



TG/295/1
ORIGINAL: Englisch
DATUM: 2013-03-20

INTERNATIONALER VERBAND ZUM SCHUTZ VON PFLANZENZÜCHTUNGEN
Genf

| |
|--|
| <p>ANANAS</p> <p>UPOV Code: ANANA_COM</p> <p><i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.</p> |
|--|

RICHTLINIEN
FÜR DIE DURCHFÜHRUNG DER PRÜFUNG
AUF UNTERSCHIEDBARKEIT, HOMOGENITÄT UND BESTÄNDIGKEIT

Alternative Namen:*

| <i>Botanischer Name</i> | <i>Englisch</i> | <i>Französisch</i> | <i>Deutsch</i> | <i>Spanisch</i> |
|-------------------------------------|-----------------|--------------------|----------------|-----------------|
| <i>Ananas comosus</i> (L.) Merr. | Pineapple | Ananas | Ananas | Piña |

Zweck dieser Richtlinien („Prüfungsrichtlinien“) ist es, die in der Allgemeinen Einführung (Dokument TG/1/3) und deren verbundenen TGP-Dokumenten enthaltenen Grundsätze in detaillierte praktische Anleitung für die harmonisierte Prüfung der Unterscheidbarkeit, der Homogenität und der Beständigkeit (DUS) umzusetzen und insbesondere geeignete Merkmale für die DUS-Prüfung und die Erstellung harmonisierter Sortenbeschreibungen auszuweisen.

VERBUNDENE DOKUMENTE

Diese Prüfungsrichtlinien sind in Verbindung mit der Allgemeine Einführung und den damit in Verbindung stehenden TGP-Dokumenten zu sehen.

* Diese Namen waren zum Zeitpunkt der Einführung dieser Prüfungsrichtlinien richtig, können jedoch revidiert oder aktualisiert werden. [Den Lesern wird empfohlen, für neueste Auskünfte den UPOV-Code zu konsultieren, der auf der UPOV-Website zu finden ist (www.upov.int).]

| <u>INHALT</u> | <u>SEITE</u> |
|---|--------------|
| 1. ANWENDUNG DIESER PRÜFUNGSRICHTLINIEN | 3 |
| 2. ANFORDERUNGEN AN DAS VERMEHRUNGSMATERIAL | 3 |
| 3. DURCHFÜHRUNG DER PRÜFUNG..... | 3 |
| 3.1 ANZAHL VON WACHSTUMSPERIODEN | 3 |
| 3.2 PRÜFUNGSORT | 3 |
| 3.3 BEDINGUNGEN FÜR DIE DURCHFÜHRUNG DER PRÜFUNG | 3 |
| 3.4 GESTALTUNG DER PRÜFUNG | 3 |
| 3.5 ZUSÄTZLICHE PRÜFUNGEN..... | 4 |
| 4. PRÜFUNG DER UNTERSCHIEDBARKEIT, HOMOGENITÄT UND BESTÄNDIGKEIT | 4 |
| 4.1 UNTERSCHIEDBARKEIT | 4 |
| 4.2 HOMOGENITÄT | 5 |
| 4.3 BESTÄNDIGKEIT | 5 |
| 5. GRUPPIERUNG DER SORTEN UND ORGANISATION DER ANBAUPRÜFUNG..... | 5 |
| 6. EINFÜHRUNG IN DIE MERKMALSTABELLE | 6 |
| 6.1 MERKMALKATEGORIEN..... | 6 |
| 6.2 AUSPRÄGUNGSTUFEN UND ENTSPRECHENDE NOTEN | 6 |
| 6.3 AUSPRÄGUNGSTYPEN..... | 6 |
| 6.4 BEISPIELSSORTEN..... | 7 |
| 6.5 LEGENDE | 7 |
| 7. TABLE OF CHARACTERISTICS/TABLEAU DES CARACTERES/MERKMALSTABELLE/TABLA DE CARACTERES | 8 |
| 8. ERLÄUTERUNGEN ZU DER MERKMALSTABELLE | 16 |
| 8.1 ERLÄUTERUNGEN, DIE MEHRERE MERKMALE BETREFFEN | 16 |
| 8.2 ERLÄUTERUNGEN, ZU EINZELNEN MERKMALEN..... | 16 |
| 8.3 SYNONYME VON BEISPIELSSORTEN (BARTHOLOMEW ET AL., 2002)..... | 21 |
| 9. LITERATUR..... | 22 |
| 10. TECHNISCHER FRAGEBOGEN | 23 |

1. Anwendung dieser Prüfungsrichtlinien

Diese Prüfungsrichtlinien gelten für alle Sorten von *Ananas comosus* (L.) Merr. Die in diesen Prüfungsrichtlinien enthaltenen Merkmale wurden zur Unterscheidung zwischen eßbaren Sorten entwickelt. Für die Prüfung von Ziersorten sind unter Umständen zusätzliche Merkmale erforderlich.

Im Falle von Ziersorten könnte es insbesondere notwendig sein, zusätzliche Merkmale oder zusätzliche Ausbildungsstufen zu den in der Merkmalstabelle angegebenen zu verwenden, um die Unterscheidbarkeit, die Homogenität und die Beständigkeit zu prüfen.

2. Anforderungen an das Vermehrungsmaterial

2.1 Die zuständigen Behörden bestimmen, wann, wohin und in welcher Menge und Beschaffenheit das für die Prüfung der Sorte erforderliche Vermehrungsmaterial zu liefern ist. Anmelder, die Material von außerhalb des Staates, in dem die Prüfung vorgenommen wird, einreichen, müssen sicherstellen, daß alle Zollvorschriften und phytosanitären Anforderungen erfüllt sind.

2.2 Das Vermehrungsmaterial ist einzureichen in Form von oberirdischen Schößlingen, Kronen, Schößlingen des Fruchtstiels oder Jungpflanzen.

2.3 Die vom Anmelder einzusendende Mindestmenge an Vermehrungsmaterial sollte betragen:

10 oberirdische Schößlinge des Stammes, Kronen, Schößlinge des Fruchtstiels oder Jungpflanzen.

2.4 Das eingesandte Vermehrungsmaterial sollte sichtbar gesund sein, keine Wuchsmängel aufweisen und nicht von wichtigen Krankheiten oder Schädlingen befallen sein.

2.5 Das Vermehrungsmaterial darf keiner Behandlung unterzogen worden sein, die die Ausprägung der Merkmale der Sorte beeinflussen würde, es sei denn, daß die zuständigen Behörden eine solche Behandlung gestatten oder vorschreiben. Wenn es behandelt worden ist, müssen die Einzelheiten der Behandlung angegeben werden.

3. Durchführung der Prüfung

3.1 *Anzahl von Wachstumsperioden*

3.1.1 Die Mindestprüfungsdauer sollte in der Regel zwei unabhängige Wachstumsperioden betragen.

3.1.2 Als Wachstumsperiode wird die Periode angesehen, die zum Beginn des aktiven vegetativen Wachstums anfängt, sich während des aktiven vegetativen Wachstums und Fruchtentwicklung fortsetzt und mit der Ernte der Früchte endet.

3.2 *Prüfungsort*

Die Prüfungen werden in der Regel an einem Ort durchgeführt. Für den Fall, daß die Prüfungen an mehr als einem Ort durchgeführt werden, wird in Dokument TGP/9, „Prüfung der Unterscheidbarkeit“, Anleitung gegeben.

3.3 *Bedingungen für die Durchführung der Prüfung*

3.3.1 Die Prüfungen sollten unter Bedingungen durchgeführt werden, die eine für die Ausprägung der maßgebenden Merkmale der Sorte und für die Durchführung der Prüfung zufriedenstellende Pflanzenentwicklung sicherstellen.

3.3.2 Das optimale Entwicklungsstadium für die Erfassung eines jeden Merkmals ist durch eine Ziffer in der zweiten Spalte der Merkmalstabelle angegeben. Die durch die einzelnen Ziffern angegebenen Entwicklungsstadien sind in Kapitel 8.3 beschrieben.

3.4 *Gestaltung der Prüfung*

3.4.1 Jede Prüfung sollte so gestaltet werden, daß sie insgesamt mindestens 10 Pflanzen umfaßt.

3.4.2 Die Prüfung sollte so gestaltet werden, daß den Beständen die für Messungen und Zählungen benötigten Pflanzen oder Pflanzenteile entnommen werden können, ohne daß dadurch die Beobachtungen, die bis zum Abschluß der Wachstumsperiode durchzuführen sind, beeinträchtigt werden.

3.5 *Zusätzliche Prüfungen*

Zusätzliche Prüfungen für die Prüfung maßgebender Merkmale können durchgeführt werden.

4. Prüfung der Unterscheidbarkeit, Homogenität und Beständigkeit

4.1 *Unterscheidbarkeit*

4.1.1 Allgemeine Empfehlungen

Es ist für Benutzer dieser Prüfungsrichtlinien besonders wichtig, die Allgemeine Einführung zu konsultieren, bevor sie Entscheidungen bezüglich der Unterscheidbarkeit treffen. Folgende Punkte werden jedoch zur ausführlicheren Darlegung oder zur Betonung in diesen Prüfungsrichtlinien aufgeführt.

4.1.2 Stabile Unterschiede

Die zwischen Sorten erfaßten Unterschiede können so deutlich sein, daß nicht mehr als eine Wachstumsperiode notwendig ist. Außerdem ist der Umwelteinfluß unter bestimmten Umständen nicht so stark, daß mehr als eine Wachstumsperiode erforderlich ist, um sicher zu sein, daß die zwischen Sorten beobachteten Unterschiede hinreichend stabil sind. Ein Mittel zur Sicherstellung dessen, daß ein Unterschied bei einem Merkmal, das in einem Anbauversuch erfaßt wird, hinreichend stabil ist, ist die Prüfung des Merkmals in mindestens zwei unabhängigen Wachstumsperioden.

4.1.3 Deutliche Unterschiede

Die Bestimmung dessen, ob ein Unterschied zwischen zwei Sorten deutlich ist, hängt von vielen Faktoren ab und sollte insbesondere den Ausprägungstyp des geprüften Merkmals berücksichtigen, d. h., ob es qualitativ, quantitativ oder pseudoqualitativ ausgeprägt ist. Daher ist es wichtig, daß die Benutzer dieser Prüfungsrichtlinien mit den Empfehlungen in der Allgemeinen Einführung vertraut sind, bevor sie Entscheidungen bezüglich der Unterscheidbarkeit treffen.

4.1.4 Anzahl der zu prüfenden Pflanzen / Pflanzenteile

Sofern nicht anders angegeben, sollten zur Prüfung der Unterscheidbarkeit alle Erfassungen an Einzelpflanzen an 10 Pflanzen oder Teilen von 10 Pflanzen und alle übrigen Erfassungen an allen Pflanzen in der Prüfung erfolgen, wobei etwaige Abweicherpflanzen außer Acht gelassen werden. Bei Erfassungen an Pflanzenteilen sollten von jeder Pflanze 2 Teile entnommen werden.

4.1.5 Erfassungsmethode

Die für die Erfassung des Merkmals empfohlene Methode ist durch folgende Kennzeichnung in der zweiten Spalte der Merkmalstabelle angegeben (vgl. Dokument TGP/9 "Prüfung der Unterscheidbarkeit", Abschnitt 4 "Beobachtung der Merkmale"):

MG: einmalige Messung einer Gruppe von Pflanzen oder Pflanzenteilen

MS: Messung einer Anzahl von Einzelpflanzen oder Pflanzenteilen

VG: visuelle Erfassung durch einmalige Beobachtung einer Gruppe von Pflanzen oder Pflanzenteilen

VS: visuelle Erfassung durch Beobachtung einer Anzahl von Einzelpflanzen oder Pflanzenteilen

Art der Beobachtung: visuell (V) oder Messung (M)

Die „visuelle“ Beobachtung (V) beruht auf der Beurteilung des Sachverständigen. Im Sinne dieses Dokuments bezieht sich die „visuelle“ Beobachtung auf die sensorische Beobachtung durch die Sachverständigen und umfasst daher auch Geruchs-, Geschmacks- und Tastsinn. Die

visuelle Beobachtung umfasst auch Beobachtungen, bei denen der Sachverständige Vergleichsmaßstäbe (z. B. Diagramme, Beispielssorten, Seite-an-Seite-Vergleich) oder nichtlineare graphische Darstellung (z. B. Farbkarten) benutzt. Die Messung (M) ist eine objektive Beobachtung, die an einer kalibrierten, linearen Skala erfolgt, z. B. unter Verwendung eines Lineals, einer Waage, eines Kolorimeters, von Daten, Zählungen usw.

Art der Aufzeichnung: für eine Gruppe von Pflanzen (G) oder für individuelle Einzelpflanzen (S)

Zum Zwecke der Unterscheidbarkeit können die Beobachtungen als einzelner Wert für eine Gruppe von Pflanzen oder Pflanzenteilen (G) oder mit Werten für eine Anzahl individueller Einzelpflanzen oder Pflanzenteile (S) erfasst werden. In den meisten Fällen ergibt „G“ einen einzelnen Erfassungswert je Sorte, und es ist nicht möglich oder notwendig, in einer Einzelpflanzenanalyse statistische Verfahren für die Prüfung der Unterscheidbarkeit anzuwenden.

Ist in der Merkmalstabelle mehr als eine Erfassungsmethode angegeben (z. B. VG/MG), so wird in Dokument TGP/9, Abschnitt 4.2, Anleitung zur Wahl einer geeigneten Methode gegeben.

4.2 *Homogenität*

4.2.1 Es ist für Benutzer dieser Prüfungsrichtlinien besonders wichtig, die Allgemeine Einführung zu konsultieren, bevor sie Entscheidungen bezüglich der Homogenität treffen. Folgende Punkte werden jedoch zur ausführlicheren Darlegung oder zur Betonung in diesen Prüfungsrichtlinien aufgeführt.

4.2.2 Für die Bestimmung der Homogenität sollte ein Populationsstandard von 1 % mit einer Akzeptanzwahrscheinlichkeit von mindestens 95 % angewandt werden. Bei einer Probengröße von 10 Pflanzen ist die höchste zulässige Anzahl von Abweichern 1.

4.3 *Beständigkeit*

4.3.1 In der Praxis ist es nicht üblich, Prüfungen auf Beständigkeit durchzuführen, deren Ergebnisse ebenso sicher sind wie die der Unterscheidbarkeits- und der Homogenitätsprüfung. Die Erfahrung hat jedoch gezeigt, daß eine Sorte im Falle zahlreicher Sortentypen auch als beständig angesehen werden kann, wenn nachgewiesen wurde, daß sie homogen ist.

4.3.2 Nach Bedarf oder im Zweifelsfall kann die Beständigkeit weiter geprüft werden, indem ein neues Pflanzgutmuster geprüft wird, um sicherzustellen, daß es dieselben Merkmalsausprägungen wie das ursprünglich eingesandte Material aufweist.

5. Gruppierung der Sorten und Organisation der Anbauprüfung

5.1 Die Auswahl allgemein bekannter Sorten, die im Anbauversuch mit der Kandidatensorte angebaut werden sollen, und die Art und Weise der Aufteilung dieser Sorten in Gruppen zur Erleichterung der Unterscheidbarkeitsprüfung werden durch die Verwendung von Gruppierungsmerkmalen unterstützt.

5.2 Gruppierungsmerkmale sind Merkmale, deren dokumentierte Ausprägungsstufen, selbst wenn sie an verschiedenen Orten erfaßt wurden, einzeln oder in Kombination mit anderen derartigen Merkmalen verwendet werden können: a) für die Selektion allgemein bekannter Sorten, die von der Anbauprüfung zur Prüfung der Unterscheidbarkeit, ausgeschlossen werden können, und b) um die Anbauprüfung so zu organisieren, daß ähnliche Sorten gruppiert werden.

5.3 Folgende Merkmale wurden als nützliche Gruppierungsmerkmale vereinbart:

- a) Pflanze: Wuchsform (Merkmal 1)
- b) Blatt: Anthocyanfärbung (Merkmal 6)
- c) Blatt: Paspelierung (Merkmal 8)
- d) Blatt: Stacheln (Merkmal 9)
- e) Frucht: Form (Merkmal 31)
- f) Frucht: dominierende Farbe (Merkmal 34)
- g) Frucht: Farbe des Fleisches (Merkmal 39)

5.4 Anleitung für die Verwendung von Gruppierungsmerkmalen im Prozeß der Unterscheidbarkeitsprüfung wird in der Allgemeinen Einführung und in Dokument TGP/9 „Prüfung der Unterscheidbarkeit“ gegeben.

6. Einführung in die Merkmalstabelle

6.1 *Merkmalskategorien*

6.1.1 Standardmerkmale in den Prüfungsrichtlinien

Standardmerkmale in den Prüfungsrichtlinien sind Merkmale, die von der UPOV für die DUS-Prüfung akzeptiert wurden und aus denen die Verbandsmitglieder jene auswählen können, die für ihre besonderen Bedingungen geeignet sind.

6.1.2 Merkmale mit Sternchen

Merkmale mit Sternchen (mit * gekennzeichnet) sind jene in den Prüfungsrichtlinien enthaltenen Merkmale, die für die internationale Harmonisierung der Sortenbeschreibung von Bedeutung sind. Sie sollten stets von allen Verbandsmitgliedern auf DUS geprüft und in die Sortenbeschreibung aufgenommen werden, sofern die Ausprägungsstufe eines vorausgehenden Merkmals oder regionale Umweltbedingungen dies nicht ausschließen.

6.2 *Ausprägungsstufen und entsprechende Noten*

6.2.1 Für jedes Merkmal werden Ausprägungsstufen angegeben, um das Merkmal zu definieren und die Beschreibungen zu harmonisieren. Um die Erfassung der Daten zu erleichtern und die Beschreibung zu erstellen und auszutauschen, wird jeder Ausprägungsstufe eine entsprechende Zahlennote zugewiesen.

6.2.2 Bei qualitativen und pseudoqualitativen Merkmalen (vgl. Kapitel 6.3) sind alle relevanten Ausprägungsstufen für das Merkmal dargestellt. Bei quantitativen Merkmalen mit fünf oder mehr Stufen kann jedoch eine verkürzte Skala verwendet werden, um die Größe der Merkmalstabelle zu vermindern. Bei einem quantitativen Merkmal mit neun Stufen kann die Darstellung der Ausprägungsstufen in den Prüfungsrichtlinien beispielsweise wie folgt abgekürzt werden:

| Stufe | Note |
|--------|------|
| klein | 3 |
| mittel | 5 |
| groß | 7 |

Es ist jedoch anzumerken, daß alle der nachstehenden neun Ausprägungsstufen für die Beschreibung von Sorten existieren und entsprechend verwendet werden sollten:

| Stufe | Note |
|----------------------|------|
| sehr klein | 1 |
| sehr klein bis klein | 2 |
| klein | 3 |
| klein bis mittel | 4 |
| mittel | 5 |
| mittel bis groß | 6 |
| groß | 7 |
| groß bis sehr groß | 8 |
| sehr groß | 9 |

6.2.3 Weitere Erläuterungen zur Darstellung der Ausprägungsstufen und Noten sind in Dokument TGP/7 „Erstellung von Prüfungsrichtlinien“ zu finden.

6.3 *Ausprägungstypen*

Eine Erläuterung der Ausprägungstypen der Merkmale (qualitativ, quantitativ und pseudoqualitativ) ist in der Allgemeinen Einführung enthalten.

6.4 *Beispielssorten*

Gegebenenfalls werden in den Prüfungsrichtlinien Beispielssorten angegeben, um die Ausprägungsstufen eines Merkmals zu verdeutlichen.

Kapitel 8.3 enthält eine Liste mit Synonymen von Beispielssorten.

6.5 *Legende*

(*) Merkmal mit Sternchen – vgl. Kapitel 6.1.2

QL Qualitatives Merkmal – vgl. Kapitel 6.3

QN Quantitatives Merkmal – vgl. Kapitel 6.3

PQ Pseudoqualitatives Merkmal – vgl. Kapitel 6.3

MG, MS, VG, VS – vgl. Kapitel 4.1.5

(a)-(d) Vgl. Erläuterungen zu der Merkmalstabelle in Kapitel 8.1

(+) Vgl. Erläuterungen zu der Merkmalstabelle in Kapitel 8.2

1-T, 2-A, 3-I, 4-M Vgl. Erläuterungen zu der Merkmalstabelle in Kapitel 8.1 (Entwicklungsstadien)

7. Table of Characteristics/Tableau des caractères/Merkmalstabelle/Tabla de caracteres

| | English | français | deutsch | español | Example Varieties Exemples Beispielssorten Variedades ejemplo | Note/ Nota | |
|------------|-------------------|--|--|---|--|--|---|
| 1. | VG | Plant: growth habit | Plante : port | Pflanze: Wuchsform | Planta: porte | | |
| (*) | 1-T | | | | | | |
| (+) | | | | | | | |
| QN | (a) | upright | dressé | aufrecht | erguido | Perola | 1 |
| | | semi upright | demi-dressé | halbaufrecht | semierguido | Smooth Cayenne | 3 |
| | | spreading | étalé | breitwüchsig | extendido | Perolera | 5 |
| 2. | VG/ MS | Plant: number of leaves | Plante : nombre de feuilles | Pflanze: Anzahl der Blätter | Planta: número de hojas | | |
| (*) | 1-T | | | | | | |
| (+) | | | | | | | |
| QN | (a) | few | faible | gering | bajo | Perola | 3 |
| | | medium | moyen | mittel | medio | BRS Imperial, Gold, Smooth Cayenne | 5 |
| | | many | élevé | groß | alto | Gomo de Mel | 7 |
| 3. | VG/ MS | Leaf: length | Feuille : longueur | Blatt: Länge | Hoja: longitud | | |
| (*) | 1-T | | | | | | |
| (+) | | | | | | | |
| QN | (a) | short | petite | kurz | corta | Queen | 3 |
| | | medium | moyenne | mittel | media | Smooth Cayenne | 5 |
| | | long | grande | lang | larga | Aus-Carnival, Perola | 7 |
| 4. | VG/ MS | Leaf: width | Feuille : largeur | Blatt: Breite | Hoja: anchura | | |
| (*) | 1-T | | | | | | |
| (+) | | | | | | | |
| QN | (a) | narrow | étroite | schmal | estrecha | Queen | 3 |
| | | medium | moyenne | mittel | media | Smooth Cayenne | 5 |
| | | broad | large | breit | ancha | Perola | 7 |
| 5. | VG | Leaf: green color of upper side | Feuille : couleur verte de la face supérieure | Blatt: Grünfärbung der Oberseite | Hoja: verde color del haz | | |
| (*) | 1-T | | | | | | |
| QN | (a) | light | claire | hell | claro | BRS Vitoria | 3 |
| | | medium | moyenne | mittel | medio | Smooth Cayenne | 5 |
| | | dark | foncée | dunkel | oscuro | Jupi, MD-2, Perola | 7 |
| 6. | VG | Leaf: anthocyanin coloration | Feuille : pigmentation anthocyanique | Blatt: Anthocyanfärbung | Hoja: pigmentación antocianica | | |
| (*) | 1-T | | | | | | |
| QN | (a) | absent or very weak | absente ou très faible | fehlend oder sehr gering | ausente o muy débil | Aus-Jubilee, BRS Vitoria, MD-2, Selangor Green | 1 |
| | | weak | faible | gering | débil | Pot à eau | 3 |
| | | medium | moyenne | mittel | media | Smooth Cayenne | 5 |
| | | strong | forte | stark | fuerte | Rondon | 7 |
| | | very strong | très forte | sehr stark | muy fuerte | Roxo de Tefe, 73-50 | 9 |

| | English | français | deutsch | español | Example Varieties Exemples Beispielsorten Variedades ejemplo | Note/ Nota |
|------------|------------|---|---|---|---|--|
| 7. | VG | Leaf: trichomes on lower side | Feuille : trichomes sur la face inférieure | Blatt: Trichome auf der Unterseite | Hoja: tricomas en el envés | |
| (+) | 1-T | | | | | |
| QN | (a) | absent or very sparse | absente ou peu dense | fehlend oder gering | ausentes o muy escasos | 1 |
| | | intermediate | intermédiaire | mittel | medios | Smooth Cayenne |
| | | dense | dense | hoch | densos | Queen |
| 8. | VG | Leaf: piping | Feuille : piping | Blatt: Paspelierung | Hoja: piping | |
| (*) | 1-T | | | | | |
| (+) | | | | | | |
| QL | (a) | absent | absent | fehlend | ausente | Queen, Samba |
| | | present | présent | vorhanden | presente | Perolera, Singapore Canning |
| 9. | VG | Leaf: spines | Feuille : épines | Blatt: Stacheln | Hoja: espinas | |
| (+) | 1-T | | | | | |
| QL | (a) | absent | absentes | fehlend | ausentes | BRS Imperial, Perolera, Samba, Singapore Canning |
| | | present | présentes | vorhanden | presentes | Queen |
| 10. | VG | Leaf: density of spines | Feuille : densité des épines | Blatt: Dichte der Stacheln | Hoja: densidad de espinas | |
| | 1-T | | | | | |
| QN | (a) | sparse | peu dense | gering | dispersas | MD-2, Smooth Cayenne |
| | | medium | moyenne | mittel | medias | Red Spanish, Tainon 17 |
| | | dense | dense | hoch | densas | Abacaxi special amarelo, Perola, Queen, Tainon 4 |
| 11. | VG | Leaf: position of spines on margin | Feuille : position des épines au bord | Blatt: Position der Stacheln am Rand | Hoja: posición de las espinas en el borde | |
| (+) | 1-T | | | | | |
| PQ | (a) | at base only | à la base seulement | nur an der Basis | sólo en la base | 1 |
| | | at apex only | au sommet seulement | nur an der Spitze | sólo en el ápice | Smooth Cayenne |
| | | at base and apex | à la base et au sommet | an Basis und Spitze | en la base y en el ápice | MD-2 |
| | | along all margin | le long de tout le bord | am gesamten Rand | en todo el borde | Queen |
| 12. | VG | Leaf: color of spines | Feuille : couleur des épines | Blatt: Farbe der Stacheln | Hoja: color de las espinas | |
| | 1-T | | | | | |
| PQ | (a) | yellowish green | vert jaunâtre | gelblich grün | verde amarillento | Gold, MD-2 |
| | | orange | orange | orange | naranja | 2 |
| | | red | rouge | rot | rojo | Gomo de Mel |
| | | purple | violet | purpur | púrpura | 4 |
| 13. | VG | Leaf : size of spines | Feuille : taille des épines | Blatt: Größe der Stacheln | Hoja : tamaño de las espinas | |
| (*) | 1-T | | | | | |
| QN | (a) | small | petite | klein | pequeño | Gold, MD-2, Perola, Smooth Cayenne |
| | | medium | moyenne | mittel | media | Singapore Canning |
| | | large | grande | groß | grande | Gomo de Mel, Queen |

| | English | français | deutsch | español | Example Varieties Exemples Beispielssorten Variedades ejemplo | Note/ Nota | |
|-----------------------|------------|--------------------------------------|---|--------------------------------------|--|--------------------------|---|
| 14. VG (*) (+) | 2-A | Inflorescence: size of bracts | Inflorescence : taille de la bractée | Blütenstand: Bracteengröße | Inflorescencia: tamaño de la bráctea | | |
| QN | (b) | small | petite | klein | pequeño | Perola | 1 |
| | | medium | moyenne | mittel | medio | Queen, Smooth Cayenne | 2 |
| | | large | grande | groß | grande | Singapore Canning | 3 |
| 15. VG | 2-A | Petal : color of apex | Pétale : couleur du sommet | Blütenblatt: Farbe der Spitze | Pétalo: color del ápice | | |
| QL | (b) | blue purple | pourpre bleu | blauviolett | púrpura azulado | Perola | 1 |
| | | purple red | rouge pourpre | purpurrot | rojo púrpura | Smooth Cayenne | 2 |
| 16. VG/MS | 2-A | Petal length | Pétale : longueur | Blütenblatt: Länge | Pétalo longitud | | |
| QN | (b) | short | court | kurz | corto | Singapore Canning | 1 |
| | | medium | moyen | mittel | medio | Smooth Cayenne | 2 |
| | | long | long | lang | largo | Rondon | 3 |
| 17. VG | 2-A | Stamen: length | Étamines : longueur | Staubblatt: Länge | Estambre: longitud | | |
| QN | (b) | short | courtes | kurz | corto | Smooth Cayenne | 1 |
| | | medium | moyennes | mittel | medio | Rondon | 2 |
| | | long | longues | lang | largo | Perolera | 3 |
| 18. VG | 2-A | Style: length | Style : longueur | Griffel: Länge | Estilo: longitud | | |
| QN | (b) | short | court | kurz | corto | Singapore Canning | 1 |
| | | medium | moyen | mittel | medio | Red Spanish | 2 |
| | | long | long | lang | largo | Perolera | 3 |
| 19. VG | 3-I | Immature fruit: color | Fruit immature : couleur | Unreife Frucht: Farbe | Fruto no maduro: color | | |
| PQ | (c) | grey | gris | grau | gris | Perola | 1 |
| | | medium green | vert moyen | mittelgrün | verde medio | Smooth Cayenne | 2 |
| | | dark green | vert foncé | dunkelgrün | verde oscuro | MD-2 | 3 |
| | | pink | rose | rosa | rosa | | 4 |
| | | red | rouge | rot | rojo | | 5 |
| | | purple | pourpre | purpurn | púrpura | | 6 |
| | | brownish purple | pourpre brunâtre | bräunlichpurpurn | púrpura amarronado | Roxo de Tefe | 7 |
| | | dark brown | brun foncé | dunkelbraun | marrón oscuro | | 8 |

| | English | français | deutsch | español | Example Varieties Exemples Beispielsorten Variedades ejemplo | Note/ Nota | |
|------------|----------------------------|--|---|---|---|--|---|
| 20. | VG 4-M | Plant: height to fruit base | Plante : hauteur jusqu'à la base du fruit | Pflanze: Höhe bis zur Fruchtbasis | Planta: altura hasta la base del fruto | | |
| QN | (d) | low | faible | niedrig | baja | Queen, Rondon | 3 |
| | | medium | moyenne | mittel | media | BRS Imperial, Perolera, Smooth Cayenne | 5 |
| | | high | haute | hoch | alta | | 7 |
| 21. | VG/MS 4-M | Peduncle: length | Pédoncule : longueur | Blütenstandstiel: Länge | Pedúnculo: longitud | | |
| QN | (d) | short | court | kurz | corto | BRS Victoria, Smooth Cayenne | 1 |
| | | medium | moyen | mittel | medio | BRS Imperial, Singapore Canning | 2 |
| | | long | long | lang | largo | Perola | 3 |
| 22. | VG/MS 4-M | Peduncle: diameter | Pédoncule : diamètre | Blütenstandstiel: Durchmesser | Pedúnculo: diámetro | | |
| QN | (d) | small | petit | klein | pequeño | Singapore Canning | 1 |
| | | medium | moyen | mittel | medio | Perola | 2 |
| | | large | grand | groß | grande | Smooth Cayenne | 3 |
| 23. | VG 4-M | Plant: number of underground suckers | Plante : présence de rejets souterrains | Pflanze: Anzahl unterirdischer Schößlinge | Planta: número de bulbillos de raíz | | |
| QN | (d) | none or very few | aucune ou très faible | keine oder sehr wenige | ninguno o muy pocos | Perola | 1 |
| | | few | faible | wenige | pocos | Perolera | 2 |
| | | medium | moyenne | mittel | medio | Aus-Jubilee, MD-2, Red Spanish, Smooth Cayenne | 3 |
| | | many | forte | viele | muchos | Queen, Singapore Canning | 4 |
| 24. | VG 4-M | Plant: number of aerial suckers on stem | Plante : nombre de rejets aériens sur la tige | Pflanze: Anzahl oberirdischer Schößlinge am Stamm | Planta: número de brotes laterales en el tallo | | |
| QN | (d) | none or very few | nul ou très faible | keine oder sehr wenige | ninguno o muy pocos | Perola, Smooth Cayenne | 1 |
| | | few | faible | wenige | pocos | | 2 |
| | | medium | moyen | mittel | medio | Aus-Carnival, Smooth Cayenne | 3 |
| | | many | élevé | viele | muchos | Queen | 4 |
| 25. | VG 4-M | Plant: size of aerial suckers on stem | Plante : taille des rejets aériens sur la tige | Pflanze: Größe der oberirdischen Schößlinge am Stamm | Planta: tamaño de los brotes laterales en el tallo | | |
| QN | (d) | small | petits | gering | pequeño | | 1 |
| | | medium | moyens | mittel | medio | Smooth Cayenne | 2 |
| | | large | grands | groß | grande | Aus-Carnival, Fils de Chalvet | 3 |

| | English | français | deutsch | español | Example Varieties Exemples Beispielsorten Variedades ejemplo | Note/ Nota | |
|-------------------|--------------|-------------------------------|--------------------------------------|---|---|------------------------------------|---|
| 26. (*) | VG/MS | Plant: number of slips | Plante : nombre de bulbilles | Pflanze: Anzahl Schößlinge am Fruchtstiel | Planta: número de bulbillos | | |
| | 4-M | | | | | | |
| QN | (d) | none or very few | nul ou très faible | keine oder sehr wenige | ninguno o muy bajo | Smooth Cayenne | 1 |
| | | few | faible | wenige | bajo | Aus-Carnival, MD-2 | 3 |
| | | medium | moyen | mittel | medio | Queen, Red Spanish | 5 |
| | | many | élevé | viele | alto | BRS Imperial, Perola, Perolera | 7 |
| 27. (+) | VG/MS | Plant: size of slips | Plante : taille des bulbilles | Pflanze: Größe der Schößlinge am Fruchtstiel | Planta: tamaño de los bulbillos | | |
| | 4-M | | | | | | |
| QN | (d) | small | petites | klein | pequeño | | 3 |
| | | medium | moyennes | mittel | medio | Queen | 5 |
| | | large | grandes | groß | grande | Smooth Cayenne | 7 |
| 28. | VG | Crown: number | Couronne : nombre | Krone: Anzahl | Corona: número | | |
| | 4-M | | | | | | |
| QL | (d) | one | un | eine | uno | Smooth Cayenne | 1 |
| | | more than one | plus d'un | mehr als eine | más de uno | Queen, Red Spanish | 2 |
| 29. (+) | VG | Crown: attitude | Couronne : port | Krone: Haltung | Corona: porte | | |
| | 4-M | | | | | | |
| QN | (d) | upright | dressée | aufrecht | erecto | Perola | 1 |
| | | semi upright | demi dressée | halbaufrecht | semierecto | BRS-Imperial, MD-2, Smooth Cayenne | 2 |
| | | spreading | étalée | breitwüchsig | rastrero | BRS Vitoria, Perolera | 3 |
| 30. | VG | Crown: size | Couronne : taille | Krone: Größe | Corona: tamaño | | |
| | 4-M | | | | | | |
| QN | (d) | small | petite | klein | pequeña | Rondon | 3 |
| | | medium | moyenne | mittel | media | Perola, Queen | 5 |
| | | large | grande | groß | grande | Smooth Cayenne | 7 |
| 31. (*)(+) | VG | Fruit: shape | Fruit : forme | Frucht: Form | Fruto: forma | | |
| | 4-M | | | | | | |
| PQ | (d) | narrow ovate | ovale étroit | schmal eiförmig | ovado estrecho | Gomo de Mel, Perola | 1 |
| | | medium ovate | ovale moyen | mittel eiförmig | ovado medio | BRS Imperial, BRS Vitoria | 2 |
| | | oblong | oblong | rechteckig | oblongo | MD-2, Perolera | 3 |
| | | elliptic | elliptique | elliptisch | elíptico | Smooth Cayenne | 4 |
| | | circular | circulaire | kreisförmig | circular | Red Spanish | 5 |

| | English | français | deutsch | español | Example Varieties Exemples Beispielsorten Variedades ejemplo | Note/ Nota | |
|------------|---------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|---|--|----|
| 32. | VG/ MS 4-M | Fruit: length | Fruit : longueur | Frucht: Länge | Fruto: longitud | | |
| QN | (d) | short | court | kurz | corto | Singapore Canning | 3 |
| | | medium | moyen | mittel | medio | BRS Imperial, Perolera, Smooth Cayenne | 5 |
| | | long | long | lang | largo | Perola | 7 |
| 33. | VG/ MS 4-M | Fruit: diameter | Fruit : diamètre | Frucht: Durchmesser | Fruto: diámetro | | |
| QN | (d) | small | petit | klein | pequeño | Perola | 3 |
| | | medium | moyen | mittel | medio | BRS Imperial, Singapore Canning | 5 |
| | | large | grand | groß | grande | Perolera, Smooth Cayenne | 7 |
| 34. | VG 4-M | Fruit: predominant color | Fruit : couleur prédominante | Frucht: dominierende Farbe | Fruto: color predominante | | |
| PQ | (d) | cream | crème | cremefarben | crema | | 1 |
| | | yellow green | vert jaune | gelbgrün | verde amarillento | | 2 |
| | | green | vert | grün | verde | Perola | 3 |
| | | grey green | vert gris | graugrün | verde grisáceo | | 4 |
| | | light yellow | jaune clair | hellgelb | amarillo claro | BRS Vitoria | 5 |
| | | medium yellow | jaune moyen | mittelgelb | amarillo medio | Smooth Cayenne | 6 |
| | | orange | orange | orange | naranja | MD-2 | 7 |
| | | orange red | rouge orangé | orangerot | rojo anaranjado | Manzana, Roxo de Tefe | 8 |
| | | red | rouge | rot | rojo | | 9 |
| | | brown | brun | braun | marrón | | 10 |
| 35. | MS/ VG 4-M | Fruit: size | Fruit : taille | Frucht: Größe | Fruto: tamaño | | |
| QN | (d) | very small | très petit | sehr klein | muy pequeño | Victoria | 1 |
| | | small | petit | klein | pequeño | Aus-Jubilee, Singapore Canning | 3 |
| | | medium | moyen | mittel | medio | Aus-Carnival, Red Spanish | 5 |
| | | large | grand | groß | grande | Smooth Cayenne | 7 |
| | | very large | très grand | sehr groß | muy grande | Cabeza de Onca, Pouco conhecida, Sugiro Cabezona | 9 |

| | English | français | deutsch | español | Example Varieties Exemples Beispielsorten Variedades ejemplo | Note/ Nota | |
|------------|--------------|---|--|--|---|---|---|
| 36. | VG | Fruit: size of eye | Fruit: taille de l'œil | Frucht: Größe des Auges | Fruto: tamaño del ojo | | |
| (*) | 4-M | | | | | | |
| QN | (d) | small | petit | klein | pequeño | Black Antigua | 3 |
| | | medium | moyen | mittel | medio | Perola, Smooth Cayenne | 5 |
| | | large | grand | groß | grande | Red Spanish | 7 |
| 37. | VG | Fruit: fruitlet apex | Fruit : sommet du jeune fruit | Frucht: Spitze der Einzelfrucht | Fruto: ápice del fruto sencillo | | |
| (*) | 4-M | | | | | | |
| (+) | | | | | | | |
| QN | (d) | sunken | légèrement en creux | eingesunken | hundido | Singapore Canning | 1 |
| | | flat | plat | flach | plano | Perola, Smooth Cayenne | 2 |
| | | prominent | proéminent | hervortretend | prominente | BRS Imperial, Queen | 3 |
| 38. | VG | Fruit: evenness of color of eyes | Fruit : régularité de la couleur des yeux | Frucht: Gleichmäßigkeit der Farbe der Augen | Fruto: uniformidad del color de los ojos | | |
| (+) | 4-M | | | | | | |
| QN | (d) | even or slightly uneven | régulière ou très légèrement irrégulière | gleichmäßig oder leicht ungleichmäßig | uniforme o ligeramente irregular | Queen | 1 |
| | | moderately uneven | modérément irrégulière | mäßig ungleichmäßig | moderadamente irregular | MD-2 | 2 |
| | | strongly uneven | fortement irrégulière | stark ungleichmäßig | muy irregular | BRS Imperial, Perola, Smooth Cayenne | 3 |
| 39. | VG | Fruit: color of flesh | Fruit : couleur de la chair | Frucht: Farbe des Fleisches | Fruto: color de la pulpa | | |
| (*) | 4-M | | | | | | |
| PQ | (d) | whitish yellow | jaune blanchâtre | weißlich gelb | amarillo blanquecino | Perola | 1 |
| | | light yellow | jaune clair | hellgelb | amarillo claro | Smooth Cayenne | 2 |
| | | medium yellow | jaune moyen | mittelgelb | amarillo medio | Perolera | 3 |
| | | yellowish orange | orange jaunâtre | gelblich orange | naranja amarillento | Queen | 4 |
| 40. | VG/MS | Fruit: diameter of core | Fruit : diamètre du cœur | Frucht: Durchmesser des Marks | Fruto: diámetro del corazón | | |
| | 4-M | | | | | | |
| QN | (d) | small | petit | klein | pequeño | BRS Victoria, Singapore Canning | 3 |
| | | medium | moyen | mittel | medio | Queen | 5 |
| | | large | grand | groß | grande | Smooth Cayenne | 7 |
| 41. | VG | Flesh: evenness of color | Chair : homogénéité de la chair | Fleisch: Gleichmäßigkeit der Farbe | Pulpa: uniformidad del color | | |
| | 4-M | | | | | | |
| QN | (d) | even or slightly uneven | homogène ou très légèrement hétérogène | gleichmäßig oder leicht ungleichmäßig | uniforme o ligeramente irregular | MD-2, Queen | 1 |
| | | moderately uneven | modérément hétérogène | mäßig ungleichmäßig | moderadamente irregular | Smooth Cayenne | 2 |
| | | strongly uneven | fortement hétérogène | stark ungleichmäßig | muy irregular | 73-50 | 3 |

| | English | français | deutsch | español | Example Varieties Exemples Beispielssorten Variedades ejemplo | Note/ Nota | |
|------------|------------|---------------------------|---------------------------|----------------------------|--|--|---|
| 42. | VG | Flesh: density | Chair : densité | Fleisch: Dichte | Pulpa: densidad | | |
| (*) | 4-M | | | | | | |
| QN | (d) | loose | lâche | locker | suelta | Queen | 1 |
| | | medium | moyenne | mittel | media | Smooth Cayenne | 2 |
| | | dense | dense | dicht | densa | Perolera | 3 |
| 43. | MS | Flesh: firmness | Chair : fermeté | Fleisch: Festigkeit | Pulpa: firmeza | | |
| (+) | 4-M | | | | | | |
| QN | (d) | soft | tendre | weich | blanda | Perola, Rondon | 3 |
| | | medium | moyenne | mittel | media | Smooth Cayenne | 5 |
| | | firm | ferme | fest | firme | BRS Imperial, Perolera | 7 |
| 44. | VG | Flesh: fibrousness | Chair : fibrosité | Fleisch: Fasrigkeit | Pulpa: fibrosidad | | |
| (+) | 4-M | | | | | | |
| QN | (d) | low | faible | gering | baja | Perola | 1 |
| | | medium | moyenne | mittel | media | Smooth Cayenne | 2 |
| | | high | forte | hoch | alta | BRS Imperial, MD-2, Singapore Canning | 3 |
| 45. | VG | Flesh: aroma | Chair : arôme | Fleisch: Aroma | Pulpa: aroma | | |
| | 4-M | | | | | | |
| QN | (d) | weak | faible | schwach | débil | | 1 |
| | | medium | moyen | mittel | medio | Perola, Smooth Cayenne | 2 |
| | | strong | fort | stark | fuerte | MD-2, Queen | 3 |
| 46. | VG | Flesh: juiciness | Chair : succulence | Fleisch: Saftgehalt | Pulpa: succulencia | | |
| (*) | 4-M | | | | | | |
| QN | (d) | low | basse | gering | baja | BRS Imperial, Pomare | 1 |
| | | medium | moyenne | mittel | media | Queen, Smooth Cayenne | 2 |
| | | high | élevée | hoch | alta | Perola | 3 |
| 47. | MS | Flesh: acidity | Chair : acidité | Fleisch: Säure | Pulpa: acidez | | |
| (+) | 4-M | | | | | | |
| QN | (d) | low | faible | gering | baja | Perola, Queen | 3 |
| | | medium | moyenne | mittel | media | Rondon | 5 |
| | | high | élevée | hoch | alta | Red Spanish, Smooth Cayenne | 7 |
| 48. | MS | Flesh: sweetness | Chair : goût sucré | Fleisch: Süße | Pulpa: dulzura | | |
| (*) | 4-M | | | | | | |
| (+) | | | | | | | |
| QN | (d) | low | faible | gering | baja | Singapore Canning | 3 |
| | | medium | moyen | mittel | media | Perolera, Smooth Cayenne | 5 |
| | | high | élevé | hoch | alta | BRS Imperial, Queen | 7 |

8. Erläuterungen zu der Merkmalstabelle

8.1 Erläuterungen, die mehrere Merkmale betreffen

Merkmale, die folgende Kennzeichnung in der zweiten Spalte der Merkmalstabelle haben, sollten wie nachstehend angegeben geprüft werden:

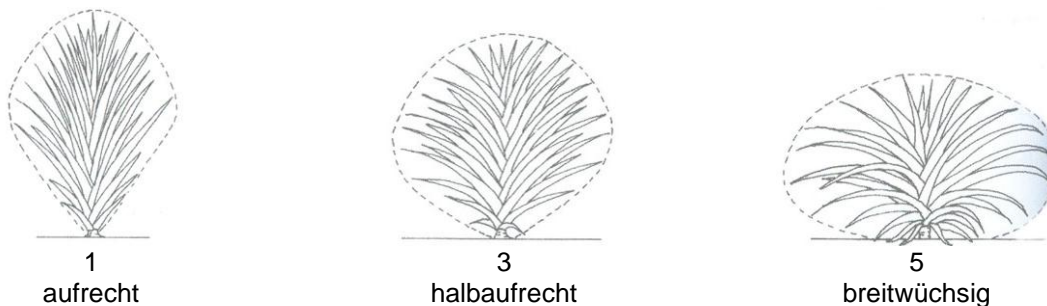
- (a) (Merkmale 1 bis 13) Zu dem Zeitpunkt zu erfassen, an dem die Blühinduktion künstlich ausgelöst wird (Stadium 1-T), was je nach Ort und Sorte etwa 36 bis 54 Wochen nach dem Auspflanzen erfolgt.
- (b) (Merkmale 14 bis 18) Erfassungen an Blüte, Blütenstand und Blüten sollten zum Zeitpunkt der Blüte (Stadium 2-A) an 10 Blütenständen erfolgen. Die Messungen an Blütenteilen sollten an 10 Blüten in der Mitte der Blütezeit durchgeführt werden.
- (c) (Merkmal 19) Erfassungen an den Früchten sollten vor der Reife an 20 Früchten, 4-6 Monate nach Auslösen der Blühinduktion (unreife Frucht – Stadium 3-I) erfolgen, wenn die maximale Größe erreicht ist und bevor die Frucht zu reifen beginnt.
- (d) (Merkmale 20 bis 48) Erfassungen an Pflanze und Frucht zum Erntezeitpunkt sollten in der Parzelle an 10 Pflanzen und 10 Früchten erfolgen. Als Erntezeitpunkt wird der Zeitpunkt betrachtet, zu dem die Früchte Genußreife aufweisen (tatsächliche Reife – Stadium 4-M).

Entwicklungsstadien

- 1-T: Vegetatives Wachstum, vor Erscheinen der Blüten
- 2-A: Blühstadium
- 3-I: Stadium der unreifen Frucht vor der physiologischen Reife
- 4-M: Stadium der Reife, wenn physiologisch reif

8.2 Erläuterungen, zu einzelnen Merkmalen

Zu 1: Pflanze: Wuchsform



Zu 2: Pflanze: Anzahl der Blätter

Blätter, die zwischen Auspflanzen und Erscheinen der Blüten hervorgebracht werden.

Zu 3: Blatt: Länge

Zu 4: Blatt: Breite

Zu erfassen ist das Blatt, welches zum Zeitpunkt, an dem die Blühinduktion ausgelöst wird, am längsten ist. Die Erfassungen sollten an 10 Blättern erfolgen.

Zu 7: Blatt: Trichome auf der Unterseite

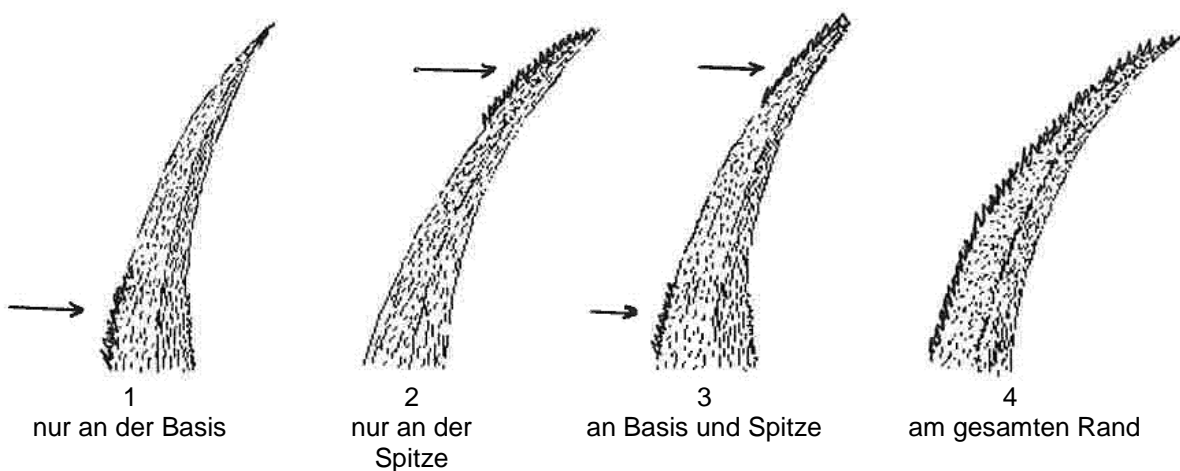
Trichome sind einschließlich der Haare zu erfassen. Sie befinden sich auf der Unterseite des Blattes.

Zu 8: Blatt: Paspelierung

Von Collins und Kerns (1946) auf Englisch als „Piping“ (Paspelierung) bezeichnet. Das heißt, daß sich die Epidermis der Unterseite nach oben über den Rand des Blattes und dessen Oberfläche schiebt, wodurch ein schmaler Silberstreifen entsteht.



Zu 11: Blatt: Position der Stacheln am Rand



Zu 14: Blütenstand: Bracteengröße

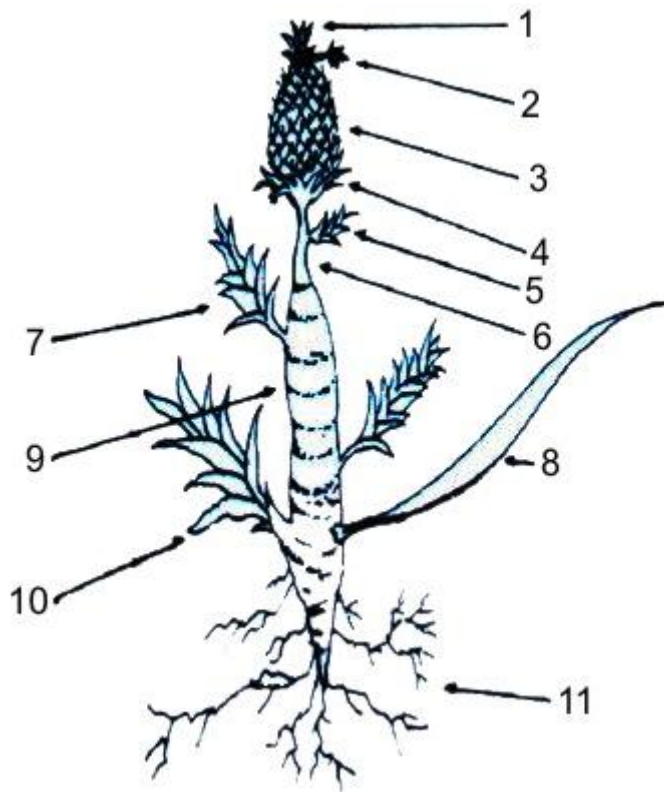
Bracteen werden auf der Frucht an der Basis jeder kleinen Einzelfrucht hervorgebracht.

Zu 21: Blütenstandstiel: Länge

Zu 24: Pflanze: Anzahl oberirdischer Schößlinge am Stamm

Zu 27: Pflanze: Größe der Schößlinge am Fruchtstiel

Zu 29: Krone: Haltung



1. Krone
2. Krönchen
3. Frucht
4. Schößlinge an der Fruchtbasis
5. Schößlinge am Fruchtstiel
6. Blütenstandstiel
7. oberirdische Schößlinge am Stamm (Zehen)
8. Blatt
9. Stamm
10. Schößling am Boden
11. Wurzel

Zu 22: Blütenstandstiel: Durchmesser






Sollte vor der Fruchtentwicklung in der Mitte erfaßt werden.

Zu 25: Pflanze: Größe der oberirdischen Schößlinge am Stamm

Sollte zum Zeitpunkt der Ernte der Früchte erfaßt werden.

Zu 31: Frucht: Form

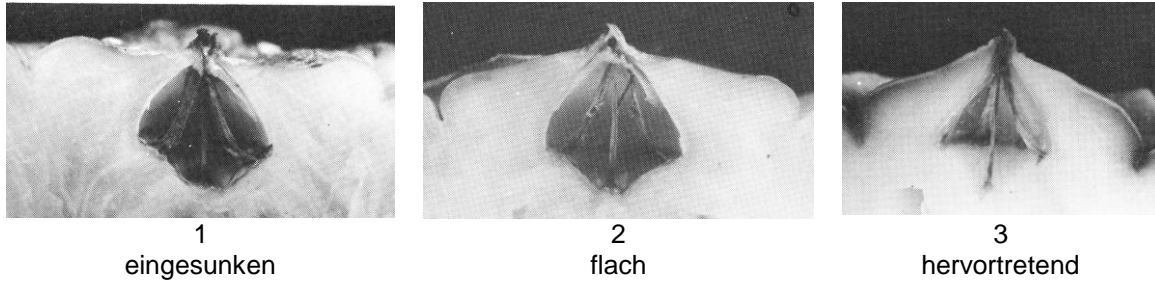
Sollte ohne Hals erfaßt werden.

| | | < breitester Teil > | | |
|------------------------------|-------------------------|---|--|------------------|
| | | (unter der Mitte) | in der Mitte | (über der Mitte) |
| < Form der apikalen Hälfte > | flache parallele Seiten | |  3 rechteckig | |
| | abgerundet |  2 mittel eiförmig |  4 elliptisch  5 kreisförmig | |
| | spitz |  1 schmal eiförmig | | |

Zu 32: Frucht: Länge

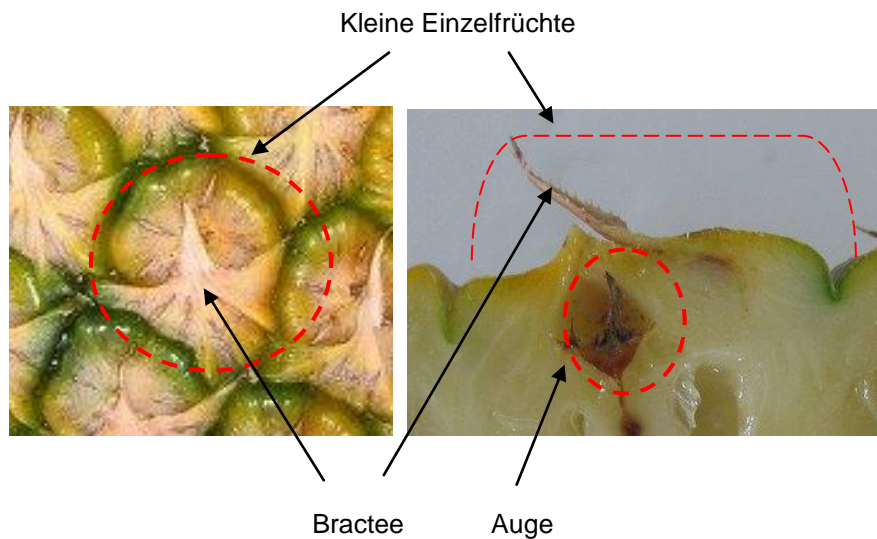
Sollte ohne Krone erfaßt werden.

Zu 37: Frucht: Spitze der Einzelfrucht



Zu 38: Frucht: Gleichmäßigkeit der Farbe der Augen

Die Gleichmäßigkeit der Farbe der Augen sollte vom unteren bis zum oberen Teil der Frucht erfaßt werden.



Zu 43: Fleisch: Festigkeit

Mit einem Penetrometer zu erfassen (nach Entfernung von Schale und Augen).

Zu 44: Fleisch: Fasrigkeit

Während des Verzehrs sind der Anteil von Fasern und Fleisch zu bewerten (nach Entfernung von Schale und Augen).

Zu 47: Fleisch: Säure

Unter Säure ist der freie Säuregehalt zu verstehen, der durch Titration gemessen wird.

Zu 48: Fleisch: Süße

Unter Süße ist der Gehalt der gesamten löslichen Inhaltsstoffe zu verstehen, der mit einem Refraktometer bestimmt wird.

8.3 *Synonyme von Beispielsorten (Bartholomew et al., 2002)*

| <u>Beispielsorte</u> | <u>Synonyme</u> |
|----------------------|---|
| Queen | Mc Gregor |
| Smooth Cayenne | Champaka, Cayenne, F 200, Mc Gregor, Ripley Queen, Alexande, Kew, Giant Kew, Sarawak |
| MD-2 | Golden Ripe, Extra Sweet, Gold |
| Manzana | Burmenguesa |
| Singapore Canning | Singapore Spanish, Ruby, Red Pine, Nanas merah, Nangka, Gandul, Betek, Masmerah |
| Red Spanish | Española Roja / Black Spanish, Key Largo, Havannah, Habanna / Cubana / Cowboy, Bull Head, Cumanesa, Native Philippine Red |

9. Literatur

Bartholomew, D. P., Paul, R. E., and Rohrbach, K. G., eds., 2002: The Pineapple: Botany, Production and Uses. University of Hawaii, Manoa, Honolulu, US, 320 pp.

Collins, J.J., Kerns, K.R., 1946: Inheritance of three leaf types in the pineapple. Journal of Heredity, Vol. 37, Issue 4. American Research Association. US, pp. 123 to 128

Cunha, G.A.P. da, Cabral, J.R.S, 1999: Taxonomia, espécies, cultivares e morfologia. In: Cunha, G.A.P. da; Cabral, J.R.S.; Sous A, L.F. da S. (Org). O Abacaxizeiro, Cultivo, Agroindústria e Economia. Brasília: Embrapa Comunicação para Transferência de Tecnologia, pp. 17 to 51

Py, C., Lacoeylhe, J.J., Teisson, C., 1984: L'ananas, sa culture, ses produits. Collection techniques agricoles et productions tropicales. Éditions Maisonneuve et Larose, Paris, FR, 562 pp.

10. Technischer Fragebogen

| | | |
|--|--|--|
| TECHNISCHER FRAGEBOGEN | Seite {x} von {y} | Referenznummer: |
| | | Antragsdatum: (nicht vom Anmelder auszufüllen) |
| TECHNISCHER FRAGEBOGEN in Verbindung mit der Anmeldung zum Sortenschutz auszufüllen | | |
| 1. Gegenstand des Technischen Fragebogens | | |
| 1.1 | Botanischer Name | <input type="text" value="Ananas comosus (L.) Merr."/> |
| 1.2 | Landesüblicher Name | <input type="text" value="Ananas"/> |
| 2. Anmelder | | |
| | Name | <input type="text"/> |
| | Anschrift | <input type="text"/> |
| | Telefonnummer | <input type="text"/> |
| | Faxnummer | <input type="text"/> |
| | E-Mail-Adresse | <input type="text"/> |
| | Züchter (wenn vom Anmelder verschieden) | <input type="text"/> |
| 3. Vorgeschlagene Sortenbezeichnung und Anmeldebezeichnung | | |
| | Vorgeschlagene Sortenbezeichnung (falls vorhanden) | <input type="text"/> |
| | Anmeldebezeichnung | <input type="text"/> |

| | | |
|------------------------|-------------------|-----------------|
| TECHNISCHER FRAGEBOGEN | Seite {x} von {y} | Referenznummer: |
|------------------------|-------------------|-----------------|

#4. Informationen über Züchtungsschema und Vermehrung der Sorte

4.1 Züchtungsschema

Sorte aus:

4.1.1 Kreuzung

a) kontrollierte Kreuzung []
(Elternsorten angeben)

(.....) x (.....)
weiblicher Elternteil männlicher Elternteil

b) teilweise bekannte Kreuzung []
(die bekannte(n) Elternsorte(n) angeben)

(.....) x (.....)
weiblicher Elternteil männlicher Elternteil

c) unbekannte Kreuzung []

4.1.2 Mutation []
(Ausgangssorte angeben)

.....

4.1.3 Entdeckung und Entwicklung []
(angeben, wo und wann sie entdeckt und wie sie entwickelt wurde)

.....

4.1.4 Sonstige []
(Einzelheiten angeben)

.....

Die Behörden könnten es zulassen, daß bestimmte dieser Auskünfte in einem vertraulichen Abschnitt des Technischen Fragebogens erteilt werden.

| | | |
|------------------------|-------------------|-----------------|
| TECHNISCHER FRAGEBOGEN | Seite {x} von {y} | Referenznummer: |
|------------------------|-------------------|-----------------|

4.2 Methode zur Vermehrung der Sorte

4.2.1 Vegetative Vermehrung

- a) Stecklinge []
- b) *In-vitro*-Vermehrung []
- c) Sonstige (Methode angeben) []

[]

4.2.2 Samen []

4.2.3 Sonstige []
(Einzelheiten angeben)

[]

| | | |
|------------------------|-------------------|-----------------|
| TECHNISCHER FRAGEBOGEN | Seite {x} von {y} | Referenznummer: |
|------------------------|-------------------|-----------------|

5. Anzugebende Merkmale der Sorte (die in Klammern angegebene Zahl verweist auf das entsprechende Merkmal in den Prüfungsrichtlinien; bitte die Note ankreuzen, die derjenigen der Sorte am nächsten kommt).

| Merkmale | Beispielsorten | Note |
|--|---|------|
| 5.1 Pflanze: Wuchsform (1) | | |
| aufrecht | Perola | 1[] |
| aufrecht bis halbaufrecht | | 2[] |
| halbaufrecht | Smooth Cayenne | 3[] |
| halbaufrecht bis breitwüchsig | | 4[] |
| breitwüchsig | Perolera | 5[] |
| 5.2 Blatt: Anthocyanfärbung (6) | | |
| fehlend oder sehr gering | Aus-Jubilee, BRS Vitoria, MD-2, Selangor Green | 1[] |
| sehr gering bis gering | | 2[] |
| gering | Pot à eau | 3[] |
| gering bis mittel | | 4[] |
| mittel | Smooth Cayenne | 5[] |
| mittel bis stark | | 6[] |
| stark | Rondon | 7[] |
| stark bis sehr stark | | 8[] |
| sehr stark | Roxo de Tefe, 73-50 | 9[] |
| 5.3 Blatt: Paspelierung (8) | | |
| fehlend | Queen, Samba | 1[] |
| vorhanden | Perolera, Singapore Canning | 9[] |
| 5.4 Blatt: Stacheln (9) | | |
| fehlend | BRS Imperial, Perolera, Samba, Singapore Canning | 1[] |
| vorhanden | Queen | 9[] |

| | | |
|------------------------|-------------------|-----------------|
| TECHNISCHER FRAGEBOGEN | Seite {x} von {y} | Referenznummer: |
|------------------------|-------------------|-----------------|

| Merkmale | Beispielsorten | Note |
|---|---------------------------|-------|
| 5.5 Frucht: Form (31) | | |
| schmal eiförmig | Gomo de Mel, Perola | 1[] |
| mittel eiförmig | BRS Imperial, BRS Vitoria | 2[] |
| rechteckig | MD-2, Perolera | 3[] |
| elliptisch | Smooth Cayenne | 4[] |
| kreisförmig | Red Spanish | 5[] |
| 5.6 Frucht: dominierende Farbe (34) | | |
| cremefarben | | 1[] |
| gelbgrün | | 2[] |
| grün | Perola | 3[] |
| graugrün | | 4[] |
| hellgelb | BRS Vitoria | 5[] |
| mittelgelb | Smooth Cayenne | 6[] |
| orange | MD-2 | 7[] |
| orangerot | Manzana, Roxo de Tefe | 8[] |
| rot | | 9[] |
| braun | | 10[] |
| 5.7 Frucht: Farbe des Fleisches (39) | | |
| weißlich gelb | Perola | 1[] |
| hellgelb | Smooth Cayenne | 2[] |
| mittelgelb | Perolera | 3[] |
| gelblich orange | Queen | 4[] |

| | | |
|------------------------|-------------------|-----------------|
| TECHNISCHER FRAGEBOGEN | Seite {x} von {y} | Referenznummer: |
|------------------------|-------------------|-----------------|

6. Ähnliche Sorten und Unterschiede zu diesen Sorten

Bitte nachstehende Tabelle und den Kasten für die Erteilung von Auskünften darüber benutzen, wie sich Ihre Kandidatensorte von der Sorte (oder den Sorten) unterscheidet, die nach Ihrem besten Wissen am ähnlichsten ist (sind). Diese Auskünfte können der Prüfungsbehörde behilflich sein, die Unterscheidbarkeitsprüfung effizienter durchzuführen.

| Bezeichnung(en) der Ihrer Kandidatensorte ähnlichen Sorte(n) | Merkmal(e), in dem (denen) Ihre Kandidatensorte von der (den) ähnlichen Sorte(n) verschieden ist | Beschreiben Sie die Ausprägung des (der) Merkmals(e) der ähnlichen Sorte(n) | Beschreiben Sie die Ausprägung des (der) Merkmals(e) Ihrer Kandidatensorte |
|--|--|--|---|
| <i>Beispiel</i> | <i>Blatt: Anthocyanfärbung</i> | <i>fehlend oder sehr gering</i> | <i>mittel</i> |
| | | | |
| | | | |

Bemerkungen:

| | | |
|------------------------|-------------------|-----------------|
| TECHNISCHER FRAGEBOGEN | Seite {x} von {y} | Referenznummer: |
|------------------------|-------------------|-----------------|

#7. Zusätzliche Informationen zur Erleichterung der Prüfung der Sorte

7.1 Liefern Sie zusätzlich zu den in den Abschnitten 5 und 6 gemachten Angaben Informationen betreffend Ploidie:

diploid []
tetraploid []

7.2 Gibt es besondere Bedingungen für den Anbau der Sorte oder die Durchführung der Prüfung?

Ja [] Nein []

(Wenn ja, Einzelheiten angeben)

7.3 Sonstige Informationen

Ein repräsentatives Farbbild der Sorte sollte dem Technischen Fragebogen beigelegt werden.

8. Genehmigung zur Freisetzung

a) Ist es erforderlich, eine vorherige Genehmigung zur Freisetzung der Sorte gemäß der Gesetzgebung für Umwelt, Gesundheits- und Tierschutz zu erhalten?

Ja [] Nein []

b) Wurde eine solche Genehmigung erhalten?

Ja [] Nein []

Sofern die Frage mit „ja“ beantwortet wurde, bitte eine Kopie der Genehmigung beifügen.

Die Behörden könnten es zulassen, daß bestimmte dieser Auskünfte in einem vertraulichen Abschnitt des Technischen Fragebogens erteilt werden.

| | | |
|------------------------|-------------------|-----------------|
| TECHNISCHER FRAGEBOGEN | Seite {x} von {y} | Referenznummer: |
|------------------------|-------------------|-----------------|

9. Informationen über das zu prüfende oder für die Prüfung einzureichende Vermehrungsmaterial

9.1 Die Ausprägung eines Merkmals oder mehrerer Merkmale einer Sorte kann durch Faktoren wie Schadorganismen, chemische Behandlung (z. B. Wachstumshemmer oder Pestizide), Wirkungen einer Gewebekultur, verschiedene Unterlagen, Edelreiser, die verschiedenen Wachstumsstadien eines Baumes entnommen wurden, usw., beeinflußt werden.

9.2 Das Vermehrungsmaterial darf keiner Behandlung unterzogen worden sein, die die Ausprägung der Merkmale der Sorte beeinflussen würde, es sei denn, daß die zuständigen Behörden eine solche Behandlung gestatten oder vorschreiben. Wenn das Vermehrungsmaterial behandelt worden ist, müssen die Einzelheiten der Behandlung angegeben werden. Zu diesem Zweck geben Sie bitte nach bestem Wissen an, ob das zu prüfende Vermehrungsmaterial folgendem ausgesetzt war:

- | | | |
|---|--------|----------|
| a) Mikroorganismen (z. B. Viren, Bakterien, Phytoplasma) | Ja [] | Nein [] |
| b) Chemischer Behandlung (z. B. Wachstumshemmer, Pestizide) | Ja [] | Nein [] |
| c) Gewebekultur | Ja [] | Nein [] |
| d) Sonstige Faktoren | Ja [] | Nein [] |

Wenn „Ja“, bitte Einzelheiten angeben.

.....

9.3 Wurde das Vermehrungsmaterial auf das Vorhandensein von Viren oder sonstigen Pathogenen geprüft?

Ja []
(Einzelheiten wie von der Behörde gefordert angeben)

Nein []

10. Ich erkläre hiermit, daß die Auskünfte in diesem Formblatt nach meinem besten Wissen korrekt sind:

Anmeldername

Unterschrift

Datum

[Ende des Dokuments]