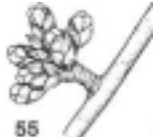


BBCH-Stadien (Aprikose)

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 Triebblänge (Jahrestrieb) erreicht	
39	90% der zu erwartenden sortentypischen Triebblänge (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	
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	

Code	Beschreibung	Abbildung
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 (Aprikose) (25325, 25496-25497)

ABIOTISCHE SCHÄDEN

Sonnenbrand

BAKTERIEN

Bakterienkrebs

Pseudomonas mors-prunorum bzw. *P. syringae*

PILZLICHE ERREGER

Sprühfleckenkrankheit

Blumeriella jaapii

Rücksterben (die back)

Eutypella prunastri

Blattbräune

Gnomonia erythrostoma

Krötenhautkrankheit (Valsa)

Leucostoma cincta

Zweig- oder Spitzendürre

Monilinia laxa

Plötzliche Welke (Apoplexie)

Phytophthora spp.

Mehltau

Podosphaera tridactyla

Bleiglanz

Stereum spp.

Schrotschusskrankheit

Stigmia carpophila

Pflaumenrost

Tranzschelia pruni-spinosae

Aprikosenwelke

Verticillium dahliae u. *V. albo-atrum*

TIERISCHE SCHÄDLINGE

Pfirsichmotte

Anarsia lineatella

Baumweißling

Aporia crataegi

Pfirsichwickler

Cydia molesta

Apfelwickler

Cydia pomonella

Goldafter

Nygmia phaeorrhoea

Frostspanner

Operophtera brumata

Aprikosenspinner

Orgyia antiqua

Mittelmeerfruchtliege

Ceratitis capitata

Steinobstgespinstblattwespe

Neurotoma nemoralis

Schwarze Kirschblattwespe

Caliroa cerasi

Runzeliger Obstbaumsplintkäfer

Scolytus rugulosus

Kleiner Holzbohrer

Xyleborus sexeseni

MYKOPLASMA-ÄHNLICHE ORGANISMEN

Europäische Steinobstvergilbung

European stone fruit yellows phytoplasma (ESFY)

VIREN

Scharka (Pockenkrankheit)

Plum pox virus

Chlorotische Blattrollkrankheit

(Chlorotic leaf roll, die back)

Weidenblättrigkeit (Schmalblättrigkeit)

Prune dwarf virus

Fruchtform (25405)

flachrund

1



rund

2



elliptisch

3



eiförmig

4



dreieckig

5



länglich

6

Steinform (25469)

flachrund

1



rund

2



eiförmig

3



breit elliptisch

4



schmal elliptisch

5

Verkostungsergebnisse

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

Sorte/ Klon-Nr.												
Frucht- fleisch- festigkeit (25451)	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 (25465)	1	sehr gering			1				1			
	3	gering			3				3			
	5	mittel			5				5			
	7	hoch			7				7			
	9	sehr hoch			9				9			
Zucker-/ Säure- Verhältnis (25484)	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 (25488)	1	fehlend (fade)			1				1			
	3	schwach			3				3			
	5	mittel			5				5			
	7	stark			7				7			
	9	positiv			9				9			
Gesamtbeurteilung	Aus- sehen (25454)	1	sehr unattraktiv			1			1			
		3	unattraktiv			3			3			
		5	mittel			5			5			
		7	attraktiv			7			7			
		9	sehr attraktiv			9			9			
	Geschma- ck (25490)	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: ☐						
						männlich: ☐						

Qualitätsnormen für Aprikose

gem. Verordnung (EG) Nr. 851/2000 der Kommission vom 27. April 2000
zur Festsetzung der Vermarktungsnorm für Aprikosen/Marillen

Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen Aprikosen/Marillen, 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 Aprikosen/Marillen müssen sorgfältig gepflückt worden sein. Sie müssen genügend entwickelt sein und müssen einen ausreichenden Reifegrad aufweisen.

Entwicklung und Zustand der Aprikosen/Marillen müssen so sein, daß sie

- Transport und Hantierung aushalten und
- in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen

Klasseneinteilung

Klasse Extra

Aprikosen/Marillen dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen – unter Berücksichtigung des Anbaugebiets - die für die Sorte typische Form, Entwicklung und Färbung aufweisen. 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 Aprikosen/Marillen, 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 Aprikosen/Marillen, 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

Aprikosen/Marillen dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen – unter Berücksichtigung des Anbaugebiets - die typischen Merkmale der Sorte aufweisen. Das Fruchtfleisch muss frei von allen Mängeln sein.

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

- ein leichter Form- oder Entwicklungsfehler,
- ein leichter Farbfehler,
- leichte Reibestellen,
- leichter Sonnenbrand,
- leichte Hautfehler bis zu 1 cm Länge bei länglichen Fehlern und bis zu einer Gesamtfläche von 0,5 cm² bei sonstigen Fehlern.

Gütetoleranz: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Aprikosen/Marillen, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II - in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II - genügen.

Größentoleranz: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Aprikosen/Marillen, 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 Aprikosen/Marillen, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

Die folgenden Hautfehler sind innerhalb nachstehender Grenzen zulässig, sofern die Aprikosen/Marillen ihre wesentlichen Merkmale hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behalten:

- längliche Fehler bis zu 2 cm Länge
- sonstige Fehler bis zu einer Gesamtfläche von 1 cm²

Gütetoleranz: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Aprikosen/Marillen, 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.

Größentoleranz: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Aprikosen/Marillen, 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 Größensortierung ist für die Klassen Extra und I zwingend vorgeschrieben.

<u>Klasse</u>	<u>Minstdurchmesser</u> <u>(in mm)</u>	<u>Größtmöglicher Unterschied zwischen</u> <u>den Früchten im selben Packstück</u> <u>(in mm)</u>
Extra	35	5
I und II (nach Größe sortiert)	30	10
II (nicht nach Größe sortiert)	30	-