

ICS 65.020.01
B 16



中华人民共和国国家标准

GB/T 23416.9—2009

GB/T 23416.9—2009

蔬菜病虫害安全防治技术规范 第9部分：葱蒜类

Safety technical specification of pest control for vegetables—
Part 9: Bulb crops

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9部分：葱蒜类
GB/T 23416.9—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 12 千字
2009年6月第一版 2009年6月第一次印刷

*

书号：155066·1-37224 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



GB/T 23416.9—2009

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

前 言

GB/T 23416《蔬菜病虫害安全防治技术规范》分为 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 9 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：杨彦杰、张维生、王静、闫慷、李智慧、李秀芹、柯汉英。

附录 A
(资料性附录)

葱蒜类蔬菜常见病虫害及有利发生条件

表 A.1 葱蒜类蔬菜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 |
|-------|---|-------------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| 叶枯病 | 真菌:枯叶格孢腔菌 <i>Pleospora herbarum</i> | 大葱、洋葱、大蒜、薤、韭葱、细香葱、分葱、胡葱、楼葱等 | 土壤 | 气温 25℃~27℃,多雨、多湿 |
| 紫斑病 | 真菌:香葱链格孢 <i>Alternaria porri</i> | 大葱、洋葱、大蒜、细香葱、分葱、胡葱、楼葱等 | 气流、雨水 | 气温 25℃~27℃,多雨、多湿 |
| 黑斑病 | 真菌:匍柄霉菌 <i>Stemphylium botryosum</i> | 大葱、洋葱、大蒜、分葱、胡葱、楼葱等 | 病残体、气流 | 长势弱、冻害、管理不善 |
| 锈病 | 真菌:葱柄锈菌 <i>Puccinia allii</i> | 大葱、洋葱、大蒜、细香葱、分葱、胡葱、楼葱等 | 病组织、气流 | 气温 10℃~23℃,相对湿度 90%以上 |
| 煤斑病 | 真菌:葱芽枝孢 <i>Cladosporium allii</i> | 大葱、洋葱、大蒜、细香葱、分葱、胡葱、楼葱等 | 肥料、风 | 气温 10℃~20℃,相对湿度 98% |
| 疫病 | 真菌:韭菜疫霉菌 <i>Phytophthora nicotianae</i> | 韭、大葱、大蒜、细香葱、分葱、胡葱、楼葱等 | 土壤病残体、风雨 | 高湿,气温 25℃~32℃ |
| 菌核病 | 真菌:大蒜核盘菌 <i>Sclerotinia sclerotiorum</i> | 大葱、洋葱、大蒜、细香葱、分葱、胡葱、楼葱等 | 气流、灌水 | 温度大,多雨阴天,氮肥过量,不合理的密植 |
| 干腐病 | 真菌:洋葱茎腐尖镰孢霉 <i>Fusarium oxysporum f. cepae</i> | 韭、大葱、大蒜、细香葱、分葱、胡葱等 | 根茎伤口 | 温度 25℃~28℃,土壤高湿 |
| 霜霉病 | 真菌:毁坏霜霉菌 <i>Peronospora destructor</i> | 大葱、洋葱、大蒜、细香葱、分葱、胡葱、楼葱等 | 在寄主或种子上或土壤中越冬,借风、雨、昆虫传播 | 地势低洼、排水不良、重茬、阴凉多雨或常有大雾的天气 |
| 灰霉病 | 真菌:葱鳞葡萄孢菌 <i>Botrytis squamasa</i> , 灰葡萄孢菌 <i>Botrytis cinerea</i> | 韭、大葱、洋葱、大蒜、薤、韭葱、细香葱、分葱、胡葱、楼葱等 | 气流、雨水、灌溉水 | 较低的温度、较高的湿度 |
| 小菌核病 | 真菌:大蒜核盘菌 <i>Sclerotinia allii</i> | 大葱、洋葱、大蒜、细香葱、分葱、胡葱等 | 病残体、气流 | 气温 14℃,高湿 |
| 白腐病 | 真菌:白腐小核菌 <i>Sclerotium cepivorum</i> | 大葱、洋葱、大蒜、细香葱、分葱、胡葱、楼葱等 | 土壤、病残体 | 气温 15℃~20℃,长期连作、排水不良、土壤肥力不足 |

蔬菜病虫害安全防治技术规范

第 9 部分:葱蒜类

1 范围

GB/T 23416 的本部分规定了葱蒜类蔬菜常见病虫害的种类、防治原则、农业防治、物理防治、生物防治和化学防治。

本部分适用于韭、大葱、洋葱、大蒜、薤、韭葱、细香葱、分葱、胡葱、楼葱等葱蒜类蔬菜的病虫害防治。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过 GB/T 23416 的本部分引用而成为本部分的条款。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部分,然而,鼓励根据本部分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部分。

GB/T 23416.1 蔬菜病虫害安全防治技术规范 第 1 部分:总则

3 常见病虫害种类及其发生条件

3.1 病害

叶枯病、紫斑病、黑斑病、锈病、煤斑病、疫病、菌核病、干腐病、霜霉病、灰霉病、小菌核病、白腐病、软腐病、病毒病。

3.2 虫害

葱地种蝇、葱潜叶蝇、韭菜蛆、葱蓟马、甜菜夜蛾、葱蚜。

3.3 主要病虫害发生条件

参见附录 A。

4 防治原则

防治原则按 GB/T 23416.1 的规定执行。

5 农业防治

5.1 合理轮作

与非葱蒜类蔬菜轮作。

5.2 精细整地

深耕晒垡,精耕细耙,增加土壤通透性,降低虫源基数,减少初浸染菌源。

5.3 品种选择

选用生长势强、抗病、耐贮、辣香味浓的品种。

5.4 种子质量

大蒜品种纯度不低于 95%,健瓣率不低于 93%,整齐度不低于 90%,完整度不低于 90%,水分不高于 65%。

洋葱品种纯度不低于 95%,种子净度不低于 97%,种子发芽率不低于 80%,种子含水量不高于 10%。