

DB 4407

江 门 市 地 方 标 准

DB4407/T XXXX—XXXX

蕻菜生产技术规程

Technical regulations for the production of *acanthopanax trifoliatum*

(报批稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

江门市市场监督管理局 发 布

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。

本文件由江门市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：恩平市农业技术推广服务中心。

本文件主要起草人：官利兰、陈健章、黎素霞、李水源、何艺超、冯玉环、许丽婷、陈通、吴艳玉、吴维军。

簕菜生产技术规程

1 范围

本文件规定了簕菜生产的术语和定义、产地环境、种苗选择、栽植、病虫害防治、采收、产品质量安全要求、生产档案。

本文件适用于广东省江门市区域内簕菜的生产。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB/T 8321（所有部分） 农药合理使用准则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 496 肥料合理使用准则 通则
- NY/T 1276 农药安全使用规范总则
- DBS 44/009 簕菜及干制品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

簕菜 *acanthopanax trifoliatum*

簕菜（*Eleutherococcus trifoliatum* L.），又称白簕菜、榄树菜、三加皮、三叶五加、鹅掌簕等，属五加科五加属灌木植物，多年生，适应性极强，主要分布于我国华中、华南和西南等区域。

4 产地环境

选择土层深厚、土壤pH值 5.5~7.0、质地为壤土、富含有机质、排灌方便的地块。土壤质量、灌溉水质量应符合NY/T 391和GB 5084的要求。

5 种苗选择

选择无病健壮的本地野生或栽培的多年生植株。

6 栽植

6.1 种苗扦插繁育方法

6.1.1 扦插时间

扦插适宜于每年11月~12月。

6.1.2 插条选择

剪取1a~1.5a生的成熟枝条作插条，每插条含3个~5个节位、长10cm~15cm，剪去基部叶片。

6.1.3 消毒处理

用50%多菌灵粉剂200倍液浸泡插条和育苗沙床喷雾消毒处理，然后在插条切口处沾上黄泥浆促生根。

6.1.4 扦插方法

在消毒后的育苗沙床上开深5cm的小沟，以30°~45°斜角摆放插条（保持2个节位埋入沙中），再用沙封沟稍压实，株距5cm~7cm，行距7cm~10cm。

6.1.5 苗床管理

扦插后苗床要浇足水，保持苗床湿润通气。高温时用遮阳网遮阳，低温时搭塑料薄膜拱棚保温保湿。

6.1.6 种苗繁育期

30d~45d。

6.2 栽植方法

6.2.1 整地起垄

整地前每667m²施用商品有机肥500kg~1000kg、复混肥（15-15-15或相似配方）20kg作基肥。将土壤犁翻、耙碎，按垄面宽70cm~80cm、垄沟宽40cm~50cm、垄高30cm~40cm起垄。

6.2.2 栽植密度

双行定植，株距40cm~45cm，垄上行距35cm~40cm，每667m²栽植2000株~2500株。

6.2.3 修剪清园

每年12月将高于地面30cm以上的枝条剪去，并集中无害化处理。修剪后全园喷施一次0.3°Bé~0.5°Bé石硫合剂。

6.3 肥水管理

6.3.1 灌溉

定植后浇足定根水，成活后一般早晚各灌溉1次，幼苗期保持畦面湿润，以后根据土壤墒情和施肥情况进行灌溉。

6.3.2 追肥

肥料的种类、质量和使用方法应符合NY/T 496的规定。定植7 d~10 d后淋施2%的尿素水1次。2月~6月每15 d~20 d追肥1次，每次每667 m²施用复混肥（20-10-20或相似配方）10 kg~15 kg。

7 病虫害防治

7.1 防治原则

贯彻“预防为主、综合治理”的植保方针，综合考虑影响病虫害发生的各种因素，优先选用农业防治、生物防治、物理防治，协调使用化学防治等措施对病虫害进行经济、安全、有效的防治。

7.2 防治对象

7.2.1 主要病害

灰霉病、霜霉病等。

7.2.2 主要虫害

蚜虫、斑潜蛾等。

7.3 防治方法

7.3.1 农业防治

选用抗性强、商品性状好、产量高的植株扦插繁育。清除田边杂草，减少病虫害源。

7.3.2 生物防治

保护和利用天敌（如瓢虫等），以及使用生物源农药防治病虫害。

7.3.3 物理防治

覆盖银灰色纱网、田间悬挂银灰色胶膜条（每m²悬挂1条~2条）驱避迁飞性害虫；根据害虫的生物学特性，采用糖醋液、频振式杀虫灯、粘着剂、性诱剂等方法诱杀害虫。

7.3.4 化学防治

加强病虫害监测，掌握病虫害发生动态，达到防治指标时根据环境和物候期适时对症用药。使用与环境相容性好、高效、低毒、低残留的农药。提倡使用生物源农药、矿物源农药，并交替使用。化学防治应按照GB/T 8321（所有部分）和NY/T 1276的规定执行。

主要病虫害的化学防治及部分推荐农药见附录A。

8 采收

8.1 采收时间

定植后第一年一般不采收，翌年2月开始采收。

8.2 采收方法

采收长4 cm~6 cm、4 叶 ~6 叶的嫩梢。采收不宜过度，保持植株有足够的侧芽数，延长采收期和盛产期。

8.3 采收频率

盛收期（3月~4月）每3 d~5 d采收1 次；其他时间每7 d~10 d采收1 次。

9 产品质量安全要求

产品应符合GB 2762、GB 2763、DBS 44/009的规定。

10 生产档案

建立簕菜田间生产技术档案。详细记录种苗；生产投入品，特别是有机肥、化肥、农药的名称、来源、用法、用量和使用、停用的日期；病虫害的发生和防治情况等，生产管理记录表应当保存2 a以上。生产管理记录表样式见附录B。

附 录 A
(资料性)

病虫害的化学防治部分推荐农药

主要病虫害的化学防治及农药选用可参考表A. 1。

表 A. 1 病虫害的化学防治部分推荐农药

病虫害名称	推荐用药	剂型	安全间隔期（d）
灰霉病	75%百菌清	粉剂	14
霜霉病	68%精甲霜锰锌	颗粒剂	21
蚜虫	25%吡蚜酮	粉剂	7
	70%吡虫啉	颗粒剂	10
斑潜蛾	10%溴氰虫酰胺	悬浮剂	7

附 录 B
(资料性)
生产管理记录表

生产管理记录可参考表B. 1。

表 B. 1 生产管理记录表

基本信息					
地点:					
品种:					
种植时间:					
种植面积:					
初次采收时间:					
剪枝清园时间:					
清园枝叶处理方式:					
基地负责人:			联系方式:		
肥料施用信息					
施用日期	肥料名称	氮含量 (N, %)	磷含量 (P ₂ O ₅ , %)	钾含量 (K ₂ O, %)	施用量 (kg/667m ²)
病虫害发生情况					
病虫害名称		发生时间		为害程度	
农药施用信息					
施用日期	农药名称	防治对象	剂型	有效成分含量	施用量 (g/667m ²) 或 (mL/667m ²)

江门市地方标准《簕菜生产规程》 (报批稿)》编制说明

一、任务来源

按照《江门市市场监督管理局关于征集 2024 年江门市地方标准制修订计划项目的通知》（江市监标准〔2024〕14 号）要求，为推进我市簕菜产业发展，由江门市农业农村局提出并归口，恩平市农业技术推广服务中心起草，恩平市市场监督管理局推荐申报的江门市地方标准《簕菜生产规程》，于 2024 年 6 月 17 日正式立项，见《江门市市场监督管理局关于批准下达 2024 年江门市第一批地方标准制修订计划的通知》（江市监标准〔2024〕77 号）。

二、立项背景

簕菜，又称白簕菜、榄树菜、三加皮、三叶五加、鹅掌簕等，属五加科五加属灌木植物，多年生，适应性极强，主要分布于我国华中、华南和西南等区域，生于林缘、灌丛或山坡上。簕菜的根、根皮、茎及叶均可入药，味苦、辛、凉，具有清热解毒、祛风利湿、舒筋活骨和止咳平喘之功效。其嫩叶芽和嫩幼叶可供炒食或做汤食，簕菜有独特的苦味，入口苦，食用后渐觉喉咙甘凉，是药膳两用蔬菜。

簕菜在民间被当作蔬菜食用的历史久远，1985 年出版的

《恩平县志》中就有“地方特色菜—野生簕菜”的菜谱记载。恩平市是江门簕菜产业的核心发展区，2015年11月“恩平簕菜”获中华人民共和国农业部颁发的农产品地理标志登记证书，簕菜的种植和产品深加工得到进一步发展，由原来零散地块小面积种植到规模化种植，由以鲜食为主转向鲜食加工相结合，由普通农产品升级到有品牌有农产品地理标志等公共标志的农产品。近年来，通过政策扶持、科研创新及文旅融合，推动簕菜从野菜向高附加值商品转型，成为乡村振兴的重要抓手。目前，恩平市可利用簕菜资源5万余亩，专业化种植簕菜8000多亩，实现一年四季可鲜食，清明节前后为丰产优质期。此外还开发了簕菜茶、簕菜干、簕菜汤料、簕菜烧饼、簕菜奶茶等系列产品，形成产业链。

三、立项目的意义

制定簕菜生产技术规程以完善簕菜栽培管理技术，用于指导簕菜产业发展，不仅能为簕菜生产走向基地化、特色化、产业化，建立具有较强辐射作用的特色示范基地提供强有力的技术支撑，还能进一步提升簕菜的市场竞争力，提高经济效益、社会效益和生态效益，对加快簕菜产业发展，推进江门市农业高质量发展，大力发展特色农产品种植具有重要意义。

四、规程编制过程

《簕菜生产技术规程（征求意见稿）》编制工作可以分成以下阶段：

第一阶段：规程编制组的成立

2024 年 6 月由编制规程主要起草单位恩平市农业技术推广服务中心牵头，成立编制组。

第二阶段：预研阶段

2024 年 6 月~7 月，组织编制组召开座谈会进行研讨，编制组全体成员到簕菜基地进行实地考察，摸清农户种植模式及种植规模等，为编制工作搜集论证资料。

第三阶段：初稿编制阶段

2024 年 8 月，组织编制全体成员共同起草《簕菜生产技术规程》，编制小组开展内部评审，不断修改完善规程。

第四阶段：征求意见阶段

2024 年 9 月~12 月，广泛征询科研部门、高校、行业专家、从业企业意见建议，有效提高规程质量。期间共征集修改建议 5 条，采纳 5 条。

第五阶段：技术审查阶段

2025 年 2 月 20 日召开技术审查会，经 5 位专家评审通过了标准技术审查。技术审查会共收集评审专家意见 26 条，采纳并修改 26 条，最终修改形成了《簕菜生产技术规程（报批稿）》。

五、本技术规程编制原则

（一）本技术规程根据《广东省标准化条例》开展实施。本标准在结构编写和内容编排等方面依据 GB/T 1.1-2020《标

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。在确定标准主要内容时，根据江门市簕菜生产需求进行编制。

（二）本技术规程参考或引用标准的标准号和标准名称：

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5084 农田灌溉水质标准

GB/T 8321（所有部分） 农药合理使用准则

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 496 肥料合理使用准则 通则

NY/T 1276 农药安全使用规范 总则

DBS 44/009 簕菜及干制品

六、规程编制的主要技术内容及依据

本技术规程主要对产品的产量和质量影响较大的技术环节作出规范，内容主要有以下几方面：

（一）簕菜的定义。

簕菜，又称白簕菜、榄树菜、三加皮、三叶五加、鹅掌簕等，属五加科五加属灌木植物，多年生，适应性极强，主要分布于我国华中、华南和西南等区域。

（二）产地环境。

选择土层深厚、土壤 pH 值 5.5 ~ 7.0、质地为壤土、富含有机质、排灌方便的地块。土壤质量、灌溉水质量应符合 NY/T

391 和 GB 5084 的要求。

（三）种苗选择。

选择无病健壮的本地野生或栽培的多年生植株。

（四）栽植。

簕菜的栽植包括种苗扦插繁育方法、栽植方法、肥水管理等具体管理。

（五）病虫害防治。

病虫害防治包括防治原则、防治对象和具体的防治方法。

（六）簕菜的采收。

规范了簕菜的采收时间、采收方法和采收频率。

（七）产品质量安全要求。

产品质量应符合 GB 2762、GB 2763、DBS 44/009 的规定。

（八）生产档案。

建立田间生产技术档案。

本标准内容的确定，以江门市簕菜种植实践中取得的科学数据为依据，结合现代科学种植技术的进步，以产品质量为原则，较以往的种植技术要求更科学更合理，使其品种产量和质量得到保障，具有较强市场竞争力，产品价格和销量有较大的提高，对我市簕菜种植产业起到促进作用。

七、重大分歧意见的处理

本标准在起草阶段未产生重大分歧意见。

八、与现行法律法规和强制性标准的关系

本标准主要在《农业农村标准化管理办法》的框架指导下开展并制定的，在已发布的国家标准中尚无类似标准，所以本标准与现行法律法规和强制性标准不矛盾、不重复，是相互补充，相互支撑的协调关系。

九、贯彻标准的要求及建议

标准发布后，在正式实施前至开始实施后不久的时间段内，应利用各类新闻媒体或者采用其他方式进行广泛宣传。此外，各相关管理单位委托标准化技术机构、标准化行业或类似社会组织开展宣贯培训班，学习并推动实施标准和使用。

十、废止现行相关标准的建议

本标准为该所属领域首次制定，无现行相关标准。

《蕲菜生产技术规程》编写组

2025 年 4 月 18 日