

# 《菜用黄麻叶生产技术规程》解读

《菜用黄麻叶生产技术规程》已于2024年6月19日发布，于2024年7月1日正式实施，现就制定背景、主要内容解读如下：

## 一、制定背景

黄麻叶是潮汕地区的特色蔬菜，充满潮汕乡土风味的“番薯丝粥配麻叶”，成为潮汕地区声誉远播的名牌。这种看似貌不惊人、粗俗的潮汕农家菜，如今已成为许多大城市的席上佳肴，成为最能代表潮汕味道的绿色健康时蔬。

菜用黄麻叶的市场需求不断增长，为我们种植和生产提供了广阔的市场空间。菜用黄麻叶大田上市主要在4月下旬-10月，种植一茬便可连续采摘3-5次，种植成本低，病虫害少，与同期种植的十字花科作物相比，化学农药投入大大降低。越来越多的农户开始尝试种植黄麻叶，同时菜用黄麻叶预制菜产业相关的加工和销售渠道也在不断完善。这不仅为农民打开了一扇新的致富之门，也为食品加工业带来了新的发展机遇。

菜用黄麻叶产业仍有巨大的发展空间。但菜用黄麻叶种植上的生产技术不规范、产品质量不稳定等问题，制约了产业发展。因此，制定一套科学、实用的黄麻叶标准化生产技术规程，对于推动黄麻叶种植产业的健康发展，拓展农民增收

收致富的新渠道具有重要意义。

## 二、主要内容

结合深圳市当前菜用黄麻叶种植管理现状，本标准围绕菜用黄麻叶标准化生产，优化品种选择、栽培管理、水肥管理、病虫草害防治、采收与产品包装等关键技术措施。

### （一）范围

本章节明确了本文件主要编制的技术内容，包括菜用黄麻叶的术语和定义、产地环境、品种选择、栽培管理、水肥管理、病虫草害防治、采收与产品包装、产品溯源。明确了本文件适用于深圳市菜用黄麻叶的生产。

### （二）规范性引用文件

本章节列举了本标准所引用的标准文件。包括产地环境土壤环境、农田灌溉水质、农药、肥料、农产品追溯等相关标准。

### （三）术语和定义

本章节对文件涉及的“菜用黄麻叶”做了全面准确的定义。

### （四）产地环境

本章节根据土壤环境质量标准、农田灌溉水质标准、菜用黄麻叶生长特性，以及菜用黄麻叶在深圳地区的种植情

况，给出了产地条件及对宜栽区域的排灌能力、耕层厚度、土壤肥力、pH值的参考范围。

### **（五）品种选择**

本章节提出品种以白秆黄麻叶为主。编制组通过查阅文献资料结合实地调研，深圳地区目前种植面积较大的品种是传统品种白秆黄麻叶，市场接受程度较高。

### **（六）栽培管理**

本章节根据菜用黄麻叶常用种植模式，对菜用黄麻叶种植过程的整地施肥、适播时间、播种量、播种方法及苗期管理做了规定。

### **（七）水肥管理**

本章节根据菜用黄麻叶在生长过程中的需水、需肥特性，提出灌溉用水和施肥管理要求。

### **（八）病虫害防治**

病虫害防治是农产品生产过程中的重要环节，也是保障农产品质量安全的关键。本章节根据实际生产经验提出了菜用黄麻叶生长期间可能面临的几类主要病虫害，并对其防治原则、防治方法进行规定。

### **（九）采收与产品包装**

菜用黄麻叶是连续采收的作物，采收高度与采后管理是影响下一批次产量与品质的重要因素，本章节结合实际生产经验，对菜用黄麻叶的采收、产品包装等条款进行说明。

## （十）产品溯源

根据国家农产品质量安全追溯管理信息的要求，本章对生产单位的生产档案记录做了规定。

## 三、附则

本文件由深圳市市场监督管理局提出并归口，其起草单位有深圳市农业科技促进中心、深圳市源兴果品股份有限公司、深圳市万康农业有限公司。