绿色食品生产操作规程

LB/T 336-2025

绿色食品鲜食橄榄生产操作规程

2025-04-01发布 2025-04-01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：福建省农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、福建省农业科学院果树研究所、福建省绿色食品发展中心、中国绿色食品发展中心、云南省绿色食品发展中心、广东省绿色食品发展中心、广西壮族自治区绿色食品发展中心、四川省绿色食品发展中心。

本规程主要起草人：梁启富、傅建炜、吴如健、杨芳、曾晓勇、张宪、马雪、陈丽华、钱琳刚、汤宇青、黄李琳、刘晨、胡冠华、陆燕、王艳蓉、许乾坤

绿色食品鲜食橄榄生产操作规程

# 1 范围

本规程规定了绿色食品鲜食橄榄的产地环境、品种（或苗木）选择、建园、田间管理、病虫害防治、采收与包装、储藏运输、生产废弃物的处理和生产档案管理。

本规程适用于福建、广东、广西、四川、云南的绿色食品鲜食橄榄的生产。

# 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规程必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本规程；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本规程。

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 750 绿色食品 热带、亚热带水果

NY/T 1056 绿色食品 储藏运输准则

# 3 产地环境

年平均气温≥19 ℃，极端低温≥-3 ℃，冬季无或少霜冻地区，年降雨量1000 mm~2000 mm。排灌方便、土层厚度≥ 1 m的壤土或砂壤土、土壤pH值在5.0~7.0、地下水位≤1.5 m的土地上种植。平地忌洼地，山地宜选背风向阳的南向或东南向缓坡地。产地环境条件应符合NY/T 391的规定。

# 4 品种（或苗木）选择

## 4.1选择原则

品种的选择应以区域化和良种化为基础，结合当地自然条件，选择早结丰产、优质、抗逆性强的品种。

## 4.2品种选择

适合本区域种植的鲜食品种，如灵峰、清榄2号、棱尖、福榄1号、黄榄、梭香二号等。

## 4.3苗木选择

### 4.3.1容器实生苗选择

主要作为嫁接砧木。育苗容器完整无破损，土团不松散；苗龄1年（含）以上，高40 cm~60 cm，土面以上10 cm处茎粗达0.8 cm以上，苗木叶色浓绿，生长发育正常，根系发达，无病虫害，无冻害。

### 4.3.2容器嫁接苗选择

选择嫁接后1年生、品种纯正、嫁接口愈合良好的健壮苗木。嫁接口上5 cm处茎粗≥1 cm，嫁接口以上苗高≥40 cm。其他要求与容器实生苗相同。

# 5 建园

## 5.1整地

定植前2个月整地挖穴，穴规格1 m × 1 m × 1 m，或深0.8 m~1 m壕沟，每穴回填农作物秸秆5 kg ~10 kg、石灰0.5 kg、腐熟粪肥20 kg~30 kg、过磷酸钙1.5 kg及饼肥2kg，与表层土搅拌均匀后填入穴中，待穴土沉实后再定植。

## 5.2定植时间

容器苗除高温季节均可定植。

## 5.3定植密度

山地果园定植25株~30株/亩，株行距（4 m × 5.5 m）~（4.5 m × 6 m）；平地果园定植20株~25株/亩，株行距（4.5 m × 6 m）~（5.5 m × 6 m）。

## 5.4定植

将苗木的枝叶适度修剪，把容器苗土团上的育苗容器剥离，保持土团不松散，放入穴中，定植深度以容器土表面与地面平齐为宜，浇透定根水，覆盖地膜或稻草。

## 5.5小树或大树嫁接

在容器实生苗定植两年后、树干粗度达到3 cm~5 cm、早春抽新梢前，选择合适品种接穗嫁接。嫁接前一周对砧木在距离地面40 cm ~50 cm处进行截干处理，嫁接当年应及时抹除砧木上萌发出的侧芽。

宜在春梢未萌发前2月~3月进行高接换种。可采用多主枝高接，在2级~3级枝上截枝后嫁接，也可在主干50 cm~100 cm处矮截培育1~2年以上新梢嫁接。

嫁接后20 d，检查成活率、抹除砧木芽，嫁接成活半年以后解除绑带。

# 6 田间管理

## 6.1土壤管理

### 6.1.1深翻松土

秋季果实采摘后进行深翻松土。在树冠滴水线附近挖环状沟或平行沟或放射状沟，沟宽30 cm~50 cm，深30 cm~50 cm。土壤回填时混入腐熟有机肥，然后充分灌水。在采果后，全园范围内进行中耕松土除草，深度10 cm ~20 cm。

### 6.1.2培土覆盖

高温、干旱季节，用农作物秸秆或绿肥等覆盖树盘，厚度10 cm~20 cm。

### 6.1.3间作套种

橄榄果园可以间作套种绿肥、大豆等。

## 6.2水分管理

灌溉时期根据土壤墒情确定。果园及四周开好排水沟，在多雨季节及时排水。遇到长时间的高温干旱天气，要及时灌溉。灌溉水质应符合NY/T 391的要求。

## 6.3肥料管理

### 6.3.1施肥原则

肥料应以有机肥为主，无机肥为辅，根据树龄、树势、结果量和土壤肥力等科学确定施肥量和施肥时期。肥料使用应符合NY/T 394规定。

### 6.3.2 幼树施肥

幼树定植后，每2个月施肥1次。其中冬季施1次基肥，其余宜在春、夏、秋梢生长前后追肥。在树冠滴水线外侧开环状沟或平行沟或放射状沟施肥，每次单株施腐熟农家肥3 kg~5 kg、复合肥（N:P:K=15:15:15）0.1 kg~0.25 kg。

### 6.3.3 结果树施肥

开花前，每株施复合肥（N:P:K=15:15:15）0.5 kg、硼砂0.8 kg，于树冠滴水线开环状沟或平行沟或放射状沟施用。幼果期，喷施0.2%磷酸二氢钾、0.1%硼砂叶面肥，树冠滴水线环状沟或平行沟或放射状沟施复合肥（N:P:K=15:15:15）0.5 kg/株。采果后，冬季基肥每株树冠滴水线环状沟或平行沟或放射状沟施用腐熟有机肥20 kg~40 kg、饼肥5 kg~10 kg。

## 6.4整形修剪

### 6.4.1整形

嫁接苗定植后，在距离地面1 m左右处短截定干。定干后，靠近中上部、不同方向的3~4个芽培育一级主枝，其他芽抹除。在定干当年秋梢生长停止时，进行短截，保留一级主枝长50 cm~80 cm；第二年在主枝上保留2~3个芽培育二级主枝，其他芽全部抹除；在二级主枝上培育结果枝组。

### 6.4.2修剪

对幼树实行“轻剪、少疏枝”。选好骨干枝、延长枝，进行中截，促发长枝。对初果树以疏除中上部壮旺枝、无用枝、徒长枝和纤细枝为主，培育中小结果枝组。对盛果树以疏剪为主，剪除枯枝、弱枝、密闭交叉枝、直立性生长和病虫枝，选留4~5层侧生水平枝，短截主干顶部，培养健壮秋梢结果母枝。

## 6.5花果管理

### 6.5.1促花

培育健壮秋梢。在12月中下旬，进行控水、环割、断根等处理。

### 6.5.2保果

谢花后，可喷施0.1%硼砂加0.2%磷酸二氢钾溶液1~2次。

### 6.5.3疏果

生理落果后，疏除畸形果、病虫果、过密果、小果、机械损伤果等。

## 6.6防冻

在冬季霜期来临前，进行树干涂白，在根颈部位进行培土，寒流时进行全园熏烟。

# 7 病虫害防治

## 7.1 防治原则

贯彻“预防为主、综合防治”的植保方针，按照病虫害的发生规律和经济阈值，科学、综合、协调利用农业、物理、生物和化学防治等手段，有效防控病虫害。农药使用应符合NY/T 393的规定。

## 7.2常见病虫害

常见的虫害有橄榄星室木虱、蛀果野螟、锄须丛螟、皮细蛾、蚜虫、红蜘蛛、斜纹夜蛾、天牛、白蚁等；常见的病害有灰斑病、叶斑病、炭疽病、煤烟病、孔雀斑病、日灼病、黑星病、梢枯病等。

## 7.3防治措施

### 7.3.1农业防治

园内间作或生草栽培，加强水肥管理，不偏施氮肥，多施有机肥，增强树势，合理修剪，适期放梢。冬季翻土，冬季清园。剪除病虫枝叶、过密枝梢和内膛枝，清除果园内的枯枝落叶，刮除老翘树皮，并集中处理，减少果园病虫源。幼果期日灼病，整形修剪遮蔽幼果，或喷水雾降温。生长季节后期控氮、控水防徒长，雨季排水。

### 7.3.2物理防治

利用杀虫灯诱杀天牛、蛀果野螟、皮细蛾、斜纹夜蛾、白蚁等害虫；糖醋液诱集蛀果野螟、皮细蛾、斜纹夜蛾等鳞翅目害虫；悬挂黄板引诱蚜虫、橄榄星室木虱等刺吸害虫；树干涂白，防止害虫在树干上越冬；刮除树干及树盘白蚁道的蚁土，循蚁道寻找蚁巢并捣毁；人工捕杀天牛和皮细蛾幼虫，摘除蛀果野螟、皮细蛾、斜纹夜蛾等鳞翅目害虫卵块。

### 7.3.3生物防治

果园内保持适当绿草覆盖，在园内空地及四周种霍香荆等，保障瓢虫、草蛉等天敌生物生存条件。人工释放生防菌、捕食性天敌和寄生性天敌，提倡以螨治螨、以虫治虫或以菌治虫，如释放异色瓢虫、七星瓢虫、捕食螨、寄生蜂等天敌生物；利用性外信息素引诱蛾类成虫。

### 7.3.4化学防治

根据病虫害发生情况进行化学防治，预防为主，严格控制用药量、防治对象、使用时间、使用方法和安全间隔期等，轮换使用农药，花期不宜喷药。绿色食品橄榄主要病虫害防治推荐农药使用方案参见附录A。

# 8 采收与包装

## 8.1采收时间

10月—12月，根据品种成熟期确定，鲜食橄榄应在充分成熟时采收，避免阴雨天和有露水时采摘。产品质量应符合NY/T 750的规定。

## 8.2采收方法

鲜食橄榄进行人工采摘，采下鲜果避免阳光直射久晒，宜放阴凉处。

## 8.3包装

果实采收后，用清水进行洗果，并充分晾干。水质应符合NY/T 391的规定。根据不同品种等级规格及时进行分级、包装。包装应符合NY/T 658的规定。

# 9 储藏运输

鲜果置于冷库中保存，空气相对湿度80%~90%，温度8 ℃~10 ℃。运输工具应适用于橄榄鲜果运输，无污染，且不得与其他有毒有害物品混装混运。储藏运输应符合NY/T 1056的规定。

# 10 生产废弃物的处理

清园时将枯枝、落叶、杂草、树皮及修剪下来的枝梢等集中清理出果园，进行无害化处理。使用的地膜、生产中使用的肥料袋等废弃物，按指定地点存放，并定期处理。生产中使用的农药包装瓶（袋）等废弃物集中收置，统一处理。

# 11 生产档案管理

针对绿色食品鲜食橄榄的生产过程，建立相应的生产档案，重点记录产地环境气候条件、生产技术、肥水管理、病虫害的发生和防治、采收及采后处理等情况，记录保存3年以上，做到鲜食橄榄生产可追溯。

# 附录A

（资料性附录）

绿色食品鲜食橄榄生产主要病虫害防治推荐农药使用方案

绿色食品鲜食橄榄生产主要病虫害防治推荐农药使用方案见表A.1。

表A.1 绿色食品鲜食橄榄生产主要病虫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（天）** |
| 炭疽病、煤烟病等叶部病害 | 发病初期 | 25%多菌灵可湿性粉剂 | 2500～5000倍液 | 喷雾 | 30 |
| 蚜虫、红蜘蛛等小型害虫 | 发生初期 | 40％辛硫磷乳油 | 1000～2000倍液 | 喷雾 | 7 |
| 皮细蛾、斜纹夜蛾等食叶害虫 | 低龄幼虫期 | 18％杀虫双水剂 | 500～800倍 | 喷雾 | 15 |
| 注：农药使用应以最新版本NY/T 393的规定为准。 | | | | | |