



团 体 标 准

T/CQGFA 01—2024

有机莼菜生产技术规程

(报批稿)

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

重庆市绿色食品协会 发布

前 言

本文件按照GB/T1.1—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有可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由石柱土家族自治县农业农村委员会提出。

本文件由重庆市绿色食品协会归口。

本文件起草单位：石柱土家族自治县农产品质量安全中心、重庆市农产品质量安全中心、石柱土家族自治县特色产业发展中心、石柱土家族自治县谭哥农业发展有限公司、石柱土家族自治县青坪莼菜专业合作社、重庆米掌柜生态农业发展有限公司。

本文件主要起草人：刘严、江彬彬、李杰、谢未晞、唐韧、董悦、陈纯亮、曾世洪、张登忠、朱素华、卢劲托、廖华乔、谭荣国、宋学群、袁相勇。

有机蔬菜生产技术规程

1 范围

本文件规定了有机蔬菜生产的产地环境、栽培、施肥、水层管理、病虫害防治、采收、档案管理等要求。

本文件适用于有机蔬菜的生产。

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 3095 环境空气质量标准

GB 5084 农田灌溉水质标准

GB 15618 土壤环境质量标准

GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求

NY/T 525 有机肥料

NY 884 生物有机肥

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义

4 产地环境

4.1 气候

宜选择海拔 1200 m ~ 1600 m、年均气温 11 ℃ ~ 14 ℃；生态条件良好、水源充足、光照充足、排灌方便、远离污染源并具有可持续生产能力的农业生产区域。

4.2 空气质量

应符合 GB 3095 的要求。

4.3 灌溉水

应符合 GB 5084 的要求。

4.4 土壤环境

富含有机质、耕作层厚度不少于 20 cm、水源充足、排灌方便、pH值 4 ~ 6 的水田或沼泽地。土壤环境质量应符合 GB 15618 中水田的规定。

5 栽培

5.1 整田

田埂高 60 cm ~ 80 cm、底宽 70 cm、顶宽 35 cm，旋耕整平，旋耕深度不少于 20 cm。田块对角设置进排水口。

5.2 选种

选择 3 年~ 6 年生带 1 个 ~ 2 个茎节，健壮、无病害、无损伤的地下匍匐茎或水中茎作为种源。以地下匍匐茎作种茎时，应选黄色或白色的粗壮茎段；以水中茎作种茎时，应选粗壮、老龄、色泽绿、带须根的茎段。做到新挖新栽，当天未栽完的种茎需浸泡在水中。

5.3 栽种时间

春、秋两季均可移栽，以 3 月下旬至 4 月中旬为宜。

5.4 栽种技术

5.4.1 定植密度

根据田块肥沃程度，每 667 m² 栽 2000 株 ~ 6000 株，肥田按 66 cm× 50 cm 进行栽种，中肥田按 50 cm× 50 cm 进行栽种，瘦田按 33 cm× 33 cm 进行栽种。

5.4.2 定植方法

种茎每 2 个~ 3 个节剪成一段，顺行平按或竖插于泥中，平按深度为 3 cm，竖插深度为 7 cm。

6 施肥

6.1 基肥

6.1.1 基肥选择

腐熟的堆肥、农家肥、饼肥等。商品有机肥应符合 NY/T 525 和 NY 884 生物有机肥的规定。有机蔬菜生产中土壤培肥和改良物质应符合 GB/T 19630-2019 附录A表A.1的要求。

6.1.2 基肥用量

入冬前或初春，每 667 m² 均匀施 1300 kg ~ 2000 kg 有机肥或 100 kg 腐熟饼肥，推压整平，使肥料充分混入泥水中。

6.2 追肥

采摘结束换水后或茎叶瘦小发黄、卷叶胶质很少时，选择阴天或晴天上午 10 时以前、下午 4 时以后，每 667 m² 追施 50 kg ~ 100 kg 腐熟的菜籽饼肥，施肥前放浅田水，施肥后灌至原来水位深度，泼清水冲洗蔬菜叶面。

7 水层管理

7.1 水位

定植初期，宜浅水，田间保持 10 cm ~ 20 cm 水层。生长阶段，按季节调整水位，使莼菜茎蔓淹没于水下，叶片漂浮于水面；春、秋两季水层高度保持在 30 cm ~ 40 cm，盛夏水位 50 cm ~ 60 cm，冬季水位 50 cm ~ 70 cm。

7.2 换水方法

每采摘 1 次，放掉 3 cm ~ 5 cm 老水，添加 6 cm ~ 10 cm 新水。每月最后 1 次采摘后，放掉 1/3 至 2/3 的老水，灌新水至原来水位。水温达到 30 ℃ 时，应保持长期微流水。

8 病虫害防治

8.1 病虫害

主要病害有叶腐病、根腐病等；主要虫害有椎实螺、菱小萤叶甲等；主要草害有青苔、水葱、黄花狸藻、眼子菜、慈姑等。

8.2 防治原则

坚持预防为主，综合防治。可采用农业防治、物理防治、生物防治。不应采用化学防治。

8.3 防治方法

8.3.1 农业防治

选择优势莼菜品种，适时更换种苗，莼菜种植 2 年后，部分或全部拔除弱势植株，用健壮植株重新换栽种苗，5 年 ~ 8 年更新换代 1 次。施用充分腐熟有机肥；及时添换清水，保持水质清澈透明。

8.3.2 物理防治

人工清除杂草、青苔、水网藻，螺蛳、蝌蚪以及病害植株等。4 月莼菜萌芽，椎实螺大都集中在莼菜田四周和流水口时，应及时捞除。生长期，结合采收，随时拔除杂草；对生长过密或老黄叶过多的茎叶，要及时用手或剪刀疏茎叶。每年莼菜萌芽前和采收结束后，全面除草 1 次。

8.3.3 生物防治

莼菜田中投放少量鲤鱼、鲫鱼、草鱼等控制虫害、草害。每年 3 月 ~ 4 月，每 667 m² 放养约 5 寸的草鱼 8 尾 ~ 10 尾，或鲤（鲫）鱼 5 尾 ~ 8 尾，莼菜采收结束后将鱼捕捞。

9 采收

9.1 采收时间

当年种植的莼菜，不宜采收。每年 4 月下旬 ~ 9 月中旬分次采摘，4 月下旬 ~ 7 月中旬每 2 d 采摘 1 次，莼菜质量好、产量高。7 月下旬 ~ 9 月上旬每 3 d ~ 5 d 采摘 1 次，莼菜质量较差，产量低。9 月中旬以后不宜采收。

9.2 采收标准

在莼菜田里手工采摘连同卷叶、嫩叶和芽苞一起采摘、叶柄节 5 mm 长；必须带花蕾采摘，尽量不要采摘单叶或只有叶柄而无卷叶的莼菜嫩芽。

9.3 采收方法

从行间进入莧菜田，手工采摘后轻放于小木桶或塑料桶中（不可使用铁器）。采摘动作不宜过大，注意保护附着的透明胶质，勿沾泥沙等杂质。

10 档案管理

有机莧菜生产配备专门的生产技术指导人员，对整个过程进行全程质量控制记录；宜使用国家农产品质量安全追溯管理信息平台，并赋“二维码”；建立完整的生产档案。生产过程所有原始记录、生产和质量管理体系、标准、规程和各种物料原始凭证票据规范存档，保存时间为 5 年。
