

ICS  
B36  
备案号：

# DB14040

## 山西省长治市农业地方规范

DB140400/T 024-2004

### 绿色农产品 花椒生产操作规程

2004-08-09 发布

2004-09-09 实施

长治市农业标准化技术委员会  
山西省长治市质量技术监督局

发布

## 前 言

本标准附录A为资料性附录。

本标准由山西省长治市农业标准化技术委员会提出；

本标准起草单位：山西省平顺县农业局；

本标准主要起草人：牛英明、杨红飞、马国华、胡彦昭、牛军兵；

本标准于2004年8月9日首次发布。

# 绿色农产品 花椒生产操作规程

## 1 范围

本标准规定了绿色农产品大红袍花椒的园地选择、栽培、施肥、覆盖保墒与灌水、整形修剪、病虫害防治、果实采收与制干、运输与贮藏等技术。

本标准适用于山西省长治市行政区域内的花椒生产。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
- SB/T 10040 花椒

## 3 园地选择

### 3.1 气候条件

应符合海拔在380m~2200m之间，年平均气温在8~16℃之间，年降水量在500mm以上，无霜期在180d~200d之间。

### 3.2 土壤条件

砂壤土和中壤土最适宜花椒的生长发育。一般土壤厚度达80cm左右即可基本满足花椒的生长结果。

### 3.3 地势

花椒应在5~45°之间的向阳坡和半阳坡及地埂上栽培，栽植花椒时要将坡地砌成梯田，外高里低。

### 3.4 环境条件

应符合NY/T 391《绿色食品 产地环境技术条件》之规定。

## 4 栽培方式与栽植密度

### 4.1 果园式栽培

亩栽植55株~110株，株行距以3m×4m或2m×3m为宜。

### 4.2 地埂式栽培

采用一埂一行，株距以2m×3m为宜。

## 5 栽植

### 5.1 园地平整

#### 5.1.1 修建反坡梯田

修建反坡梯田是当地推广的最佳整地方式。田面宽度根据坡势要求而定，长度不限。坡度较陡(20°以上)的山坡，修筑成宽1.5m的阶状梯田，栽植一行椒树；较平缓(15°左右)可修筑成4m~5m宽的田面，

栽植两行椒树。梯田外沿高度一般为0.6m~1.3m,田面外高里低,反坡 $3^{\circ}$ ~ $5^{\circ}$ 。鉴于石灰岩山地土层薄、质地粘、石砾含量多和花椒树适应性强等特点,卵状大小的石块不必拣除。

#### 5.1.2 修建隔坡梯田

梯田的间隔距离一般为4m~5m,梯田边上石块砌成后,将坡面上的土壤集中起来,填到石块内形成梯田,使后部的基岩裸露出来。

#### 5.1.3 修建块状梯田

在地形较为破碎的地方修筑较规则的梯田比较困难,所以可根据地形起伏变化,按照大弯就势、小弯取直、随高就低的原则,修筑大小不等、高低不一的块状或小条状梯田。有石窝的地方可搜集其上面残留的土壤,在石窝下部修筑小块梯田。

#### 5.2 苗木的选择

应选择具有“三证”(苗木合格证、生产许可证、植物检疫证)的大红袍花椒实生苗或扦插苗。其苗高70cm以上、地径0.8cm以上,根系长20cm以上。

#### 5.3 栽植时期

春、秋两季均可栽植。

#### 5.4 栽植方法

采用压苗栽植法。即:挖长30cm~50cm、深20cm~40cm、宽15cm~20cm的栽植坑,将幼苗随坑长方向水平压埋在坑底,使根系舒展,苗梢沿坑壁垂直露出地面3—4片芽叶,填土踏实,使苗成“L”形。

### 6 施肥

#### 6.1 施肥原则

应符合NY/T 394《绿色食品 肥料使用准则》。

#### 6.2 施肥方法与数量

##### 6.2.1 基肥

应在秋季施基肥。在吸收根的范围开2条~3条深20cm的环形沟,或6条~9条放射形的沟,在每条沟内施优质腐熟农家肥10kg或者蒿草10kg,加磷酸二铵0.5kg(根据树的大小可适当增减)后覆土。幼树在近树20cm周围刨15cm深的小坑,倒入圈粪覆土即可。

##### 6.2.2 追肥

在花椒萌芽前每株追施尿素0.3kg~0.5kg、磷酸二铵0.5kg~1.0kg,开花后每株追施饼肥0.5kg~1.0kg或尿素0.5kg~1.0kg。

##### 6.2.3 叶面喷肥

叶面喷肥主要在新梢生长期至果实膨大发育期进行,一年喷2次~3次。以尿素、磷酸二氢钾、硼酸、钼酸铵等肥料为主,各种肥料既可单施,也可混用。浓度控制在0.5%~1%之间。喷肥应选择无风晴天上午10时前、下午4时后进行。

### 7 覆盖保墒与灌水技术

#### 7.1 覆盖保墒

##### 7.1.1 生物覆盖

秋季用作物秸秆或蒿草覆盖树盘和树行,覆盖范围主要在树冠投影内,覆盖厚度为20cm~30cm。

##### 7.1.2 地膜覆盖

用地膜覆盖果园地面。

##### 7.1.3 中耕深翻

在没有覆盖的情况下,对树下地面在春(解冻后)、夏(雨季来临前)、秋(果实采收后)各深翻一次。

#### 7.2 灌水技术

有条件的地块，春、夏季干旱时可进行灌水1次~2次。应采用喷灌、滴灌、渗灌等节水灌溉。

## 8 整形修剪

### 8.1 常用树形及整形要点

一般多采用自然开心形。其要点是：干高30cm~40cm，在主干上均匀地分生3个主枝，基角 $40^{\circ}$ ~ $50^{\circ}$ ，每个主枝的两侧交错配备侧枝2个~3个，在各主枝和侧枝上配备大、中、小各类枝组，构成丰满均衡的树形。

### 8.2 修剪时期

一般在花椒休眠期进行修剪。但生长期也可少量修剪。

### 8.3 幼树期修剪

初栽的幼树一般不进行修剪。三年以上的幼树，可在40cm~60cm处将苗梢剪去，剪口下留旺盛的侧枝4个~5个，作为骨干枝。落叶后选留3个主枝，3个主枝要左右错开，分布均匀。主枝上下间隔15cm左右，与主干呈 $40^{\circ}$ ~ $50^{\circ}$ 角。

### 8.4 结果期的修剪

以维持健壮的树势和完整的树形为原则。可用长果枝带头，使树冠保持在一定的范围内，适当疏间外围枝。骨干枝的枝头开始下垂时，应及时回缩，用斜上生长的强枝枝组复壮枝头。并及时剪除交叉枝、摩擦枝、枯死枝、病虫枝。

## 9 病虫害防治

### 9.1 防治原则

应符合NY/T 393《绿色食品 农药使用准则》的规定。

### 9.2 花椒主要病害防治

#### 9.2.1 花椒黑胫病

初发病时用10%世高水分散粒剂30倍~50倍溶液涂抹发病部位及以下的根基部2次~3次，或在3月底至6月初用75%百菌清可湿性粉剂300倍溶液浇灌树干基部。

#### 9.2.2 花椒锈病

加强肥水管理，及时刨树盘、施肥、修剪、铲除杂草，改善通风透光条件，增强抗病能力。晚秋及时铲除枯枝落叶，清理烧毁树下的落叶杂草。从椒叶展开以后开始喷波尔多液保护，比例为1:1:100，每15天一次。发病期可喷20%粉锈宁500—800倍液或40%杜邦福星乳油8000—10000倍液喷施。

#### 9.2.3 花椒枝枯病

严格控制蛀杆虫害，防止枝干损伤，同时采取枝杆涂白消毒，尽量减少病菌入侵。加强修剪，剪除病枝、集中烧毁。早春喷1:1:100倍波尔多液，也可喷50%多菌灵可湿性粉剂500倍~600倍液进行防治。

#### 9.2.4 花椒炭疽病

及时除草、修剪、注意通风透光。按时喷波尔多液预防。发病期喷施75%百菌清可湿性粉剂600倍~800倍液或50%多菌灵可湿性粉剂500倍~600倍液。

### 9.3 花椒主要虫害防治

#### 9.3.1 花椒蚜虫

以药剂防治为主。在少数花蕾开放时喷第一次药，在果实膨大期喷第二次药。可选用50%抗蚜威可湿性粉剂2000倍液或10%吡虫啉可湿性粉剂2500倍~3000倍液喷雾。也可用尿素400g、洗衣粉100g加水50kg喷雾。

#### 9.3.2 花椒桔喙跳甲

解冻后及时深翻树盘，可把蛹压到深处，使其不能出土。

在4月下旬越冬成虫开始出土前，每亩用50%辛硫磷乳油0.5kg拌土撒施。

在4月中旬用2.5%溴氰菊酯2000倍液喷洒树冠，毒杀越冬成虫，结合在幼虫为害的高峰期用20%氰戊菊酯乳油2000~3000倍液再喷洒树冠。

### 9.3.3 花椒黄带球虎天牛

#### 9.3.3.1 熏蒸

先将树干上的粗皮、翘皮刮去后，再在虫害部位涂80%敌敌畏乳油10倍液并用无缝的塑料布包裹严密，发挥熏蒸作用。

#### 9.3.3.2 药液涂杆

3月底用40%乐果乳油5~10倍加柴油，用刷子蘸药涂刷被害处，对皮下幼虫进行防治。

#### 9.3.3.3 毒签熏杀

根据幼虫老熟后蛀入花椒树干做蛹室化蛹的特性，于5月底将毒签插入虫孔后用胶泥堵塞，以防毒气从孔口挥发。

## 10 果实采收与制干技术

### 10.1 采收期

9月上旬至10月上旬当花椒果实呈紫红色或鲜红色具有油光光泽时进行采收。

### 10.2 采收与制干方法

应符合SB/T 10040的规定，本着早熟早收的原则进行采收(采摘)，按成熟度分批、分类、分级进行采收。采收时应选在晴天进行，边采收边晾晒，当天晾干，如果晾晒不干，要薄薄地摊放在架空的苇席上或避雨通风的地方，既不能在水泥地面上晾晒，也千万不能堆放。采收时要保护好果枝。

## 11 运输与贮藏

### 11.1 运输

运输工具要清洁、干燥、有防雨设施。严禁与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品混运。

### 11.2 贮藏

应在避光、低温、清洁、干燥、通风、无虫害和鼠害的仓库贮存。严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易发霉、有异味的物品混存。若进行仓库消毒、熏蒸处理，所用药剂应符合国家有关食品卫生安全的规定。

附 录 A

(资料性附录)

大红袍花椒生产技术顺口溜

平顺花椒十里香，椒中佳品大红袍；  
色鲜粒大味浓厚，“花椒之乡”美名扬；  
种植推广标准化，掌握技术最关键；  
基地选择把好关，适宜阳坡地埂边；  
修筑梯田一道道，远离工矿污染源；  
栽培方式有讲究，株行距宜二乘三；  
苗木三证要齐全，实生扦插均可选；  
春秋两季均可种，压苗栽植好经验；  
四季管理要仔细，基追叶肥用齐全；  
多施腐熟有机肥，严禁使用硝态氮；  
覆盖保墒除杂草，有条件要把水灌；  
整形自然开心形，春秋两季巧修剪；  
病虫害防治是重点，生物农药为首选；  
早熟早采分等级，边收边晒当天干；  
运输储藏要清洁，严禁毒害腐蚀染；  
条条标准记心间，高产优质效益显。

---