

团 体 标 准

T/XJY 0007—2023

代替T/XJY 1104-2022

湘江源 南瓜

Pumpkin 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”南瓜主要病虫害化学防治方法	6
附录 B（规范性） 田间生产记录表	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 1104-2022《湘江源 南瓜》，与T/XJY 1104-2022相比，主要技术变化如下：

- a) 调整标准编号；
- b) 调整了前言的提出和归口单位；
- c) 调整参考文献格式。

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、湖南湘妹子农业科技有限公司、衡阳市蔬菜研究所、株洲市农业科学研究所、衡阳市农业农村局、衡阳县农业农村局、长沙市农产品质量监测中心。

本文件主要起草人：胡新军、闵子扬、韩小霞、李勇奇、粟建文、余席茂、宋志伟、谭咸彬、雷苗琳、钟志凌。

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/XJY1104-2021, 2022年发布为T/XJY 1104-2022，本次为第二次修订。

湘江源 南瓜

1 范围

本文件规定了“湘江源”南瓜(*Cucurbita moschata* D.)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、产品质量和生产档案等要求。

本文件适用于“湘江源”南瓜的生产。

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 16715.1 瓜菜作物种子 第1部分:瓜类

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 2118 蔬菜育苗基质

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”南瓜 pumpkin of xiangjiang yuan

“湘江源”南瓜是“湘江源”蔬菜公用品牌授权基地生产的南瓜。

4 产地环境

4.1 环境条件

环境质量应符合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年内未种过葫芦科蔬菜的沙壤土或壤土。

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400公斤~500公斤作基肥，撒施后旋耕土壤。

5.2 整地作畦

定植前深翻土壤，整地作畦因栽培方式和品种不同而异，具体按以下要求进行：

- 老瓜食用型的香芋南瓜宜按 2.5 米作畦，将畦的一边宽 0.6 米~0.7 米区域平整后盖地膜，沟宽 0.5 米；
- 老瓜食用型的蜜本南瓜宜按 3.0 米~3.5 米作畦，将畦的一边宽 0.6 米~0.7 米区域平整后盖地膜，沟宽 0.5 米；
- 嫩瓜食用型南瓜及印度南瓜宜按 1.1 米作畦，栽培畦面平整后盖地膜，沟宽 0.4 米~0.5 米。

6 育苗

6.1 品种选择

选择品质优、商品性好、抗逆性强、满足粤港澳市场需求的品种。种子质量应符合GB 16715.1规定。

6.2 种子处理

播种前，晒种1小时，将种子放入55℃热水中浸种15分钟，水温降到常温时，再浸种4小时~5小时，捞出后洗净沥干，春季若温度低，可用湿毛巾包好，25℃~30℃条件下催芽，70%种子露白时播种。

6.3 播种时期

“湘江源”南瓜播种及定植时期见表1。

表1 “湘江源”南瓜播种及定植时期

栽培方式	播种期	定植期
春季大棚栽	1月上旬	2月中旬
春季小拱棚栽培	2月上中旬	3月上中旬
春季露地	3月上中旬	4月上旬
秋季栽培	7月下旬至8月上旬	8月上中旬

6.4 育苗方式

采用集约化育苗，穴盘规格为32孔或50孔，商品化育苗基质须符合NY/T 2118的规定。

6.5 苗期管理

6.5.1 温度管理

- 春季育苗，出苗前高温促齐苗，白天20℃~28℃，夜间15℃~18℃，70%~80%的种子出苗后及时揭开地膜，白天20℃~25℃，夜间不低于15℃，定植前5天~7天炼苗。
- 秋季育苗，加盖遮阳网降温，白天控制在30℃以下，定植前5天~7天揭盖遮阳网炼苗。

6.5.2 水分管理

出苗前保持土壤湿润，一般不浇水；出苗后适量补水；当育苗棚内空气湿度过大（80%以上）时，应加大通风降湿。

6.6 壮苗规格

3片~5片真叶，叶色深绿、肥厚，根茎粗壮，根系发达，无病虫害。

7 定植

7.1 定植时期

“湘江源”南瓜定植时期见表 1。

7.2 定植密度

蜜本南瓜和香芋南瓜每畦种植1行，株距0.6米~0.8米；嫩瓜食用型南瓜每畦种植2行，株距0.6米~0.7米。

7.3 定植方法

移栽前一天用50%多菌灵500倍液喷施苗床，定植时，根系不要直接接触及肥料，栽植深度以子叶节稍高于地面为宜，定植后及时浇定根水，用细土将定植孔周围地膜盖严，春季大棚栽培，应加盖小拱棚保温。

8 田间管理

8.1 拱棚温湿度管理

定植后根据外部气温及时揭、盖拱棚膜调控棚内温湿度，搭架前拆除小拱棚。

8.2 水肥管理

- 嫩瓜食用型南瓜，缓苗后每亩施尿素 10 公斤，第一个瓜长到鸡蛋大小时，每亩施氮磷钾三元复合肥 30 公斤，开花结果盛期追肥 1 次~2 次，每次每亩氮磷钾三元复合肥 30 公斤。
- 老瓜食用型南瓜，第一个瓜长到 1 公斤大小时，每亩施氮磷钾三元复合肥 30 公斤，第一批瓜采收完后，每亩施氮磷钾三元复合肥 30 公斤。
- 干旱时及时补水，多雨时排涝。

8.3 植株调整

- 嫩瓜食用型南瓜，蔓长 30 厘米时可搭“人”架，适当窝藤、蔓长 80 厘米~100 厘米及时绑蔓，每隔 30 厘米绑蔓一次，进行 2 次~3 次，及时摘除下部所有侧蔓及老叶。
- 老瓜食用型南瓜，爬地栽培，每株留 2~4 蔓，及时将蔓引向畦面中间位置。

8.4 保花保果

嫩瓜食用型南瓜在前期低温多雨时，可用20毫升~25毫升/升浓度的2,4-D溶液涂抹雌花花冠或瓜柄，或在生产中配植早熟西葫芦作授粉品种。

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

- 主要病害有猝倒病、白粉病、病毒病和疫病等。

——主要虫害有地老虎、黄守瓜、蚜虫、瓜实蝇、蓟马、瓜绢螟等。

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；嫁接防病。

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，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。如利用青蛙等天敌防治害虫。

9.3.4 化学防治

化学防治必须符合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

嫩瓜食用型南瓜开花后5天~7天，果表光亮，果实400克~500克时采收；老瓜食用型南瓜开花后40天~45天，果实表面被满蜡粉时选晴天采收，采收前7天田间不灌水。

10.2 包装

包装材料应符合T/XJY 0027的要求。

10.3 贮运

10.3.1 嫩瓜食用型南瓜采收后，应根据气温选择适宜的运输方式尽快上市。

10.3.2 老瓜食用型南瓜收获后可贮存在干爽、通风、清洁、卫生的室内或室外，分层堆放，适时上市：

- 防烈日曝晒、雨淋、冻害和病害；
- 贮存适宜温度5℃~20℃，以10℃~15℃最佳、相对湿度为80%~90%。

10.3.4 自然条件下贮存期不超过30天。

11 废弃物处理

- 及时清理杂草、病虫老叶，并洒石灰后深埋或充分堆沤。
- 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

同一品种或相似品种；形状、大小、颜色、花纹基本一致；清洁、无腐烂、无虫害、无严重机械损伤。

12.2 安全指标

农残及重金属含量必须符合T/GDNB 6.1的要求。

12.3 检测方法

感观指标：将样品平摊于检验台，置于自然光强度下，目测鉴定“湘江源”南瓜的形状、大小、颜色、花纹、果柄新鲜度、果面光泽度、清洁度、腐烂、虫害等。

污染物、农药残留检测按 T/GDNB 6.1 中指定方法检测。

13 生产档案

13.1 生产档案应包含生产操作、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”南瓜主要病虫害化学防治方法

“湘江源”南瓜主要病虫害化学防治方法A.1。

表 A.1 “湘江源”南瓜主要病虫害化学防治方法

防治对象	农药名称	使用方法	最多施用次数	安全间隔期/天
	药剂含量及有效成份			
白粉病	2%几丁聚糖可溶液剂	34 毫升/亩~50 毫升/亩喷雾	3	7
	2%多抗霉菌素水剂	200 倍液喷雾	3	7
	50%甲基硫菌灵悬浮剂	1000~1500 倍液喷雾	2	21
猝倒病	350 克/升精甲霜灵种子处理乳剂	1: 1250~2500 (药种比)	1	70
	20%乙酸铜可湿性粉剂	1000 克/亩~1500 克/亩灌根	2	7
	35%威百亩水剂	60 倍液土壤处理	1	75
病毒病	5%氨基寡糖素可溶液剂	400~500 倍液喷雾	2	7
	0.5%香菇多糖水剂	300~400 倍液喷雾	4	8
	3%苦参碱水乳剂	80 毫升/亩~100 毫升/亩喷雾	3	7
疫病	80%多菌灵可湿性粉剂	800~1000 倍液喷雾	2	7
	250 克/升啉菌酯悬浮剂	1000~1500 倍液喷雾	3	5
	50%代森锰锌可湿性粉剂	400~500 倍液喷雾	3	15
地老虎	2 亿孢子/克金龟子绿僵菌	4000 克/亩~6000 克/亩撒施	1	75
	0.3%苦参碱可湿性粉剂	5000 克/亩~7000 克/亩穴施	1	75
	5%氯氰菊酯乳油	2000~2500 倍液喷雾	2	15
蚜虫	5%啶虫脒乳油	800~1000 倍液喷雾	2	7
	10%吡虫啉可湿性粉剂	2500 倍液喷雾	2	7
	25%噻虫嗪水分散粒剂	2000 倍液喷雾	2	7
瓜实蝇	1.8%阿维菌素乳油	1000~1200 倍液喷雾	3	3
	1.8%阿维·高氯乳油	800~1000 倍液喷雾	2	3
	50%灭蝇胺可湿性粉剂	800~1000 倍液喷雾	2	2
蓟马	10%噻虫嗪水分散粒剂	800~1000 倍液喷雾	2	7
	360 克/升虫螨腈悬浮剂	1500~2000 倍液喷雾	1	10
	20%多杀霉素悬浮剂	7 毫升/亩~10 毫升/亩喷雾	3	7

瓜绢螟	19%溴氰虫酰胺悬浮剂	600 倍液苗床喷淋	1	7
	12%甲维·虫螨腈悬浮剂	40 毫克/亩	2	7
	3%阿维菌素乳油	3000 倍液喷雾	2	7
黄守瓜	10%噻虫嗪水分散粒剂	800~1000 倍液喷雾	2	7
	1.8%阿维菌素乳油	1000~1200 倍液喷雾	3	3
	5%啶虫脒乳油	800-1000 倍液喷雾	2	7

附 录 B
(规范性)
田间生产记录表

“湘江源”南瓜田间生产记录表见B. 1。

表 B. 1 “湘江源”南瓜田间生产记录表

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] 湖南省农业农村厅. “湘江源”蔬菜公用品牌建设规划2020-2022.2019年
-

全国团体标准信息平台