

1	有机蔬菜生产操作规程
2	
3	一、有机蔬菜的定义
4	二、有机蔬菜基地的基本要求
5	三、有机蔬菜栽培管理
6	四、有机蔬菜的肥料使用技术
7	五、有机蔬菜病虫害防治措施
8	六、有机肥堆肥方法
9	七、有机蔬菜运输工具清洁制度
10	八、有机作物贮藏规定
11	九、机械设备的维修与清扫规程
12	十、茄科蔬菜操作规程
13	十一、葫芦科蔬菜操作规程
14	十二、豆科蔬菜操作规程
15	十三、百合科蔬菜操作规程
16	十四、十字花科蔬菜操作规程
17	十五、伞行科蔬菜操作规程

目 录

18

19 一、有机蔬菜的定义

20 指在蔬菜生产过程中不使用化学合成的农药、化肥、除草剂、生长调节剂
21 等物质，以及基因工程生物及其产物，而是遵循自然规律和生态学原理，采取
22 一系列可持续发展的农业技术，协调种植平衡，维持农业生态体系稳定，且经
23 过有机认证机构鉴定认可，并颁发有机证书。在此基础上，生产的蔬菜为有机
24 蔬菜。

25 二、有机蔬菜基地的基本要求

26 1 基地的完整性

27 有机蔬菜基地的土地应是完整的地块，其间不能夹有进行常规生产的
28 地块，但允许夹有有机转化地块；有机蔬菜基地与常规地块交界处必须有明显
29 标记，如：河流、山丘、人为设置的隔离带等。

30 2 转化期

31 由常规生产系统向有机生产转换通常需要 2 年时间，其后播种的蔬菜
32 收货后才可作为有机产品；多年生蔬菜在收获之前需要经过 3 年转化时间才能
33 作为有机产品。转化期的开始时间从向认证机构申请认证之日起计算，生产者
34 在转化期必须完全按有机生产要求操作。经过一年的有机转化后的田块中生长
35 的蔬菜，可以作为有机转化产品销售。

36 3 缓冲带

37 如果基地的有机地块有可能受到临近的常规地块污染影响，则在有机
38 和常规地块之间必须设置缓冲带或物理障碍物，保护有机地块不受污染。不同

39 认证机构隔离带的要求不同，如我国 OPDC 认证机构要求 8m，德国的 BCS 认证机
40 构要求 10m。

41 三、有机蔬菜栽培管理

42 1 品种选择

43 应使用有机蔬菜种子和种苗，在得不到认证的有机种子和种苗的情况
44 下（如在有机种植的初始阶段），可使用未经禁用物质处理的常规种子。应选
45 择适应当地的土壤和气候特点，对病虫害有抗性的蔬菜种类及品种，在品种的
46 选择中要充分考虑保护作物遗传多样性。禁止使用任何转基因种子。

47 2 轮作换茬和清洁田园

48 有机生产基地应包括豆科作物或绿肥在内的至少 3 种作物进行轮作；
49 在一年只能生长一茬蔬菜的地区，允许采用包括豆科作物在内的 2 种作物轮作。
50 前茬蔬菜腾茬后，彻底打扫清洁基地，将病残体全部运出基地外，销毁或深埋，
51 以减少病害基数。

52 3 配套栽培技术

53 通过培育壮苗、嫁接换根、起垄栽培、地膜覆盖、合理密植、植株调
54 整等技术，充分利用利用光、热、气等条件，创造一个有利于蔬菜生长的环境，
55 以达到高产高效的目的。

56 四、有机蔬菜的肥料使用技术

57 1 允许使用的肥料种类

58 有机肥料，包括动植物的粪便及残体，植物沤制肥、绿肥、草木灰、
59 饼肥等。矿物质，包括钾矿粉、磷矿粉、氯化钙等物质。另外还包括有机认证

60 机构认证的有机专用肥和部分微生物肥料。

61 2 使用方法

62 ①施肥量 有机蔬菜种植的土地在使用肥料时，应做到种菜与培肥地力同
63 步进行。使用动物和植物肥的数量掌握在 1:1 为好。一般每亩土地，每种蔬菜
64 使用有机肥 3000-4000kg。追施有机专用肥 100kg。

65 ②施足底肥 将施肥总量的 80%用作底肥，结合整地，将肥料均匀地混入耕
66 作层内，以利于根系吸收。

67 ③巧施追肥 对于种植密度大、根系浅的蔬菜可采用铺肥追肥方式，当蔬
68 菜长至 3-4 片叶时，将肥料晾干制细，均匀撒到菜地内，并及时浇水。对于种
69 植行距较大，根系较集中的蔬菜，可开沟条施追肥，开时不要伤断根系，将肥
70 料撒到沟内，用土盖好后及时浇水。对于种植行株距大的蔬菜可采用开穴追施
71 方式。

72 五、有机蔬菜病虫害防治措施

73 由于有机蔬菜在生产过程中禁止使用所有化学合成的农药，禁止使用
74 由基因工程技术生产的产品，所以有机蔬菜的病虫草害要坚持“预防为主，防
75 治结合”的原则。通过选用抗病的品种、高温消毒、合理的肥水管理、轮作、
76 多样化间作套种、保护天敌等农业措施、物理措施综合防治病虫草害。

77 1、病害防治

78 可以用石灰、硫磺、波尔多液防治蔬菜多种病害；允许有限制地使用
79 含铜的材料，如氢氧化铜、硫酸铜等杀菌剂来防治蔬菜细菌性病害；可以用抑
80 制作物真菌病害的软皂、植物制剂、醋等物质防治蔬菜真菌性病害；高锰酸钾
81 是一种很好的杀菌剂，能防治多种病害；允许使用微生物及其发酵产品防治蔬

82 菜病害。

83 2、虫害防治

84 提倡通过释放寄生性捕食性天地动物（如赤眼蜂、瓢虫、捕食螨等）
85 来防治虫害；允许使用软皂、植物性杀虫剂或当地生长的植物提取剂等防治虫
86 害；可以在诱捕器和散发器皿中适用性诱剂，允许使用视觉性（黄粘板）和物
87 理性捕虫设施（如防虫网）防治害虫；可以有限制地使用鱼藤酮、植物来源的
88 除虫菊酯、乳化植物油和硅藻土来杀虫；允许有限制地使用微生物及其制剂如
89 杀螟杆菌、Bt 制剂等。

90 3、杂草控制

91 通过采用限制杂草生长发育的栽培技术（如轮作、绿肥、休耕等）控
92 制杂草；提倡使用秸秆覆盖杂草。允许采用机械和电热除草。禁止使用基因工
93 程产品和化学除草剂。

94 六、堆肥方法

95 先将粪便风干，使其水分散发达 30%—40%时，将粪便与稻草（切碎）
96 等膨松物按重量 100: 10 比例混合，每 100kg 混合肥中加入 1kg 催熟粉，充分
97 拌合均匀。然后堆积在肥舍内，成为高 1.5—2m 左右的肥堆，使之发酵腐熟。
98 当气温为 15℃时，堆积后第 3 日肥堆表面以下 30cm 处的温度可达 50—70℃；
99 堆积 10 日后，即行第一次翻混。翻混时肥堆表面以下 30cm 处的温度可达 50—
100 80℃，几乎无臭。10 日后，进行第二次翻混。翻混前肥堆表面以下 30cm 处的为
101 40—60℃。再 10 日后，即第三次翻混前，肥堆表面以下 30cm 处的温度为 30—
102 40℃，翻混后的温度为 20—30℃。其含水量约 30%左右，以后不再翻混，经 3
103 —10 天，堆肥熟化过程即告结束。这种高温堆腐可把原粪便中的虫卵、杂草种
104 子等杀死，大肠杆菌、臭气等也大为减少，达到无害化的目的。

七、运输工具清洁制度

1、装载有机蔬菜前，均清洗干净后，装载。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

2、运输过程中必须稳固、防雨、防潮、防曝晒，装卸时应轻装轻卸，防止碰撞破损。

3、在运输过程中为避免与其他产品混装，事前安排有专人负责此项工作。

4、在整个运输过程都有完整档案记录，并保留有相应单据。

八、有机作物贮藏规定

有机作物经晾晒或烘干到水分达国标规定的相应标准，用干净的运输机具运到指定的有机作物专用仓库存放。仓库内不得放置任何有毒有害物质，不得同时存放有机转换作物和常规作物。有机作物专用仓库在有机作物入仓前应进行检修、清扫、堵塞，确保库内没有害虫、老鼠等有害生物，并有防止有害生物进入有机作物仓库的防护板、防护网等。有机作物贮藏过程中，应定期检查，防止仓库进水和作物霉变。

九、机械设备的维修与清扫规程

所有农用机具由基地统一购置、统一管理、有机作物专用，不得私自带出基地以外的农场使用。收割机、运输机具等大型机械如使用农场外的，在进行与有机作物相关的操作前应进行清扫，并有专人负责监管。收割机和其它大型机具如在有机基地范围内发生故障，应由专人及时维修，并采取必要的防护措施，以防机油、汽油等渗漏到有机稻田内，对环境造成污染。

126

127

128

129

130

131

132

133

134

135

136

137

138 十、茄科蔬菜操作规程

139 （本规程适合番茄、茄子、辣椒、红尖椒、青尖椒、圣女果、青椒、辣椒
140 叶、彩椒、朝天椒等蔬菜）

141 按照 OFDC 有机认证标准，结合品种特性、本地生产条件和往年生产中
142 的经验教训，制定本规程如下：

143 1 选地选茬

144 1.1 选择生态环境良好，符合有机农业生产条件的地块。首选通过有机
145 认证及完成有机认证转换期的地块；次之选择新开荒的地块；再次选择经三年
146 休闲的地块。

147 1.2 选择土质肥沃、有机质含量高、土壤保肥蓄水能力强、土壤通透性
148 好、排灌方便、土壤 pH 6.5-7.5 的地块。

1.3 避免重、迎茬。

1.4 前作以有机葱蒜类、豆瓜类、甘蓝类蔬菜为好。

2 选择品种

2.1 按本地区地理环境、积温、生育期的条件，因地制宜选择生育期适宜的品种。

2.2 应选用优质、丰产、抗性强、商品性好的品种。

有机农业提倡使用有机种子，因此我们以购买有机种子为宗旨，如果市场上没有，我们选择常规种子，但在本基地进行育苗。

3 整地施肥

3.1 整地

3.1.1 整地要求：整平耙细，田间无大土块和暗坷拉，每平方米耕层内直径大于 5cm 的土块应少于 5 个；无较大的残株、残茬；耕翻 20~25cm；耙茬深度 12~15cm；深松深度 25cm 以上。

3.1.2 整地时间：能伏、秋翻的地块则伏、秋翻；早春整地应以保墒、不误农时为准，顶浆整地。

3.2 施肥

3.2.1 施足底肥：按照有机生产操作规程，本基地使用符合有机标准的沤制农家肥，每亩在翻地前撒施充分腐熟农肥 8-12 立方米，还可施入生物菌肥。

3.2.2 后期追肥：当蔬菜长至 3-4 片叶时，将肥料晾干制细，均匀撒到菜地内，并及时浇水，追施 100kg 专用有机肥。

4 种植要求：

4.1 育苗：茄科类蔬菜适宜在温室大棚内栽培。地温稳定通过 7℃~8℃ 时进行播种。过早播种时，地温低，种子在土壤滞留时间长，可诱发幼苗罹病。在保证熟期的情况下，可以适当晚播。适当晚播，幼苗出土快，不易感染病害，植株健壮；冬季育苗龄为 70—80 天

4.2 定植 地温在 10℃ 以上、气温达到 20-25℃ 可开始定植，畦宽可设 80-100 厘米，株距 45-55 厘米，行距约 60 厘米，每亩栽苗 2200 株左右；定植前盖地膜可有保水、保温和防草的作用。

5 田间管理：

5.1 生长调控：开花前控制肥水、坐果后保持土壤湿润，大量开花坐果期需肥水最多，要注意供给肥水。一般定植后 15—20 天开花坐果，花后 45—50 天成熟(成熟期与温度施肥关系密切)。

5.2 温度湿度调控：坐果后最低温度 15℃，最适温度为 20-25℃，最高 30℃。

6 病虫害防治：

6.1 温汤浸种：种子用 55 摄氏度的温水浸泡十分钟后，搅拌降温到常温再浸泡适当的时间。

6.2 预防为主，综合防治。在生产期间做好各阶段病虫害的预测预报工作。

a、合理安排轮作，清洁田园，选用抗病品种，培育壮苗；

b、覆盖银灰色地膜驱避蚜虫，利用高压汞灯、黑光灯、频振杀虫灯、性诱剂杀成虫。

c、利用天敌，生物药剂等，例如有白僵菌、绿僵菌、BT 等微生物杀虫剂；
注意灰霉病、青枯病和灰霉病的发生。

7 收获以及质量要求：

7.1 选择晴好天气采摘，防止泥水污染茄果，并且有利于采摘后的伤口愈合；

7.2 轻拿轻放，用专用的篮筐盛放采摘的茄果，并注意垫草或软布避免互相磕碰损伤；

7.3 单品种收脱、单品种运输、堆放贮存，有标牌，不混杂；

8 其它要求：

种植户在生产过程中，要接受专业技术人员指导。对生产操作全过程进行记录，建立生产技术实施档案，全面记载，保存备查。

十一、葫芦科蔬菜操作规程：

（本规程适合黄瓜、冬瓜、南瓜、苦瓜、西葫芦、迷你黄瓜、地瓜、西瓜等蔬菜）

按照 OFDC 有机认证标准，结合品种特性、本地生产条件和往年生产中的经验教训，制定本规程如下：

1 选地选茬

1.1 选择生态环境良好，符合有机农业生产条件的地块。首选通过有机认证及完成有机认证转换期的地块；次之选择新开荒的地块；再次选择经三年

209 休闲的地块。

210 1.2 葫芦科蔬菜根系较浅，根群吸收力较弱，栽培宜选择土质肥沃、有
211 机质含量高、土壤保肥蓄水能力强、土壤通透性好、能排能灌地块，土壤 pH 值
212 在 5.5-7.2 的地块。

213 1.3 避免重、迎茬。

214 1.4 前作以有机葱蒜类、豆瓜类、甘蓝类蔬菜为好。一般不选择有机番
215 茄、茄子等茄果类为前茬。

216 2 选择品种

217 2.1 按本地区地理环境、积温、生育期的条件，因地制宜选择生育期适
218 宜的品种。

219 2.2 应选用优质、丰产、抗性强、商品性好的品种。

220 有机农业提倡使用有机种子，因此我们以购买有机种子为宗旨，如果
221 市场上没有，我们选择常规种子，但在本基地进行育苗。

222 3 整地施肥

223 3.1 整地

224 3.1.1 整地要求：整平耙细，田间无大土块和暗坷拉，每平方米耕层内
225 直径大于 5cm 的土块应少于 5 个；无较大的残株、残茬；耕翻 20~25cm；耙茬
226 深度 12~15cm；深松深度 25cm 以上。

227 3.1.2 整地时间：能伏、秋翻的地块则伏、秋翻；早春整地应以保墒、
228 不误农时为准，顶浆整地。

3.2 施肥

3.2.1 施足底肥：按照有机生产操作规程，本基地使用符合有机标准的沤制肥，每亩在翻地前撒施充分腐熟农肥 5000 千克。

3.2.2 后期追肥：当蔬菜长至 3-4 片叶时，将肥料晾干制细，均匀撒到菜地内，并及时浇水，追施 100kg 专用有机肥。

4 种植要求：

4.1 育苗：茄科蔬菜适宜在温室大棚内栽培。地温稳定通过 10℃ 时进行播种。过早播种时，地温低，种子在土壤滞留时间长，可诱发幼苗罹病。在保证熟期的情况下，可以适当晚播。适当晚播，幼苗出土快，不易感染病害，植株健壮；冬季育苗龄为 20-30 天。

4.2 定植 地温在 12℃ 以上、气温达到 25-30℃ 可开始定植，做 50 厘米垄株距 25-40 厘米，每亩栽苗 3500 株左右；

5 田间管理：

5.1 生长调控：支架，植株甩蔓后，应理顺瓜蔓，避免交叉乱长，植株 6-8 片叶，蔓长 25 厘米左右时搭架。打叉摘心，第一雌花开放前，该花所在节位以下各节出现的侧枝一律摘去，以后各节出现的侧枝可留一片叶摘心。摘心实际上是留一叶一瓜。如果侧枝留叶太多，不但叶片生长消耗营养多，而且容易造成下层郁闭，通风透光不良。

5.2 温度湿度调控：坐果后最低温度 15℃，最适温度为 25-30℃，最高 30℃。

6 病虫害防治：

6.1 温汤浸种：种子用 55℃ 的温水浸泡十分钟后，搅拌降温到常温再浸

250 泡适当的时间。种子也可利用清水和淡盐水浸种，防止种子污染以及携带病菌；

251 6.2 病害防治：加强中后期通风，防止枯萎病、霜霉病、灰霉病和叶霉
252 病的发生。第一、二果穗易发生根腐病，病果白绿或红绿相间，病部滞长，果
253 形不正，降低商品性，影响经济效益。防治方法是增施农肥，控制秧苗长势，
254 苗期不能长期低于 10℃ 低温。育苗方法改集中播种小苗分栽为育苗碗内单粒直
255 播，不伤根，减少病毒由根部伤口侵染机会。生产实践证明，采用以上措施是
256 控制根腐病的有效措施。另外也可运用井冈霉素、农抗菌素 120、链霉素、木霉
257 等微生物杀菌剂防治病害。还可用石灰、波尔多液、氢氧化铜防治病害。

258 6.3 虫害的预防与防治：生长期常见发生的害虫有斜纹夜蛾、棉铃虫和白
259 粉虱、蚜虫、斑潜蝇、蓟马等。

260 6.3.1 少量害虫可以采用人工捕捉，及时通风、摘除虫叶等措施进行控制；

261 6.3.2 当害虫发生较为严重时，采用有机农药进行防治，如采用清源保防
262 治甜菜夜蛾或者棉铃虫，用除虫菊防治白粉虱。另还有白僵菌、绿僵菌、BT 等
263 微生物杀虫剂。

264 7 收获以及质量要求：

265 7.1 选择晴好天气采摘，防止泥水污染瓜果，并且有利于采摘的伤口愈合；

266 7.2 轻拿轻放，用专用的篮筐盛放采摘的瓜果，并注意垫草，防止互相磕
267 碰损伤；

268 7.3 单品种收脱、单品种运输、堆放贮存，有标牌，不混杂；

269 8 其它要求：

270 种植户在生产过程中，要接受专业技术人员指导。对生产全过程进行记

录，建立生产技术实施档案，全面记载，保存备查。

十二、豆科蔬菜操作规程：

（本规程适合扁豆、豇豆、刀豆、甜豆、荷兰豆等蔬菜）

按照 OFDC 有机认证标准，结合品种特性、本地生产条件和往年生产中的经验教训，制定本规程如下：

1 选地选茬

1.1 选择生态环境良好，符合有机农业生产条件的地块。首选通过有机认证及完成有机认证转换期的地块；次之选择新开荒的地块；再次选择经三年休闲的地块。

1.2 选择土质肥沃、有机质含量高、土壤保肥蓄水能力强、土壤通透性好、能排能灌、土壤 pH 6.5-7.5 的地块。

1.3 避免重、迎茬。

1.4 前作以有机小麦、有机玉米、有机油菜为好；一般不选择有机葵花、有机甜菜、有机荞麦为前茬。

2 选择品种

2.1 按当地地理环境、积温、生育期的条件，因地制宜选择生育期适宜的品种。

2.2 应选用优质、丰产、抗性强、商品性好的品种。

2.3 有机农业禁止使用转基因类型的品种，所以不得选用转基因类型的

291 大豆品种。应选用通过有机认证的种子。

292 3 整地施肥

293 3.1 整地

294 3.1.1 整地要求：整平耙细，田间无大土块和暗坷拉，每平方米耕层内
295 直径大于 5cm 的土块应少于 5 个；无较大的残株、残茬；耕翻 20~25cm；耙茬
296 深度 12~15cm；深松深度 25cm 以上。

297 3.1.2 整地时间：能伏、秋翻的地块则伏、秋翻；早春整地应以保墒、
298 不误农时为准，顶浆整地。

299 3.2 施肥

300 3.2.1 施足底肥：按照有机生产操作规程，本基地使用符合有机标准的沤制
301 肥，每亩在翻地前撒施充分腐熟农肥 5000 千克。

302 3.2.2 后期追肥：当蔬菜长至 3-4 片叶时，将肥料晾干制细，均匀撒到菜地
303 内，并及时浇水，追施 100kg 专用有机肥。

304 4 播种

305 4.1 理论播期：地温稳定通过 7℃~8℃时进行播种。过早播种时，地温低，
306 种子在土壤滞留时间长，可诱发幼苗罹病。在保证熟期的情况下，可以适当晚
307 播。适当晚播，幼苗出土快，不易感染病害，植株健壮；一般豆类为短日照作
308 物。幼苗适当晚出土，遇到长日照，可以适当延长营养生长阶段。一般而言，
309 营养生长时间长，营养体茂盛，可为生殖生长、丰产奠定良好的基础。但要避
310 免过晚播种，造成贪青晚熟。

311 4.2 播法：播法可以采取以下方法中的任意一种：

312 4.2.1 精量点播：机械垄上双行等距精量点播，双行间小行距 10~12cm。

313 4.2.2 平播：窄行条播，行距 25~30cm。

314 4.2.3 大垄密：大垄多行密播，垄距 140cm 左右，垄上 6 行，小行距 15cm。

315 4.2.4 采用播种、(起垄)、镇压“一条龙”连续作业。

316 4.3 播深：镇压后播深 3~5cm。

317 4.4 密度：

318 4.4.1 保苗株数应以各品种特性为准。不同品种豆科类蔬菜的播种密度不
319 同，公顷保苗可在 170,000~450,000 株。

320 4.4.2 不同栽培方式播种密度不同。平播（行距 25~30 厘米）、大垄
321 密播（垄距 140cm 左右，垄上 6 行，垄上小行距 15cm）等，可以适度增多保苗
322 株数。适度增加保苗株数可以提高单位面积产量。

323 4.5 播量

324 播量受以下因素左右：播种量受种子的百粒重的大小左右——百粒重
325 大的品种播量多一些；百粒重小的品种播量少一些。播种量受栽培密度的多少
326 左右——密度大，播量多；密度稀，播量少。播种量因整地质量的好坏而有差
327 异——整地质量好的地块，田间损失率小，播量可适当少一点；整地质量不好
328 的地块，田间损失多，播量适当多一点。播种量受种子的质量好坏左右——根
329 据种子发芽率大小、净度高低，再依据保苗株数的多少予以计算。播种量的计
330 算：

331 公顷保苗株数 × 种子百粒重 (g)

332 公顷播量 (kg/hm²)
333 = × [1+田间损失率
334 (%)] 种子发芽率 (%) × 种子净度 (%) ×
335 105

336 (田间损失率根据整地质量而定,一般按 10%左右计算。)

337 4.6 要求

338 ① 不重播、不漏、不断条。

339 ② 播种深浅一致。

340 ③ 覆土一致。

341 ④ 播后及时镇压。

342 5 田间管理

343 5.1 耙、深松、中耕

344 5.1.1 第一次中耕: 时间为豆科类蔬菜“照垄”时(第一片复叶展开
345 时), 可采用单翼铲、杆齿和双翼铲配置方式, 此次中耕可带护苗器, 垄沟深
346 松深度达到 18~25cm。起到灭草、松土、提地温放寒、增加蓄水能力的作用。

347 5.1.3 早中耕、深中耕、及时中耕: 达到三次以上中耕。

348 5.2 除草

349 5.2.1 除草方式: 人工铲地与机械(“耙萌生”、“蒙头土”、“苗耙”、
350 中耕、耘锄耘地等)相结合。提倡使用秸秆覆盖杂草、采用机械和电热除草。

5.2.2 除草次数：人工铲地锄草次数达到三次。做到田间无杂草。视情况，可在大豆生长后期人工拔大草一次。

5.2.3 严禁用基因工程产品和化学除草剂除草。

5.3 灌溉：大豆开花前、结荚期干旱时，进行灌溉。适宜的灌溉不仅可以增加大豆的产量，而且可以提高大豆的质量。

6 收获

6.1 收获时期：一般在90%叶片脱落，豆粒“归圆”时进行收获。个别有“炸荚”习性的品种应根据品种的特点适时收获。

6.2 收获方式：人工收割。为了防止豆籽实产生“泥花脸”、“草花脸”，不得使用联合收割机在田间直接收获、脱粒。联合收割机在田间直接收获、脱粒，收获损失大。

6.3 收后处置：收获后放置5~7天，以利生理后熟。

7 脱粒

7.1 脱粒方式：最好采用传统的打场方式（压碾子，或四轮压场）进行脱粒。防止过度碾压造成籽粒破损。不得用纹杆式、钉齿式脱粒机进行脱粒，防止机械破损豆粒。

7.2 质量要求：不完善粒（包括籽粒破损、未完全成熟、病斑粒、异色粒、异型粒、青豆等）不超过2%；“石豆”1%以下；杂质率不超过1%；虫口率不超过1%；含水率在14%以下；粒度要求：有的要求籽粒直径6.5~7.0mm，有的要求籽粒直径7.8mm以上等等，需按对方要求办理。为此，要经过机械清选、人工手选。

7.3 收获质量要求:

①选择晴好天气收割,防止产生泥、草花脸。

②不落底荚、不丢枝、不炸荚。

③单品种收脱、单品种运输、堆放贮存,有标牌,不混杂。

8、其它要求:

种植户在生产过程中,要接受专业技术人员指导。对生产全过程进行记录,建立生产技术实施档案,全面记载,保存备查。

十三、百合科蔬菜

(本规程适合韭菜、葱、蒜、芦笋、姜、玉米、黄洋葱等蔬菜)

按照 OFDC 有机认证标准,结合品种特性、本地生产条件和往年生产中的经验教训,制定本规程如下:

1. 选地:

1.1 选择土壤肥力中下等、岗平地、中性土壤中指百合科蔬菜为宜。不宜在低洼地中指百合科蔬菜。百合科蔬菜适宜的土壤 pH 值范围较大, pH 6.5-7.5 之间均可,不宜在酸性土壤栽培百合科蔬菜。

2. 整地施肥

2.1 整地要求整平耙细,田间无大土块和暗坷拉。每平方米耕层内直径大于 5 厘米的地块应少于 3 个;无较大的残株、残茬;翻耕 22 厘米以上;耙茬深度

391 12~15 厘米；耕松深度 25 厘米以上。达到播种状态必须伏、秋翻整地。

392 2.2 施肥

393 2.2.1 施足底肥：按照有机生产操作规程，本基地使用符合有机标准的沤制
394 肥，每亩在翻地前撒施充分腐熟农肥 5000 千克。

395 2.2.2 后期追肥：当叶片长至 10-15cm 时，将肥料晾干制细，均匀撒到菜地
396 内，并及时浇水，追施 100kg 专用有机肥。

397 3、播种：

398 3.1 选种：应选用适合本地特点的优良品种，经过风、筛选后纯度在 90%以
399 上，发芽率在 90%以上。剔除病粒、瘪粒。

400 3.2 播期：应在土壤解冻深度达 5—7 厘米时，掌握墒情，适时播种。黑龙
401 江省三江平原地区的百合科蔬菜最佳播种期为 3 月末 4 月上旬。

402 3.3 密度：密度过大，容易倒伏。密度过小，分蘖多，主穗与分蘖穗之间差
403 异很大、而且熟期不一致。

404 早熟品种一般公顷保苗 700-750 万株，中熟品种公顷保苗 650-700 万
405 株。公顷播种一般为 280-300 千克左右。

406 3.4 播深：播种深度为 3-4 厘米。

407 3.5 要求

408 ①播种之前对角耙地一遍。以便灭草。若播种前耙地灭草效果好，则生长
409 期间基本上不需再除草；

410 ②播种不漏、不断条；

- 411 ③播种深浅一致；
- 412 ④播种覆土一致；
- 413 ⑤播后及时镇压。
- 414 4、田间管理
- 415 4.1 “苗耙”
- 416 4.1.1 “苗耙”必须掌握“三情”——草情、苗情、地情。草情——大部分
- 417 杂草已经发芽、处在即将出土的白芽期；地情——地面平坦，地表无残枝、残
- 418 茬；苗情——三叶期。
- 419 4.1.2 “苗耙”工具：一般使用中型钉齿耙或红星耙
- 420 4.1.3 “苗耙”要求：
- 421 ①作业慢速。
- 422 ②斜向作业
- 423 ③耙深不得超过播种深度。
- 424 ④作业在露水干后进行。
- 425 ⑤经常清除钉齿间残枝枯草堵塞。
- 426 4.2 视情况进行人工拔草。
- 427 4.3 扬花期如若干旱时应进行灌溉。
- 428 5、收获

人工收获。

6、收后初加工

当百合科蔬菜子粒含水量降到 13%以下时，应该清选、初加工、装袋、
入库。可选用大麦除芒机除芒，用清粮机除去杂质。入库时应选择早、晚进行，
不在中午高温条件下进行，防止温度高引起子粒发烧。

十四、 十字花科蔬菜操作规程

（本规程适合白菜、萝卜、油菜、甘蓝、空心菜、碗豆苗、木耳菜、奶油
生菜、菠菜、茼蒿、芥兰、奶白菜、菜心、番杏、紫背天葵、球生菜、西兰花、
莴笋、白菜花、孢子甘蓝、油麦菜、紫甘蓝、叶生菜、小青菜、娃娃菜、芥兰
苗、菜心苗、秋葵、塔菜、青仔等蔬菜）

按照 OFDC 有机认证标准，结合品种特性、本地生产条件和往年生产中的
的经验教训，制定本规程如下：

1 选地选茬

1.1 选择生态环境良好，符合有机农业生产条件的地块。首选通过有机
认证及完成有机认证转换期的地块；次之选择新开荒的地块；再次选择经三年
休闲的地块。

1.2 十字花科蔬菜根系较浅、吸收能力差，栽培中应选择土壤土质肥沃、
有机质含量高、土壤保肥蓄水能力强、土壤通透性好、能排能灌的中性或微酸
性沙壤土、壤土、黏土进行种植。

1.3 避免重、迎茬。

1.4 前作以有机黄瓜、四季豆、番茄等蔬菜为好。避免前茬为十字科作物。

2 选择品种

2.1 按本地区地理环境、积温、生育期的条件，因地制宜选择生育期适宜的品种。

2.2 选用的品种：春秋 54。韩国引进的春十字花科蔬菜品种。株型紧凑，抗病强，耐湿性好，生长速度快。

有机农业提倡使用有机种子，因此我们以购买有机种子为宗旨，如果市场上没有，我们选择常规种子，但在本基地进行育苗。

3 整地施肥

3.1 整地

3.1.1 整地要求：整平耙细，田间无大土块和暗坷拉，每平方米耕层内直径大于 5cm 的土块应少于 5 个；一般厢宽 1-1.5 米，沟宽 30 厘米，沟深 20 厘米。做畦、厢时，要求厢面、厢壁和沟底一定要平整，以利于排水和灌溉。

3.1.2 整地时间：一般在秋冬季节，应以保墒、不误农时为准，顶浆整地。

3.1.3 施足底肥：按照有机生产操作规程，本基地使用符合有机标准的沤制肥，每亩在翻地前撒施充分腐熟农肥 5000 千克。

3.2 施肥

3.2 施肥

3.2.1 施足底肥：按照有机生产操作规程，本基地使用符合有机标准的沤制肥，每亩在翻地前撒施充分腐熟农肥 5000 千克。

3.2.2 后期追肥：当蔬菜长至 3-4 片叶时，将肥料晾干制细，均匀撒到菜地内，并及时浇水，追施 100kg 专用有机肥。

4 种植要求：

4.1 直播 十字花科蔬菜可直播。直播可条播，也可穴播。条播按行距开浅沟，约 1 厘米，将种子播于沟内；穴播，每穴播种约 10 多粒，在下字时期开始第一次间苗，每穴留 4-5 苗，待幼苗长到 4-5 片叶时进行第二次间苗，每穴留 2 苗，一般在团棵期后定苗（有 8 片叶）。

4.2 定植 当幼苗长到“四叶一心”、“五叶一心”时及时定植，选择茎秆粗壮、根系发达，叶色深绿的壮苗定植。定植宜在晴天的傍晚或阴天进行。气温稳定 10℃ 以上时进行。

5 田间管理：

5.1 生长调控：苗期在田间匀苗、间苗时发现缺苗须及时补苗，以保证全苗。5-6 天浇一次水，要根据墒情浇水，保持土壤见干见湿。

5.2 温度湿度调控： 夜间最低温度保持 6℃-8℃，日间最适温度为 20-25℃，最高 30℃。土壤湿度要求控制在 75%-85%。

6 病虫害防治：

6.1 温汤浸种：种子用 55 摄氏度的温水浸泡十分钟后，搅拌降温到常温再浸泡适当的时间。

6.2 病害防治：加强中后期通风，防止霜霉病和软腐病的发生。可运用

井冈霉素、农抗菌素 120、链霉素、木霉等微生物杀菌剂防治病害。还可用石灰、波尔多液、氢氧化铜防治病害。可适当增施农肥，控制秧苗长势，苗期不能长期低于 10℃ 低温。控制田间湿度，尽量减少田间操作造成的伤口，发现病株要及时清除。

6.3 虫害的预防与防治：生长期常见发生的害虫有菜粉蝶、菜蛾、菜蚜等。

6.3.1 少量害虫可以采用人工捕捉，及时通风、摘除虫叶等措施进行控制；

6.3.2 当害虫发生较为严重时，采用有机农药进行防治，如采用清源保防治甜菜夜蛾或者棉铃虫，用除虫菊防治白粉虱。另还有白僵菌、绿僵菌、BT 等微生物杀虫剂。

7 收获以及质量要求：

7.1 选择晴好天气采摘，防止泥水污染菜苗，并且有利于采摘的伤口愈合；

7.2 轻拿轻放，用专用的篮筐盛放采摘的成品菜，并注意垫草，防止互相磕碰形成机械损伤；

7.3 单品种收脱、单品种运输、堆放贮存，有标牌，不混杂；

8、其它要求：

种植户在生产过程中，要接受专业技术人员指导。对生产全过程进行记录，建立生产技术实施档案，全面记载，保存备查。

508

十五、伞形科蔬菜操作规程

（本规程适合胡萝卜、芹菜、香菜、球茎茴香、土豆、樱桃萝卜、小芋头、

511 草莓、山药、白萝卜、心里美胡萝卜、牛蒡、茴香、西芹、黄心芹等蔬菜)

512 按照 OFDC 有机认证标准, 结合品种特性、本地生产条件和往年生产中
513 的经验教训, 制定本规程如下:

514 1 选地选茬

515 1.1 选择生态环境良好, 符合有机农业生产条件的地块。首选通过有机
516 认证及完成有机认证转换期的地块; 次之选择新开荒的地块; 再次选择经三年
517 休闲的地块。

518 1.2 伞形科蔬菜根系和块茎的生长需要消耗大量的氧气, 栽培上宜选择
519 土层深厚、排水透气性良好、富含有机质的壤土和砂壤土。

520 1.3 避免重、迎茬。

521 1.4 一般多选用有机大豆、水稻及玉米等为前茬作物的地块栽培。

522 2 选择品种

523 2.1 按本地区地理环境、积温、生育期的条件, 因地制宜选择生育期适
524 宜的品种。

525 2.2 选用的品种: 中薯 3 号 株高 55-60 厘米, 半直立型, 分枝少。
526 块茎大而整齐, 扁圆形。皮、肉均为淡黄色, 表皮光滑, 芽眼浅, 品质好。生
527 长期 70- 75 天, 早熟, 休眠期较长。

528 有机农业提倡使用有机种子, 因此我们以购买有机种子为宗旨, 如果
529 市场上没有, 我们选择常规种子, 但在本基地进行育苗。

530 3 整地施肥

3.1 整地

3.1.1 整地要求：深翻土壤，耙平。然后 180 厘米（包沟）开厢，一厢种四行，沟栽窝栽均可。

3.1.2 整地时间：二月上旬，整地应以保墒、不误农时为准，顶浆整地。

3.2 施肥

3.2.1 施足底肥：按照有机生产操作规程，本基地使用符合有机标准的沤制肥，每亩在翻地前撒施充分腐熟农肥 2500-3000 千克。

3.2.2 后期追肥：当叶片长至 3-4 片时，将肥料晾干制细，均匀撒到菜地内，并及时浇水，追施 100kg 专用有机肥。

4 种植要求：

4.1 深翻土壤，耙平。然后 180 厘米（包沟）开厢，一厢种四行，沟栽窝栽均可。

4.2 定植 定植密度一般在 5000-6000 株/亩，行距 45 厘米、株距 25-30 厘米左右为宜。

5 田间管理：

5.1 生长调控：出苗前要保持土壤疏松透气和适宜的土温，雨后要及时松土，防土壤板结，并中耕除杂草。苗出齐后要尽早除去弱苗和过多分枝，每窝选留 3—4 株健壮苗。结薯期，土壤应保持湿润状态，但不能积水，遇旱常浇水，遇雨及时排水。

5.2 温度湿度调控：湿度 40%-50%，地温在 13-20℃。

6 病虫害防治：

6.1 温汤浸种：种子用 55 摄氏度的温水浸泡十分钟后，搅拌降温到常温再浸泡适当的时间。

6.2 病害防治：病害有病毒病、早疫病和晚疫病。选种抗病品种；加强田间管理，合理密植，施足底肥，适期蹲苗；发现病株，及时拔除，并用生石灰粉进行消毒。当病害严重时，采用一些生物农药进行防治。

6.3 虫害的预防与防治：主要有伞形科蔬菜鳃金龟及芽虫。

6.3.1 农业防治 深耕土地，合理安排茬口，施腐熟的有机肥等。

6.3.2 当害虫发生较为严重时，采用有机农药进行防治，例如有白僵菌、绿僵菌、BT 等微生物杀虫剂。利用天敌以及黄板防治蚜虫等。

7 收获以及质量要求：

7.1 选择晴好天气采摘，防止泥水污染果实，并且有利于采摘的伤口愈合；

7.2 轻拿轻放，用专用的篮筐盛放采摘的果实或菜块，并注意垫草，防止互相磕碰损伤；

7.3 单品种收脱、单品种运输、堆放贮存，有标牌，不混杂；

8、其它要求：

种植户在生产过程中，要接受专业技术人员指导。对生产全过程进行记录，建立生产技术实施档案，全面记载，保存备查。

