

TG/50/10(proj.9)
ORIGINAL: Englisch

DATUM: 2025-01-23

INTERNATIONALER VERBAND ZUM SCHUTZ VON PFLANZENZÜCHTUNGEN

Genf

ENTWURF

REBE

UPOV-Code(s): VITIS

Vitis L.

RICHTLINIEN

FÜR DIE DURCHFÜHRUNG DER PRÜFUNG

AUF UNTERSCHEIDBARKEIT, HOMOGENITÄT UND BESTÄNDIGKEIT

erstellt von einem Sachverständigen aus Italien

zu prüfen vom

Technischen Ausschuss zur Annahme auf dem Schriftweg

Haftungsausschluss: dieses Dokument gibt nicht die Grundsätze oder eine Anleitung der UPOV wieder

Dieses Dokument wurde mit Hilfe einer maschinellen Übersetzung erstellt, und die Genauigkeit kann nicht garantiert werden. Daher ist der Text in der Originalsprache die einzige authentische Version.

Alternative Namen:*

Botanischer Name	Englisch	Französisch	Deutsch	Spanisch
Vitis L.	Grapevine	Vigne	Rebe	Vid

Zweck dieser Richtlinien ("Prüfungsrichtlinien") ist es, die in der Allgemeinen Einführung (Dokument TG/1/3) und deren verbundenen TGP-Dokumenten enthaltenen Grundsätze in detaillierte praktische Anleitung für die harmonisierte Prüfung der Unterscheidbarkeit, der Homogenität und der Beständigkeit (DUS) umzusetzen und insbesondere geeignete Merkmale für die DUS-Prüfung und die Erstellung harmonisierter Sortenbeschreibungen auszuweisen.

VERBUNDENE DOKUMENTE

Diese Prüfungsrichtlinien sind in Verbindung mit der Allgemeinen Einführung und den damit in Verbindung stehenden TGP-Dokumenten zu sehen.

Diese Namen waren zum Zeitpunkt der Einführung dieser Prüfungsrichtlinien richtig, können jedoch revidiert oder aktualisiert werden. [Den Lesern wird empfohlen, für neueste Auskünfte den UPOV-Code zu konsultieren, der auf der UPOV-Website zu finden ist (www.upov.int).]

<u>INI</u>	<u> HALT</u>		SEITE
1.	GEGE	NSTAND DIESER PRÜFUNGSRICHTLINIEN	<u>3</u>
2.	ANFOR	RDERUNGEN AN DAS VERMEHRUNGSMATERIAL	<u>3</u>
3.	DURC	HFÜHRUNG DER PRÜFUNG	<u>3</u>
	3.1 3.2 3.3 3.4 3.5	Anzahl von Wachstumsperioden	3 3 4
4.	PRÜFU	JNG DER UNTERSCHEIDBARKEIT, HOMOGENITÄT UND BESTÄNDIGKEIT	<u>4</u>
	4.1 4.2 4.3	Unterscheidbarkeit	<u>5</u>
5.	GRUPI	PIERUNG DER SORTEN UND ORGANISATION DER ANBAUPRÜFUNG	<u>5</u>
6.	EINFÜ	HRUNG IN DIE MERKMALSTABELLE	<u>6</u>
	6.1 6.2 6.3 6.4 6.5	Merkmalskategorien Ausprägungsstufen und entsprechende Noten Ausprägungstypen Beispielssorten Legende	6 6 7
7.		OF CHARACTERISTICS/TABLEAU DES CARACTÈRES/MERKMALSTABELLE/TABLA DE CTERES	<u>8</u>
8.	ERLÄL	JTERUNGEN ZU DER MERKMALSTABELLE	<u>24</u>
	8.1 8.2 8.3	Erläuterungen, die mehrere Merkmale betreffen	<u>24</u> <u>35</u>
	8.4	Synonyme und Farbe der Haut der Beeren für Beispielssorten	
		ATUR	
10.	TECHN	NISCHER FRAGEBOGEN	<u>40</u>

1. Gegenstand dieser Prüfungsrichtlinien

Diese Prüfungsrichtlinien gelten für alle Sorten von Vitis L., die Tafeltrauben, Keltertrauben und Unterlagsreben umfassen.

- 2. Anforderungen an das Vermehrungsmaterial
- 2.1 Die zuständigen Behörden bestimmen, wann, wohin und in welcher Menge und Beschaffenheit das für die Prüfung der Sorte erforderliche Vermehrungsmaterial zu liefern ist. Anmelder, die Material von außerhalb des Staates, in dem die Prüfung vorgenommen wird, einreichen, müssen sicherstellen, dass alle Zollvorschriften und phytosanitären Anforderungen erfüllt sind.
- 2.2 Das Vermehrungsmaterial ist in Form von
 - a) wurzelechten Pflanzen;
 - b) Pfropfenreben deren Edelreis auf einer Unterlage gepfropft einzureichen ist.
- 2.3 Die vom Anmelder einzusendende Mindestmenge an Vermehrungsmaterial sollte betragen:

5 Pflanzen.

- 2.4 Das eingesandte Vermehrungsmaterial sollte sichtbar gesund sein, keine Wuchsmängel aufweisen und nicht von wichtigen Krankheiten oder Schädlingen befallen sein.
- 2.5 Das Vermehrungsmaterial darf keiner Behandlung unterzogen worden sein, die die Ausprägung der Merkmale der Sorte beeinflussen würde, es sei denn, dass die zuständigen Behörden eine solche Behandlung gestatten oder vorschreiben. Wenn es behandelt worden ist, müssen die Einzelheiten der Behandlung angegeben werden.
- 3. Durchführung der Prüfung
- 3.1 Anzahl von Wachstumsperioden
- 3.1.1 Die Mindestprüfungsdauer sollte in der Regel zwei unabhängige Wachstumsperioden betragen.
- 3.1.2 Die zwei unabhängigen Wachstumsperioden können an einem einzigen Anbau erfasst werden, der in zwei getrennten Wachstumsperioden geprüft wird.
- 3.1.3 Insbesondere ist es erforderlich, dass die Pflanzen in jeder der beiden Wachstumsperioden genügend Früchte tragen.
- 3.1.4 Die Prüfung einer Sorte kann abgeschlossen werden, wenn die zuständige Behörde das Ergebnis der Prüfung mit Sicherheit bestimmen kann.
- 3.2 Prüfungsort

Die Prüfungen werden in der Regel an einem Ort durchgeführt. Für den Fall, dass die Prüfungen an mehr als einem Ort durchgeführt werden, wird in Dokument TGP/9, "Prüfung der Unterscheidbarkeit", Anleitung gegeben.

- 3.3 Bedingungen für die Durchführung der Prüfung
- 3.3.1 Die Prüfungen sollten unter Bedingungen durchgeführt werden, die eine für die Ausprägung der maßgebenden Merkmale der Sorte und für die Durchführung der Prüfung zufriedenstellende Pflanzenentwicklung sicherstellen.
- 3.3.2 Das optimale Entwicklungsstadium für die Erfassung eines jeden Merkmals ist durch einen Schlüssel in der Merkmalstabelle angegeben. Die durch die einzelnen Schlüssel angegebenen Entwicklungsstadien sind am Ende des Kapitels 8 beschrieben.

- 3.4 Gestaltung der Prüfung
- 3.4.1 Jede Prüfung sollte so gestaltet werden, dass sie insgesamt mindestens 5 Pflanzen umfasst.
- 3.4.2 Die Prüfung sollte so gestaltet werden, dass den Beständen die für Messungen und Zählungen benötigten Pflanzen oder Pflanzenteile entnommen werden können, ohne dass dadurch die Beobachtungen, die bis zum Abschluss der Wachstumsperiode durchzuführen sind, beeinträchtigt werden.
- 3.5 Zusätzliche Prüfungen

Zusätzliche Prüfungen für die Prüfung maßgebender Merkmale können durchgeführt werden.

- 4. Prüfung der Unterscheidbarkeit, Homogenität und Beständigkeit
- 4.1 Unterscheidbarkeit
- 4.1.1 Allgemeine Empfehlungen

Es ist für Benutzer dieser Prüfungsrichtlinien besonders wichtig, die Allgemeine Einführung zu konsultieren, bevor sie Entscheidungen bezüglich der Unterscheidbarkeit treffen. Folgende Punkte werden jedoch zur ausführlicheren Darlegung oder zur Betonung in diesen Prüfungsrichtlinien aufgeführt.

4.1.2 Stabile Unterschiede

Die zwischen Sorten erfassten Unterschiede können so deutlich sein, dass nicht mehr als eine Wachstumsperiode notwendig ist. Außerdem ist der Umwelteinfluss unter bestimmten Umständen nicht so stark, dass mehr als eine Wachstumsperiode erforderlich ist, um sicher zu sein, dass die zwischen Sorten beobachteten Unterschiede hinreichend stabil sind. Ein Mittel zur Sicherstellung dessen, dass ein Unterschied bei einem Merkmal, das in einem Anbauversuch erfasst wird, hinreichend stabil ist, ist die Prüfung des Merkmals in mindestens zwei unabhängigen Wachstumsperioden.

4.1.3 Deutliche Unterschiede

Die Bestimmung dessen, ob ein Unterschied zwischen zwei Sorten deutlich ist, hängt von vielen Faktoren ab und sollte insbesondere den Ausprägungstyp des geprüften Merkmals berücksichtigen, d. h., ob es qualitativ, quantitativ oder pseudoqualitativ ausgeprägt ist. Daher ist es wichtig, dass die Benutzer dieser Prüfungsrichtlinien mit den Empfehlungen in der Allgemeinen Einführung vertraut sind, bevor sie Entscheidungen bezüglich der Unterscheidbarkeit treffen.

4.1.4 Anzahl der zu prüfenden Pflanzen / Pflanzenteile

Sofern nicht anders angegeben, sollten zur Prüfung der Unterscheidbarkeit alle Erfassungen an Einzelpflanzen an 3 Pflanzen oder Teilen von 3 Pflanzen und alle übrigen Erfassungen an allen Pflanzen in der Prüfung erfolgen, wobei etwaige Abweicherpflanzen außer Acht gelassen werden.

4.1.5 Erfassungsmethode

Die für die Erfassung des Merkmals empfohlene Methode ist durch folgende Kennzeichnung in der Merkmalstabelle angegeben (vgl. Dokument TGP/9 "Prüfung der Unterscheidbarkeit", Abschnitt 4 "Beobachtung der Merkmale"):

MG: einmalige Messung einer Gruppe von Pflanzen oder Pflanzenteilen

MS: Messung einer Anzahl von Einzelpflanzen oder Pflanzenteilen

VG: visuelle Erfassung durch einmalige Beobachtung einer Gruppe von Pflanzen oder Pflanzenteilen

VS: visuelle Erfassung durch Beobachtung einer Anzahl von Einzelpflanzen oder Pflanzenteilen

Art der Beobachtung: visuell (V) oder Messung (M)

Die "visuelle" Beobachtung (V) beruht auf der Beurteilung des Sachverständigen. Im Sinne dieses Dokuments bezieht sich die "visuelle" Beobachtung auf die sensorische Beobachtung durch die

Sachverständigen und umfasst daher auch Geruchs-, Geschmacks- und Tastsinn. Die visuelle Beobachtung umfasst auch Beobachtungen, bei denen der Sachverständige Vergleichsmaßstäbe (z. B. Diagramme, Beispielssorten, Seite-an-Seite-Vergleich) oder nichtlineare graphische Darstellung (z. B. Farbkarten) benutzt. Die Messung (M) ist eine objektive Beobachtung, die an einer kalibrierten, linearen Skala erfolgt, z. B. unter Verwendung eines Lineals, einer Waage, eines Kolorimeters, von Daten, Zählungen usw.

Art der Aufzeichnung: für eine Gruppe von Pflanzen (G) oder für individuelle Einzelpflanzen (S)

Zum Zwecke der Unterscheidbarkeit können die Beobachtungen als einzelner Wert für eine Gruppe von Pflanzen oder Pflanzenteilen (G) oder mit Werten für eine Anzahl individueller Einzelpflanzen oder Pflanzenteile (S) erfasst werden. In den meisten Fällen ergibt "G" einen einzelnen Erfassungswert je Sorte, und es ist nicht möglich oder notwendig, in einer Einzelpflanzenanalyse statistische Verfahren für die Prüfung der Unterscheidbarkeit anzuwenden.

Ist in der Merkmalstabelle mehr als eine Erfassungsmethode angegeben (z. B. VG/MG), so wird in Dokument TGP/9, Abschnitt 4.2, Anleitung zur Wahl einer geeigneten Methode gegeben.

4.2 Homogenität

- 4.2.1 Es ist für Benutzer dieser Prüfungsrichtlinien besonders wichtig, die Allgemeine Einführung zu konsultieren, bevor sie Entscheidungen bezüglich der Homogenität treffen. Folgende Punkte werden jedoch zur ausführlicheren Darlegung oder zur Betonung in diesen Prüfungsrichtlinien aufgeführt.
- 4.2.2 Diese Prüfungsrichtlinien wurden für die Prüfung von vegetativ vermehrten Sorten erarbeitet. Für Sorten mit anderen Vermehrungsarten sollten die Empfehlungen in der Allgemeinen Einführung und in Dokument TGP/13 "Anleitung für neue Typen und Arten", Abschnitt 4.5 "Prüfung der Homogenität", befolgt werden.
- 4.2.3 Für die Bestimmung der Homogenität vegetativ vermehrter Sorten sollte ein Populationsstandard von 1% mit einer Akzeptanzwahrscheinlichkeit von mindestens 95% angewandt werden. Bei einer Stichprobengröße von 5 Pflanzen, sind keine Abweicher zulässig.

4.3 Beständigkeit

- 4.3.1 In der Praxis ist es nicht üblich, Prüfungen auf Beständigkeit durchzuführen, deren Ergebnisse ebenso sicher sind wie die der Unterscheidbarkeits- und der Homogenitätsprüfung. Die Erfahrung hat jedoch gezeigt, dass eine Sorte im Falle zahlreicher Sortentypen auch als beständig angesehen werden kann, wenn nachgewiesen wurde, dass sie homogen ist.
- 4.3.2 Nach Bedarf oder im Zweifelsfall kann die Beständigkeit weiter geprüft werden, indem ein neues Pflanzgutmuster geprüft wird, um sicherzustellen, dass es dieselben Merkmalsausprägungen wie das ursprünglich eingesandte Material aufweist.

5. Gruppierung der Sorten und Organisation der Anbauprüfung

- 5.1 Die Auswahl allgemein bekannter Sorten, die im Anbauversuch mit der Kandidatensorte angebaut werden sollen, und die Art und Weise der Aufteilung dieser Sorten in Gruppen zur Erleichterung der Unterscheidbarkeitsprüfung werden durch die Verwendung von Gruppierungsmerkmalen unterstützt.
- 5.2 Gruppierungsmerkmale sind Merkmale, deren dokumentierte Ausprägungsstufen, selbst wenn sie an verschiedenen Orten erfasst wurden, einzeln oder in Kombination mit anderen derartigen Merkmalen verwendet werden können: a) für die Selektion allgemein bekannter Sorten, die von der Anbauprüfung zur Prüfung der Unterscheidbarkeit, ausgeschlossen werden können, und b) um die Anbauprüfung so zu organisieren, dass ähnliche Sorten gruppiert werden.

- 5.3 Folgende Merkmale wurden als nützliche Gruppierungsmerkmale vereinbart:
 - a) Junger Trieb: Öffnung der Spitze (Merkmal 2)
 - b) Junges Blatt: Farbe der Oberseite der Spreite (Merkmal 6)
 - c) Junges Blatt: Dichte der Wollbehaarung zwischen den Hauptadern auf der Unterseite der Spreite (Merkmal 7)
 - d) Blüte: Geschlechtsorgane (Merkmal 16)
 - e) Blatt: Anzahl Lappen (Merkmal 20)
 - f) Zeitpunkt des Beginns der Beerenreife (Merkmal 30)
 - g) Traube: Dichte (Merkmal 33)
 - h) Beere: Form (Merkmal 37)
 - i) Beere: Farbe der Haut (Merkmal 39)
 - j) Beere: Anthocyanfärbung des Fruchtfleisches (Merkmal 40)
 - k) Beere: besonderer Geschmack (Merkmal 42)
 - I) Beere: Vorhandensein von Samen (Merkmal 43)
- 5.4 Anleitung für die Verwendung von Gruppierungsmerkmalen im Prozess der Unterscheidbarkeitsprüfung wird in der Allgemeinen Einführung und in Dokument TGP/9 "Prüfung der Unterscheidbarkeit" gegeben.
- 6. Einführung in die Merkmalstabelle
- 6.1 Merkmalskategorien
- 6.1.1 Standardmerkmale in den Prüfungsrichtlinien

Standardmerkmale in den Prüfungsrichtlinien sind Merkmale, die von der UPOV für die DUS-Prüfung akzeptiert wurden und aus denen die Verbandsmitglieder jene auswählen können, die für ihre besonderen Bedingungen geeignet sind.

6.1.2 Merkmale mit Sternchen

Merkmale mit Sternchen (mit * gekennzeichnet) sind jene in den Prüfungsrichtlinien enthaltenen Merkmale, die für die internationale Harmonisierung der Sortenbeschreibung von Bedeutung sind. Sie sollten stets von allen Verbandsmitgliedern auf DUS geprüft und in die Sortenbeschreibung aufgenommen werden, sofern die Ausprägungsstufe eines vorausgehenden Merkmals oder regionale Umweltbedingungen dies nicht ausschließen.

- 6.2 Ausprägungsstufen und entsprechende Noten
- 6.2.1 Für jedes Merkmal werden Ausprägungsstufen angegeben, um das Merkmal zu definieren und die Beschreibungen zu harmonisieren. Um die Erfassung der Daten zu erleichtern und die Beschreibung zu erstellen und auszutauschen, wird jeder Ausprägungsstufe eine entsprechende Zahlennote zugewiesen.
- 6.2.2 Alle relevanten Ausprägungsstufen für das Merkmal sind dargestellt.
- 6.2.3 Weitere Erläuterungen zur Darstellung der Ausprägungsstufen und Noten sind in Dokument TGP/7 "Erstellung von Prüfungsrichtlinien" zu finden.
- 6.3 Ausprägungstypen

Eine Erläuterung der Ausprägungstypen der Merkmale (qualitativ, quantitativ und pseudoqualitativ) ist in der Allgemeinen Einführung enthalten.

6.4 Beispielssorten

Gegebenenfalls werden in den Prüfungsrichtlinien Beispielssorten angegeben, um die Ausprägungsstufen eines Merkmals zu verdeutlichen.

Für die Beispielssorten – mit Ausnahme der Unterlagsreben, die keine Beeren tragen – ist die Farbe der Beere der Beispielssorten in der Tabelle in Kapitel 8.4 angegeben.

Diese Tabelle enthält auch Synonyme für bestimmte Beispielssorten.

6.5 Legende

	English		françai	s	deutsch	español	Example Varieties Exemples Beispielssorten Variedades ejemplo	Note/ Nota	
1	2	3	4	5	6	7			
		Name of characteristics in English		Nom o caract frança	ère en	Name des Merkmals auf Deutsch	Nombre del carácter en español		
		states expres		types	d'expression	Ausprägungsstufen	tipos de expresión		

1 Merkmalsnummer

2 (*) Merkmal mit Sternchen – vgl. Kapitel 6.1
--

3 Ausprägungstyp

QL	Qualitatives Merkmal	vgl. Kapitel 6.3
QN	Quantitatives Merkmal	vgl. Kapitel 6.3
PQ	Pseudoqualitatives Merkmal	vgl. Kapitel 6.3

4 Erfassungsmethode (und gegebenenfalls Parzellentyp)
MG, MS, VG, VS – vgl. Kapitel 4.1.5

5 (+) Vgl. Erläuterungen zu der Merkmalstabelle in Kapitel 8.2

6 (a)-(b) Vgl. Erläuterungen zu der Merkmalstabelle in Kapitel 8.1

7 Schlüssel für Entwicklungsstadien Vgl. Erläuterungen zu der Merkmalstabelle in Kapitel 8.3

- O-... Merkmal mit dem entsprechenden O.I.V.-Code (zweite Ausgabe, 2009). Das Vorhandensein eines Sternchens neben des O.I.V.-Codes weist auf verschiedene Ausprägungsstufen hin.
- B-... Merkmal mit dem entsprechenden Code der *Alliance Bioversity & CIAT*. Das Vorhandensein eines Sternchens neben dem Code der *Alliance Bioversity & CIAT* weist auf verschiedene Ausprägungsstufen hin.

7. <u>Table of Characteristics/Tableau des caractères/Merkmalstabelle/Tabla de caracteres</u>

		English		français	deutsch	español	Example Varieties Exemples Beispielssorten Variedades ejemplo	Note/ Nota
1. (*)	QN	MG/VG	(+)		07-09 / O-301 / B-7.1.1			
	Time	of bud burst	Époqu	ue de urrement	Zeitpunkt des Knospenaufbruchs	Época de desborre		
	very e	early	très p	récoce	sehr früh	muy temprana	Nero	1
	very e	early to early	très précoce à précoce		sehr früh bis früh	muy temprana a temprana	Sugraone	2
	early		préco	ce	früh	temprana	Chardonnay, Kyoho	3
	early to medium		préco	ce à moyenne	früh bis mittel	temprana a media	Rkatsiteli	4
	mediu	ım	moyer	nne	mittel	media	Garnacha tinta, Sultanina	5
	mediu	um to late	moyer	nne à tardive	mittel bis spät	media a tardía	Red globe	6
	late		tardive	9	spät	tardía	Mourvèdre	7
	late to	very late	tardive	e à très tardive	spät bis sehr spät	tardía a muy tardía	King Husainy	8
	very l	ate	très tardive		sehr spät	muy tardía	Garganega	9
2. (*)	QN	VG	(+)		53-69 / O-001 / B-6.1.1			
	Young shoot: openness of tip			e rameau : ture de émité	Junger Trieb: Öffnung der Spitze	Pámpano: apertura de la punta		
	close	d	fermée		geschlossen	cerrada	Gloire de Montpellier	1
	slightl	ly open	légèrement ouverte		leicht offen	ligeramente abierta	3309 Couderc	2
	half o	pen	demi-ouverte		halb offen	semi abierta	Kober 5 BB	3
	wide (open	largement ouverte		weit offen	muy abierta	Cina	4
	fully c	ppen	compl	ètement ouverte	vollständig offen	completamente abierta	Flame seedless, Pinot noir	5
3. (*)	QN	VG	(+)		53-69 / O-004 / B-6.1.3			
		g shoot: density ostrate hairs on	densi	e rameau : té des poils <u>nés</u> de l'extrémité	Junger Trieb: Dichte der <u>Woll</u> behaarung an der Spitze	Pámpano: densidad de pelos <u>postrados</u> en la punta		
	abser	nt or very sparse	absen	te ou très lâche	fehlend oder sehr locker	ausente o muy escasa	3309 Couderc , Afus ali, Sultanina	1
	very s	sparse to sparse	très lâ	che à lâche	sehr locker bis locker	muy escasa a escasa	Ansonica	2
	spars	е	lâche		locker	escasa	Chasselas blanc	3
	spars	e to medium	lâche	à moyenne	locker bis mittel	escasa a media	Chardonnay	4
	mediu	ım	moyer	nne	mittel	media	Italia, Pinot noir	5
	mediu	ım to dense	moyer	nne à dense	mittel bis dicht	media a densa	Korinthiaki	6
	dense	e	dense		dicht	densa	Furmint, Kyoho	7
	dense	e to very dense	dense	à très dense	dicht bis sehr dicht	densa a muy densa	Clairette	8
	very o	dense	très de	ense	sehr dicht	muy densa	Meunier	9

		English	français		deutsch	español	Example Varieties Exemples Beispielssorten Variedades ejemplo	Note/ Nota
4.	QN	VG	(+)		53-69 / O-005* / B-6.1.4			
	Young shoot: de of <u>erect</u> hairs on		densité des poils		Junger Trieb: Dichte der <u>Borsten</u> behaarung an der Spitze	Pámpano: densidad de pelos <u>erectos</u> en la punta		
	abser	nt or very sparse	absent	e ou très lâche	fehlend oder sehr locker	ausente o muy escasa	Du Lot, Flame seedless	1
	spars	e	lâche		locker	escasa	3309 Couderc	2
	mediu	ım	moyen	ne	mittel	media	3306 Couderc	3
	dense	;	dense		dicht	densa	Gloire de Montpellier	4
	very c	lense	très dense		sehr dicht	muy densa	1616 Couderc	5
5. (*)	QN	VG	(+)		53-69 / O-003 / B-6.1.2			
	antho	g shoot: cyanin ation of rate hairs on tip	pigme anthoo	rameau : ntation cyanique des couchés de mité	Junger Trieb: Anthocyanfärbung der Wollbehaarung an der Spitze	Pámpano: pigmentación antociánica de los pelos postrados de la punta		
	abser	nt or very weak	absent	e ou très faible	fehlend oder sehr gering	ausente o muy débil	Autumn royal seedless, Furmint	1
	very v	veek to weak	très fai	ble à faible	sehr gering bis gering	muy débil a débil	Chardonnay	2
	weak		faible faible à moyenne		gering	débil	Riesling weiss	3
	weak	to medium			gering bis mittel	débil a media	Cabernet franc	4
	mediu	ım	moyen	ne	mittel	media	Barbera	5
	mediu	ım to strong	moyen	ne à forte	mittel bis stark	media a fuerte	Dalkauer	6
	strong)	forte		stark	fuerte	Cabernet-Sauvignon	7
	strong	to very strong	forte à	très forte	stark bis sehr stark	fuerte a muy fuerte	Cina	8
	very s	strong	très for	te	sehr stark	muy fuerte	Dabouki	9
6. (*)	PQ	VG	(+)		53-69 / O-051* / B-6.1.16) *		
		g leaf: color of r side of blade		feuille : couleur ace supérieure be	Junges Blatt: Farbe der Oberseite der Spreite	Hoja joven: color del haz del limbo		
	yellow	v green	vert jau	ıne	gelbgrün	verde amarillento	Furmint, Sultanina	1
	green		vert		grün	verde	Silvaner gruen	2
		with reddish speckles	vert av rougeâ	ec taches brun tre	grün mit rötlichbraunen Sprenkeln	verde con motas marrón rojizo	Riesling weiss, Sugraone	3
	light b	rownish red	rouge l	orunâtre clair	hellbräunlichrot	rojo parduzco claro	Kober 5 BB	4
	mediu	ım brownish red	rouge l	orunâtre moyen	mittelbräunlichrot	rojo parduzco medio	Chasselas blanc, Crimson seedless	5
	dark b	prownish red	rouge l	orunâtre foncé	dunkelbräunlichrot	rojo parduzco oscuro	Deckrot	6

		English		français	deutsch	español	Example Varieties Exemples Beispielssorten Variedades ejemplo	Note/ Nota
7. (*)	QN	VG	(+)		53-69 / O-053 / B-6.1.17			
	prostr betwe	g leaf: density of ate hairs en main veins ver side of blade	Jeune feuille : densité de poils couchés entre les nervures principales de la face inférieure du limbe		Junges Blatt: Dichte der Wollbehaarung zwischen den Hauptadern auf der Unterseite der Spreite	Hoja joven: densidad de los pelos postrados entre las nervaduras principales del envés del limbo		
	absent or very sparse		absent	e ou très lâche	fehlend oder sehr locker	ausente o muy escasa	Du Lot, Garnacha tinta	1
	very sp	parse to sparse	très lâ	che à lâche	sehr locker bis locker	muy escasa a escasa	Müller Thurgau	2
	sparse sparse to medium medium		lâche		locker	escasa	Muscat à petits grains blancs, Sugraone	3
			lâche a	à moyenne	locker bis mittel	escasa a media	Chardonnay, Muscat of Alexandria	4
			moyen	ne	mittel	media	Merlot, Riesling weiss	5
	mediu	m to dense	moyen	ne à dense	mittel bis dicht	media a densa	Cabernet franc	6
	dense		dense		dicht	densa	Furmint	7
	dense	to very dense	dense	à très dense	dicht bis sehr dicht	densa a muy densa	Clairette	8
	very de	ense	très de	ense	sehr dicht	muy densa	Meunier	9
8.	QN VG		(+)		53-69 / O-056* / B-6.1.20			
	Young leaf: density of erect hairs on main veins on lower side of blade		des po les ne princi	feuille : densité bils dressés sur rvures pales de la face ure du limbe	Junges Blatt: Dichte der Borstenbehaarung auf den Hauptadern auf der Unterseite der Spreite	Hoja joven: densidad de pelos erectos sobre las nervaduras principales del envés del limbo		
	absent	t or very sparse	absent	e ou très lâche	fehlend oder sehr locker	ausente o muy escasa	Du Lot, Flame seedless	1
	sparse)	lâche		locker	escasa	3309 Couderc	2
	mediu	m	moyen	ne	mittel	media	Kober 125 AA	3
	dense		dense		dicht	densa	Teleki 8 B	4
	very de	ense	très de	ense	sehr dicht	muy densa	Gloire de Montpellier	5
9.	QN	VG	(+)		57-69 / O-006* / B-6.1.5			
	Shoot	: attitude	Rame	au : port	Trieb: Haltung	Sarmiento: porte		
	erect		dressé		aufrecht	erecto	Garnacha tinta	1
	semi-e	erect	demi-c	lressé	halbaufrecht	semierecto	Muscat Ottonel	2
	horizoı	ntal	horizoi	ntal	waagerecht	horizontal	Barbera	3
	T		T		T	T	T	···†
	semi-d	Irooping	demi-r	etombant	halbüberhängend	semirastrero	Aramon noir	4

		English		français	deutsch	español	Example Varieties Exemples Beispielssorten Variedades ejemplo	Note/ Nota
10.	PQ	VG	(+)	(a)	60-69 / O-007 / B-6.1.6			
		color of <u>dorsal</u> f internodes	la face	au : couleur de e <u>dorsale</u> des nœuds	Trieb: Farbe der <u>Rücken</u> seite der Internodien	Sarmiento: color de la cara <u>dorsal</u> de los entrenudos		
	green		vert		grün	verde	Sauvignon blanc, Sultanina	1
	green a	and red	vert et	rouge	grün und rot	verde y rojo	Carignan, Sugraone	2
	red		rouge		rot	rojo	Kober 5 BB, Riesling weiss	3
11. (*)	PQ	VG	(+)	(a)	60-69 / O-008 / B-6.1.7			
		color of <u>ventral</u> f internodes	la face	au : couleur de <u>ventrale</u> des nœuds	Trieb: Farbe der <u>Bauch</u> seite der Internodien	Sarmiento: color de la cara <u>ventral</u> de los entrenudos		
	green		vert		grün	verde	Flame seedless, Sauvignon blanc	1
	green and red		vert et	rouge	grün und rot	verde y rojo	Carignan	2
	red		rouge		rot	rojo	Mourvèdre	3
12.	PQ	VG	(+)	(a)	60-69 / O-009 / B-6.1.8			
	Shoot: color of <u>dorsal</u> side of nodes			au : couleur de <u>dorsale</u> des s	Trieb: Farbe der <u>Rücken</u> seite der Nodien	Sarmiento: color de la cara <u>dorsal</u> de los nudos		
	green		vert		grün	verde	Sauvignon blanc, Sultanina	1
	green a	and red	vert et rouge		grün und rot	verde y rojo	Barbera, Sugraone	2
	red		rouge		rot	rojo	Kober 5 BB	3
13.	PQ	VG	(+)	(a)	60-69 / O-010 / B-6.1.9			·
	Shoot: color of <u>ventral</u> side of nodes			au : couleur de <u>ventrale</u> des s	Trieb: Farbe der Bauchseite der Nodien	Sarmiento: color de la cara <u>ventral</u> de los nudos		
	green		vert		grün	verde	Sauvignon blanc, Sultanina	1
	green a	and red	vert et rouge		grün und rot	verde y rojo	Palomino fino	2
	red		rouge		rot	rojo	Dabouki	3
14.	QN	VG		(a)	60-69 / O-012* / B-6.1.11	*		
	Shoot:	: density of <u>erect</u> on internodes	Rameau : densité des poils <u>dressés</u> sur les entre-nœuds		Trieb: Dichte der Borstenbehaarung auf den Internodien	Sarmiento: densidad de los pelos <u>erectos</u> sobre los entrenudos		
	absent	or very sparse	absente ou très lâche		fehlend oder sehr locker	ausente o muy escasa	3309 Couderc, Flame seedless	1
	sparse		lâche		locker	escasa	161-49 Couderc	2
	mediur	n	moyen	ne	mittel	media	Teleki 8 B	3
	dense		dense		dicht	densa	Fercal, Kober 125 AA	4
	very de	ense	très de	nse	sehr dicht	muy densa	Cina	5

		English		français	deutsch	español	Example Varieties Exemples Beispielssorten Variedades ejemplo	Note/ Nota			
15.	QN	VG	(a)		60-69 / O-014 / B-6.1.13	60-69 / O-014 / B-6.1.13					
	Shoot: density of prostrate hairs on internodes		te hairs on poils couchés sur les		Trieb: Dichte der <u>Woll</u> behaarung auf den Internodien	Sarmiento: densidad de los pelos <u>postrados</u> sobre los entrenudos					
	absen	nt or very sparse	absent	e ou très lâche	fehlend oder sehr locker	ausente o muy escasa	Flame seedless, Garnacha tinta	1			
	very s	parse to sparse	très lâ	che à lâche	fehlend bis locker	muy escasa a escasa		2			
	sparse sparse to medium medium medium to dense dense dense to very dense		lâche		locker	escasa	Alphonse Lavallée	3			
			lâche a	a moyenne	locker bis mittel	escasa a media		4			
			m to dense moyenne à dense dense		mittel	media	Clairette	5			
					mittel bis dicht	media a densa		6			
					dicht	densa	Viura	7			
					dicht bis sehr dicht	densa a muy densa		8			
	very dense		très dense		sehr dicht	muy densa	Meunier	9			
16. (*)	QL	VG	(+)		61-68 / O-151 / B-6.2.1*						
	Flowe	er: sexual organs	Fleur :	organes Is	Blüte: Geschlechtsorgane	Flor: órganos sexuales					
	fully developed stamens and no gynoecium fully developed stamens and reduced gynoecium fully developed stamens and fully developed gynoecium		développées et pas de gynécée developed stamens reduced gynoecium développées et un gynécée réduit developed stamens fully developed développées et un développées et un gynécée réduit		vollentwickelte Staubblätter und kein Stempel	estambres completamente desarrollados y gineceo ausente	Du Lot	1			
					vollentwickelte Staubblätter und reduzierter Stempel	estambres completamente desarrollados y gineceo reducido	3309 Couderc	2			
					vollentwickelte Staubblätter und vollentwickelter Stempel	estambres y gineceo completamente desarrollados	Chasselas blanc, Flame seedless	3			
		ed stamens and eveloped ccium	un gyn	etement	zurückgebogene Staubblätter und vollentwickelter Stempel	estambres reflejos y gineceo completamente desarrollado	Kober 5 BB, Moscatel rosado	4			

		English	français	deutsch	español	Example Varieties Exemples Beispielssorten Variedades ejemplo	Note/ Nota
17. (*)	QN	VG	(b)	75-81 / O-065 / B-6.1.21			
	Leaf	: size of blade	Feuille : taille du limbe	Blatt: Größe der Spreite	Hoja: tamaño del limbo		
	very small very small to small		ry small très petite		muy pequeño	99 Richter	1
			très petite à petite	sehr klein bis klein	muy pequeño a pequeño	1103 Paulsen	2
	sma	I	petite	klein	pequeño	Gamay	3
	sma	ll to medium	petite à moyenne	klein bis mittel	pequeño a medio	Muscat à petits grains blancs	4
	med	ium	moyenne	mittel	medio	Cabernet-Sauvignon, Flame seedless	5
	med	ium to large	moyenne à grande	mittel bis groß	medio a grande	Sugraone	6
	large	;	grande	groß	grande	Carignan, Crimson seedless	7
	large	e to very large	grande à très grande	groß bis sehr groß	grande a muy grande	Sultanina	8
	very	large	très grande	sehr groß	muy grande	Alphonse Lavallée, Viura	9
18. (*)	PQ VG		(+) (b)	75-81 / O-067 / B-6.1.22			
	Leaf: shape of blade		Feuille : forme du limbe	Blatt: Form der Spreite	Hoja: forma del limbo		
	cord	ate	cordiforme	herzförmig	cordiforme	Petit Verdot	1
	wed	ge-shaped	cunéiforme	keilförmig	cuneiforme	Autumn royal seedless, Gloire de Montpellier	2
	pent	agonal	pentagonale	fünfeckig	pentagonal	Chasselas blanc, Sultanina	3
	circu	lar	circulaire	kreisförmig circular		Clairette, Flame seedless	4
		ey-shaped	réniforme	nierenförmig	reniforme	Du Lot	5
19.	QN	VG	(b)	75-81 / O-075 / B-6.1.26			
		: blistering of er side of blade	Feuille : cloqûre de la face supérieure du limbe	Blatt: Blasigkeit auf der Oberseite der Spreite	Hoja: abullonado del haz del limbo		
	abse	ent or very weak	absente ou très faible	fehlend oder sehr gering	ausente o muy débil	Du Lot, Kyoho	1
	very	weak to weak	très faible à faible	sehr gering bis gering	muy débil a débil	Welschriesling	2
	weal	ζ	faible	gering	débil	Chasselas blanc, Crimson seedless	3
	weal	k to medium	faible à moyenne	gering bis mittel	débil a medio	Schiava grossa	4
	med	ium	moyenne	mittel	medio	Argentina, Müller Thurgau	5
	med	ium to strong	moyenne à forte	mittel bis stark	medio a fuerte	Semillon	6
	stror	ng	forte	stark	fuerte	Merlot	7
	stror	ng to very strong	forte à très forte	stark bis sehr stark	fuerte a muy fuerte	Rotberger	8
	very	strong	très forte	sehr stark	muy fuerte	Alvarelhao, Gewürztraminer	9

		English		français	deutsch	español	Example Varieties Exemples Beispielssorten Variedades ejemplo	Note/ Nota
20. (*)	QN	VG	(+)	(b)	75-81 / O-068 / B-6.1.23			
	Leaf:	number of lobes	Feuil lobes	le : nombre de	Blatt: Anzahl Lappen	Hoja: número de lóbulos		
	one		un		einer	uno	Du Lot	1
	three		trois		drei	tres	Chenin blanc, Isabella	2
	five		cinq		fünf	cinco	Chasselas blanc, Sugraone	3
	sever	1	sept		sieben	siete	Autumn royal seedless, Cabernet-Sauvignon	4
	more	than seven	plus o	de sept	mehr als sieben	más de siete	Centennial seedless, Vilana, Xynisteri	5
21.	QN	VG	(+)	(b)	75-81 / O-094 / B-6.1.34			
-		depth of upper Il sinuses	des s	le : profondeur inus latéraux rieurs	Blatt: Tiefe der oberen Seitenbuchten	Hoja: profundidad de los senos laterales superiores		
	abser	nt or very shallow	abser profo	nte ou très peu nde	fehlend oder sehr flach	ausente o muy poco profunda	Gloire de Montpellier	1
	very s	shallow to shallow	très p	eu profonde à peu nde	sehr flach bis flach	muy poco profunda a poco profunda	Seyval blanc	2
	shallo	w	peu p	rofonde	flach	poco profunda	Gamay, Sugraone	3
	shallo	w to medium	peu p moye	rofonde à nne	flach bis mittel	poco profunda a media	Cabertin	4
	mediu	ım	moye	nne	mittel	media	Flame seedless, Merlot, Red globe	5
	mediu	ım to deep	moye	nne à profonde	mittel bis tief	media a profunda	Johanniter	6
	deep		profo	nde	tief	profunda	Centennial seedless, Malvasia Dubrovacka	7
	deep	to very deep	profo	nde à très nde	tief bis sehr tief	profunda a muy profunda		8
	very c	deep	très p	rofonde	sehr tief	muy profunda	Chasselas cioutat	9
22.	QN	VG	(+)	(b)	75-81 / O-082 / B-6.1.33			
	Leaf: more arran	varieties with number of lobes than "one": Leaf: gement of lobes per lateral ies	de lo "un" dispo des s	ement variétés Feuille : nombre bes supérieur à : Feuille : sosition des lobes sinus latéraux rieurs	Nur Sorten mit Blatt: Anzahl Lappen: mehr als "einer": Blatt: Anordnung der Lappen der oberen Seitenbuchten	Solo variedades con Hoja: número de Ióbulos: superior a "uno": Hoja: disposición de los Ióbulos de los senos laterales superiores		
	open		ouver	te	offen	abierta	Cot, Sultanina	1
	close	d	fermé	e	geschlossen	cerrada	Chasselas blanc	2
	slightl	y overlapped		ement auchante	leicht überlappt	ligeramente superpuesta	Autumn royal seedless, Cabernet-Sauvignon	3
	strong	gly overlapped	forten	nent chevauchante	stark überlappt	fuertemente superpuesta	Clairette, Flame seedless	4

		English		français	deutsch	español	Example Varieties Exemples Beispielssorten Variedades ejemplo	Note/ Nota
23. (*)	QN	VG	(+)	(b)	75-81 / O-79 / B-6.1.30			•
		arrangement of of petiole sinus		e : disposition bbes du sinus aire	Blatt: Anordnung der Lappen der Stielbucht	Hoja: disposición de los lóbulos en el seno peciolar		
	very o	pen	très o	uverte	sehr offen	muy abierta	Du Lot	1
	very o	pen to half open	très or	uverte à demi- e	sehr offen bis halb offen	muy abierta a abierta a mitad	Autumn royal seedless, Gloire de Montpellier	2
	half of	pen	demi-	ouverte	halb offen	abierta a mitad	Aramon noir, Red globe	3
	half or	oen to closed	demi-	ouverte à fermée	halb offen bis geschlossen	abierta a mitad a cerrada	Flame seedless, Sauvignon blanc	4
	closed	d	fermé	e	geschlossen	cerrada	Chasselas blanc, Crimson seedless	5
	closed overla	d to half pped	-	e à demi- uchante	geschlossen bis halbüberlappt	cerrada a semisuperpuesta	Cabernet franc	6
	half ov	verlapped	demi-	chevauchante	halbüberlappt	semisuperpuesta	Riesling weiss, Ruby seedless	7
	half ov	verlapped to very pped		chevauchante a nevauchante	halbüberlappt bis stark halbüberlappt	semisuperpuesta a muy superpuesta	Agiorgitiko, Marsanne	8
	very o	verlapped	très ch	nevauchante	stark halbüberlappt	muy superpuesta	Clairette	9
24. (*)	QN	VG	(+)	(b)	75-81 / O / B-6.1.28			
	Leaf:	length of teeth	Feuill- dents	e : longueur des	Blatt: Länge der Zähne	Hoja: longitud de los dientes		
	very s	hort	très co	ourte	sehr kurz	muy corta	Dog Ridge	1
	very s	hort to short	très co	ourte à courte	sehr kurz bis kurz	muy corta a corta	Isabella	2
	short		courte		kurz	corta	Pinot noir	3
	short t	to medium	courte	à moyenne	kurz bis mittel	corta a media	Gewürztraminer	4
	mediu	m	moyer	nne	mittel	media	Crimson seedless, Merlot	5
	mediu	m to long	moyer	nne à longue	mittel bis lang	media a larga	Dornfelder	6
	long		longue	•	lang	larga	Autumn royal seedless, Carignan	7
	long to	o very long	longue	è à très longue	lang bis sehr lang	larga a muy larga		8
	very lo	ong	très lo	ngue	sehr lang	muy larga	Ahmeur bou Ahmeur, Centennial seedless, Dabouki	9

		English		français	deutsch	español	Example Varieties Exemples Beispielssorten Variedades ejemplo	Note/ Nota
25. (*)	QN	VG	(+)	(b)	75-81 / O-078 / B-6.1.29	-		•
		ratio th/width of teeth		e : rapport eur/largeur des	Blatt: Verhältnis Länge/Breite der Zähne	Hoja: relación longitud/anchura de los dientes		
	very	low	très ba	as	sehr klein	muy baja	Marsanne	1
	very	low to low	très ba	as à bas	sehr klein bis klein	muy baja a baja	Isabella	2
	low		bas		klein	baja	Silvaner gruen	3
	low to	o medium	bas à	moyen	klein bis mittel	baja a media	Riesling weiss	4
	medi	um	moyer	1	mittel	media	Chasselas blanc, Crimson seedless	5
	medi	um to high	moyer	ì à élevé	mittel bis groß	media a alta	Muscat à petits grains blancs	6
	high		élevé		groß	alta	Autumn royal seedless, Muscat of Alexandria	7
	high	to very high	élevé a	à très élevé	groß bis sehr groß	alta a muy alta		8
	very	high	très él	evé	sehr groß	muy alta	Centennial seedless, Sangiovese	9
26. (*)	PQ	VG	(+)	(b)	75-81 / O-076* / B-6.1.27	7*		
	Leaf:	shape of teeth	Feuille dents	e : forme des	Blatt: Form der Zähne	Hoja: forma de los dientes		
	both	sides concave	à côté:	s concaves	beiderseits konkav	ambos lados cóncavos	Autumn royal seedless, Petit Verdot	1
	both	sides straight	à côté	s rectilignes	beiderseits gerade	ambos lados rectilíneos	Muscat à petits grains blancs	2
	both	sides convex	à côté:	s convexes	beiderseits konvex	ambos lados convexos	Chenin blanc	3
		side concave, one convex		é concave, un onvexe	eine Seite konkav, eine Seite konvex	un lado cóncavo, un lado convexo	Aramon noir	4
		re of both sides tht and both sides ex		ge de deux côtés nes et deux côtés kes	Mischung aus beiderseits gerade und beiderseits konvex	mezcla de ambos lados rectilíneos y ambos lados convexos	Cabernet franc, Sugraone	5
	straig	re of both sides ght and one side ave, one side ex	rectilig	ge de deux côtés nes et d'un côté ve, d'un côté ke	Mischung aus beiderseits gerade und eine Seite konkav, eine Seite konvex	mezcla de ambos lados rectilíneos y un lado cóncavo, un lado convexo	Alphonse Lavallée, Centennial seedless, Cinsaut	6

		English		français	deutsch	español	Example Varieties Exemples Beispielssorten Variedades ejemplo	Note/ Nota
27. (*)	QN	VG	(+)	(b)	75-81 / O / B-6.1.24	,		
	Leaf: proportion of main veins on upper side of blade with anthocyanin coloration		Feuille: proportion des nervures principales de la face supérieure du limbe avec une pigmentation anthocyanique		Blatt: Anteil der Hauptadern auf der Oberseite der Spreite mit Anthocyanfärbung	Hoja: proporción de nervaduras principales en el haz del limbo con pigmentación antociánica		
	absent or very low		abser	te ou très faible	fehlend oder sehr gering	ausente o muy baja	Garnacha tinta, Sultanina	1
	very low to low		très fa	aible à faible	sehr gering bis gering	muy baja a baja	Chardonnay	2
	low		faible		gering	baja	Muscat of Alexandria, Semillon	3
	low to	medium	faible	à moyenne	gering bis mittel	baja a media	Riesling weiss	4
	mediu	ım	moye	nne	mittel	media	Chenin blanc, Flame seedless	5
	mediu	ım to high	moye	nne à élevée	mittel bis hoch	media a alta	Cabertin	6
	high		élevé	9	hoch	alta	Dolcetto	7
	high t	o very high	élevé	e à très élevée	hoch bis sehr hoch	alta a muy alta	Palas	8
	very h	nigh	très é	levée	sehr hoch	sehr hoch	Cabernet Mitos	9
28. (*)	QN	VG		(b)	75-81 / O-084 / B-6.1.35			
	prost betwe	density of rate hairs een main veins wer side of	poils les ne princ	e : densité des couchés entre ervures ipales de la face eure du limbe	Blatt: Dichte der Wollbehaarung zwischen den Hauptadern auf der Unterseite der Spreite	Hoja: densidad de los pelos postrados entre las nervaduras principales del envés		
	abser	nt or very sparse	abser	te ou très lâche	fehlend oder sehr locker	ausente o muy escasa	Chasselas blanc	1
	very s	sparse to sparse	très lâ	iche à lâche	sehr locker bis locker	muy escasa a escasa	Chardonnay, Pinot noir, Riesling weiss	2
	spars	е	lâche		locker	escasa	Italia	3
	spars	e to medium	lâche	à moyenne	locker bis mittel	escasa a media	Syrah, Trebbiano toscano	4
	mediu	ım	moye	nne	mittel	media	Cabernet-Sauvignon	5
	mediu	ım to dense	moye	nne à dense	mittel bis dicht	media a densa	Barbera	6
	dense)	dense	!	dicht	densa	Clairette	7
	dense	e to very dense	dense	à très dense	dicht bis sehr dicht	densa a muy densa		8
	very c	dense	très d	ense	sehr dicht	muy densa	Isabella	9

		English		français	deutsch	español	Example Varieties Exemples Beispielssorten Variedades ejemplo	Note/ Nota
29. (*)	QN	VG		(b)	75-81 / O-087* / B-6.1.38	B		•
	hairs	density of erect on main veins on side of blade	poils o	e : densité des dressés sur les res principales ace inférieure du	Blatt: Dichte der Borstenbehaarung auf den Hauptadern auf der Unterseite der Spreite	Hoja: densidad de pelos erectos sobre las nervaduras principales del envés		
	absent	t or very sparse	absent	e ou très lâche	fehlend oder sehr locker	ausente o muy escasa	Du Lot	1
	sparse	;	lâche		locker	escasa	Perle de Csaba	2
	mediu	m	moyen	ne	mittel	media	Riesling weiss	3
	dense		dense		dicht	densa	Kober 125 AA, Tempranillo	4
	very d	ense	très de	ense	sehr dicht	muy densa	Börner	5
30. (*)	QN	MG/VG	(+)		81 / O-303 / B-7.1.4			
		of beginning of ripening	Époqu vérais	ie de début de on	Zeitpunkt des Beginns der Beerenreife	Época de comienzo del envero		
	very e	arly	très pr	écoce	sehr früh	muy temprana	Perle de Csaba	1
	very e	arly to early	très pr	écoce à précoce	sehr früh bis früh	muy temprana a temprana	Flame seedless, Sugraone	2
	early		précod	e	früh	temprana	Centennial seedless, Kyoho, Pinot noir	3
	early t	o medium	précoc	e à moyenne	früh bis mittel	temprana a media	Moscatuel	4
	mediu	m	moyen	ne	mittel	media	Riesling weiss, Sultanina	5
	mediu	m to late	moyen	ne à tardive	mittel bis spät	media a tardía	Autumn royal seedless	6
	late		tardive		spät	tardía	Alphonse Lavallée, Carignan, Ruby seedless	7
	late to	very late	tardive	à très tardive	spät bis sehr spät	tardía a muy tardía	Ahmeur bou Ahmeur, Italia	8
	very la	ite	très ta	rdive	sehr spät	muy tardía	Aledo, Isabella	9
31. (*)	QN	MS/VG	(+)		89 / O-202 / B-7.1.5			
	Bunch	n: length	Grapp	e : longueur	Traube: Länge	Racimo: longitud		
	very sl	hort	très co	urte	sehr kurz	muy corta	Kober 5 BB	1
	very sl	hort to short	très co	urte à courte	sehr kurz bis kurz	muy corta a corta	Gewürztraminer	2
	short		courte		kurz	corta	Riesling weiss	3
	short t	o medium	courte	à moyenne	kurz bis mittel	corta a media	Muscat à petits grains blancs	4
	mediu	m	moyen	ne	mittel	media	Müller Thurgau	5
	mediu	m to long	moyen	ne à longue	mittel bis lang	media a larga	Sugraone	6
	long		longue		lang	larga	Autumn royal seedless, Trebbiano toscano	7
	long to	very long	longue	à très longue	lang bis sehr lang	larga a muy larga	Muscat Hamburg, Sultanina	8
	very lo	ong	très lo	ngue	sehr lang	muy larga	Nehelescol, Red globe	9

		English		français	deutsch	español	Example Varieties Exemples Beispielssorten Variedades ejemplo	Note/ Nota
32.	QN	MS/VG	(+)		89 / O-203 / B	•		
	Bunch	n: width	Grapp	e : largeur	Traube: Breite	Racimo: anchura		
	very n	arrow	très ét	roite	sehr schmal	muy estrecha	161-49 Couderc	1
	very na	arrow to narrow	très ét	roite à étroite	sehr schmal bis schmal	muy estrecha a estrecha	Silvaner gruen	2
	narrow	I	étroite		schmal	estrecha	Riesling weiss	3
	narrow	to medium	étroite	à moyenne	schmal bis mittel	estrecha a media	Barbera	4
	mediu	m	moyen	ne	mittel	media	Garnacha tinta	5
	mediu	m to wide	moyen	ne à large	mittel bis breit	media a ancha	Muscat of Alexandria	6
	wide		large		breit	ancha	Cardinal, Red globe	7
	wide to	very wide	large à	très large	breit bis sehr breit	ancha a muy ancha		8
	very w	ide	très la	ge	sehr breit	muy ancha	Sultanina	9
33. (*)	QN	VG	(+)		89 / O-204 / B-6.2.3			_
	Bunch	n: density	Grapp	e : densité	Traube: Dichte	Racimo: compacidad		
	very s	oarse	très lâ	che	sehr locker	muy suelta	Nehelescol	1
	very s	parse to sparse	très lâ	che à lâche	sehr locker bis locker	muy suelta a suelta	Supernova	2
	sparse)	lâche		locker	suelta	Cardinal, Red globe	3
	sparse	to medium	lâche a	à moyenne	locker bis mittel	suelta a media	Moscatuel	4
	mediu	m	moyen	ne	mittel	media	Chasselas blanc, Flame seedless, Sugraone	5
	mediu	m to dense	moyen	ne à dense	mittel bis dicht	media a compacta	Perlette, Silvaner gruen	6
	dense		dense		dicht	compacta	Sauvignon blanc, Sultanina	7
	dense	to very dense	dense	à très dense	dicht bis sehr dicht	compacta a muy compacta	Carignan	8
	very d	ense	très de	ense	sehr dicht	muy compacta	Chenin blanc, Meunier	9

		English		français	deutsch	español	Example Varieties Exemples Beispielssorten Variedades ejemplo	Note/ Nota
34. (*)	QN	MS/VG	(+)		89 / O-206 / B-6.2.4	•		
		n: length of icle of primary	pédon	e : longueur du cule de la e principale	Traube: Länge des Stieles der Haupttraube	Racimo: longitud del pedúnculo del racimo principal		
	very sl	nort	très co	urte	sehr kurz	muy corta	Silvaner gruen	1
	very sl	nort to short	très co	urte à courte	sehr kurz bis kurz	muy corta a corta	Chenin blanc	2
	short		courte		kurz	corta	Crimson seedless, Sauvignon blanc	3
	short t	o medium	courte	à moyenne	kurz bis mittel	corta a media	Portugieser blau	4
	mediu	m	moyen	ne	mittel	media	Cabernet franc, Sugraone	5
	mediui	m to long	moyen	ne à longue	mittel bis lang	media a larga	Cabertin	6
	long		longue		lang	larga	Alphonse Lavallée, Barbera, Kyoho, Red globe	7
	long to	very long	longue	à très longue	lang bis sehr lang	larga a muy larga	Stephanie	8
	very lo	ng	très lor	ngue	sehr lang	muy larga	Freisa	9
35. (*)	QN	MS/VG	(+)		89 / O-220* / B			
	Berry:	length	Baie :	longueur	Beere: Länge	Baya: longitud		
	very sl	nort	très co	urte	sehr kurz	muy corta	Korinthiaki	1
	very sl	nort to short	très co	urte à courte	sehr kurz bis kurz	muy corta a corta		2
	short		courte		kurz	corta	Riesling weiss	3
	short t	o medium	courte	à moyenne	kurz bis mittel	corta a media		4
	mediu	m	moyen	ne	mittel	media	Portugieser blau, Sultanina	5
	mediu	m to long	moyen	ne à longue	mittel bis lang	media a larga		6
	long		longue		lang	larga	Sugraone	7
	long to	very long	longue	à très longue	lang bis sehr lang	larga a muy larga		8
	very lo	ng	très lor	ngue	sehr lang	muy larga	Kyoho	9
	very long to extremely long		très lor extrêm	ngue à ement longue	sehr lang bis extrem lang	muy larga a extremadamente larga		10
	extrem	nely long	extrêm	ement longue	extrem lang	extremadamente larga	Itumnine	11

		English		français	deutsch	español	Example Varieties Exemples Beispielssorten Variedades ejemplo	Note/ Nota
36. (*)	QN	MS/VG	(+)		89 / OIV-221 / B		•	
	Berry:	width	Baie :	largeur	Beere: Breite	Baya: anchura		
	very n	arrow	très étroite		sehr schmal	muy estrecha	Korinthiaki	1
	very narrow to narrow		très étr	oite à étroite	sehr schmal bis schmal	muy estrecha a estrecha		2
	narrow		étroite		schmal	estrecha	Riesling weiss, Sultanina	3
	narrow	to medium	étroite	à moyenne	schmal bis mittel	estrecha a media		4
	mediu	m	moyen	ne	mittel	media	Portugieser blau	5
	mediu	m to broad	moyen	ne à large	mittel bis breit	media a ancha		6
	broad		large		breit	ancha	Muscat of Alexandria	7
	broad	to very broad	large à	très large	breit bis sehr breit	ancha a muy ancha		8
	very b	road	très lar	ge	sehr breit	muy ancha	Alphonse Lavallée, Kyoho	9
37. (*)	PQ	VG	(+)		89 / O- 223* / B-6.2.6*			
	Berry:	shape	Baie :	forme	Beere: Form	Baya: forma		
	obloid		obloïde)	abgeplattet kugelförmig	globosa achatada	Flame seedless, Tompa Mihaly	1
	globos	e	globule	euse	kugelförmig	globosa	Chasselas blanc	2
	broad	ellipsoid	elliptiq	ue large	breit ellipsoid	elipsoide ancha	Müller Thurgau, Red globe	3
	narrow	/ ellipsoid	elliptiqu	ue étroite	schmale ellipsoid	elipsoide estrecha	Italia, Sultanina	4
	cylindr	ic	cylindri	que	zylindrisch	cilíndrica	Afus ali, Sabalkanskoi	5
	obtuse	ovoid	troncov	/oïde	stumpf eiförmig	ovoide obtusa	Ahmeur bou Ahmeur	6
	ovoid		ovoïde		eiartig	ovoide	Dabouki	7
	obovo	id	obovoï	de	verkehrt eiartig	obovoide	Muscat of Alexandria	8
	horn-s	haped	en corr	ne	hornförmig	forma de cuerno	Cornichon blanc, Santa Paula	9
	finger-	shaped	digitifo	rme	fingerförmig	forma de dedo	Black finger	10
	waiste	d obovoid	obovoï	de étranglée	verkehrt eiartig tailliert	obovoide entallada	Itumeighteen	11
38.	QL	VG	(+)		89 / O / B		_	
	Berry:	presence of a	Baie : fosset	présence d'une te	Beere: Vorhandensein einer Vertiefung	Baya: presencia de ombligo		
	absen	t	absent	e	fehlend	ausente	Afus ali, Crimson seedless	1
	preser	nt	présen	te	vorhanden	presente	Ahmeur bou Ahmeur	9

		English		français	deutsch	español	Example Varieties Exemples Beispielssorten Variedades ejemplo	Note/ Nota
39. (*)	PQ	VG	(+)		89 / O- 225* / B-6.2.8*	<u> </u>		•
	Berry	: color of skin	Baie :	couleur de erme	Beere: Farbe der Haut	Baya: color de la epidermis		
	green		vert		grün	verde	Afus ali	1
	yellow green		vert ja	une	gelbgrün	verde amarillento	Chasselas blanc, Sugraone	2
	yellow		jaune		gelb	amarillo	Moscato giallo	3
	yellow pink		rose j	aune	gelbrosa	rosa amarillento	Sauvitage, Villaris	4
	pink		rose		rosa	rosa	Chasselas rose	5
	red		rouge		rot	rojo	Flame seedless	6
	grey r	ed	rouge	gris	graurot	rojo grisáceo	Pinot gris	7
	dark r	ed violet	rouge	foncé violet	dunkelrotviolett	violeta rojizo oscuro	Cardinal, Crimson seedless	8
	blue b	lack	noir b	leu	blauschwarz	negro azulado	Autumn royal seedless, Kyoho, Pinot noir	9
40. (*)	QN	VG			89 / O-231* / B-6.2.9			
		: anthocyanin ation of flesh		pigmentation ocyanique de la	Beere: Anthocyanfärbung des Fruchtfleisches	Baya: pigmentación antociánica de la pulpa		
	abser	t or very weak	abser	ite ou très faible	fehlend oder sehr gering	ausente o muy débil	Pinot noir, Red globe	1
	weak		faible		gering	débil	Autumn royal seedless, Gamay de Bouze	2
	mediu	ım	moye	nne	mittel	media	Gamay de Chaudenay	3
	strong)	forte		stark	fuerte	Alicante Bouschet	4
	very s	trong	très fo	orte	sehr stark	muy fuerte	Cabernet Mitos	5
41.	QN	MS/VG			89 / O-235 / B-6.2.11			
	Berry flesh	: firmness of	Baie :	fermeté de la	Beere: Festigkeit des Fruchtfleisches	Baya: firmeza de la pulpa		
	soft		molle		weich	blanda	Pinot noir	1
	mediu	ım	moye	nne	mittel	media	Italia	2
	firm		ferme		fest	firme	Crimson seedless, Sugraone	3

		English		français	deutsch	español	Example Varieties Exemples Beispielssorten Variedades ejemplo	Note/ Nota
42. (*)	PQ	VG	(+)		89 / O-236* / B-6.2.12*			
	Berry:	particular flavor	Baie : la save	particularité de eur	Beere: besonderer Geschmack	Baya: sabor particular		
	none		aucune	9	keiner	ninguno	Garnacha tinta, Merlot, Sugraone, Sultanina	1
	muscat	t	goût m	uscaté	Muskatgeschmack	sabor a moscatel	Early muscat, Muscat of Alexandria	2
	foxy		goût fo	xé	Foxgeschmack	sabor avulpinado	Isabella, Kyoho	3
	herbac	eous	goût h	erbacé	krautiger Geschmack	sabor herbáceo	Cabernet-Sauvignon	4
	carame	el .	goût ca	aramel	Karamellgeschmack	sabor a caramelo	IFG Seven	5
	other		autre		anderer	otro	Red globe, Riesling weiss, Sauvignon blanc	6
43. (*)	QL	VG	(+)		89 / O-241 / B-6.2.7	,	,	
	Berry: seeds	presence of	Baie : pépins	présence de s	Beere: Vorhandensein von Samen	Baya: presencia de pepitas		
	none		aucune	e	keine	ninguna	Korinthiaki	1
	rudime	ntary	rudime	entaire	rudimentär	rudimentaria	Sultanina	2
	comple	te	complé	ète	vollständig	bien formada	Cardinal, Kyoho, Riesling weiss	3
44.	PQ	VG			91-99 / O / B-6.1.42*			
	Woody	shoot: color	Sarme	ent : couleur	Rebholz: Farbe	Sarmiento leñoso: color		
	light br	own	brun cl	air	hellbraun	marrón claro	Garnacha tinta	1
	orange	brown	brun o	range	orangebraun	marrón anaranjado	Portugieser blau	2
	dark br	own	brun fo	oncé	dunkelbraun	marrón oscuro	Chasselas blanc, Sultanina	3
	reddish	brown	brun ro	ougeâtre	rötlichbraun	marrón rojizo	3309 Couderc	4
	reddish	violet	violet r	ougeâtre	rötlichviolett	violeta rojizo	Cinsaut, Semillon	5

8. Erläuterungen zu der Merkmalstabelle

8.1 Erläuterungen, die mehrere Merkmale betreffen

Merkmale, die folgende Kennzeichnung haben, sollten wie nachstehend angegeben geprüft werden:

- (a) Die Erfassungen sollten am mittleren Drittel des Triebes erfolgen.
- (b) Die Erfassungen sollten an ausgewachsenen Blättern am mittleren Drittel des Triebes direkt über dem Blütenstand erfolgen.
- 8.2 Erklärungen für einzelne Merkmale

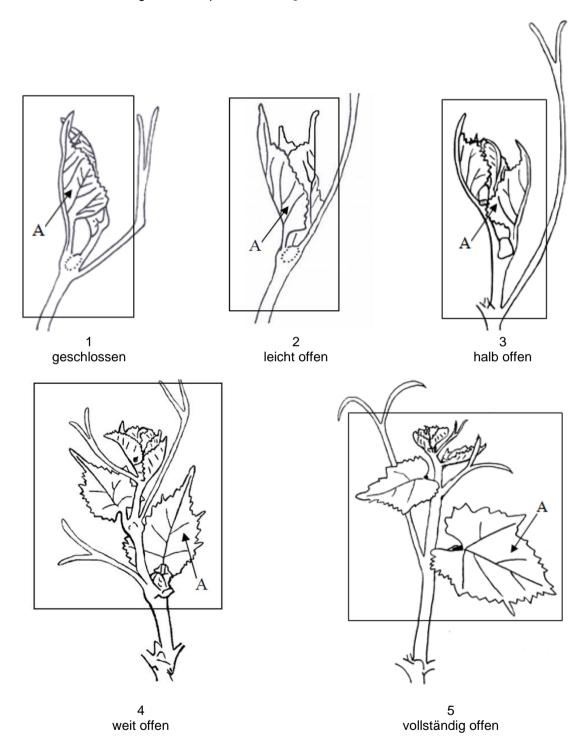
Zu 1: Zeitpunkt des Knospenaufbruchs

Der Zeitpunkt des Knospenaufbruchs ist erreicht, wenn an 50 % der Pflanzen die grünen Triebspitzen an 50 % der Knospen gerade sichtbar sind.

Der Rebschnitt kann den Zeitpunkt des Knospenaufbruchs beeinflussen. Daher sollte der Rebschnitt für das gesamte Material auf gleiche Weise erfolgen.

Zu 2: Junger Trieb: Öffnung der Spitze

Die Öffnung der Triebspitze sollte durch die Haltung der jungen Blätter bestimmt werden. Die mit "A" gekennzeichneten Blätter haben ungefähr das gleiche physiologische Alter. Die Öffnung der Triebspitze korreliert mit der Streckung der Triebspitze. Der eingerahmte Teil sollte erfasst werden.



Zu 3: Junger Trieb: Dichte der Wollbehaarung an der Spitze

Siehe zu 2.

Die Erfassungen sollten durch Entfalten der geschlossenen, leicht geöffneten oder halb geöffneten Spitzen erfolgen.

Zu 4: Junger Trieb: Dichte der Borstenbehaarung an der Spitze

Siehe zu 2 und zu 3.

Zu 5: Junger Trieb: Anthocyanfärbung der Wollbehaarung an der Spitze

Siehe zu 2 und zu 3.

Zu 6: Junges Blatt: Farbe der Oberseite der Spreite

Die Erfassungen an geschlossenen, leicht geöffneten oder halb geöffneten Spitzen (Merkmal 2) sollten an den ersten beiden distalen, nicht entfalteten Blättern erfolgen. Erfassungen an weit offenen oder vollständig offenen Spitzen sollten am vierten distalen entfalteten Blatt erfolgen.

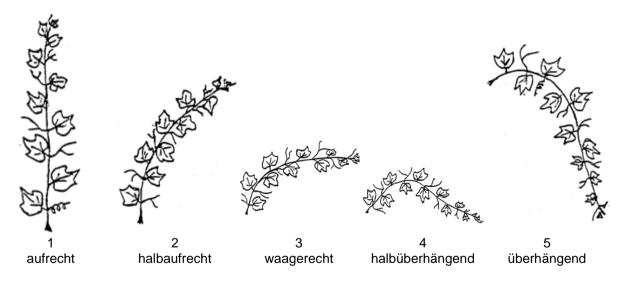
Zu 7: Junges Blatt: Dichte der Wollbehaarung zwischen den Hauptadern auf der Unterseite der Spreite

Die Erfassungen an geschlossenen, leicht geöffneten oder halb geöffneten Spitzen (Merkmal 2) sollten am zweiten distalen entfalteten Blatt erfolgen. Die Erfassungen an weit geöffneten oder vollständig geöffneten Spitzen sollten am vierten distal entfalteten Blatt erfolgen.

Zu 8: Junges Blatt: Dichte der Borstenbehaarung auf den Hauptadern auf der Unterseite der Spreite Siehe zu 7.

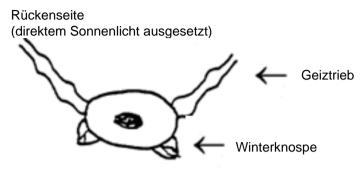
Zu 9: Trieb: Haltung

Die Erfassungen sollten vor dem Heften erfolgen.



Zu 10: Trieb: Farbe der Rückenseite der Internodien

Querschnitt des Triebes



Bauchseite (nicht dem direkten Sonnenlicht ausgesetzt)

Die Stufen: grün (1), grün und rot (2), und rot (3) entsprechen dem Anteil der Anthocyanfärbung: fehlend oder gering (1), mittel (2), und stark (3).

Zu 11: Trieb: Farbe der Bauchseite der Internodien

Siehe zu 10.

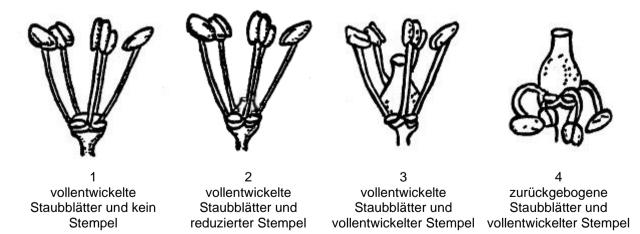
Zu 12: Trieb: Farbe der Rückenseite der Nodien

Siehe zu 10.

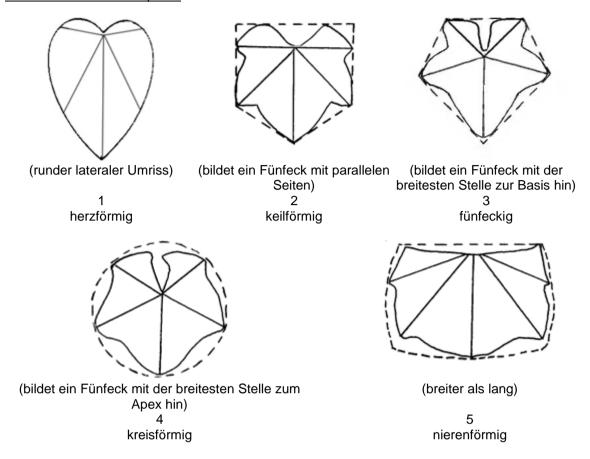
Zu 13: Trieb: Farbe der Bauchseite der Nodien

Siehe zu 10.

Zu 16: Blüte: Geschlechtsorgane



Zu 18: Blatt: Form der Spreite



Zu 20: Blatt: Anzahl Lappen

An ein und derselben Pflanze können Blätter mit einer unterschiedlichen Anzahl von Lappen auftreten.

Ein Lappen ist jener Teil des Blattes, der zwischen zwei Blattbuchten liegt. Eine Blattbucht ergibt sich aus einer deutlichen Unterbrechung der Zähne am Blattrand. Ein Blatt ohne Seitenbucht wird als Blatt mit einem Lappen angesehen.

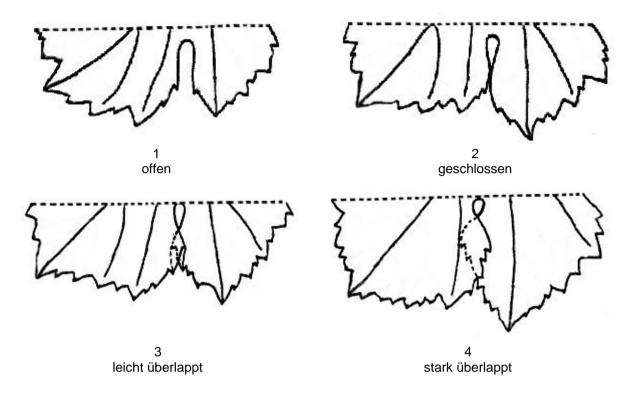
Die vorwiegende Anzahl Lappen sollte erfasst werden.

Zu 21: Blatt: Tiefe der oberen Seitenbuchten

Eine Bucht ergibt sich aus einer deutlichen Unterbrechung der Zähne am Blattrand. Die oberen Seitenbuchten liegen zwischen der Mittelader und der nächsten seitlichen Hauptader.

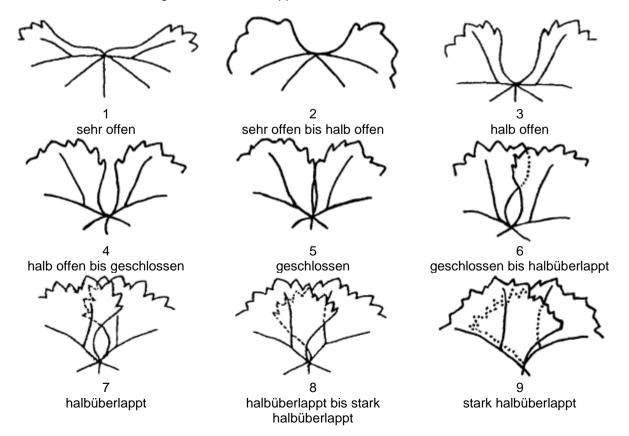
Zu 22: Nur Sorten mit Blatt: Anzahl Lappen: mehr als "einer": Blatt: Anordnung der Lappen der oberen Seitenbuchten

Siehe Erläuterung zu 20 und 21.



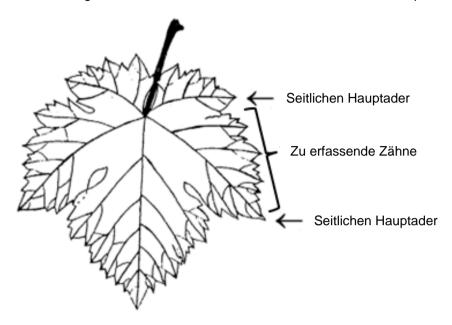
Zu 23: Blatt: Anordnung der Lappen der Stielbucht

Die Erfassungen sollten an flachgedrückten Blättern erfolgen. Bei ein und derselben Pflanze können unterschiedliche Anordnungen der Stielbuchtlappen auftreten.



Zu 24: Blatt: Länge der Zähne

Die Erfassungen sollten an den Zähnen zwischen den seitlichen Hauptadern erfolgen.

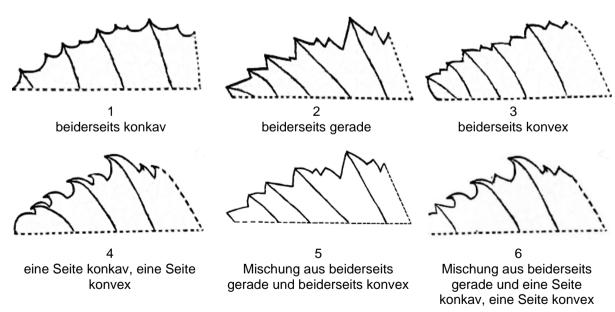


Zu 25: Blatt: Verhältnis Länge/Breite der Zähne

Siehe zu 24.

Zu 26: Blatt: Form der Zähne

Siehe zu 24.



Zu 27: Blatt: Anteil der Hauptadern auf der Oberseite der Spreite mit Anthocyanfärbung

Das Merkmal sollte als Anteil der Gesamtlänge der Hauptadern mit Anthocyanfärbung erfasst werden.

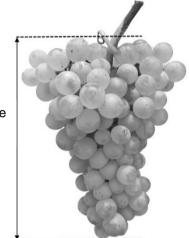
Zu 30: Zeitpunkt des Beginns der Beerenreife

Der Zeitpunkt des Beginns der Beerenreife ist erreicht, wenn etwa 50 % der Beeren an 50 % der Pflanzen weich zu werden beginnen. Die Beeren verformen sich, wenn sie zwischen den Fingern leicht gedrückt werden.

Zu 31: Traube: Länge

Siehe zu 34.

Die Erfassungen sollten von der obersten bis zur untersten Beere der Haupttraube unter Ausschluss des Stiels erfolgen.

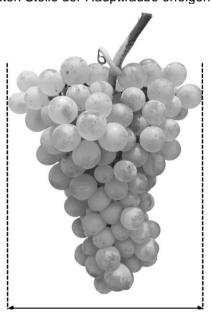


Länge der Haupttraube

Zu 32: Traube: Breite

Siehe zu 34.

Die Erfassung sollte an der breitesten Stelle der Haupttraube erfolgen.



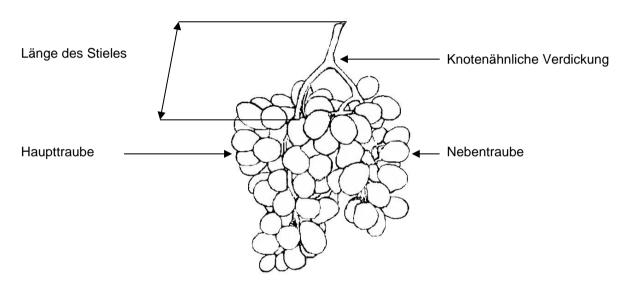
Breite der Hauptraube

Zu 33: Traube: Dichte

- 1 = viele Beeren berühren sich nicht, die meisten Stielchen sind sichtbar
- 2 = Beeren in einigen Gruppen, viele Stielchen sichtbar
- 3 = viele Beeren gruppenweise angeordnet, einige Stielchen sichtbar
- 4 = die meisten Beeren berühren sich, sehr wenige Stielchen sichtbar
- 5 = dicht verteilte Beeren, Stielchen nicht sichtbar, Beeren beweglich
- 6 = dicht verteilte Beeren, Stielchen nicht sichtbar, einige Beeren beweglich
- 7 = Beeren nicht frei beweglich
- 8 = viele Beeren durch Druck deformiert
- 9 = sehr viele Beeren durch Druck deformiert

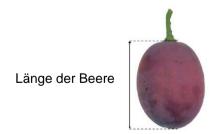
Zu 34: Traube: Länge des Stieles der Haupttraube

Die Erfassungen sollten vom Stielansatz am Trieb bis zur ersten Verzweigung der Haupttraube erfolgen. Über der ersten Verzweigung befindet sich eine knotenähnliche Verdickung am Stiel, von der eine Nebentraube oder eine Ranke ausgehen können, die nicht mit der ersten Verzweigung zu verwechseln sind.



Zu 35: Beere: Länge

Die Erfassungen sollten an Beeren verschiedenen Trauben jeder Pflanze erfolgen.



Zu 36: Beere: Breite

Die Erfassungen sollten an Beeren verschiedenen Trauben jeder Pflanze erfolgen.



Breite der Beere

Zu 37: Beere: Form

<u> </u>	<i>1</i> . De	ere: Form				
			Verhä	Itnis Höhe/Durchm	esser	
		klein	mittel		groß	
	oberhalb der Mitte		8 verkehrt eiartig			11 verkehrt eiartig tailliert
breitester Teil →	in der Mitte	1 abgeplattet kugelförmig	2 kugelförmig	3 breit ellipsoid	4 schmales ellipsoid	5 zylindrisch
→ bre	unterhalb der Mitte			6 stumpf eiförmig	7 eiartig	9 hornförmig 10 fingerförmig

Zu 38: Beere: Vorhandensein einer Vertiefung





Zu 39: Beere: Farbe der Haut

Die Erfassungen sollten an Beeren verschiedener Trauben nach Entfernung der Bereifung erfolgen.

Dieses Merkmal könnte vom Licht abhängig sein. Die Erfassungen sollten nur an Beeren erfolgen, die direkt der Sonne ausgesetzt sind.

Zu 42: Beere: besonderer Geschmack

Die Stufe "anderer" schließt alle Geschmacksrichtungen ein, die in den anderen Stufen nicht eindeutig beinhaltet sind.

Zu 43: Beere: Vorhandensein von Samen

- 1 = keine Ausbildung von Samen (parthenokarp, Typ Corinthe)
- 2 = Samen mit weicher Schale, Embryo oder Endosperm nicht vollständig entwickelt (stenospermokarp)
- 3 = Samen vollständig entwickelt

8.3 Codierung und Beschreibung der phänologischen Entwicklungsstadien von Rebe nach der erweiterten BBCH-Skala¹

BBCH-SK	
BBCH-Kodex	Beschreibung
Makrostadium 0	Austrieb
00	Vegetationsruhe: Winteraugen spitz bis rundbogenförmig, je nach Rebsorte hell- bis
	dunkelbraun, Knospenschuppen je nach Rebsorte mehr oder weniger geschlossen
01	Beginn des Knospenschwellens: Augen beginnen sich innerhalb der Knospenschuppen zu
	vergrößern
03	Ende des Knospenschwellens: Knospen geschwollen, aber noch nicht grün
05	"Wolle-Stadium": wolleartiger brauner Haarbesatz deutlich sichtbar
07	Beginn des Knospenaufbruchs: grüne Triebspitzen werden sichtbar
09	Knospenaufbruch: grüne Triebspitze deutlich sichtbar
Makrostadium 1	Blattentwicklung
11	Laubblatt entfaltet und vom Trieb abgespreizt
12	2 Laubblätter entfaltet
13	3 Laubblätter entfaltet
1-	Stadien fortlaufend bis
19	9 oder mehr Laubblätter entfaltet
Makrostadium 5	Entwicklung der Blütenanlagen
53	"Gescheine" (Infloreszenzen) deutlich sichtbar
55	"Gescheine" (Infloreszenzen) vergrößern sich; Einzelblüten sind dicht zusammengedrängt
57	"Gescheine" (Infloreszenzen) sind voll entwickelt; die Einzelblüten spreizen sich
Makrostadium 6	Blüte
60	Erste Blütenkäppchen lösen sich vom Blütenboden
61	Beginn der Blüte: 10 % der Blütenkäppchen sind abgeworfen
62	20% der Blütenkäppchen abgeworfen
63	Vorblüte: 30 % der Blütenkäppchen abgeworfen
64	40% der Blütenkäppchen abgeworfen
65	Vollblüte: 50 % der Blütenkäppchen abgeworfen
66	60% der Blütenkäppchen abgeworfen
67	70% der Blütenkäppchen abgeworfen
68	80 % der Blütenkäppchen abgeworfen
69	Ende der Blüte
Makrostadium 7	Fruchtentwicklung
71	Fruchtansatz; Fruchtknoten beginnen sich zu vergrößern, "Putzen der Beere" wird
	abgeschlossen
73	Beeren sind schrotkorngroß; Trauben beginnen sich abzusenken
75	Beeren sind erbsengroß; Trauben hängen
77	Beginn des Traubenschlusses
79	Ende des Traubenschlusses
Makrostadium 8	Fruchtreife
81	Beginn der Reife, Beeren beginnen hell zu werden (bzw. beginnen sich zu verfärben)
83	Fortschreiten der Beerenaufhellung (bzw. Beerenverfärbung)
85	Weichwerden der Beeren
89	Vollreife der Beeren (Lesereife)
Makrostadium 9	Eintreten der Vegetationsruhe
91	Nach der Lese: Abschluss der Holzreife
92	Beginn der Laubblattverfärbung
93	Beginn des Laubblattfalls
95	50% der Laubblätter abgefallen
97	Ende des Laubblattfalls
99	Erntegut/Trauben

_

¹ Der Code wurde gemeinsam von der Biologischen Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft (BB), dem Bundessortenamt (BSA) und dem Industrieverband Agrar (IVA) in Zusammenarbeit mit der Staatlichen Lehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft, Wein und Gartenbau und Meier, 1997 (SLFA), Abteilung Pflanzenpathologie, Neustadt/Weinstraße, entwickelt. Veröffentlicht in Lorenz *et al.*, 1994, und in Meier, 1997 (siehe Literatur).

8.4 Synonyme und Farbe der Haut der Beeren für Beispielssorten

Beispielssorten	Farbe der Haut der Beere*	Synonyme
1103 Paulsen		
161-49 Couderc	N	
1616 Couderc	N	
3306 Couderc		
3309 Couderc		
99 Richter		
Afus ali	В	
Agiorgitiko	N	
Ahmeur bou Ahmeur		Flame tokai
	Rg	Fiditie lokai
Alicanta Bassada 4	В	O-mark - Tintana
Alicante Bouschet	N	Garnacha Tintorera
Alphonse Lavallée	N	Ribier
Alvarelhão	N	
Ansonica	В	
Aramon noir	N	
Argentina	Rs	
Autumn royal seedless	N	
Barbera	N	
Black finger	N	
Börner	·	
Cabernet franc	N	
Cabernet Mitos	N	
		Caharnat Causignan
Cabernet-Sauvignon	N	Cabernet Sauvignon
Cabertin	N	
Cardinal	Rg	
Carignan	N	Carignano, Cariñena, Mazuela
Centennial seedless	В	
Chardonnay	В	
Chasselas blanc	В	Weisser Gutedel
Chasselas cioutat	В	
Chasselas rose	Rs	Roter Gutedel
Chenin blanc	В	
Cina		
Cinsaut	N	
Clairette	В	
Cornichon blanc	В	
Cot	N	Malbec
		Maibec
Crimson seedless	Rg	
Dabouki	В	
Dalkauer	В	
Deckrot	N	
Dog Ridge	N	
Dolcetto	N	
Dornfelder	N	
Du Lot		Rupestris du Lot
Early muscat	В	
Fercal	N	
Flame seedless	Rg	
Freisa	N	
Furmint	В	
Gamay	N	
Compy do Pouzo		
Gamay de Bouze	N	
Gamay de Chaudenay	N	
Garganega	В	
Garnacha tinta	N	Grenache noir
Gewürztraminer	Rs	
Gloire de Montpellier		Riparia Gloire de Montpellier
IFG Seven	В	·
Isabella	N	
Italia	В	
Itumeighteen	Rg	
Itumnine	Rg	
Johanniter	B	
	В	
King husainy	D	

Beispielssorten	Farbe der Haut	Synonyme
16.1	der Beere*	
Kober 125 AA	N	
Kober 5 BB	N	
Korinthiaki	N	Black Corinth, Corinto nero, Corinthe noir, Corinto negro
Kyoho	N	
Malvasia dubrovacka	В	Malvasia di Sardegna, Malvasia aromatica, Malvasia candida
Marsanne	В	
Merlot	N	
Meunier	N	Müllerrebe, Pinot meunier
Moscatel rosado	Rs	
Moscato giallo	В	
Mourvèdre	N	Monastrell
Müller Thurgau	В	Rivaner
Muscat à petits grains blancs	В	Gelber Muskateller, Moscatel de grano menudo, Moschato aspro, Muscat blanc
Muscat Hamburg	N	
Muscat of Alexandria	В	Hanepoot, Zibibbo, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Málaga, Moscatel romano
Muscat Ottonel	В	
Moscatuel	Rs	
Nehelescol	В	
Nero	N	
Palas	N	
Palomino fino	В	
Perle de Csaba	В	Csaba gyöngye
Perlette	В	
Petit verdot	N	
Pinot gris	G	Grauburgunder, Pinot grigio, Ruländer
Pinot noir	N	Blauer Spätburgunder, Pinot nero, Rulandské sedé
Portugieser blau	N	Blauer Portugieser, Portugais bleu, Modry Portugal
Red globe	Rg	
Riesling weiss	В	Riesling renano, Rheinriesling, Weisser Riesling, Ryzlink rýnský
Rkatsiteli	В	
Rotberger	N	
Ruby seedless	Rg	
Sabalkanskoi	Rg	
Sangiovese	N	
Santa Paula	В	
Sauvignon blanc	В	
Sauvitage	Rs	
Schiava grossa	N	
Semillon	В	
Seyval blanc	В	
Silvaner gruen	В	
Stephanie	В	
Sugraone	В	
Sultanina	В	Sultanine, Thompson seedless
Supernova	Rs	
Syrah	N	
Teleki 8 B		
Tempranillo	N	
Tompa Mihaly	В	Chasselas Michel Tompa, Tompa
Trebbiano toscano	В	Ugni blanc
Vilana	В	
Villaris	Rs	
Viura	В	Macabeo, Macabeu
Welschriesling	В	
Xynisteri	В	

^{*} Die Beerenfarbe wird nach dem standardisierten Code angegeben, der in der Europäischen Union für die Klassifizierung der Rebsorten verwendet wird: B = weiß

G = grau
N = schwarz
Rg = rot
Rs = rosa

9. <u>Literatur</u>

Ambrosi, H., Dettweiler, E., Rühl, E.H., Schmid, J., Schumann, F., 1994: Farbatlas Rebsorten. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart, DE.

Borrego Polanco, J., 1990: Descripciones ampelográficas nacionales. Servicio de Investigación Agraria de la Comunidad de Madrid, Madrid, ES.

Bundessortenamt (editor), 2015: Beschreibende Sortenliste Reben.

Cabello, F., Rodriguez-Torres, I., Munoz-Organero, G., Rubio, C., Benito, A., Garcia-Beneytez, S., 2003: La colección de variedades de vid de El Encín. Instituto Madrileño de Investigación Agraria y Alimentaria, Madrid, ES.

Chomé, P.M., Sotés, V., Benayas, F., Cayuela, M., Hernández, M., Cabello, F., Ortiz, J., Rodríguez, I., Chaves, J., 2003: Variedades de vid. Registro de variedades comerciales. Centro de publicaciones del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid, ES.

CTPS – Ministère de l'Agriculture de la Pêche et de l'Alimentation, 1995: Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. ENTAV (editor), Le Grau du Roi, FR.

Galet, P., 1988: Cépages et vignobles de France, tome 1: Les vignes américaines. 2e édition, imprimerie Charles Dehan, Montpellier, FR.

Galet, P., 1990: Cépages et vignobles de France, tome 2: L'ampélographie française. 2e édition, imprimerie Charles Dehan, Montpellier, FR.

Garcia de Luján, A., Gonzalez Moreno, J.M., Bustillo Barroso, J.M., Lara Benitez, M., 2004: Catálogo de variedades de clones de vid de Andalucía. Junta de Andalucía, Consejería de Agricultura y Pesca, Sevilla, ES.

Goethe, H., 1887: Handbuch der Ampelographie. 2. Auflage, Verlag Paul Parey, Berlin, DE.

IPGRI, 1997: Descriptors for Grapevine (*Vitis* spp.). International Plant Genetic Resources Institute, Via delle Sette Chiese 142, 00145 Rome, IT, p. 62.

Maul, E., Sudharma, K. N., Ganesh, A., Hundemer, M., Kecke, S., Marx, G., Schreiber, T., Walk, M., vom Weg, S., Mahler-Ries, A., Brühl, U., Töpfer, R. (1984): Vitis International Variety Catalogue, https://www.vivc.de (accessed July 2023), DE.

Lawrence, E., 1994: Henderson's Dictionary of Biological Terms. 10th edition, Longman Scientific and Technical.

Lorenz, D.H. Eichhorn, K. W., Bleiholder, H., Klose, R., Meier, U., Weber, E., 1994: Phänologische Entwicklungsstadien der Weinrebe (Vitis vinifera L. ssp. vinifera). Codierung und Beschreibung nach der erweiterten BBCH-Skala. Vitic. Enol. Sci. 49 (2), pp. 66-70.

Meier, U., 1997: Growth stages of mono- and dicotyledonous plants. BBCH-Monograph, Blackwell Science, Berlin, Vienna, AT.

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle forestali, 2023: Registro nazionale delle varietà di vite, http://catalogoviti.politicheagricole.it/catalogo.php (accessed July 2023)

Moog, H., 1957: Einführung in die Rebsortenkunde. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart, DE.

Muñoz Organero, G., Gaforio, L., Garcia Muñoz, S., Cabello, F., 2011: Manual for standardisation of OIV Vitis descriptors. INIA, ES.

OIV, 2009: Descriptor List for Grapevine Varieties and *Vitis* Species. Office International de la Vigne et du Vin, 18, rue d'Aguesseau, 75008 Paris, FR.

TG/50/10(proj.9) Rebe, 2025-01-23

Ortíz Marcide, J.M., 1999: Identificación molecular de Germoplasma de Vid. Instituto Madrileño de Investigación Agraria y Alimentaria, Jornadas de Agronomía, Madrid, ES.

PI@ntGrape, 2009-2020: Catalogue des vignes cultivées en France. IFV – INRAE – l'Institut Agro, Montpellier SupAgro, https://plantgrape.plantnet-project.org/fr/ (accessed July 2023).

Stern, W. T., 1995: Botanical Latin. 4th edition, David and Charles Publishers, GB.

Viala, P., Vermorel, V., 1901-1910: Ampélographie. Tome 1-7, Editeurs Masson et Cie, Paris, FR.

10. <u>Technischer Fragebogen</u>

TECHNISCHER FRAGEBOGEN				Seite {x} von {y}	Referenznummer:
					Antragsdatum: (nicht vom Anmelder auszufüllen)
				HNISCHER FRAGEBOO er Anmeldung zum Sorte	
1.	Gegens	stand des Technischen Fra	ige	bogens	
	1.1	Botanischer Name	Vit	is L.	
	1.2	Landesüblicher Name	Re	be	
	1.3	Art (bitte angeben):			
2.	Anmelo	der			
	Name				
	Anschrift				
	Telefonnummer				
	Faxnummer				
	E-Mail-	Adresse			
	Züchter verschi	r (wenn vom Anmelder [eden)			
3.	Vorges	chlagene Sortenbezeichnu	ıng	und Anmeldebezeichnu	ng
		chlagene Sorten- nnung (falls vorhanden)			
	Anmeldebezeichnung				

TECH	INISCHE	R FRAGEBOGEN	Seite {x} von {y}		Referenznummer:						
#4.	Informa	ationen über Züchtungssch	ema und Vermehrung	der So	orte						
	4.1	Züchtungsschema	Züchtungsschema								
	Sorte a										
	4.1.1	Kreuzung									
	a)	kontrollierte Kreuzung (Elternsorten angeben)			[]						
		()	х	()						
		weiblicher Elternteil			männlicher Elternteil						
	b)	teilweise bekannte Kreuz (die bekannte(n) Elternsc	zung orte(n) angeben)		[]						
		()	x	()						
		weiblicher Elternteil			männlicher Elternteil						
	c)	unbekannte Kreuzung			[]						
	d)				[]						
	4.1.2	Mutation (Ausgangssorte angeber	n)		[]						
	4.1.3	Entdeckung und Entwick (angeben, wo und wann	lung sie entdeckt und wie si	ie entw	[] vickelt wurde)						
	4.1.4	Sonstige (Einzelheiten angeben)			[]						

[#] Die Behörden könnten es zulassen, dass bestimmte dieser Auskünfte in einem vertraulichen Abschnitt des Technischen Fragebogens erteilt werden.

TECHNISCHE	R FRAGEBOGEN	Seite {x} von {y}	Referenznummer:	
4.2	Methode zur Vermehrung d			
4.2.1	Vegetativ vermehrte Sorten			
a) b) c) d)	Steckling Veredelung (bitte Unterlage In-vitro-Vermehrung Sonstige (Methode angeber	-)	[] [] [] []
4.2.2	Sonstige (Einzelheiten angeben)			[]

5. Anzugebende Merkmale der Sorte (die in Klammern angegebene Zahl verweist auf das entsprechende Merkmal in den Prüfungsrichtlinien; bitte die Note ankreuzen, die derjenigen der Sorte am nächsten kommt).

	Merkmale	Beispielssorten	Note
5.1 (2)	Junger Trieb: Öffnung der Spitze		
	geschlossen	Gloire de Montpellier 1 [3309 Couderc 2 [Kober 5 BB 3 [Cina 4 [Flame seedless, Pinot noir 5 [Diberseite der Spreite Furmint, Sultanina 1 [Silvaner gruen 2 [Kober 5 BB 4 [Chasselas blanc, Crimson seedless 5 [Deckrot 6 [Wollbehaarung zwischen den rseite der Spreite Du Lot, Garnacha tinta 1 [Müller Thurgau 2 [Muscat à petits grains blancs, Sugraone 3 [Chardonnay, Muscat of Alexandria 4 [Merlot, Riesling weiss 5 [Cabernet franc 6 [Furmint 7 [Clairette 8 [1[]
	leicht offen	3309 Couderc	2[]
	halb offen	Kober 5 BB	3[]
	weit offen	Cina	4[]
	vollständig offen	Flame seedless, Pinot noir	5[]
5.2 (6)	Junges Blatt: Farbe der Oberseite der Spreite		
	gelbgrün	Furmint, Sultanina	1[]
	grün	Silvaner gruen	2[]
	grün mit rötlichbraunen Sprenkeln	Riesling weiss, Sugraone	3[]
	hellbräunlichrot	Kober 5 BB	4[]
	mittelbräunlichrot	Chasselas blanc, Crimson seedless	5[]
	dunkelbräunlichrot	Deckrot	6[]
5.3 (7)	Junges Blatt: Dichte der Wollbehaarung zwischen den Hauptadern auf der Unterseite der Spreite		
	fehlend oder sehr locker	Du Lot, Garnacha tinta	1[]
	sehr locker bis locker	Müller Thurgau	2[]
	locker	Muscat à petits grains blancs, Sugraone	3[]
	locker bis mittel	Chardonnay, Muscat of Alexandria	4[]
	mittel	Merlot, Riesling weiss	5[]
	mittel bis dicht	Cabernet franc	6[]
	dicht	Furmint	7[]
	dicht bis sehr dicht	Clairette	8[]
	sehr dicht	Meunier	9[]

	Merkmale	Beispielssorten	Note
5.4 (16)	Blüte: Geschlechtsorgane		
	vollentwickelte Staubblätter und kein Stempel	Du Lot	1[]
	vollentwickelte Staubblätter und reduzierter Stempel	3309 Couderc	2[]
	vollentwickelte Staubblätter und vollentwickelter Stempel	Chasselas blanc, Flame seedless	3[]
	zurückgebogene Staubblätter und vollentwickelter Stempel	Kober 5 BB, Moscatel rosado	4[]
5.5 (20)	Blatt: Anzahl Lappen		
	einer	Du Lot	1[]
	drei	Chenin blanc, Isabella	2[]
	fünf	Chasselas blanc, Sugraone	3[]
	sieben	Autumn royal seedless, Cabernet-Sauvignon	4[]
	mehr als sieben	Centennial seedless, Vilana, Xynisteri	5[]
5.6 (30)	Zeitpunkt des Beginns der Beerenreife		
	sehr früh	Perle de Csaba	1[]
	sehr früh bis früh	Flame seedless, Sugraone	2[]
	früh	Centennial seedless, Kyoho, Pinot noir	3[]
	früh bis mittel	Moscatuel	4[]
	mittel	Riesling weiss, Sultanina	5[]
	mittel bis spät	Autumn royal seedless	6[]
	spät	Alphonse Lavallée, Carignan, Ruby seedless	7[]
	spät bis sehr spät	Ahmeur bou Ahmeur, Italia	8[]
	sehr spät	Aledo, Isabella	9[]
5.7 (33)	Traube: Dichte		
	sehr locker	Nehelescol	1[]
	sehr locker bis locker	Supernova	2[]
	locker	Cardinal, Red globe	3[]
	locker bis mittel	Moscatuel	4[]
	mittel	Chasselas blanc, Flame seedless, Sugraone	5[]
	mittel bis dicht	Perlette, Silvaner gruen	6[]
	dicht	Sauvignon blanc, Sultanina	7[]
	dicht bis sehr dicht	Carignan	8[]
	sehr dicht	Chenin blanc, Meunier	9[]

	Merkmale	Beispielssorten	Note	
5.8 (37)	Beere: Form			
	abgeplattet kugelförmig	Flame seedless, Tompa Mihaly Chasselas blanc 2 [Müller Thurgau, Red globe 3 [Italia, Sultanina 4 [Afus ali, Sabalkanskoi 5 [Ahmeur bou Ahmeur 6 [Dabouki 7 [Muscat of Alexandria 8 [Cornichon blanc, Santa Paula 9 [Black finger 10 Itumeighteen 11 Afus ali 1 [Chasselas blanc, Sugraone 2 [Moscato giallo 3 [Sauvitage, Villaris 4 [Chasselas rose 5 [Flame seedless 6 [Pinot gris 7 [Cardinal, Crimson seedless 8 [Autumn royal seedless, Kyoho, Pinot noir 9 [Fruchtfleisches	1[]	
	kugelförmig	Chasselas blanc	2[]	
	breit ellipsoid	Müller Thurgau, Red globe	3[]	
	schmale ellipsoid	Italia, Sultanina	4[]	
	zylindrisch	Afus ali, Sabalkanskoi	5[]	
	stumpf eiförmig	Ahmeur bou Ahmeur	6[]	
	eiartig	Dabouki	7[]	
	verkehrt eiartig	Muscat of Alexandria		
	hornförmig	Cornichon blanc, Santa Paula	9[]	
	fingerförmig	Black finger		
	verkehrt eiartig tailliert	Itumeighteen		
5.9 (39)	Beere: Farbe der Haut			
	grün Afus ali	1[]		
	gelbgrün	Chasselas blanc, Sugraone	2[]	
	gelb	Moscato giallo	3[]	
	gelbrosa	Sauvitage, Villaris	4[]	
	rosa	Chasselas rose	5[]	
	rot	Chasselas blanc, Sugraone 2 Moscato giallo 3 Sauvitage, Villaris 4 Chasselas rose 5 Flame seedless 6	6[]	
	graurot	Pinot gris	7[]	
	dunkelrotviolett	Cardinal, Crimson seedless	8[]	
	blauschwarz	Autumn royal seedless, Kyoho, Pinot noir	9[]	
5.10 (40)	Beere: Anthocyanfärbung des Fruchtfleisches			
	fehlend oder sehr gering	Pinot noir, Red globe	1[]	
	gering	Autumn royal seedless, Gamay de Bouze	2[]	
	mittel	Gamay de Chaudenay	3[]	
	stark	Alicante Bouschet	4[]	
	sehr stark	Cabernet Mitos	5[]	

	Merkmale	Beispielssorten	Note
5.11 (42)	Beere: besonderer Geschmack		
	keiner	Garnacha tinta, Merlot, Sugraone, Sultanir	na1[]
	Muskatgeschmack	Early muscat, Muscat of Alexandria	2[]
	Foxgeschmack	Isabella, Kyoho	3[]
	krautiger Geschmack	Cabernet-Sauvignon	4[]
	Karamellgeschmack	IFG Seven	
	anderer	Red globe, Riesling weiss, Sauvignon blanc 6	
5.12 (43)	Beere: Vorhandensein von Samen		
	keine	Korinthiaki	1[]
	rudimentär	Sultanina	2[]
	vollständig	Cardinal, Kyoho, Riesling weiss	3[]

TECHNISCHER FRAGEB	OGEN	Seite {x} vor	n {y}	Referenznumme	er:
6. Ähnliche Sorten und U Bitte nachstehende Tabelle Sorte (oder den Sorten) un können der Prüfungsbehörd	und den Kasten fü nterscheidet, die i	ir die Angabe nach Ihrem b	esten Wisser	am ähnlichsten	ist (sind). Diese Angaben
Bezeichnung(en) der Ihrer Kandidatensorte ähnlichen Sorte(n)	Merkmal(e), in d Ihre Kandidatens (den) ähnliche verschied	orte von der n Sorte(n)	Ausprägur Merkmals(e)	oen Sie die ng des (der) der ähnlichen te(n)	Beschreiben Sie die Ausprägung des (der) Merkmals(e) Ihrer Kandidatensorte
Beispiel	Beere: F	-orm	kuge	lförmig	breit ellipsoid
Bemerkungen:					

TECHN	IISCHER	RERAGEBOGEN	Seite {x} von {y}	Referenznummer:
#7.	Zusätzlio	che Informationen zur Erleic	hterung der Prüfung der S	Sorte
7.1		außer den in den Abschnitte erscheidung der Sorte?	en 5 und 6 gemachten Ang	aben zusätzliche Merkmale zur Erleichterung
	Ja	[]	Nein	[]
	(Wenn ja	a, Einzelheiten angeben)		
7.2	Gibt es	besondere Bedingungen fü	r den Anbau der Sorte ode	er die Durchführung der Prüfung?
	Ja	[]	Nein	[]
	(Wenn ja	a, Einzelheiten angeben)		
7.3	Sonstig	e Informationen		
 7.3.1 Ein repräsentatives Farbfoto der Sorte, das das (die) maßgebende(n) Unterscheidungsmerkmal(e) der Sorte zeigt, sollte dem Technischen Fragebogen, beigelegt werden. Das Foto soll eine bildliche Darstellung der Kandidatensorte liefern, durch die die im Technischen Fragebogen erteilten Informationen ergänzt werden. Die wichtigsten bei einer Fotoaufnahme der Kandidatensorte zu berücksichtigenden Punkte sind: Angabe von Datum und geographischem Ort Korrekte Kennzeichnung (Anmeldebezeichnung) Hochwertiger Fotodruck (mindestens 10 cm x 15 cm) und/oder Version in elektronischem Format mit hinreichender Auflösung (mindestens 960 x 1280 Pixel) Weitere Anleitung zur Einreichung von Fotoaufnahmen mit dem technischen Fragebogen ist in Dokument TGP/7, Erstellung von Prüfungsrichtlinien', Erläuterung (GN) 35 (http://www.upov.int/tgp/de/) gegeben. [Der angegebene Link kann von Verbandsmitgliedern gelöscht werden, wenn sie ihre eigenen Prüfungsrichtlinien erarbeiten.] 				
7.3.2	Main (a) (b) (c) (d) (e)	use of variety Keltertraubensorte Tafeltraubensorte Unterlagssorte Ziersorte Sonstige (angeben)	[] [] [] []	
7.3.3 Vermer Anfällig	nrungsgut		en Pflanzen eingereicht	vitifoliae Fitch ist, sollte das einzusendende werden. Zusätzliche Informationen über die mitgeteilt werden.

[#] Die Behörden könnten es zulassen, dass bestimmte dieser Auskünfte in einem vertraulichen Abschnitt des Technischen Fragebogens erteilt werden.

TEC	HNISC	HER FRA	GEBOGEN	Seite {x} vo	n {y}	Referenzr	nummer:		
8.	Cons	hmiauna z	ur Fraigatzuna						
ο.	Gene	rimigung zu	ur Freisetzung						
	a)	Ist es erfo Umwelt, 0	orderlich, eine vorhe Gesundheits- und T	erige Genehmigu ierschutz zu erha	ing zur Fra alten?	eisetzung der S	Sorte gemäß o	der Gesetzgebung f	ür
		Ja	[]	Nein	[]				
	b)	Wurde eir	ne solche Genehmi	gung erhalten?					
		Ja	[]	Nein	[]				
	Sofe	rn die Frage	e mit "ja" beantworte	et wurde, bitte eir	ne Kopie d	der Genehmigı	ung beifügen.		
9. Ir	nformati	onen über o	das zu prüfende ode	er für die Prüfunç	g einzurei	chende Verme	hrungsmateria	al	
che Unt	mische	Behandlun	g (z. B. Wachstum	shemmer oder	Pestizide)	, Wirkungen e	einer Gewebel	e Schadorganismer kultur, verschieden en, usw., beeinfluss	е
der vors ang	Sorte b schreibe egeben	eeinflussen en. Wenn d werden.	würde, es sei denr las Vermehrungsm	n, dass die zustä aterial behande k geben Sie b	ändigen B It worden	ehörden eine : ist, müssen	solche Behand die Einzelheit	ägung der Merkmal dlung gestatten ode ten der Behandlun das zu prüfend	er g
	a)	Mikro	oorganismen (z. B. \	√iren, Bakterien,	Phytopla	sma)	Ja []	Nein []	
	b)	Chen Pesti	nischer Behandlung zide)	ı (z. B. Wachstur	mshemme	er,	Ja []	Nein []	
	c)	Gewe	ebekultur				Ja []	Nein []	
	d)	Sons	tigen Faktoren				Ja []	Nein []	
	We	enn "Ja", bitt	te Einzelheiten ango	eben.					
9.3	 Wurde Ja	das Vermeh	nrungsmaterial auf o	das Vorhandense	ein von Vi	ren oder sonst	igen Pathoger	nen geprüft?	
		elheiten an							
	Nein		[]						
	iveiii								
10.	Ich	erkläre hie	rmit, dass die Auski	ünfte in diesem F	ormblatt	nach meinem	besten Wisser	n korrekt sind:	
	An	meldername	е						
			<u>_</u>						
	Ur	nterschrift				Datum			