绿色食品生产操作规程

LB/T 176-2021

北方地区

绿色食品春播蚕豆生产操作规程

2021-09-26发布 2021-10-01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：青海省农林科学院、青海省绿色食品办公室、中国绿色食品发展中心、甘肃省绿色食品办公室、内蒙古自治区农畜产品质量安全监督管理中心、河北省农产品质量安全中心、新疆自治区农产品质量安全中心、宁夏农产品质量安全中心、西藏自治区农畜产品质量安全检验检测中心、山西省绿色食品办公室。

本规程主要起草人：翁华、蔡全军、史炳玲、刘珍珍、张煜、崔小青、张亚东、张宪、满润、李岩、吕晶、陈言玲、苏志宏、尤帅、顾志锦、杨玲、刘海金、郝志勇。

北方地区

绿色食品春播蚕豆生产操作规程

1 范围

本规程规定了北方地区绿色食品春播蚕豆的产地环境、品种选择、整地、播种、田间管理、采收、生产废弃物的处理及贮藏。

本规程适用于河北、山西、内蒙古、西藏、甘肃、青海、宁夏、新疆等省区的绿色食品春播蚕豆的生产。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 4404.2 粮油作物种子 第2部分：豆类

NY/T 285 绿色食品豆类

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

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 1056 绿色食品 贮藏运输准则

3 产地环境

3.1 产地环境条件

选择无污染和生态环境良好地区，土层深厚、肥力中等、排灌方便的地块，产地环境符合NY/T 391的要求。

3.2 气候条件

选择年平均气温2℃以上，≥0℃的有效积温2000℃以上区域。

4 品种选择

选择抗病性强、生育期适中、品质优良、丰产性好、商品性好的蚕豆品种。推荐青海12号、青海13号、青蚕14号、临夏5号、临夏6号、临夏大蚕豆、冀蚕张2号、拉萨1号等。

5 种子处理

5.1 种子精选

种子质量符合GB 4404.2 的规定。

5.2 晒种

播种前选晴天摊晒3d～5d。

6 整地、播种

6.1整地

前茬作物收获后深翻25cm～30cm左右。土壤封冻前镇压、耙耱1次。

6.2 播种时间

春季气温稳定（通过）在0℃以上，土壤解冻深度达到10cm时播种。

6.3 播种方法

采用条播或点播，随种随耱。选用等行距播种，行距20cm，株距20cm～25cm；宽窄行播种，宽行40cm，窄行20cm,株距15cm,或窄行20cm，宽行60cm，株距12cm。播种深度7cm～10cm。

6.4播种量

根据土壤肥力和品种特性，确定播种密度。一般播种量15kg/亩～20kg/亩,保苗1.3万株/亩～1.6万株/亩。

7 田间管理

7.1灌溉

春灌地苗期（主茎第5片叶～第6片叶）、冬灌地现蕾期第一水，盛花期灌第二水，结荚期和鼓粒期根据实际降水情况灌第三、第四水。大（小）水漫灌或喷、滴灌。

7.2施肥

肥料使用应符合NY/T 394中的规定，春播前施入腐熟优质农家肥1000kg/亩～2000kg/亩或商品有机肥200kg/亩～300kg/亩结合整地，翻混均匀；盛花期和结荚期，每次用磷酸二氢钾0.2kg/亩兑水30kg叶面喷施2～3次。

7.3中耕除草

全生育期共进行3次，现蕾期前进行第1次，开花前进行第2次，幼荚期封行前进行第3次。

7.4摘心打尖

蚕豆主枝达到8层～10层花荚时，晴天摘除茎秆顶端1cm～2cm幼嫩枝梢或顶端未展开的花叶和生长点。

7.5病虫草害防治

7.5.1 防治原则

应遵循“预防为主，综合防控”的原则，综合应用农业、物理、生物和化学防治相结合的防控措施，创造各类天敌繁衍的环境条件或者人工引入天敌，通过天敌控制害虫数量，不断增进生物多样性，保持蚕豆田生态平衡，降低各类病虫害草所造成的损失。

7.5.2常见病虫草害

7.5.2.1 病害

赤斑病、轮纹病、褐斑病、枯萎病、根腐病、锈病。

7.5.2.2 虫害

蚜虫、蚕豆象、地下害虫、斑潜蝇、蓟马。

7.5.2.3 杂草

一年生杂草野燕麦、狗尾草、藜、密花香薷、猪殃殃、苦苣菜、马齿苋；多年生杂草苣荬菜、刺儿菜、田旋花等。

7.5.3防治措施

7.5.3.1农业防治

合理轮作倒茬，控制连作病害；加强土地耕地，消灭杂草；选择抗病虫、抗逆性强的品种；播前晒种2～3d，杀灭种子病菌；合理调控肥水，增强抗性；作物收获后清除田间残株、枯枝烂叶及杂草。

7.5.3.2物理防治

采用间隔100m，悬挂高度1.5m诱光灯诱杀；色板密度25个/亩～30个/亩，间隔5m～7m，高度随植株高度调整，诱杀蚜虫和斑潜蝇等。

7.5.3.3生物防治

利用蚕豆田中的瓢虫、寄生蜂、蜘蛛、鸟类等天敌，进行生物防治。

8 采收

田间80%植株下部3层～4层豆荚变黑，上部豆荚呈褐色时采用人工或机械收获。

9脱粒包装

豆荚自然风干变黑时人工或机械脱粒。待籽粒晾晒至含水率达13%以下时，按照NY/T 658 的规定包装。

10 产品质量

应符合NY/T 285绿色食品豆类的要求。

11生产废弃物的处理

农药包装袋等废弃物集中回收送往有资质的单位进行处理，避免二次污染。秸秆移出田块，作为饲料二次利用。

12 运输贮藏

蚕豆水分≤13%后，密闭低温（5℃以下）贮藏，应符合NY/T 1056 的规定。

13 生产档案管理

建立绿色食品蚕豆生产档案。记录产地环境条件、生产技术、肥水管理、病虫草害的发生和防治、采收及采后处理等情况，生产档案保存3年以上，做到农产品质量安全可追溯。