

DB13

河北省地方标准

DB13/T 733—2005

无公害食品 赞皇大枣生产技术规程

2005-04-15 发布

2005-04-15 实施

河北省质量技术监督局 发布

前 言

本标准由河北省林业局提出并归口。

本标准起草单位：赞皇县林业局。

本标准主要起草人：褚新房、石建朝、曹清国、于海忠、孙辉、刘淑菊。

无公害食品 赞皇大枣生产技术规程

1 范围

本标准规定了无公害食品赞皇大枣生产的园地选择与规划、品种选择、栽植、土肥水管理、整形修剪、花果管理，病虫害防治、果实采收和红枣干制等技术。

本标准适用于无公害食品赞皇大枣的生产。

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。

GB/T 18407.2—2001 农产品安全质量 无公害水果产地环境要求

DB13/T 609 –2004 无公害果品 农药使用准则

DB13/T 608 –2004 无公害果品 肥料使用准则

DB13/T 481 –2002 优质枣生产技术规程

NY/T 5012—2001 无公害食品 苹果生产技术规程

3 园地选择与规划

3.1 园地选择

3.1.1 园地适宜的基本自然条件

园地适宜的基本自然条件应符合 DB13/T 481 –2002 中第二章的相关规定。

3.1.2 产地环境

产地环境应符合 GB/T 18407.2—2001 的相关规定。

3.2 园地规划

栽植前对道路、排灌渠道、小区、品种配置、房屋及附属设施等进行规划设计，做到合理布局并绘制出平面图。坡度在 8 度~20 度的山区、丘陵要修筑成梯田或条田。坡度在 20 度以上的山坡要进行水平沟或鱼鳞坑整地。平地采用南北行，山地沿等高线栽植。

4 品种选择

品种的选择应以区域化和良种化为基础，做到适地适栽。优先选用“赞宝”、“赞晶”、“赞玉”等优种。砧木以酸枣为宜。

5 栽植

5.1 整地

按 DB13/T 481 –2002 的 5.3 进行。

5.2 栽植密度

平地建园，株距 3 m~4 m，行距 4 m~5 m；山地建园，株距 2 m~3 m，行距 3 m~4 m；枣

粮间作，株距 3 m~4 m，行距 10 m~15 m。

5.3 苗木的选择和处理

按 DB13/T 481 –2002 的附录 B 选用合格苗木。栽前修剪根系，划除嫁接时的塑料条，用促根剂处理，分级分批次栽植。

5.4 栽植时期和方法

按 DB13/T 481—2002 的 5.6 和 5.7 进行。

6 土肥水管理

6.1 土壤管理

6.1.1 土壤深翻

按 DB13/T 481—2002 的 6.1.1.1 执行。

6.1.2 中耕除草

按 DB13/T 481—2002 的 6.1.1.2 执行。

6.1.3 覆草埋草和覆盖地膜

在春季施肥后，树下覆麦秸、麦糠、玉米秸、干草、锯末等，厚度 10 cm~15 cm，上面压少量土，灌水，结合秋冬季深翻施肥，把覆盖物埋进土内。也可在春季灌水或雨后，覆盖地膜，上面压一层薄土，以利保墒和防病灭虫。

6.1.4 间作

按 DB13/T 481—2002 的 6.1.1.3 执行。

6.2 施肥

6.2.1 施肥原则

以有机肥为主，化肥为辅，保持或增加土壤肥力及土壤微生物活性，所使用的肥料不应对果园环境和果实品质产生不良影响。

6.2.2 允许使用的肥料种类

按 DB13/T 608 –2004 中的相关规定执行。

6.2.3 禁止使用的肥料

按 DB13/T 608 –2004 中的相关规定执行。

6.2.4 施肥方法和数量

6.2.4.1 基肥

按 DB13/T 481—2002 的 6.1.2.1 进行。

6.2.4.2 追肥

6.2.4.2.1 土壤追肥

按 DB13/T 481—2002 的 6.1.2.2 进行。

6.2.4.2.2 叶面喷肥

按 DB13/T 481—2002 的 6.1.2.3 进行。

6.2.4.3 平衡施肥

按 DB13/T 481—2002 的 6.1.2.3 进行。

6.3 灌溉及排水

6.3.1 灌水时期

在开花期、果实膨大期，遇干旱时有灌溉条件的枣园要进行浇水。

6.3.2 灌水方法

按 DB13/T 481—2002 的 6.1.3.2 进行。

6.3.3 排水

沟道地排水不良的枣园，要设置排水沟，雨季及时排出积水，防止涝害。

7 整形修剪

7.1 修剪时期

按 DB13/T 481—2002 的 6.3.1 进行。

7.2 主要树形及结构

按 DB13/T 481—2002 的 6.3.2 执行。

7.3 整形技术要点

7.3.1 主干疏层形

7.3.1.1 定干

苗木长到 1.0 m 左右时摘心，促使整形带内的芽体饱满。冬剪定干时将摘心处下的第一个二次枝从基部疏除，其下的 3 个~4 个二次枝，基部留 1 个~2 个枣股短截，枣萌芽前在最下部的 2 个二次枝基部上方刻伤、促使其下枣股顶端主芽的萌发和均衡枣头之间的长势，并将之培养成为第一层主枝。整形带以下的二次枝只剪除干死的二次枝。

7.3.1.2 中心主干和主枝的培养

按 DB13/T 481—2002 的 6.3.3.1 a) 进行。生长季对主干和主枝的枣头要依长势进行适当摘心。

7.3.1.3 侧枝的培养

按 DB13/T 481—2002 的 6.3.3.1 c) 进行。在主枝长度达到 0.8 m 左右时，再培养侧枝，对侧枝枣头也要依长势适当摘心，不留辅养枝。

7.3.2 自由纺锤形

按 DB13/T 481—2002 的 6.3.3.2 进行。生长季对各级枣头依长势适当摘心。

7.4 不同年龄时期枣树的修剪

7.4.1 幼树的修剪

通过定干、短截二次枝和刻芽促使枣头萌发，培养主枝和侧枝。除培养主枝和侧枝的枣头外，其余枣头及早抹芽，不需再留辅养枝。生长季对所留枣头依长势进行适当摘心，程度以摘心后最顶部的二次枝在当年停长时直径在 0.6 cm 左右为宜，摘心后结合拉枝，角度 70 度~80 度。

7.4.2 初果期树的修剪

此期要对各级骨干枝的延长枝进行摘心，程度以摘心后最顶部的二次枝在当年停长时直径在 0.5 cm 左右为宜。适时开甲。

7.4.3 盛果期树的修剪

此期通过抹芽控制枣头数量；通过枣头摘心维持稳定的树势。对 10 年~15 年生以上的结果枝组适时进行更新。此期每株（每 667m² 50 株左右的密度）保持二次枝数 130 个~160 个、枣股 850 个~950 个。

7.4.4 衰老期树的修剪

按 DB13/T 481—2002 的 6.3.4.4 进行。

8 花果管理

8.1 花期开甲

对采青加工蜜枣的树，按 DB13/T 481—2002 的 6.2.1 进行。

8.2 花期涂抹促花王

对采摘红枣的树，花期环割主干两圈，间隔 5 cm，在各环割口涂抹促花王 1 cm~1.5 cm 宽。

8.3 枣园放蜂

按 DB13/T 481—2002 的 6.2.2 进行。

8.4 花期喷水

按 DB13/T 481—2002 的 6.2.3 进行。

8.5 花期喷肥

按 DB13/T 481—2002 的 6.2.4 进行。

8.6 抹芽摘心

萌芽后对无生长空间的枣头进行抹芽。留作扩冠的枣头一般不超过 8 个，且看长势留 2 个~8 个二次枝进行摘心。对二次枝不摘心。

8.7 果实膨大期开甲和涂抹促花王

果实膨大期遇连阴雨天气时，对采青加工蜜枣的树进行二次开甲，甲口宽 0.3 cm，此次开甲后即刻用塑料条包住甲口；对采摘红枣的树，再环割一圈涂抹促花王。

9 病虫害防治

9.1 防治原则

按 NY/T 5012—2001 的 9.1 相关规定执行。

9.2 农业防治

按 NY/T 5012—2001 的 9.2 相关规定执行。

9.3 物理防治

根据病虫害生物学特征，采取树干绑塑料围裙、涂黏虫胶，树干基部堆土堆，田间安装杀虫灯等方法诱杀或阻止害虫上树危害。

9.4 生物防治

保护瓢虫、寄生蜂等天敌，利用昆虫性外激素诱杀或干扰成虫交配防治枣桃小和枣黏虫，利用生物农药治虫。

9.5 化学防治

按 NY/T 5012—2001 的 9.5 相关规定执行。

9.6 病虫害防治

防治措施参照 DB13/T 481—2002 的附录 C。用药种类、时间、次数按 DB13/T 609 –2004 的相关规定执行。3 月下旬~10 月中旬田间按需要数量安装杀虫灯诱杀害虫成虫。对红蜘蛛、枣粉介、大球胸象甲等上下树的害虫，可于 3 月下旬在树干分枝处涂黏虫胶阻止其上下树。5 月下旬~8 月下旬在枣园相互间隔 10 m 左右挂枣桃小和枣黏虫的性激素诱扑器诱杀成虫。

10 果实采收

按 DB13/T 481—2002 的 8 进行。

11 红枣干制

提倡人工干制。

11.1 自然干制

按 DB13/T 481—2002 的 9 进行。晒场就在平房顶即可。

11.2 人工干制

通过建造枣烘干房，用红枣烘干技术使枣果脱水。红枣烘干过程中，预热阶段需 4 h~6 h，温度逐渐上升至 50℃~55℃；蒸发阶段保持 10 h~14 h，温度控制在 60℃~65℃，此期枣果表面潮湿时就进行多次通风排湿；干燥完成阶段需 8 h 左右，温度不低于 50℃，当相对湿度高于 60% 时，仍应通风排湿。烘干后取出摊开自然降温，密封保存。

