

团

体

标



准

T/OTOP xx-2025

有机韭菜生产技术规程

Technical Regulations for Organic Leek Production

(征求意见稿)

2025 - xx - xx 发布

2025 - xx - xx 实施

中国民族贸易促进会 发布

目 录

前 言	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 产地环境条件.....	1
5 播种育苗.....	2
6 定植.....	3
7 栽培管理.....	3
8 环境调控.....	3
9 病虫害管理.....	4
10 采收.....	5
11 包装、贮藏和运输.....	6
12 废弃物回收及质量控制.....	7
13 全程追溯.....	7
14 通用环节.....	7
附录 A（资料性附录）表 A.1 有机植物生产中允许使用的土壤培肥和改良物质.....	9
附录 A（资料性附录）表 A.2 韭菜常见病虫害及防治方法.....	11

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。

本文件由****提出。

本文件由中国民族贸易促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

有机韭菜生产技术规程

1 范围

本文件规定了温室有机韭菜产地环境条件、品种选择、播种育苗、栽培管理、环境调控、病虫害管理、采收、包装、运输、废弃物回收、人员管理等技术要求。

本文件适用于北京地区温室有机韭菜的生产技术管理。

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 3095 环境空气质量标准

GB 5084 农田灌溉水水质标准

GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）

GB/T 19630 有机产品生产、加工、标识与管理体系要求

NY/T 1276 农药安全使用规范 总则

NY/T 2118 蔬菜育苗基质

DB11/T 2146 韭菜生产技术规程

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产地环境条件

4.1 产地环境

应选择生态环境良好，远离城区、工矿区、交通主干道、工业污染源、生活垃圾场等，且排灌方便、耕层深厚、透气性良好的沙壤土或壤土地为宜。

应做好田园清洁，清理韭菜田及周边的杂草、植株残体等病虫草害源头，清除农药包

装及地膜废弃物、未腐熟有机肥等污染物，防止有毒有害物质污染土壤。

4.1.1 土壤环境质量

土壤环境质量各项指标应低于 GB 15618 中的农用地土壤污染风险筛选值。

4.1.2 灌溉水质量

农田用灌溉水水质应符合 GB 5084 中的规定。

4.1.3 空气质量

环境空气质量需符合 GB 3095 中二级标准。

4.2 农场范围

农场应边界清晰、所有权和经营权明确，可以是多个农户在同一地区从事农业生产，生产者需按照 GB/T 19630.1（生产部分）标准开展生产，并有严密的组织管理体系。应与常规种植地块设置缓冲带，缓冲带的宽度应视污染源的强弱、远近、风向等因素而定，要起到有效的隔离作用，缓冲带宽度应 $\geq 15\text{m}$ 。

4.3 转换期管理

转换应满足 ≥ 24 个月的转换期，新开荒、长期撂荒或有充分证据证明多年未使用禁用物质的土地，也需要经过至少 12 个月的转换期。转换期内必须完全按照有机农业生产要求进行日常生产和管理。

5 播种育苗

5.1 品种选择

应选用直立性强、叶色深绿、生长势强、对灰霉病和疫病具有一定抗性的韭菜品种，保护地越冬生产可选择航研998、久星18号品种等，早春或者越夏可选择平2、冬韭王、久星5号等。应使用未经过禁用物质处理的常规非转基因种子/种苗，种苗应来自有机生产基地。

5.2 育苗与播种

5.2.1 穴盘育苗

穴盘育苗基质可选用商品基质，或草炭 : 蛭石=1: 1，或草炭 : 蛭石 : 珍珠岩=3 : 1 : 1，按照体积比配制，基质应符合 NY/T 2118 的相关要求。将韭菜种子均匀地撒播在装有基质的穴孔内，每穴 10 粒~15 粒种子，播种深度 1.0 cm ~1.5 cm。播种后喷透水。

5.2.2 适时播种

应根据品种特性和气候条件来确定适宜的播种期，可育苗移栽。

5.3 苗期管理

苗期温度白天宜保持 20℃~25℃，夜间适宜温度 12℃~15℃，当温度超过 30℃时应通风降温，应保持基质湿润状态。

6 定植

6.1 定植前准备

6.1.1 翻耕土壤 30~40cm，平整田块后，在夏季高温季节密闭棚室，利用日晒高温闷棚法进行消毒，使棚室内最高温度达到 60℃以上，并保持 5d~7d，杀灭棚室内的病菌和害虫。

6.1.2 整地前应清除上茬植株残体。基肥以优质有机肥为主，也可使用羊粪 3 吨/亩+绿僵菌颗粒剂 5kg/亩（预防韭蛆）。施肥后深耕 25cm~30cm，根据实际情况做成平畦或高畦。平畦，畦面宽 1.3 米，地埂 20 cm；高畦，沟宽 30 cm，畦面宽 1.2 米，高 25 cm。

6.2 定植方法

6.2.1 穴盘苗龄 50 d~70 d，具有 5 片~6 片真叶即可移栽。宜选择根系丰满、根坨完整、无病虫害苗，整穴移栽。行距 28 cm~33 cm，穴距 20 cm~25 cm，每穴 10 株~15 株。栽植时，覆土以不埋住叶片与叶鞘的连接处为宜，栽后立即浇水。

[来源：DB11/T 2146]

6.2.2 如用当年苗进行分栽，需剪去破损的须根，用符合有机标准的微生物菌剂（促生、增强抗性功能）蘸根处理后进行定植。

7 栽培管理

韭菜栽培管理要点：

—— 植株管理：不采收韭苔或韭花情况下，在出韭苔前需及时摘除，防止营养流失。

—— 中耕除草：韭菜生长过程中应及时开展中耕和除草。

—— 培土养根：应及时除草和清除韭菜植株的病、黄、老叶，控水蹲苗，防止韭菜郁闭、倒伏。夏季养根期间可用树枝、铁丝架设支架防韭丛倒伏，或将绿叶向上拢起，蓬松捆扎，防止韭叶接触地面，或适当保留整根假茎，留高茬割叶。

8 环境调控

8.1 温度

棚室生产韭菜应及时通风排湿，白天气温宜控制在 18℃~25℃，夜间气温宜控制在 10℃~25℃，空气湿度宜控制在 50%~70%。

8.2 光照

韭菜生长适宜光照强度为2万~4万勒克斯（Lux），光照过强需遮阳处理。

8.3 灌溉

应根据韭菜不同生长期的特性，采用滴灌或喷灌等节水灌溉方式，保持土壤湿润但避免积水。不同阶段浇水情况如下：

—— 定植后：及时浇缓苗水，保持土壤湿润但不积水。

—— 生长期：根据墒情适当浇水，保持见干见湿。进入雨季应及时排涝，比如：通风口增设防雨棚。

—— 收割后：棚室韭菜每次收割后间隔 2d~3d 浇一次水，后续根据墒情进行浇水。

8.4 施肥

施用的肥料品种应符合 GB19630 有机标准规定，以优质有机肥为基肥，追肥采用符合标准的有机颗粒肥（如豆粕有机肥），叶面追肥可采用酵素上清液，以下是不同阶段的施肥情况：

—— 春季露地韭菜萌芽前：开沟 3cm~5cm 松土后追施有机肥，并同步培土防止韭菜跳根；

—— 春夏季韭菜采收期间：韭菜每割一茬韭菜追施一次肥，追肥应在韭菜收割处刀口愈合后进行。

9 病虫害管理

9.1 常见病虫害

主要病害有灰霉病、疫病等；主要害虫有韭蛆、蓟马、葱须鳞蛾、蚜虫等。

9.2 防治原则

应坚持“预防为主、综合防治”的植保方针，通过茬口规划和强化田间管理做好病虫害预防，综合采用病虫害早期监测、理化诱控以及生物防治和物理防治等措施将病虫害控制在产量允许水平之下。

9.3 有害生物动态监测

在设施生产园区内，通过悬挂黄色诱虫板、蓝色诱虫板，支设诱虫灯及信息素诱捕器或综合监测（色诱+食诱+性激素诱导）等方式有效监测园区内病虫害发生动态。诱虫板应悬挂韭菜上方 10 cm 左右，随着韭菜生长适当调整；可挂设 25 cm ×30 cm 诱虫板 30 块/亩 或 30 cm ×40 cm 诱虫板 20 块/亩。

9.4 病虫害防治

9.4.1 农业防治

种植韭菜的地块应尽量选择避开选择上茬种植葱蒜韭等百合科作物的地块，减少连作障碍。

9.4.2 物理防治

应在棚室通风口设置 40 目防虫网，出入口设置 60 目防虫网。

9.4.3 天敌防治

可在害虫易发生或少量发生时期释放天敌以预防虫害。韭蛆、蚜虫、蓟马的天敌选择可参考附录 A 表 A.2。因地制宜释放天敌防治害虫：

—— 释放昆虫病原体线虫防治韭蛆，宜在韭菜封垄时释放，使用昆虫病原体线虫按 15 万头/m²~20 万头/m² 释放；

—— 释放瓢虫防治蚜虫，瓢虫与蚜虫比例应达到 1: 30~1: 60，14d 后视情况再释放一次；

—— 释放剑毛帕厉螨防治蓟马按 150 头/m²~200 头/m² 密度撒施。

9.4.4 生物农药防治

结合病虫害监测情况，及时、合理地开展病虫害预防和治疗，应选择高效、安全且符合有机生产要求的植物源、动物源、矿物源和微生物源的防治药剂。应根据防治靶标尽可能选择 2~3 种防治药剂，合理使用，实现多种农药的轮换使用。药剂选择参考附录 A 表 A.2。

10 采收

10.1 采收时间

宜选择晴天清晨或者傍晚时收割，避开高温和湿度过大时间段，韭菜连续收割次数以 2~3 次为宜。

10.2 采收标准

韭菜的高度应控制在40厘米左右，每茬韭菜的株叶数量应在5~6片左右，株龄在30~40天左右。采收时使用锋利并消毒的镰刀或刀具，刀口放平，快速、整齐收割。采收深度以截面淡黄色为宜，避免采收过深而伤到鳞茎。

韭菜等级规格

项目	一级	二级	三级
整齐度	>80%	>70%	>60%
韭苔	无	无	< 5cm
萎蔫	无	无	稍有
枯梢	无	无	< 0.2cm
株长	30cm-40cm	20cm-30cm	< 20cm
鲜嫩	符合鲜嫩要求		
色泽	正常		
异味	无		
冻害	无		
病害	无		
机械损伤	无		
腐烂	无		

11 包装、贮藏和运输

11.1 包装

蔬菜包装包装材料应未接触过禁用物质，宜使用可重复、可回收和可降解的包装材料。包装上应清晰标注蔬菜的名称、产地、生产者或销售者名称、生产日期等信息，并张贴合格证标签。

11.2 贮藏

应做好贮藏场所的温度、湿度及通风管理，保持清洁卫生并定期消毒。临时保鲜储藏应选择阴凉、无阳光直射、无鼠虫害的环境，确保环境整洁，使用周转筐内铺塑料薄膜和牛皮纸，整齐摆放产品。有机产品尽可能单独贮藏，若与常规产品共同贮藏，应在

仓库内划出特定区域，并采取必要的包装、标识等措施。采收后需要进行预冷处理。冷藏温度控制在1~2℃，空气相对湿度90%~95%，储藏期间1~2 d换气一次，可保鲜13~15 d。

11.3 运输

运输过程中保持适宜温度和湿度，定期通风换气。短途运输严防日晒、雨淋；长途运输应使用性能好、密封性好的冷藏厢式货车，确保温度可控，注意防冻保湿或通风、散热。

12 废弃物回收及质量控制

12.1 植株病残体收集处理

有机韭菜生产过程中产生的植株病残体，包括病叶、病株、拉秧后的植株残体均应集中收集，采用堆沤、发酵等方式进行无害化处理。

12.2 农业投入品废弃物回收

有机韭菜生产园区应设立农业投入品废弃物回收点和暂存垃圾箱，垃圾箱有盖能密闭，集中回收生产中产生的农业投入品废弃物，包括废弃农药包装瓶、包装袋、肥料袋、农膜等，联系有处理资质的回收企业或机构，对废弃物进行回收和无害化处理。

13 全程追溯

13.1 农事记录填写

园区技术人员必须认真、及时填写农药使用记录资料，记录应当包含施药时间、农药名称、成分、施药地块、施药浓度、施药量、安全间隔期、操作人等信息。

13.2 有机韭菜质量追溯

按照生产基地用药记录，不定期对韭菜进行农药残留检测，检测机构选择有 CMA 或 CNAS 认证的机构。

14 通用环节

14.1 人员管理

14.1.1 健康状况

生产管理和操作人员应无传染性疾病，每年至少进行1次健康检查，合格后方可上岗。

14.1.2 人员培训

应对基地内从事植保、施肥等工作的技术人员进行专业培训。

14.1.3 工作要求

不同生产区域应由专人负责。进入生产区域前，应进行鞋底消毒，防止土传病害的传入。生产工具应避免交叉使用，保持清洁，并定期进行消毒。

14.2 生产过程检查

应依据蔬菜生产质量安全控制要素表，对生产过程及相关记录进行检查。发现问题或隐患时，应立即采取整改措施。检查记录应包括检查内容、检查结果、发现的问题、整改措施、检查人及检查日期等信息。

14.3 记录管理

应指定专人负责记录管理，定期收集各环节的生产和质量安全记录。检查记录填写的完整性和规范性，并确保记录妥善保存不少于2年，推荐建立电子档案以便于管理和监督检查。

附录 A

(资料性附录)

表 A.1 有机植物生产中允许使用的土壤培肥和改良物质

类别	名称和组分	使用条件
植物和动物来源	植物材料（秸秆、绿肥等）	——
	畜禽粪便及其堆肥（包括圈肥）	经过堆制并充分腐熟
	畜禽粪便和植物材料的厌氧发酵产品（沼肥）	——
	海藻或海草产品	仅直接通过下列途径获得：物理过程，包括脱水、冷冻和研磨；用水或酸和/或碱溶液提取；发酵
	木料、树皮、锯屑、刨花、木灰、木炭	来自采伐后未经化学处理的木材，地面覆盖或经过堆制
	腐殖酸类物质（天然腐殖酸如：褐煤、风化褐煤等）	天然来源，未经化学处理、未添加化学合成物质
	动物来源的副产品（血粉、肉粉、骨粉、蹄粉、角粉等）	未添加禁用物质，经过充分腐熟和无害化处理
	鱼粉、虾蟹壳粉、皮毛、羽毛、毛发粉及其提取物	仅直接通过下列途径获得：物理过程；用水或酸和/或碱溶液提取；发酵
	牛奶及乳制品	——
	食用菌培养废料和蚯蚓培养基质	培养基的初始原料限于本附录中的产品，经过堆制
	食品工业副产品	经过堆制或发酵处理
	草木灰	非污染木材作为薪柴燃烧后的产品
	泥炭	不含合成添加剂。不应用于土壤改良；只允许作为盆栽基质使用
饼粕	不能使用经化学方法加工的	
矿物来源	磷矿石	天然来源，镉含量小于或等于 90 mg/kg 五氧化二磷
	钾矿粉	天然来源，未通过化学方法浓缩。氯含量少于 60%
	硼砂	天然来源，未经化学处理、未添加化学合成物质
	微量元素	天然来源，未经化学处理、未添加化学合成物质
	镁矿粉	天然来源，未经化学处理、未添加化学合成物质
	硫磺	天然来源，未经化学处理、未添加化学合成物质
	石灰石、石膏和白垩	天然来源，未经化学处理、未添加化学合成物质

	黏土（如珍珠岩、蛭石等）	天然来源，未经化学处理、未添加化学合成物质
	氯化钠	天然来源，未经化学处理、未添加化学合成物质
	石灰	仅用于茶园土壤 pH 值调节
	窑灰	未经化学处理、未添加化学合成物质
	碳酸钙镁	天然来源，未经化学处理、未添加化学合成物质
	泻盐类	未经化学处理、未添加化学合成物质
微生物来源	可生物降解的微生物加工副产品，如酿酒和蒸馏酒行业的加工副产品	未添加化学合成物质
	微生物及微生物制剂	非转基因，未添加化学合成物质

表 A.2 韭菜常见病虫害及防治方法

病虫害名称	登记药剂	可选天敌	其他措施
韭蛆	0.5%印楝素乳油、0.3%印楝素乳油、2 亿孢子/g 金龟子绿僵菌 CQMa421 颗粒剂、150 亿孢子/g 球孢白僵菌颗粒剂、300 亿或 400 亿 CFU/克球孢白僵菌可湿性粉剂、200 亿孢子/克球孢白僵菌可分散油悬浮剂、5%香芹酚水剂	昆虫病原线虫	40~60 目防虫网
蓟马	0.5%苦参碱水剂、0.3%苦参碱水剂/可溶液剂	东亚小花蝽、巴氏新小绥螨、捕食螨、剑毛帕厉螨	60~80 目防虫网或蓝色诱杀板
蚜虫	0.3%苦参碱水剂或 0.5%苦参碱水剂	蚜茧蜂、异色瓢虫、七星瓢虫、大草蛉、东亚小花蝽	40~50 目防虫网、或黄色诱杀板

注：以上仅列出有机产品上可使用的植物源、动物源、矿物源药剂或微生物制剂类的农药登记情况。常见病害中灰霉病、疫病暂无韭菜登记药剂；另外应注意在天敌使用时，减少诱杀板的使用量。