

团 体 标 准

T/NTRTPA 0153.2—2025

花菜类特色蔬菜第 2 部分：栽培技术规程

Green Food: Characteristic Flower Vegetable-
Part 2: 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
南通市农村专业技术协会 发 布

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	1
5	品种选择	1
6	播种育苗	2
6.1	种子质量及处理	2
6.2	育苗	2
6.2.1	育苗时间	2
6.2.2	播前准备	2
6.2.3	播种方法	2
6.2.4	温湿度管理	2
6.3	壮苗准备	2
7	整地	2
8	定植	2
9	田间管理	2
9.1	水肥管理	2
9.2	中耕除草	2
9.3	人工修整	3
10	病虫害防治	3
11	采收	3
12	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 0153.2《花菜类特色蔬菜第2部分：栽培技术规程》与T/NTRPTA 0153.1《花菜类特色蔬菜第1部分：有害生物绿色防控技术规程》、T/NTRPTA 0153.3《花菜类特色蔬菜第3部分：速冻加工技术规程》、T/NTRPTA 0153.4《花菜类特色蔬菜第4部分：冷链流通技术规程》共同构成特色蔬菜种植模式标准体系。

本文件是T/NTRPTA 0153《花菜类特色蔬菜》第2部分。T/NTRPTA 0153已经发布了以下部分。

——第1部分：有害生物绿色防控技术规程

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。

本文件由江苏沿江地区农业科学研究所提出。

本文件由南通市农村专业技术协会归口。

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

本文件主要起草人：程玉静、葛礼姣、仇亮、王小秋、翟彩娇。

花菜类特色蔬菜第2部分：栽培技术规程

1 范围

本文件规定了花菜类蔬菜栽培技术的产地环境、品种选择、播种育苗、整地、定植、田间管理、病虫害防治、采收和生产记录。

本文件适用于江苏长江流域及生态相似区花菜类蔬菜栽培生产。

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/T 8321（所有部分） 农药合理使用准则
GB 16715.4 瓜菜作物种子 第4部分：甘蓝类
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
NY/T 496 肥料合理使用准则 通则
NY/T 1276 农药安全使用规范 总则
NY/T 2118 蔬菜育苗基质

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，如荠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

花菜类特色蔬菜 characteristic flower vegetable

以花器官为主要食用部位的特色蔬菜（包括不限于青花菜、白花菜、松花菜等）。

4 产地环境

选择排灌良好、通透性好，pH值7.2~8.0，土壤有机质及速效钾含量丰富的沙壤土和粘土地块，避免前茬种植十字花科同类作物田块。产地环境应符合NY/T 391的规定。

5 品种选择

宜选择综合性状优良的抗逆抗病品种。西兰花宜选择如优秀、耐寒优秀、艳丽、碧绿依、珠绿等品种，花椰菜宜选择满月50天、庆松55、雪玲1号、荷兰雪球、崇花2号等品种。

6 播种育苗

6.1 种子质量及处理

西兰花、花椰菜种子质量应符合GB 16715.4的规定。种子播前宜进行消毒处理，可使用55℃的恒温水中浸种20 min，或采用高锰酸钾500倍液浸种30 min消毒，随后转入常温清水浸种4 h。

6.2 育苗

6.2.1 育苗时间

早春青花菜/花椰菜于12月中下旬穴盘育苗（温室育苗），秋青花菜/花椰菜于8月中旬育苗。

6.2.2 播前准备

选用128孔规格穴盘。选用商品基质，商品基质应符合NY/T 2118规定。于播种前1 d~3 d进行基质灭菌消毒，将50%多菌灵粉剂与基质均匀混合（50 g/m³），用薄膜覆盖24 h~48 h。重复使用的育苗穴盘在使用前采用2%漂白粉或0.5%高锰酸钾溶液浸泡10 min，用清水漂洗干净。灭菌消毒后，将装满基质的穴盘用人工或喷淋设备进行浇水，以穴盘底部渗出水为宜。

6.2.3 播种方法

每穴1粒种子，播种后覆盖1 cm厚基质或蛭石。

6.2.4 温湿度管理

白天控制在20℃~28℃，夜间控制在15℃~20℃。浇水掌握“不干不浇”原则，每次浇透、浇匀。阴雨天、日照不足和湿度高时不宜浇水，干旱时增加浇水次数。定植前5 d适当控水，降低温度。

6.3 壮苗准备

植株健壮，4片真叶，叶片完整，叶色浓绿肥厚，根系发达、盘根紧实，无病虫害。

7 整地

定植前10 d~15 d结合整地，施足基肥，亩施3 000 kg腐熟农家肥或300 kg商品有机肥，亩施30 kg~40 kg复合肥（16 N-16 P₂O₅-16 K₂O）；增施微量元素肥料，亩施2 kg~5.5 kg硼砂。整地耙匀后作畦，西兰花种植畦宽240 cm，花椰菜种植畦宽（90~120）cm，沟宽20 cm，沟深25 cm。肥料的使用应符合NY/T 496的规定。

8 定植

穴盘育苗叶菜达到壮苗标准时既可定植。定植前大田浇水至土壤表层含水量80%左右，选择晴天下午或阴天按照晚熟品种适当稀植，早熟品种适当密植原则定植。西兰花宜采用大小行种植，大行距50 cm，小行距40 cm，早熟品种株距33 cm，中晚熟品种株距40 cm；白花菜株行距：早熟品种35 cm×50 cm，中熟品种45 cm×60 cm，晚熟品种（55~60）cm×70 cm。定植后浇足“定根水”，定植3 d~4 d后及时查苗补苗。

9 田间管理

9.1 水肥管理

定植后5 d~7 d保持土壤湿润，之后保持土壤干湿交替。活棵后幼苗生长至6片真叶时结合浇水每亩追施尿素10 kg；第一次追肥间隔10 d后及花蕾直径达2 cm~3 cm时分别结合浇水亩施尿素10 kg+硫酸钾肥10 kg。采收前10 d停止浇水。

9.2 中耕除草

定植后至植株封行前，根据田间杂草情况及时中耕除草。

9.3 人工修整

缓苗后，如果发现叶腋间有侧芽长出，应及时摘除；兼收侧花球栽培的每株留健壮侧花枝1个~2个，其余的侧花枝及时摘除。花椰菜花球生长至直径8 cm~10 cm时，应人工将花球外不同方向的叶片盖住花球或将植株外叶扶起并绑在花球上方，以保持花球洁白。

10 病虫害防治

坚持预防为主、综合防治的植保方针，采用绿色防控措施，以农业防治措施为基础，结合物理、生物、化学防治措施进行病虫害防治。农药的使用应符合GB/T 8321和NY/T 1276的规定。

11 采收

株高17 cm~20 cm，中等花球（青花菜单个花球重500 g~800 g，直径11 cm~14 cm；花椰菜单个花球重800 g~1000 g，直径15 cm左右），花蕾色泽一致（青花菜要求颜色深绿一致，花椰菜要求颜色洁白一致），结球紧实，平整圆正，边缘尚未散开，无病虫害，无损伤，茎秆尚嫩时采收为宜；也可根据市场需求及时采收，采收时保留部分嫩茎和4片~5片嫩叶，轻装清运，避免损坏。

12 生产记录

建立生产技术档案，档案资料保存不少于2年。
