

Nr.	Merkmal	Ausprägungsstufe / Angabe in [..]	Note
	Fruchtmerkmale (alle folgenden Parameter werden auf Basis einer Mischprobe an voll genußreifen Früchten [BBCH 89] bewertet)		
23402.	Fruchtgröße (25 Früchte) a) Messung des größten Breitendurchmessers und der Höhe der Frucht b) Benotung nach dem Schema der ISHS-Arb.gruppe "Plum and Prune, Genetic, Breeding and Pomology"	a) [mm] b) sehr klein (< 20 g) klein (20-30 g) mittel (31-40 g) groß (41-50 g) sehr groß (> 50 g)	1 3 5 7 9
23403.	mittleres Fruchtgewicht (aus einer repräsentativen Probe von mind. 50 Früchten; ggf. auf 100-Frucht-Gewicht umzurechnen)	[g]	
23405.	Fruchtform (siehe Anhang)	schmal elliptisch elliptisch kugelförmig abgeflacht	1 2 3 4
23406.	Homogenität der Fruchtform	sehr gering gering mittel hoch sehr hoch	1 3 5 7 9
23423.	Ausprägung der Fruchtnaht	stark eingewölbt eingewölbt flach ausgestülpt stark ausgestülpt	1 3 5 7 9
23430.	(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.)	grün gelbgrün gelb gelb + rot rötlich rötlichblau mittelblau dunkelblau schwarzblau	1 2 3 4 5 6 7 8 9
23444.	Bereifung der Fruchthaut	fehlend gering mittelstark stark sehr stark	1 3 5 7 9
23447.	Berostung	fehlend sehr gering mittelstark stark sehr stark	1 3 5 7 9
23451.	Fruchtfleischfestigkeit (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. Durofel]	a) sehr weich weich mittel fest sehr fest b) [N/cm ²], [g/mm s], [Shore]	1 3 5 7 9
23452.	Platzfestigkeit (Anteil geplatzter Früchte von 100 Früchten)	[%]	

23454. Aussehen der Früchte	sehr unattraktiv	1
	unattraktiv	3
	mittel	5
	attraktiv	7
	sehr attraktiv	9
23458. Farbe des Fruchtfleisches	grün	1
	hellgrün/weißlich	2
	gelbgrün	3
	hellgelb	4
	gelb	5
	bernsteinfarben	6
	hellorange	7
	orange	8
	rot	9
23465. Saftigkeit	sehr gering	1
	gering	3
	mittel	5
	hoch	7
	sehr hoch	9
23466. Saftfarbe	farblos	1
	cremegelb	2
	rosa	3
	rot	4
	purpur	5
23469. Steinform (in der Seitenansicht; siehe Anhang)	schmal elliptisch	1
	breit elliptisch	2
	rund	3
23470. Stein: Form der Spitze (siehe Anhang)	spitz	1
	stumpf	2
	abgerundet	3
23471. Steingewicht (von 20 Früchten; ggf. auf 100-Stein-Gewicht umzurechnen)	[g]	
23472. Gewichtsprozent des Steins (100-Stein-Gewicht / 100-Frucht-Gewicht) x 100	[%]	
23473. Größe des Steins im Verhältnis zur Fruchtgröße	sehr klein	1
	klein	3
	mittel	5
	groß	7
	sehr groß	9
23475. Steinlösbarkeit	sehr schwer (Fruchtfleisch rundherum anhaftend)	1
	schwer (anhaftend)	3
	mittelschwer (weniger als 1/3 anhaftend)	5
	leicht (nur gering anhaftend)	7
	sehr leicht (kein Fruchtfleisch anhaftend)	9
23481. 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]	
23482. Säuregehalt (per Titration aus einer Mischprobe von 20 Früchten)	[g gesamte titrierbare Säure / Liter Saft]	
23484. Zucker/Säure-Verhältnis a) degustativ b) Berechnung aus Zucker- und Säuregehalten	a) sehr süß	1
	eher süßlich	3
	ausgewogen	5
	eher säuerlich	7
	sehr sauer	9

23485.	Vitamin C-Gehalt a) photometrisch b) enzymatisch c) Titration der Ascorbinsäure	[mg/100g]	
23486.	Gehalt an gesamtem antioxidativem Potential (als TEAC-Wert)	[mmol Trolox/l]	
23488.	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
23490.	Geschmacksqualität (nur bei voll genußreifen Früchten; siehe Boniturbogen in der Anlage)	sehr schlecht schlecht mittel gut sehr gut	1 3 5 7 9
23491.	Geschmack der Schale	neutral sauer bitter	1 2 3
23492.	Backeigenschaften (siehe Boniturbogen in der Anlage)	sehr schlecht schlecht mittel gut sehr gut	1 3 5 7 9
23495.	Haltbarkeit (Zurückstellen einer Mischprobe [mind. 6-kg-Steige] unter Kühl- [2-6°C] und Raumbedingungen [keine direkte Sonnenstrahlung; 15-20°C sind anzustreben], Auswertung nach 48 h und nach 120 h: Farbe [s. 430], Bereifung [s. 444], Fäulnisbefall [s. 496], Halswelke [s. Anhang])		
23496.	Befall durch Fäulniserreger (siehe Anhang) a) Bonitur b) Ermittlung des Gewichtsanteils (von mind. 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

