绿色食品生产操作规程

LB/T 165-2021

南方地区

绿色食品夏播绿豆生产操作规程

2021-09-26发布 2021-10-01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：安徽省农业科学院作物研究所、安徽省绿色食品管理办公室、宣城市农产品质量安全监管局、安徽省公众检验研究院有限公司、黄山市农业技术推广中心、旌德县农产品质量安全监管局、江苏省绿色食品办公室、荆门（中国农谷）农业科学研究院、重庆市农产品质量安全中心、中国绿色食品发展中心。

本规程主要起草人：周斌、周伟、杨勇、张俊、叶卫军、洪剑、刘舜舜、王健，武美兰、杭祥荣、王光俊、张海彬、张晓云。

南方地区

绿色食品夏播绿豆生产操作规程

# 1 范围

本规程规定了绿色食品夏播绿豆生产的产地环境、品种选择、整地和施肥、播种、田间管理、病虫草害防治、收获包装贮存和运输、生产废弃物处理及生产档案管理。

本规程适用于江苏、安徽、湖北等长江中下游地区及重庆西部的绿色食品夏播绿豆生产。

# 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 4404.2 粮食作物种子 第二部分：豆类

NY/T 285 绿色食品 豆类

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 1056 绿色食品 贮藏运输准则

# 3 产地环境

生产基地选择在无污染和生态条件良好的地区，空气环境和灌溉水质良好、光照条件好、排灌方便、土层深厚、土壤疏松肥沃；基地应远离工矿区和公路、铁路干线，避开工业和城市污染源。大气、灌溉水、土壤的质量应符合NY/T 391的规定。

# 4 品种选择

# 4.1 选择原则

选用适宜当地生态气候特点，熟期适宜、抗病抗逆性强、丰产性好、商品率高的优良品种。

# 4.2 推荐品种

江苏、安徽推荐选用中绿5号、苏绿2号、皖科绿3号、冀绿7号等，湖北推荐选用鄂绿4号、鄂绿5号、冀绿11、中绿14等，重庆西部推荐选用冀绿21、潍绿8号、渝黑绿3号等。

# 5 大田整地和施肥

## 5.1 整地

前茬作物收获后，深耕细耙2～3遍，使土壤疏松，上虚下实。

## 5.2 施基肥

结合整地施用基肥，每亩施用有机肥1000kg～1500kg，过磷酸钙15kg～20kg，尿素5kg。肥土混匀。肥料使用按NY/T 394规定执行。

# 6 播种

## 6.1 种子

## 6.1.1 种子质量

种子质量符合国家标准 GB4404.2 的要求。品种纯度不低于96％，净度不低于99％，发芽率不低于85％，水分不高于13％。

## 6.1.2种子处理

播前选晴天把种子摊匀晾晒一天。

## 6.2 播种

6.2.1 播种期

根据茬口和品种特性确定播期，夏播绿豆适播期为6月中旬至7月中旬，迟播不能晚于8月上旬。

6.2.2 播种方法

机械或人工播种，可采取条播、穴播两种方式。

6.2.3 播种量

根据品种特性、气候条件和土壤肥力，确定播种量。一般亩用种1.0kg～1.5kg。

6.2.4 播种深度

根据土壤墒情，一般播种深度为3cm～4cm。

# 7 田间管理

## 7.1 间苗

第一片复叶展开前间苗，做到间小留大、间杂留纯、间弱留强。

## 7.2 定苗

第二片复叶展开后定苗，根据品种特性和土壤肥力，每亩留苗8000～12000株。

## 7.3 中耕除草

出苗到开花前，中耕除草2～3次，中耕深度掌握“浅-深-浅”的原则，并进行培土，护根排水。

## 7.4 肥水管理

开花以后应保持土壤含水量60%～70%为宜。封垄前长势不足，可追施尿素5kg/亩。花期防虫的同时可用0.2%磷酸二氢钾溶液喷洒植株。

# 8 病虫草害防治

## 8.1 防治原则

以保持和优化农业生态系统为基础，建立有利于各类天敌繁衍和不利于病虫草害孳生的环境条件，提高生物多样性，维持农业生态系统的平衡。坚持“预防为主、综合防治”的理念，以农业措施、物理防治、生物防治为主，优先采用农业措施。

## 8.2 常见病虫害

8.2.1 病害

主要有病毒病、白粉病、叶斑病等。

8.2.2 虫害

主要有蚜虫、斜纹夜蛾、豆荚螟、豆象等。

## 8.3 防治措施

8.3.1 农业防治

选用对当地主要病虫害高抗的优质品种，培育无病虫壮苗；创造适宜作物生长发育的环境条件，施足有机肥，控制氮素化肥，平衡施肥，有机肥须充分腐熟；及时拔除病株，带出田外深埋，并彻底清园；加强水分管理，严防田间积水；人工除草防治草害。

8.3.2 物理防治

用蓝黄板（规格25cm \* 30cm，25㎡/张）或频振式杀虫灯（半径120米/盏）诱杀多种害虫成虫。-18℃冷冻10小时或-10℃冷冻10天或-5～0℃冷冻30天防治豆象。

8.3.3 生物防治

积极保护并利用天敌防治病虫害，如用瓢虫防治蚜虫。

# 9 收获、脱粒清选

9.1 收获

熟期一致的品种在田间豆荚三分之二变黑时采用人工一次性收割；熟期不一致的品种分2～3期收获，人工采摘豆荚，最后一期一次性收割。

9.2 脱粒清选

豆荚及时晾晒。至20%炸裂时，人工或机械脱粒清选。籽粒需符合NY/T 285的要求，水分≤13.5%，杂质小于等于1.0%，纯粮率≥97.0%。

# 10 贮存

籽粒晾晒至水分下降到13％后入库贮藏。贮藏温度10℃～12℃，空气相对湿度70%～80%，库内堆放应气流均匀畅通。贮藏设施、周围环境、卫生要求、出入库、堆放等应符合NY/T 1056的要求。贮藏设施应具有防虫、防鼠、防鸟的功能，贮藏条件应符合温度、湿度和通风等要求。

# 11 包装、运输

包装材料符合食品相关产品质量要求，包装符合NY/T 658要求，包装材料方便回收；运输工具和运输管理等应符合 NY/T 1056 的要求。应用专用车辆。运输用的车辆、工具、铺垫物等应清洁、干燥、无污染，不得与非绿色食品及其它有毒有害物品混装混运。

# 12 生产废弃物的处理

生产资料包装物使用后当场收集或集中处理，不能引起环境污染。收获后的植株应粉碎还田，或将其收集整理后用于其他用途，不得在田间焚烧。

# 13 生产档案管理

建立并保存相关记录，为生产活动追溯提供有效的证据。记录主要包括种子、肥料、农药采购记录及肥料、农药使用记录；种植全过程农事活动记录；收获、运输、贮藏、销售记录。记录应真实准确，保存期限不得少于3年，做到农产品生产可追溯。

# 附录A

（资料性附录）

南方地区 绿色食品夏播绿豆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  （每667㎡） | 使用方法 | 安全间隔期（天） |
| 一年生禾本科杂草 | 杂草3-5叶期 | 5%精喹禾灵乳油 | 50-70毫升/亩 | 茎叶喷雾 | 每季作物最多使用一次 |
| 注：农药使用应以最新版本NY/T393的规定为准。 | | | | | |