

团 体 标 准

T/NTRTPA 0152.1—2025

绿色食品 茄果类特色蔬菜第 1 部分： 栽培技术规程

Green Food: Characteristic Solanaceous Vegetable
- Part 1: Technical Regulations for Cultivation

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

江苏省农村专业技术协会 发布
南通市农村专业技术协会

目 次

1	范围	1
2	规范性引用文件	1
3	术语和定义	1
4	产地环境要求	2
5	品种选择	2
6	种植时间	2
7	生产技术管理	2
7.1	种子处理	2
7.2	播种育苗	2
7.3	移栽定植	2
7.4	田间管理	2
7.4.1	间苗	2
7.4.2	肥水管理	2
7.4.3	整枝打杈	3
7.4.4	吊蔓	3
7.4.5	病虫害防治	3
7.5	采收	3
8	生产记录	3

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。

T/NTRPTA 0152.1《绿色食品 茄果类特色蔬菜第1部分：栽培技术规程》与T/NTRPTA 0152.2《绿色食品 茄果类特色蔬菜第2部分：有害生物绿色防控技术规程》和T/NTRPTA 0152.3《绿色食品 茄果类特色蔬菜第3部分：有害生物绿色防控冷链流通技术规程》共同构成茄果类特色蔬菜种植模式产业链标准体系。

本文件是T/NTRPTA 0152《绿色食品 茄果类特色蔬菜》第1部分。

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。

本文件由江苏省农村专业技术协会和南通市农村专业技术协会联合提出。

本文件由南通市农村专业技术协会归口并组织实施。

本文件起草单位：江苏沿江地区农业科学研究所、江苏省（南通）特色蔬菜科技小院、南通市农村专业技术协会、江苏省农村专业技术协会。

本文件主要起草人：程玉静、陈星、王小秋、葛礼娇、李全鹏、翟彩娇、仇亮。

绿色食品 茄果类特色蔬菜第 1 部分： 栽培技术规程

1 范围

本文件规定了茄果类特色蔬菜茄子、小辣椒和黄秋葵等栽培的术语和定义、产地环境要求、品种选择、种植时间、生产技术管理的要求。

本文件适用于茄果类特色蔬菜的栽培。

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

特色蔬菜 Characteristic Vegetable

特色蔬菜是融合地理基因、品种特质、文化符号与经济价值的多维概念，指在特定维度具有不可替代性的优质蔬菜品类。从地理标志性来看，某些蔬菜在独特生态系统中形成品质优势，如海门香沙芋、如皋香堂芋依赖长江冲积平原的沙壤土质与温润气候，具备地理不可复制性。品种特异性蔬菜通过基因优势构建市场区分度，如芥菜的野味氨基酸组合、迷你黄瓜的便携性创新，形成口感与功能的双重突破。文化符号型蔬菜承载着地域集体记忆，如如皋黑塌菜延续百年饮食文化，已融入地方民俗传承。高附加值类蔬菜则通过供需调节实现溢价，像西兰花能补充人体硒、维生素 C 和胡萝卜素，阻止癌前病变细胞形成，抑制癌肿生长，紫甘蓝凭借花青素含量构建健康消费场景，推动产业效益升级。这四维特性相互交织，共同构建起特色蔬菜作为现代农产品的新型价值坐标。

3.2

果菜类特色蔬菜 Characteristic Fruit Vegetable

果菜类蔬菜是指以果实为食用部位的蔬菜。

3.3

青皮长茄 Long Green Eggplant

果皮翠绿色的一种茄子，其中启东青皮长茄为南通市启东市特产，全国农产品地理标志。

3.4

双杆整枝 Double-Stick Pruning

在植株生长过程中，保留1个主茎+1个侧枝作为结果枝，其余侧枝、芽全部摘除，形成“双杆”结构。

3.5

三杆整枝 Triple-Stick Pruning

在植株生长过程中，保留1个主茎+2个健壮侧枝作为结果枝，其余侧枝、芽全部摘除，形成“三杆”结构。

4 产地环境要求

产地环境符合NY/T 391的规定。选择生态条件良好、远离污染源、土壤耕作层疏松、理化性状良好、地势平坦、排灌方便、土壤肥沃、有机质含量高的地块为宜。

5 品种选择

茄子品种可选择青皮长茄和南通紫茄；辣椒品种可选择启东小辣椒；黄秋葵品种可选择苏优葵系列。

6 种植时间

大棚春茄子于1月初育苗，3月上旬定植；露地茄子于2月中旬育苗，4月中旬定植；大棚秋茄子于7月中下旬育苗，8月中下旬定植；辣椒于4月上旬育苗，4月下旬移栽；黄秋葵于4月下旬至5月上旬直播。

7 生产技术管理

7.1 种子处理

将茄子、小辣椒、黄秋葵种子在55℃热水中浸种15 min后常温浸泡6 h ~ 8 h。浸泡完成后，用流水将种子表面粘液洗净，用湿润纱布包裹或均匀摊在发芽箱，在25℃ ~ 30℃，湿度80%~90%条件下催芽，当50%~70%种子露白后即可播种。

7.2 播种育苗

茄子和黄秋葵可采用营养钵育苗。播种前交足底水，种子撒播后覆盖1 cm左右细土，苗床温度白天不低于25℃，夜间不低于12℃。当茄子幼苗真叶平展时，可将幼苗移至营养钵内，移栽前3 d ~ 4 d适当炼苗。或采用72孔穴盘育苗，苗期管理期间出苗前保持棚内温度25℃~28℃，60%以上秧苗破土时除去覆盖的薄膜。

小辣椒采用72孔穴盘育苗，每穴播1粒种子，覆盖1 cm左右细土，浇透基质。此时白天温度应在30℃左右，夜间温度在18℃~20℃为宜，幼苗子叶展开后，可适当降低温度，2叶1心时进行通风炼苗，待长出3片~4片真叶后，即可进行移栽。

7.3 移栽定植

定植前每亩施有机肥1 000 kg，复合肥50 kg作为基肥。整地做畦，茄子畦宽2 m、高15 cm，株行距50 cm x 90 cm，定植后浇足水。每亩种植约1 400株~1 600株。

小辣椒在定植前15 d整地，将地块平整后，做成高度20 cm~30 cm垄后，可铺上黑色地膜。用小锹进行破膜移栽，株行距20 cm x 40 cm，每亩种植8 000株~10 000株。移栽后，交足定根水。

黄秋葵切忌与棉花等锦葵科作物连作。播种前每亩施腐熟有机肥3 000 kg~4 000 kg，沟施过磷酸钙25 kg，磷酸二铵15 kg~30 kg，硫酸钾15 kg。深耕20 cm~30 cm，垄宽70 cm，夏秋用黑色或银黑色地膜覆盖于种植行，冬春温室可使用白色地膜。播种株行距为50 cm x 70 cm，播种前浇足底水，每穴播种2粒~3粒，覆土2 cm~3 cm，每亩用种量500 g。育苗移栽每亩定植1 500株~2 000株。

7.4 田间管理

7.4.1 间苗

黄秋葵采用直播方法时，在第一片真叶展开时进行第一次间苗，去除病残弱株；当第2片~3片真叶展开时定苗，每穴留1株壮苗。

7.4.2 肥水管理

门茄采收后进行追肥，生长前期每隔10 d左右追肥1次，中后期每隔7 d追肥1次。追肥选用复合肥，前期每亩用量5 kg~8 kg，中后期每亩用量10 kg~15 kg。在大量结果期，结合病虫害防治可喷施0.2%~0.33%磷酸二氢钾。生长前期一般不需要浇水，当门茄长至鸡蛋大小时，适量浇水，进入盛果期后，每8 d~10 d浇水1次。

辣椒肥水管理遵循“轻施苗肥，重施果肥”原则，生长期可多次追肥。苗肥以氮肥为主，配合施用磷钾肥；果肥以磷钾肥为主，配合施用氮肥。生长期保持土壤湿润，雨季主要排水防涝，防治积水沤根。

黄秋葵在基肥充足情况下，根据植株长势适量追肥，苗期长势差的在缓苗后每亩追施复合肥10 kg；开花坐果期每采收（2次~3次）追肥1次，每次穴施45%复合肥；整个采收期内，每半月页面喷施0.2%磷酸二氢钾1次。定植后一周浇一次缓苗水，之后视土壤墒情浇水，保持土壤湿润即可，田中有积水时，及时清沟沥水。

7.4.3 整枝打杈

茄子在8片~10片真叶时期，可进行整枝打杈。采用双杆整枝或三杆整枝方式，每间隔7 d~10 d进行一次打杈。同时将生长过密叶片摘除，避免出现光照和通风不良情况。

在第一茬辣椒结束后，以在7月下旬~8月上旬为最佳，且避免雨天作业。去除膛内徒长枝和侧枝，摘除老病叶、黄叶、无效枝，以利通风透光。

黄秋葵在生长期及时打掉侧枝及基部老叶，开花结果期间，及时剪除已采收过嫩果的老叶。

7.4.4 吊蔓

茄子在8片~10片真叶时期，露地种植可采用绳子将茄子竹竿固定于竹竿或棍子，以防止倒伏。大棚种植可采用尼龙绳将植株固定在半空中。

7.4.5 病虫害防治

果菜类作物的病虫害防治参照《绿色食品 果菜类有害生物绿色防控技术规程》执行。

7.5 采收

茄子待萼片与果实相连处颜色呈现白色到淡绿色的带状环由宽变窄时，即为茄子的最佳采收期。门茄可适当提早采收，以促进上部果实发育。采收时间宜在早晨，用剪刀将果柄剪断，避免强拉硬拽损伤植株。

辣椒根据食用要求进行采收，青果和红果时都可采收。采收红果时，可分批采收。

黄秋葵花后3 d~5 d，果实长度7 cm~10 cm时为最佳采收期。采收时，戴上手套，着长袖长裤；采收宜在傍晚进行，用剪刀剪断果柄。收获盛期一般每天或隔天采收1次，收获中后期一般3 d~4 d采收1次。采收期可从6月一直延至10月中下旬。

8 生产记录

建立生产档案，档案资料保存不少于2年。