

ICS 65.020.20

CCS B 31

# 团 体 标 准

T/XJY 1106—2022

代替T/XJY 1106-2021

## 湘江源 大棚西瓜

Protected cultivation watermelon of Xiangjiangyuan

2022 - 12 - 01 发布

2022 - 12 - 01 实施

湖南省蔬菜协会 发布

## 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 .....	4
10 采收、包装及贮运 .....	4
11 废弃物处理 .....	4
12 产品质量 .....	5
13 生产档案 .....	5
附录 A（资料性） “湘江源” 大棚西瓜主要病虫害化学药剂防治表 .....	6
附录 B（资料性） 生产操作记载档案 .....	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 1106-2021《湘江源 大棚西瓜》，与T/XJY 1106-2021相比，主要技术变化如下：

- a) 封面按照《团体标准管理办法》修改格式，同时调整标准名称的结构；
- 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协会提出并归口。

本文件起草单位：湖南农业大学、湖南省农业科学院、湖南雪峰种业有限责任公司。

本文件主要起草人：孙小武、戴思慧、杨玉良、龚诗琦、姜波、刘建雄、杨红波、孙波。

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 1106-2021，本次为第一次修订。

# 湘江源 大棚西瓜

## 1 范围

本文件规定了“湘江源”大棚西瓜的产地环境、整地施基肥、育苗、定植、田间管理、病虫害防治、采收、包装与贮运、废弃物处理、产品质量、生产档案。

本文件适用于“湘江源”大棚西瓜的生产。

## 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品中农药最大残留限量
- GB/T 8321 农药合理使用准则
- GB 16715.1 瓜类作物种子
- NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件
- 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 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- 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 1001 湘江源 蔬菜产地环境质量
- T/XJY 1302 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”大棚西瓜** protected cultivation watermelon of Xiangjiang yuan

“湘江源”大棚西瓜是湘江源蔬菜公用品牌授权生产的大棚西瓜。

## 4 产地环境

### 4.1 环境条件

环境质量应符合NY/T 391 和T/XJY 1001 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

选用肥料应符合NY/T 394 的规定。每亩撒施商品有机肥1000公斤~2000公斤，选择硫酸钾型三元复合肥100公斤，硼肥1.5公斤，撒施后旋耕土壤，深翻土壤30厘米以上。

### 5.2 整地作畦

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：

- a) 吊蔓栽培：畦宽1.0米，沟宽0.5米，沟深0.2米；
- b) 爬地栽培：畦宽3.0米，沟宽0.5米，沟深0.2米；
- c) 整地后铺滴灌，覆膜。滴灌带出水孔向上，滴灌带拉直不打结。

## 6 育苗

### 6.1 品种选择

砧木选择砧木品种应选用抗性好，与接穗嫁接亲和性和共生性强、生长势强的砧木品种。

接穗选择本区域适应性广、抗病虫、优质、高产、商品性好的西瓜品种。

种子质量应符合GB 16715.1 的规定。

### 6.2 种子处理

播种前，晒种1小时~2小时，将种子放入55℃热水中浸种20分钟~30分钟，温汤浸种时，维持水温55℃，并不断搅拌种子。水温降到25℃时，根据种子类型浸种相应时长（见表1），最后用湿布包好，置于25℃~30℃种子催芽箱催芽，经2小时~3小时后，待80%种子露白时播种。

表1 种子浸种时间

种子类型	浸种时间
西瓜接穗	4小时
瓠瓜类砧木	16小时
南瓜类砧木	5小时~6小时
野生西瓜砧木	5小时
注：野生西瓜砧木浸种前需破壳。	

### 6.3 播种时间

砧木播种时间为1月中下旬。

砧木出土2/3，播种接穗。

### 6.4 嫁接

嫁接方法：顶插接法。

嫁接时期：砧木第一片真叶露头、接穗子叶尚未展平或刚展平时。

### 6.5 育苗方式

采用集约化育苗方式进行育苗。选择育苗专用基质，基质应符合NY/T 2118 的规定。

### 6.6 苗期管理

#### 6.6.1 温度管理

出苗前温度控制在25℃~30℃；出苗后，白天20℃~25℃，夜间18℃左右；嫁接后，白天25℃~28℃，夜间不低于15℃；定植前5天~7天炼苗。

### 6.6.2 水分管理

穴盘内基质保持湿润；嫁接后1天~3天空气湿度保持在95%，4天~6天保持在80%，7天以后保持在50%~60%。

### 6.6.3 光照管理

嫁接后1天~3天全天遮光，4天~6天中午遮光，7天以后嫁接苗成活不再遮光。

### 6.7 壮苗规格

砧木子叶展平，第一片真叶刚露心，茎粗2.5毫米~3毫米；接穗茎粗1.5毫米~2毫米。

## 7 定植

### 7.1 定植时间

2月下旬~3月上旬，西瓜苗在两叶一心时定植，棚内地温在10℃以上，棚内气温在20℃以上。

### 7.2 定植密度

爬地栽培：单行行距3.5米，株距0.8米，每亩种植250株左右。

吊蔓栽培：双行行距0.8米，株距0.6米，每亩种植750株~1000株。

### 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，宜加盖小拱棚保温。

## 8 田间管理

### 8.1 吊蔓或爬地

因栽培方式和品种不同而异，具体按以下要求进行：

a) 吊蔓栽培时，从2米高处往下吊尼龙绳，近地部用尼龙绳绑缚小竹棍固定于西瓜植株旁土壤中。

b) 爬地栽培时，无需吊绳。

### 8.2 绑蔓整枝

吊蔓栽培留子蔓2条，主蔓5片叶摘心，蔓长70厘米开始吊蔓，每隔30厘米绑蔓一次，绑蔓2~3次。

爬地栽培留子蔓3条，蔓长60厘米时开始理蔓，要及时调整枝蔓方向，使其分布均匀。

### 8.3 水肥管理

缓苗期后使地面保持干湿交替，合理控制肥水；

a) 伸蔓期滴灌肥水1~2次；

b) 开花坐果期不滴灌肥水，以避免徒长，促进坐果。果实膨大到鸡蛋大小后，每间隔5天~7天进行一次带肥滴灌，促使幼瓜膨大。果实碗口大小时，选择2%磷酸二氢钾进行叶面追肥，每隔5天~6天喷施一次，为果实成熟提供充足营养。采收一茬瓜后滴施一次有机肥。

### 8.4 温湿度管理

棚内温湿度管理参照见表2：

表2 “湘江源”西瓜定植后温湿度管理

时期	温度	湿度	调节方式
缓苗期	白天25 °C~32 °C 夜间15 °C~18 °C	白天55%~65% 夜间75%~85%	双膜覆盖保温 遮光降温 通风降温除湿
生长期	白天28 °C~35 °C 夜间18 °C~20 °C		

## 8.5 保果留瓜

坐果前期，每亩放3箱熊蜂或蜜蜂授粉，一箱5000只左右；同时人工辅助授粉，时间早上6:00~9:00，阴雨天可适当推迟。

吊蔓栽培每株选留1~2个瓜，爬地栽培每条蔓选留1个瓜，当前茬瓜坐果10天~22天进入成熟期后，可继续授粉坐下茬瓜。

## 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 主要病害有白粉病、猝倒病、蔓枯病、病毒病和疫病等。

9.2.2 主要虫害有地老虎、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，悬挂高度离地面1.5米，每亩悬挂30块~40块；套袋栽培可防虫降农残。

#### 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

化学药剂使用应符合GB/T 8321 和NY/T 393 的规定。防治方法按附件A执行。

## 10 采收、包装及贮运

### 10.1 采收

中果型西瓜一般授粉后30天~32天可采收，小果型西瓜授粉后26天~28天可采收，高温时期采收时间适当提前。

### 10.2 包装

包装应符合T/XJY 1302 的规定。

### 10.3 贮运

贮运应符合NY/T 1056 的规定。

## 11 废弃物处理

11.1 及时清理杂草、病虫老叶，并洒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

果形规则，发育正常，无畸形瓜；果面无病斑、虫伤、纹理清晰皮色正常、果皮光滑、茸毛消失，无机械损伤；具有本品成熟时应有的颜色；果实成熟、质地沙脆、汁多、甜度高、口感好。

### 12.2 质量分级

“湘江源”大棚西瓜分为一级、二级、三级3个等级，各等级大棚西瓜产品分级见表3。

### 12.3 安全指标

符合GB 2763、GB 2762和T/GDNB 6.1 的规定。

表3 “湘江源”大棚西瓜产品分级表

级别	感官指标	理化指标 (可溶性固形物含量)
一级	果型端正，纹理清晰，成熟度好	12 %
二级	果型规则，皮色正常，成熟度好	10 %~12 %
三级	果型正常，表皮无损伤，成熟度好	9 %~10 %

## 13 生产档案

13.1 生产档案应符合SN/T 4529.2的规定，其包含生产操作、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”大棚西瓜主要病虫害化学药剂防治表  
“湘江源”大棚西瓜主要病虫害化学药剂防治表见A.1。

表A.1 “湘江源”大棚西瓜主要病虫害化学药剂防治表

防治对象	农药名称 (药剂含量及有效成分)	使用方法	最多施用次数	安全间隔期/天
白粉病	2%几丁聚糖可溶液剂	34-50 毫升/亩喷雾	3	7
	2%多抗霉素水剂	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	1000-1500 克/灌根	2	7
	35%威百亩水剂	60 倍液土壤处理	1	75
蔓枯病	70%甲基硫菌灵	750 倍液灌根或泼浇、喷雾	1	70
	40%百菌清	600 倍液喷雾	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	80-100 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/升噁菌酯悬浮剂	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	4000-6000 克/亩撒施	1	75
	0.3 苦参碱可湿性粉剂	5000-7000 克/亩穴施	1	75
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	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	7-10 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

**附 录 B**  
(资料性)  
生产操作记载档案

“湘江源”大棚西瓜瓜田间生产记录表见B.1。

**表B.1 “湘江源”大棚西瓜田间生产记录表**

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] “湘江源”蔬菜公用品牌建设规划（2020-2022年）
- 

全国团体标准信息平台