

3.7 Präparate zur Lagerhaltung in Kern- und Steinobst

Präparat (Wirkstoffgehalt) Zulassungsnr./ Zulassungsende	Kultur	Schadereger (G=§18a bzw. Art. 51)	Gefah- rensym- bole	Anwendungsbestimmungen/ Auflagen Umwelt (NW468/470 gelten für das Mittel)	Anwendungsbestimmun- gen/Auflagen Gesundheitsschutz
ActiSeal F 60 (Fludioxonil 600 g/l) 00A913-00 31.10.2023	Apfel, Birne (n. d. Ernte tauchen)	Penicillium-Arten, Rhizopus sp.	GHS09	NW470, NZ114	SF1831-3, SF202, SF203, SS1201-1, SS332-2
	Süß-, Sauerkirsche (n.d. E. tauchen bzw. spritzen auf dem Förderband)	Monilinia			
	Pflaume (n. d. E. tauchen bzw. spritzen auf dem Förderband)	Monilinia			
	Pfirsich (n. d. E. tauchen bzw. spritzen auf dem Förderband)	Monilinia			
	Aprikose (n. d. E. tauchen bzw. spritzen auf dem Förderband)	Monilinia			
DECCOPYR-POT (Pyrimethanil 300 g/kg) 00A318-00 30.04.2023	Apfel, Birne (begasen)	Penicillium		NW470, NW620 (50m)	SF169, SF1831-2, SF521, SF544, SS206
	Aprikose, Pfirsich (begasen)	Moniliaceae			
FYSIUM (1-Methylcyclo-propen 976,5 g/kg) 008272-00 31.12.2022	Apfel (nach der Ernte, im Lager)	Erhaltung der Qualität	GHS05 GHS07 GHS08		SF143, SF169, SF267-1, SF268, SF529, SS1201, SS206
PENBOTEC 400 SC (Pyrimethanil 400 g/l) 008923-00 30.04.2024	Apfel, Birne (n. d. Ernte tauchen)	Penicillium expansum, Botrytis cinerea, Gloeosporium	GHS07	NW467, NZ114, SF203	SF177-1, SS110-1, SS2101, SS530, SS610, SS206
	Apfel, Birne (n. d. E. streichen auf d. Förderband)	Penicillium expansum, Botrytis cinerea, Gloeosporium			
SmartFresh (1-Methylcyclo- propen 33 g/kg) 025638-00 31.10.2022	Apfel (Erntegut)	Erhaltung der Qualität			SF169, SF520, SF521
	Birne (Erntegut)	Erhaltung der Qualität			
SmartFresh Pro Tabs (1- Methylcyclopropen 20 g/kg) 008368-0 31.10.2022	Apfel (Erntegut)	Erhaltung der Qualität, Reduzierung der Schalenbräune	GHS07		SF169, SF267, SF268, SF269, SF270, SF520-1, SS1201, SS206, SS705
	Birne (Erntegut)	Erhaltung der Qualität, Reduzierung der Schalenbräune			
	Pflaume (Erntegut)	Erhaltung der Qualität			
Xedathane-HN (Pyrimethanil 156 g/l) 008338-00 30.04.2023	Kernobst (ausgen. Apfelbeere)	Gloeosporium (Heißnebeln)	GHS02 GHS07	NW467	SF155, SF156, SF169, SF177-1, SS1201, SS2204, SS500, SS6201

Nacherntebehandlungen haben sich als hilfreich für die Stabilisierung der gelagerten Früchte erwiesen. Grundsätzlich sollten nur gesunde und intakte Früchte dauerhaft gelagert werden. Prinzipiell ist eine sofortige Verbringung des Erntegutes in eine Kühllagerung Basis für eine sachgerechte Lagerung. Steinobst und Strauchbeerenobst sind in der Anlage unmittelbar nach der Ernte mit Thermofolien oder Decken vor Hitze zu schützen. Im Lager bieten sich Hydro-Cooler oder Schnellkühlverfahren zum Absenken der Temperatur der Früchte an. Zur Stabilisierung und Verbesserung der Qualität haben sich nachfolgende Verfahren bewährt:

- Heißwasserbehandlung von Äpfeln (Früchte 2-3 Min. bei Wassertemperatur von 52 °C tauchen)
- Schnellkühlung/ Eiskühlung bei Kirschen
- Begasen mit CO₂ zur Langzeitlagerung

Unterstützend stehen für die Langzeitlagerung mittlerweile auch registrierte Pflanzenschutzmittel zur Verfügung. Aktuell sind in Deutschland Fungizide für die Nacherntebehandlung zulässig. Dabei dienen das Tauch- bzw. Streichverfahren und ein Begasungsverfahren als Applikation. Die Verfahren müssen mit zertifizierten Geräten/Anlagen abgesichert werden. Bisher sind nur Pyrimethanil-Produkte zugelassen. Diese greifen direkt in den Stoffwechsel der Früchte ein. Generell können dabei auch messbare Rückstände auf den Früchten entstehen, die unter Umständen auch Probleme für die Vermarktung über den LEH verursachen können. Bei sachgerechter Anwendung werden gültige Rückstandshöchstmenge aber deutlich unterschritten. Das Brauchwasser ist sachgerecht zu entsorgen. Zur Minderung der Schalenbräune stehen mit der Anwendung von SmartFresh-Produkten geeignete Verfahren zur Verfügung. Diese Präparate verursachen keine zusätzlichen Rückstände, erfordern aber Spezialisten für die Anwendung. Grundsätzlich sind die Räume fest zu verschließen und entsprechend zu kennzeichnen. Erst nach gründlicher Lüftung ist ein Wiederbetreten der Räume erlaubt.