

Nr.	Merkmal	Ausprägungsstufe / Angabe in [..]	Note
	Fruchtmerkmale (alle folgenden Parameter werden auf Basis einer Mischprobe [anzustreben sind 50 Früchten je Prüfglied] an voll genußreifen Früchten [BBCH 89] bewertet) Die Homogenität der Farbverteilung kann unter "Verschiedene Beobachtungen" notiert werden.		
21402.	Fruchtgröße (50 Früchte; Messung des größten Breitendurchmessers je Frucht)	[mm]	
21403.	mittleres Fruchtgewicht (aus einer repräsentativen Probe von 50 Früchten; ggf. auf 100-Frucht-Gewicht umzurechnen)	[g]	
21405.	Fruchtform (siehe Anhang)	nierenförmig flachrund rundlich länglichrund herzförmig	1 2 3 4 5
21406.	Homogenität der Fruchtform	sehr gering gering mittel hoch sehr hoch	1 3 5 7 9
21418.	Form der Spitze	zugespitzt eben eingesenkt	1 2 3
21420.	Tiefe der Stielgrube	sehr flach flach mittel tief sehr tief	1 3 5 7 9
21423.	Ausprägung der Fruchtnaht	stark eingewölbt eingewölbt flach ausgestülpt stark ausgestülpt	1 3 5 7 9
21424.	Stiellänge	a) [mm] b) sehr kurz kurz mittel lang sehr lang	 1 3 5 7 9
	a) Messung (Mittelwert von 50 Früchten)		
	b) Bonitur		
21425.	Färbung des Stiels (im frischen Zustand; ggf. Pigmentierung erläutern)	grünlich gelblich rötlich	1 2 3
21426.	Anzahl Stielblättchen	fehlend wenig mittel viele sehr viele	1 3 5 7 9
21427.	Stielbeschaffenheit	frisch welk vertrocknet	1 2 3

Nr.	Merkmal	Ausprägungsstufe / Angabe in [..]	Note
21430.	(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.)	gelb	1
		gelb + rot	2
		orangerot	3
		hellrot	4
		rot	5
		braunrot	6
		dunkelrot	7
		schwärzlich	8
21441.	Glanz der Fruchthaut	fehlend	1
		gering	3
		mittelstark	5
		stark	7
		sehr stark	9
21451.	Fruchtfleisfestigkeit (als Mittelwert von mind. 20 genußreifen Früchten) a) manuell b) reproduzierbares Messsystem penetrometrisch (Verwendung eines Penetrometers mit 5,64 mm ² - Stempel, 1 Messung je Frucht; Angabe des Gerätetyps [z.B. Firmtech 2]) dynamometrisch [z. B. Durofell]	a) sehr weich	1
		weich	3
		mittel	5
		fest	7
		sehr fest	9
		b) [N/cm ²], [g/mm s], [Shore]	
21452.	Platzfestigkeit a) Anteil geplatzter Früchte (von 50 Früchten) b) Platzindex nach CHRISTENSEN (siehe Anhang) (jeweils Angabe von Niederschlagsmenge und -verlauf in den letzten 7 Tagen vor der Ernte)	a) [%]	
		b) [Index]	
21454.	Aussehen der Früchte	sehr unattraktiv	1
		unattraktiv	3
		mittel	5
		attraktiv	7
		sehr attraktiv	9
21458.	Farbe des Fruchtfleisches	cremeweiß	1
		rosa	2
		rot	3
		dunkelrot	4
		schwarzrot	5
21465.	Saftigkeit	sehr gering	1
		gering	3
		mittel	5
		hoch	7
		sehr hoch	9
21466.	Saftfarbe	farblos	1
		cremegelb	2
		rosa	3
		rot	4
		purpur	5
21467.	Intensität der Saftfarbe	nicht färbend	1
		schwach färbend	3
		mittelstark färbend	5
		stark färbend	7
		sehr stark färbend	9
21469.	Steinform (in der Bauchansicht; siehe Anhang)	schmal elliptisch	1
		breit elliptisch	2
		rund	3
21471.	Steingewicht (von 20 Früchten; ggf. auf 100-Stein- Gewicht umzurechnen)	[g]	

21472.	Gewichtsprozent des Steins (100-Stein-Gewicht / 100-Frucht-Gewicht) x 100	[%]	1 2 3
21473.	Größe des Steins im Verhältnis zur Fruchtgröße	sehr klein klein mittel groß sehr groß	1 3 5 7 9
21475.	Steinlösbarkeit	sehr schwer (Fruchtfleisch rundherum anhaftend) schwer (anhaftend) mittelschwer (weniger als 1/3 anhaftend) leicht (nur gering anhaftend) sehr leicht (kein Fruchtfleisch anhaftend)	1 3 5 7 9
21481.	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]	
21482.	Säuregehalt (per Titration aus einer Mischprobe von 10 Früchten)	[g gesamte titrierbare Säure / Liter Saft]	
21484.	Zucker/Säure-Verhältnis a) degustativ b) Berechnung aus gemessenen Zucker- und Säuregehalten	a) sehr süß eher süßlich ausgewogen eher säuerlich sehr sauer	1 3 5 7 9
21485.	Vitamin C-Gehalt a) photometrisch b) enzymatisch c) Titration der Ascorbinsäure	[mg/100]	1 3 5 7 9
21486.	Gehalt an gesamtem antioxidativem Potential (als TEAC-Wert)	[mmol Trolox/l]	
21488.	Aroma (nur bei voll genußreifen Früchten; siehe Boniturbogen in der Anlage; ggf. Angabe wie "typisch" oder "untypisch")	fehlend schwach mittelstark stark sehr stark	1 3 5 7 9
21490.	Geschmacksqualität (nur bei voll genußreifen Früchten; siehe Boniturbogen in der Anlage)	sehr schlecht schlecht mittel gut sehr gut	1 3 5 7 9
21495.	Haltbarkeit (Zurückstellen einer Mischprobe [mind. 6-kg-Steige] unter Raumbedingungen [keine direkte Sonneneinstrahlung; 15-20° C sind anzustreben], Auswertung nach 48 h und nach 96 h; Farbe [s. 430], Festigkeit [s. 451], Saftigkeit [465], Fäulnisbefall [s. 496])		

Beurteilung des Nachernteverhaltens (Shelf life)

(Zurückstellen einer Mischprobe [6-kg-Steige] unter Raumbedingungen [keine direkte Sonnenstrahlung; 15-20°C sind anzustreben], Auswertung nach 48 h und nach 96 h)

21496. Befall durch Fäulniserreger (siehe Anhang)	a) Bonitur	a) 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
			b) [%]
21497. Befall durch physiologische Krankheiten (siehe Anhang)	a) Bonitur	a) 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
			b) [%]