ICS

DB

秦皇岛市地方标准

DB/T XXXXX—XXXX

|  |
| --- |
|       |

水果萝卜绿色生产技术规程

Technical regulations for green production of fruit radish

|  |
| --- |
| (征求意见稿) |
|       |

XXXX - XX - XX发布 XXXX - XX - XX实施

秦皇岛市市场监督管理局 发布

前  言

本标准按照 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》给出的规则起草。

本标准由河北科技师范学院提出并归口 。

本标准起草单位：河北科技师范学院、秦皇岛市山海关区忠伟蔬菜专业合作社、秦皇岛市蔬菜产业发展中心、山海关区农业农村局。

本标准主要起草人：谢洋、李伟、闫立英、武春成、陈志勇、冯欣、岳清华、解云彪、宋晓飞、李晓丽、吴双。

**水果萝卜绿色生产技术规程**

1 范围

本规程规定了水果萝卜绿色生产的产地环境、品种选择、整地、播种、田间管理、采收、生产废弃物的处理、运输储藏及生产档案管理。

本规程适用秦皇岛市地区的水果萝卜绿色生产，周边地区可参照执行。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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。

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 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 745 绿色食品 根菜类蔬菜

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

3 产地环境

应符合NY/T 391规定，宜选择耕层深厚、排水良好、疏松、透气的壤土或沙壤土。

4 品种选择

4.1 选择原则

应根据栽培目的和当地的气候、土质条件选用优质、丰产、抗逆性强以及符合目标消费习惯的品种。

4.2 品种选用

喜欢青皮青肉口感好的可选用：潍县青萝卜、鲁萝卜一号、胶东翘头青、天津卫青萝卜；喜欢青皮红肉的有：满堂红、辽冀大红；白萝卜可选用白将军等。

4.3 种子处理

选用饱满、健全、无霉变的种子。播前先将种子晾晒1 d～2d。为了减少出苗后菜青虫和、小菜蛾危害，可以用种衣剂对种子进行处理，种衣剂的使用应符合NY/T 393的规定。

5 整地、播种

5.1 整地

前茬作物收获后及早清洁田园，进行耕翻晒垡。整地要精细，做到耕透、耙细、耢平，使土壤上虚下实。耕地深度根据品种而定，大型品种需深耕40cm以上，中小型品种需深耕25cm～35cm。

5.2 起垄

肥料使用后，充分耙匀，清除田间大块石头、草根以及废塑料薄膜等杂物，整地做垄。大型品种多高垄栽培，垄高20～30cm，垄间距40～50cm，每垄种1行；中小型品种，垄高20～25cm，垄间距35～40cm，每垄种1行；在排水良好的地方，中小型品种也可采用平畦栽培，睦宽1～2 m，沟宽约30～40cm。

5.3 播种

5.3.1 播种量

大型品种每亩用种量0.4～0.5 kg；中小型品种每亩用种量0.6～1.2kg。

5.3.2 播种期

萝卜一般3月中下旬至8月上中旬均可播种，根据收获期、品种特性及当地气候条件灵活掌握。

5.3.3 播种方法

大型品种多采用穴播，中小型品种多采用条播或撒播。播种前，先浇水造墒，播种后覆土，覆土厚度为1cm。

5.3.4 种植密度

大型品种行距40～50cm，株距20～30cm；中小型品种行距35～40cm，株距15～25cm。大型品种每亩留苗4500～8000株；中小型品种每亩可留苗6500～10000 株。

5.4 温度管理

发芽期的适宜温度为20～25℃；幼苗期适应的温度范围较广，肉质根生长期，适宜温度为18～20℃。

5.5 间苗定苗

5.5.1 间苗

一般在第1片真叶展开时，第1次间苗，拔除细弱苗、病苗、畸形苗和不具有原品种特征的苗，每穴留苗2～3株。

5.5.2 定苗

一般在萝卜“破肚”时，即幼苗具有4～5片真叶时进行，选留具有原品种特征特性的健壮苗1株，按规定株距定苗，拔出其余生长较弱的苗。

5.5.3 中耕除草

萝卜的中耕应掌握先浅后深再浅的原则，直至封行后停止中耕。大中型萝卜行距较大，应多次中耕除草。定苗至封垄前，雨后或浇水后进行2～3次中耕，封垄后若有杂草应及时拔除。

6 田间管理

6.1 灌溉

6.1.1 出苗期

一般播种前应充分浇水，保证土壤含水量为田间最大持水量的80%以上。播种后到出苗一般不浇水。

6.1.2 苗期

出苗后要少浇勤浇，保证土壤含水量为田间最大持水量的60%以上。苗全后适当少浇水进行蹲苗。

6.1.3 叶片生长期

可掌握“地不干不浇，地表发白才浇”的原则，适当增加灌水量。保证土壤含水量为田间最大持水量的60～70%。

6.1.4 肉质根膨大期

充分均匀供水，一般以土壤含水量为田间最大持水量的70%～80%为宜。肉质根膨大后期，仍应适当浇水。秋季栽培以傍晚浇水为好。雨水多时应及时排水降渍。

推荐使用水肥一体化，节水节肥，减少土壤板结和盐碱化，降低病害发生。

6.2 施肥

6.2.1 基肥

施肥按NY/T 394的规定执行。一般以每亩施用腐熟农家肥3000kg、菌益道微生物菌剂200kg、撒可富复合肥10kg。

6.2.2 追肥管理

一般幼苗2～3片真叶时追施1次提苗肥，追施卡尔森水溶肥5kg/亩；肉质根膨大期，追第2次肥，追施卡尔森水溶肥5kg/亩,追肥需结合浇水冲施进行。

6.3 病虫害防治

6.3.1 防治原则

按照“预防为主，综合防治”的植保方针，坚持“农业防治、物理防治、生物防治为主，化学防治为辅”的原则。

6.3.2 常见病虫害

萝卜主要病害有：细菌性软腐病、黑腐病、黑斑病、病毒病等；

萝卜主要虫害有：蚜虫、菜青虫、小菜蛾、黄条跳甲等。

6.3.3 防治措施

6.3.3.1 农业防治

选用抗病品种，合理轮作，深耕晒垄，加强栽培管理，培育健壮植株，中耕除草，及时摘除病残体，清洁田园等。

6.3.3.2 物理防治

田间设置黑光灯或频振式杀虫灯，诱杀地下害虫和鳞翅目害虫等。

6.3.3.3 生物防治

保护利用天敌昆虫防治虫害，使用生物药剂或生物菌剂防治细菌性或者真菌性病害。

6.3.3.4 化学防治

严格按照NY/T 393规定执行。

用20%的吡虫啉可溶液剂喷雾防治蚜虫，亩用量5克，间隔期14天。

7 采收

萝卜一般5下旬、10月下旬左右收获。采收时将萝卜着生叶片部分带叶一同削掉，去掉附带的泥土，须根、分叉，将个头均匀，无畸形、无糠心、无伤口、无灰心的萝卜按照长短、粗细进行分级。不同地区和消费市场对萝卜分级的要求不同，因此具体分级标准要根据市场需要确定。产品质量应符合NY/T 745要求。

8 运输贮藏

按NY/T 1056规定进行。运输时要轻装、轻卸，严防机械损伤。运输工具要清洁卫生、无污染、无杂物。短途运输要严防日晒、雨淋。临时贮存应保证有阴凉、通风、清洁、卫生的条件。防止日晒、雨淋、冻害以及有毒、有害物质的污染，应按品种、规格分别堆码，要保证有足够的散热间距，温度以温度控制在0～4℃，相对湿度保持在85%～95%。

9 生产档案管理

建立水果萝卜绿色生产档案，详细记录产地环境条件、生产过程中关键控制点、病虫害防治和采收、包装、运输、贮藏等各环节等情况并保存记录三年以上，做到农产品生产可追溯。