

团 体 标 准

T/XJY 0070—2025

祁阳高品质辣椒大棚秋延栽培技术规程

Code of practice for greenhouse autumn extension cultivation of Qiyang high-quality
chili

2025 - 12 - 27 发布

2025 - 12 - 27 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 育苗	1
6 土壤准备	2
7 定植	2
8 田间管理	3
9 病虫害防治	3
10 采收	4
11 分拣分级	4
12 检验检测	5
13 包装及贮运	5
14 废弃物处理	5
15 生产档案	5
附录 A（资料性） 化学防治	6
附录 B（资料性） 生产记录	7
附录 C（资料性） 包装标识	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。

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。

本文件起草单位：湖南省蔬菜产业协会、祁阳新龙现代农业开发有限公司、湖南省农业广播电视学校祁阳市分校、祁阳市农业农村局、祁阳市农业综合服务中心、祁阳县天之龙蔬菜专业合作社、永州市农业技术推广中心、湖南农业大学、衡山县农业技术推广中心、长沙而立生物科技有限公司。

本文件主要起草人：付义军、周耀国、黄议锋、张素芬、郭永清、刘云、谭善飞、何荣状、刘文龙、李德纯、康伟兰、邓春华。

祁阳高品质辣椒大棚秋延栽培技术规程

1 范围

本文件规定了祁阳高品质辣椒的产地环境、育苗、土壤准备、定植、田间管理、病虫害防治、采收、分拣分级、检验检测、包装及贮运、废弃物处理及生产档案。

本文件适用于祁阳高品质辣椒的生产。

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 6723 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量

GB 13735 聚乙烯吹塑农用地面覆盖薄膜

GB 16715.3 茄果类种子 第3部分：茄果类

GB/T 35795 生物可降解膜

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 525 有机肥料 商品有机肥使用准则

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

NY/T 1107 大量元素水溶肥料

NY/T 2118 蔬菜育苗基质

NY/T 2623 高效灌溉施肥技术规范

T/XJY 0001 湘江源 蔬菜产地环境质量

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

祁阳高品质辣椒 Qiyang high-quality chili

种植于祁阳境内，采用大棚秋延后种植，口感软糯、清香味浓、微辣，符合本文件质量的辣椒。

4 产地环境

4.1 环境条件

土壤、灌溉水、空气质量应符合 T/XJY 0001 湘江源 蔬菜产地环境质量的要求。

4.2 隔离要求

生产基地宜集中连片，与常规生产区域之间设置有效的缓冲带或物理屏障。

4.3 地块选择

宜选择地势平坦、土层深厚、肥沃疏松、透气性好、排灌方便，具一定规模的沙壤土或壤土地块前作未种过茄科作物的蔬菜大棚。

5 育苗

5.1 品种选择

选择适应性好、口感软糯、清香味浓、微辣、符合市场需求的品种，种子质量应符合GB 16715.3 的要求。

5.2 播种育苗

5.2.1 播种时间

宜在7月上中旬播种

5.2.2 育苗方式

采用穴盘育苗，商品化育苗基质应符合NY/T 2118的规定，播种前应喷水拌匀湿润基质，含水率为50%~60%。宜采用72孔或105孔穴盘，每穴播种1粒，单粒率不低于97%，播种深度0.5 cm，基质覆盖厚度0.5 cm。

5.3 苗期管理

5.3.1 温度

播种后育苗盘上加盖遮阳网降温保湿，出苗时揭去，白天温度控制在 28℃~35℃。

5.3.2 水分

播种后浇足底水，出苗前保持土壤湿润，出苗后适量补水。

5.3.3 炼苗

定植前控水控肥，炼苗 3 d~5 d。

5.4 壮苗指标

6片~7片叶，茎秆粗壮，根系发达，侧根多且颜色白；叶色深绿，叶片舒展有光泽，无病虫害。

6 土壤准备

6.1 高温闷棚

前茬结束后，放下棚膜，封闭棚门，先高温闷棚7 d~10 d，清除前茬作物残体和杂物后灌水继续闷棚10 d以上，闷棚结束后通风换气降温。

6.2 深耕施基肥

翻耕前每亩撒施生石灰75 kg~100 kg、复合肥40 kg、钙镁磷肥50 kg、商品有机肥750kg~1000kg做基肥，深耕30cm以上，再进行旋耕；肥料应符合NY/T 394的要求，商品有机肥应符合NY/T 525的要求，推荐使用测土配方施肥。

6.3 整地做畦

6.3.1 做畦

畦宽90 cm~100 cm，沟宽40 cm~50 cm，沟深25 cm以上，畦面略呈龟背形。

6.3.2 铺滴灌带

畦面铺滴灌带，滴灌带直径16mm。

7 定植

7.1 时期

8月中下旬定植。

7.2 密度

每畦栽植2行，行距60cm，株距45 cm~50 cm，每亩定植1800株左右。

7.3 方法

取苗前一天用25%吡唑醚菌酯+芸苔素内酯1200倍~1500倍液喷施苗床，定植深度以子叶节稍高于地面1cm为宜，定植后及时浇足定根水，以后视天气情况浇复水，促进缓苗，缓苗后用细土将定植孔周围地膜盖严。

8 田间管理

8.1 查苗补茇

移栽后5 d~7 d应检查苗情，发现死苗或缺株应及时补苗浇水。

8.2 植株调整

8.2.1 根据品种特性，适时进行植株整枝调整，抹除分叉以下的侧枝，辣椒进入旺长期，结合采收，及时摘除直立枝。

8.2.2 封行前搭架，在辣椒栽植行两侧用木棍和纤维绳围拦固定植株，或者使用纤维绳进行立架或吊枝。

8.3 水肥管理

8.3.1 宜采用水肥一体化膜下高效滴灌技术。灌溉应符合 NY/T 2623 要求，肥料追施应符合 NY/T 394 和 NY/T 1107 的要求，施肥作业质量应符合 NY/T 2623 的要求。

8.3.2 在移栽缓苗后施提苗肥，促苗早发棵、壮苗，每亩施用高氮型水溶肥 5 kg，结合第一次追肥，补施 1000 亿单位枯草芽孢杆菌 200 g~400 g；在门椒座果后收获前，每亩施用高钾型水溶肥 5 kg；在结果盛期追肥，一般每采收 1 次~2 次果施 1 次肥，每次亩用高钾型水溶肥 2 kg~3 kg。

8.4 温湿度管理

生长前期根据外部气温及时揭、盖大棚遮阳网，气温低于10℃时，夜间宜双膜覆盖；调控棚内温度，温度适宜时适时通风。

9 病虫害防治

9.1 防治原则

实施预防为主、绿色综合防控，优先采用农业防治、物理防治、生物防治。

9.2 防治对象

9.2.1 主要病害：病毒病、疫病、炭疽病、青枯病和灰霉病等

9.2.2 主要虫害：粉虱、蚜虫、茶黄螨、红蜘蛛、烟青虫、蓟马等

9.3 防治方法

9.3.1 农业防治

—应选用抗逆品种；增施有机肥，合理密植、合理轮作，合理灌溉；将病叶病株及植物残体集中分类进行无害化处理。

9.3.2 物理防治

辣椒移栽后，每亩及时均匀插挂黄色/蓝色粘虫板20块~30块诱杀粉虱、蚜虫，粘虫板离作物高度 20 cm~30 cm，随着辣椒的生长及时调整粘虫板高度；每个拱棚安装1个昆虫诱捕器，诱芯每月更换一次，诱捕器离作物高度20 cm~30 cm，及时清理残虫；每20亩~30亩安装杀虫灯1盏，杀虫灯高度150 cm~200 cm。

9.3.3 生物防治

采用乙蒜素、苦参碱、天然除虫菊素、苏云金杆菌、枯草芽孢杆菌、木霉菌等生物农药进行防治。

9.3.4 化学防治

化学防治可采用农用喷雾机（器）施药防治病虫害。农药使用应严格执行 NY/T 393 的规定，并遵循《农药管理条例》，病害防治在发病初期用药，虫害防治在幼（低）龄期用药，严禁使用剧毒、高毒、高残留的农药，严格执行使用安全间隔期的规定；坚持合理混用，科学轮换，减量增效。常见病虫害防治方法按附录A执行。

10 采收

10.1 时间

宜在果实为淡绿色时于下午采收；门椒应及时采收。

10.2 方法

采收时轻拿轻放，避免损伤。

11 分拣分级

11.1 分拣

根据市场需求，除去腐烂、病斑、虫伤、机械伤的部分，再将产品进行包装分级。

11.2 分级

同一品种辣椒按质量分为三级，详见表1。

表 1 辣椒质量分级表

品种	等级	感官要求	规格	允许误差范围
辣椒	一级	外观：果实已充分发育，果腔充实，果坚实，富有弹性，果皮柔嫩，无畸形果； 色泽：有光泽、色泽一致，具有本品应有的颜色；	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，允许有 10% 的产品不符合该等级的要求，但应符合二级的要求。
	二级	清洁度：果面新鲜、清洁，无杂质； 缺陷：无病虫害伤、机械损伤、腐烂、揉烂、冷害、冻害、畸形、裂果、空洞果、疤痕、色斑等。	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，允许有 12% 的产品不符合该等级的要求，但应符合三级的要求。

	三级		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，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 检验检测

12.1 感官检测

将样品平摊于检验台，置于自然光强度下，目测鉴定祁阳高品质辣椒的形状、大小、颜色、新鲜度、清洁度、腐烂、虫害等。

12.2 质量安全控制

应经检测合格后方可上市：

- 采收前自检（快速检测）；
- 定期进行送检，委托有资质的第三方检测机构进行污染物、农药残留定量检测；
- 农药残留限量应符合GB6723《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》的要求。

13 包装及贮运

13.1 包装

包装宜使用泡沫箱或牛皮纸箱包装，在泡沫箱的封口处附着产品标贴，标贴上印制内容包括但不限于祁阳辣椒LOGO、产品溯源二维码。

包装应符合NY/T 658的规定，标贴内容包括但不限于祁阳辣椒LOGO、产品名称、产地、采收时间、检测结果、净重等内容。

13.2 贮运

应防暴晒、雨淋、冻害和病害；贮藏温度宜为1℃~4℃，相对湿度宜为90%~95%；宜采用冷藏车运输，冷藏车内温度应控制在2℃~6℃，相对湿度应控制在95%左右，贮运应符合NY/T 1056的规定。

14 废弃物处理

杂草、病残枯枝宜集中堆沤；农业投入品废弃物应集中分类资源化无害化处理。

15 生产档案

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。生产档案应保存 2 年以上。

附录 A
(资料性)
化学防治

辣椒主要病虫害化学防治见表A.1。

表 A.1 辣椒主要病虫害化学防治表

防治对象	农药名称	使用方法 (亩)	最多施用次数	安全间隔期 (天)
	药剂含量及有效成分			
病毒病	5%氨基寡糖素可溶液剂	80ml~100ml 喷雾	3	7
	0.5%香菇多糖水剂	120ml~150ml 喷雾	4	8
疫病	25%吡唑醚菌酯乳油	20ml~40ml 喷雾	4	2
	70%代森锰锌可湿性粉剂	175g~225g 喷雾	3	15
疫病	430 克/升戊唑醇悬浮剂	12ml~18ml 喷雾	3	5
	25%吡唑醚菌酯乳油	20ml~40ml 喷雾	4	2
青枯病	50%氯溴异氰尿酸可溶粉剂	500g 喷雾	3	7
	3%中生菌素可湿性粉剂	80g~110g 喷雾	3	3
灰霉病	11 亿孢子/g 木霉菌可湿性粉剂	20g-25g 喷雾	-	-
	50%啶酰菌胺水分散粒剂	30g-50g 喷雾	3	7
蚜虫、粉虱	22.4%螺虫乙酯悬浮剂	10ml~15ml 喷雾	1	5
	25%噻虫嗪水分散粒剂	7g~15g 喷雾	2	3
茶黄螨、红蜘蛛	5%唑螨酯悬浮剂	2500 倍~3000 倍液 喷雾	2	7
	240g/L 螺螨酯悬浮剂	10ml~15ml 喷雾	1	20
烟青虫	10%溴氰虫酰胺可分散油悬浮剂	10ml~15ml 喷雾	2	7
	6000IU/微升苏云金杆菌悬浮剂	200ml~300ml 喷雾	-	-
蓟马	10%溴氰虫酰胺可分散油悬浮剂	25g~30ml 喷雾	3	7
	25 克/升多杀霉素悬浮剂	67ml~100ml 喷雾	1	3

附 录 B（资料性）
生产记录

祁阳高品质辣椒田间生产记录见表B.1。

表 B.1 祁阳高品质辣椒田间生产记录表

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

附录 C
(资料性)
包装标识

包装标贴标贴内容包括但不限于如下内容：

- 祁阳辣椒LOGO；
- 产品溯源二维码。



全国团体标准信息平台