

团 体 标 准

T/XJY 0004—2023

代替T/XJY 1101-2022

湘江源 辣椒

Hot pepper of Xiangjiangyuan

2023 - 12 - 01 发布

2023- 12 - 01 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产地环境	1
5 整地施基肥	2
6 育苗	2
7 定植	3
8 田间管理	3
9 病虫害防治	3
10 采收、包装及贮运	4
11 废弃物处理	4
12 产品质量	4
13 生产档案	5
附录 A（资料性） “湘江源” 辣椒主要病虫害化学防治方法	6
附录 B（资料性） 田间生产记录	8
参考文献	9

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替T/XJY 1101-2022《湘江源 辣椒》，与T/XJY 1101-2022相比，主要技术变化如下：

- a) 调整了标准编号；
- b) 调整了前言的提出和归口单位。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由湖南省蔬菜产业协会提出并归口。

本文件主要起草单位：湖南省蔬菜研究所、湖南农业大学。

本文件主要起草人：李雪峰、梁成亮、杨莎、陈文超、张竹青、戴雄泽、周书栋、李鑫、郑井元、欧立军、杨博智、刘峰。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2021年首次发布为T/XJY 1101-2021，2022年发布为T/XJY 1101-2022，本次为第二次修订。

湘江源 辣椒

1 范围

本文件规定了“湘江源”辣椒 (*Capsicum annuum L.*) 的术语和定义、产地环境、整地施基肥、育苗、定植、田间管理、病虫害防治、采收包装及贮运、废弃物处理、产品质量和生产档案等要求。本文件适用于“湘江源”辣椒的生产。

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/T 8321 农药合理使用准则
GB 16715.3 瓜菜作物种子 第3部分：茄果类
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 655 绿色食品 茄果类蔬菜
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
NY/T 2118 蔬菜育苗基质
SN/T 4529.2 供港食品全程RFID溯源规程第2部分：蔬菜
T/GDNB 6.1 粤港澳大湾区“菜篮子”平台产品质量安全指标体系 蔬菜
T/XJY 0001 湘江源 蔬菜产地环境质量
T/XJY 0027 湘江源 蔬菜常温包装规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

湘江源 xiangjiang yuan

湖南省级蔬菜区域公用品牌；“湘江源”产地为《“湘江源”蔬菜公用品牌建设规划（2020-2022年）》所限定的范围，即东经111°至117°、北纬25°至27°之间的永州、郴州和衡阳三市现辖行政区域。

3.2

“湘江源”辣椒 hot pepper (*Capsicum annuum L.*) of xiangjiang yuan

“湘江源”辣椒是经“湘江源”蔬菜公用品牌授权基地生产的辣椒。

4 产地环境

4.1 环境条件

应符合T/XJY 0001的规定。

4.2 土地选择

宜选择土层深厚、有机质丰富、排灌方便且3年内未种过茄科作物的沙壤土或壤土。

5 整地施基肥

5.1 施基肥

施肥应符合NY/T 394的规定。每亩均匀撒施硫酸钾复合肥30公斤~50公斤、优质有机肥300公斤~500公斤，撒施后旋耕土壤。

5.2 整地作畦

畦宽 90 厘米，沟宽 50 厘米，沟深 25 厘米，整地后铺滴灌、覆膜。

6 育苗

6.1 品种选择

选择品质优、商品性好、抗病抗逆性强且满足粤港澳市场需求的辣椒品种。种子质量应符合GB 16715.3中的规定。

6.2 种子处理

播种前，晒种1小时~2小时，种子用10%Na₃HPO₄溶液浸种30分钟，或将种子放入55℃热水中浸种30分钟。温汤浸种时，间隙加热水维持水温55℃，并不断搅拌种子。15分钟后加冷水降到常温，再浸种4小时~5小时。然后用清水洗净种皮上的粘液，再用湿布包好，置于25℃~30℃种子催芽箱催芽，经4天~6天后，待80%种子露白时播种。

6.3 播种

“湘江源”辣椒播种及栽培时期见表1。

表1 “湘江源”辣椒播种及栽培时期

栽培方式	播种期	定植期	始收期
春提早	11月上、中旬	2月上、中旬	4月中旬
早春露地栽培	2月上旬	3月下旬至4月上旬	5月下旬
秋延后	7月上、中旬	8月上、中旬	9月下旬

6.4 育苗方式

采用集约化育苗，宜采用50孔的穴盘；商品化育苗基质应符合NY/T 2118的规定。

6.5 苗期管理

6.5.1 温度管理

温度管理应按季节管理：

——冬春季育苗，出苗前高温促齐苗，白天适宜温度 20℃~28℃，夜间适宜温度 15℃~18℃。70%~80%的种子出苗后及时揭开地膜，白天适宜温度 20℃~25℃，夜间不低于 15℃，定植前 5天~7天炼苗。

——夏秋季育苗，加盖遮阳网降温，白天控制温度在 30℃以下，定植前 5天~7天炼苗。

6.5.2 水分管理

播种后浇足水，出苗前保持土壤湿润，出苗后适量补水。当育苗棚内空气湿度大于80%时，应加大通风降湿。

6.5.3 壮苗规格

壮苗应达到：

- 茎秆粗，根系发达，主根粗壮，侧根多且颜色白。
- 茎叶及根系无病虫害危害，无病斑，无伤痕。
- 叶色深绿，叶片舒展有光泽，叶柄长度适中。

7 定植

7.1 定植时期

“湘江源”辣椒定植时期见表 1。

7.2 定植密度

每畦栽植 2 行，早熟品种每亩定植 2000 株~2400 株，中晚熟品种每亩定植 1800 株~2000 株。

7.3 定植方法

移栽前一天用 30% 甲霜恶霉灵 1200 倍~1500 倍液喷施苗床，定植深度以子叶节稍高于地面为宜，定植后及时浇足定根水，用细土将定植孔周围地膜盖严，春季大棚栽培，宜加盖小拱棚保温。

8 田间管理

8.1 水肥管理

缓苗后用高氮冲施肥提苗。保持土壤疏松、湿润，及时清沟排水。坐果期保持水分充足，可采用滴灌进行补水补肥；每采收 2 批~3 批后，结合浇水每亩追施 5 公斤高氮高钾冲施肥。

8.2 植株调整

根据品种特性，适时进行植株调整。可采用抹除门椒以下侧枝进行整枝。

8.3 温湿度管理

设施栽培时，定植后根据外部气温及时揭、盖大棚和小拱棚膜，调控棚内温湿度。5 月中下旬撤除棚膜或者将棚膜卷至 1.8 米左右。

9 病虫害防治

9.1 防治原则

预防为主，综合防治。

9.2 主要病虫害

9.2.1 主要病害有猝倒病、病毒病、疮痂病、疫病、炭疽病和青枯病等。

9.2.2 主要虫害有蚜虫、蓟马、烟青虫、茶黄螨等。

9.3 防治方法

9.3.1 农业防治

选用抗病优良品种，实行轮作；加强田间管理，合理灌溉，清洁田园，减轻病虫害的发生与危害；增施有机肥，推广测土配方施肥。

9.3.2 物理防治

利用害虫的驱避性进行防治，如用银灰色地膜驱蚜，安装频振式杀虫灯及悬挂黄板诱杀蚜虫、瓜实蝇等。黄板规格 25 厘米×30 厘米，悬挂高度离地面 1.5 米，每亩悬挂 30 块~40 块。

9.3.3 生物防治

保护并利用天敌防治虫害。如利用瓢虫等天敌防治蚜虫。

9.3.4 化学防治

化学防治应符合GB/T 8321和NY/T 393的要求，防治方法按附录A执行。

10 采收、包装及贮运

10.1 采收

适时采收，采收前1天应停止灌水，宜在晴天上午10点以前采收。

10.2 包装

应符合T/XJY 0027和 NY/T 658的规定。

10.3 贮运

辣椒采收后，应根据气温选择适宜的贮运方式尽快上市。

11 废弃物处理

11.1 及时清理杂草、病虫老叶，并撒石灰后深埋或充分堆沤。

11.2 塑料袋（瓶）、农药空瓶、地膜等按无害化分类处理。

12 产品质量

12.1 基本要求

应符合表2规定。

表2 “湘江源”辣椒基本要求

基本要求	检测方法
新鲜； 果面清洁、无杂质； 无病虫害损伤； 无异味	品种特征、新鲜、清洁、病虫害及损伤等外观特征，用目测法测定； 病虫害症状不明显而有怀疑者，应用刀剖开检测； 异味用嗅的方法测定

12.2 质量安全

应符合T/GDNB 6.1的要求。

12.3 等级划分

辣椒等级按表3的要求划分。

表3 “湘江源”辣椒等级划分

等级	要求	允许误差范围
特级	外观一致，果柄、萼片和果实呈该品种固有的颜色，色泽一致；质地脆嫩；无冷害、	按质量计，特级允许有10%的产品不符合该等级的要求，但应符合一级的要求

	冻害、灼伤及机械损伤，无腐烂	
一级	外观基本一致，果柄、萼片和果实呈该品种固有的颜色，色泽基本一致；基本无绵软感；无明显的冷害、冻害、灼伤及机械损伤	按质量计，一级允许有 12%的产品不符合该等级的要求，但应符合二级的要求
二级	外观基本一致，果柄、萼片和果实呈该品种固有的颜色，色泽基本一致；基本无绵软感；无明显的冷害、冻害、灼伤及机械损伤	按质量计，二级允许有 15%的产品不符合该等级的要求，但应符合基本要求

12.4 质量检验

应符合NY/T 655的要求。

13 生产档案

13.1 生产档案应符合SN/T 4529.2标准的要求，其内容包括生产操作、投入品和物候期等记载档案，见附录B。

13.2 生产档案应保存2年以上。

附 录 A
(资料性)
“湘江源”辣椒主要病虫害化学防治方法

“湘江源”辣椒主要病虫害化学防治方法表见 A.1。

表 A.1 “湘江源”辣椒主要病虫害化学防治方法表

防治对象	农药名称	使用方法	最多施用次数	安全间隔期/d
	药剂含量及有效成份			
猝倒病	25%吡唑醚菌酯乳油	2000 倍液喷雾	2	15
	68%精甲霜·锰锌可湿性粉剂	600~800 倍液喷雾	2	15
立枯病	3.2%克枯星	500 倍液喷雾	2	10
	70%甲基托布津	800 倍液喷雾	2	10
	15%噁霉灵	500 倍液喷雾	2	10
病毒病	3.95%病毒必克水剂	500 倍液喷雾	4	7
	2%宁南霉素水剂	250~300 倍液喷雾	4	7
	90%新植霉素	2000 倍液喷雾	4	7
疫病	72%克露可湿性粉剂	600 倍液喷雾	3	7
	72.2%普力克水剂	600~800 倍液喷雾	3	7
炭疽病	30%禾益炭克水悬剂	750 倍液喷雾	4	7
	18%百惠乳油	800 倍液喷雾	4	7
	10%世高水分散粒剂	1500 倍液喷雾	4	7
疮痂病	80%代森锌可湿性粉剂	700 倍液喷雾	3	7
	77%可杀得可湿性粉剂	500 倍液喷雾	3	7
青枯病	50%绿乳铜乳油	500 倍液喷雾	3	10
	30%甲霜噁霉灵	500 倍液喷雾	3	10
	77%可杀得可湿性粉剂 500 倍液	500 倍液喷雾	3	7
蚜虫	10%大功臣可湿性粉剂	1000 倍液喷雾	3	10
	50%抗蚜威可湿性粉剂	1000 倍液喷雾	3	10
	10%吡虫啉	1000 倍液喷雾	3	10
蓟马	25%吡虫啉	1000 倍液喷雾	2	10
	25%啶虫脒	1000 倍液喷雾	2	10
	25%噻虫嗪	3000~5000 倍液喷雾、灌根	2	10

烟青虫	90%敌百虫结晶	800~1000 倍液喷雾	3	7
	50%辛硫磷乳油	1000 倍液喷雾	3	7
	5%氟啶脲乳油	2000 倍液喷雾	3	7
茶黄螨	5%虱螨脲悬浮剂	1000 倍液喷雾	3	10
	20%哒螨灵	3000~4000 倍液喷雾	3	10

附 录 B
(资料性)
田间生产记录

“湘江源”辣椒田间生产记录表见 B.1。

表 B.1 田间生产记录

年份： 地点： 品种： 记录人：

一、基本情况						
种植面积			播种时间			
定植时间			始花时间			
始收时间			终收时间			
二、肥料使用						
使用时间	肥料名称	类型	使用范围	使用方法	使用量	登记证号
三、农药使用						
使用时间	农药名称	剂型	使用目的	使用方法	使用量	登记证号

参 考 文 献

[1]湖南省人民政府办公厅 关于印发《湖南省对接粤港澳大湾区实施方案（2020-2025年）》的通知（湘政办发〔2020〕8号）2020年

全国团体标准信息平台