绿色食品生产操作规程

GFGC 2024A289

闽赣鄂等地区

绿色食品露地苦瓜生产操作规程

2024-07-04发布 2024-08-01实施

中国绿色食品发展中心 发 布

前 言

本规程由中国绿色食品发展中心提出并归口。

本规程起草单位：湖南农业大学、湖南省绿色食品办公室、湖南省绿色食品协会、广东省农产品质量安全中心、福建省绿色食品发展中心、海南省绿色食品发展中心、武汉市农业农村局、四川省绿色食品发展中心、四川省农业科学院园艺研究所、江西省农业技术推广中心、中国绿色食品发展中心。

本规程主要起草人：黄科、吴秋云、王培根、易斌、刘新桃、周玲、陈媛、朱勇、程玉婷、闫航、李晓慧、陈清华、任艳芳、孙红梅、刘丝雨、周熙、苗明军、刘娟、谭周清、邓岚、杜志明、周春燕、刘艳辉。

闽赣鄂等地区

绿色食品 露地苦瓜生产操作规程

1 范围

本规程规定了闽赣鄂等地区绿色食品露地苦瓜生产的产地环境、品种选择、种子处理、播种和苗床管理、整地施肥、田间管理、病虫害综合防控、运输储藏、生产废弃物的处理及生产档案管理。

本规程适用于福建、江西、湖北、湖南、广东、广西、海南、四川等地区绿色食品露地栽培苦瓜生产。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 16715.1 瓜菜作物种子 第1部分：瓜类

GB 43284 限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 393 绿色食品 农药使用准则

NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 747 绿色食品 瓜类蔬菜

NY/T 1056 绿色食品 储藏运输准则

NY/T 1588 苦瓜等级规格

3 产地环境

产地环境质量应符合NY/T 391的要求，选择地势高燥、排灌方便、土层深厚、疏松肥沃、富含有机质、3年内未种过瓜类蔬菜的壤土或沙壤土。

4 品种选择

选择生长势强、抗病强、抗逆性强、商品性状好、耐储运、产量高且适合当地消费习惯的品种。

5 种子处理

5.1 种子质量

种子质量应符合GB 16715.1。种子包衣剂应符合NY/T 393要求。

5.2 种子处理

精选种子晾晒1 d～2 d，先用50℃～55 ℃水浸泡，不断搅拌将温度降至室温浸泡4h～6h。

5.3 种子催芽

种子清洗、沥干水分后湿毛巾裹好，30 ℃恒温催芽，待80％以上种子破嘴露白后播种。

6 播种和苗床管理

6.1 播种期

春季直播时，土壤温度应稳定在12℃以上，气温应稳定在10 ℃以上。

6.2 播种量

穴盘育苗用种量一般为 0.2 kg/亩，直播用种量一般为0.3 kg/亩。

6.3 育苗基质

宜购买蔬菜商品专用育苗基质。

6.4 播种

播种前1 d，基质装盘并且完全湿润，将催芽后的种子点播于32孔或50孔穴盘中，播种穴深2 cm，每穴1粒。播种后用基质覆盖并浇少量盖籽水，覆盖薄膜保温（春季）或遮阳网降温（夏秋季）。

6.5 苗期管理

冬春育苗注意保暖增温，夏秋育苗注意遮阳降温。设施育苗，出苗前控制温度不低于15 ℃，出苗后白天保持在25℃～30 ℃，夜晚保持在15℃～20 ℃。

幼苗长出2片真叶后炼苗。早春定植前7 d～10 d适当降温通风，夏秋逐渐撤去遮阳网，适当控水。

6.6 壮苗标准

2叶1心～4叶1心、茎秆粗壮、叶色浓绿、无病虫害、根系发达、健壮。

7 整地施肥

7.1 翻耕施基肥

定植前15 d～30 d翻晒土壤、耙碎整平，每亩施商品有机肥300 kg左右作基肥。

7.2 整地作畦

按畦宽1.3 m～1.5 m开沟，沟深30 cm，沟宽50 cm。

7.3 铺设滴灌带

畦面平整后合理铺设滴灌带，然后覆膜。

8 田间管理

8.1 定植

早熟品种宜按株距50 cm定植，每畦2行；中晚熟品种宜按株距60 cm定植，每畦1行。浇足定根水。

8.2 肥水管理

施肥结合浇水。施肥应符合NY/T 394的要求，追肥以水溶性有机肥为主，一般定植后2d～3d追平衡性复合肥一次,用量7 kg/亩～8 kg/亩；开花前第二次追肥，以后每采收2次～3次追平衡性复合肥一次,每次用量10 kg/亩～15 kg/亩。

8.3 搭架引蔓

植株主蔓长30 cm～60 cm开始搭架吊蔓，宜搭平棚架或人字架等。搭架后在晴天下午及时引蔓。

植株高1.8 m以上时，打掉主蔓1 m以下侧蔓，以确保主蔓生长粗壮。上架后留2条～3条粗壮的侧蔓，及时摘除老叶、黄叶、畸形瓜。

8.4 人工授粉

开花期摘取当天开放的雄花与雌花进行人工授粉，时间以上午10点前为宜。

9 病虫害防控

9.1 防控原则

坚持“预防为主，综合防治”的原则，采取农业防治、物理防治、生物防治为主，化学防治为辅的方式进行。

9.2 主要病虫害

主要病害有猝倒病、枯萎病、白粉病、霜霉病、灰霉病、疫病等。

主要虫害有蚜虫、白粉虱、瓜实蝇、蓟马等。

9.3 防控措施

9.3.1 农业防治

选用适合本地气候条件的高产、优质、抗病苦瓜品种；培育适龄壮苗,提高抗逆性；合理轮作，与非葫芦科作物轮作3年以上；加强田间管理，中耕除草，及时清洁田园，降低病虫基数；增施优质有机肥，平衡施肥。

9.3.2 物理防治

可用杀虫灯、色板、银灰色膜、防虫网、套袋等符合绿色食品生产要求的物理防治措施诱杀或驱避害虫。一般每亩悬挂色板 30 块～40 块；每15亩左右安装频振式杀虫灯1盏。

9.3.3 生物防治

通过生态环境调控，保护和利用天敌；有条件可人工释放丽蚜小蜂、瓢虫等寄生性和捕食性天敌；合理选用食诱剂；优先选用植物源、生物源农药防治害虫。

9.3.4 化学防治

应符合NY/T 393的要求。药剂防治方法详见附录A。

10 采收

10.1 采收时期

开花后12 d～15 d即可采收。

10.2 采收标准

果实符合NY/T 747要求。外观新鲜，瘤状饱满，具有果实固有色泽，不脱水、无皱缩；果身发育均匀，果形完整，果蒂完好，果柄切口水平、整齐；无裂果；果面清洁、无杂物、无异常外来水分；无异昧；无冷害、冻害及机械伤；无病斑、腐烂或变质。

10.3 采后处理

采收后进行分级、包装。按NY/T 1588、NY/T 658和GB 43284的规定执行。

11 运输储藏

应符合NY/T 1056的规定，运输工具清洁、卫生、无污染，装运时，避免机械损伤，运输过程注意防冻、防雨、防晒、通风散热，严禁与有毒有害物质混装；冷链运输时温度应保持在10℃～13 ℃，空气相对湿度应控制在85%～90%，保证空气流通。

12 生产废弃物的处理

将生产过程中的杂草、植株残体等废弃物进行无害化处理。农业投入品的包装废弃物应回收，交由有资质的部门或网点集中处理，不得随意弃置、掩埋或者焚烧。

13 生产档案管理

建立完整的绿色食品苦瓜生产档案，重点记录产地环境、生产技术、农药和肥料等投入品购置和使用、储运和销售等情况；所有记录应真实、准确、规范，并具有可追溯性。生产档案应有专人专柜保管，保存应不少于3年。

附录A

（资料性附录）

绿色食品露地苦瓜生产主要病虫害化学防治农药使用方案

绿色食品露地苦瓜生产主要病虫害防治推荐农药使用方案见表A.1。

表A.1 绿色食品露地苦瓜生产主要病虫害防治推荐农药使用方案

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **防治对象** | **防治时期** | **农药名称** | **使用剂量** | **使用方法** | **安全间隔期（d）** |
| 白粉病 | 发病初期 | 10%苯醚甲环唑水分散粒剂 | 70 g/亩～100 g/亩 | 喷雾 | 5 |
| 发病初期 | 25%吡唑醚菌酯悬浮剂 | 20-40毫升/亩 | 喷雾 | 5 |
| 发病初期 | 25%戊唑醇水乳剂 | 20 ml/亩～30 ml/亩 | 喷雾 | 30 |
| 霜霉病 | 发生期 | 80%烯酰吗啉水分散粒剂 | 25 g/亩～37.5 g/亩 | 喷雾 | 7 |
| 灰霉病 | 发病初期 | 50%啶酰菌胺水分散粒剂 | 35-45克/亩 | 喷雾 | 5 |
| 猝倒病 | 发病初期 | 30%噁霉灵水剂 | 2.5-3.5毫升/平方米 | 苗床喷雾 | 7 |
| 疫病 | 发病初期 | 60%霜脲·嘧菌酯水分散粒剂 | 30 g/亩～40 g/亩 | 喷雾 | 5 |
| 蚜虫 | 发病初期 | 1.5%苦参碱可溶性剂 | 30 ml/亩～40 ml/亩 | 喷雾 | 10 |
| 发病初期 | 80亿孢子/毫升金龟子绿僵菌CQMa421可分散油悬浮剂 | 40 ml/亩～60 ml/亩 | 喷雾 | - |
| 蓟马 | 低龄若虫始盛期 | 5%甲氨基阿维菌素苯甲酸盐微乳剂 | 5 ml/亩～6 ml/亩 | 喷雾 | 5 |
| 注：农药使用以NY/T 393的规定为准。 | | | | | |