

HNNY

湖南省农业技术规程

HNNY445-2024

辣椒绿色生产技术规程

Code for green production of pepper

2024-11-26 发布

2024-11-26 实施

湖南省农业农村厅发布

目 次

前言	1
1 范围	2
2 规范性引用文件	2
3 术语和定义	2
4 产地环境	3
5 育苗	3
6 整地施基肥	4
7 定植	4
8 田间管理	4
9 病虫害防治	5
10 采收	6
11 废弃物处理	6
12 记录与档案	6
附录 A 辣椒主要病虫害防治方法	7
附录 B 田间生产记录	8

前 言

本文件按《湖南省农业技术规程制定与发布管理规范》相关规定起草。

本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由湖南省农业标准化技术委员会提出并技术归口。

本文件起草单位：湖南省蔬菜研究所、湖南农业大学、邵阳市农业科学院、平江县农业农村局、宁乡市农业农村局、长沙县农业农村局、长沙市望城区农技服务中心、湘潭市雨湖区农业农村局、湖南军杰食品科技有限公司、湖南湘艺源生态农业发展有限公司。

本文件主要起草人：董志雪、张竹青、杨莎、梁成亮、李鑫、周书栋、李雪峰、郑井元、欧立军、武芳芳、罗华、张弓、邹高峰、卢亚楠、吴泽其、张修华、范亮亮、赵鑫。

辣椒绿色生产技术规程

1 范围

本文件规定了辣椒绿色生产的术语和定义、产地环境、育苗、整地施基肥、定植、田间管理、病虫害防治、采收包装及贮运、废弃物处理和生产档案等要求。

本文件适用于湘南供粤港澳蔬菜辣椒的绿色生产，其它区域可参照执行。

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 5084	农田灌溉水质标准
GB 16715.3	瓜菜作物种子 第3部分：茄果类
NY/T 2118	蔬菜育苗基质
NY/T 391	绿色食品 产地环境技术条件
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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 湘南供粤港澳蔬菜 vegetables produced in southern Hunan and supplied to Guangdong, Hong Kong, and Macao

在湘南地区(永州市、郴州市、衡阳市)生产、在粤港澳地区销售的蔬菜和蔬菜制品。

3.2 绿色生产 green production

是指生产符合《绿色食品产地环境技术条件》要求，生产过程中的投入品(农药、肥料、兽药、饲料、食品添加剂等)符合绿色食品相关生产资料使用准则规定，生产操作符合绿色食品生产技术规程要求的条件下进行的种植。

4 产地环境

4.1 环境条件

产地环境应符合NY/T 391的规定。灌溉水质符合GB 5084的规定。

4.2 土壤条件

宜选择土层深厚、有机质丰富、排灌方便且3年内未种过茄科作物的沙壤土或壤土。

5 育苗

5.1 品种选择

选择符合粤港澳市场需求的优质、抗病、高产辣椒品种，种子质量应符合GB 16715.3 的要求。

5.2 种子处理

采用温汤浸种方法，将种子放入55℃热水中浸种15 min，期间加热水维持水温55℃，并不断搅拌种子；15 min后加冷水降到常温，再浸种4 h~5 h，然后进行播种。

5.3 播种

辣椒播种及定植时间见表1。

表1 辣椒播种及定植时间

栽培方式	播种时间	定植时间
春提早设施栽培	11月上、中旬	2月上、中旬
露地栽培	2月上旬	3月下旬至4月上旬
秋延后设施栽培	7月上、中旬	8月上、中旬

5.4 育苗方式

春提早设施栽培和露地栽培宜采用穴盘或漂浮盘育苗，秋延后设施栽培宜采用穴盘育苗，育苗基质应符合NY/T 2118的规定。

5.5 播种方法

将种子播于穴盘或漂浮盘中，每穴1~2粒，播后覆盖育苗基质厚度0.8 cm~1 cm，浇足底水后铺设地膜。

5.6 苗期管理

5.6.1 温度管理

冬春季育苗，白天适宜温度20℃~28℃，夜间适宜温度15℃~18℃。70%~80%的种子出苗后及时揭开地膜，白天适宜温度20℃~25℃，夜间不低于15℃；夏秋季育苗，宜加盖遮阳网降温，白天控制温度在30℃以下。定植前5 d~7 d炼苗。

5.6.2 水分管理

冬春季育苗，出苗后及时浇水，当育苗棚内空气湿度大于80%时，应加大通风降湿，防止病害发生。夏秋季育苗，出苗后及时浇水保证土壤湿润防止干旱发生。

5.7 壮苗规格

壮苗应达到具6片~8片真叶；茎秆粗，根系发达，主根粗壮，侧根多且颜色白；茎叶及根系无病虫害危害，无病斑，无伤痕；叶色深绿，叶片舒展有光泽，叶柄长度适中。

6 整地施基肥

6.1 施基肥

施肥应符合NY/T 394的规定。每亩地均匀撒施菜籽饼200 kg或优质商品有机肥300 kg~500 kg和硫酸钾复合肥30 kg，然后将土壤翻耕均匀。

6.2 整地作畦

按畦宽90 cm，沟宽40 cm，沟深25 cm作畦，作畦后铺设滴灌、覆盖地膜。

7 定植

7.1 定植时间

定植时间见表1。

7.2 定植密度

每畦栽植2行，按行距50 cm，株距40 cm~50 cm进行种植。

7.3 定植方法

移栽前用50%多菌灵500倍液浸泡根系，定植深度以子叶节略高于畦面为宜，定植后及时浇足定根水，春提早设施栽培宜加盖小拱棚，秋延后设施栽培宜加盖遮阳网。

8 田间管理

8.1 整枝

抹除门椒以下所有侧枝和萌蘖。

8.2 水肥管理

缓苗后施高氮冲施肥提苗，保持土壤疏松、湿润，雨后及时清沟排水。每采收1批~2批后，结合浇水每亩追施3 kg~5 kg高氮高钾冲施肥。

8.3 温湿度管理

设施栽培定植后根据气温变化及时揭、盖大棚、小拱棚膜和遮阳网，调控棚内温湿度，棚内温度保持在20℃~30℃；当空气相对湿度在85%以上时，及时揭膜通风控湿。

9 病虫害防治

9.1 防治原则

按照“预防为主，综合防治”的原则，坚持以农业防治、物理防治和生物防治为主，化学防治为辅的方针。

9.2 主要病虫害

主要病害有疫病、炭疽病和白绢病等。主要虫害有烟粉虱、烟青虫和茶黄螨等。

9.3 防治方法

9.3.1 农业防治

选用抗病优良品种，实行轮作；加强田间管理，合理灌溉，清洁田园，减轻病虫害的发生与危害；增施有机肥，测土配方施肥，减少化肥的使用。

9.3.2 物理防治

采用温汤浸种等方法，杀灭或减少种传病虫源；黄板、蓝板、性诱剂、灯光等诱杀害虫

9.3.3 生物防治

利用有益生物或其他生物抑制或消灭有害生物，如枯草芽孢杆菌可防治疫病，苏云金杆菌等芽孢杆菌类细菌可防治棉铃虫、烟青虫等，苦参碱、藜芦碱等生物农药可防治烟粉虱和烟青虫。

9.3.4 化学防治

宜选用高效低毒化学药剂在发病初期用药，农药选择和使用应符合NY/T 393的规定。部分化学药剂参见附录 A。

9.4 科学施药方法

严格按照配方用药，不可乱用滥用。同时注意施药时间，高温天气时，应该在上午10点以前，下午4点以后打药；凉爽天气时，应该在上午10点以后，下午2点以前打药。

10 采收

适时人工采收，宜在晴天上午10点以前采收。

11 废弃物处理

及时清理杂草、病虫老叶，塑料瓶（袋）、农药空瓶、地膜等分类进行无害化处理。

12 生产档案

对辣椒病虫害防治用的药剂进行详细记录，记录格式参见附录B，建立田间生产档案，至少保存2年。



附 录 A
(资料性)
辣椒主要病虫害防治方法

A.1 辣椒主要病害防治

辣椒主要病害防治药剂见表A.1。

表 A.1 辣椒主要病害防治药剂

病害名称	药剂名称	
	生物药剂	化学药剂
疫病	枯草芽孢杆菌	噁霉灵、吡唑醚菌酯、甲基硫菌灵
炭疽病	苦参·蛇床水剂	苯醚甲环唑、啶氧菌酯、戊唑醇、
白绢病	哈茨木霉	吡唑醚菌酯、噁霉灵

A.2 辣椒主要虫害防治

辣椒主要虫害防治药剂表见A.2。

表 A.2 辣椒主要虫害化学防治药剂

病害名称	药剂名称	
	生物药剂	化学药剂
烟粉虱	芽孢杆菌类、瓢虫	噻虫嗪、螺虫乙酯
烟青虫	白僵菌、苦参碱	辛硫磷、氟虫脲
茶黄螨	多杀霉素、核型多角体病毒、小花蝽	虱螨脲、螺螨酯、噻螨酮

附 录 B
(资料性)
田间生产记录

田间生产及病虫害防治记录见表B.1。

表 B.1 田间生产记录

年份： 地点： 品种： 记录人：

一、基本情况						
种植面积		播种时间				
定植时间		始花时间				
始收时间		终收时间				
二、肥料使用						
使用时间	肥料名称	类型	使用范围	使用方法	使用量	登记证号
三、农药使用						
使用时间	农药名称	剂型	使用目的	使用方法	使用量	登记证号