

Äusseres (maximal 2 Punkte)

2	griffeste, bräunliche, leicht feuchte bis angetrocknete Schmiere → kein erkennbarer Fehler
1	leichte Formfehler, leichte Verfärbungen, leicht offene Oberfläche
0	nassschmierig, starke Formfehler, Fremdschimmel

Inneres - Lochung/Teigfarbe (maximal 2 Punkte)

2	spärliche, erbsengrosse, runde bis ovale Lochung, matt bis glänzend, Löcher über die gesamte Schnittfläche gleichmässig verteilt, einfarbig, mattgelb → Lochung und Teigfarbe in Ordnung
1,5	keine Löcher, zu reichliche Lochung
1	unreine Lochung, etwas nestig, nusschalige Lochung, Rissansatz, Nisserstellen, Bruchlöcher, Farbtonabweichungen, zweifarbig, Vielsatz
0	starke Ausprägung der Fehler (Nisser, nestig, gebläht, Gläs, fleckig, deutlich zweifarbig)

Konsistenz (maximal 6 Punkte)

6	zart, geschmeidig, schnittfest → ausgezeichnete Konsistenz
5	etwas wenig geschmeidig → sehr gute Konsistenz
4	etwas fest, leicht pappig → ganz leichte Fehler
3	fest, zu weich, pappig, trocken, bröckelig, etwas zäh → leichter Fehler
2-0	mehlig, kurz, kreidig, weich, brüchig → deutlicher Fehler

Geruch/Geschmack (maximal 10 Punkte)

10	mild-aromatisch → optimaler, hervorragender, harmonischer Geschmack
9	mild-aromatisch → sehr guter Geschmack
8	ganz leicht salzig, etwas leer, etwas wenig Aroma, ganz leicht herb, → guter Geschmack, noch in Ordnung
7	salzig, etwas herb, zu scharf, säuerlich, leicht unrein, leicht bitter
6	zu salzig, zu sauer, deutlich bitter, fad, etwas unrein, sortenfremd, süsslich
5-0	unrein, stark bitter, sauer, animalisch, brennend, starke Ausprägung der Fehler

✓ Jeder Punkteabzug ist mit einer Fehlerangabe zu begründen.

✓ Bei allen Beurteilungskriterien dürfen auch halbe Punkte (0,5) vergeben werden.