

ICS

DB51

四川省（区域性）地方标准

DB511823/T 002—2013

代替 DB511823/T 002-2003

地理标志产品 汉源花椒生产技术规程

2013 - 01 - 22 发布

2013 - 02 - 22 实施

四川省雅安市汉源质量技术监督局

发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 繁殖技术措施	1
4 栽植技术	2
5 栽后技术管理	3
6 土、肥、水管理	3
7 整形修剪	3
8 病虫害防治	4
9 采收、包装、运输、贮存	4

前 言

本标准是按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求进行编写和表述的。

本标准代替 DB511823/T 002-2003《无公害食品 汉源花椒生产技术规程》。

- 修改了标准名称；
- 调整了嫁接苗的管理；
- 调整了土、肥、水管理；
- 调整了整形修剪；
- 调整了病虫害防治；
- 调整了采收、包装、运输、贮存；
- 增加了附录 A；
- 增加了附录 B。

本标准由汉源县花椒局和汉源县花椒协会提出。

本标准起草单位：汉源县林业局、汉源县花椒局、雅安市汉源质量技术监督局、汉源县花椒协会、四川省大渡河食品有限公司。

本标准主要起草人：白仑、黄建和、王君伟、刘英、王洁。

地理标志产品 汉源花椒生产技术规程

1 范围

本标准规定了汉源花椒繁殖技术措施，栽植技术、栽后管理技术、土、肥、水管理、整形修剪、病虫害防治、采收、包装、运输、贮存技术。

本标准适用于汉源县行政区域。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

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

3 繁殖技术措施

本条款没有说明的繁殖技术措施，仍按常规农事措施实施。

3.1 播种育苗

汉源花椒广泛采用实生苗繁殖法，方法简便易行，育苗时间短，适宜大面积发展。苗圃地选择向阳背风，排水良好，地势平坦，土层深厚，土壤肥沃，透气性好的砂质土壤。靠近水源，交通方便，少病虫害的地块。选择花椒园中品种纯正，树势健壮，产量高，无病虫害的盛果植株作为采种母树。采种母树的种子应充分成熟，晴天采收，采后摊放于通风干燥，不为阳光直射的地方，直到果皮开裂现出种子后，用手搓或木棒轻轻敲击，筛出种子再行水选(1: 1.3 盐水)，取出沉淀饱满的种子，水选后，加入温水和少许碱性物质(1%碱水或洗衣粉溶液)搓洗，去掉表面油脂，提高发芽率，并草木灰消毒后阴干种子。种子储藏多用饼藏法，将水选后的种子加入4倍的干细土和匀，再加入鲜牛粪拌匀，做成饼块，放在阴凉背风墙上半月后保水贮藏，次年春播时捣碎混土，播入苗床。播种时间选择在惊蛰—春分之间，每亩施圈粪或堆肥1500-2000公斤，混施磷肥20-30公斤作底肥，深耕，南北向的方位作厢，厢宽1米，厢间深20厘米左右，厢面撒一层混有泥土的细干肥1-3厘米，每亩用种25-30公斤，撒播、条播均可。播种后复盖2-3厘米厚的细土，加盖一层稻草或其它秸秆，同时喷施适量的水分，忌用水漫灌。椒苗出土2-3叶时，选择阴天揭去覆盖物，施清淡肥提苗，幼苗长到6-10厘米后，每隔20天左右追施一次清淡肥，以农家粪为主，及时除草，适当匀苗补苗，中耕除草3-4次，苗期病虫害主要有叶锈病、花椒跳甲、红蜘蛛、凤蝶等，及时防治。

3.2 嫁接育苗

大力推广栽培汉源花椒嫁接苗。

3.2.1 砧木苗的培育

砧木苗多使用野狗椒、大红袍、竹叶椒、高脚黄、云南青椒等抗病性较强的品种作砧木，其育苗方法与实生繁殖椒苗相同。

3.2.2 接穗的采集和贮藏

接穗由母本园提供，用作接穗的枝条应组织充实，芽眼饱满，无病虫害，接穗如不能及时利用，要沙藏保存。

3.2.3 嫁接的时间和方法

一般在3月上旬至4月上旬之间芽萌动前进行。其方法主要有切接、腹接、“丁”字型芽接等。

3.2.4 嫁接苗的管理

嫁接后7天要检查成活情况，适时除去绑缚物。未成活，应及时补接。之后按实生苗繁殖方法进行管理，及时进行肥水管理，病虫害防治工作。

4 栽植技术

4.1 园地选择

花椒喜欢冷凉干燥、光照充足的气候，年均温8-16℃。花椒对水份要求不高，土壤过于湿润，不利于花椒生长，但生长前、中期仍需一定水份，光照时数在1600小时/年以上，土壤pH6.5-8范围，通气良好。土壤含水量过高或排水不良都会影响花椒生长和结果，园地选择应尽量满足花椒对环境条件要求。可充分利用荒山、荒地、路旁、房前屋后栽植，山坡地建园，光照充足，排水良好，更有利花椒生长结果。应符合NY/T 391的要求。

4.2 栽植方法与密度选择

花椒属灌木，可建纯椒园，也可椒粮间作。纯椒园株行距一般2×3米为宜，椒粮间作，株行距一般3×4米。坡地沿等高线栽植，平地沿南北行向栽植为准。间作物以豆科矮秆植物为主。

4.3 定植时间

春、秋两季均可。

4.4 定植技术

4.4.1 苗木准备

定植椒苗以1-2年生苗木为好，要求苗木健壮，无检疫性病虫害，根系完整，苗高30厘米以上，根径粗0.3厘米以上。组织充实，无严重病虫害，长途运输起苗后，应打泥浆定量包装，定植时要浸根消毒。

4.4.2 挖坑定植

增施底肥，窝大底平，深挖浅栽、重施底肥、熟土填窝，一般窝穴长宽60cm，深40cm，坑用5ml代森锌杀菌，山地椒园，沿等高线开沟抽槽还土，腐熟农家粪与熟土充分混匀后填坑内逐层踏实。

4.4.3 定植技术

定植坑回填形成一个高出地面的小丘(下沉后,与地面等面)。在小丘顶定植点挖穴,将椒苗放入穴中,让其根系自然分布于穴内,一边填土,一边用脚踩实,使根系与土壤充分接触,再将苗轻轻向上提一提,使根系自然舒展。定植完后要确保根颈部位不深埋土中,并保证对齐上线,随后浇足定根水,缺水地方用地膜覆盖,可提高成活率。栽植汉源花椒嫁接苗的,嫁接口应外露。

5 栽后技术管理

定植后要勤于管理,及时补水,确保成活率,如有缺窝,要及时补苗,同时加强土、肥、水管理和病虫害防治,促进苗木生长。

6 土、肥、水管理

6.1 深翻改土

幼苗栽植后的头几年,每年深秋季结合施基肥,清洁椒园,消灭越冬病菌和虫卵,同时对椒园林地深翻,自定植坑边缘开始逐年向外扩展树窝,熟化土壤,以利于花椒根系的生长发育,在根系周围培土,增厚土层,保水防寒。

6.2 合理施肥

施肥上春施保花肥,既促进花椒树发芽抽稍,可提高花椒座果率,如花椒微生物肥料每株 0.5-1ml;夏施壮果肥,促进花芽分化和果实膨胀及增香着色,如通丰二 0 微生物肥料每株 2ml;秋施基肥恢复树势,如腐熟有机肥等。施肥方法:农家肥在树冠滴水线附近挖环状沟或穴施入并结合灌水,沟深 20-30 厘米,使用微生物肥料时,采用稀释喷雾,根据实际情况,可进行根外追肥,解决微量元素缺乏的问题。使用肥料必须符合 NY / T394 要求。

7 整形修剪

7.1 花椒树的主要形状

7.1.1 丛状形

此形由根部萌发出的 3—5 条方向不同,位置布局均匀的枝条培养而成。

7.1.2 多主枝开心形

在主干上分生 5—7 个主枝,按不同方向开心培养而成。

以上两种树形在生长中根据实际情况均可采用。

7.2 花椒树不同树龄的整形修剪

7.2.1 幼树的整形修剪

主要任务是培养树形完成整形,定植后 3—5 年属此期,修剪原则是轻剪多放,尽量利用撑、拉、吊等方法,开张角度。

7.2.2 结果树的修剪

此期主要任务是维持健壮而稳定的树势，继续培养和调整各类枝组，维持结果枝组的长势和连续结果能力，达到树壮、稳产、高产之目的。因此，修剪上要保持延长枝的长势，同时又要防止内膛空虚，适当疏外养内，疏前促后，改善冠内光照，培育一定数量的结果枝。此期还应注意及时除去根颈和主干上萌发的萌蘖枝，防止其消耗养分，扰乱树形。

7.2.3 衰老期树的修剪

此期修剪的任务是及时而适度地进行结果枝组和骨干枝的更新复壮，培养新的枝组，延长树体寿命和结果。因此，修剪以回缩修剪为主，并充分利用内膛徒长枝、强壮枝代替主枝。

8 病虫害防治

汉源花椒树主要病害主要以根腐病、黑胫病、膏药病、黑斑病、灰斑病、煤污病等为主；花椒害虫主要以虎天牛、蚧壳虫、蚜虫等为主。

8.1 防治原则

贯彻“预防为主，综合防治”的植保方针，选用抗性品种，培育壮苗，加强管理，科学施肥，改善和优化农田生态系统，创造有利于花椒树生长发育的环境条件；优先采用农业防治、物理防治、生物防治，配合科学地使用化学防治。严格按照“生产绿色食品的农药使用准则”选择和使用农药，做好病虫害的预测预报，将影响花椒生长的有害生物控制在允许的经济阈值以下，达到生产安全，保证花椒质量符合规定。

8.2 药剂使用的原则和要求

禁用的农药品种，详见附录 A；使用化学农药时，应按照 NY/T393 的规定执行；合理混用、轮换交替使用不同作用机制或具有负交互抗性的药剂，克服和推迟病虫害抗药性的产生和发展。

8.3 防治措施

农业防治、物理防治、生物防治、化学防治等 4 种防治措施，详见附录 B。

9 采收、包装、运输、贮存

9.1 采收

花椒成熟季节八至九月，采收根据椒红、上油情况决定，当椒呈鲜红、油饱满时即可采摘。适时采摘花椒很重要，过早摘椒，产量低，油气不足，香味不浓，色泽不好；采摘迟了，会引起花椒在树上干裂开口，若遇风雨，椒粒大量脱落，摘下的椒粒黄壳多，麻味减低，产量减少，品质低劣。采摘应避开雨、露天气，应选择晴天或不下雨为宜，以左手持椒枝用右手大拇指和二指尖摘椒，摘断椒粒的主柄，放入竹筐内，切忌用手捺，免伤油囊和叶柄处隐藏的第二年的花芽，影响来年花椒的产量。总的要求，精摘细收，收好、收足。

9.2 晾晒、筛选

鲜花椒晾晒是关系其质量优劣的关键，将摘回的花椒用簸箕或晒垫晾晒，选择晴天、薄薄的撒在簸箕内或垫席内，越薄越好（一日太阳晒干最好），待全部裂口回垫，凉冷收椒。这样质量色泽最好，晒热的椒子不能翻动，否则会影响质量。久雨不晴，可用无烟煤火炕干，色泽质量同样好，但影响种子发

芽，故要苗种的花椒不能用火炕。将晒好的花椒用振动筛或风车取出椒仁、枝叶并贮藏。销售时用手揉搓花椒，筛除椒仁，风干枝杆，包装销售。

9.3 包装

应选择符合食品安全标准的包装物包装。按标准分级包装，检验贮藏。

9.4 运输

运输过程中注意防曝晒、雨淋、潮湿，严禁与有毒物品混装，严禁用含毒、有污染的运输车装载花椒。

9.5 贮存

库房要专库专用，通风、防潮，装卸和堆放花椒禁止蹬踩，严禁与有毒、有异味的物品混贮，注意防鼠害。
