|  |  |
| --- | --- |
| ICS |  |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png IMAS |   点击此处添加CCS号 |

     团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

托县“灯笼红”辣椒露地覆膜栽培

技术规程

The technical regulations for open-field mulch cultivation of "Red Lantern"

chilli in Tuoxian

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

内蒙古标准化协会  发布

1. 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。

本文件由托克托县农畜产品质量安全中心提出。

本文件由内蒙古标准化协会归口。

本文件起草单位：托克托县农畜产品质量安全中心、内蒙古自治区农牧业科学院、托克托县一溜湾红辣椒专业合作社。

本文件主要起草人：田志国、杨凯、高新发、周全利、贾楠、闫瑞请、张慧、王海霞、乌恩萍、刘翠红、索俊义、松杰、李彩霞、石强、杨霖、张勇、赵冷利、段佳、苗素芬、郭丽清、张明亮、范永军、巴特、云赛恒、王芳、王慧峰、吕美叶、崔利军、王丽芳。

托县"灯笼红"辣椒露地覆膜栽培

技术规程

* 1. 范围

本文件规定了托县“灯笼红”辣椒的品种选择、播种、田间管理、浇水、病虫害防治和采收、生产废弃物的处理的全程控制以及生产档案管理。本规程严格按照下列绿色食品生产、管理和运输的要求进行生产。

本文件适用于以托县“灯笼红”辣椒种子或种苗种植“灯笼红”的地区。

* 1. 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

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

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

灯笼红辣椒 "red lantern"pepper

灯笼红辣椒种植历史悠久。地方名大辣子。植株中等、稍开张，生长势强，果实扁圆，独有特点是果实尖部有3～4条明显的纵沟，形状酷似灯笼而得名。成熟后呈深红色，油亮光洁，色泽鲜艳美观。辣椒自带鲜辣椒特有的辛辣味，口感鲜香，辣味适中。鲜椒一般亩产2500～3000公斤左右。

* 1. 产地环境条件条件

土壤pH值适宜范围6.0～7.5之间，其他条件符合NY/T 391

* 1. 栽培技术要求
     1. 育苗
        1. 品种选择

按照GB 16715.3 规定进行选种，选用品种纯度不低于95.0%，净种子不低于98.0%，发芽率不低于80.0%的辣椒种子。目前种植的品种有“灯笼红辣椒二号”、“灯笼红辣椒一号”、“灯笼红老品种”。

* + - 1. 种子播前处理

将种子在55 ℃～60 ℃的温水中浸种15 min～20 min，不停地搅拌，然后在自然水温条件下，继续浸种6 h～8 h。

* + - 1. 播种
         1. 播种日期

3月上中旬播种为宜，苗龄55 d。

* + - * 1. 播种量

每667m2用种40 g～50 g。

* + - * 1. 播种方法

采用穴盘基质育苗，基质用水拌匀，以手握可以成团，装盘以自然装满为准。压印深度一般为0.5 cm～1.0 cm，压完印后即可播种，每穴播种一粒，用珍珠岩将穴孔盖满，并轻轻镇压。播完后将穴盘依次平放在穴盘架上，将穴盘基质喷透水。

* + - 1. 苗期管理
         1. 温度

出苗之前，温室内温度白天保持25 ℃～30 ℃，夜间保持18 ℃～20 ℃；苗出齐后，白天20 ℃～25 ℃，夜间最低保持12 ℃～15 ℃。

* + - * 1. 水分

出苗前每天喷水量要少，保证种子周围基质湿润即可。出苗后每天喷水量以穴盘下面的孔出现水珠为止。定植前减少喷水量，防止幼苗徒长。

* + - * 1. 光照

早春育苗期间，在保证苗床足够温度的前提下，尽量早揭晚盖育苗设施保温覆盖材料，随时清除塑料薄膜上的尘土，改善苗床光照条件。

* + - * 1. 炼苗

定植前7 d～8 d，减少浇水，苗床温度白天控制在18 ℃～25 ℃，夜温控制在10 ℃～12 ℃，加强通风。

* + - * 1. 壮苗指标

株高18 cm～20 cm，茎粗0.4 cm以上，有8片真叶以上，节间短，叶色浓绿，叶片厚，根系发达，无病虫。

* 1. 定植
     1. 定植前准备

整地，再翻耕整平、开沟起垄，垄宽40 cm，垄高20 cm，沟宽80 cm，垄距100 cm～120 cm，采用宽窄行。起好垄覆膜，膜宽90 cm。

* + 1. 定植时间

土壤温度稳定在15 ℃左右即可定植。定植应选择晴天进行。

* + 1. 定植密度

定植大行距60 cm，小行距40 cm，每穴单株定植，株距定为25 cm，亩保苗5500～6000株。或一穴双株，大行距80 cm，小行距40 cm，株距30 cm。

* 1. 田间管理
     1. 水肥管理

按照NY/T 394规定施肥。使用农家肥，用腐熟羊粪2000 kg/667m2，作为基肥。

定植后立即浇一次透水，5 d后再轻浇一次缓苗水。进入开花期，控制浇水，进行蹲苗。当辣椒果实达到2 cm～3 cm时，蹲苗结束，开始浇水，进入结果盛期每隔7 d～10 d浇一次小水，结果后期要控制浇水，促进果实红熟。采收前15 d停止浇水。

* + 1. 中耕培土

缓苗后，沟需中耕2～3次，中耕深度和范围以不损伤根系为准。在结果初期封垄前，结合中耕，进行培土，培土达到沟深30 cm。

* + 1. 植株调整

当第一分枝形成后，把第一分枝以下的叶腋处形成的侧分枝,枝杈约长出5 cm以上时去掉。结果后期及时清除其下部的老黄叶、病叶、残叶，带出田间，集中深埋。早霜前30 d，应及时把各分枝顶部的无效花蕾、幼果全部打掉，保留功能叶片，促进有效果实的更好成熟。

* 1. 病虫害防治

根据病虫害的预测预报，及时掌握病虫害的发生动态，严格按照NY/T 393农药使用准则，选用高效、低毒、低残留、与环境相容性好的农药，且不同农药应交替使用。主要病虫害与推荐农药品种防治方法见表1。

1. 主要病虫害及防治方法表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 病虫害名称 | 防治适期 | 推荐药剂及使用剂量 | 使用方法 | 安全间隔期天 |
| 白粉病 | 发病初期 | 20%三唑酮乳油2000倍液 | 喷雾 | ≥15 |
| 蚜虫 | 有蚜株率达15% | 50%抗蚜威2000倍液 | 喷雾 | ≥15 |
| 注：农药使用以最新版本NY/T 393的规定为准。 | | | | |

* 1. 收获

在8月中下旬～9月底开始成熟，成熟的果实颜色鲜红。果实成熟后，分2次采摘，根据市场需求和价格因素9月初人工采摘头茬红熟辣椒果实，10月初人工采摘二茬红熟辣椒果实。一个半月辣椒全部采摘完成。因头茬辣椒较二茬辣椒果实大而且肉厚，多数为优等品。

* 1. 入库

严格按照GB 5009.3、GB 5009.4、GB 4789.3检测方法进行理化指标检测，经检验检测合格后入库。具体理化检测指标、检测结果及检测方法见表2。

1. 灯笼红辣椒理化指标、检测方法及检测结果

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验检测方法 |
| 水分g/100g | 7.18 | GB 5009.3 |
| 总灰分g/100g | 6.3 | GB 5009.4 |
| 蛋白质(g/100) | 13.0 | GB 5009.5 |
| 大肠杆菌MPN/g | ＜0.3 | GB 4789.3 |

* 1. 档案管理

生产者需要建立生产档案，记录品种、施肥、病虫草害防治、采收及田间操作管理措施；所有记录应真实、准确、规范，并具有可追溯性；生产档案应有专人专柜保管，记录文件至少保存3年以上。

