

Nr.	Merkmal	Ausprägungsstufe / Angabe in [..]	Note
	Fruchtmerkmale (alle folgenden Parameter werden auf Basis einer Mischprobe an voll genußreifen Früchten [BBCH 89] bewertet)		
13402.	Fruchtgröße (50 Früchte; Messung des größten Breitendurchmessers je Frucht)	[mm]	
13403.	mittleres Fruchtgewicht (aus einer repräsentativen Probe von 100 Früchten)	[g]	
13405.	Fruchtform (siehe Anhang)		
13406.	Homogenität der Fruchtform	sehr gering gering mittel hoch sehr hoch	1 3 5 7 9
13411.	Kelchöffnung	geschlossen halboffen offen	1 2 3
13412.	Tiefe der Kelchgrube	flach mäßig eingesenkt tief eingesenkt	1 2 3
13414.	Rippung	eben kantig stark kantig	1 2 3
13421.	Rissigkeit in der Stielgrube	fehlend sehr gering mittel hoch sehr hoch	1 3 5 7 9
13430.	(Grund-)Farbe der Fruchthaut a) visuell erfassen b) Verwendung eines reproduzierbaren Meßsystems (z.B. I a b-Werte) mit Bezug auf ein Standard-Farbsystem (z.B. RAL Design, RHS, Ctifl o.ä.)	gelbgrün gelblich gelborange	1 2 3
13439.	Filzbehaarung auf der Fruchthaut (nur voll ausgereifte Früchte)	fehlend gering mittelstark stark sehr stark	1 3 5 7 9
13447.	Berostung	fehlend sehr gering mittelstark stark sehr stark	1 3 5 7 9
13451.	Fruchtfleisfestigkeit (penetrometrisch ohne Schale, als Mittelwert von 10 genußreifen Früchten, Verwendung eines Penetrometers mit 9,0 mm <sup>2</sup> -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 <sup>2</sup> ]	
13454.	Aussehen der Früchte	sehr unattraktiv unattraktiv mittel attraktiv sehr attraktiv	1 3 5 7 9

Nr.	Merkmal	Ausprägungsstufe / Angabe in [..]	Note
13462.	Neigung zur Steinzellenbildung	fehlend	1
		gering	3
		mittel	5
		hoch	7
		sehr hoch	9
13465.	Saftigkeit	sehr gering	1
		gering	3
		mittel	5
		hoch	7
		sehr hoch	9
13480.	Stärkegehalt (Kaliumjodid-Test; siehe Anhang)	[Stufe 1-10]	
13481.	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 Korrektionstabelle im Anhang vorzunehmen)	[% lösl. Trockensubstanz]	
13482.	Säuregehalt (per Titration aus einer Mischprobe von 10 Früchten)	[g gesamte titrierbare Säure / Liter Saft]	
13483.	Angabe des Streif-Indexes [nach der Formel: (Festigkeit / (Stärkegehalt x Zuckergehalt)]	[Indexwert]	
13484.	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
13485.	Vitamin C-Gehalt a) photometrisch b) enzymatisch c) Titration der Ascorbinsäure	[mg/100g]	
13486.	Gehalt an gesamtem antioxidativem Potential (als TEAC-Wert)	[mmol Trolox/l]	
13488.	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
13489.	Duft (nur bei voll reifen Früchten)	fehlend	1
		schwach	3
		mittelstark	5
		stark	7
		sehr stark	9
13494.	Maximale Lagerfähigkeit im Kühllager (anzustreben ist eine Mindestmenge von 20 kg bzw. 100 Früchten je Sorte; anzugeben ist das Datum des Endes der Lagerfähigkeit, sowie evtl. Bemerkungen)	[Datum]	
13496.	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

Nr.	Merkmal	Ausprägungsstufe / Angabe in [..]	Note
13497.	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
13498.	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
13499.	Gewichtsverlust während der Lagerung	[%]	

