绿色食品生产操作规程

GFGC 2023A269

江浙沪等地区

绿色食品南瓜生产操作规程

（报批稿）

2023-04-25发布 2023-05-01实施

中国绿色食品发展中心　发 布

前 言

本规程由中国绿色食品发展中心提出并归口。

本规程起草单位：中国农业科学院蔬菜花卉研究所、广东省农业科学院蔬菜研究所、广西壮族自治区绿色食品发展站、福建省绿色食品发展中心、广东省农产品质量安全中心（广东省绿色食品办公室）、清远市农业科技推广服务中心（清远市农业科学研究所）、湖北省绿色食品管理办公室、江西省农业技术推广中心、江苏省绿色食品办公室、滨海县农业农村局、浙江大学、中国绿色食品发展中心、上海市农产品质量安全中心、合肥市包河区农业综合服务中心、湖南省绿色食品办公室、海南省现代农业检验检测预警防控中心。

本规程主要起草人：王君、黄河勋、谢学文、孙敏涛、于贤昌、吴其德、钟玉娟、罗文龙、李衍素、刘淑梅、杨芳、杨艳芹、王文龙、杨远通、杜志明、杭祥荣、周忠正、唐明佳、王多玉、杨琳、朱海燕、刘新桃、李晓慧。

江浙沪等地区

绿色食品南瓜生产操作规程

1范围

本规程规定了江浙沪等地区绿色食品南瓜的产地环境、品种选择、整地播种、定植、田间管理、病虫草鼠害防治、采收、生产废弃物处理、储藏运输及生产档案管理。

本规程适用于上海、江苏、浙江、安徽、福建、江西、湖北、湖南、广东、广西、海南的绿色食品南瓜生产。

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 16715.1 瓜菜作物种子 瓜类

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 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 747 绿色食品 瓜类蔬菜

NY/T 1056 绿色食品 储藏运输准则

3产地环境

应符合NY/T 391的规定。选择阳光充足、排灌方便、疏松肥沃、保水保肥的微酸性至微碱性（pH 5.5~8.0）的壤土或砂壤土，前茬1~2年未种过瓜类蔬菜的地块。

4品种选择

4.1选择原则

根据当地的气候条件和市场需求，选择抗逆性强、丰产、优质、耐储运和商品性好的品种。

4.2品种选用

大果型南瓜可选用金韩蜜本、江淮蜜本等；小果型南瓜可选用香芋南瓜、金铃南瓜等；板栗型南瓜可选用翡翠南瓜、锦栗系列、红栗系列、贝栗系列等。

5 整地播种

5.1整地施肥

种植地块深耕翻土，精耕细耙，挖深沟起畦。畦宽约5 m，畦长根据地块长度而定。四周开沟，沟宽30 cm~35 cm，沟深20 cm~25 cm，沟沟相通，使排灌顺畅。种植带位于畦的两侧，宽70 cm~80 cm。

基肥用量：三元复合肥20~30 kg/亩、有机质含量≥45%的有机肥50~100 kg/亩、2亿单位/g的生物菌肥20~30 kg/亩。将基肥施于种植带，然后将种植带深翻一遍使基肥与土壤混匀，培成龟背形的种植行，高度不低于20 cm，覆盖宽70 cm~80 cm的聚乙烯地膜或生物可降解地膜。肥料使用应符合NY/T 394的规定。

5.2播种育苗

5.2.1播种季节

春种1月~4月中旬播种，5月~8月采收；秋种7月下旬~8月中旬播种，10月~11月采收。

5.2.2育苗土配制

育苗土应富含有机质、结构疏松但又不易松散，具有良好的保水性和透气性，微酸性或中性、无病虫源等。可采用商用蔬菜育苗基质，也可因地制宜自行配制，如水稻土与腐熟蘑菇渣按2:3充分混合、过筛备用。

5.2.3浸种催芽

种子质量应符合GB 16715.1的规定。剔除瘪粒、破碎粒及杂质等。播种前晒种1 d～2 d，每天翻动2次。晒种后，将种子置于50~55 ℃水中，不断搅拌约15 min～20 min；之后继续常温浸种4 h～5 h，然后清水冲洗2~3次，沥干水后，用洁净湿布包起种子放入塑料薄膜袋中保湿，在28~30 ℃下催芽，70%以上的种子露白时应及时播种。

5.2.4播种方法

用50孔穴盘育苗，春茬用小拱棚或大棚保温育苗，秋茬育苗要遮阳降温。大果型南瓜种植密度宜300~400株/亩，小果型南瓜和板栗型南瓜一般500-700株/亩，播种量应比实际定植数多10%~15%。播种前用水淋透育苗盘的营养土，把已露白的种子一穴一粒平放或胚根朝下，覆盖约1 cm厚营养土，上覆地膜保湿。若田间直播，每穴2粒种子。

5.2.5苗期管理

春季出苗前棚内温度保持28~30 ℃，出苗后棚内温度15~25 ℃。夜间气温超过13 ℃时应保持通风状态。秋季育苗需注意降温、防雨。

视苗情可喷施氨基酸水溶肥、磷酸二氢钾等叶面肥1~2次，保持基质含水量在60%~75%。苗期注意防治病虫鼠害。

当幼苗长到2叶1心~3叶1心时即可移栽。移栽前3 d~5 d要通风炼苗。

6 定植

当10 cm耕层地温稳定在12 ℃以上时，选无大风的阴天或傍晚移栽。大果型南瓜和小果型南瓜在种植行上按株距60 cm~80 cm打种植孔，板栗型南瓜根据整枝方式不同，按株距45 cm~75 cm打种植孔。移栽前1 d育苗盘浇一次透水。选取长势一致、健壮无病虫害幼苗定植，使苗坨表面低于垄面1 cm~2 cm，培土后稍压实，浇透水。

7 田间管理

7.1 农艺措施

移栽缓苗后及时查缺补苗；大田直播需在播种后及时盖上稻草、蘑菇渣等透气物保湿防雨。

整枝留瓜。打顶整枝：5~7片真叶时摘除生长点，选留2~4条健壮均匀的子蔓，板栗型南瓜大多留2条子蔓，其余子蔓和孙蔓剪除。不打顶整枝：保留主蔓，根据侧蔓发生和坐果情况，把基部侧蔓和无效侧蔓全部剪除。大果型南瓜每条蔓留瓜1~2个，小果型和普通板栗型南瓜每条蔓留瓜2~3个，贝贝型板栗南瓜每条蔓留瓜5~7个。

压蔓：当蔓长约80 cm时，在离顶端约15 cm处挖一浅沟，把茎节埋入沟中培土压住，或用土块压蔓。

及早摘除畸形瓜，清除老叶、病叶及杂草。

开花坐瓜期人工辅助授粉；用泡沫板等垫起低凹处的瓜；用草或叶子遮挡果实以防日灼。

7.2 水肥管理

缓苗后至坐果中期喷施叶面肥1~2次。缓苗后至开花前视墒情浇水1次，随水追施三元复合肥10 kg/亩。果实充分膨大前不再浇水，充分膨大后至采收前浇水1~2次，每次随水追施三元复合肥10 kg/亩。

8 病虫草鼠害防治

8.1 防治原则

贯彻“预防为主、综合防治”的理念，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，推荐使用绿色防控技术。

8.2常见虫害

主要虫害：烟粉虱等。

8.3防治措施

8.3.1农业防治

翻土晒田或水旱轮作；选用抗病品种，培育壮苗；合理追肥；加强水分管理，雨后及时排水，避免畦面积水，旱天及时沟灌和浇水；及时清理病死株、病叶、老叶和烂瓜。

8.3.2物理防治

在田间均匀悬挂黄板30~40块/亩，高度在植株上方10 cm~15 cm处，诱杀害虫；悬挂杀虫灯诱杀瓜实蝇；放置粘鼠板或鼠夹防治鼠害。

8.3.3化学防治

农药使用应符合NY/T 393的规定。严格控制农药使用浓度和安全间隔期。禁止使用禁限用农药。推荐使用的农药品种、使用量、使用时间、使用方法和安全间隔期等参见附录A。

9 采收

9.1 采收时间

嫩瓜可在授粉后约10 d采摘。老熟瓜一般在授粉后35 d~50 d采摘。

9.2 采收方法

用剪刀剪断果柄，果柄尽量短。

9.3 采后处理

采收后清洁瓜表皮，用软料或草帘垫好运输工具，操作时轻拿轻放，防止碰伤，运到阴凉通风的存放场所，按大小、外观进行归类分级堆放，便于管理和出仓销售。

9.4 包装

产品质量应符合NY/T 747的规定。要求瓜形端正、无病斑、无虫害和裂口、表皮无明显伤痕。包装应符合NY/T 658的规定。

10 生产废弃物处理

生产中摘除的幼嫩分枝可作叶菜销售，病死株、老叶、病叶、烂瓜集中深埋并放入生石灰消毒。收瓜后将植株连根拔起全部拉到指定的地点集中处理或直接还田。

地膜、农药和肥料包装瓶（袋）等废弃物，存放在指定地点，并定期交由有资质的部门或网点集中处理，不得随意弃置、掩埋或者焚烧。

11 储藏运输

应符合NY/T 1056的规定。运输工具和储藏场所应清洁卫生、通风散热、阴凉干燥。产品不得与有毒、有害的物品混存混运。做好防晒、防潮和防鼠措施。蜜本类型南瓜可码放为宽2 m~3 m、高1.5 m的长立方形码堆，小型南瓜可放在筐中叠放，上盖草帘、毡布等，码放的瓜不宜阳光直射，但要通风透气。若储藏时间较长，应保持温度10~15 ℃、空气相对湿度55%~65%。

12 生产档案管理

针对绿色食品南瓜的生产过程，建立相应的生产档案。详细记录产地环境条件、生产技术、肥水管理、病虫草鼠害的发生和防治、采收和采后处理措施等，以及需注意和改进的地方。记录资料要保存三年以上。

附录A

（资料性附录）

江浙沪等地区 绿色食品南瓜生产主要病虫草害防治推荐农药使用方案

江浙沪等地区 绿色食品南瓜生产主要病虫草害防治推荐农药使用方案见表A.1。

表A.1江浙沪等地区 绿色食品南瓜生产主要病虫草害防治推荐农药使用方案

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **防治对象** | **防治时期** | **农药名称** | **使用量** | **使用方法** | **安全间隔期（d）** |
| 烟粉虱 | 烟粉虱发生初期进行防治 | 40% 吡蚜酮·溴氰虫酰胺水分散粒剂 | 40 g/亩~60 g/亩 | 喷雾 | 14 |
| 注：农药使用以最新版本NY/T 393的规定为准。 | | | | | |