

Nr.	Merkmal	Ausprägungsstufe / Angabe in [..]	Note
	Fruchtmerkmale (alle folgenden Parameter werden auf Basis einer Mischprobe an voll genußreifen Früchten [BBCH 89] bewertet)		
25402.	Fruchtgröße (25 Früchte; Messung des größten Breitendurchmessers und der Höhe der Frucht)	[mm]	
25403.	mittleres Fruchtgewicht (aus einer repräsentativen Probe von mind. 25 Früchten; ggf. auf 100-Frucht-Gewicht umzurechnen)	[g]	
25405.	Fruchtform (siehe Anhang)	flachrund rund elliptisch eiförmig dreieckig länglich	1 2 3 4 5 6
25406.	Homogenität der Fruchtform	sehr gering gering mittel hoch sehr hoch	1 3 5 7 9
25418.	Form der Spitze	auffallend spitz leicht spitz eben leicht eingesenkt stark eingesenkt	1 2 3 4 5
25420.	Tiefe der Stielgrube	sehr flach flach mittel tief sehr tief	1 3 5 7 9
25423.	Ausprägung der Fruchtnaht	stark eingewölbt eingewölbt flach ausgestülpt stark ausgestülpt	1 3 5 7 9
25430.	(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
25431.	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
25433.	Art der Deckfarbe (wenn nötig, ist diese näher zu beschreiben)	gestreift gesprenkelt verwaschen flächig	1 2 3 4
25434.	Menge der Deckfarbe (Angabe je Größenklasse / Gewichtsanteil)	1-20% 21-40% 41-60% 61-80% 81-100%	1 3 5 7 9

25438. Dichte der Behaarung	fehlend	1
	sehr gering	3
	mittelstark	5
	stark	7
	sehr stark	9
25441. Glanz der Fruchthaut	fehlend	1
	gering	3
	mittelstark	5
	stark	7
	sehr stark	9
25450. Schalenfestigkeit (vorzugsweise sensorisch zu erfassen; auch penetrometrisch möglich, dazu Erläuterung: siehe 451)	sehr weich	1
	weich	3
	mittel	5
	fest	7
	sehr fest	9
25451. 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	1
	weich	3
	mittel	5
	fest	7
	sehr fest	9
	b) [N/cm ²], [g/mm s], [Shore]	
25452. Platzfestigkeit (Anteil geplatzter Früchte von 100 Früchten)	[%]	
25454. Aussehen der Früchte	sehr unattraktiv	1
	unattraktiv	3
	mittel	5
	attraktiv	7
	sehr attraktiv	9
25458. Farbe des Fruchtfleisches	grünlichweiß	1
	weiß	2
	cremefarben	3
	gelb	4
	orange	5
	rosa	6
	rot	7
25459. Anthozyanfärbung des Fruchtfleisches um den Stein	fehlend oder sehr gering ausgeprägt	1
	gering ausgeprägt	2
	stark ausgeprägt	3
25460. Beschaffenheit des Fruchtfleisches	faserig	1
	nicht faserig	2
25465. Saftigkeit	sehr gering	1
	gering	3
	mittel	5
	hoch	7
	sehr hoch	9
25466. Safffarbe	grünlichweiß	1
	weiß	2
	cremefarben	3
	gelb	4
	orange	5
	rosa	6
	rot	7
25469. Steinform (in der Seitenansicht; siehe Anhang)	flachrund	1
	rund	2
	eiförmig	3
	breit elliptisch	4
	schmal elliptisch	5
25471. Steingewicht (von 20 Früchten; ggf. auf 100-Stein-Gewicht umzurechnen)	[g]	

25472.	Gewichtsprozent des Steins (100-Stein-Gewicht / 100-Frucht-Gewicht) x 100	[%]	
25473.	Größe des Steins im Verhältnis zur Fruchtgröße	sehr klein klein mittel groß sehr groß	1 3 5 7 9
25475.	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
25476.	Neigung zu Spaltung/Bruch des Steins	sehr gering gering mittel hoch sehr hoch	1 3 5 7 9
25481.	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]	
25482.	Säuregehalt (per Titration aus einer Mischprobe von mind. 10 Früchten)	[g gesamte titrierbare Säure / l Saft]	
25484.	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
25485.	Vitamin C-Gehalt a) photometrisch b) enzymatisch c) Titration der Ascorbinsäure	[mg/100g]	
25486.	Gehalt an gesamtem antioxidativem Potential (als TEAC-Wert)	[mmol Trolox/l]	
25488.	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
25490.	Geschmacksqualität (nur bei voll Genussreifen Früchten; siehe Boniturbogen in der Anlage)	sehr schlecht schlecht mittel gut sehr gut	1 3 5 7 9
25491.	Geschmack der Schale	neutral sauer bitter	1 2 3
25495.	Haltbarkeit (Zurückstellen einer Mischprobe [mind. 6-kg-Steige] unter Raumbedingungen [keine direkte Sonnenstrahlung; 15-20°C sind anzustreben], Auswertung nach 72 h: Farbe [s. 430], Bereifung [s. 444], Fäulnisbefall [s. 496], Halswelke [s. Anhang])		

25496. Befall durch Fäulniserreger (siehe Anhang) a) Bonitur b) Ermittlung des Gewichtsanteils (von mind. 50 Früchten)	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)	[%]
25497. Befall durch physiologische Krankheiten (siehe Anhang) a) Bonitur b) Ermittlung des Gewichtsanteils (von mind. 50 Früchten)	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)	[%]