

















Beschreibung der Form

<p>Form</p>	<p>Der Punkt Form beschreibt die Form der Tomate. Beurteilt wird die sichtbare Kontur von der Seite her bzw. nach einem Längsschnitt der Frucht.</p> <p>Es gibt einige abweichende Beschreibungen des Merkmals zur UPOV-Richtlinie:</p> <p>Eiförmig und verkehrt eiförmig sind unter eiförmig zusammengefasst.</p> <p>Kreisförmig wurde durch den populären Begriff Rund ersetzt.</p> <p>Leicht abgeflacht und abgeflacht wurde zusammengefasst mit Flachrund.</p> <p>Elliptisch ist identisch mit Oval. Zylindrisch mit Walzenförmig.</p> <p>Ein zusätzlicher Punkt andere Formen kann im Zweifelsfall genutzt werden.</p>	
<p>Bildbeispiele</p>		
<p>Rund</p>	 <p>© Karin Dieudonné</p>	 <p>(C) Jürgen Klapprott</p>
<p>Flachrund</p>	 <p>© 2007 Drua10</p>	 <p>© ginsterfar</p>
<p>Oval</p>	 <p>(c) Mario Leitner 27.09.2006</p>	 <p>© Luigi Filletti</p>
<p>Eiförmig</p>	 <p>tomato.joe</p>	 <p>© 2008 K...</p>

Herzförmig		
Birnförmig		
Walzenförmig		
Andere Formen		

Die Form der Frucht wird in den Richtlinien der UPOV als Punkte 24 analysiert.

Fruit: shape in longitudinal section (Frucht: Form im Längsschnitt)

- | | |
|--|--|
| flattened (abgeflacht) | z.B. die Sorte Campbell 28, Marmande VR |
| slightly flattened (leicht abgeflacht) | z.B. die Sorte Montfavet |
| cylindrical (zylindrisch) | z.B. die Sorten Hypeel 244, Macero II, San Marzano 2 |
| elliptic (elliptisch) | z.B. die Sorten Alcaria, Castone |
| heart-shaped (herzförmig) | z.B. die Sorten Daniela, Ferline und Montfavet |
| obovate (verkehrt eiförmig) | z.B. die Sorte Barbara |
| ovate (eiförmig) | z.B. die Sorten Rimone, Rio Grande |
| pear-shaped (birnenförmig) | z.B. die Sorte Europeel |

(Quelle: TG/44/10 – Richtlinien für die Durchführung der Prüfung auf Unterscheidbarkeit, Homogenität und Beständigkeit / Tomate – UPOV – Genf 2001)