

Nr. Merkmal	Ausprägungsstufe / Angabe in [..]	Note
Fruchtmerkmale (alle folgenden Parameter werden auf Basis einer Mischprobe an voll genußreifen Früchten [BBCH 89] bewertet)		
24402. Fruchtgröße (25 Früchte; Messung des größten Breitendurchmessers je Frucht)	[mm]	
24403. mittleres Fruchtgewicht (aus einer repräsentativen Probe von mind. 25 Früchten; ggf. auf 100-Frucht-Gewicht umzurechnen)	[g]	
24405. Fruchtform (siehe Anhang)	sehr flach flach rund eiförmig länglichrund langgestreckt	1 2 3 4 5 6
24406. Homogenität der Fruchtform	sehr gering gering mittel hoch sehr hoch	1 3 5 7 9
24418. Form der Spitze	auffallend spitz leicht spitz eben leicht eingesenkt stark eingesenkt	1 2 3 4 5
24420. Tiefe der Stielgrube	sehr flach flach mittel tief sehr tief	1 3 5 7 9
24423. Ausprägung der Fruchtnaht	stark eingewölbt eingewölbt flach ausgestülpt stark ausgestülpt	1 3 5 7 9
24430. (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.)	grünlich cremeweiß gelb orange gelb rosa	1 2 3 4 5
24431. Deckfarbe 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.)	ohne Deckfarbe orange rosa hellrot dunkelrot purpur braun	1 2 3 4 5 6 7
24433. Art der Deckfarbe	gestreift gesprenkelt verwaschen flächig	1 2 3 4
24434. Menge der Deckfarbe (Angabe je Größenklasse/Gewichtseinheit)	1-20% 21-40% 41-60% 61-80% 81-100%	1 3 5 7 9
24438. Dichte der Behaarung	fehlend sehr gering mittelstark stark	1 3 5 7

Nr. Merkmal	Ausprägungsstufe / Angabe in [..]	Note
	sehr stark	9
24441. Glanz der Fruchthaut	fehlend gering mittelstark stark sehr stark	1 3 5 7 9
24450. Schalenfestigkeit (vorzugsweise sensorisch zu erfassen; auch penetrometrisch möglich, dazu Erläuterung: siehe 451)	sehr weich weich mittel fest sehr fest	1 3 5 7 9
24451. 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
24452. Platzfestigkeit (Anteil geplatzter Früchte von 100 Früchten)	[%]	
24454. Aussehen der Früchte	sehr unattraktiv unattraktiv mittel attraktiv sehr attraktiv	1 3 5 7 9
24458. Farbe des Fruchtfleisches	grünlichweiß weiß cremefarben gelb orange rosa rot	1 2 3 4 5 6 7
24459. Anthozyanfärbung des Fruchtfleisches um den Stein	fehlend oder sehr gering ausgeprägt gering ausgeprägt stark ausgeprägt	1 2 3
24460. Beschaffenheit des Fruchtfleisches	faserig nicht faserig	1 2
24465. Saftigkeit	sehr gering gering mittel hoch sehr hoch	1 3 5 7 9
24466. Saftfarbe	grünlichweiß weiß cremefarben gelb orange rosa rot	1 2 3 4 5 6 7
24469. Steinform (in der Seitenansicht; siehe Anhang)	flachrund rund eiförmig breit elliptisch schmal elliptisch	1 2 3 4 5
24471. Steingewicht (von 20 Früchten; ggf. auf 100-Stein-Gewicht umzurechnen)	[g]	
24472. Gewichtsprozent des Steins (100-Stein-Gewicht / 100-Frucht-Gewicht) x 100	[%]	
24473. Größe des Steins im Verhältnis zur Fruchtgröße	sehr klein	1

Nr. Merkmal	Ausprägungsstufe / Angabe in [..]	Note
	klein	3
	mittel	5
	groß	7
	sehr groß	9
24475. 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
24476. Neigung zu Spaltung/Bruch des Steins	sehr gering	1
	gering	3
	mittel	5
	hoch	7
	sehr hoch	9
24481. Zuckergehalt (refraktometrische 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]	
24482. Säuregehalt (per Titration aus einer Mischprobe von mind. 10 Früchten)	[g gesamte titrierbare Säure / l Saft]	
24484. Zucker/Säure-Verhältnis a) degustativ b) Berechnung aus Zucker- und Säuregehalten	a) sehr süß eher süßlich ausgewogen eher säuerlich sehr sauer	1 3 5 7 9
24485. Vitamin C-Gehalt a) photometrisch b) enzymatisch c) Titration der Ascorbinsäure	[mg/100g]	
24486. Gehalt an gesamtem antioxidativem Potential (als TEAC-Wert)	[mmol Trolox/l]	
24488. 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
24490. Geschmacksqualität (nur bei voll Genussreifen Früchten; siehe Boniturbogen in der Anlage)	sehr schlecht schlecht mittel gut sehr gut	1 3 5 7 9
24491. Geschmack der Schale	neutral sauer bitter	1 2 3
24495. 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])		

Nr. Merkmal	Ausprägungsstufe / Angabe in [..]	Note	
24496. 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	1 2 3 4 5 6 7 8 9	
	b) b) [%]		
	24497. Befall durch physiologische Krankheiten (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	1 2 3 4 5 6 7 8 9
		b) [%]	