

Nr.	Merkmal	Ausprägungsstufe / Angabe in [..]	Note
	Fruchtmerkmale (alle folgenden Parameter werden auf Basis einer Mischprobe an voll genußreifen Früchten bewertet)		
37403.	mittleres Fruchtgewicht (aus einer repräsentativen Probe [g] von mind. 50 Früchten, für jede Pflücke)		
37405.	Fruchtform (siehe Anhang)	rund breit konisch konisch trapezförmig	1 2 3 4
37406.	Homogenität der Fruchtform	sehr gering gering mittel hoch sehr hoch	1 3 5 7 9
37408.	Größe der Einzelsteinfrucht	sehr klein klein mittel groß sehr groß	1 3 5 7 9
37409.	Zerfallen der Beeren	sehr gering gering mittel hoch sehr hoch	1 3 5 7 9
37430.	(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 orange hellrot mittelrot dunkelrot purpur schwarzpurpur schwarz	1 2 3 4 5 6 7 8
37432.	(Nur rotfrüchtige Sorten:) Intensität der Rotfärbung	sehr hell hell mittel dunkel sehr dunkel	1 3 5 7 9
37435.	Einheitlichkeit der Farbe der Fruchthaut	sehr gering gering mittelstark stark sehr stark	1 3 5 7 9
37441.	Glanz der Fruchthaut	fehlend gering mittelstark stark sehr stark	1 3 5 7 9
37444.	Bereifung der Fruchthaut	fehlend gering mittelstark stark sehr stark	1 3 5 7 9

Nr.	Merkmal	Ausprägungsstufe / Angabe in [..]	Note
37451.	Fruchtfleisfestigkeit (als Mittelwert von mind. 20 genußreifen Früchten) a) manuell b) reproduzierbares Messsystem: 1. Firmtech 2; 2. Penetrometer, 3. Dynamometer [z.B. Durofel] (jew.1 Messung je Frucht; Angabe des Gerätetyps)	a) sehr weich	1
		weich	3
		mittel	5
		fest	7
		sehr fest	9
	b) 1. [g/mm s], 2. [N/cm ²], 3. [Shore]		
37465.	Saftigkeit	sehr gering	1
		gering	3
		mittel	5
		hoch	7
		sehr hoch	9
37481.	Zuckergehalt (refraktrometrische Angabe des Gehaltes löslicher Trockensubstanz bei 20°C aus einer Mischprobe von mind. 20 Früchten; da die Meßergebnisse temperaturabhängig sind, ist bei Abweichungen von der empfohlenen Temperatur eine Korrektur anhand der Korrektortabelle im Anhang vorzunehmen)	[% lösl. Trockensubstanz]	
37482.	Säuregehalt (per Titration aus einer Mischprobe von 20 Früchten)	[g gesamte titrierbare Säure / l Saft]	
37484.	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
37485.	Vitamin C-Gehalt a) photometrisch b) enzymatisch c) Titration der Ascorbinsäure	[mg/100g]	
37486.	Gehalt an gesamtem antioxidativem Potential (als TEAC-Wert)	[mmol Trolox/l]	
37488.	Aroma (nur bei voll genußreifen Früchten; siehe Boniturbogen in der Anlage; ggf. Angabe wie "typisch" oder "untypisch")	fehlend	1
		schwach	3
		mittelstark	5
		stark	7
		sehr stark	9
37490.	Geschmacksqualität (nur bei voll genußreifen Früchten; siehe Boniturbogen in der Anlage)	sehr schlecht	1
		schlecht	3
		mittel	5
		gut	7
		sehr gut	9
37495.	Haltbarkeit (Zurückstellen einer Mischprobe [500 g- Schale] unter kühlen Raumbedingungen [keine direkte Sonnenstrahlung; 12-18°C], Auswertung nach 72 h: Farbe [s. 37430], Festigkeit [s. 37451], Saftigkeit [s. 37465], Fäulnisbefall [s. 37496])		
37496.	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) [%]	