

ICS 65.020.20
CCS B 31

DB4401

广 州 市 地 方 标 准

DB4401/T 315—2025

蓝莓设施种植技术规程

Technical code of practice for facility blueberry cultivation

2025-01-07 发布

2025-02-07 实施

广州市市场监督管理局 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 组织培养	1
5 种苗假植	3
6 栽培设施	4
7 栽培管理	5
8 采收、包装、运输、贮藏	7
9 追溯	7
10 废弃物处置	7
附录 A（资料性） WPM 培养基配制表	8
附录 B（资料性） 水果禁限用农药名录	9
附录 C（资料性） 蓝莓主要病虫害及防治方法	10
附录 D（资料性） 蓝莓追溯档案记录样式	11
附录 E（资料性） 承诺达标合格证样式	13
参考文献	16

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广州市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：广州市农产品质量安全监督所、广州中植农业发展有限公司、广州市花都区农业农村局、广州市花都区农业技术管理中心。

本文件主要起草人：洪振涛、钟宗英、黄江鹏、杜志炜、朱铭立、任帅帅、张卫锋、陈施展、李恒、孙怀志、袁志勇、陈慧冰、卢慧娟。

蓝莓设施种植技术规程

1 范围

本文件规定了蓝莓设施种植的组织培养，种苗假植，栽培设施，栽培管理，采收、包装、运输、贮藏，追溯，废弃物处置等内容。

本文件适用于广州地区蓝莓的设施种植。

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 3095 环境空气质量标准

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

GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）

GB/T 34805 农业社会化服务 农业废弃物综合利用通用要求

GB/T 42478 农产品生产档案记载规范

GH/T 1278 农民专业合作社 农场质量追溯体系要求

NY/T 1762 农产品质量安全追溯操作规程 水果

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

外植体 explant

植物组织培养中作为离体培养材料的器官或组织。通常为生长健壮的无病虫的植株上的正常器官或组织。

4 组织培养

4.1 培养基配制

4.1.1 培养基配方

4.1.1.1 基本培养基配方

选择WPM培养基为基本培养基，WPM培养基由水、琼脂和蔗糖配制，添加大量元素、微量元素、铁盐和有机物组分混合配制而成，宜将添加各组分配制成高浓度母液，母液浓度扩大40~1000倍，使用时稀释混合而成，各组分配制母液浓度及配制1 L培养基时添加体积见附录A。

4.1.1.2 不定芽诱导的培养基配方

在上述WPM培养基上添加6-苄氨基嘌呤（6-BA）和萘乙酸（NAA），培养基中6-BA的浓度为1.0 mg/L，NAA的浓度为0.2 mg/L。

4.1.1.3 继代增殖的培养基配方

在上述WPM培养基的基础上添加6-BA和NAA，在培养基中6-BA的浓度为1.0 mg/L~3.0 mg/L，NAA的浓度为0.2 mg/L。

4.1.1.4 无菌生根的培养基配方

在上述WPM培养基的基础上添加吲哚丁酸（IBA）和NAA，在培养基中IBA的浓度为0.2 mg/L，NAA的浓度为1.0 mg/L。

4.1.2 基本培养基（WPM）的配制

4.1.2.1 准备

配制前准备好蒸馏水、蔗糖、琼脂和各组分子液，同时准备好移液枪、容量瓶、量筒、量杯、天平、药匙、磁力搅拌器和pH计等器具。

4.1.2.2 配制

以配制1 L培养基为例（下同）。容器中加蒸馏水700 mL、5.8 g琼脂，加热搅拌使琼脂溶化；加入30 g蔗糖，搅拌使其溶解。加入对应组分子液，再根据不定芽诱导、继代增殖、无菌生根培养基要求加入激素，搅拌均匀后，加蒸馏水定容至1 L。用1 mol/L的HCl或1 mol/L的 NaOH调节pH至5.8~6.0。

4.1.2.3 分装、灭菌及贮存

使用培养瓶（袋）定量分装，瓶（袋）中培养基厚度在1.5 cm~2.0 cm，标注培养基种类代码并封口。宜用高温高压蒸汽灭菌锅进行灭菌，通常在压力1.1 kg/cm²、温度121℃条件下保持20 min~30 min。灭菌后的培养基冷却至完全凝固后使用。培养基室温条件下贮存时间不应超过1个月。

4.1.3 环境与器具消毒灭菌

4.1.3.1 环境消毒

准备室每天用84消毒液等喷洒地面和实验台面，保持清洁。接种室接种前用紫外灯照射30 min~40 min。超净工作台接种前用紫外灯照射30 min~40 min，开启无菌风40 min后，操作前用70%~75%酒精喷洒台面。培养室1个月消毒1次，在使用前一天用二氧化氯消毒剂进行熏蒸，或用70%~75%酒精擦拭培养架。

4.1.3.2 器具灭菌

培养器具、接种工具灭菌使用前置于高温高压灭菌锅灭菌；接种工具使用时先用酒精灯外焰灼烧20 s以上或用接种工具灭菌器直接灭菌。污染瓶用高温高压灭菌锅灭菌后再进行清洗，晾干。

4.1.3.3 操作人员入室要求

人员进入接种室前，经风淋门进入缓冲室，穿戴经过消毒的工作服、帽子、口罩等。在操作前，用70%~75%酒精擦拭手部、臂部。

4.2 组织培养过程

4.2.1 外植体及其消毒

选取生长健康的蓝莓幼嫩的带节茎段作为外植体，用中性洗涤剂洗涤，去除表面污垢、多余叶片，用干净纸巾吸干表面水分。在超净工作台内，先用70%~75%酒精浸泡30 s，再用无菌水冲洗3次，每次3 min。立即转入0.1%的升汞溶液中浸泡8 min~12 min，最后用无菌水洗涤3~5次，每次5 min，得到消毒外植体。

4.2.2 不定芽诱导

4.2.2.1 诱导培养条件

温度(26±3)℃，光照时间14 h/d，光照强度800 Lux~1200 Lux，培养时间18 d~22 d。

4.2.2.2 诱导操作

在超净工作台内，将消毒外植体切割成0.4 cm~0.5 cm的带节的茎段，然后将茎段接种于不定芽诱导的培养基；每瓶接1个外植体于瓶中央，封好瓶口后，注明品种代号、接种人员及日期等，放至培养室培养，诱导产生蓝莓不定芽。

4.2.3 继代增殖

4.2.3.1 增殖条件

温度(26±3)℃，相对湿度50%~65%，光照时间14 h/d，光照强度800 Lux~1200 Lux，培养时间20 d~25 d。

4.2.3.2 增殖操作

将诱导的不定芽切除叶片和顶芽，接入继代培养基，置于培养室培养，得到蓝莓丛芽。接种数量根据培养容器的大小决定，要求材料摆布均匀，间距1.0 cm~2.0 cm。

4.2.4 无菌生根

4.2.4.1 生根条件

温度(28±3)℃，相对湿度50%~60%，光照时间14 h/d，光照强度800 Lux~1200 Lux，培养时间15 d~20 d。

4.2.4.2 生根操作

当继代增殖培养的蓝莓无菌苗生长到3.0 cm~5.0 cm时，切开保持每株有一个不定芽，接入生根培养基中进行生根培养，得到蓝莓幼苗。接种数量根据培养容器的大小决定，要求材料摆布均匀，间距1.0 cm~2.0 cm。无菌苗在培养基中的插入深度为5 mm~8 mm，保持种苗直立。

5 种苗假植

5.1 产地条件

适宜土壤或基质pH值为4.5~5.5，有机质含量为8%~12%，湿润的环境。

5.2 种苗驯化

5.2.1 炼苗

5.2.1.1 炼苗室环境条件

光照强度3000 Lux，棚内温度(25±2)℃，相对湿度70%~80%。

5.2.1.2 炼苗操作

当培养瓶(袋)内组培苗高5 cm~10 cm左右，基部长出3~5条1.0 cm~1.5 cm长的白色不定根时，在炼苗温室中，打开培养瓶盖或剪开培养袋，使其在自然环境条件下放置2 d~3 d。

5.2.2 种苗基质制备

泡发椰糠、泥炭土、珍珠岩按体积比1:7:2配制。宜对基质进行消毒后使用，可以使用自然高温发酵消毒，也可以选用阳光曝晒、化学药剂等方式消毒。

5.2.3 假植苗准备

将炼苗后的苗从培养瓶(袋)小心取出，用清水冲洗干净根部的培养基，放入500倍多菌灵溶液浸泡5 min，取出备用。

5.2.4 假植

选用育苗床(或育苗盘、穴盘、种植钵等)进行定植，移栽后淋定根水，适当遮荫，光照强度3000 Lux，棚内温度(25±2)℃，相对湿度70%~80%。

5.3 苗期水肥管理

5.3.1 水分控制

基质栽培宜采取水肥一体化设施滴灌模式。高温季节通过叶面喷湿降温增湿，低温季节宜适当减少浇水次数，并保持叶片干爽。

5.3.2 施肥要求

提倡平衡施肥以水溶肥为主，结合喷洒叶面水溶肥；不使用含氯、含硝态氮的化肥。

5.4 种苗的包装与运输

5.4.1 包装

包装要牢固，选用不易破损的耐用、清洁、环保的材料制成的容器，以保证种苗在运输、贮藏过程中的质量。包装上应有包装标签，标明蓝莓品种名称、产地、数量、注意事项等。

5.4.2 运输

运输工具应清洁、无异味、无污染，具有通风设备，保持包装容器内相对湿度70%~80%。运输途中应防止日晒、雨淋、损坏、污染。严禁与可能损害其品质的货物混装运输。

6 栽培设施

6.1 产地环境

可选择光照条件较好，交通便利，靠近水源，排水通畅的平地或向阳缓坡地。广州地区气候条件均可种植，产地环境应符合GB 3095、GB 5084、GB 15618的要求。

6.2 栽培大棚

在平整地搭建简易拱形避雨棚，高度为：肩高4 m，棚高6 m，跨度9 m，棚长不超过50 m。采用固体基质栽培模式，棚内配置无土栽培装置或容器，水肥一体化设施。棚内成年树搭设高度1.2 m的托果架，拉三层托果线，材质用钢管和托膜线。

6.3 栽培基质

固体栽培基质配比以疏松、深厚、通透性好为宜，可采用泥炭土、珍珠岩、蛭石、陶粒、椰糠混合，其中泥炭土、珍珠岩、椰糠比例为5:3:2。pH值控制在4.5~5.5之间，可用生石灰或土壤改良剂调节基质pH在4.8；EC值宜为0.2 ms/cm，若EC值过高，可通过水肥一体化设施用大量清水滴灌，直到排液EC低于0.2 ms/cm。

7 栽培管理

7.1 定植种苗

广州地区宜在1月至5月定植，同一棚区要求定植同批次苗，按行距2.25 m、株距0.6 m的要求摆放栽培装置，进行种苗定植。

7.2 施肥

7.2.1 施肥原则

施水溶性平衡肥为主，根据气候条件、种苗长势精准施肥，按照少量多次的原则进行施肥；结合叶面分析和基质分析及产果量施肥。不使用含氯、含硝态氮的化肥。

7.2.2 施肥方法

采用水肥一体化施肥技术，在对基质施肥的同时，根据果树是否缺乏某种元素症状，通过叶面喷施方式补充含某元素肥料。

7.2.3 施肥节点

定期少量多次施肥外，每年10月至12月为蓝莓花期，可适当追施磷钾肥及含硼锌的微肥，1月至4月为蓝莓果期，可追施钾肥，5月至10月为蓝莓的树体恢复生长阶段，可适当提高氮肥用量，正常施肥。

7.3 水分管理

幼年果树基质持水量保持在60%~70%；花期之前减少水分供应，持水量保持在30%~40%；果实成熟前应控制水分供应，水量保持在40%~50%；果实采收后，恢复适宜的水分供应，持水量保持在50%~60%。

7.4 修剪

7.4.1 修剪时间

修剪时期可分为：幼树生长期修剪、第二年成树修剪、盛果期采后修剪。果实成熟前进行生长期修剪，果实采收完成后进行采后修剪，花芽萌动前完成休眠期修剪。

7.4.2 修剪方法

7.4.2.1 幼树在定植后第一个生长季修剪方法

定植2个月后，对直径有0.5 cm新梢，长至35 cm回缩10 cm。二级枝留下三个芽，长至35 cm回缩10 cm。三级枝留下三个芽，长至35 cm回缩10 cm。每株保留30~50枝挂果枝。

7.4.2.2 第二年成树修剪方法

成树留桩50 cm~60 cm；直径有0.5 cm新梢，长至35 cm回缩10 cm。二级枝留下三个芽，长至35 cm回缩10 cm。三级枝留下三个芽，长至35 cm回缩10 cm。每株保留30~50枝挂果枝。

7.4.2.3 成树生长期修剪

剪去树冠各处的细弱枝、病枝、枯枝、交叉枝、重叠枝，对优势枝组采取短截方法。

7.4.2.4 盛果期采后修剪方法

每株留下强壮枝6~8根，长度60 cm~80 cm，其修剪方式同上。成树修剪大枝先轻后重，待回缩更新后的大枝再次衰弱时，加大回缩力度，或从近地面处剪除。

7.4.2.5 成树日常修剪管理

成树生长期，应剪去树冠各处的细弱枝、病枝、枯枝、交叉枝、重叠枝，对优势枝组采取短截。

7.5 花果管理

7.5.1 授粉

放养蜜蜂辅助授粉。每667 m²放2箱，通常用中蜂，低温时用熊蜂。

7.5.2 疏花疏果

以疏花为主，疏果为辅。冬季或早春修剪时根据树势确定结果量，疏除多余花芽，根据坐果情况疏除幼果。蓝莓的单株产量控制在2 kg~3 kg。

7.6 病虫害防治

7.6.1 防治原则

贯彻“保护环境、维持生态平衡”的环保方针，坚持“预防为主、综合防治”的原则，采取物理防治、生物防治为主，化学防治为辅的管理措施。选用符合国家规定，防治效果好的农药进行化学防治，农药使用准则按GB/T 8321（所有部分）的规定执行。化学防治时要做到：第一次果熟期前严格执行农药使用安全间隔期，采果期间不使用农药。化学防治不同农药应交替使用，严禁使用水果禁用农药。水果禁用农药清单见附录B。

7.6.2 主要病虫害及防治方法

蓝莓主要虫害有金龟子、刺蛾、卷叶蛾、果蝇、蓟马等，主要病害有叶枯病、茎腐病、灰霉病等，病虫害防治方法见附录C。

8 采收、包装、运输、贮藏

8.1 采收

蓝莓果实成熟期不一致，需要分批及时采收，采摘时间安排在早晨露水已干至中午高温以前，以及下午气温下降以后进行。

8.2 预冷

采收后应尽快预冷，采后1.5 h内使果心温度降至8℃以下。

8.3 包装、运输

鲜食果选用有透气孔的聚乙烯盒定量包装运输；加工用果实可用透气筐或周转箱等包装运输。储藏时相对湿度宜为85%~95%。

8.4 贮藏

在0℃~5℃冷藏，鲜果保质期为12 d~30 d。

9 追溯

应按GH/T 1278或NY/T 1762的规定开展追溯，建立追溯档案；应按GB/T 42478建立生产记录档案追溯，记录样式见附录D；所有记录应真实、准确、规范，并具有可追溯性；追溯档案应有专人专柜保管，记录应至少保存二年。宜采用二维码追溯系统对产品生产、采后、贮藏、运输等相关信息进行追溯管理。宜开具食用农产品承诺达标合格证，样式见附录E。

10 废弃物处置

10.1 蓝莓收获废弃物处理

应收集生产过程中产生的植株残体，进行无害化处理和资源化利用，具体应符合GB/T 34805的要求。

10.2 农药包装废弃物处理

农药包装废弃物应交回农药经营者或农药包装废弃物回收站（点）进行回收处理，农药包装废弃物的回收处理见《农药包装废弃物回收处理管理办法》。

10.3 肥料包装废弃物处理

肥料包装废弃物应根据实际情况进行处理，处理方式的选择见《农业农村部办公厅关于肥料包装废弃物回收处理的指导意见》。

附录 A

(资料性)

WPM 培养基配制表

表 A.1 给出了 WPM 培养基配制时添加组分及浓度。

表 A.1 WPM 培养基配制添加组分及浓度

组成	编号	组分名称	培养基最终浓度/ mg/L	母液浓度 扩大倍数	母液浓度/ mg/L	配置1 L培养基时 吸取量/mL
大量元素	A	NH ₄ NO ₃	200	40	8000	25
		K ₂ SO ₄	495	40	19800	
		MgSO ₄ ·7H ₂ O	185	40	7400	
	B	CaCNO ₃	278	100	27800	10
		CaCl ₂ ·2H ₂ O	48	100	4800	10
	C	KH ₂ PO ₄	85	100	8500	10
铁盐	D	FeSO ₄ ·7H ₂ O	27.8	100	2780	10
		Na ₂ EDTA·2H ₂ O	37.2	100	3720	
微量元素	E	MnSO ₄ ·4H ₂ O	22.3	100	2230	10
		ZnSO ₄ ·7H ₂ O	8.6	100	860	
		H ₃ BO ₃	6.2	100	620	
有机成分	F	KI	0.83	100	83	10
		Na ₂ MoO ₄ ·2H ₂ O	0.25	100	25	
		CuSO ₄ ·5H ₂ O	0.025	100	2.5	
		CoCl ₂ ·6H ₂ O	0.025	100	2.5	
	G	甘氨酸	2	100	200	1
		盐酸硫胺素 B1	0.1	100	10	
		盐酸吡哆酸 B6	0.5	100	50	
		烟酸	0.5	100	50	
H	肌醇	100	100	5000	10	

附 录 B
(资料性)
水果禁限用农药名录

根据《农药管理条例》和农业农村部颁布的禁限用农药名单，表 B.1 列出了禁止在蓝莓上使用的农药清单（截止 2024 年 11 月 11 日）。

表 B.1 禁止在蓝莓上使用的农药

<p>禁止使用农药：1. 六六六、2. 滴滴涕、3. 毒杀芬、4. 二溴氯丙烷、5. 杀虫脒、6. 二溴乙烷、7. 除草醚、8. 艾氏剂、9. 狄氏剂、10. 汞制剂、11. 砷、12. 铅类、13. 敌枯双、14. 氟乙酰胺、15. 甘氟、16. 毒鼠强、17. 氟乙酸钠、18. 毒鼠硅、19. 甲胺磷、20. 甲基对硫磷、21. 对硫磷、22. 久效磷、23. 磷胺、24. 八氯二丙醚、25. 氯丹、26. 灭蚁灵、27. 六氯苯、28. 特丁硫磷、29. 甲基硫环磷、30. 治螟磷、31. 蝇毒磷、32. 地虫硫磷、33. 苯线磷、34. 磷化钙、35. 磷化镁、36. 磷化锌、37. 硫线磷、38. 三氯杀螨醇、39. 甲磺隆、40. 氯磺隆、41. 胺苯磺隆、42. 福美肿、43. 福美甲肿、44. 硫丹、45. 氟虫胺、46. 溴甲烷、47. 百草枯、48. 2, 4-滴丁酯、49. 甲拌磷、50. 甲基异柳磷、51. 水胺硫磷、52. 灭线磷、53. 氧乐果、54. 克百威、55. 灭多威、56. 涕灭威。</p>
<p>限制使用农药：1. 内吸磷、2. 硫环磷、3. 氯唑磷、4. 氟虫腈、5. 杀扑磷、6. 乙酰甲胺磷、7. 丁硫克百威、8. 乐果、9. 氯化苦、10. 磷化铝。</p>
<p>注：自 2024 年 6 月 1 日起，撤销含氧乐果、克百威、灭多威、涕灭威制剂产品的登记，禁止生产，自 2026 年 6 月 1 日起禁止销售和使用。上述农药应根据国家农药管理相关规定进行更新。</p>

附录 C

(资料性)

蓝莓主要病虫害及防治方法

表 C.1 给出了蓝莓主要病虫害及防治方法。

表 C.1 蓝莓主要病虫害及防治方法

病虫害	危害症状	物理防治
金龟子	成虫主要危害蓝莓嫩梢上的幼叶；幼虫（蛴螬）在地下啃食根茎。	成虫活动期，夜间利用成虫的假死性进行人工捕捉成虫高发区采用杀虫灯诱杀。
刺蛾	孵化初期幼虫群集叶背取食叶肉；成长幼虫将叶片吃成缺刻。	发生量不大时可通过人工捕捉控制发生量，剪除带枯梢或刚刚萎蔫的嫩梢尖及其下的部分新梢并收集起来集中焚毁。
卷叶蛾	低龄幼虫在嫩梢顶端取食髓部中心；稍大的幼虫钻出嫩梢吐丝将枯梢及叶片粘在一起并躲在其间继续吃附近叶片。	
果蝇	成虫将虫卵产于果实内部，孵化成幼虫后取食内部果肉，无法作为商品果；繁殖周期短，单次产卵数量大，危害传播速度快。	挂设果蝇诱剂袋，诱剂袋挂于树体三分之一处，诱剂袋中按照每个 300 ml 添加果蝇引诱剂。
蓟马	叶片啃食后叶子失去叶绿素、变得凹凸不平、皱皱的，以及嫩芽出现不规则扭曲，伴随着褐色红褐色斑块。	可利用黄板进行诱杀。
叶枯病	危害蓝莓嫩梢上的幼叶，嫩叶黄化并扭曲变形，造成嫩梢枯萎，影响枝梢生长。	加强水肥管理，加强通风，控制温湿度。发现病叶及时清除。
茎腐病	蓝莓茎腐病，又称溃疡病，受害枝条的一面木质部表面变为棕色和黄褐色，组织坏死。有时仅几厘米，有时蔓延至整个枝条，根茎部染病植株死亡率较高。	加强水肥管理，增强树势，保持园区卫生，控制温湿度。发现枯死枝条应及时剪除并清园处理。
灰霉病	叶：从叶尖或叶缘侵入，沿叶脉间成“V”字形向内扩展，病斑黄褐色。梢：幼嫩枝条首先由褐变黑，最后褪色变为黄褐色或灰色，在感病嫩枝上可见黑色硬块，潮湿天气下发病部位长出灰色霉状物。果：从萼部边缘侵入，受害部位先呈淡褐色，迅速扩展到整个果面呈褐色，后果实凹陷腐烂，果面布满灰色霉层。	预防为主，降低大棚内湿度，变温通风，去除残枝老叶。
注：化学防治可采用登记药剂或农业农村部及广东省临时用药品种名录，依照农药标签使用。		

附 录 D
(资料性)
蓝莓追溯档案记录样式

表D.1~表D.8 给出了蓝莓追溯档案的各种记录样式。

表 D.1 种苗记录样式

种苗名称	供应商	产品批号	产品数量	处理方法	签名	备注

表 D.2 定植记录样式

种苗名称	品种名称	定植面积	定植日期	大棚位置	签名	备注

表 D.3 灌溉记录样式

灌溉水来源	灌溉方法	灌溉量	灌溉日期	大棚位置	签名	备注

表 D.4 施肥记录样式

肥料名称	供应商	有效成分	施肥方法	施肥 用量	施肥 日期	大棚 位置	签名	备注

注：施肥方法包括水肥一体滴灌、喷施。

表 D.5 病虫草害防治记录样式

农药名称（包括商标名、登记号）	有效成分	采购数量	供应商	防治对象	大棚位置	施用浓度	施用方法	施药时间	用药次数	安全间隔期	施药员	农技员	备注

注：施药方法包括喷雾、喷粉、熏烟、浇泼、撒施等。

表 D.6 采收记录样式

采收品种	采收日期	采收方式	包装材料	采收量	土地位置	签名	备注

表 D.7 贮藏记录样式

贮藏品种	贮藏地点	贮藏时间	贮藏方式	贮藏条件	签名	备注

表 D.8 运输记录样式

运输品种	运输始地	运输终地	运输时间	运输方式	运输条件	签名	备注

附录 E
(资料性)
承诺达标合格证样式

图E.1～图E.3给出了承诺达标合格证式。

样式 1：纸质 A4 尺寸合格证（210mm*297mm）

（使用说明：使用常用的 A4 打印机通过电脑端打印，填写、盖章或签名后使用。）

图 E.1 广东省承诺达标合格证样式 1



样式 3：电子合格证标签（25mm*50mm）

（使用说明：防水不干胶标签，背面可粘贴，通过小程序扫码激活后直接粘贴产品使用。）



样式 4：双面防水吊牌电子合格证（25mm*28mm）

（使用说明：防水可悬挂，通过小程序扫描激活后悬挂产品使用。）

图 E.3 广东省承诺达标合格证样式 3

参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国农业农村部生态环境部令2020年第6号 农药包装废弃物回收处理管理办法
 - [2] 农办农〔2024〕3号 农业农村部办公厅关于肥料包装废弃物回收处理的指导意见
-