

重庆市农学会团体标准
《重庆地区鲜食辣椒设施越冬栽培技术规
程》
编制说明

(征求意见稿)

重庆市农业科学院
2025年12月

目 录

一、团体标准研制背景及意义	错误！未定义书签。
(一) 研制背景	错误！未定义书签。
(二) 研制意义	错误！未定义书签。
二、规程研制及起草过程	错误！未定义书签。
(一) 任务来源	错误！未定义书签。
(二) 起草原则及依据	错误！未定义书签。
(三) 具体编制过程	错误！未定义书签。
(四) 征求意见情况	错误！未定义书签。
三、主要技术内容说明	错误！未定义书签。
四、编写过程中意见分歧情况	错误！未定义书签。
五、作为团体标准的建议及其理由	错误！未定义书签。
六、贯彻团体标准的措施建议	错误！未定义书签。
七、团体标准的效益预测	错误！未定义书签。

一、规程研制的背景及意义

(一) 规程研制的背景

辣椒又称辣子、番椒、海椒，原产中南美洲热带地区，明朝末年通过丝绸之路和东南亚海路传入我国。含有多种维生素，是人们喜欢的主要蔬菜和调味品，经过 400 多年的发展，我国已发展成为辣椒种植第一大国，常年种植面积 213.3 万 hm^2 、产量 6400 万 t，占全球种植规模的 42.8%、产量的 72.1%，全产业链每年总产值 2500 亿元以上。辣椒是重庆市政府重点支持的特色产业，常年种植面积 6 万 hm^2 ，产量 160 万 t，全产业链产值约 70 亿元，其中鲜食辣椒面积 3.67 万 hm^2 、产量 110 万 t，年需求鲜食辣椒 130 万 t，自给率 84.62%，需求量缺口 20 万 t。由此可见，鲜食辣椒在我市蔬菜周年均衡供应、产业增效和菜农增收中作用举足轻重。

目前，我市现有设施蔬菜基地 2.5 万 hm^2 ，播种面积 5.2 万 hm^2 ，总产量 251.8 万 t，亩均产量 3.22 t，比全市蔬菜平均亩产量 (1.85 t/667 m²) 高出 74.05%；每 667 m² 产值 12880 元、利润 5179 元，分别较露地蔬菜高出 (每 667 m² 产值 5550 元、利润 1435 元) 132% 和 261%，设施辣椒均价 4.2 元/kg，较露地均价 3.6 元/kg，增加 16%。较高的产值和利润为技术模式的推广应用提供了广阔的市场空间。但重庆蔬菜设施类型多样但普遍存在着结构不尽合理、整体生产水平不高、生产管理不当、设施蔬菜生产效益逐年下降等问题。自实施东西（鲁渝）协作以来，竖式通风薄膜温室、联栋薄膜温室、

日光温室、超大超宽温室等设施类型逐年增多，多样的设施类型，迫切需要提炼总结综合利用模式并进行推广应用，将有利于提升开州乃至重庆设施蔬菜生产标准化水平，提高栽培管理办法，保护生态环境，为市场提供安全卫生、优质环保、无污染的蔬菜产品，获取更高的社会经济效益。

为规范重庆地区鲜食辣椒设施越冬栽培全流程，统一产地环境、品种选择、田间管理、采收贮藏等技术标准，保障产品安全优质，提升生产效益与商品率，在开展了适于设施栽培的蔬菜良种筛选以及工厂化育苗、轻简高效管理、病虫绿色防控、连作障碍缓解等相关技术集成的基础上制定并实施该规程，对推动重庆地区及类似生态地区设施辣椒越冬栽培标准化、规模化发展，促进农业增效与农民增收，助力乡村振兴具有重要指导意义。

（二）规程研制的意义

制定《重庆地区鲜食辣椒设施越冬栽培技术规程》团体标准的作用和意义主要体现在以下方面：一是发展设施蔬菜的需要。近年来，重庆市委市政府非常重视设施农业发展，发布了《重庆市现代设施农业建设规划（2023—2030年）》，推进了设施蔬菜产业快速发展，全市现有设施蔬菜基地 2.5 万 hm^2 ，播种面积 5.2 万 hm^2 ，总产值超过 100 亿元，为保障我市“菜篮子”稳定供给、促进农民增收致富、助力乡村振兴发展发挥了重要作用。在东西（鲁渝）协作政策背景下，

重庆设施蔬菜发展最为迅速，成效突出，全市已建成第六代竖式通风薄膜温室近万亩，种植品种与茬口以辣椒越冬栽培为主。自 2021 年开始，在鲁、渝等地农业科研单位支持下，在引进寿光蔬菜种植技术的基础上，通过生产实践不断改进优化，总结提出了适于本地气候、土壤、地形和栽培设施的鲜食辣椒设施越冬栽培技术模式，多年生产实践证明，该技术模式实用性强，种植效益显著，推广价值十分巨大。二是提高生产效益的需要。我市设施蔬菜目前多为春提早或秋延后的短茬栽培，单茬生产季节较短，产量相对较低，一旦市场价格低迷，农户收益损失巨大。鲜食辣椒越冬设施栽培，能有效利用现有气候资源和设施条件，瞄准春淡市场，市场价格高时有产品，市场价格低时也能以高产量获得较好的经济效益，能有效抵御价格波动带来的市场风险，生产效益高于普通短茬栽培模式。且两茬改一茬，减少了播种育苗和生产环节，有效节约了生产和劳动成本。三是实现标准化生产的需要。鲜食辣椒设施越冬栽培历时长达 10 个月，贯穿秋冬春夏四个季节，生产前期（秋初）高温干旱、生产中期（冬季初春）低温高湿、生产后期（春末夏初）高温高湿，对设施类型、品种选择以及生产者技术水平要求较高。随着鲜食辣椒设施越冬栽培技术模式的逐步推广，为更好地指导和实行标准化生产，迫切需要及时制定鲜食辣椒设施越冬栽培技术规程，并填补我市该技术模式的技术标准空白。

二、规程研制及起草过程

(一) 任务来源

本规程制定任务来源于重庆市农学会《关于 2025 年第一批团体标准项目立项的公告》(渝农学发〔2025〕5号)，同意由重庆市农业科学院等单位制定《重庆地区鲜食辣椒设施越冬栽培技术规程》团体标准。

本标准前期基础研究工作来源于重庆市农业农村委“重庆市蔬菜产业技术创新团队—高效生产研究室”“重庆市蔬菜产业集群建设项目—重庆主要地方特色蔬菜产业品种优化及配套技术示范”“蔬菜部级绿色高产高效行动方案—开州区蔬菜高产高效生产关键技术集成示范”等项目的支持。

(二) 规程起草原则及依据

1. 规程起草原则

(1) 可行性原则。编制规程过程中有关的技术要求从满足实际需求出发，不一味追求高指标、高水平，避免造成经济浪费。同时结合我国国情和重庆市市情，积极采用先进理念，提高我市茄子生产的竞争力。

(2) 先进性原则。制定规程过程中起草组在充分进行研究与调查的基础上，认真分析国内外同类规程的水平，在预期可达的条件下，积极纳入符合重庆市特殊气候条件管理方式和生产技术。

(3) 协调性原则。规程编制过程中，注意符合法律法

规的规定以及与相关标准的协调，避免与法律法规、相关标准之间出现矛盾，给规程的实施造成困难。

2. 规程编制依据

(1) 直接依据的法律法规及相关的法律法规。《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国环境保护法》《中华人民共和国标准化法实施条例》《深化标准化工作改革方案》(国发〔2015〕13号)《重庆市地方标准管理办法》》(渝府令第317号)等。

(2) 重点引用和参考的规范性文件。本标准主要引用和参考GB/T 51057 种植塑料大棚工程技术规范, GB/T 50205 钢结构工程施工质量验收规范, 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 2118 蔬菜育苗基质, NY/T 4203 塑料育苗穴盘, 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。并结合了我市设施辣椒生产实际和高效生产技术示范推广效果, 重点补充完善了产地环境、设施要求、品种选择、播种准备、播种育苗、定植、田间管理、病虫害防治、采收等内容。

(三) 具体编制过程

任务下达后, 成立了重庆市农业科学院、开州区农业发展服务中心、潼南区农业科技推广中心、巴南区经济作物站

等单位从事生产技术推广、新品种试验示范等领域多名专家组成的起草小组，起草小组根据实际情况，制定了工作计划和技术路线；通过调研重庆市鲜食辣椒设施生产现状和实际情况，参考国内其他省市的先进经验，在前期研究的基础上，历经文献调研、草案编制、征求意见和送审四个阶段的工作，编写完成了送审稿，具体工作过程如下：

1. 文献调研阶段。2025年7月至2025年11月：结合重庆市蔬菜产业技术体系、重庆主要地方特色蔬菜产业品种优化及配套技术示范、开州区蔬菜高产高效生产关键技术集成示范等项目实施。通过查阅蔬菜生产相关法律法规，了解重庆本地鲜食辣椒设施生产情况，总结梳理技术存在问题，分析并提出相应的建设要求。

2. 草案编制阶段。2025年12月：参照相关国家、行业政策规定、标准，并结合重庆市近年来重庆本地鲜食辣椒设施生产基地实际经验，起草小组深入咨询有关主管部门、重点企业、合作社等、其他技术服务单位和专家意见，编制起草了《重庆地区鲜食辣椒设施越冬栽培技术规程（草案）》，并在起草小组内部进行了汇报和研讨。

3. 征求意见阶段。2026年1月至2026年2月：在标准起草小组内汇报研讨的基础上，修改完善标准草案，形成《重庆地区鲜食辣椒设施越冬栽培技术规程（征求意见稿）》和标准编制说明（征求意见稿），针对形成的标准文本和编制说明征求意见稿，起草小组以通讯形式，广泛征求政府主管

部门、相关企业、质量技术服务机构及有关专家的意见和建议，根据反馈的意见对标准文本内容进行多次修订和完善。

4. 标准送审阶段。2026年3月至2026年4月：在对《重庆地区鲜食辣椒设施越冬栽培技术规程（征求意见稿）》和标准编制说明（征求意见稿）多次征求意见并修改完善的基础上，形成了《重庆地区鲜食辣椒设施越冬栽培技术规程（送审稿）》和标准编制说明（送审稿）和编制说明，报标准化主管部门进行审查。

（四）规程征求意见情况

标准在制定过程中，起草小组收集多家蔬菜生产有关主管部门、具体管理运行方、企业、质量技术服务机构的建议意见，并根据征求意见对规程进行了修改完善，具体的征求意见情况见规程征求意见汇总表。

三、主要技术内容说明

本标准起草小组以中共中央、国务院、重庆市委市政府、国家市场监管总局、重庆市市场监管局和重庆市农业农村委员会等制定发布的相关政策文件精神为依据，通过前期研究试验、调研、走访、交流、总结，制定《重庆地区鲜食辣椒设施越冬栽培技术规程》。规定了鲜食辣椒设施越冬栽培的产地环境、设施要求、品种选择、播种准备、播种育苗、定植、田间管理、病虫害防治、采收及生产档案管理。

（一）产地环境

土壤耕层深厚，透气性好，地下水位较低，排灌方便，

土壤和理化性状良好，无污染地块，pH6.2~7.5；交通便利，相对集中成片，距离公路主干线100 m以上，交通方便。符合NY/T391的规定。

（二）设施要求

1.单栋塑料钢架大棚。8332圆弧拱形钢架大棚。跨度8.0 m、顶高3.2 m、肩高1.8 m~2.0 m、长度30 m~60 m；拱杆、纵拉杆、卷膜杆、端立杆均采用Φ32 mm×20 mm或Φ25 mm×1.5 mm双面热浸镀锌钢管。覆盖进口或国产优质0.1 mm厚长寿无滴膜，或0.08 mm PEP薄膜或PO涂覆膜；拱间距1.0 m，拱杆入土深度0.3 m；棚顶部和侧边布置三条纵拉杆；大棚两边各布置一条卷膜杆并配置电动或手动卷膜器；端面各布置4根立杆和1.7 m×2.0 m门各一扇，配备外遮阳和防虫网。设施安装工艺符合GB/T 51057的规定。

2.双层塑料连栋温室。顶部竖式通风双层塑料连栋温室。单栋跨度8.0 m，开间4m，高度5.3 m以上，肩高3.0 m以上，侧墙长度（雨槽）小于60 m，温室立柱基础预深埋0.6 m，覆盖进口或国产优质0.1 mm厚长寿无滴膜，或0.08 mm PEP薄膜或PO涂覆膜；配备外遮阳和防虫网。安装工艺质量符合GB/T 50205的规定。

3.作物支架。棚室内距地面2.0 m高处架设主、副托膜线或钢丝。托膜线或主钢丝Φ0.15 mm.沿棚室横向间隔4.0 m布置，托膜线或副钢丝Φ0.11 mm，沿棚室纵向架设，托膜线或副钢丝位于主钢丝之上。

4.水肥一体化。棚室需配备水肥一体化灌溉设备，采用井水、河流沉井或蓄水池提灌压力供水，输水管道埋地深0.6m，接入棚室内部，出水口安装施肥器，按照定植规格双行或单行铺设滴灌带或微喷带。

(三)品种选择

选用耐低温弱光、抗病，连续坐果能力强，优质、高产、商品性好的螺丝椒、线椒、薄皮椒等鲜食辣椒品种，质量应符合GB 16715.3的规定。

(四)育苗准备

1.育苗设施。选择具有防雨遮阳功能的塑料大棚或薄膜温室。推荐采用塑料穴盘或漂浮盘等护根育苗技术，育苗穴盘符合NY/T4203的规定。

2.棚室消毒。夏季高温季节密闭棚室7d~10d，棚内温度超过30℃时敞棚降温，杀灭土壤中部份病原菌，预防猝倒、立枯、枯萎病等病害。

3.苗床处理。选用50%多菌灵可湿性粉剂与50%代森锌按1:1混合后，每1m²苗床用药2g~2.5g进行苗床消毒，然后铺设园艺地布。

4.育苗基质。选用无毒富含有机质的商品育苗专用基质或自配基质，质量应符合NY/2118的规定。

5.基质装盘。将基质装入塑料穴盘或漂浮育苗盘中，确保每个孔穴都装满基质，用刮板从穴盘的一方刮向另一方，

装盘后各个格室应能清晰可见。用装满基质的穴盘叠放压孔，或用与穴盘规格相对应的打孔器打孔，每个孔穴直径1 cm，深0.8 cm ~ 1.0 cm

6.种子处理。经消毒包衣的种子直接播种，未经消毒包衣的种子进行干热处理、或温汤浸种或药剂浸种。

7.催芽。播前3 d ~ 5 d将种子置于25℃ ~ 30℃下保温保湿催芽。

(五) 播种育苗

1.播种量。每667 m²栽培面积螺丝椒用种子2000粒，线椒用种量2500粒，薄皮菜椒用种量3500粒。

2.播种时间。播种时间为7月底至8月初，过早或过迟都会影响生产效果。

3.播种方法。将辣椒种子播入穴盘或漂浮盘中，每穴1粒，然后用基质将穴孔盖平浇透水，喷施杀菌剂预防立枯、猝倒等苗期病害，苗床浮面覆盖遮阳网。

4.苗期管理。重点介绍了温度和水分的管理条件。发芽期苗床温度白天30℃左右，夜间18℃ ~ 20℃。齐苗后白天22℃ ~ 25℃，夜间15℃ ~ 18℃；苗出齐后控制水分。根据天气情况，晴天每天上午浇一次。必要时下午在偏干处补浇一次，阴天酌情少浇。

5.壮苗标准。要求秧苗6片 ~ 8片真叶，生长健壮、高度适中，茎粗节短；叶片较大，生长舒展，叶色浓绿，子叶未

脱落或变黄，根系发达，侧根多，色白；幼苗生长整齐，不徒长，不老化，无病虫害。

（六）定植

1. 土地准备。春夏茬结束后，及时将蔬菜秸秆、杂草、残膜等清除设施外烧毁或深埋；再用高锰酸钾或多菌灵等杀菌剂，混配敌百虫、敌杀死等杀虫剂全面喷施后（不留死角）密闭棚室，杀灭病菌和虫卵，然后深翻 $25\text{ cm}\sim 30\text{ cm}$ 。

2. 施足底肥。结合土地翻耕施足基肥。采用撒施、条施、穴施等方式，每 667 m^2 施腐熟有机肥 $2000\text{ kg}\sim 3000\text{ kg}$ ，过磷酸钙 $50\text{ kg}\sim 70\text{ kg}$ ，硫酸钾 $10\text{ kg}\sim 15\text{ kg}$ 。或施用等养分的硫酸钾型复合肥，配合施用生物菌肥。

3. 定植准备。按 1.6 m 包 1 沟做成瓦背形栽培厢，厢面宽 1.0 m 、厢高 $0.2\text{ m}\sim 0.3\text{ m}$ ，沟宽 0.6 m ，滴孔向上铺设 1 条~ 2 条滴灌带或微喷带，浇透水后厢面覆盖厚 0.01 mm 的黑白双色薄膜，厢沟内覆盖无纺布或园艺地布。

4. 定植时间与密度。苗龄 $30\text{ d}\sim 35\text{ d}$ ， 6 片~ 8 片真叶，于阴天或晴天傍晚定植。螺丝椒单行单株定植，行距 1.6 cm 、株距 0.3 m , 1500 株/ 667 m^2 ；线椒双行单株定植，行距 0.8 cm 、株距 0.4 m , 2000 株/ 667 m^2 ；薄皮椒双行单株定植，行距 0.8 cm 、株距 0.35 m , 2500 株/ 667 m^2 。

（七）田间管理

1. 温度管理。秧苗定植后注意遮阳降温，保持日温 $25^{\circ}\text{C} \sim 30^{\circ}\text{C}$ ，夜温 $15^{\circ}\text{C} \sim 20^{\circ}\text{C}$ ，白天适当通风降湿。生长后期注意防寒保温。

2. 湿度管理。设施内空气相对湿度控制在：缓苗期 $80\% \sim 90\%$ 、开花坐果期 $60\% \sim 70\%$ 、结果期 $70\% \sim 80\%$ 。

3. 肥水管理。定植后 $1\text{ d} \sim 2\text{ d}$ ，及时浇缓苗水。开花期间控制灌水，防止因茎叶生长过旺引起落花落果。早熟品种定植后 $15\text{ d} \sim 20\text{ d}$ ，追施尿素 $20\text{ kg}/667\text{m}^2$ ，促进植株生长。当门椒长到核桃大小时，对椒坐果后，植株需要养分增多，进行第二次追肥，促进果实膨大，结合浇水，冲施尿素和硫酸钾各 $10\text{ kg}/667\text{ m}^2$ 、硫酸钾型复合肥(氮:磷:钾=22:5:18) $20\text{ kg}/667\text{ m}^2$ ，或水溶性复合肥。以后间隔 $5\text{ d} \sim 7\text{ d}$ 浇一次水。最后一次追肥必须在收获前 30 d 进行。

4. 其它管理。螺丝椒只留三叉分枝的主枝，次生侧枝、老叶、病叶全部摘除，线椒和薄皮椒及早摘除三叉分枝以下所有侧枝、老叶、病叶，三叉分枝以上侧枝全部保留，同时引蔓上架。生长前期宜覆盖顶膜和遮阳网，遮阳网可在10月上旬后揭除，11月中旬气温开始下降宜及时加盖裙膜。

(八) 病虫害防治

按照“预防为主，综合防治”的植保方针，坚持以“农业防治、物理防治和生物防治为主，科学合理使用化学防治为辅”的病虫害绿色防控原则。(1) 主要病虫害为猝倒病、

立枯病、灰霉病、疫病、炭疽病、病毒病、青枯病，蚜虫、烟粉虱、红蜘蛛（茶黄螨）、烟青虫、棉铃虫等。（2）农业防治：选用抗病虫品种；严格落实轮作，避免与茄科蔬菜连作；培育适龄壮苗，合理密植；深翻炕土，清洁田园，减少虫源；采用全膜覆盖栽培，科学施肥和灌水，培育健壮植株；合理植株调整，及时摘除病叶，病果，及时拔除病株等。（3）物理防治：播种前进行温汤浸种；夏季高温闷棚，避雨及遮阳覆盖，防虫网阻隔；田间铺银灰膜或悬挂银灰膜条驱避有翅蚜；每667m²悬挂30张～40张黄板诱杀蚜虫或白粉虱；人工摘除害虫卵块等。（4）生物防治：选用瓢虫、蚜茧蜂、蜘蛛、草蛉、食蚜蝇等天敌防治蚜虫；选用赤眼蜂等天敌防治烟青虫、棉铃虫等；选用苦参碱防治蚜虫或白粉虱，印楝素防治烟青虫、棉铃虫等；选用华光霉素、浏阳霉素防治茶黄螨等，选用枯草芽孢杆菌防治疫病等。（5）化学防治：提倡兼治和不同作用机理农药交替使用，遵守农药使用安全期规定，严格按照NY/T393规定选用生物制剂或高效、低毒、低残留、与环境友好的农药，采用适当施用方式和器械进行防治。重庆地区鲜食辣椒设施越冬栽培主要病虫害化学防治方案参见附录A。

（九）采收及采后处理

1.适时采收。根据市场需求和品种特征，当果实充分膨大，果实表面光亮，具有一定硬度，即可采收。生长势较弱植株的门椒应尽早采收。

2.采后处理。(1) 分级。按照品种典型特征，新鲜、清洁、形状、重量、大小、色泽、硬度等将果实进行分级，剔除烂果、日伤、疤痕、冻伤、皱缩、畸形果、病虫害及机械损伤果。(2) 包装。包装容器(箱、袋、筐等)必须大小一致，整洁、干燥、牢固、透气、美观，无污染，无异味，内部无尖凸物，外部无钉及尖刺，无虫蛀、腐朽、霉变现象，纸箱无受潮、离层现象。实行分级包装，一般每件15 kg~20 kg。同级产品包装规格、单位和重量必须一致。应标明品名、等级、毛重、净重、产地、生产者、包装日期。(3) 贮藏。鲜食辣椒不适合常温贮藏，临时贮藏须在阴凉、通风、清洁、卫生条件下进行，严防暴晒、雨淋、高温、冻害及有毒物质、病虫害污染。严禁使用高毒高残留农药防治贮藏期病虫害。轻卸堆码，严防压伤、冻伤。冷藏适宜库温8℃~10℃，相对湿度85%~90%。要求贮藏环境通风条件良好。鲜食辣椒贮藏保鲜应符合NY/T 1203 的规定。(4) 运输。运输工具清洁卫生、无污染。装运时，轻装轻卸，严防机械损伤。运输时，严防日晒、雨淋，注意防冻和通风。冬季运输，控制温度10℃~12℃。相对湿度85%~90%，夏季长途调运，需要专用保温运输车。

(十) 生产废弃物的处理

收获后将搭架材料收集保管好，以备翌年再用。清洁田园，将地膜、植株、残枝败叶和杂草全部清理，保持田间清洁。地膜、穴盘、农药和肥料包装袋（瓶）集中收集，统一交由专业回收公司处理。

(十一) 生产档案管理

建立生产档案，记录品种、施肥、病虫害防治、采收以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，至少保存 3 a。

四、规程在编写过程中意见分歧情况

本规程在编写过程中没有重大意见分歧。

五、作为团体标准的建议及其理由

根据国务院《深化标准化工作改革方案》(国发〔2015〕13号)、国家标准化管理委员会《团体标准管理规定》(国家标准化管理委员会、民政部、国标委联〔2019〕1号)、《重庆市农学会团体标准管理办法》等有关规定，建议该标准作为团体标准。

六、贯彻规程的措施建议

根据《团体标准管理规定》(国家标准化管理委员会民政部国标委联[2019] 1号)、《重庆市农学会会团体标准制定程序》贯彻工作由相关行业协会宣贯实施。本团体标准建议通过以下方式达到贯彻标准的目标：

(一) 宣传。行业协会通过文件下发、相关媒体报道的方式对该标准进行宣传，让标准相关应用方(园区、龙头企业、行业协会及服务机构等)切实开始有意识开展相关工作。

(二) 培训。由相关行业协会或技术机构组织重庆市相关方参加针对该标准的培训，要求重庆市鲜食辣椒主要生产人员参加。

(三) 执行。建议相关行业协会运用督查、考核作为抓手推动标准各方根据工作需要切实按照该标准开展相关工作，确保标准执行到位。通过标准实施，进一步规范我市鲜食辣椒设施栽培标准化工作，助推我市蔬菜生产高质量发展。

七、规程效益预测

本标准的发布与实施，对推动重庆地区及类似生态地区设施辣椒越冬栽培标准化、规模化发展，促进农业增效与农民增收，助力乡村振兴具有重要指导意义。