

ICS 65.020.20

B 31

CGAPA

团体标准

T/CGAPA XXX—XXXX

霍山红灯笼辣椒栽培技术规程

Technical regulation for cultivation of mount tianzhu red lantern pepper

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

中国优质农产品开发服务协会 发布

前 言

本文件依据 T/CAS 1.1—2017《团体标准的结构和编写指南》的有关要求编写。

请注意本文件中的某些条款可能涉及专利。中国优质农产品开发服务协会不负责对该类专利的鉴别。

本文件由皖西盐肤木研究所提出。

本文件由中国优质农产品开发服务协会归口。

本文件起草单位：皖西盐肤木研究所、安徽省淮滨园艺有限责任公司、六安市琳涵电子商务有限公司、皖西学院、六安市农业科学院。

本文件起草人：时萍、陈存武、戴军、刘丽、邹怀斌、冯成利。

本文件首次制定。

霍山红灯笼辣椒栽培技术规程

1 范围

本文件给出了霍山红灯笼辣椒栽培的术语和定义,规定了霍山红灯笼辣椒栽培的产地选择、种苗培育、大田栽培、病虫害防治、采收、提纯复壮和生产档案等要求。

本文件适用于霍山红灯笼辣椒栽培技术活动。

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 3095 环境空气质量标准
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB 8321 药合理使用准则(现行部分)
- GB 15618 土壤环境质量标准
- GB 16715.3 瓜菜作物种子 第3部分:茄果类
- NY 496 肥料合理使用准则 通则
- NY 1276 农药安全使用规范总则
- NY 5010 无公害农产品 种植业产地环境条

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

霍山红灯笼椒 huoshan red lantern pepper

本文件指种植在海拔高度 600 m 以上形状似“红灯笼”状的辣椒。

3.2

门椒 door pepper

指的是辣椒根基部一级分枝处、第一个花朵、长成的一个辣椒果实。

4 产地选择

4.1 产地环境和环境质量

产地环境应符合 NY/T 5010 的要求,大气环境应符合 GB 3095 中二级以上要求,土壤环境质量应符合 GB 15618 中二级以上要求,灌溉用水应符合 GB 5084 中三类蔬菜灌溉标准。

4.2 地块选择

选择海拔高度 600m~1000m、土壤有机质含量丰富、土层深厚疏松、保水保肥能力强、

排水良好、pH 值 6~7，2 年~3 年内未种过茄科作物，或经水旱轮作、短期休耕的地块。

5 种苗培育

5.1 品种选择

应选择具有霍山红灯笼辣椒典型特征的单果或单株留种，作为生产用种。种子质量要符合 GB 16715.3 的要求。每 667 m^2 大田用种 15g~20g。

5.2 育苗时间

5.2.1 露地栽培

4 月上旬至下旬播种，在 5 月下旬至 6 月中旬定植，7 月上中旬开始采收，10 月下旬采收结束。

5.2.2 大棚栽培

2 月中下旬~4 月上旬播种，4 月下旬~6 月上旬定植，6 月下旬~11 月上旬采收。

5.3 穴盘育苗

5.3.1 种子处理

播种前晒种 1~2 天，后将种子放入 50℃~55℃温水中，搅拌 15min 后，待水温降至 30℃左右时，浸泡 2h~4h，浸种期间将种子反复搓洗几次，避免种皮粘液影响种子发芽率。用清水冲洗干净，滤去水分后备用。

5.3.2 苗床准备

宜选择地势高田块，床面整平拍实，平铺一层园艺地布或防虫网等，苗床实施病虫害防治 1 次，防治方法见附录 A。采用小拱棚育苗。

5.3.3 上盘播种

基质装盘，刮平盘面，用育苗盘底压面，形成 1cm 深播种孔。一孔一粒，播后蛭石盖籽至穴面平。

穴盘移入苗床，浇透水，平铺 2 层~3 层遮阳网，边缘穴盘四周护土保湿。

5.4 苗床管理

5.4.1 温度

播后 6 天左右，出苗率在 60%~70%时揭去地膜，地温保持在 18℃~20℃。

5.4.2 水肥

苗期不宜多浇水，浇水一般在上午 10 时后进行，最好用贮存的温水。结合补水喷施 0.2% 磷酸二氢钾加 0.1% 尿素混合液进行叶面补肥。定植前 1d~2d 浇透水。

5.4.3 间苗和分苗

当幼苗长至 2 片~3 片真叶时分苗，分苗前 1d 用水浇透苗床；同时分苗床也要灌足水分，划 7cm 左右的栽植沟，苗距 6cm~7cm。分苗后 6d 左右为缓苗期，温度保持白天在 25℃~28℃，夜间 15℃，地温 18℃~20℃。可在幼苗上放 1 层地膜，缓苗后酌情揭膜。分苗一般在上午 10 时至下午 3 时进行。

5.4.4 炼苗及壮苗标准

5.4.4.1 炼苗

采用小拱棚育苗的需进行炼苗，即幼苗出齐后，棚温过高时要通风，先将背风面部分地膜掀开，通风由小到大，最后全放，当温度下降后及时盖上。

5.4.4.2 壮苗标准

苗龄 45d~50d，株高 7cm 左右，叶片 4 片以上，平均节间距 1.5cm 左右，叶片大而厚、阔椭圆形、深绿色，根系发达。

6 大田栽培

6.1 选地

栽培霍山红灯笼辣椒，要求产地土壤、灌溉水、大气符合 NY 5010 标准，土壤要求疏松肥沃、排灌良好、地势高燥、有机质含量高的沙质壤土，且 2 年未种过茄科作物的旱地，同时海拔宜在 600m~1000m。

6.2 整地施肥

整地前亩施经无害化处理的有机肥 2500kg~3000kg、氮磷钾复合肥 50kg 作基肥，然后深翻 30cm~35cm，整地做畦，畦宽 1m 左右，畦面要平整，畦沟深 25cm、宽 30cm~40cm。为防止杂草发生，畦面可覆地膜。

6.3 定植

落地在 5 月下旬至 6 月中旬定植，大鹏在 4 月下旬~6 月上旬定植。边移苗边定植。定植前 4h~5h 苗床浇 1 次透水，选择健壮无病虫害移苗，尽量多带土，单株定植，株行距 33cm×45cm，亩栽 3500 株~4000 株，栽后浇适量定植水，采用地膜栽培的用土密封定植口。

6.4 田间管理

6.4.1 降温

霍山红灯笼辣椒地膜覆盖栽培的定植后，温度较高而辣椒未封行时，可在地膜上覆杂草降温，减少缺苗。

6.4.2 浇水排水

高温干旱时在清早或傍晚浇水。雨后及时排水。

6.4.3 除草

及时清除田间杂草，露地栽培的中耕 2 次~3 次。

6.4.4 追肥

坐果前看苗补肥，坐果后加强肥水管理，可破膜追施复合肥液；或叶面喷施 0.3%的磷酸二氢钾和 0.3%的尿素溶液，10d1 次，连喷 3 次~4 次。

6.4.5 摘叶整枝

结果初期及时摘除“门椒”以下的侧芽、老叶、黄叶、病叶，结果盛期摘除过密叶和分杈以下的侧枝。同时，采取措施防止辣椒倒伏。

7 病虫害防治

7.1 农业防治

选用抗（耐）病品种，土壤消毒，深耕晒垡，深沟高畦，测土配方施肥、增施磷钾肥和有机肥，合理密植，及时去老叶，中耕除草，清洁田园，合理轮作。

7.2 物理防治

害虫初期可采用人工捕杀、捏杀，利用银灰色地膜趋避害虫，黄板诱杀蚜虫、烟粉虱等，用蓝板诱杀蓟马；每 $1.33\text{ m}^2 \sim 2\text{ m}^2$ 范围内设置 1 台杀虫灯，每 667 m^2 放置 1 个~2 个诱捕器。

7.3 生物防治

保护与利用寄生蜂、七星瓢虫、蜘蛛等天敌；使用白僵菌、芽孢杆菌等微生物制剂防治。利用自然天敌，蚜茧蜂防治蚜虫，丽芽小蜂防治白粉虱，赤眼蜂防治菜青虫、棉铃虫等。

7.4 化学防治

农药的使用应符合 NY/T 1276 和 GB/T 8321 的规定。推广使用登记的农药品种，不同农药应交替使用，优先使用生物农药，遵守安全间隔期。主要病虫害农药防治方法见附录 A。

8 采收

霍山红灯笼辣椒以采收老熟红果为主，当果实完全变红且符合施药安全间隔期时采收，应在晴天上午进行，剔除病果、虫蛀果、畸形果，符合要求的果实进行加工或出售。

9 提纯复壮

选择具有霍山红灯笼辣椒典型特征的无病虫单株或单果留种，选留 2 层~4 层果，取出种子，晒干，在通风条件好的地方储藏。第 2 年进行单播单栽，单株留种，第 3 年再单播单栽，种子成熟后选择所有符合条件的辣椒进行留种，作为生产用种。

10 生产档案

建立农业投入品使用、农事操作、产品检测、销售等生产记录档案，档案保存期为 2 年以上，并电子档和纸质档同时保持。

附录 A

(资料性)

主要病虫害农药防治方法

A.1 主要病虫害防治农药见表 A.1。

表 A.1 主要病虫害防治农药病虫害

名称	通用名	含量及剂型	用药量 (制剂量 /667 m^2)	安全间隔 期 (d)	最多使 用次数	备注
猝倒病	精甲·噁霉灵	30% SL	(2250~3000)g/667 m^2	15	1	
立枯病	异菌脲	50%WP	(2~4) g/ m^2	10	3	
炭疽病	福·甲·硫磺	70%WP	(80~100) g/667 m^2	10	2	
白粉病	苯甲·氟酰胺	12% SC	(40~67) ml/667 m^2	5	2	
早疫病	精甲霜·锰锌	68% WG	(100~120) g/667 m^2	5	2	在辣椒疫病 上
病毒病	苦参·硫磺	13.7%水剂	(133~200) ml/667 m^2	7	2	
青枯病	多粘类芽 孢杆菌	0.1 亿 cfu/gFG	(1050~1400) g/667 m^2	7	3	
基腐病	木霉菌	2 亿孢子/gWP	(4~6) g/ m^2	5	2	登记在辣椒 茎基腐病上
蚜虫	苦参碱	1.5% SL	(30~40) ml/667 m^2	10	1	
蓟马	球孢白僵菌	150 亿孢子/gWP	(160~200) g/667 m^2	10	1	