



中华人民共和国国家标准

GB/T 23416.2—2009

GB/T 23416.2—2009

GB/T 23416.2—2009

表 A.1 (续)

病虫害名称	病原或害虫类别	侵染对象	传播途径	有利发生条件
棉铃虫	鳞翅目、夜蛾科: <i>Heliothis armigera</i>	茄子、甜辣椒、番茄等	成虫短距离迁飞	气温 25℃~28℃, 相对湿度 70%~90%
烟青虫	鳞翅目、夜蛾科: <i>Heliothis assulta</i>	茄子、甜辣椒、番茄等	成虫短距离迁飞	气温 25℃~28℃, 相对湿度 75%~90%
甜菜夜蛾	鳞翅目、夜蛾科: <i>Laphygma exigua</i>	茄子、甜辣椒、番茄等	成虫迁飞扩散	最适宜温度 20℃~23℃, 相对湿度 50%~75%
白粉虱、烟粉虱	同翅目、粉虱科: <i>Trialeurodes vaporariorum</i>	茄子、甜辣椒、番茄等	成虫短距离迁飞	白粉虱气温 18℃~21℃, 烟粉虱 15℃~35℃
蚜虫 (桃蚜)	同翅目、蚜科: <i>Aphis gossypii</i>	茄子、甜辣椒、番茄等	风、有翅蚜短距离迁飞	气温 16℃~22℃, 相对湿度 75% 以下
西花蓟马	缨翅目、蓟马科: <i>Frankliniella occidentalis</i>	茄子、甜辣椒、番茄等	成虫迁飞、扩散	
棕榈蓟马	缨翅目、蓟马科: <i>Thrips palmi</i>	茄子、番茄等	成虫迁飞、扩散	气温 15℃~32℃, 土壤含水量 8%~18% 最适宜
茄黄斑螟	螟蛾科、鳞翅目: <i>Leucinodes orbonalis</i>	茄子、甜辣椒、番茄等	成虫扩散	温度 20℃~28℃, 相对湿度 70%~80%
美洲斑潜蝇	双翅目、潜蝇科: <i>Liriomyza sativae</i>	茄子、甜辣椒、番茄等	风、成虫短距离迁飞	气温 19℃~28℃, 相对湿度 70%~90%
南美斑潜蝇	双翅目、潜蝇科: <i>Liriomyza huidobrensis</i>	茄子、甜辣椒、番茄等	风, 成虫短距离迁飞	气温 22℃ 左右, 干旱少雨
茶黄螨	蜱螨目、跗线螨科: <i>Polyphagotarsonemus latus</i>	茄子、甜辣椒、番茄等	风、人为携带、自身爬行	温度 18℃~25℃, 相对湿度 80%~90%
二斑叶螨、朱砂叶螨	蜱螨目、叶螨科: <i>Tetranychus urticae</i>	茄子、番茄等	自身爬行、风	29℃~31℃, 相对湿度 38%~55%
截形叶螨	真螨目、叶螨科: <i>Tetranychus truncatus</i>	茄子、番茄等	自身爬行、风	最适温度 29℃~31℃, 相对湿度 35%~55%, 超过 70% 不利繁殖。高温低湿发生严重
侧多食跗线螨	蜱螨目、跗线螨科: <i>Polyphagotarsonemus latus</i>	茄子、甜辣椒、番茄等	风力、人为携带、爬行	喜温好湿, 适宜温度 22℃~28℃, 相对湿度 80%~90%

蔬菜病虫害安全防治技术规范 第 2 部分: 茄果类

Safety technical specification of pest control for vegetables—
Part 2: Solanaceous fruits vegetables



GB/T 23416.2—2009

版权专有 侵权必究

*

书号: 155066 · 1-37217

定价: 16.00 元

2009-03-28 发布

2009-10-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

表 A.1 (续)

病虫害名称	病原或害虫类别	侵染对象	传播途径	有利发生条件
炭疽病	真菌:辣椒丛刺盘孢菌 <i>Vermicularia capsici</i> , 辣椒炭疽菌 <i>Colletotricum capsici</i>	甜辣椒、辣椒	风雨、气流、昆虫	最适温度 27℃, 相对湿度 95% 左右
白粉病	真菌:鞭鞭内丝白粉菌 <i>Leveillula taurica</i>	番茄等	病残体、气流	温度 15℃~23℃, 地温 25℃~28℃, 相对湿度 80% 以上
根腐病	真菌:腐皮镰孢霉菌 <i>Fusarium solani</i> 蚀脉镰孢菌 <i>Fusarium vasinfectum</i> ; 木贼镰孢菌 <i>Fusarium eguisei</i> ; 串珠镰孢菌 <i>Fusarium moniliforme</i>	甜辣椒、辣椒、番茄等	土壤、雨水、灌溉	高温高湿, 连作重茬、管理粗放, 植株生长弱, 低洼多湿, 种植过密
斑枯病	真菌:番茄壳针孢菌 <i>Septoria lycopersici</i>	番茄	种子、病残体、气流、风雨	多雨, 管理粗放。适宜温度 22℃~26℃, 相对湿度 92%~94% 以上
细菌性叶斑病	细菌: <i>Pseudomonas cichorii</i>	甜辣椒、辣椒、番茄等	雨水、灌溉水和害虫传播蔓延	发病适宜温度 25℃~27℃, 进入莲座期至包心期遇连阴雨, 利于发病
疮痂病	细菌:黄单胞杆菌辣椒斑点致病型 <i>Xanthomonas campestris</i> pv. <i>vesicatoria</i>	甜辣椒、辣椒、番茄等	种子、病残体、雨水、昆虫	温度 20℃~27℃, 高温高湿, 阴雨天, 管理粗放, 虫害重, 暴风雨造成伤口
青枯病	细菌:青枯假单胞杆菌 <i>Pseudomonas solanacearum</i>	甜辣椒、辣椒、番茄等	土壤、病残体、灌溉水、雨水、昆虫、农事操作	土温 20℃~25℃, 棚温 30℃~35℃, 连阴雨后天晴, 温度骤然升高, 湿气、热气大, 重茬地或缺钾, 地势低或酸性土壤
溃瘍病 (检疫对象)	细菌:密执安棒菌密执安亚种 <i>Clavibacter michiganense</i> subsp. <i>michiganense</i>	番茄	种子、雨水、灌溉水	温暖潮湿
病毒病	病毒:烟草花叶病毒 (TMV)、黄瓜花叶病毒 (CMV)、马铃薯 Y 病毒 (PVY)、马铃薯 X 病毒 (PVX)	茄子、甜辣椒、辣椒、番茄等	TMV 和 PVX: 人为接触; CMV 和 PVY: 蚜虫传播	高温干旱缺水缺肥或氮肥过量
脐腐病	生理病害:水分供应失调, 缺钙	番茄		土壤水分变动剧烈, 气温高而干旱, 土壤粘重
根结线虫病	线虫:南方根结线虫 <i>Meloidogyne incognita</i> 北方根结线虫 <i>Meloidogyne incognita</i>	茄子、甜辣椒、辣椒、番茄等	土壤、病残体、粪肥、灌溉、农具、杂草	温度 23℃~30℃, 土壤含水量 20%, 砂性土壤重

中华人民共和国
国家标准
蔬菜病虫害安全防治技术规范
第 2 部分:茄果类
GB/T 23416.2—2009

*
中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街 16 号
邮政编码:100045
网址 www.spc.net.cn
电话:68523946 68517548
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*
开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 19 千字
2009 年 6 月第一版 2009 年 6 月第一次印刷
*
书号:155066·1-37217 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

附录 A
(资料性附录)

茄果类常见病虫害及有利发生条件

表 A.1 茄果类常见病虫害及有利发生条件

病虫害名称	病原或害虫类别	侵染对象	传播途径	有利发生条件
立枯病	真菌:拌知菌亚门,立枯丝核菌 <i>Rhizoctonia</i> KuHn	茄子、甜辣椒、辣椒等	土壤、水流、病残体	温暖、高湿、播种密、幼苗徒长;发育温度 13℃~40℃,最适温度 24℃
猝倒病	真菌:鞭毛菌亚门,瓜果腐霉 <i>Pythium aphanidermatum</i> ;还有刺霉菌和疫霉菌。	茄子、甜辣椒、辣椒等	土壤、水流、病残体	低温低湿、光照不足,幼苗生长缓慢再遇高湿。适宜土温 15℃~16℃
灰霉病	真菌:灰葡萄孢菌 <i>Botrytis cinerea</i>	茄子、甜辣椒、辣椒等	病残体、水流、气流、风雨、灌溉水	气温 20℃~25℃,相对湿度 90%以上
绵疫病	真菌:寄生疫霉菌 <i>Phytophthora parasitica</i> ,辣椒疫霉菌 <i>Phytophthora capsici</i>	茄子、甜辣椒、辣椒等	风雨、水流	温度 25℃~30℃,空气湿度 80%以上
褐纹病	真菌:茄褐纹拟茎点霉菌 <i>Phomopsis vexans</i>	茄子等	风雨、昆虫、农事操作	气温 28℃~30℃,相对湿度 80%以上
枯萎病	真菌:尖镰孢番茄专化型 <i>Fusarium oxysporum</i> f. sp. <i>lycopersici</i>	番茄、甜辣椒、辣椒等	土壤、灌溉水、昆虫、种子	土温 28℃,土壤板结,地下害虫多
黄萎病	真菌:大丽花轮枝孢菌 <i>Verticillium dahliae</i>	茄子、甜辣椒、辣椒等	风雨、水流、农具、人、畜、农事操作	气温低,地势低洼,灌水不当,施用未腐熟肥料,连作
菌核病	真菌:核盘菌 <i>Sclerotinia sclerotiorum</i>	茄子、番茄等	气流、灌水	温度 15℃~20℃,相对湿度 85%以上,棚室湿度大
早疫病	真菌:茄链格孢菌 <i>Alternaria solani</i>	茄子、甜辣椒、辣椒、番茄等	气流、风雨、灌溉水、农事操作	气温 20℃~25℃,相对湿度 80%以上
晚疫病	真菌:致病疫霉 <i>Phytophthora infestans</i>	茄子、甜辣椒、辣椒、番茄等	气流、风雨、灌溉水	气温 18℃~22℃,相对湿度 95%以上。氮肥过多,光照不足
疫病	真菌:辣椒疫霉菌 <i>Phytophthora capsici</i>	甜辣椒、辣椒、番茄等	土壤、水流、气流	温度 28℃~30℃,密度高、湿度大、通风不良
叶霉病	真菌:黄枝孢菌 <i>Cladosporium fulvum</i>	番茄	种子、气流、灌溉水	气温 20℃~25℃,相对湿度 80%以上
茄子绒毛菌斑病	真菌,灰毛茄菌绒孢, <i>Mycovellosiella natrassii</i>	茄子	气流、浇水	温度 20℃~25℃,相对湿度 90%以上

前 言

GB/T 23416《蔬菜病虫害安全防治技术规范》分为以下 13 个部分:

- 第 1 部分:总则;
- 第 2 部分:茄果类;
- 第 3 部分:瓜类;
- 第 4 部分:甘蓝类;
- 第 5 部分:白菜类;
- 第 6 部分:绿叶菜类;
- 第 7 部分:豆类;
- 第 8 部分:根菜类;
- 第 9 部分:葱蒜类;
- 第 10 部分:芥菜类;
- 第 11 部分:薯芋类;
- 第 12 部分:水生蔬菜类;
- 第 13 部分:多年生蔬菜类。

本部分为 GB/T 23416 的第 2 部分。

本部分的附录 A 为资料性附录。

本部分由全国植物检疫标准化技术委员会提出并归口。

本部分起草单位:河北省植保植检站、全国农业技术推广服务中心、正定县植保植检站。

本部分主要起草人:王静、杨彦杰、张维生、李智慧、闫隰、李秀芹、柯汉英。