

河南省农产品质量安全检测中心文件

豫农安检〔2019〕22号

关于协助做好《全国名特优新农产品生产消费指南（2019年）》编撰工作的通知

各省辖市、省直管县（市）名特优新农产品工作机构：

根据《关于协助做好〈全国名特优新农产品生产消费指南（2019年）〉编撰工作的通知》[农质安（法）〔2019〕93号]要求，农业农村部农产品质量安全中心拟按年度持续组织编撰出版《全国名特优新农产品生产消费指南（20XX年）》（以下简称“《生产消费指南》”），收录每年农业农村部农产品质量安全中心公布的全国名特优新农产品名录产品及相关制度文件。为做好该书的编撰工作，现将有关事项通知如下：

一、编撰要求

（一）产品范围

2019 年正式纳入全国名特优新农产品名录的产品。

（二）编撰文字内容与要求

每个产品基础材料要与申报材料相对应，相关内容力求突出重点，信息客观、真实、准确，用语规范，并从以下六个方面进行组织编写和提供。

1.主要产地信息

按照县（区）、乡（镇）、村顺序描述。如果所含村名太多，只描述至乡镇一级。区名前面加上所属市名。

2.品质特征信息

包括两部分内容：一是产品外在特征。仅描述通过人的感觉器官（视觉、味觉、听觉、嗅觉、触觉等）能够感知、感受到的产品色、香、味、形等特殊品质及风味特征。原申报材料中描述不够准确的，应进行修改和完善。要有针对性，无关内容不要加入。二是产品独特营养品质特性。要将原申报材料的表格形式内容转化为文字描述，提供 3-5 个特征指标。如不同品种之间品质特征差异显著，应分别介绍。

3.环境优势信息

主要描述产地环境及区位（如海拔、经纬度、水质、土壤、气温等）对产品品质的影响因素，字数控制在 300 字以内。无关内容不要加入。

4.收获（出栏、捕捞等）时间信息

主要描述产品成熟（采收、出栏、捕捞等）的时间（月份）以及最佳品质期。

5.推荐贮藏保鲜和食用方法信息

推荐贮藏保鲜效果最佳的温度、湿度等方法。食用方法是生食或熟食，如煎、炒、烹、炸、凉拌、直接食用等。可推荐不超过3种最佳食用方法（食谱），并配1-2幅成品原创图片。

6.市场销售采购信息

消费者通过何种方式可购买到该产品的方法。可提供相关网址、联系电话等信息。

（三）产品图片与要求

每个产品原则上提供3~5张原创数码照片。可以是产品的特写图，也可以是产品处于种植或养殖状态的图片（如挂在树上的果实）。初加工产品可提供加工场景图片。对于经过加工后外观形态、色泽变化较大的产品，应提供加工成品图片，重点展示产品形态，而非包装物。

图片要求画面清晰，构图完整美观。原则上为分辨率300DPI以上的JPG格式电子文件照片。

二、工作要求

（一）各工作机构要高度重视、认真组织，做好本辖区《生产消费指南》的编撰及审核把关工作。

（二）各工作机构明确1位联络员，负责《生产消费指南》编撰的日常联络对接工作，于8月10日前将联络员回执（见附件）报送至省中心信息科。

（三）2019年已被国家中心公告的产品优先组稿编撰，

各工作机构于9月15日前将各产品文稿和图片资料电子版报送至省中心信息科，汇总后一并上报国家中心。

（四）今后被国家中心公告的产品，各工作机构于每批公告后10个工作日内将产品文稿和图片资料电子版报送至省中心信息科。

（五）请各工作机构在提交产品文稿和图片资料电子版时建一个压缩包，注明市级名称，压缩包中每个产品建一个文件夹，以“证书编号后8位数字+产品名称”命名后报送至省中心信息科。

联系人：魏 钢 赵梦璐

联系电话：0371-65918756

电子邮箱：xxk756@126.com

附件：联络员回执



附件

联络员回执

单位名称	姓名	职务/职称	联系电话