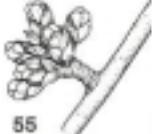


BBCH-Stadien (Pflaume)

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: Blütenknospenentwicklung		
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	
56	Blütenstand geöffnet; Blütenstiele verlängert; Einzelblüten wachsen auseinander	
57	Kelchblätter geöffnet; Spitzen der Blütenblätter sichtbar; Einzelblüten mit geschlossenen weißen oder rosa Blütenblättern	
59	Ballonstadium: Mehrzahl der Blüten im Ballonstadium	
6: Blüte		
60	Erste Blüten offen	
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)	
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 (Pflaume) (23325, 23496-23497)

ABIOTISCHE SCHÄDEN

Gummieinlagerung im Stein (Griesigkeit des Steins)
Gummifluss
Halswelke
Hohlraumbildung im Fruchtfleisch
Steinbruch

BAKTERIEN

Bakterienbrand *Pseudomonas syringae*

PILZLICHE ERREGER

Bleiglanz *Chondrostereum purpureum*
Krötenhautkrankheit (Valsa) *Leucostoma* spp.
Fruchtmonilia *Monilinia fructigena*
Narren-, Taschenkrankheit *Taphrina pruni*
Schrotschuss *Stigmia carpophila*
Pflaumenschrotschuss *Phoma prunorum*
Pflaumenrost *Tranzschelia pruni-spinosae* u. *T. discolor*

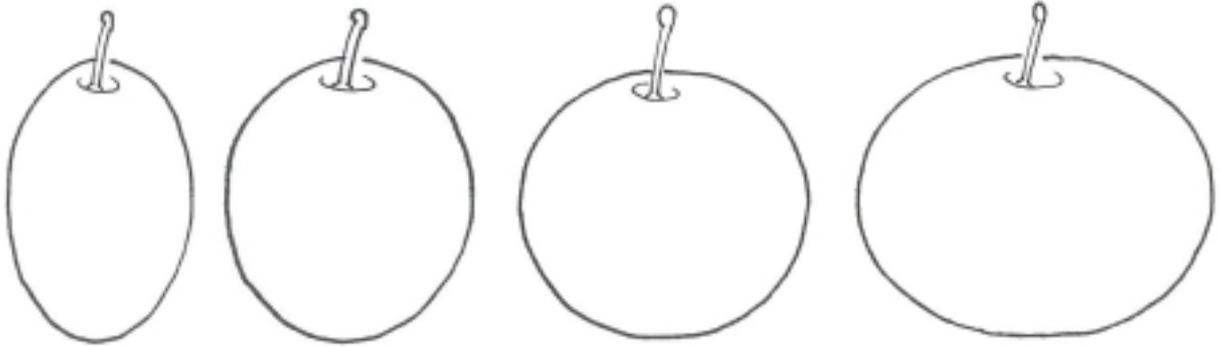
TIERISCHE SCHÄDLINGE

Rindengallmilbe *Aceria phoeocoptes*
Beutlgallmilbe *Eriophyes similis*
Obstbaumspinnmilbe *Panonychus ulmi*
Gemeine Spinnmilbe *Tetranychus urticae*
Große u. Kleine Pflaumenblattlaus *Brachycaudus cardui* u. *B. helichrysi*
Mehlige Pflaumenblattlaus *Hyalopterus pruni*
Große Kugelige Napfschildlaus *Eulecanium tiliae* bzw. *coryli*
Zwetschenschildlaus *Parthenolecanium corni*
Gelbe u. Schwarze Pflaumensägewespe *Hoplocampa flava* u. *H. minuta*
Pflaumenwickler *Laspeyresia funebrana*
Obstbaumsplintkäfer *Scolytus mali*
Ungleicher Holzbohrer *Xyleborus dispar*
Kleiner Holzbohrer *Xyleborus saxeseni*
Schlehenspinner *Orgyia antiqua*
Pflaumengespinstmotte *Yponomeuta padellus*

VIREN

Scharka (Pockenkrankheit) Plum pox virus
Weidenblättrigkeit (Schmalblättrigkeit) Prune dwarf virus

Fruchtform (23405)



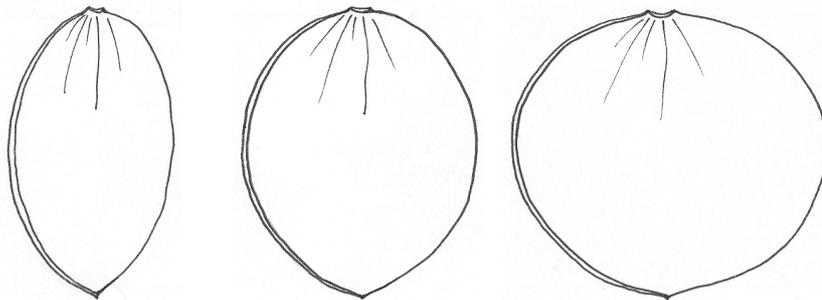
schmal
elliptisch
1

elliptisch
2

kugelförmig
3

abgeflacht
4

Steinform (23469)

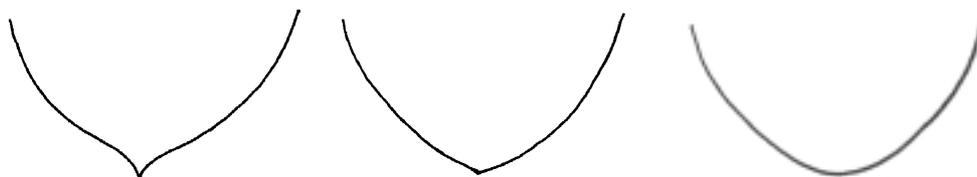


schmal
elliptisch
1

breit
elliptisch
2

rund
3

Stein: Form der Spitze (23470)



spitz
1

stumpf
2

abgerundet
3

DEGUSTATION
verbackener Pflaumen- und Zwetschensorten

Bitte bei jedem Kriterium nur eine Note ankreuzen!

Sorte:		Datum:.....			
		Name:.....			
Optischer Eindruck					
OPTISCHER GESAMTEINDRUCK	appetitlich 5	4	mäßig 3	2	unappetitlich 1
WÄSSERN DER FRÜCHTE	kaum 5	4	mäßig 3	2	stark 1
FARBE DER FRUCHTSCHALE	blau 5	4	rot 3	2	braun 1
FARBE DES FRUCHTFLEISCHES	gelb 5	4	rot 3	2	braun 1
Sensorischer Eindruck					
GERUCH	stark duftend 5	4	3	2	schw.duftend 1
FESTIGKEIT DER FRUCHTSCHALE	weich 5	4	mittel 3	2	zäh 1
GESCHMACK DER FRUCHTSCHALE	sauer 5	4	neutral 3	2	bitter 1
FESTIGKEIT DES FRUCHTFLEISCHES	fest 5	4	mittel 3	2	weich 1
SAFTIGKEIT	gering 5	4	mittel 3	2	hoch 1
AROMA	aromatisch 5	4	3	2	fad 1
SÜß-EMPFINDEN	zu süß 5	4	angenehm 3	2	kaum süß 1
SÄURE-EMPFINDEN	zu sauer 5	4	angenehm 3	2	kaum sauer 1
HARMONIE (ZUCKER/SÄURE)	harmonisch 5	4	3	2	einseitig 1
SENSORISCHER GESAMTEINDRUCK	sehr gut 5	4	mittel 3	2	schlecht 1

Qualitätsnormen für Pflaume

gem. Verordnung (EG) Nr. 1168/1999 der Kommission vom 3. Juni 1999
zur Festsetzung der Vermarktungsnorm für Pflaumen

Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen Pflaumen vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:

- ganz,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Pflaumen müssen sorgfältig gepflückt worden sein. Sie müssen genügend entwickelt sein und müssen einen ausreichenden Reifegrad aufweisen.

Entwicklung und Zustand der Pflaumen müssen so sein, dass sie

- Transport und Handtierung aushalten und
- in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen

Klasseneinteilung

Klasse Extra

Pflaumen dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die sortentypische Form, Entwicklung und Färbung aufweisen. Sie müssen sein:

- je nach Sorte praktisch bedeckt mit ihrem Duffilm,
- von festem Fruchtfleisch.

Sie dürfen keine Mängel aufweisen, mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Fehler, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

Gütetoleranz: 5 % nach Anzahl oder Gewicht Pflaumen, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse I - in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse I - genügen.

Größentoleranz: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Pflaumen, die die Mindestgröße um höchstens 3 mm unterschreiten oder die die auf dem Packstück angegebene Größe um höchstens 3 mm über- oder unterschreiten.

Klasse I

Pflaumen dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte aufweisen.

Die folgenden leichten Fehler sind jedoch zulässig, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihrer Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen:

- ein leichter Formfehler,
- ein leichter Entwicklungsfehler,
- ein leichter Farbfehler,
- längliche Hautfehler, die jedoch nicht länger als ein Drittel des Höchstdurchmessers der Frucht sein dürfen; insbesondere bei den Sorten der Goldenen Reneklode sind vernarbte Risse zulässig,
- andere Hautfehler, deren Fläche insgesamt aber nicht mehr als 1/16 der gesamten Oberfläche ausmachen darf.

Gütetoleranz: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Pflaumen, 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 sind insgesamt höchstens 2 % geplatze und/oder madige

Früchte zulässig.

Größentoleranz: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Pflaumen, die die Mindestgröße um höchstens 3 mm unterschreiten oder die die auf dem Packstück angegebene Größe um höchstens 3 mm über- oder unterschreiten.

Klasse II

Zu dieser Klasse gehören Pflaumen, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

Die folgenden Fehler sind zulässig, sofern die Pflaumen ihre wesentlichen Merkmale hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behalten:

- Formfehler,
- Entwicklungsfehler,
- Farbfehler,
- Hautfehler, sofern sie ein Viertel der gesamten Oberfläche nicht überschreiten.

Gütetoleranz: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Pflaumen, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall, ausgeprägten Druckstellen oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen. Im Rahmen dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 4 % geplatzte und/oder madige Früchte zulässig.

Größentoleranz: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Pflaumen, die die Mindestgröße um höchstens 3 mm unterschreiten oder die die auf dem Packstück angegebene Größe um höchstens 3 mm über- oder unterschreiten.

Größensortierung:

Die Größe wird bestimmt nach dem größten Querdurchmesser.
Die Mindestgrößen werden wie folgt festgesetzt:

	Kl. Extra u. I / Kl. II	
Großfrüchtige Sorten:	35 mm	30 mm
Andere Sorten:	28 mm	25 mm
Mirabellen und Damaszener-Pflaumen:	20 mm	17 mm.