

DB341300

宿州市地方标准

DB 341300/TXXX—2013

青萝卜生产技术规程

（征求意见稿）

2020 – XX – XX 发布

2020– XX – XX 实施

宿州市市场监督管理局 发布

前 言

本标准的附录A为资料性附录。

本标准根据GB/T 1.1《标准化导则》的有关要求编写。

本标准主要起草单位：宿州市农业科学院、国家大宗蔬菜宿州综合试验站。

本标准主要起草人：付玲、代晋、张瑞芳、任怀富、李成江，

本标准 年 月 日首次发布。 、

青萝卜生产技术规程

1 范围

本标准规定了青萝卜的术语和定义、产地环境、生产管理措施、病虫害防治、采收、贮存和建立生产档案等措施。

本标准适用于青萝卜的生产。

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，仅所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。通过本规程引用形成本规程条文（内容）。在本规程出版时，所示版本均为有效。

GB/T 8321	（所有部分）农药合理使用准则
GB/T 23416.8	蔬菜病虫害安全防治技术规范 第8部分：根菜类
NY/T 391-2013	绿色食品 产地环境质量
NY/T 745-2012	绿色食品 根菜类蔬菜
NY/T 393-2013	绿色食品 农药使用准则
NY/T 394-2000	绿色食品 肥料使用准则
NY/T 1056-2006	绿色食品 贮藏运输准则

3 术语和定义

NY/T 2119 界定的术语和定义适用于本文件。

4 产地环境

应符合 NY/T391 的规定，选择地势平坦、土质疏松、土层深厚、有机质含量丰富、保水排水性好的中性或微酸性的砂壤土种植，避免与十字花科植物连作。

5 生产管理措施

5.1 品种选择

选用优质丰产、抗病性强、商品性好的优良品种。

种子纯度 $\geq 90\%$ ，净度 $\geq 97\%$ ，发芽率 $\geq 96\%$ ，水分 $\leq 8\%$ 。

5.2 整地、施肥、起垄

栽培地块要早耕多翻，耕地深度根据品种而定。

肥料的使用按 NY/T394 的规定执行。

基肥选用充分腐熟、无害化处理的优质农家肥(主要是秸秆压碎与鸡粪混合以及高温堆肥、沤制农家肥) 30t/hm²、尿素 600kg/hm²、复合肥 750kg/hm² 作基肥(切勿使用未腐熟的有机肥,以免损伤幼苗的根系)。提前 10 天开始整地,将地块深翻 25cm 左右,将土块打碎起垄,垄面宽 0.8~1.0m,垄沟宽 0.3~0.4m,垄沟深 0.2m 左右,垄面表面土一定要细碎、平整。经过充分曝晒后,进行播种。

5.3 播种

5.3.1 播种时间

5.3.1.1 早春茬

一般 3 月中下旬播种,5~6 月收获,生长期一般为 40~60 天,要求耐低温、抽薹晚的品种。

5.3.1.2 露地秋冬茬

一般 8 月中下旬为适宜播期,10 月下旬~11 月上旬收获。播种过早,病毒病、霜霉病严重;播种过晚,后期温度降低,不利于肉质根的膨大,降低产量。

5.3.2 播种量

根据种子质量、土质、播种方式决定播种量,用种量一般在 500g/亩。

5.3.3 播种方法

采用条播或穴播,行距 22~25cm,播种后及时覆盖细土,厚度 0.3~0.4cm,保持畦面湿润。

5.3.4 苗期管理

子叶充分展开时进行第一次间苗,苗间距 3~5cm; 3~4 片真叶时,进行第二次间苗,苗间距 10~12cm; 5~6 片真叶时最后一次间苗,随后定苗,苗间距 15~20cm, 密度以 11~12 万株 /hm² 为适宜,间苗时选留健壮苗,除去病弱苗,并注意及时补苗。

5.3.5 水管理

播种后若天气干旱,应立即浇水,土壤含水量在 80%以上;出苗期间,保持畦面土壤湿润,保证出苗整齐;叶片生长盛期需水量较大,保证水分供应均匀,防止过干过湿,促进肉质根正常膨大;因莲座叶后期应适当蹲苗,肉质根膨大期需水量增大,适当多浇水保持土壤湿润,防止萝卜空心 and 畸形。收获前一周停止浇水,在多雨季节,应注意及时排水。

5.3.6 肥料管理

在追肥上,应掌握前轻后重的原则,在定苗后进行第一次追肥,亩施硫酸钾复合肥 10~

15kg；第二次追肥在萝卜根“破肚”时，追施萝卜专用肥 $300\text{kg}/\text{hm}^2$ ；第三次追肥在萝卜露肩时或露肩后，施萝卜专用肥 $150\text{kg}/\text{hm}^2$ ，以促进营养物质的转运和积累，有显著的增产提质效果。

5.3.7 中耕培土

定苗后至封垄前中耕 4~5 次，使土壤保持松软、无草，维持土壤墒情，防止土壤板结。肉质根露出地面后进行培土护根，使其直立生长。

6 病虫害防治

6.1 主要病虫害

主要病害有霜霉病、黑腐病、茎腐病、白锈病、病毒病等，主要虫害有蚜虫、菜青虫、白粉虱等

6.2 防治方法

防治方法应按 GB/T 23416.4 的规定执行，农药使用应符合 NY/T393 和 GB/T 8321（所有部分）的规定执行。

7 采收

当青萝卜肉质根充分膨大，叶色转淡时，应及时采收。否则青萝卜易出现空心、抽薹、糠心等现象，影响其品质和产量。

8 贮存

按 NY/T1056 的规定执行。

收获后应在阴凉条件下存放，严防暴晒、雨淋、冻害等，贮藏温度宜保持 $0^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ 范围内，空气相对湿度宜保持在 90%以上。

9 建立生产技术档案

详细记录产地环境条件、生产技术、病虫害防治及采收等各环节所采取的具体措施。

附录 A

青萝卜生产技术档案

序号	内容		具体措施
1	产地环境条件		
2	品种		
3	栽培方式		
4	播期		
5	出苗及间苗		
6	水分管理		
7	施肥	基肥种类、数量	
		追肥时间、种类、数量	
8	病虫害	病害种类与防治方法	
		虫害种类与防治方法	
9	采收		

请将修改意见，发送到 sznks@163.com。