

团 体 标 准

T/XJY 0032—2023

代替T/XJY 2104-2023

湖南辣椒 春提早栽培技术规程

Code for facilitation cultivation of HN pepper

2023 - 12 - 1 发布

2023 - 12 - 1 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 播种育苗	1
6 设施要求	2
7 定植前准备	2
8 定植	2
9 大棚管理	2
10 病虫害防治	3
11 采收、包装及贮运	3
12 废弃物处理	3
13 产品质量	3
14 生产档案	4
附录 A（资料性） “湖南辣椒”春提早生产病虫害化学防治	5
附录 B（资料性） 田间生产记录	7
参考文献	8

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 2104-2023《湖南辣椒 春提早栽培技术规程》，与T/XJY 2104-2023相比，主要技术变化如下：

- a) 调整了标准编号；
- b) 调整了提出、归口、发布单位名称。

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、郴州市农业科学研究所、湖南湘研种业有限公司、湖南农业大学、宁乡市农业农村局、株洲杨家寨农业科技股份有限公司、宁乡市农业技术推广中心。

本文件主要起草人：杨莎、邓玉萍、林萱、张竹青、邹高峰、陈文超、梁成亮、李雪峰、盛芳美、许晓玲、欧立军、银晓。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2023年首次发布为T/XJY 2104-2023，本次为第一次修订。

湖南辣椒 春提早栽培技术规程

1 范围

本文件规定了“湖南辣椒”春提早栽培的产地环境、播种育苗、设施要求、定植前准备、定植、大棚管理、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“湖南辣椒”春提早标准化栽培。

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- 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
- GB/T 38757 设施农业小气候观测规范 日光温室和塑料大棚
- 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 655 绿色食品 茄果类蔬菜
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- 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

湖南辣椒 HN pepper

湖南省级区域公用品牌，指在湖南省境内生产并获得“湖南辣椒”品牌授权的辣椒和辣椒制品。

3.2

春提早栽培 production technology in early spring

利用保温大棚和配套技术，使辣椒较常规栽培提早1-2个月上市的栽培方式。

4 产地环境

4.1 环境条件

产地环境应符合NY/T 391的规定。塑料大棚符合GB/T 38757的规定。灌溉水质符合GB 5084的规定。

4.2 地块选择

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 播种育苗

5.1 品种选择

选择早熟，耐低温弱光，商品性好，前期产量高，抗病抗逆性强的辣椒品种。种子质量应符合GB 16715.3的规定。

5.2 育苗方式

采用大苗越冬育苗技术方式，具体参照“湖南辣椒”集约化育苗技术规范 执行，穴盘宜采用50穴。

5.3 播种时间

以10月中下旬为宜。

5.4 苗期管理

出苗前高温促齐苗，白天20℃~28℃，夜间15℃~18℃，70%以上的种子出苗后及时揭开地膜，白天20℃~25℃，夜间不低于15℃。

6 设施要求

栽培设施可选择连栋温室或单栋塑料大、中、小棚。采用大棚、中棚或小拱棚以及地膜覆盖保温。

7 定植前准备

7.1 大棚消毒

在定植前10天进行大棚消毒。每亩喷施10%多百粉尘剂1公斤，结合每亩45%百菌清烟剂1公斤进行烟熏处理，密闭大棚24小时熏蒸，放风后无气味时定植。

7.2 整地施基肥

7.2.1 施基肥

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。施肥应符合NY/T 394的规定。

7.2.2 整地作畦

南北向作畦，畦长依棚长而定。畦宽90厘米，沟宽40厘米~50厘米，沟深25厘米，整地后铺滴灌、覆膜。滴灌带铺设时应将流道凸面向上，地膜铺在滴灌带上，拉紧铺平，压好膜边。

8 定植

8.1 定植时期

定植时间以2月上中旬为宜，晴天。

8.2 定植密度

定植前7天左右扣棚增温。每畦栽植2行，株距40厘米。

8.3 定植方法

定植前用30%甲霜恶霉灵1200~1500倍液浸根，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。

9 大棚管理治

9.1 温湿度

定植后闭棚7天左右，根据外部气温及时揭、盖大棚和小拱棚膜，调控棚内温湿度，棚内温度保持在20℃~30℃；当空气相对湿度在85%以上时，通过揭膜通风控湿。

9.2 水肥

缓苗后用高氮冲施肥提苗。保持土壤疏松、湿润，棚外及时清沟排水。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。

9.3 植株调整

可采用抹除门椒以下侧枝进行整枝。株高35厘米~40厘米进行立架。材料采用镀锌不锈钢管，每隔3米左右立一根竖钢管，横钢管采用卡子夹住，随着植株生长可将横管进行上下活动。

10 病虫害防治

10.1 主要病虫害

10.1.1 主要病害有猝倒病、灰霉病、立枯病、病毒病、疫病和青枯病等。

10.1.2 要虫害有蚜虫、蓟马、烟青虫、茶黄螨、白粉虱等。

10.2 防治方法

预防为主，综合防治。优先采用农业防治、物理防治、生物防治，科学合理使用化学药剂防治。参照“湖南辣椒”主要病害绿色防控技术规范以及“湖南辣椒”主要虫害绿色防控技术规范执行，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。

11 采收、包装及贮运

11.1 采收

适时采收，采收前1天应停止灌水并进行农残检测，宜在晴天上午10点以前采收。

11.2 包装

应符合T/XJY 0027和 NY/T 658的规定。

11.3 贮运

辣椒采收后，应根据气温选择适宜的运输方式尽快上市。

12 废弃物处理

12.1 及时清理杂草、病虫老叶，并撒石灰后深埋或充分堆沤。

12.2 塑料袋（瓶）、农药空瓶、地膜等按无害化分类处理。

13 产品质量

13.1 产品分级

辣椒等级按表1的要求划分，分级包装上市。

表1 春提早栽培“湖南辣椒”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、冻害、灼伤及机械损伤，无腐烂	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
一级	外观基本一致，果柄、萼片和果实呈该品	按质量计，一级允许有12%的产品不

	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	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

13.2 产品质量

产品质量应符合NY/T 655的要求。应符合“湘江源”蔬菜产品质量安全要求。

13.3 农残质量检验

产品农残质量应符合GB 2763的要求。

14 生产档案

14.1 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。

14.2 生产档案应保存 3 年。

附 录 A
(资料性)
“湖南辣椒”春提早生产病虫害化学防治

“湖南辣椒”春提早生产病虫害化学防治方法见表A.1。

表 A.1 “湖南辣椒”春提早生产病虫害化学防治

病虫害名称	症状特点	防治方法	安全间隔期	最多使用次数
猝倒病	属于苗期真菌性病害：幼苗染病时，茎基部呈黄绿色水渍状，后很快转黄褐色并发展至绕茎一周。病部组织腐烂干枯而凹陷，产生缢缩。水渍状自下而上扩展，幼苗倒伏于地。	发现病株及时拔除，撒施少量草木灰或干细土； 化学防治宜在晴天喷施： 25%吡唑醚菌酯乳油 2000~3000 倍液； 53%精甲霜·锰锌可湿性粉剂 600~800 倍液等。	15 天	2 次
灰霉病	属于低温高湿病害真菌性病害。苗期病害为害叶、茎、顶芽，发病初期子叶先变黄，后拓展到幼茎。被侵染部位呈水渍状腐烂，在为害部位产生灰色霉层，引起叶片腐烂和枯萎。	加强棚内空气流动性，调节号苗床的温度和湿度； 50%啶酰菌胺水分散粒剂 500-1000 倍液喷雾； 50%腐霉利可湿粉剂 1500 倍液喷雾； 50%异菌脲可湿性粉剂 1500 倍液喷雾	10 天	3 次
立枯病	属于苗期真菌性病害：为害幼苗茎基部或地下根，发病初期在茎基部发生退园形或者不规则的暗褐色丙班，逐渐扩大并凹陷、缢缩，最后造成病株茎基部收缩干枯。	3.2%甲霜·噁霉灵水剂 500 倍液； 苗床喷雾； 70%甲基硫菌灵可湿性粉剂 800 倍液喷雾； 15%噁霉灵水剂 500 倍液喷雾。	7 天	3 次
疫病	幼苗期发病，茎基部出现水渍状软腐，病斑暗绿色，病部以上倒伏。成株染病，叶片上出现暗绿色圆形病斑，边缘不明显，潮湿时，其上可出现白色霉状物，病斑扩展迅速，叶片大部软腐，易脱落，干后成淡褐色。茎部染病，出现暗褐色条状病斑，边缘不明显，条斑以上枝叶枯萎，病斑呈褐色软腐，潮湿时斑上出现白色霉层。果实受害始于蒂部，产生暗绿色水渍状病斑，湿度大时变褐软腐，表面长出白色稀疏霉层，干燥时形成僵果残留于枝上。	发病初期喷药防治可选用 50%烯酰氯吗 800 倍液； 72%霜脲锰锌可湿性粉剂 600 倍液； 72.2%霜霉威盐酸盐水剂 600~800 倍液； 50%烯酰吗啉水分散粒剂 2000 倍液；	7 天	3 次
青枯病	局部侵染，全株发病。发病初期，植株整株或部分枝叶中午萎焉，傍晚恢复，2-3 天后不再恢复，枯死时仍保持绿色。剖检根茎维管束变褐，潮湿时挤捏茎部切口渗出粘质物，或把病茎小段悬吊浸于清水中，稍顷可见雾状物涌出(皆为菌脓)。此有别于辣椒枯萎病或侵染性根腐病。	发现零星病株，立即拔除，病穴用 20%石灰水液浇灌消毒，防止土壤病菌扩散； 50%绿乳铜乳油 500 倍液； 14%络氨铜水剂 300 倍液； 77%氢氧化铜可湿性粉剂 500 倍液。	10 天	3 次
病毒病	开始时植株心叶叶脉退绿，逐渐形成深	早期防治蚜虫、蓟马等；	7 天	4 次

	浅不均的皱缩、斑驳、叶面皱缩、以后病叶增厚，产生黄绿相间的花斑或大型黄褐色坏死斑，叶缘向上卷曲。幼叶狭窄、严重时呈线状，后期植株上部节间短缩呈丛簇状。重病果果面有绿色不均的花斑和疣状突起。或者植株矮缩、黄化、不结实或果实小且僵化不长。	发病初期用 0.5%香菇多糖水剂 300-400 倍液 +0.15%芸苔素 5000 倍液； 2%宁南霉素水剂 250~300 倍液+三十烷醇粉剂 500 倍液； 新植霉素 2000 倍液； 1.5%植病灵乳剂 1000 倍液，交替使用。		
蚜虫	蚜虫的成虫或若虫在辣椒叶上刺吸汁液，造成叶片卷缩变形，植株生长不良，影响产量。蚜虫传播多种病毒病，造成的为害远大于蚜害本身。	50%吡蚜酮水分散粒剂； 50%抗蚜威可湿性粉剂 1000 倍液； 10%吡虫啉 1000 倍液等。	10 天	3 次
蓟马	成虫、若虫在叶片、花蕾、幼果上为害。受害后，幼嫩叶萎缩畸形，分枝、侧枝生长停滞，果柄、叶片、果实表皮变成褐色。	25%吡虫啉、啉虫脲 1000 倍液； 25%噻虫嗪 3000~5000 倍液等喷雾、灌根防治。	10 天	2 次
白粉虱	以成虫和幼虫群集于叶背，吸食叶片汁液，为害轻时叶面出现密密麻麻的小白点，并能分泌大量蜜露，堆积于叶面和果实上引起煤污。还传播多种病毒病。	苗棚通风口加装40目~60目防虫网，棚内加挂黄板诱杀； 2%吡虫啉稀释2倍拌种； 2%吡虫啉或啉虫脲稀释300倍喷施； 棚内用适当的熏蒸剂密闭棚熏蒸。	7 天	3 次
烟青虫	以幼虫蛀食蕾、花、果，也食害嫩茎、叶和芽。果实被蛀引起腐烂而大量落果，是造成减产的主要原因。	16000IU/毫克苏云金杆菌可湿性粉剂 1000 倍液； 50%辛硫磷乳油 1000 倍液； 5%氟啶脲乳油 2000 倍液等喷雾防治。	7 天	3 次
茶黄螨	叶片边缘卷曲，皱缩，僵化及在幼果和嫩茎上出现黄褐色斑点或斑块。	20%虱螨脲乳油、24%螺螨酯悬浮剂乳油。	10 天	3 次

附 录 B
(资料性)
田间生产记录

田间生产记录见表B.1。

表 B.1 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. 湖南辣椒产业发展规划2020-2025. 2020年.
-

全国团体标准信息平台