

### 绿色食品 鲜食葡萄生产操作规程

Operating Rules For The Production of Green Food Grapes

制定

(送审稿)

本稿完成日期：2019.12.2

2019 - XX - XX 发布

2019 - XX - XX 实施

辽宁省市场监督管理局 发布



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则编写。

本标准由辽宁省农业农村厅提出并归口管理。

本标准起草单位：辽宁省农业工程项目建设服务中心、锦州市农业经济研究中心、辽宁省农产品及兽药饲料产品检验检测院。

本标准起草人：金丹、唐海红、徐延驰、孙伟、孙红旭、刁一峰、石倩、杨冰、刘欢、蒋欢、梁楠、王缙。

本标准发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

归口管理部门通讯地址：辽宁省农业农村厅（沈阳市和平区太原北街2号），联系电话：024-23447862

标准起草单位通讯地址：沈阳市皇姑区宁山东路29号，联系电话：024-86218019



# 绿色食品 鲜食葡萄生产操作规程

## 1 范围

本标准规定了绿色食品鲜食葡萄生产的产地环境、品种选择、栽植、土肥水管理技术、整形修剪、花果管理、病虫害防治、采收等生产操作要求。

本标准适用于辽宁省绿色食品鲜食葡萄生产。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 19341 育果袋纸

NY/T393 绿色食品 农药使用准则

NY/T844 绿色食品 温带水果

NY/T394 绿色食品 肥料使用准则

NY/T391 绿色食品 产地环境质量

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 绿色食品

产自优良生态环境、按照绿色食品标准生产、实行全程质量控制并获得绿色食品标志使用权的安全、优质食用农产品及相关产品。

### 3.2 安全间隔期

最后一次施药至葡萄收获时允许的间隔天数。

## 4 品种选择

结合当地气候特点、土壤特点和品种特性（成熟期、抗逆性和采收时能达到的品质等），同时考虑市场、交通和社会经济等综合因素制定品种选择方案。

## 5 定植

### 5.1 整地

栽前平整土地，时间以秋季为宜。挖沟或穴栽植。沟宽、深80cm--100 cm，长度根据地块而定。穴长、宽、深各80cm--100 cm。沟、穴底填厚30 cm左右的作物秸秆。先回填表土，再施底肥，并与沟土搅拌，最后回填底土。浇水将土沉实，以备栽植。

### 5.2 栽植密度

篱架株行距为 0.5m—1.0m×3.0m—4.0m, 每 666.7m<sup>2</sup>栽 167 株-444 株；棚架为 0.3m—0.6m×4.0m—6.0m, 每 666.7m<sup>2</sup>栽 185 株-556 株。

### 5.3 栽植时期和方法

春季化冻后至萌芽前均可栽植。

按株距挖深、宽各30 cm的栽植穴。将苗木放入种植坑内，扶正，纵横对直，使根系朝下四周舒展，采取边填土边提苗、踩实。使根系与土壤紧密结合。嫁接苗栽植深度应不超过 木插条长度。然后浇足水，覆地膜。确保成活率达到90%以上。

## 6 土肥水管理

### 6.1 土壤管理

#### 6.1.1 深耕翻

一般在新梢停止生长、果实采收后，结合秋季施肥进行深耕，深耕 20cm--30cm。秋季深耕施肥后及时灌水；春季深耕较秋季深耕深度浅，春耕在土壤化冻后及早进行。

#### 6.1.2 生草覆盖

种植绿肥，株高达 30cm 时留茬收割覆盖在树盘下或作物秸秆覆盖，提高土壤有机质含量。

#### 6.1.3 清耕

在葡萄行和株间进行多次中耕除草，经常保持土壤疏松和无杂草状态，园内清洁。

### 6.2 施肥

#### 6.2.1 施肥原则

按NY/T394 绿色食品 肥料使用准则执行。不应添加有稀土元素的肥料，无机氮素用量不得高于当季作物需求量的一半。

## 6.2.2 施肥的时间和方式

### 6.2.2.1 基肥

秋季果实采收后或8月下旬至9月上中旬施入，以优质农家肥为主，每666.7m<sup>2</sup>施农家肥5000kg为宜。

### 6.2.2.2 追肥

土壤追肥时要在距根颈30cm--50cm处挖数条浅沟（约20cm），撒上肥料后覆土并灌水；施肥量以当地的土壤条件和施肥特点确定。

### 6.2.2.3 叶面喷肥

常用肥料及浓度：尿素0.3%~0.5%，磷酸二氢钾0.3%~0.5%。

## 6.3 水分管理

灌溉水的质量应符合NY/T391的要求。结合追肥及时灌水。

## 7 整形修剪

### 7.1 冬季修剪

根据品种特性、架势特点、树龄、产量等确定结果母枝的剪留强度及更新方式。

### 7.2 夏季修剪

在葡萄生长季的树体管理中，采用抹芽、定枝、新梢摘心、处理副梢等夏季修剪措施，对树体进行控制。

## 8 花果管理

### 8.1 调节产量

通过花序整形、疏花序、疏果粒等办法调节产量。成龄园每666.7m<sup>2</sup>的产量控制在2000kg以内。

### 8.2 果实套袋

疏果后及早进行套袋，但需要避开雨后的高温天气，套袋时间不宜过晚。套袋前全园喷一遍杀菌剂。红色葡萄品种采收前20d-30d需要摘袋。为了避免高温伤害，摘袋时不要将纸袋一次性摘除，先把袋底打开，逐渐将袋去除。

## 9 病虫害防治

### 9.1 防治原则

根据病虫害发生规律，做到预防为主，防治结合，综合防治。以农业防治为基础，以生物防治为核心，科学使用化学防治等综合防治技术，有效控制病虫害危害。

## 9.2 农业防治

及时剪除病枝、病叶、病果等，清除果园枯枝落叶，科学施肥，合理负担，壮树稳产等措施控制病虫害的发生。

## 9.3 生物防治

采取生物农药及保护利用天敌等方法防治病虫害。

## 9.4 化学药剂防治

使用化学农药时，应执行NY/T393 绿色食品 农药使用准则的相关规定。选择绿色食品生产允许使用的农药，严格按农药标签说明控制施药计量、施药次数和安全间隔期。葡萄生产常见病虫害及防治方法见附录A。

## 10 采收

应在果实充分成熟，达到品种固有的颜色时采收。采收应在晴天进行，阴雨天、有露水或烈日暴晒的中午不宜采收，果穗梗一般剪留3cm--5cm。

在包装箱的设计、绿色标识使用上要严格按照《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》执行。

## 11 档案管理

绿色食品鲜食葡萄生产全过程，要建立生产技术档案，全面记载并妥善保存3年以上，以备查阅。

附录 A  
(资料性附录)  
绿色食品鲜食葡萄常见病虫害化学防治方案

常见病虫害	农药名称	施用剂量/667m <sup>2</sup>	施用方法	安全间隔期 (d)
霜霉病	80%代森锰锌可湿性粉剂	500-800倍液	喷雾	28
	80%烯酰吗啉水分散粒剂	3200-4800倍液	喷雾	7
白粉病	29%石硫合剂	6-9倍液	喷雾	15
灰霉病	50%腐霉利可湿性粉剂	1500-2000倍液	喷雾	14
	异菌脲 500克/升 悬浮剂	750-1000倍液	喷雾	14
	80%啉霉胺水分散粒剂	2000-3000倍液	喷雾	20
黑痘病	80%代森锰锌可湿性粉剂	500-800倍液	喷雾	28
	啉菌酯 250克/升 悬浮剂	833-1250倍液	喷雾	21
白腐病	80%代森锰锌可湿性粉剂	500-800倍液	喷雾	28
	戊唑醇 250克/升 水乳剂	2000-3300倍液	喷雾	28
绿盲蝽	10%吡虫啉可湿性粉剂	2000-4000倍液	喷雾	
蚜虫	1.5%苦参碱可溶液剂	3000-4000倍液	喷雾	10
注：农药使用以最新版本NY/T 393的规定为准。				