Nr.	Merkmal	Ausprägungsstufe / Angabe in [..]	Note
22402.	Fruchtgröße (50 Früchte; Messung des größten Breitendurchmessers je Frucht)	[mm]	
22403.	mittleres Fruchtgewicht (aus einer repräsentativen Probe von mind. 50 Früchten; ggf. auf 100-Frucht-Gewicht umzurechnen)	[g]	
22405.	Fruchtform (siehe Anhang)	nierenförmig flachrund rundlich länglichrund herzförmig	1 2 3 4 5
22406.	Homogenität der Fruchtform	sehr gering gering mittel hoch sehr hoch	1 3 5 7 9
22418.	Form der Spitze	zugespitzt eben eingesenkt	1 2 3
22420.	Tiefe der Stielgrube	sehr flach flach mittel tief sehr tief	1 3 5 7 9
22423.	Ausprägung der Fruchtnaht	stark eingewölbt eingewölbt flach ausgestülpt stark ausgestülpt	1 3 5 7 9
22424.	Stiellänge	a) [mm]	
	a) Messung (Mittelwert von 50 Früchten)	b) sehr kurz kurz mittel lang sehr lang	1 3 5 7 9
	b) Bonitur		
22425.	Färbung des Stiels (im frischen Zustand; ggf. Pigmentierung erläutern)	grünlich gelblich rötlich	1 2 3
22426.	Anzahl Stielblättchen	fehlend wenig mittel viele sehr viele	1 3 5 7 9
22427.	Stielbeschaffenheit	frisch welk vertrocknet	1 2 3
22430.	Farbe der Fruchthaut	a) gelb gelb + rot orangerot hellrot rot braunrot dunkelrot schwärzlich	1 2 3 4 5 6 7 8
	a) visuell erfassen		
	b) Verwendung eines reproduzierbaren Meßsystems (z.B. I a b-Werte) mit Bezug auf ein Standard-Farbsystem (zB. RAL Design, RHS, Ctifl o.ä.)		

22441. Glanz der Fruchthaut	fehlend	1
	gering	3
	mittelstark	5
	stark	7
	sehr stark	9
22451. Fruchtfleisfestigkeit (als Mittelwert von mind. 20 genüßreifen Früchten)	a) sehr weich	1
	weich	3
a) manuell	mittel	5
	fest	7
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]	sehr fest	9
	b) [N/cm ²], [g/mm s], [Shore]	
22452. Platzfestigkeit	a) [%]	
	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)		
22454. Aussehen der Früchte	sehr unattraktiv	1
	unattraktiv	3
	mittel	5
	attraktiv	7
	sehr attraktiv	9
22458. Farbe des Fruchtfleisches	cremeweiß	1
	rosa	2
	rot	3
	dunkelrot	4
	schwarzrot	5
22465. Saftigkeit	sehr gering	1
	gering	3
	mittel	5
	hoch	7
	sehr hoch	9
22466. Saftfarbe	farblos	1
	cremegelb	2
	rosa	3
	rot	4
	purpur	5
22467. Intensität der Saftfarbe	nicht färbend	1
	schwach färbend	3
	mittelstark färbend	5
	stark färbend	7
	sehr stark färbend	9
22469. Steinform (in der Bauchansicht; siehe Anhang)	schmal elliptisch	1
	breit elliptisch	2
	rund	3
22471. Steingewicht (von 20 Früchten; ggf. auf 100-Stein- Gewicht umzurechnen)	[g]	1
		2
		3
22472. Gewichtsprozent des Steins (100-Stein-Gewicht / 100-Frucht-Gewicht) x 100	[%]	1
		2
		3
22473. Größe des Steins im Verhältnis zur Fruchtgröße	sehr klein	1
	klein	3
	mittel	5
	groß	7
	sehr groß	9

22475.	Steinlösbarkeit	sehr schwer (Fruchtfleisch rundherum anhaftend) anhaftend schwer (anhaftend) mittelschwer (weniger als 1/3 anhaftend) leicht (nur gering anhaftend) sehr leicht (kein Fruchtfleisch anhaftend)	1 3 5 7 9
22481.	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]	
22482.	Säuregehalt (per Titration aus einer Mischprobe von mind. 10 Früchten)	[g gesamte titrierbare Säure / Liter Saft]	
22484.	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
22485.	Vitamin C-Gehalt a) photometrisch b) enzymatisch c) Titration der Ascorbinsäure	[mg/100 g]	
22486.	Gehalt an gesamtem antioxidativem Potential (als TEAC-Wert)	[mmol Trolox/l]	
22488.	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
22490.	Geschmacksqualität (nur bei voll genußreifen Früchten; siehe Boniturbogen in der Anlage)	sehr schlecht schlecht mittel gut sehr gut	1 3 5 7 9
22495.	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)		
22496.	Befall durch Fäulniserreger (siehe Anhang) a) Bonitur b) Ermittlung des Gewichtsanteils (von mindestens 50 Früchten)	a) fehlend sehr gering gering gering bis mittel mittel mittel bis stark stark stark bis sehr stark sehr stark b) [%]	1 2 3 4 5 6 7 8 9

22497. Befall durch physiologische Krankheiten (siehe Anhang)	a)	fehlend	1
		sehr gering	2
	a) Bonitur	gering	3
		gering bis mittel	4
	b) Ermittlung des Gewichtsanteils von mindestens 50 Früchten	mittel	5
		mittel bis stark	6
		stark	7
		stark bis sehr stark	8
		sehr stark	9
		b)	[%]