

Nr.	Merkmal	Ausprägungsstufe / Angabe in [..]	Note
	Fruchtmerkmale (alle folgenden Parameter werden auf Basis einer Mischprobe [anzustreben sind 100 Früchte je Prüfglied] an voll genußreifen Früchten [BBCH 89] bewertet; für Langzeit-Lagersorten werden die Aufzeichnungen nach bzw. während der Kühllagerung durchgeführt) Die Homogenität der Farbverteilung kann unter "Verschiedene Beobachtungen" notiert werden.		
11401.	Zeitpunkt der Genußreife (üblicherweise im Anschluß an eine Lagerung, deren Dauer und Bedingungen anzugeben sind)	[Datum]	
11402.	Fruchtgröße (in % des Gewichtsanteils je Größenklasse; ab dem 3. Standjahr); Angabe als gewogenes arithmetisches Mittel der Fruchtdurchmesser [Sortierung in 5-mm-Klassen des gesamten Ertrags einer Parzelle der Handelsklasse I, Ermittlung des Gewichts je Sortierklasse; z.B.: Klasse 60/65 mm: 10,0 kg, 65/70 mm: 20,0 kg, 70/75 mm: 10,0 kg, Summe = 40,0 kg; => (62,5 mm x 10 + 67,5 mm x 20 + 72,5 mm x 10) : 40 = 2700 mm : 40 = <u>67,5</u> mm]	< 55 mm 55 – 60 mm 60 – 65 mm 65 – 70 mm 70 – 75 mm 75 – 80 mm 80 – 85 mm 85 – 90 mm > 90 mm	
11403.	mittleres Fruchtgewicht (aus einer repräsentativen Probe von 100 Früchten)	[g]	
11405.	Fruchtform (siehe Anhang)		
11406.	Homogenität der Fruchtform	sehr gering gering mittel hoch sehr hoch	1 3 5 7 9
11411.	Kelchöffnung	geschlossen halboffen offen	1 2 3
11412.	Tiefe der Kelchgrube	flach mäßig eingesenkt tief eingesenkt	1 2 3
11413.	Kelchgrubenrand (siehe Anhang)	glatt wulstig höckerig	1 2 3
11414.	Rippung	eben kantig stark kantig	1 2 3
11424.	Stiellänge [siehe Anhang]		
	a) Messung (Mittelwert von 100 Früchten)	a) [mm]	
	b) b) Bonitur	b) sehr kurz kurz mittel lang sehr lang	1 3 5 7 9
11430.	(Grund-)Farbe der Fruchthaut	grünlichweiß hellgrün grün gelblichgrün grünlichgelb weißlichgelb gelblich	1 2 3 4 5 6 7
	a) visuell erfassen		
	b) Verwendung eines reproduzierbaren Meßsystems (z. B. lab-Werte) mit Bezug auf ein Standard-Farbsystem (z. B. RAL Design, RHS, Ctifl o.ä.)		

Nr.	Merkmal	Ausprägungsstufe / Angabe in [..]	Note
		nicht sichtbar	8
11431.	Deckfarbe der Fruchthaut a) visuell erfassen b) Verwendung eines reproduzierbaren Meßsystems (z. B. lab-Werte) mit Bezug auf ein Standard-Farbsystem (z. B. RAL Design, RHS, Ctifl o.ä.)	ohne Deckfarbe orange rosa hellrot dunkelrot purpur braun	1 2 3 4 5 6 7
11433.	Art der Deckfarbe (wenn nötig, ist diese näher zu beschreiben)	gestreift gesprenkelt verwaschen flächig	1 2 3 4
11434.	Menge der Deckfarbe (Angabe je Größenklasse / Gewichtsanteil)	1-20% 21-40% 41-60% 61-80% 81-100%	1 3 5 7 9
11442.	Lentizellen auf der Fruchthaut	unauffällig auffällig	1 2
11444.	Bereifung der Fruchthaut	fehlend gering mittelstark stark sehr stark	1 3 5 7 9
11445.	Fettigkeit der Fruchthaut	fehlend gering mittelstark stark sehr stark	1 3 5 7 9
11447.	Berostung a) an der Fruchtoberfläche b) an der Kelchgrube c) an der Stielgrube (mind. 100 Früchte der Hauptgrößen- und -farbklasse; Angabe je Größenklasse / Gewichtsanteil)	fehlend sehr gering mittelstark stark sehr stark	1 3 5 7 9
11448.	Berostungsindex a) Fruchtoberfläche b) Kelchgrube c) Stielgrube (als gewogenes arithmetisches Mittel: $[(\text{kg Berostungsklasse1} \times 1) + [(\text{kg Berostungsklasse3} \times 3) + [(\text{kg Berostungsklasse5} \times 5) + [(\text{kg Berostungsklasse7} \times 7) + [(\text{kg Berostungsklasse9} \times 9)] / \text{kg Gesamtmenge}]$)	[Index]	
11450.	Schalenfestigkeit (vorzugsweise sensorisch zu erfassen; auch penetrometrisch möglich) dazu Erläuterung siehe 451	sehr weich weich mittel fest sehr fest	1 3 5 7 9
11451.	Fruchtfleischfestigkeit (penetrometrisch ohne Schale, als Mittelwert von 10 genußreifen Früchten, Verwendung eines Penetrometers mit 11,2 mm ² -Stempel, Eindringtiefe 9 mm, 1 Messung je Frucht am Übergang zwischen Sonnen- und Schattenseite der Frucht; Angabe des Gerätetyps; wahlweise auch sensorische Erfassung mgl.)	[N/cm ²]	
11454.	Aussehen der Früchte	sehr unattraktiv unattraktiv mittel attraktiv sehr attraktiv	1 3 5 7 9

Nr.	Merkmal	Ausprägungsstufe / Angabe in [..]	Note
11457.	Struktur des Fruchtfleisches	sehr grob	1
		grob	3
		mittel	5
		fein	7
		sehr fein	9
11458.	Farbe des Fruchtfleisches	weiß	1
		grünlichweiß	2
		cremeweiß	3
		gelblichweiß	4
		orangeweiß	5
		rötlich	6
11465.	Saftigkeit	sehr gering	1
		gering	3
		mittel	5
		hoch	7
		sehr hoch	9
11480	Stärkegehalt (Kaliumjodid-Test, siehe Anhang)	[Stufe 1 – 10]	
11481.	Zuckergehalt (refraktrometrische Angabe des Gehaltes löslicher Trockensubstanz bei 20°C aus einer Mischprobe von 10 Früchten; da die Meßergebnisse temperaturabhängig sind, ist bei Abweichungen von der empfohlenen Temperatur eine Korrektur anhand der Korrekturstabelle im Anhang vorzunehmen)	[% lösl. Trockensubstanz]	
11482.	Säuregehalt (per Titration aus einer Mischprobe von 10 Früchten)	[g gesamte titrierbare Säure / Liter Saft]	
11483	Angabe des Streif-Indexes nach der Formel: (Festigkeit / [Stärkegehalt x Zuckergehalt])	[Indexwert]	
11484.	Zucker/Säure-Verhältnis a) degustativ b) Berechnung aus gemessenen Zucker- und Säuregehalten	a) sehr süß	1
		eher süßlich	3
		ausgewogen	5
		eher säuerlich	7
		sehr sauer	9
11485	Vitamin-C-Gehalt a) photometrisch b) enzymatisch c) Titration der Ascorbinsäure	[mg/100]	
11486	Gehalt an gesamten antioxidativem Potential (als TEAC-Wert)	[mmol Trolox/l]	
11488.	Aroma (nur bei voll genußreifen Früchten; siehe Boniturbogen in der Anlage; ggf. Angabe wie "typisch" oder "untypisch")	fehlend	1
		schwach	3
		mittelstark	5
		stark	7
		sehr stark	9
11490.	Geschmacksqualität (nur bei voll genußreifen Früchten; siehe Boniturbogen in der Anlage)	sehr schlecht	1
		schlecht	3
		mittel	5
		gut	7
		sehr gut	9
11494.	Maximale Lagerfähigkeit im Kühllager (anzustreben ist eine Mindestmenge von 20 kg bzw. 100 Früchten je Sorte; anzugeben ist das Datum des Endes der	[Datum]	

Nr.	Merkmal	Ausprägungsstufe / Angabe in [..]	Note
	Lagerfähigkeit, sowie evtl. Bemerkungen)		
11496.	Befall durch Fäulniserreger (siehe Anhang)	fehlend sehr gering gering gering bis mittel mittel mittel bis stark stark stark bis sehr stark sehr stark	1 2 3 4 5 6 7 8 9
11497.	Befall durch physiologische Krankheiten (siehe Anhang) a) Bonitur b) Ermittlung des Gewichtsanteils (von mind. 50 Früchten)	fehlend sehr gering gering gering bis mittel mittel mittel bis stark stark stark bis sehr stark sehr stark	1 2 3 4 5 6 7 8 9
11498.	Druckstellen (zur Auslagerung; Symptome auf der Fruchtschale [von außen] und unter der Fruchtschale [von innen] sichtbar)	sehr gering gering mittel hoch sehr hoch	1 3 5 7 9
11499.	Gewichtsverlust während der Lagerung	[%]	