

Nr.	Merkmal	Ausprägungsstufe / Angabe in [..]	Note
Fruchtanalysen zur Ernte [BBCH 87]:			
12401.	Zeitpunkt der Genußreife (üblicherweise im Anschluß an eine Lagerung, deren Dauer und Bedingungen anzugeben sind)	[Datum]	
12402.	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: 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 mm</u>]	< 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	
12403.	mittleres Fruchtgewicht (aus einer repräsentativen Probe von 100 Früchten)	[g]	
12405.	Fruchtform (siehe Anhang)		
12406.	Homogenität der Fruchtform	sehr gering gering mittel hoch sehr hoch	1 3 5 7 9
12407.	Parthenokarpie	fehlend gering mittel hoch sehr hoch	1 3 5 7 9
12411.	Kelchöffnung	geschlossen halboffen offen	1 2 3
12412.	Tiefe der Kelchgrube	flach mäßig eingesenkt tief eingesenkt	1 2 3
12413.	Kelchgrubenrand (siehe Anhang)	glatt wulstig höckerig	1 2 3
12416.	Struktur der Oberfläche	eben beulig stark beulig	1 2 3
11424.	Stiellänge a) Messung (Mittelwert von 100 Früchten) b) Bonitur	a) [mm] b) sehr kurz kurz mittel lang sehr lang	 1 3 5 7 9
12430.	(Grund-)Farbe 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.)	grünlichweiß hellgrün grün gelblichgrün grünlichgelb weißlichgelb gelblich nicht sichtbar	1 2 3 4 5 6 7 8

Nr.	Merkmal	Ausprägungsstufe / Angabe in [..]	Note
12431.	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	1
		orange	2
		rosa	3
		hellrot	4
		dunkelrot	5
		purpur	6
		braun	7
12433.	Art der Deckfarbe (wenn nötig, ist diese näher zu beschreiben)	gestreift	1
		gesprenkelt	2
		verwaschen	3
		flächig	4
12434.	Menge der Deckfarbe (Angabe je Größenklasse / Gewichtsanteil)	1-20%	1
		21-40%	3
		41-60%	5
		61-80%	7
		81-100%	9
12442.	Lentizellen auf der Fruchthaut	unauffällig	1
		auffällig	2
12444.	Bereifung der Fruchthaut	fehlend	1
		gering	3
		mittelstark	5
		stark	7
		sehr stark	9
12447.	Berostung a) an der Fruchtoberfläche b) an der Kelchgrube c) an der Stielgrube (mind. 100 Früchte der Hauptgrößen- und -farbkategorie; Angabe je Größenklasse / Gewichtsanteil)	fehlend	1
		sehr gering	3
		mittelstark	5
		stark	7
		sehr stark	9
12448.	Berostungsindex a) Fruchtoberfläche b) Kelchgrube c) Stielgrube (als gewogenes arithmetisches Mittel: $[(\text{kg Berostungskategorie1} \times 1) + [(\text{kg Berostungskategorie3} \times 3) + [(\text{kg Berostungskategorie5} \times 5) + [(\text{kg Berostungskategorie7} \times 7) + [(\text{kg Berostungskategorie9} \times 9)] / \text{kg Gesamtmenge}]$)	[Index]	
12450.	Schalenfestigkeit (vorzugsweise sensorisch zu erfassen, auch penetrometrisch möglich, dazu Erläuterung siehe 451)	sehr weich	1
		weich	3
		mittel	5
		fest	7
		sehr fest	9
12451.	Fruchtfleischfestigkeit (penetrometrisch ohne Schale, als Mittelwert von 10 genußreifen Früchten, Verwendung eines Penetrometers mit 9,0 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]	
12454.	Aussehen der Früchte	sehr unattraktiv	1
		unattraktiv	3
		mittel	5
		attraktiv	7
		sehr attraktiv	9
12457.	Struktur des Fruchtfleisches	sehr grob	1
		grob	3
		mittel	5
		fein	7
		sehr fein	9

Fruchtmerkmale nach der Ernte

Nr.	Merkmal	Ausprägungsstufe / Angabe in [..]	Note
12458.	Farbe des Fruchtfleisches	weiß	1
		grünlichweiß	2
		cremeweiß	3
		gelblich	4
		orangeweiß	5
		rötlich	6
12462.	Neigung zur Steinzellenbildung	sehr gering	1
		gering	3
		mittel	5
		hoch	7
		sehr hoch	9
12463.	Neigung zum Teigigwerden	sehr gering	1
		gering	3
		mittel	5
		hoch	7
		sehr hoch	9
12465.	Saftigkeit	sehr gering	1
		gering	3
		mittel	5
		hoch	7
		sehr hoch	9
12480.	Stärkegehalt (Kaliumjodid-Test; siehe Anhang)	[Stufe 1-10]	
12481.	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 Korrektortabelle im Anhang vorzunehmen)	[% lösl. Trockensubstanz]	
12482.	Säuregehalt (per Titration aus einer Mischprobe von 10 Früchten)	[g gesamte titrierbare Säure / Liter Saft]	
12483.	Angabe des Streif-Indexes [nach der Formel: (Festigkeit / (Stärkegehalt x Zuckergehalt)]	[Indexwert]	
<p>Fruchtmerkmale (alle folgenden Parameter werden auf Basis einer Mischprobe [anzustreben sind 100 Früchte je Prüfglied] an voll genußreifen Früchten [BBCH 89] bewertet; für Lagersorten werden die Aufzeichnungen nach bzw. während der Kühlung durchgeführt)</p> <p>Die Homogenität der Farbverteilung kann unter "Verschiedene Beobachtungen" notiert werden.</p>			
12484.	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
12485.	Vitamin C-Gehalt a) photometrisch b) enzymatisch c) Titration der Ascorbinsäure	[mg/100 g]	
12486.	Gehalt an gesamtem antioxidativem Potential (als TEAC-Wert)	[mmol Trolox/l]	
12488.	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

Nr.	Merkmal	Ausprägungsstufe / Angabe in [..]	Note
12490.	Geschmacksqualität (nur bei voll genußreifen Früchten; siehe Boniturbogen in der Anlage)	sehr schlecht	1
		schlecht	3
		mittel	5
		gut	7
		sehr gut	9
12494.	Maximale Lagerfähigkeit im Kühllager (anzustreben ist eine Mindestmenge von 20 kg bzw. 100 Früchte je Sorte; anzugeben ist das Datum des Endes der Lagerfähigkeit, sowie evtl. Bemerkungen)	[Datum]	
12496.	Befall durch Fäulniserreger (siehe Anhang)	fehlend	1
		sehr gering	2
		gering	3
		gering bis mittel	4
		mittel	5
		mittel bis stark	6
		stark	7
		stark bis sehr stark	8
		sehr stark	9
12497.	Befall durch physiologische Krankheiten (siehe Anhang) a) Bonitur b) Ermittlung des Gewichtsanteils (von mind. 50 Früchten)	fehlend	1
		sehr gering	2
		gering	3
		gering bis mittel	4
		mittel	5
		mittel bis stark	6
		stark	7
		stark bis sehr stark	8
		sehr stark	9
12498.	Druckstellen (zur Auslagerung; Symptome auf der Fruchtschale [von außen] und unter der Fruchtschale [von innen] sichtbar)	sehr gering	1
		gering	3
		mittel	5
		hoch	7
		sehr hoch	9
12499.	Gewichtsverlust während der Lagerung	[%]	