

团体标准《绿色食品 平桂番茄生产操作规程》 (征求意见稿)编制说明

一、项目来源

根据《关于下达 2022 年第一批广西绿色食品协会团体标准制定项目计划的通知》文件精神，由平桂区农业农村局提出，广西绿色食品协会、广西农业科学院蔬菜研究所、贺州市农业农村局等共同起草的团体标准《绿色食品 平桂番茄生产操作规程》。

二、项目背景及目的意义

党的十九大提出实施乡村振兴战略，将产业兴旺作为其中重要目标和内容。近年来，我区加强政策扶持，坚持规划引领，破除发展痛点，全力推动产业高质量发展。出台了《广西乡村振兴战略规划（2018—2022 年）》、《广西农产品加工业提升发展规划（2018—2022 年）》、《广西特色农产品优势区建设规划（2018—2022 年）》等系列支持政策文件对广西特色农业发展做了政策支撑保障。

平桂区是贺州市主要蔬菜生产县（区）之一，地域属亚热带季风气候区，具有日照充足，雨量丰沛，雨热同季，干湿季节明显，无霜期长的气候特点，年平均气温在 19.8℃~20.9℃ 之间，年平均降水量为 1558.1mm~2012.1mm，年均日照时数为 1439.4h~1588.7h，适合番茄生长。近年来，种植大户在平桂区承包土地种植番茄逐年增加，番茄生产面积逐步增加，由 10 年前的几千亩发展到近几年上万亩，由于没有规范化的技术，导致番茄生产效益不稳定，因此，急需制定适合平桂区当地生产的番茄技术操作规程，为种植户提供技术指导，保证平桂区番茄的种植效益及产品质量。

通过制定团体标准《绿色食品 平桂番茄生产操作规程》，统一规范平桂番茄栽培技术的总体要求，用标准化手段，将能更好的指导平桂番茄栽培生产，对促进平桂番茄绿色标准化栽培技术的推广应用，提高平桂区番茄栽培技术水平，促进平桂番茄产业高质量发展具有重要意义。

三、项目编制过程

(一) 成立标准编制工作组

团体标准《绿色食品 平桂番茄生产操作规程》项目任务下达后，**成立了标准编制工作组，制定了标准编写方案，明确任务职责，确定工作技术路线，开展标准编制工作，具体标准编制工作由广西绿色食品发展站、广西绿色食品协会、广西农业科学院蔬菜研究所、贺州市农业农村局、平桂区农业农村局、贺州美源农业发展有限公司等相关人员配合。

（二）收集整理文献资料

标准编制工作组收集了国内有关绿色食品番茄生产相关技术文献资料。主要有：

GB 16715.3 瓜菜作物种子 第3部分：茄果类

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

DB45/T 784—2011《绿色食品 番茄生产技术规程》

（三）研讨确定标准主体内容

在前期工作的基础之上，通过理清逻辑脉络，整合已有的参考资料中有关绿色食品番茄生产内容指标，并结合贺州市平桂区实际要求的基础上，按照简化、统一等原则编制完成了团体标准《绿色食品 平桂番茄生产操作规程》（草案）。

2022年6月~7月，在前期工作的基础之上，通过理清逻辑脉络，整合已有的参考资料中有关绿色食品番茄生产技术内容指标，并结合贺州市平桂区实际要求的基础上，按照简化、统一等原则编制完成了团体标准《绿色食品 平桂番茄生产操作规程》（草案）。向广西区内涉及领域的部门及相关专家征求团体标准《绿色食品 平桂番茄生产操作规程》（草案）意见。

2022年8月~10月，根据相关领域部分以及专家对团体标准《绿色食品 平桂番茄生产操作规程》（草案）的意见，修改完善形成团体标准《绿色食品 平桂番茄生产操作规程》征求意见稿。在征求意见稿基础上，再次进行实地调研，与标准编制相关单位以及企业进行研讨，在研讨基础上，形成最终的征求意见稿，向涉及领域的部门

及相关专家征求团体标准《绿色食品 平桂番茄生产操作规程》（征求意见稿）意见。

2022年11月-2023年2月，标准编制工作组多次组织涉及的部门专家对团体标准《绿色食品 平桂番茄生产操作规程》（草案）进行征求意见会。最终讨论形成团体标准《绿色食品 平桂番茄生产操作规程》（征求意见稿）和编制说明。

四、标准制定原则

1、实用性原则

本文件中有关绿色食品番茄生产内容指标及规定的规定，是在充分收集相关资料和文献，分析平桂区内绿色番茄生产当前现状，调研区内绿色食品番茄生产的基础上，进行制定。符合当前平桂区内绿色食品番茄生产发展水平，具有较强的实用性和可操作性。

2、协调性原则

本在标准编写过程中注意了与绿色食品番茄生产的相关法律法规、标准的协调问题，在内容上与现行法律法规、标准协调一致。

3、规范性原则

本文件严格按照 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》的要求和规定编写本文件的内容，保证标准的编写质量。

4、前瞻性原则

本文件在兼顾当前平桂区内绿色食品番茄生产技术的现实情况的同时，还考虑到了绿色食品番茄生产行业快速发展的趋势和需要，在标准中体现了绿色番茄生产中的生产技术中育苗设施和壮苗指标的个别特色性、前瞻性和先进性条款，作为对行业发展的引导。

五、标准主要章节内容及确定依据

团体标准《绿色食品 平桂番茄生产操作规程》主要章节内容包括：规定了绿色食品番茄生产的产地环境、生产技术、采收和生产档案等技术。

产地环境：为了确保生产出合格的番茄产品，应符合NY/T 391的要求，该文件对生产绿色番茄的种植地的土壤、灌溉水等作了规定。

品种选择：主要是考虑选用通过农作物品种审定或登记的抗病、优质或高产、适合市场需求的番茄品种。

种子及种子处理：种子应符合 GB 16715.3 的要求，为了减少种子带病给生产造成不利影响，标准中给出了温烫浸种和药剂浸种两种方法，同时给出了种植大果番茄和小果番茄的用种量。

育苗主要考虑育苗设施、育苗期育、育苗方法、苗期管理：俗话说“苗好三成收”。根据贺州市平桂区的气候特点，给出了冬春季育苗要选用温室、智能大棚、塑料大棚、小拱棚等育苗设施，而夏秋高温多雨季节育苗应配有防虫、遮阳降温、避雨等设施。遮阳网的遮光率为 40%~70%，具体视高温强光程度而定；同时也给出了冬春季和夏秋季育苗时间及育苗采用的方法；为了培育壮苗，苗期管理部分特别提出了温度管理和壮苗等指标。

田间管理主要分为：水管理、肥料管理、植株调整。

水管理主要考虑：番茄生长过程对水分的需求是开花结果前少，开花结果后需水量逐渐加大，到盛果期是需水量的高峰期，然后对水需求慢慢下降，总体而言，番茄生长全程要保持土壤湿润，缺水或水分过多都会造成番茄产量和品质降低甚至是无收获。

肥料管理主要考虑：番茄是连续座果的作物，且是一边挂果一边采收，因此，合理的施肥才能使番茄生产获得高产，同时使用符合标准的肥料才能生产出合格的番茄产品，在标准中已给出了相关的施肥方法。

植株调整：番茄植株侧枝生长茂盛且茎秆柔软，因此，在番茄生长过程中需要进行人为的植株调整，通常在番茄植株长到 30 cm 高时开始搭架引蔓、打侧枝及疏果，在标准中已给出了相关的整枝等方法。

病虫害防治主要是考虑猝倒病、晚疫病、叶霉病、病毒病、蚜虫、白粉虱等番茄生产上的主要病虫害，其防治依据“预防为主，综合防治”的植保方针和实际情况，总结实践有效的农业防治、化学防治、物理防治和生物防治方法，标准附录 A 提供番茄有主要病虫害防治药剂和保用方法。

生产档案主要是考虑对整个番茄生产的过程的材料应及时建档，档案的内容包括

品种、来源、种植时间、使用肥料农药等台账的文件、图片及音像，档案管理人员要求有相关的专业知识，专人负责。

六、国内外同类标准制修订情况及与法律法规、强制性标准关系

经查阅，截至目前，没有直接相关绿色食品平桂番茄生产操作规程的国家、行业标准及广西地方标准，经查阅，与绿色食品番茄相关的标准有广西地方标准 DB/T 784-2011《绿色食品 番茄生产技术规程》，但是，广西壮族自治区市场监督管理局已发文（桂市监函【2023】317号 附件7）要求修订，且该标准没有针对贺州市平桂区番茄生产提出相应的要求，不能满足平桂区内番茄生产技术指导的需求，目前广西也未制定有团体标准《绿色食品 平桂番茄生产的操作规程》。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

本文件研制过程中无重大分歧意见。

团体标准《绿色食品 平桂番茄生产操作规程》

标准编制工作组

2023年2月28日