

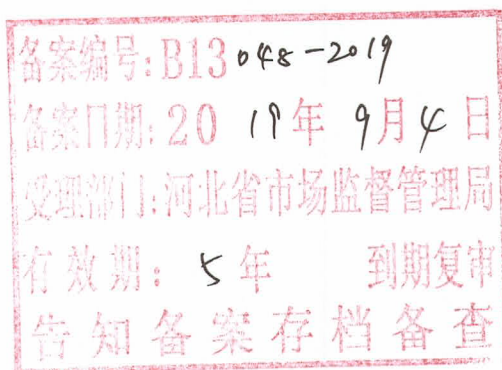
DB1309

沧州市地方标准

DB 1309/T 28—2019

代替 DB1309/T 28-2008

A 级绿色食品 日光温室冬春茬番茄生产技术规程



2019-08-26 发布

2019-09-20 实施

沧州市市场监督管理局 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替DB1309/T 28-2008《A级绿色食品 日光温室冬春茬番茄生产技术规程》，本标准与DB1309/T 28-2008相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 删除了“定义”；
- 将“产地环境条件”修改为“产地环境质量”；
- 将“生产管理措施”修改为“生产技术”，修改了内容；
- 删除了“产品质量”；
- 删除了“包装、贮藏、运输”；
- 增加了“采收”。

本标准由青县市场监督管理局提出。

本标准起草单位：青县司马庄绿豪农业专业合作社、青县农业农村局、青县市场监督管理局、沧州市运河区农业农村局、沧州市农业技术推广站。

本标准主要起草人：李志彬、宋立彦、米淑玲、李安民、崔华、韩俊霞、王培全、殷汝松、侯俊艳、陈俊杰、任丽丽、张承礼、陈希、尹敬忍、张运志、刘毅、温家雪、刘广。

本标准于2000年12月首次发布，2008年12月第一次修订，2019年8月第二次修订。

A 级绿色食品 日光温室冬春茬番茄生产技术规程

1 范围

本标准规定了A级绿色食品 日光温室冬春茬番茄生产的产地环境质量、肥料农药使用的原则和要求、生产技术、采收等。

本标准适用于沧州市A级绿色食品 日光温室冬春茬番茄生产。

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。

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 655 绿色食品 茄果类蔬菜

3 产地环境质量

产地环境质量应符合NY/T 391 的要求。

4 肥料农药使用的原则和要求

肥料使用的原则和要求按NY/T 394的规定执行；农药使用的原则和要求按NY/T 393的规定执行。

5 生产技术

5.1 育苗

5.1.1 品种选择

选择耐低温弱光、抗病、优质、高产、耐贮运、商品性好的品种。

5.1.2 种子质量

种子质量应符合GB 16715.3的要求。

5.1.3 种子处理

将种子用55℃的温水浸种10min~15min，不断搅拌，当水温降到30℃时，再浸泡6h~8h，将种子反复搓洗并用清水洗净粘液，沥干后催芽。

5.1.4 催芽

将浸泡好的种子用洁净的湿布包好，放在28℃~30℃的条件下催芽，每天用清水洗一次，每隔4h~6h翻动一次，2d~3d后，待70%种子“露白”时即可播种

5.1.5 播种

5.1.5.1 播种期

10月中下旬。

5.1.5.2 育苗设施

节能型日光温室或智能温室。

5.1.5.3 穴盘育苗

采用72孔穴盘育苗。先将草炭：蛭石=2:1混好的基质在填充前充分润湿，含水量控制在50%~60%，各穴孔填充基质均匀一致，在穴孔中央压1cm深的小孔，点一粒籽，覆盖0.8cm~1cm的蛭石，然后床上覆盖塑料薄膜进行保温保湿；也可选用优质商品苗。

5.1.6 苗期管理

5.1.6.1 温度管理

苗期温度管理见表1。

表 1 苗期温度管理

单位为℃		
时期	日温	夜温
播种至齐苗	25~30	15~18
齐苗至炼苗	20~25	12~16
炼苗（定植前5d~7d）	15~20	8~10

5.1.6.2 水分

浇透水，保持苗期见湿见干。

5.1.6.3 查苗、补苗

及时除掉病虫苗、弱小苗和变异苗，补齐苗盘。

5.1.6.4 炼苗

定植前5d~7d进行控水、加大通风量进行低温锻炼。

5.1.6.5 壮苗标准

根系发达，株高15cm~20cm，茎粗0.5cm以上，5片~6片叶，叶色浓绿，无病虫害。

5.2 定植前准备

5.2.1 前茬

为非茄科类蔬菜。

5.2.2 整地施肥

每亩施优质腐熟有机肥5000kg~6000kg，氮磷钾复合肥（N:P₂O₅:K₂O =15:15:15）30kg，作10cm~15cm高垄，垄宽20cm~25cm，大行距70cm、小行距50cm交替作垄。

5.2.3 棚室消毒

在夏季休棚期进行高温闷棚。

5.3 定植

5.3.1 定植时间

12月中下旬。

5.3.2 定植密度和方法

每亩2500株~3000株，在垄上开沟，按株距35cm~45cm栽苗。

5.4 定植后管理

5.4.1 水肥管理

5.4.1.1 水分

定植后及时浇水，5d~7d后浇缓苗水，采用膜下暗灌或微灌。第一穗果核桃大小时，浇膨果水。结果盛期每隔6d~7d浇一次水，浇水宜选在晴天上午进行，浇后及时放风排湿。

5.4.1.2 追肥

在第一穗果60%核桃大小时，结合浇水每亩追施氮磷钾复合肥（N:P₂O₅:K₂O =15:5:25）10kg~15kg。以后每穗果迅速膨大期应追一次肥，每次追施氮磷钾复合肥（N:P₂O₅:K₂O =15:5:25）10kg~15kg。结果中后期，可于晴天的傍晚叶面喷施0.3%~0.5%磷酸二氢钾3次~4次。

5.4.2 温湿度管理

5.4.2.1 温度管理

定植后温度管理见表2。

表2 定植后温度管理

单位为℃

生育期	日温	夜温	地温
缓苗期	25~28	14~16	18~22
开花前	20~25	12~14	
开花坐果期	25~28	14~16	

5.4.2.2 湿度管理

适宜相对空气湿度为80%~90%，开花坐果期适宜相对空气湿度为50%~60%。

5.4.2.3 植株调整

采用单干整枝，及时打掉侧枝，摘除下部老叶黄叶。留3~5果穗后，在最上果穗开花时，留两片叶摘心。第一果穗绿熟后期，摘除其下全部叶片。

5.4.3 保花疏果

5.4.3.1 保花

使用植物生长调节剂加0.1%的50%腐霉利可湿性粉剂处理花穗，药剂的使用应符合NY/T 393的规定。

5.4.3.2 疏果

大果型品种每穗选留3~4个果，中果型品种每穗留4~6个果。

5.5 病虫害防治

5.5.1 防治原则

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、生物防治为主，化学防治为辅”的无害化防治原则。

5.5.2 主要病虫害

主要病害有灰霉病、叶霉病、早疫病、晚疫病、细菌性溃疡病等，主要虫害有蚜虫、白粉虱等。

5.5.3 防治方法

5.5.3.1 农业防治

将残枝败叶和杂草清理干净，进行无害化处理，保持田园清洁。

5.5.3.2 物理防治

在温室的放风口处设防虫网；温室内用30cm×20cm黄板，每亩挂35块~45块，挂在行间植株顶端15cm~25cm处，随着植株生长上移。

5.5.3.3 生物防治

积极保护害虫天敌，害虫发生初期进行人工混合释放进行丽蚜小蜂和东亚小花蝽。

5.5.3.4 药剂防治

优先选用生物源农药、植物源、矿物源农药。防治过程中注意轮换用药，合理混用，农药使用要严格遵守安全间隔期规定。

6 采收

在果实进入转色期后进行采收，采收过程中所用的工具应清洁卫生、无污染，产品质量应符合NY/T 655的规定。