

日光温室蔬菜绿色生产技术规程 第7部分：辣椒

点击此处添加标准英文译名

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

（报批稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

辽宁省市场监督管理局 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件是 DB21/T 3416《日光温室蔬菜绿色生产技术规程》的第 7 部分。DB21/T 3416 已经和计划发布以下部分：

- 第 1 部分：总则；
- 第 2 部分：番茄；
- 第 3 部分：黄瓜；
- 第 4 部分：茄子；
- 第 5 部分：甜瓜；
- 第 6 部分：西瓜；
- 第 7 部分：辣椒；
- 第 8 部分：西葫芦；
- 第 9 部分：豇豆；
- 第 10 部分：韭菜；
- 第 11 部分：芹菜。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由辽宁省农业农村厅提出并归口。

本文件起草单位：辽宁省农业科学院、辽宁省农业发展服务中心。

本文件主要起草人：张曦、刘爱群、邹春蕾、王秀雪、石凤岩、宋国柱、宣景宏、李军、陈绍莉、孙喜臣、杜乃凡、辛彬、王治丹、魏美君。

本文件发布实施后，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。

归口管理部门联系方式：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。

文件起草单位联系方式：辽宁省农业科学院（沈阳市沈河区东陵路84号），联系电话：024-31023127。

引 言

辽宁是我国日光温室的发源地，日光温室已经成为我省农业农村发展的支柱产业之一。根据辽宁省气候特点、日光温室生产性能、主要蔬菜作物的生长规律与要求，为了促进日光温室蔬菜绿色生产技术的应用，实现日光温室蔬菜生产的资源节约、生态环保、提质增效与可持续发展，同时为确保标准制定的系统性和使用的便利性，特制定了辽宁省日光温室蔬菜绿色生产技术的系列规程。DB21/T 3416 计划发布以下部分：

- 第 1 部分：总则。目的在于确立日光温室蔬菜绿色生产的总体要求。
- 第 2 部分：番茄。目的在于确立日光温室番茄绿色生产的技术要求。
- 第 3 部分：黄瓜。目的在于确立日光温室黄瓜绿色生产的技术要求。
- 第 4 部分：茄子。目的在于确立日光温室茄子绿色生产的技术要求。
- 第 5 部分：甜瓜。目的在于确立日光温室甜瓜绿色生产的技术要求。
- 第 6 部分：西瓜。目的在于确立日光温室西瓜绿色生产的技术要求。
- 第 7 部分：辣椒。目的在于确立日光温室辣椒绿色生产的技术要求。
- 第 8 部分：西葫芦。目的在于确立日光温室西葫芦绿色生产的技术要求。
- 第 9 部分：豇豆。目的在于确立日光温室豇豆绿色生产的技术要求。
- 第 10 部分：韭菜。目的在于确立日光温室韭菜绿色生产的技术要求。
- 第 11 部分：芹菜。目的在于确立日光温室芹菜绿色生产的技术要求。
-

日光温室蔬菜绿色生产规程 第7部分：辣椒

1 范围

本文件规定了日光温室辣椒绿色生产的基本要求以及栽培茬口选择、品种和秧苗选择、定植前准备、定植、定植后管理、病虫害防治、采收等技术要求。

本文件适用于日光温室辣椒绿色、安全、高效生产，特别适用日光温室蔬菜生产园区进行辣椒规模化和标准化生产。

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 5084 农田灌溉水质标准
- GB 13735 聚乙烯吹塑农用地面覆盖薄膜
- GB 16715.3 瓜菜作物种子 第3部分：茄果类
- GB/T 19791 温室防虫网设计安装规范
- GB/T 35795 全生物降解农用地面覆盖薄膜
- NY/T 2312—2013 茄果类蔬菜穴盘育苗技术规程
- DB21/T 1222.4 蔬菜主要病虫害绿色防控技术规程 第4部分：辣椒
- DB21/T 3140 高温闷棚土壤消毒技术规程
- DB21/T 3416.1—2021 日光温室蔬菜绿色生产规程 第1部分：总则

3 术语和定义

DB21/T 3416.1—2021 界定的术语和定义适用于本文件。

4 绿色生产要求

产地环境、节能日光温室、肥料与农药施用原则、产品安全质量、标识包装、生产档案等要求，应符合 DB21/T 3416.1—2021 的规定。

5 绿色生产技术

5.1 栽培茬口选择

日光温室辣椒栽培可选择以下茬口：

——早春茬：1月上旬定植，4月中旬开始采收，6月下旬至7月上旬结束；

——秋冬茬：6月下旬至7月中旬定植，9月上旬开始采收，12月中下旬结束；

——越冬茬：8月中旬至9月上旬定植，10月中旬至11月上旬开始采收，翌年6月下旬至7月上旬结束。

5.2 品种和秧苗选择

5.2.1 品种选择

根据栽培茬口选择符合市场需求、优质高产、抗病和抗逆性好的品种，种子质量应符合 GB 16715.3 的要求，且具备以下品种特性：

——早春茬：早熟性好、耐低温、耐弱光；

——秋冬茬：中熟、抗病毒能力强；

——越冬茬：植株生长势强、连续坐果能力强、耐低温。

5.2.2 秧苗选择

选用集约化育苗工厂生产的叶片肥厚、根系发达、无病虫害的穴盘苗，秧苗质量应符合 NY/T 2312-2013 第6章的规定。

5.3 定植前准备

5.3.1 土壤消毒

按照 DB21/T 3140 的规定执行。

5.3.2 整地施肥

整地前每 667 m² 施入复合肥（N-P₂O₅-K₂O=15-15-15）40 kg~50 kg；土壤板结、病虫害严重的地块可增施微生物菌肥，每 667 m² 施入量为 150 kg~200 kg。所有肥料均匀撒施土壤表面后，翻耕约 20 cm~30 cm，平整地块。

5.3.3 做畦

采用双行高畦栽培的，畦高 25 cm~30 cm，畦底宽 100 cm，过道宽 60 cm；采用单行高畦栽培的，畦高 20 cm~25 cm，畦底宽 70 cm，过道宽 50 cm。

5.3.4 铺设滴灌带

采用双行高畦栽培的宜安装 3 条滴灌带，即每行各铺设 1 条，中间加铺 1 条；采用单行高畦栽培的，每行铺设 2 条滴灌带。

5.3.5 安装防虫网

温室所有通风处和入口处宜安装不低于40目的防虫网，防虫网安装应按照GB/T 19791的规定执行。

5.4 定植

5.4.1 定植时间

早春茬宜选择晴天上午定植，定植后至少3 d以上晴天，秋冬茬和越冬茬宜选择阴天或晴天傍晚定植。

5.4.2 秧苗处理

秧苗定植前喷施广谱性杀虫剂和杀菌剂，并用含腐殖酸的水溶肥或有机水溶肥蘸根3 s~5 s，也可在蘸根的肥料溶液中添加防治土传病害的药剂。

5.4.3 定植方法

根据品种特性及气候条件确定种植密度，一般每667 m²定植2000株~2500株。定植前7 d左右畦面浇水造墒。带坨移栽，定植深度以苗坨与畦面相平为宜。早春茬可在定植前覆盖地膜，并按设定的株行距打定植孔；秋冬茬和越冬茬在定植后10 d~15 d采用对接法覆盖地膜，地膜可选择聚乙烯吹塑农用地面覆盖薄膜或全生物降解农用地面覆盖薄膜，质量应符合GB13735和GB/T 35795的规定。

5.5 定植后管理

5.5.1 环境管理

5.5.1.1 温湿度管理

根据辣椒生长发育对环境条件的要求，对棚室内的温度作适当的调整和控制，春、夏、秋季节可采用早、中、晚三段式放风方法进行温度控制，深冬季节及连续阴雨天可降低1℃~2℃。温室内空气相对湿度保持在65%~80%之间，可采用地面覆盖地膜，膜下滴灌或微喷，作业道铺撒锯末、稻壳和粉碎秸秆等方式进行湿度调节。不同茬口日光温室辣椒温湿度管理方案见表1~表3，根据作物的生长阶段进行调整。

表1 日光温室早春茬辣椒温湿度管理方案

生长时期	白天最高温度（℃）	白天最低温度（℃）	夜间最低温度（℃）	空气相对湿度（%）
1月上旬~1月下旬 （缓苗期）	30~32	24~25	12~13	70~80
1月下旬~4月上旬 （开花座果期）	28~30	25~26	12~15	65~75
4月上旬~7月上旬 （结果采收期）	< 32	26~27	15~16	65~75

表2 日光温室秋冬茬辣椒温湿度管理方案

生长时期	白天最高温度（℃）	白天最低温度（℃）	夜间最低温度（℃）	空气相对湿度（%）
6月下旬～7月下旬 （缓苗期）	< 32	< 27	15～16	70～80
7月下旬～8月下旬 （开花座果期）	28～30	26～27	< 18	65～75
8月下旬～12月下旬 （结果采收期）	26～28	25～26	12～15	65～75

表3 日光温室越冬茬辣椒温湿度管理方案

生长时期	白天最高温度（℃）	白天最低温度（℃）	夜间最低温度（℃）	空气相对湿度（%）
8月中旬～9月中旬 （缓苗期）	28～30	25～27	15～16	70～80
9月中旬～10月下旬 （开花座果期）	26～28	25～26	12～15	65～75
10月下旬～翌年6月 下旬（结果采收期）	26～30	24～25	10～12	65～75

5.5.1.2 光照管理

及时清除棚膜表面的灰尘和杂物，以增强薄膜的透光性；11月～翌年3月宜在温室后墙挂反光膜，增加温室内的光照强度。

5.5.2 水肥管理

5.5.2.1 水分管理

定植后5 d～7 d 浇缓苗水，缓苗后宜保持土壤湿润，适当控水蹲苗，促进根部生长。门椒座果后，根据土壤墒情确定浇水间隔，夏季5 d～7 d 一次，春秋季节7 d～10 d 一次，每667 m² 给水10 m³～15 m³，冬季10 d～15 d 一次，每667 m² 给水5 m³～10 m³，每次选择晴天上午浇水。灌溉水质应符合GB 5084的要求。

5.5.2.2 养分管理

采用水肥一体化的方式施肥，在施足基肥的基础上，根据植株长势确定追肥方案。门椒座果后第一次浇水开始追肥，每667 m² 冲施水溶性平衡肥（N-P₂O₅-K₂O=20-20-20）5 kg。座果期宜保持水肥平衡，施肥间隔可与浇水间隔结合，前期每10 d 左右浇一次水并随水冲施水溶性平衡肥，后期以高钾型水溶肥为主，7 d～8 d 浇水肥一次，每次每667 m² 冲施4 kg～5 kg。

5.5.3 植株管理

辣椒植株生长初期，及时摘除门椒分枝以下主茎上萌发的侧枝并抹去腋芽。门椒座住后，采用双干整枝，植株只保留2个生长势比较旺盛的主干枝条，每一主茎次生枝分枝处保留1个果实后摘心，其余

内膛侧枝及外侧相互遮荫的侧枝全部打掉，每干一绳，以后每隔 7 d~10 d 摘除 1 次侧枝并绕蔓，及时调整枝条生长方向，保持植株生长整齐。及时摘除植株下部的黄叶、病叶和畸形果。

5.6 病虫害防治

辣椒的主要病害有白粉病、灰霉病、病毒病、疫病、根腐病、茎基腐病和炭疽病等，主要虫害有蓟马、蚜虫、白粉虱、红蜘蛛、茶黄螨和甜菜夜蛾等。病虫害防治应遵守 DB21/T 1222.4 的规定。

5.7 采收

果实达到采收标准后，根据市场需求适时采收。采收时间应符合农药使用安全间隔期的要求。

5.8 生产档案

按照 DB21/T 3416.1—2021 中第 9 章的规定执行。
