BBCH-Stadien (Kirsche)

Code	Beschreibung	Abbildung
Makrostadium 0: Austrieb		
00	Vegetationsruhe: spitzere Blatt- und dickere Blütenstandsknospen sind geschlossen und mit dunkelbraunen Knospenschuppen bedeckt.	
01	Beginn des Knospenschwellens (Blattknospen): hellbraune Knospenschuppen sichtbar; Ränder der Knospenschuppen haben helle Partien	
03	Ende des Knospenschwellens (Blattknospen): hellgrüne Knospenbereiche sichtbar, Knospenschuppen gespreizt	
09	Blattknospen zeigen grüne Spitzen: braune Knospenschuppen abgeworfen; Knospe von hellgrünen Hüllblättern umgeben	
1: Blattentwicklung		
10	Erste Laubblätter spreizen sich ab; grüne Hüllblätter leicht geöffnet; Laubblätter schieben sich vor	
11	Erste Laubblätter sind entfaltet, Achse des sich entwickelnden Triebes wird sichtbar	
15		
19	Erste Laubblätter haben sortentypische Größe erreicht	
3: Triebentwicklung (Trieb aus der Terminalknospe)		
31	Beginn des Triebwachstums: Achse der sich entwickelnden Triebe sichtbar	
32	20% der zu erwartenden sortentypischen Trieblänge (Jahrestrieb) erreicht	
39	90% der zu erwartenden sortentypischen Trieblänge (Jahrestrieb) erreicht	

Code	Beschreibung	Abbildung
5: Blütenknospen-entwicklung		
51	Knospenschwellen: erstes deutliches Anschwellen der Blütenstandsknospen; Knospen noch geschlossen, hellbraune Knospenschuppen sichtbar	
53	Knospenaufbruch: Knospenschuppen gespreizt; hellgrüne Knospenbereiche sichtbar	
54	Blütenstand von hellgrünen Hüllblättern umgeben, soweit Hüllblätter ausgebildet (nicht alle Arten)	
55	Geschlossene Einzelblüten am Knospengrund mit gestauchten Blütenstielen sichtbar. Grüne Hüllblätter leicht geöffnet	55
56	Blütenstand geöffnet; Blütenstiele verlängert; Einzelblüten wachsen auseinander	
57	Kelchblätter geöffnet; Spitzen der Blütenblätter sichtbar; Einzelblüten mit geschlossenen weißen oder rosa Blütenblättern	59
59	Ballonstadium: Mehrzahl der Blüten im Ballonstadium	
6: Blüte		
60	Erste Blüten offen	61
61	Beginn der Blüte: etwa 10% der Blüten geöffnet	
65	Vollblüte: mindestens 50% der Blüten geöffnet, erste Blütenblätter fallen ab	
67	Abgehende Blüte: Mehrzahl der Blütenblätter abgefallen	
69	Ende der Blüte: alle Blütenblätter abgefallen	
7: Fruchtbildung		
71	Fruchtknoten vergrößert sich (Nachblütefruchtfall)	71
72	Grüner Fruchtknoten von absterbendem Kelchblattkranz umgeben, der abzufallen beginnt	
73	Zweiter Fruchtfall (Rötelfruchtfall)	
75	Etwa 50% der sortentypischen Fruchtgröße erreicht	
77	Etwa 70% der sortentypischen Fruchtgröße erreicht	

8: Fruchtreife	
81	Beginn der Fruchtreife: Früchte werden heller
85	Fortgeschrittene Fruchtausfärbung
87	Pflückreife: Früchte haben sortentypischen Geschmack und optimale Festigkeit (ausgenommen: Pfirsich, Nektarine)
89	Genußreife: Früchte haben sortentypischen Geschmack und optimale Festigkeit
9: Abschluß der Vegetation	
91	Triebwachstum abgeschlossen; Laub noch grün
92	Beginn der Blattverfärbung
93	Beginn des Blattfalls
95	50% der Blätter verfärbt oder abgefallen
97	Ende des Blattfalls
99	Erntegut

Wichtige Krankheiten und Schädlinge (Kirsche) (22325)

PILZLICHE ERREGER

Sprühfleckenkrankheit	*Blumeriella jaapii*
Bleiglanz	*Chondrostereum purpureum*
Blattbräune	*Gnomonia erythrostoma*
Krötenhautkrankheit (Valsa)	*Leucostoma* spp.
Fruchtmonilia	*Monilinia fructigena*
Spitzendürre	*Monilinia laxa*
Schrotschuss	*Stigmina carpophila*
Schorf	*Venturia cerasi*

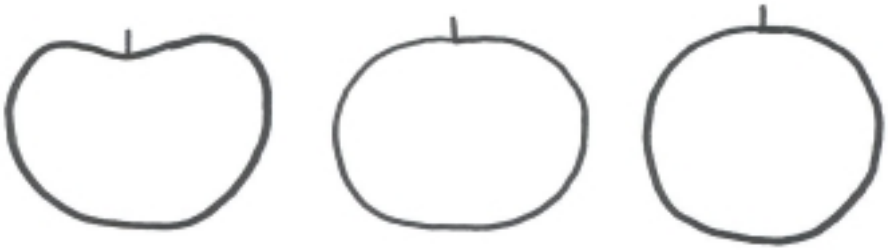
BAKTERIEN

Bakterienbrand	*Pseudomonas syringae*

TIERISCHE SCHÄDLINGE

Kirschenblütenmotte	*Argyresthia pruniella*
Schwarze Sauerkirschenblattlaus	*Myzus cerasi*
Schwarze Süßkirschenblattlaus	*Myzus pruniavium*
Frostspanner	*Operophtera brumata*
Kirschfruchtfliege	*Rhagoletis cerasi*
Gemeine Spinnmilbe	*Tetranychus urticae*

Fruchtformen (22405)



nierenförmig 1 | flachrund 2 | rundlich 3

länglichrund 4 | herzförmig 5

Steinform (22469)

schmal elliptisch 1 | breit elliptisch 2 | rund 3

Verkostungsergebnisse

(verändert nach FISCHER, M., 1988, und STEHR, 2000)

Sorte/ Klon-Nr.													
Frucht-fleisch-festigkeit (22451)		1	sehr weich/mehlig			1				1			
		3	weich			3				3			
		5	mittel			5				5			
		7	fest			7				7			
		9	sehr fest			9				9			
Saftig-keit (22465)		1	sehr trocken			1				1			
		3	trocken			3				3			
		5	mittel			5				5			
		7	saftig			7				7			
		9	sehr saftig			9				9			
Zucker-/ Säure-Verhältnis (22484)		1	sehr süß			1				1			
		3	eher süßlich			3				3			
		5	ausgewogen			5				5			
		7	eher säuerlich			7				7			
		9	sehr sauer			9				9			
Aroma (22488)		1	fehlend (fade)			1				1			
		3	schwach			3				3			
		5	mittel			5				5			
		7	stark			7				7			
		1	negativ			1				1			
		9	positiv			9				9			
Gesamtbeurteilung	Aus-sehen (22454)	1	sehr unattraktiv			1				1			
		3	unattraktiv			3				3			
		5	mittel			5				5			
		7	attraktiv			7				7			
		9	sehr attraktiv			9				9			
	Geschmack (22490)	1	sehr schlecht			1				1			
		3	schlecht			3				3			
		5	mittel			5				5			
		7	gut			7				7			
		9	sehr gut			9				9			
	Gesamt-einschätzung	1	extrem schlecht			1				1			
		2	sehr schlecht			2				2			
		3	schlecht			3				3			
		4	unter mittel			4				4			
		5	mittel			5				5			
		6	mittel bis gut			6				6			
		7	gut			7				7			
		8	sehr gut			8				8			
		9	ausgezeichnet			9				9			
Reife-zustand zur Verkostung		1	unreif			1				1			
		3	knapp reif			3				3			
		5	vollreif			5				5			
		7	hochreif			7				7			
		9	überreif			9				9			

Bemerkungen:

Datum:	Name:
Alter:	weiblich: O
	männlich: O

Qualitätsnormen für Kirschen

gem. Verordnung (EWG) Nr. 899/87 der Kommission vom 30. März 1987
zur Festsetzung von Qualitätsnormen für Kirschen und Erdbeeren

Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen die Kirschen vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:
- ganz,
- von frischem Aussehen,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- fest (entsprechend der Sorte),
- sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- frei von anomaler äusserer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack,
- mit dem Stiel versehen (das Fehlen des Stiels ist zulässig bei Süßkirschen, deren Stiel sich beim Pflücken auf natürliche Weise löst, vorausgesetzt, dass die Haut nicht beschädigt ist, sowie bei Sauerkirschen, soweit kein wesentlicher Saftaustritt erfolgt).

Die Kirschen müssen genügend entwickelt sein und einen ausreichenden Reifezustand aufweisen. Entwicklung und Zustand der Kirschen müssen so sein, dass sie:
- Transport und Hantierung aushalten und
- in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

Klasseneinteilung

Klasse Extra

Kirschen dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen gut entwickelt sein und alle sortentypischen Merkmale insbesondere die sortentypische Färbung aufweisen. Sie dürfen keine Mängel aufweisen, mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Hautfehler, sofern diese die Qualität, das allgemeine Aussehen und die Aufmachung des Erzeugnisses im Packstück nicht beeinträchtigen.

Gütetoleranz:
5 % nach Anzahl oder Gewicht Kirschen, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse I - in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse I - genügen; ausgenommen sind jedoch matschige Früchte. Im Rahmen dieser Toleranz dürfen höchstens 2 % Früchte geplatzt und/oder madig (wurmstichig) sein.

Größentoleranz:
10 % nach Anzahl oder Gewicht Kirschen, die nicht den vorgesehenen Mindestgrößen entsprechen, deren Durchmesser jedoch nicht weniger beträgt als 17 mm.

Klasse I

Kirschen dieser Klasse müssen von guter Qualität sein.
Sie müssen die sortentypischen Merkmale aufweisen. Sie dürfen die nachstehenden Fehler aufweisen, sofern diese nicht ihrem äußeren Erscheinungsbild und ihrer Haltbarkeit abträglich sind:
- ein leichter Formfehler,
- ein leichter Farbfehler.

Sie müssen frei von Brandflecken, Rissen, Quetschungen und Hagelschäden sein.

Gütetoleranz:
10 % nach Anzahl oder Gewicht Kirschen, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II - in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II - genügen.
Im Rahmen dieser Toleranz dürfen höchstens 4 % geplatzt und/oder madig (wurmstichig) sein.

Größentoleranz:
10 % nach Anzahl oder Gewicht Kirschen, die nicht den vorgesehenen Mindestgrößen entsprechen, deren Durchmesser jedoch nicht weniger beträgt als 15 mm.

Klasse II

Zu dieser Klasse gehören Kirschen, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen.
Zulässig sind jedoch:
- Form- und Farbfehler, sofern die Früchte ihre sortentypischen Eigenschaften behalten,
- leichte, vernarbte oberflächliche Fehler, die weder das Aussehen noch die Haltbarkeit beeinträchtigen.

Gütetoleranz:
10 % nach Anzahl oder Gewicht Kirschen, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.
Im Rahmen dieser Toleranz dürfen höchstens 4 % matschig und/oder geplatzt und/oder madig (wurmstichig) sein, jedoch höchstens 2 % matschige Früchte.

Größentoleranz:
10 % nach Anzahl oder Gewicht Kirschen, die nicht den vorgesehenen Mindestgrößen entsprechen, deren Durchmesser jedoch nicht weniger beträgt als 15 mm.

Klasse III

Zu dieser Klasse gehören Kirschen, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, aber den für die Klasse II vorgesehenen Eigenschaften entsprechen.
Zulässig sind jedoch vernarbte oberflächliche Fehler, sofern die Haltbarkeit dadurch nicht wesentlich beeinträchtigt wird.

Gütetoleranz:
15 % nach Anzahl oder Gewicht Kirschen, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.
Im Rahmen dieser Toleranz dürfen höchstens 4 % matschig und/oder madig (wurmstichig) und höchstens 10 % geplatzt sein.

Größentoleranz:
15 % nach Anzahl oder Gewicht Kirschen, die nicht der vorgesehenen Mindestgröße entsprechen.

Größensortierung:

Die Größensortierung erfolgt nach dem größten Querdurchmesser. Die Kirschen müssen folgende Mindestgröße aufweisen:
- Klasse "Extra": 20 mm,
- Klasse I und II: 17 mm,
- Klasse III: 15 mm.