

# 《西兰苔生产技术规程》解读

《西兰苔生产技术规程》已于2024年6月19日发布，于2024年7月1日正式实施，现就编制背景、目的和意义、主要内容等解读如下：

## 一、编制背景

西兰苔是一种从国外引进的新、奇、特蔬菜品种，由西兰花和芥蓝杂交选育而成，又称芦笋青花菜、青花笋、小小西兰花等，属于十字花科芸薹属蔬菜。

近年来，西兰苔已在国内外多地实现规模化种植，具有适应性强、采收期长、高产、稳产、风味佳等优点。限于环境条件制约，欧美及我国北方无法在冬季露地生产西兰苔，而在广东、宁夏、云南等地可实现露地冬种。因此，冬季种植的西兰苔鲜食产品在我国北方以及港澳、欧美等地区有显著的市场竞争力，具有良好的经济效益和极大的市场价值。

由于缺少规程标准来指导西兰苔的生产，在实际种植管理中存在许多问题：如育苗方式不适宜导致出苗及移栽存活率低，种植密度不合理影响群体生长，水肥管理不当、病虫害防治不到位等，导致产量低品质差，使投入成本与产出效益不匹配。这些问题极大程度制约西兰苔产量及品质的提升，严重影响产业发展。

## 二、目的和意义

目前，未见关于西兰苔生产的国际标准、国家标准、行业标准、地方标准。因此亟需制定《西兰苔生产技术规程》，规范西兰苔生产过程，使生产者掌握标准化西兰苔生产技术，从而保障西兰苔的成苗质量、产出品质。

本文件的制定、发布与实施，将发挥标准引领作用，规范深圳市内西兰苔种植标准，为供深蔬菜基地的西兰苔产业良性发展和安全生产提供参照。同时也为国家标准、行业标准的后续制定提供参考依据。

## 三、主要内容

《西兰苔生产技术规程》标准结构包括九个章节。以下对文件中主要章节的条款进行简要说明。

### （一）范围

本文件规定了西兰苔的产地环境要求、栽培管理、病虫害防治措施、采收、采后处理和生产档案的技术要求。本文件适用于深圳市内西兰苔的生产，市外供深“菜篮子”基地可参照执行。

### （二）规范性引用文件

本章节列举了本文件所引用的标准文件。包括农田灌溉水、农药使用及测定、肥料、土壤环境、包装等相关标准。

### （三）术语和定义

本章节定义了术语西兰苔。

#### **（四）产地环境要求**

本章节根据 GB 5084、GB 15618 规定要求，给出了西兰苔种植的环境条件、灌溉水质要求，土壤环境质量要求。地块应选择在地势平整、排灌方便、疏松、肥沃、保水、保肥的地块栽培。宜选择前作与十字花科无同种病虫害的园地，尽量避免与十字花科蔬菜连作。

#### **（五）栽培管理**

本章节参考了 NY/T 1654 内容，结合深圳市西兰苔种植实际，给出了西兰苔生产中品种选择、育苗、定植、田间管理等方面的要求。

品种选择部分确定了选择适宜本地区土壤和气候条件，抗病、优质、高产、商品性好、符合市场需求的品种要求。

育苗部分确定了播种时间范围，具体播种方式，并对育苗期水肥、病虫害管理等提出要求。

定植部分确定了整地做畦与施基肥的具体要求，定植的时间范围，具体的定植密度，定植方法。

田间管理部分确定了各阶段肥料管理要求，水分管理要求，中耕除草和摘心的要求。

#### **（六）病虫害防治措施**

本章节参考了 GB/T 23416.4 内容，结合 GB/T 8321（所有部分）、NY/T 761、NY/T 1276 规定要求，给出了西兰苔

生产中病虫害防治要求及方法，列出了主要病害、虫害种类，对防治方法（综合防治、物理防治、生物防治、化学防治）提出具体要求。

### **（七）采收**

本章节根据深圳市西兰苔销售端分级要求，给出了西兰苔生产中采收标准的要求，明确了采收茎秆长度等采收要求。对采收方法提出了具体要求。

### **（八）采后处理**

本章节结合西兰苔特性，参照 NY/T 4446 规定要求，综合农业生产实际，给出了西兰苔采收后预冷及储藏的时间要求、温湿度范围、包装等方面的具体要求。

### **（九）生产档案**

本章节根据西兰苔各生产阶段工作内容，给出了西兰苔生产中农业作业记录、收获记录、检测记录、存储运输记录、销售记录、记录保存时间等方面的具体要求。

## **四、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、深圳市南理工科技有限公司。