
JORNADA DEL PRÉSSEC

Alcarràs, 31 d'agost de 2022

XXVI EXPOSICIÓ DE VARIETATS DE PRÉSSEC I NECTARINA

IRTA^R

Institut
de Recerca i Tecnologia
Agroalimentàries



Diputació de Lleida

La força dels municipis



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural

Amb el suport de



Patrocinadors



Variedades

psbproduccionvegetal.com



PSB Producción Vegetal
Buffat's Genetics

NECTARINAS Y MELOCOTONES. Innovación varietal al servicio del agricultor. De mayo a septiembre pueden visitarnos en nuestras fincas de Murcia, Valencia y Lérida.



ATANAIS

NECTARINA AMARILLA
-10 días Luciana-cov



MATISS

NECTARINA AMARILLA
-2 días Luciana-cov



SOLEDORA

MELOCOTON AMARILLO
+30 días Carla-cov



BABYLONE

PARAGUAYO
+5 días Contessa-cov



FILOE

PARAGUAYO
+5 días Sweet Cap®



TINTOSA

NECTARINA PLANA
+20 días Samantha-cov

comerciales@psbproduccionvegetal.com | T. (+34) 868 081 419



INDEX

	Pàgina
Situació del sector del préssec a Itàlia. <i>Sr. Stefano Foschi</i>	6
Projecte RECFRUIT: Com millorar el rendiment en recol·lecció i Guia de bones pràctiques per a fructicultors. <i>Srs. Estanis Torres i Carlos Faro.</i>	17
Exposició comentada de varietats de préssec i nectarina. <i>Sra. Gemma Reig</i>	23
PRÉSSEC GROC	31
PRÉSSEC BLANC	37
NECTARINA GROGA	42
NECTARINA BLANCA	49
PAVIA	54
PRÉSSEC PLA	57
NECTARINA PLANA	60

PROGRAMA

9.30 h Validació d'inscripcions

9.45 h Presentació de la jornada

10.00 h Com millorar el rendiment en recol·lecció. Guia bones pràctiques (RECFRUIT)

Sr. Estanis Torres i Sr. Carlos Faro, programa Fructicultura IRTA.

10.20 h Exposició de varietats de préssec. Sra. Gemma Reig, programa Fructicultura IRTA.

10.45 h Pausa

11.15 h Situació del sector del préssec a Itàlia. Sr. Stefano Foschi, investigador fructícola i obtentor de fruita de pinyol.

11.40h Exposició de varietats de nectarina. Sra. Gemma Reig, programa Fructicultura IRTA.

12.00 h Cloenda



ASF Edition

by A&L Maillard

Variedades aromáticas de gran sabor,
atractivas, muy productivas, de larga vida
comercial y disponibles durante todo
el calendario de producción.

regalin
Le virtuose du goût

Candine
Tu te souviens?

ondine
Le snack sain & gourmand !

Nectarinas | Melocotones | Albaricoques
Paraguayos | Nectarinas planas
Cerezas | Manzanas



Viveros autorizados

Frutaria
Life

QUALITYPLANT
ROBERT & SIBREY SYSTEM

ASF EDITION, SARL - 75, Route d'Alenya - CS70001. 66201 ELNE CEDEX, FRANCE
Tél: +33 (0) 468 37 88 80 - Email: contact@asfedition.com



@asf_edition

Situació del sector del préssec a Itàlia

Stefano Focshi

Investigador fructícola i obtentor de fruita de pinyol



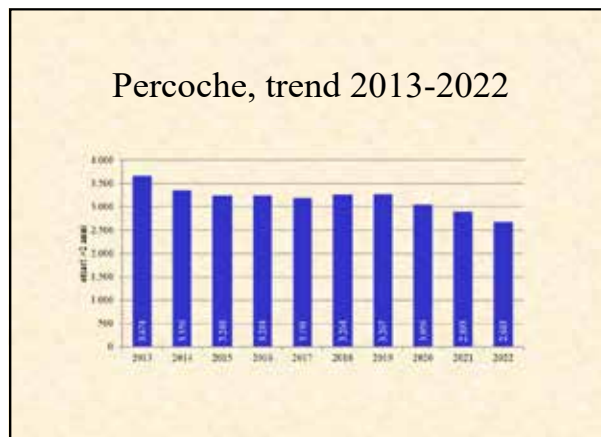
Pesce e Nettarina
La situazione italiana

XXVI esposizione varietale di pesco e
nettarina
Alcarràs, 31 agosto 2022

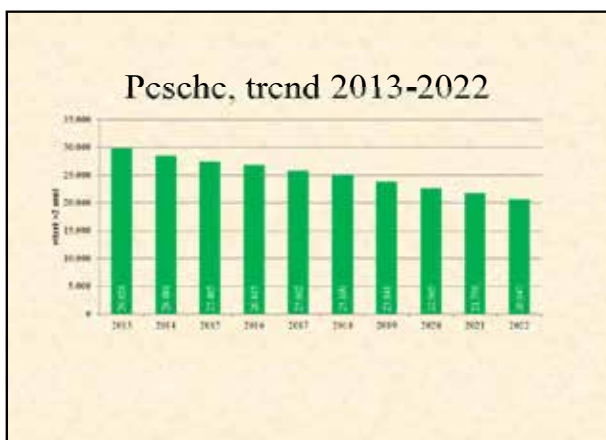
Stefano Foschi



1



4



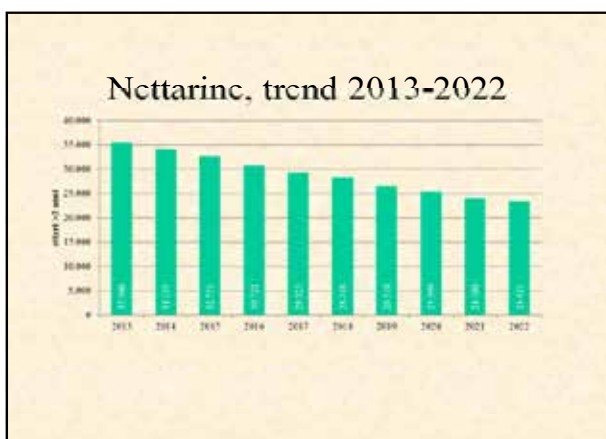
2

Superfici coltivate

areale	2008	2013	2022	2022/2008
Pesche	35.548	29.824	20.647	-42%
Nettarine	36.491	35.500	23.421	-36%

Fonte: CSO, Italy

5



3

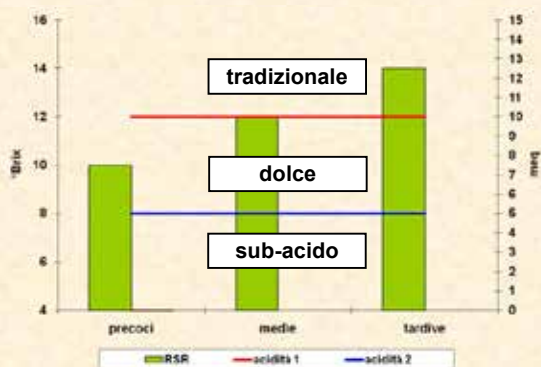
Nettarine Superfici coltivate

areale	2008	2017	differenziale
Nord	18.718	12.315	-34%
Centro	3.078	1.935	-37%
Sud	14.695	14.875	+1,5%
Totale	36.491	29.125	-20%

Fonte: CSO, Italy

6

Pesco, tipologie gustative



7

Pesche gialle Lista DPI Emilia-Romagna Periodo precoce

varietà	Giorni rispetto Big Top	Gusto tradizionale	Gusto Dolce
Pulchra*	-35	X	
Sagittaria*	-30	X	
Bordò*	-27	X	
Sugar Time*	-20		X
Coraline® Monco*	-14	X	
Royal Dixie®	-12		X
Royal Glory®	-7		X
Azurite® Monnoir*	-5	X	

10

Progetto ISAFRUIT 2006-2010

Pesco: preferenze dei consumatori

- 87% gradisce varietà **subacide-dolci** con Brix > 14°
- 13% gradisce varietà a gusto **equilibrato-acido**
- Germania: 75% subacide; 25% acidule
- Età e sesso: non influiscono
- Non c'è relazione tra aspetto e accettabilità

8

Pulchra*

-35

Origine: D. Bassi, Italia

Vigoria: elevata

Portamento: standard-assurgente

Produttività: elevate e costante

Calibro prevalente: A

Forma del frutto: rotonda

Sovracolore %: 90-100

Sapore: tradizionale, buono e aromatico

Aspetti positivi: produttività, aspetto e sapore

Punti deboli: necessita di diradamento precoce e intenso



11

Cosa si potrebbe/dovrebbe fare?

- Nuove cultivar rispondenti ai criteri di validità
- Valorizzazione del prodotto attraverso **LINEE COMMERCIALI DEFINITE DAL GUSTO DEL PRODOTTO**

9

Bordò* (-27)

Origine: Bassi, Italia

Vigoria: elevata

Portamento: standard-assurgente

Fioritura: precoce ed elevata

Produttività: elevata e costante

Calibro prevalente: A-AA

Forma del frutto: rotonda

Sovracolore %: 90-100

Sapore: equilibrato, aromatico

Aspetti positivi: produttività, aspetto, consistenza della polpa e sapore

Punti deboli: vigoria a volte eccessiva (bene su Puebla e Ishtarà)

Note: **necessita di potatura verde**



12

Sugar Time* (-20)



Origine: Zaiger, USA, deriva da Springcrest
Vigoria: elevata
Portamento: standard
Produttività: elevata
Calibro prevalente: A-AA
Forma del frutto: rotonda
Sovracolore %: 90-100
Sapore: subacido
Aspetti positivi: aspetto, pezzatura e tenuta
Punti deboli: sapore per raccolte anticipate

13

Royal Summer® Zaimus* (+8+10)



Origine: Zaiger, USA
Vigoria: medio-elevata
Portamento: standard
Fioritura: epoca precoce, entità elevata su tutti i rami
Produttività: elevata, da verificare
Calibro prevalente: AA-A
Forma del frutto: rotonda-obolata
Sovracolore %: 90-100, brillante
Sapore: subacido
Aspetti positivi: produttività, pezzatura e aspetto del frutto
Punti deboli: la pezzatura cala su ramo debole
Note: NO batteriosi

16

Azurite® Monnoir* (-3)



Origine: M. Caillet, Francia
Vigoria: medio-elevata
Portamento: standard
Fioritura: epoca media, entità buona
Produttività: elevata e costante
Calibro prevalente: AA-A
Forma del frutto: rotonda regolare
Sovracolore %: 90-100, scuro
Sapore: equilibrato, buono, corposo
Aspetti positivi: **produttività, pezzatura e forma del frutto;**
poco sciolto
Punti deboli: sapore marcatamente acido per raccolte anticipate
Note: potare su buon ramo misto

14

Royal Maid® (+17+20)



Origine: Zaiger, USA
Vigoria: media
Portamento: standard
Produttività: elevata, da verificare
Calibro prevalente: AA-A
Forma del frutto: rotonda-obolata
Sovracolore %: 90-100, brillante
Sapore: subacido
Aspetti positivi: pezzatura, aspetto e del frutto
PRIME OSSERVAZIONI

17

Pesche gialle Lista DPI Emilia-Romagna Periodo intermedio

varietà	Giorni rispetto Big Top	Gusto tradizionale	Gusto Dolce
Royal Summer	+8		X
Grenat®	+12		X
Extreme® Sweet	+17		X
Symphonie*	+18	X	
Zee Lady*	+18	X	
Lami Dolza 3*	+20		X
Royal Maid®	+20		X
Sweet Dream*	+25		X

15

Sweet Dream®* (+30)



Origine: Zaiger, USA
Vigoria: media
Portamento: standard
Produttività: elevata
Calibro prevalente: AA+
Forma del frutto: rotonda
Sovracolore %: 70
Sapore: subacido, mediamente dolce
Polpa: spicca
Aspetti positivi: pezzatura
Punti deboli: sciolto

18

Pesche gialle
Lista DPI Emilia-Romagna
Periodo medio-tardivo

varietà	Giorni rispetto Big Top	Gusto tradizionale	Gusto Dolce
Royal Jim*	+32	X	
Sweet Henry*	+45		X
Corindon®	+50		X

19

Nettarine gialle
Lista DPI Emilia-Romagna
Periodo precoce-medio

varietà	Giorni rispetto Big Top	Gusto tradizionale	Gusto Dolce
Rebus 028*	-22		X
Big Bang®	-19		X
Carene®	-7		X
Alitop*	+8		X
Big Top®	0		X
Gea*	+10		X
Romagna® Big*	+11		X
Romagna® Gold*	+18		X

22

Corindon® Moniajune* (+50)



Origine: Francia
Vigoria: medio-elevata
Portamento: standard
Produttività: medio-elevata
Calibro prevalente: AA
Forma del frutto: rotonda, regolare
Sovracolore %: 90
Sapore: subacido, da verificare
Aspetti positivi: produttività, pezzatura e aspetto
Punti deboli: sapore per raccolte anticipate

20

Rebus 028*
-22



Origine: Bassi, Italia
Vigoria: elevata
Portamento: standard
Produttività: elevata e costante
Calibro prevalente: A-B
Forma del frutto: rotondo-oblunga
Sovracolore %: 100
Sapore: dolce
Aspetti positivi: rusticità-produttività, aspetto, No sciolto e scarsa presenza di ruggine
Punti deboli: pezzatura leggermente inferiore a Big Bang
Note: migliorativa di Big Bang per scarsa presenza di sciolto e ruggine
Adatta al diradamento meccanico florale

23

Extreme® 460*
(+44)



Origine: Provedo, SPA
Vigoria: media
Portamento: standard
Produttività: elevata
Calibro prevalente: AA+
Forma del frutto: rotonda
Sovracolore %: 70/80
Sapore: subacido, dolce
Aspetti positivi: pezzatura e produttività

21

Big Bang® Maillara*
-19



Origine: Maillard, Francia
Vigoria: elevata
Portamento: standard
Produttività: elevata e costante nelle zone vocate
Calibro prevalente: A
Forma del frutto: rotonda
Sovracolore %: 100
Sapore: subacido, medio
Aspetti positivi: produttività, pezzatura e aspetto
Punti deboli: sapore per raccolte anticipate, sciolto
Note: buone performance su Adesoto® 101 Puebla*

24

Carene® 231302cov*

-7

Origine: Francia
 Vigoria: elevata
 Portamento: standard
 Produttività: elevata e costante
 Calibro prevalente: A-AA
 Forma del frutto: rotonda
 Sovracolore %: 100
 Sapore: subacido, medio
 Aspetti positivi: produttività e aspetto
 Punti deboli: pezzatura non superiore ad A per impianti mal gestiti



25

Romagna Summer® (+18+20)

Origine: Neri D., Italia
 Vigoria: media
 Portamento: standard
 Produttività: elevata
 Calibro prevalente: AA
 Forma del frutto: rotonda-oblunga
 Sovracolore %: 70-80
 Sapore: subacido
 Aspetti positivi: produttività, pezzatura, e sapore
 Punti deboli: forma asimmetrica



28

Gea* +10

Origine: Geoplant vivai, Italia
 Vigoria: media
 Portamento: standard
 Produttività: elevata (da verificare)
 Calibro prevalente: AA+
 Forma del frutto: rotonda
 Sovracolore %: 80-90
 Sapore: subacido, buono
 Aspetti positivi: produttività, aspetto e sapore
 Punti deboli: suscettibile a rugginosità, evidente nei primi anni su portinnesti deboli



26

Monrene® (+18+20)

Origine: Francia
 Vigoria: media
 Portamento: standard-espanso
 Produttività: elevata
 Calibro prevalente: A-AA
 Forma del frutto: rotonda
 Sovracolore %: 90
 Sapore: subacido
 Aspetti positivi: produttività e sapore
 Punti deboli: pezzatura disforme tra gli stacchi



29

Lista DPI Emilia-Romagna, Periodo medio

varietà	Giorni rispetto Big Top	Gusto tradizionale	Gusto Dolce
Monrene*	+19		X
Nectarcine®	+20		X
Stark Red Gold	+22	X	
Nectaross*	+25	X	
Romagna® Queen*	+25		X
Honey Royale*	+26		X
Alma*	+27	X	
Romagna Giant*	+30		X
Dulcis®	+30		X
Pit Stop*	+31		X
Alma 2*	+32		X
Orion*	+34	X	

27

Alma 2* +32

Origine: Montanari, Italia
 Vigoria: medio-elevata
 Portamento: standard
 Produttività: elevata
 Calibro prevalente: AA/AAA
 Forma del frutto: rotonda, mediamente asimmetrica
 Sovracolore %: 80, rosso brillante senza ruggine
 Sapore: subacido, buono
 Aspetti positivi: pezzatura



30

Lista DPI Emilia-Romagna Periodo tardivo

varietà	Giorni rispetto Big Top	Gusto tradizionale	Gusto Dolce
Febe*	+40		X
Morsiani 60®	+42	X	
Dulciva*	+45		X
Dulcior*	+52		X
Red Fair*	+55	X	
Western Red*	+56	X	
Max® 7*	+63	X	
Alexa*	+67	X	

31

Dulcior® +52



Origine: Bassi-Foschi, Italia
Vigoria: elevata
Portamento: standard-assurgente
Produttività: elevata
Calibro prevalente: AA+
Forma del frutto: rotonda
Sovracolore %: 80-90, rosso brillante senza ruggine
Sapore: subacido, buono, dolce
Aspetti positivi: pezzatura, produttività e sapore (polpa spicca)



34

Febe* +40



Origine: Geoplant, Italia
Vigoria: media
Portamento: standard-espanso
Produttività: elevata
Calibro prevalente: AA+
Forma del frutto: rotonda-oblata
Sovracolore %: 50-60, rosso brillante
Sapore: subacido, buono
Aspetti positivi: pezzatura, produttività
Punti deboli: sovracolore per piante mal gestite

32

Romagna Lady® +50+52



Origine: Neri D., Italia
Vigoria: medio-elevata
Portamento: standard
Produttività: elevata
Calibro prevalente: AA
Forma del frutto: rotonda
Sovracolore %: 60-80
Sapore: tradizionale, buono
Aspetti positivi: pezzatura e sapore
Punti deboli: aspetto per fondo giallo-verde



35

Dulciva* +45



Origine: Bassi, Italia
Vigoria: elevata
Portamento: standard
Produttività: elevata
Calibro prevalente: AA+
Forma del frutto: rotonda-oblata
Sovracolore %: 70, rosso brillante senza ruggine
Sapore: subacido, buono
Aspetti positivi: pezzatura, produttività
Punti deboli: sovracolore per piante mal gestite

33

Nettarine bianche Lista DPI Emilia-Romagna

varietà	Giorni rispetto Big Top	Gusto tradizionale	Gusto Dolce
Turquoise	-15		X
Romagna Red*	-5		X
Garcica*	-4		X
Romagna® Star*	+5		X
Cristal®	-3		X
Magique	+12		X
Sandine	+12		X
Romagna® Top*	+14		X
Romagna® Sweet*	+20		X
Zephir*	+36		X
Romagna® Bright*	+32	X	X
Tourmaline®	+48		X
Romagna® 3000*	+52	X	X

36

Turquoise® Monprime*
-15
A-B
Dolce, molto buona



Romagna Red® (-5)
A-AA
Dolce



Romagna Star® (+5)
A-AA
Dolce



Romagna Top® (+16)
AA-A
Dolce



37

Pesche bianche

- Maura® Zaifisan* (+6)
- Nathana® (+10)
- Aliblanca* (+35)
- Gladys® Zailati* (+51)

40

Magique® Maillarmagie*

+10

Origine: Maillard
Vigoria: elevata
Portamento: assurgente
Produttività: elevata
Calibro prevalente: AA-A
Forma del frutto: rotonda
Sovracolore %: 90
Sapore: subacido
Aspetti positivi: pezzatura, tenuta e sapore
Punti deboli: rugginosità



38

- Maura® Zaifisan*



- Nathana® (+10)




41





39

GLADYS



ALIBLANCA



42

Scelte di impianto

- Clima e terreno
- Organizzazione aziendale
- Obiettivo produttivo
- Cultivar
- Portinnesto

1

PORTINNESTI PESCO



- GF 677
- Adesoto® 101 Puebla* (-20%)
- Ishtarà® Ferciana (-25%)

© 2014 W. M. S. P.

2

Forme allevamento e densità con portinnesto GF677

Forma di allevamento	Sesto di impianto	Densità (Piante/ha)
Palmetta	4-4,5*2,5-3	740-1100
Candelabro	4-4,5*3-3,5	630-830
Fusetto	4-4,5*1,5-1,8	1230-1660
Asse colonnare	4-4,5*1	2000-2500

3



4

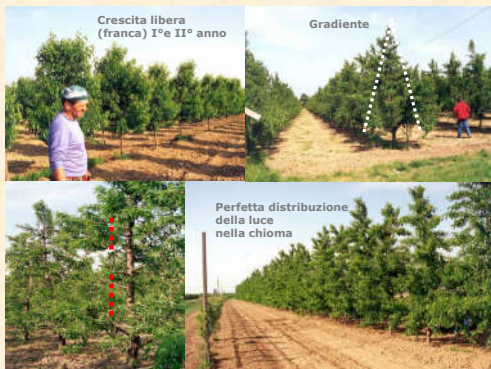


5



6

Distanziamento delle branche e difesa del palco basale



7

Linee tecniche

8

Diradamento meccanico fiorale

- Impianti adatti
- Fusetto
- Asse colonnare
- Palmetta



9

Tempi e costi di diradamento meccanico

- Per diradare un Ha di pesco a fusetto, 1-1,5 ore.
- Rifinitura manuale: 50-70 ore.
- Costo Euro/Ha della macchina: 100-150 €
- Costo medio Euro/ora manodopera: 12 €

10

Diradamento Meccanico

DIRADAMENTO MECCANICO DEL PESCO			
Operazione	Euro/Ora	Tempo Impiegato(ore)	Totale
Macchina diradamento meccanico	€ 80,00	1,2	€ 96,00
Rifinitura Manuale	€ 12,00	70	€ 840,00
Totale costi			€ 936,00

11

Tempi e costi di diradamento manuale

DIRADAMENTO MANUALE DEL PESCO			
Operazione	Euro/Ora	Tempo Impiegato(ore)	Totale
Diradamento manuale	€ 12,00	140	€ 1.680,00
Totale costi			€ 1.680,00

12

Differenza costi tra manuale e meccanico

DIRADAMENTO MANUALE DEL PESCO			
Operazione	Euro/Ora	Tempo Impiegato(ore)	Totale
Diradamento manuale	€ 12,00	140	€ 1.680,00
Totale costi			€ 1.680,00
DIRADAMENTO MECCANICO DEL PESCO			
Operazione	Euro/Ora	Tempo Impiegato(ore)	Totale
Macchina diradamento meccanico	€ 80,00	1,2	€ 96,00
Rifinitura Manuale	€ 12,00	70	€ 840,00
Totale costi			€ 936,00
Riduzione tempi	Meccanico	68,80 ore	
Riduzione dei costi	Meccanico	-€ 744,00	Risparmio diretto dell'azienda

13

Prima del passaggio



14

Dopo il passaggio



15

Non diradata in fiore

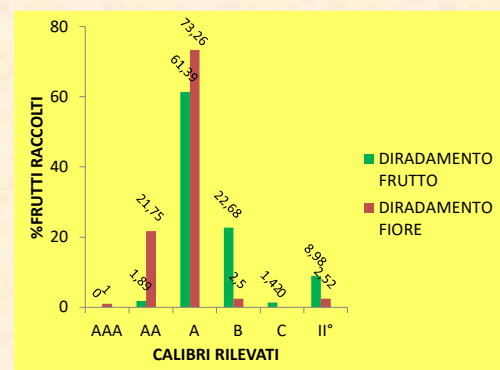


16

Diradata in fiore 8 Marzo



17



18



19

Monitoraggio Ambiente e Colture

Dati Meteo

Stato delle piante

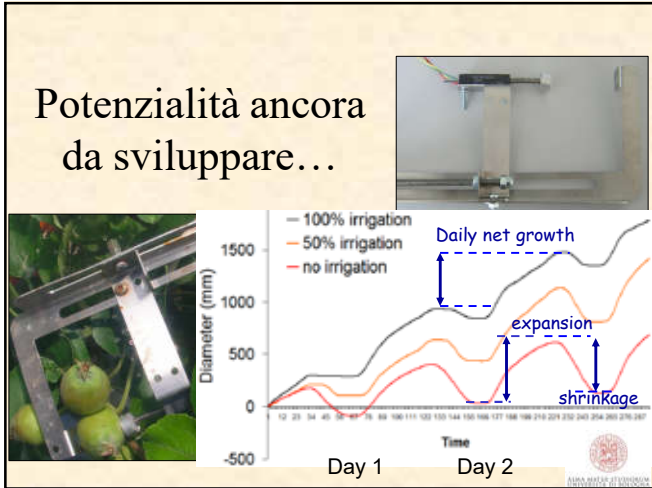
Stato del suolo

Parametri colturali

Strumenti informativi (Veloci)

Qualità dei frutti

20



21

Grazie per l'attenzione

Stefano Foschi
3476269627
sfoschi@rinova.eu

RINOVA agricoltura
ambiente
innovazione

43

Projecte RECFRUIT: Com millorar el rendiment en recol·lecció i Guia de bones pràctiques per a fructicultors

Estanis Torres i Carlos Faro
IRTA- Programa Fructicultura

INTRODUCCIÓ

La situació actual del sector fructícola, amb un escenari de preus percebuts pels agricultors cada cop més ajustat, fa que sigui més necessari que mai revisar tots els costos associats al cultiu, i intervenir en els que es pugui. La collita és l'operació més costosa en la cadena de producció de fruita dolça. Això és perquè es fa, ara per ara, manualment de manera insubstituïble, per el que un esforç en millorar el rendiment dels operaris pot suposar una millora significativa en el balanç de l'explotació.

A més a més del rendiment, durant la collita, cal considerar altres aspectes com la qualitat. La recol·lecció de la fruita és una de les fases més delicades, i la manera en que s'ha dut a terme determinarà la qualitat en el moment de la comercialització. La recol·lecció s'ha de fer amb cura, especialment en varietats sensibles, evitant en tot moment els cops entre els mateixos fruits, que pode induir l'aparició de taques durant la postcollita, o provocar ferides que poden ser via d'entrada de patògens. Una mala praxis durant la recol·lecció pot provocar una pèrdua de qualitat, traient valor a tot allò positiu que em fet bé durant la resta de campanya, i ocasionar danys majors durant el període de conservació. En definitiva, per garantir la sostenibilitat de les explotacions, en tot el procés s'ha de garantir que els fruits tinguin el nivell més alt de qualitat i que el treball es pugui fer el més eficaçment possible.

A tot això, cal afegir que, durant tot el procés de producció, i especialment durant la collita, cal tenir cura de que la fruita sigui recol·lectada i arribi als consumidors amb les màximes garanties sanitàries. Les fruites són aliments molt importants en una alimentació saludable i equilibrada, rics en vitamines, minerals,

fibra, aigua i altres substàncies beneficioses per l'organisme, a més de contenir molt poca quantitat de calories i greixos. Els beneficis d'una dieta saludable ha suposat un major interès de la ciutadania en consumir fruites i verdures de qualitat. Els productors catalans han respost positivament a aquest major interès per part de la societat cultivant una àmplia gama de varietats de diverses espècies, que proporciona als consumidors major abundància i disponibilitat de fruita fresca durant tot l'any. No obstant, hem de tenir en compte que treballem amb productes frescos, normalment no processats, i això duu implícit una sèrie de riscos sanitaris la prevenció dels quals comença al punt de producció: el camp.

Cal remarcar que cada cop hi ha una major conscienciació per part dels consumidors del procés que ha sofert l'aliment, en aquest cas la fruita, durant el seu cicle de cultiu i fins arribar a la seua taula. Per una part, des de el punt de vista de qualitat i higiènic-sanitari, que el control del producte, en aquest cas la fruita, sigui màxim. I per altra part, en termes socials, preferint productes on les condicions de treball durant el cicle productiu –en els treballs de camp habitualment dures i sota condicionants climatològics adversos– garanteixin unes condicions mínimes per als treballadors. A dia d'avui no es concep cap explotació fructícola sense garantir la seguretat i riscos dels operaris.

No obstant, un problema creixent en els països productors on existeixen altres alternatives que poden semblar més atractives per als treballadors és l'escassa disponibilitat de mà d'obra especialitzada. Tot això fa que millorar l'eficiència i les condicions de treball durant la recol·lecció de la fruita siguin aspectes de principal interès per als fructicultors. En tots aquest aspectes –la qualitat i higiene de la

fruita i la seguretat i benestar dels treballadors— el moment de la collita és clau i juga un paper significatiu.

En resum, és indispensable dur a terme la recol·lecció dels fruits d'acord a unes pautes adequades per garantir que la collita surti del camp en les millors condicions possibles. Tot això passa per una planificació de les operacions que s'hauran de dur a terme per realitzar-les de la manera més eficient possible. Caldrà preparar prèviament les finques i formar als operaris que realitzaran les diferents tasques per tal d'optimitzar els rendiments, evitar ocasionar danys als fruits i garantint la seguretat als treballadors i la qualitat sanitària dels aliments. Per tot això, és important saber com dur a terme una bona recol·lecció. El projecte demostratiu RECFRUIT vol contribuir a transferir aquest coneixement al sector productor de fruita dolça amb l'objectiu de millorar el rendiment de les explotacions, reduir l'aparició de cops als fruits i millorar les condicions de treball dels operaris.

OBJECTIU

L'objectiu general del projecte és millorar l'eficiència de la collita dels productors de Catalunya amb demostracions de diferents tècniques de recol·lecció de fruita. Aquest objectiu general porta implícit els següents objectius específics:

- **Demostració del transport de palots durant la recol·lecció.** Demostrar l'eficiència de nous sistemes de repartir i transportar palots durant la recol·lecció (trenet i minitractor elèctric vs. repartiment tradicional).
- **Demostració de diferents sistemes per recol·lectar la fruita de l'arbre i abocar-la al palot.** Demostrar l'eficiència, tant en el rendiment com en la reducció de cops, de sistemes diferents a la galleda tradicional per recol·lectar la fruita i abocar-la al palot (recol·lecció directa i cistelles recol·lectores vs. galleda).
- **Divulgació de bones pràctiques de recol·lecció de la fruita.** Realitzar una Guia de Bones Pràctiques per la recol·lecció de fruita que tingui en consideració l'eficiència de la collita, la seguretat del treballador i la higiene de la fruita.



FOTO 1. Diferents tipus de sistema de collita: sac, galleda amb banquet, directe a palot.

DEMOSTRACIONS DELS SISTEMES DE RECOL·LECCIÓ

En qualsevol cultiu de fruita dolça, degut a que la recol·lecció manual és insubstituïble, la collita suposa un dels principals costos de producció, sent entre un 30–40% dels costos totals. El fet de que la recol·lecció de fruita sigui una tasca eminentment manual fa que estigui intrínsecament lligada al cost salarial de la mà d'obra. A aquest fet, cal afegir la necessitat de realitzar diferents 'passades' per collir la fruita en el seu estat òptim de maduració i/o qualitat, el que suposa un esforç de logística important. Cal recordar que la recol·lecció dels fruits s'ha de fer amb cura, especialment en varietats sensibles, evitant en tot moment els cops entre els mateixos fruits, que poden ocasionar l'aparició de taques durant la postcollita i provocar ferides que són potencials vies d'entrada d'infeccions, el que es traduiria en una reducció de la vida útil del producte i un potencial malbaratament.

S'ha estimat que, depenent del cultiu i del sistema de formació, només el 40–60% del temps d'un recol·lector es dedica a recollir la fruita de l'arbre. La resta del temps, el treballador puja i baixa de l'escala o trineu, o la mou, o es desplaça per buidar la fruita al palot. Llavors, sembla obvi que per augmentar l'eficiència dels recol·lectors i reduir els costos de la recol·lecció, cal eliminar o reduir d'alguna forma les parts no productives de la feina de la recol·lecció. Per

aconseguir això, s'han dissenyat sistemes de producció intensius i plans on, a més d'escurçar el període improductiu, s'ha reduït l'alçada dels arbres i la distància entre files per facilitar la tasca de recol·lecció fent que la fruita estigui més accessible al recol·lector.

Per la collita de la fruita, els operaris solen portar un contenidor tipus bossa, galleda o cistella que, quan s'omple, es buida en un altre tipus de contenidor més gran, un palot, que és sol transportar de manera mecanitzada mitjançant elevadors acoblats al tractor o autònoms. Actualment, a la majoria d'explotacions de Catalunya, el sistema més utilitzat per la recol·lecció de les principals espècies de fruita dolça –préssec, poma i pera–, pel que respecta a la logística de distribuir els palots per la parcel·la, és repartir-los prèviament a la recol·lecció, i un cop omplerts pels operaris, retirar-los per gestionar el transport al magatzem. Per recol·lectar la fruita de l'arbre i omplir els palots s'utilitzen normalment galledes de 16 litres. Els operaris les omplen, i un cop plenes es desplacen fins al palot per buidar-les amb cura. Tot i així, l'aparició de cops i ferides sol ser recurrent en varietats sensibles.

En el marc del projecte RECFRUIT s'han dut a terme dos estudis demostratius, un en pomera i un altre en presseguer, amb l'objectiu d'avaluar, des de el punt de vista de l'eficiència i la qualitat de la fruita recol·lectada, diferents tècniques de



FOTO 2. Sensors utilitzats per monitoritzar els moviments del personal de collita amb els diferents sistemes.

recol·lecció de fruita adaptats a plantacions ja consolidades i, per tant, d'aplicabilitat immediata sense la necessitat de canvis en la formació dels arbres. En aquests estudis, a més a més d'avaluar el rendiment i la qualitat, s'han utilitzat sensors per registrar els moviments realitzats pels operaris, amb l'objectiu de conèixer quins son els moviments que poden ocasionar una davallada del rendiment segons el sistema utilitzat.

La metodologia i resultats de la demostració en pomera es van presentar a la XXVI Jornada Fructícola de Mollerussa celebrada l'Octubre de 2021 (Torres i Faro, 2021). Es van avaluar diferents mètodes de recol·lecció a partir de la interacció entre diferents sistemes per repartir i desplaçar els palots (tractor + elevador vs. trenet) i entre diferents contenidors per recol·lectar la fruita i abocar-la al palot (galleda, cistella, directe a palot).

Els resultats obtinguts van posar en evidència que els sistema tradicional utilitzat en la majoria d'explotacions (tractor+elevador / galleda) no és el més eficient, tant des de el punt de vista de rendibilitat com de la qualitat de la fruita recol·lectada, sent la combinació trenet i cistella el sistema més eficient en termes de rendiment, i la recol·lecció directe a palot en termes de qualitat. [Clicant a aquest enllaç](#) tindreu accés a la publicació referent a aquest estudi on s'exposa de forma detallada la metodologia seguida i els resultats obtinguts. En el 2022 s'ha dut a terme una demostració en nectarina de la varietat "Tarderina", els resultats de la qual encara estan en elaboració.

GUIES DE BONES PRÀCTIQUES

A mode de referència, s'han elaborat les següents tres guies de bones pràctiques per als fructicultors enfocades als aspectes més sensibles que cal considerar durant la recol·lecció de fruita en relació a l'eficiència de la collita, la seguretat del treballador i la higiene de la fruita:

- La seguretat alimentària comença al camp: bones pràctiques agrícoles i d'higiene per a fructicultors.
- La seguretat i riscos dels treballadors en explotacions fructícoles.

- Com millorar el rendiment i qualitat de la collita: mètodes i tècniques de recol·lecció de fruita.

Les tres guies son d'accés totalment gratuït i es podran consultar i descarregar amb connexió a internet en [aquest espai a la xarxa](#).

La seguretat alimentària comença al camp: bones pràctiques agrícoles i d'higiene per a fructicultors



Aquesta guia es centra en abordar les bones pràctiques agrícoles i d'higiene per controlar els perills microbians, químics i físics associats a les diferents etapes durant la producció de fruites per a consum en fresc, amb un especial enfocament al camp durant l'etapa precollita i recol·lecció. La guia ofereix un marc general de recomanacions per a productors i tècnics sobre pràctiques i operacions generals que poden adoptar a les seves plantacions.

Cal tenir en compte que el sector de la fruita dolça a casa nostra és molt complex. Les fruites i hortalisses fresques es produeixen i envasen en condicions ambientals diverses. El fet de treballar a l'aire lliure, en contacte directe amb la natura, impedeix tenir un control total dels factors de risc. Hem d'afegir que aquestes productes es produeixen per ser consumits en fresc, sense cap tipus de transformació i, per tant, tractaments físics o químics que redueixin la contaminació que prové del camp.

Algunes de les disposicions necessàries per minimitzar al màxim el risc poden ser difícils d'aplicar, especialment en petites explotacions amb una menor especialització. És per això que s'ha intentat crear una guia flexible i generalitzada per tal de donar cabuda a la majoria de casuístiques, amb diferents sistemes de control i prevenció de la contaminació per a diferents grups de productes.

La seguretat i riscos dels treballadors en explotacions fructícoles

El procés de recol·lecció de la fruita suposa una gran quantitat d'hores de treball al camp que duen associades uns certs riscos a l'hora d'efectuar les feines. Aquests riscos, l'empresari agrícola té l'obligació de ficar les mesures per minorar-los. El tema de la prevenció dels Riscos Laborals està legislat per la Llei 31/1995, de 8 de novembre, de prevenció de Riscos Laborals, i desenvolupada pel Reial Decret 39/1997, de 17 de gener.

Els riscos propis del cultiu dels fruiters estan associats a la naturalesa de les tasques a dur a terme i a les èpoques en que es realitzen. Les condicions de treball són qualsevol característica del mateix que pugin tenir una influència significativa en la generació de riscos per a la seguretat i salut del treballador (aquí s'hi inclou les característiques dels locals, instal·lacions, equips, productes, agents químics, físics i biològics, i inclús les característiques organitzatives del treball). En aquesta guia s'exposen les condicions de treball que poden augmentar el risc d'accidents o perjudicar la salut dels treballadors i recomanacions per evitar o reduir aquest riscos.

Com millorar el rendiment i qualitat de la collita: mètodes i tècniques de recol·lecció de fruita

El manteniment de la qualitat de la fruita durant la recol·lecció passa per la planificació de les operacions que es duran a terme (repartiment d'envasos, recol·lecció, buidatge, transport,...) i de l'aplicació dels recursos existents a les diverses accions que s'hauran de dur a terme de la manera més eficient possible. La recol·lecció de la fruita és una de les fases més delicades i les característiques de les quals determinaran la qualitat en el moment de la comercialització. És indispensable dur-la a terme d'acord a unes pautes adequades per garantir que la fruita surti del camp en les millors condicions possibles. Una mala praxis durant el procés pot provocar una pèrdua de qualitat, traient valor a tot allò positiu que em fet bé durant el creixement del fruit, i ocasionar danys majors durant el període de conservació. De fet, un dels problemes més habituals durant la conservació són les malalties afavorides per ferides o cops durant la recol·lecció.

A més, al ser una de les operacions més costoses en el procés de producció, a demés d'assegurar que els fruits tinguin el nivell més alt de qualitat, el treball s'ha de realitzar de la manera més eficaç possible per garantir la rendibilitat econòmica de l'activitat. Es per això que, per recol·lectar la fruita, els agricultors i tècnics han de controlar i supervisar una sèrie d'aspectes, els quals s'esmenten en aquesta guia. Caldrà preparar prèviament tant els arbres com els terrenys, per tal d'optimitzar totes les tasques que cal dur a terme, i formar als operaris per a que siguin el més eficients possibles sense ocasionar danys als fruits.

Això implica la capacitació dels treballadors i l'establiment de les condicions idònies per realitzar les operacions. La supervisió de tots aquest aspectes facilitarà la recol·lecció de la fruita, a més d'assegurar-ne el bon estat i aspecte per a la posterior comercialització i posada a punt a la venda. Aquesta és una guia interactiva on s'exposen els equips i eines utilitzats habitualment per la recol·lecció de la fruita i on es donen consells útils perquè pugueu aplicar-los i cuidar la vostra fruita.

AGRAÏMENTS

Els autors volen agrair a Núria Farré i Montse Palau la seva dedicació i suport en l'elaboració del material que es presenta en aquest document.

REFERÈNCIES

MILLORADELRENDIMENTDELA RECOL·LECCIÓ DE FRUITS (RECFRUIT). Activitats de demostració (operació 01.02.01 de Transferència Tecnològica). Fitxa inicial. https://ruralcat.gencat.cat/documents/20181/8539302/045_FITXA+INICIAL+ACTIVITATS+DE+DEMOSTRACI%C3%93.pdf/8c0c2fc0-4b56-4d07-b8b4-88c3e090f88d

Torres, E.; Faro, C. 2021. Com Podem Millorar l'Eficiència i Qualitat a la Recol·lecció? Setmana Fructícola 2021, pàg. 151–159. <https://www.irta.cat/wp-content/uploads/2022/06/ARTICLE-com-podem-millorar-eficacia-i-qualitat-recolleccio.pdf>

Aquest article forma part de l'activitat de demostració RECFRUIT, operació 01.02.01 (transferència tecnològica) del PDR Catalunya 2014-2020



Exposició comentada de varietats de préssec i nectarina

Gemma Reig
IRTA- Programa Fructicultura

CONDICIONS CLIMATOLÒGIQUES DE L'ANY 2022

Des de ja uns anys s'observa que els hiverns (des de 1 de desembre al 28 de febrer) estan essent més càlids. De fet, aquest és el quart hivern més càlid des de que es té registre de dades, i el tercer més càlid del segle XXI, per darrera dels hiverns 2019-2020 i 2015-2016.

El mes de gener ha estat bastant càlid, sobretot durant la segona setmana arribant a valors màxims de 18°C (*Figura 1*) i mínims de 7°C (*Figura 2*) el dia de 10 gener. Per altra banda, a partir de la segona quinzena, tant els valors màxims (*Figura 1*) com mínims (*Figura 2*) s'han

situat per sota de la mitjana del període 2007-2022, principalment les temperatures mínimes, ocasionant una onada de fred entre els dies 14 i 18 de gener. Aquesta situació és el que ha causat que aquest 2022 s'hagi registrat una anomalia tèrmica negativa de -1°C a les zones internes de la Vall de l'Ebre.

El mes de febrer també ha estat càlid, amb valors superiors a 16°C la majoria dels dies (*Figura 1*). En quant als valors mínims, principalment els registrats durant la primera quinzena, han variat entre 2-4°C per sota si es compara amb dades registrades al 2021 pel mateix període (*Figura 2*).

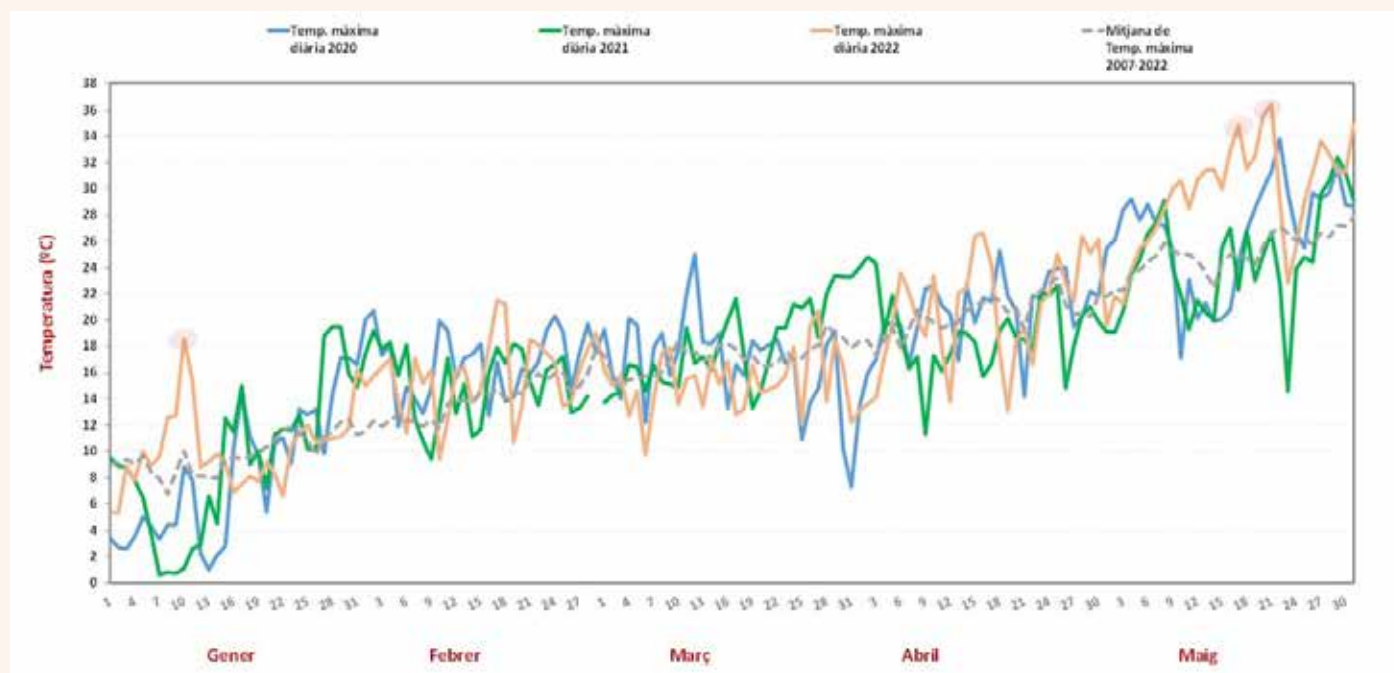


Figura 1. Temperatures màximes diàries dels mesos de gener, febrer, març, abril i maig de 2020, 2021 i 2022, i la mitjana del període 2007-2022 registrades a la Finca de Gimenezs de l'IRTA-Programa Fructicultura. Font dades climàtiques: DACC.

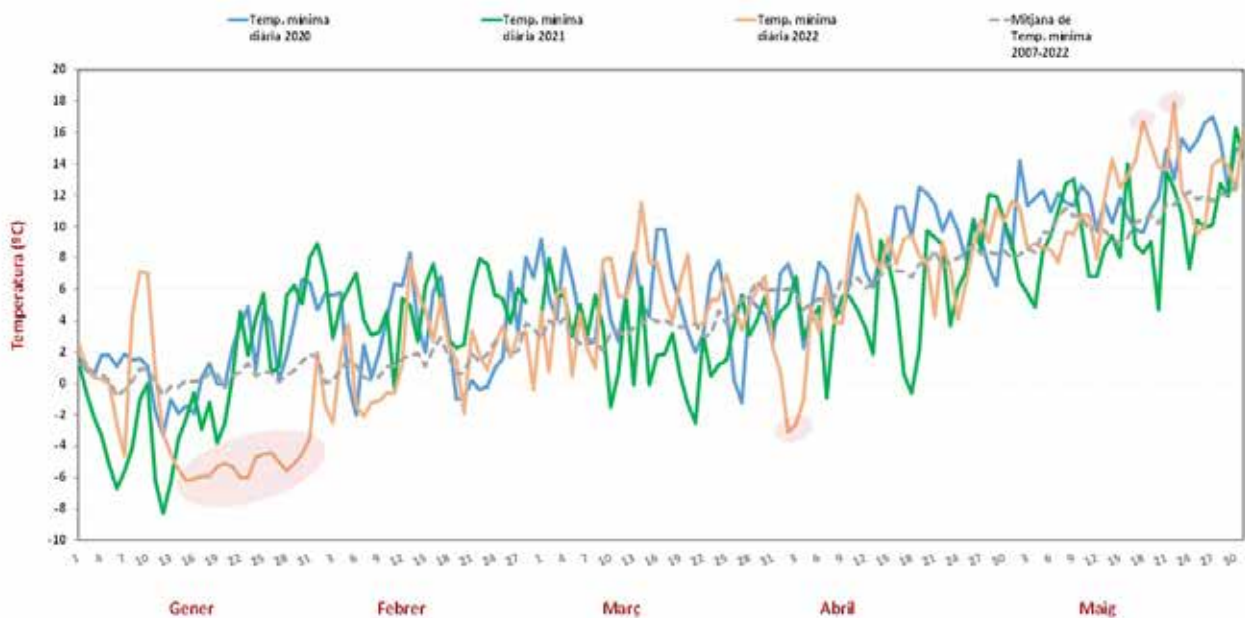


Figura 2. Temperatures mínimes diàries dels mesos de gener, febrer, març, abril i maig de 2020, 2021 i 2022, i la mitjana del període de 2007-2022 registrades a la Finca de Gimènells de l'IRTA-Programa Fructicultura. Font dades climàtiques: DACC.

El període total de floració de les varietats avaluades aquest 2022 a la Finca de Gimènells ha començat a mitjans de febrer i ha acabat a la primera setmana d'abril. Pel mateix nombre de varietats avaluades tant en el 2021 com en el 2022, la data d'inici de floració s'ha endarrerit 10 dies respecte al 2021. En el present document s'indica tan sols la data de plena floració corresponent a 2022.

El mes de març ha estat un mes bastant fred, on la nuvolositat ha fet que l'oscil·lació tèrmica diària fos baixa, amb temperatures màximes (*Figura 1*) i mínimes (*Figura 2*) relativament baixes i altes respectivament. Aquesta tònica ha continuat durant la primera setmana del mes d'abril. De fet, és en aquesta setmana, i concretament els dies 2, 3 i 4 d'abril, quan s'han enregistrat les temperatures mínimes més baixes d'un mes d'abril, durant els darrers 30 anys. Els valors més extrems s'han observat en dies diferents, depenent de la zona. A la nit del 2 al 3 d'abril es va arribar a valors inferiors a -5°C , en algunes estacions meteorològiques de l'interior de Catalunya.

A Gimènells, les varietats de presseguer van estar sotmeses durant 6 hores a temperatures per sota de 0°C durant dos nits consecutives, les del 3 i 4 d'abril concretament. En aquest dies, les varietats es trobaven en diferents estadis fenològics, però la majoria ja estaven en la fase

de caiguda del collar o inici del quallat del fruit, ambdós estadis molt sensibles a temperatures per sota de 0°C .

En contra, el mes de maig ha estat un mes molt càlid. En concret, ha estat el més càlid registrat al segle XXI i el segon des de mitjans del segle XX. A Gimènells s'ha registrat temperatures superiors a 30°C a partir del 9 de maig (*Figura 1*) en la majoria dels dies, mentre que les mínimes quasi no han baixat de 10°C durant el mateix període de temps (*Figura 2*).

Les temperatures diàries (màximes i mínimes) registrades a l'estació meteorològica de Gimènells per als mesos de juny i juliol s'exposen a les *Figures 3 i 4*. Aquests dos mesos destaquen per haver estat molt calorosos i haver registrat una onada de calor en cadascun d'ells, on s'han registrat tres dies seguits amb valors superiors a 40°C . Tot i això, durant aquest dos mesos també s'han registrat molts dies amb temperatures superiors a 36°C .

Destaca sobretot el mes de juliol, amb un període de 14 dies seguits (des del 9 al 22 de juliol) amb valors màxims iguals o superiors a 36°C , mentre que al juny va ser un període més curt, 8 dies (del 11 al 18 de juny). La primera quinzena de juny ha sigut la més càlida a l'Estat Espanyol des del 1950. A tot això, s'hi ha afegit que cada cop més tenim nits tropicals, amb temperatures superiors als 20°C .

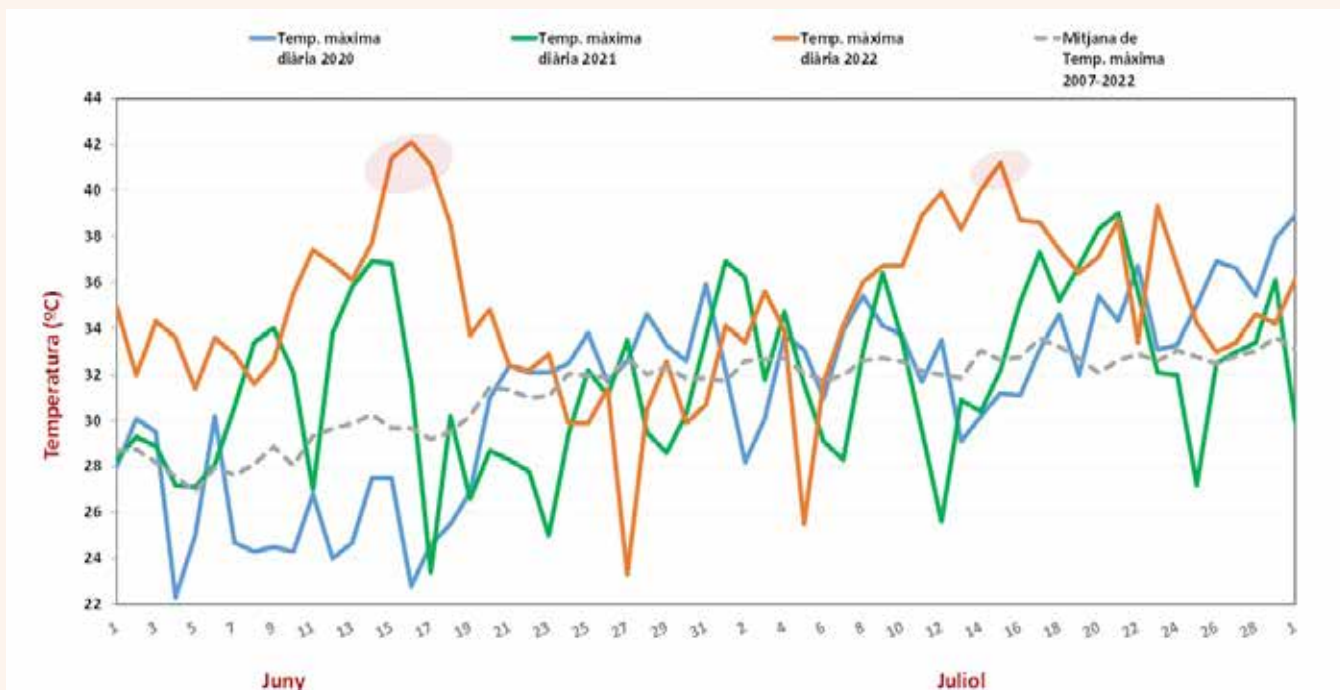


Figura 3. Temperatura màxima diària dels mesos de juny i juliol de 2020, 2021 i 2022 i la mitjana del període 2007-2022 corresponents a la finca de Gimennells de l' IRTA-Programa Fructicultura. Font de les dades climàtiques: DACC.

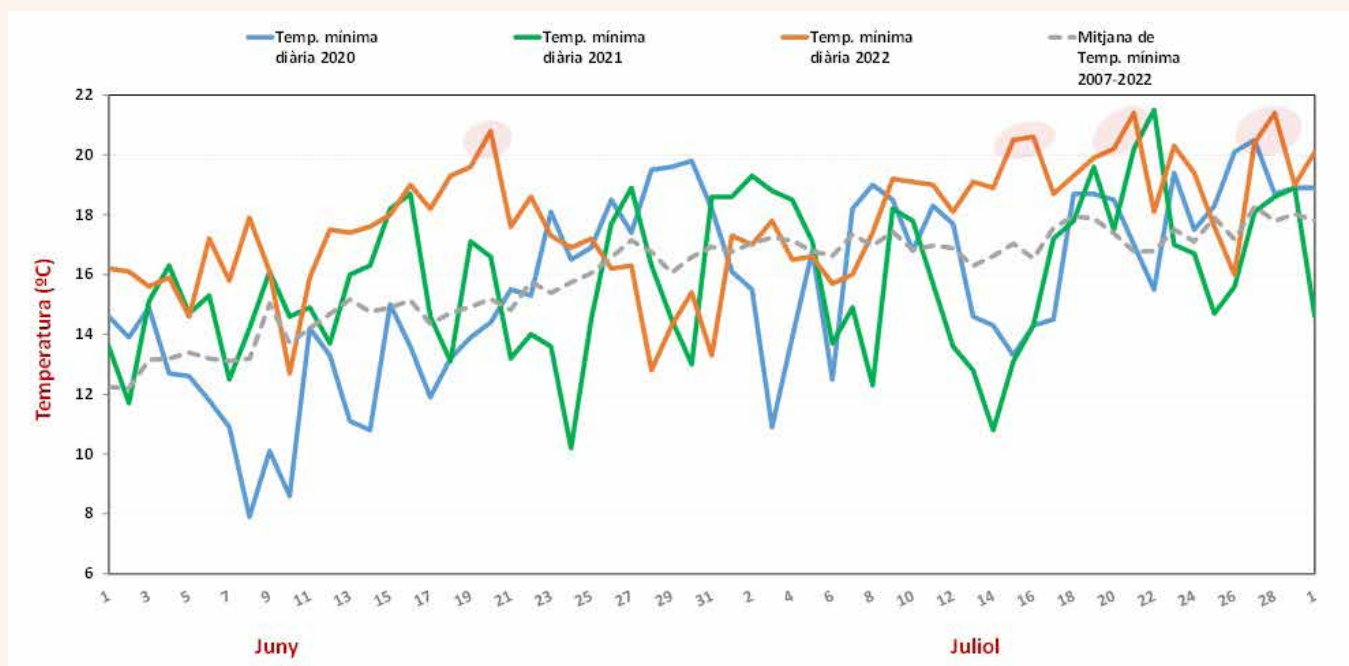


Figura 4. Temperatura mínima diària dels mesos de juny i juliol de 2020, 2021 i 2022 i la mitjana del període 2007-2022 corresponents a la finca de Gimennells de l' IRTA-Programa Fructicultura. Font de les dades climàtiques: DACC.

Aquest 2022, principalment des de gener fins a juliol, s'ha caracteritzat per ser un any sec, tot i que ha tingut mesos amb bastanta pluja acumulada (*Figura 5*). Durant els mesos de gener i febrer tan sols s'han registrat 8 litres a la finca de Gimènells. En contra, els mesos de març i abril han destacat per ser molt plujosos, amb una plu-

viometria acumulada de 39,2 i 52,8 litres respectivament, mentre que el mes de maig tan sols ha acumulat 9 litres. Malgrat que la primavera ha estat plujosa, les pluges no han estat suficients per revertir la sequera meteorològica amb la que va acabar l'hivern.

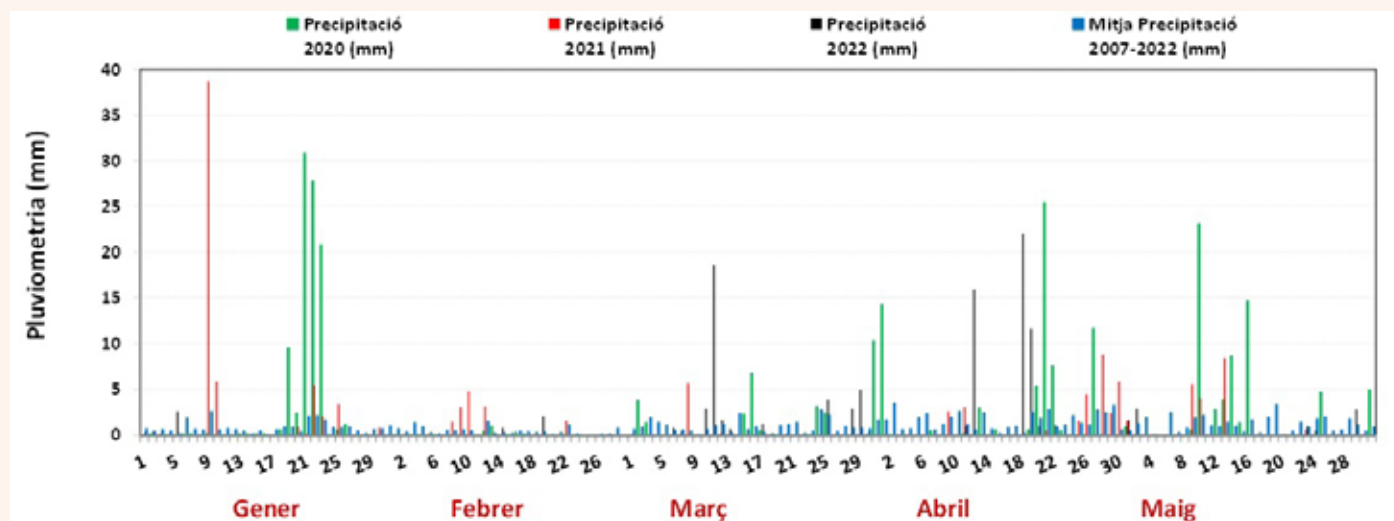


Figura 5. Pluviometria diària dels mesos de gener, febrer, març, abril i maig de 2020, 2021 i 2022, i la mitjana del període 2007-2022 corresponents a la finca de Gimènells de l'IRTA-Programa Fructicultura. Font de les dades climàtiques: DACC.

La precipitació acumulada durant els mesos de juny i juliol ha estat també molt baixa (*Figura 6*), amb valors acumulats de 13,9 i 32,8 litres respectivament. Tan sols ha destacat el 6 juliol on s'ha registrat 24,2 litres.

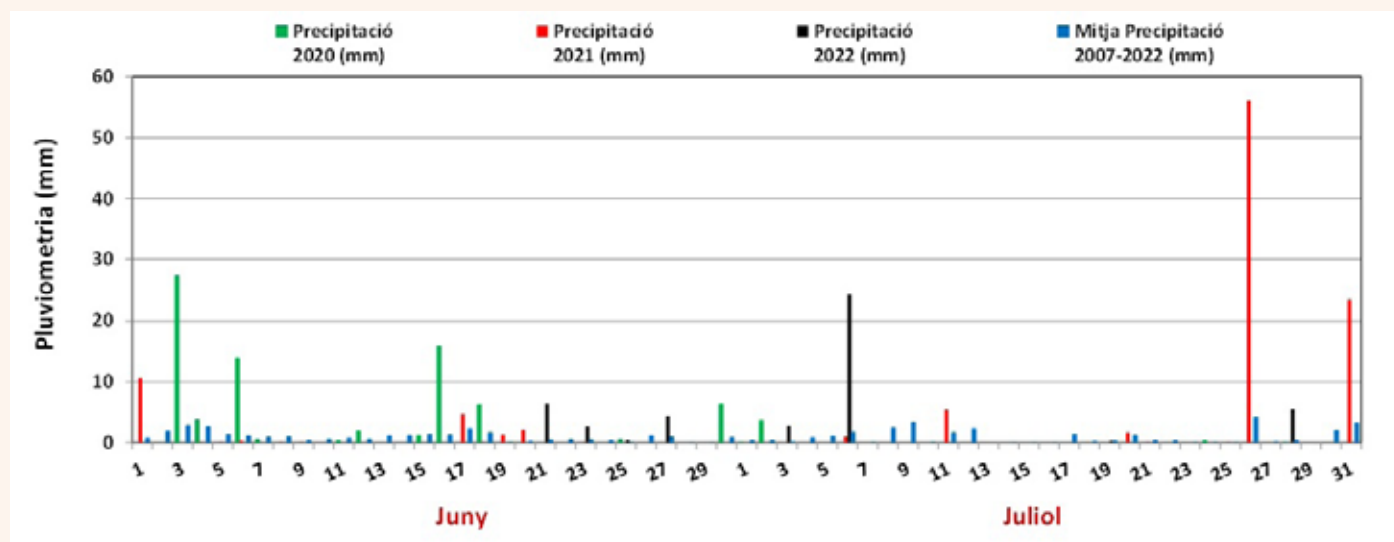


Figura 6. Pluviometria diària dels mesos de juny i juliol de 2020, 2021 i 2022 i la mitjana del període 2007-2022 corresponents a la finca de Gimènells de l'IRTA-Programa Fructicultura. Font de les dades climàtiques: DACC.

Les condicions meteorològiques que s'han donat des del gener al juliol a la finca de Gimenells s'han traduït en:

- Retard inici floració respecte a 2021.
- Poca o gens necessitat d'aclarida de fruits en la majoria de les varietats, degut a les gelades produïdes durant el mes d'abril.
- Retard en la recol·lecció de 5-10 dies respecte a 2021, depenent de les varietats.
- Afectació per lenticel·la en algunes varietats en particular de nectarina i nectarina plana.
- Fruits que no han expressat el seu màxim potencial de creixement i s'han quedat petits.
- Maduració accelerada i irregular en els fruits anteriorment mencionats.
- Sabors estranys en alguns fruits.
- Maduració ràpida en postcollita.
- Tancament pistil·lar del préssec i nectarina plana afectat en algunes varietats, degut en bona part a l'afectació del fruit per les gelades consecutives i a la pluja acumulada durant el mes d'abril.
- Percentatge de fruits amb pinyols oberts semblant o inferior a la mitjana dels anys anteriors avaluats.

PRODUCCIÓ EUROPEA, ESPANYOLA I CATALANA

A nivell europeu, la producció de préssec (totes les tipologies de fruit incloses) aquest 2022 trenca la tendència dels dos últims anys. La producció és major a la registrada l'any anterior, però inferior a la mitja dels últims 5 anys. De fet, la previsió diu que la producció s'ha incrementat un 8% respecte al 2021, però encara és un 20% inferior respecte a la mitja 2016-2020 (Figura 7).

Entre els països productors de préssec, tots han incrementat la seva producció a excepció de l'Estat espanyol. Aquesta reducció de la producció és deguda principalment a les gelades produïdes, anteriorment descrites, a les zones productores de l'Estat espanyol, però amb intensitat i longitud variable depenent la zona.

Si es compara amb les produccions de l'any passat, que també van ser baixes, s'estima que aquest 2022 es produirà un 31% menys de tones de préssec.

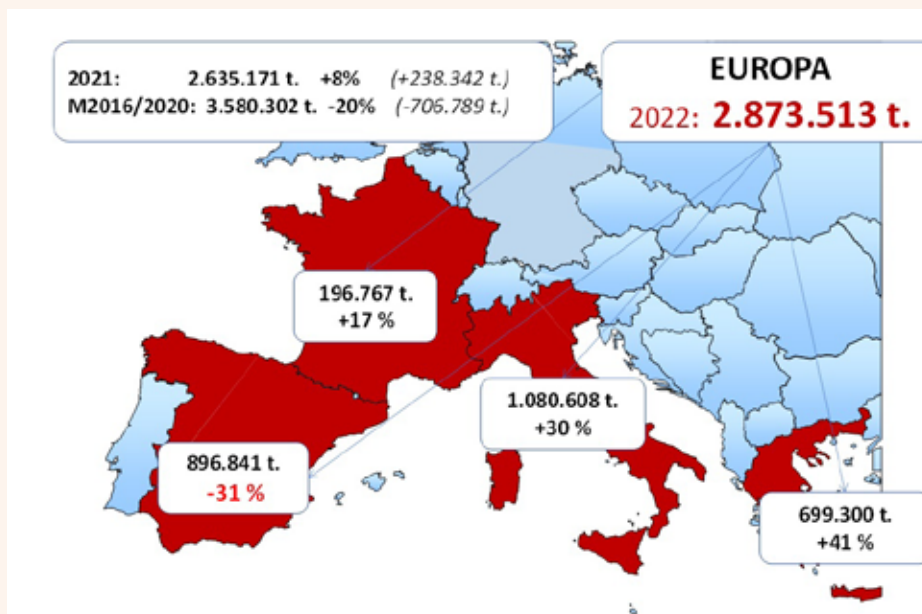


Figura 7. Previsions de collita de préssec (totes les tipologies de fruit) per al 2021 als diferents països d'Europa. Font: EUROPECH'2022 i AFRUCAT.

Segons les dades estimades de producció per aquest 2022, les gelades produïdes durant el mes d'abril han provocat que l'Estat Espanyol deixi de ser el primer productor de préssec a nivell Europeu des de 2016. Itàlia el podria superar en uns 100.000 tones, aproximadament. Respecte a les diferents tipologies de fruit a nivell de l'Estat Espanyol, es preveu una reducció de la producció de préssec d'un 26%, d'un 19% per la de préssec pla, d'un 28% per la de nectarina i d'un 45% per la de pavia.

L'evolució de les produccions a Espanya al llarg del període 1991-2022 s'exposen en la Figura 8. S'observa clarament que la nectarina continua essent la tipologia de fruit més cultivada en els últims 10 anys, seguida del préssec, préssec pla i pavia.

S'estima que aquest 2022 Murcia serà la comunitat autònoma amb més producció de préssec (328.000 t.), seguida de Catalunya (165.550 t.), Aragó (152.539 t.), Extremadura (121.400 t.), Andalusia (63.442 t.) i País Valencià (12.720 t.).

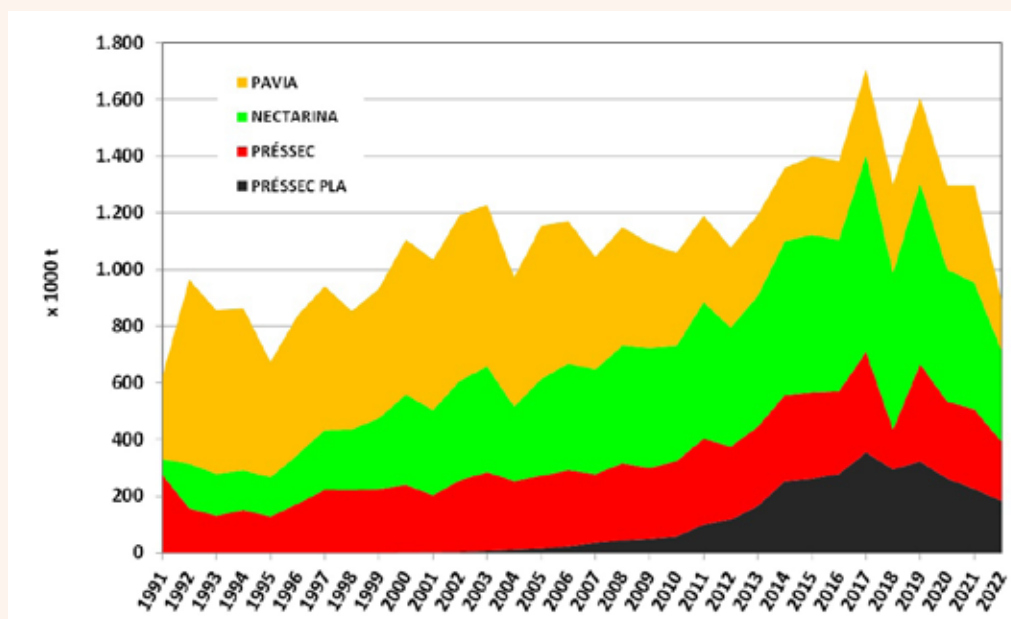


Figura 8. Producció total acumulada i evolució de la producció de les principals tipologies de préssec a Espanya al llarg del període 1991-2022. Font: EUROPECH'2022 i AFRUCAT.

METODOLOGIA D'AVALUACIÓ DE VARIETATS DE PRÉSSEC I NECTARINA

La parcel·la d'avaluació de noves varietats de préssec i nectarina es troba situada a la finca de Gimènells de l'IRTA-Programa de Fructicultura. Inicialment, i fins al 2007, les varietats en avalució estaven plantades a la Finca de Mollerussa de l'IRTA-Programa de Fructicultura i a Mas Badia (Girona) en el marc del Programa d'Introducció i Avalució de Material Vegetal que l'IRTA desenvolupa a Catalunya des de 1994.

A principis del 2007 es va iniciar la plantació d'una nova parcel·la a la finca de Gimènells, que és on actualment ja s'avaluen totes les varietats, al ser una zona més representativa que Mollerussa per a la producció de préssec.

A la primavera de 2014 i donat l'elevat risc de pedregades, es va procedir a la cobertura amb xarxes antipendra de la parcel·la d'avaluació de les noves varietats de préssec a l'IRTA de Gimènells.

Cada varietat plantada a la parcel·la d'avaluació consta de 3 arbres per varietat, empeltada generalment sobre INRA®GF-677, encara que en alguns casos sobre Garnem® o Cadaman®, i en un marc de plantació de 5 x 3 m (667 arbres / ha) amb vas català com a sistema de formació.

La metodologia que s'ha utilitzat per a l'avaluació de cada varietat aquest 2022 és:

1. Paràmetres pre-collita

Data de floració:

- Inici: 5 % de les flors totals estan obertes.
- Plena: 80 % de les flors totals estan obertes.
- Final: 100 % del pètals caiguts.

Susceptibilitat a gelades primaverals:

En algunes varietats, s'ha avaluat més de 100 flors o fruitets (depenent de l'estadi fenològic de la varietat) després de les gelades produïdes les nits del 3 i 4 d'abril.

Floribunditat:

- Baixa (↓): menys de 20 flors/metre lineal de rama mixta.
- Mitja (≈): 20-40 flors/metre lineal de rama mixta.
- Alta (↑): més de 40 flors/metre lineal de rama mixta.

2. Paràmetres collita

Producció (Kg/arbre) i calibre dels fruits

Qualitat del fruit

Avaluació de la fermesa, el contingut de sòlids solubles (sucres, IR), i l'acidesa.

3. Paràmetres postcollita (30 dies a 0,5°C + 2 dies a 20°C)

Qualitat del fruit

Avaluació de la fermesa, el contingut de sòlids solubles (sucres, IR) i l'acidesa.

Capacitat/Potencial de conservació:

Avaluació de danys per fred (farinositat i enfosquiment de la polpa). A partir dels resultats obtinguts, es considera que una varietat té

- una ALTA capacitat de conservació si el percentatge de fruits afectats per farinositat i/o enfosquiment de la polpa és inferior al 25%;

- MODERADA si el percentatge de fruits afectats per farinositat i/o enfosquiment de la polpa està entre el 25% i el 50%;

- i BAIXA si el percentatge de fruits afectats per farinositat i/o enfosquiment de la polpa és superior al 50%.

A continuació s'exposen les dades més destacades de les varietats en avaluació a la Finca de Gimènells de l'IRTA-Programa de Fructicultura, amb un període de recol·lecció comprès entre principis de juny i finals de juliol de 2022.

Recordar que els resultats exposats corresponen a un indret concret de plantació i a una tecnologia específica de producció (sistema de formació, poda, època d'aclarida, fertilització, reg, etc.). El comportament d'una mateixa varietat es veu sovint afectat tant per l'indret de plantació com per la tecnologia de producció o productor. Poques varietats es comporten igual en totes les zones de producció i per a tots els productors.



© Florencia FESHC0003

REDIX • NETIX • MELOX • MALIX • PLATIX • GUAYOX • APRIX • POMIX



vif
INTERNATIONAL

OBTENTOR DE VARIEDADES • SÉLECTIONNEUR DE VARIÉTÉS • VARIETY BREEDER



CATALOGO
CATALOGUE
CATALOGUE



CALENDARIO DE MADURACIÓN
CALENDRIER DE MATURATION
HARVEST CALENDER



Av. De las Fuerzas Armadas, s/n. • 50300 - Calatayud (España)
0034 676 645 418 • 0033 (0) 624 723 409
comercial@vifinternacional.com

www.vifinternacional.com



Exposició de varietats de préssec i nectarina 2022

Préssec groc

Préssec blanc

Nectarina groga

Nectarina blanca

Pavia

Préssec pla

Nectarina plana

PRÉSSEC GROC

ARTEMIS^{COV} (K184-48)

Origen: Espanya

Editor: PSB Producción Vegetal

Data de recol·lecció: -



ARBRE	Vigor	Alt
	Port	Semiobert
	Data plena floració	-
	Floribunditat	Mitja-alta
	Requeriment d'aclarida	Mig-alt
	Verd	-
	Producció (Kg arbre⁻¹)	-
	Potencial productiu	Mig-alt

FRUIT	Calibre dominant (mm)	-
	Color (%)	70-90
	Pinyol obert (%)	-
	Fermesa (kg)	4,1
	Sucres (°Brix)	8,1
	Acidesa (g L⁻¹)	11,2
	Aroma	Poc
	Potencial de conservació	-

Recol·lecció en una època similar a 'Carla' o pocs dies després. Fructifica en tot tipus de rama. Entra ràpidament en producció. Fruits amb bon calibre, de coloració intensa amb una forma aplanada i epidermis mitjanament vellutada. Al llarg dels anys d'avaluació s'ha observat cada any una maduració irregular entre fruits i en un mateix fruit, així com un calibre poc homogeni i fruits asimètrics. Polpa de gust acidulat i contingut mitjà de sucres. Tots els anys s'observen pinyols oberts (25% el 2018, 43% el 2019, 67% al 2020). Per la informació disponible fins ara sembla una varietat més ben adaptada a zones més meridionals com Murcia on madura abans de 'Carla' i aporta un calibre superior. A 2021, després de 30 dies en conservació a 0,5°C fred normal no s'observa una pèrdua de qualitat del fruit, i presenta amb un percentatge baix de fruits amb símptomes de danys per fred.

CRISPTOLAM^{COV} (ASF1145L)

Origen: França

Editor: Agro Selection Fruits

Data de recol·lecció: 14 juny



ARBRE	Vigor	Mig
	Port	Semiobert
	Data plena floració	2 març
	Floribunditat	Mig-alta
	Requeriment d'aclarida	Mig-alt
	Verd	6è
	Producció (Kg arbre⁻¹)	≤10
	Potencial productiu	Mig-alt

FRUIT	Calibre dominant (mm)	-
	Color (%)	80
	Pinyol obert (%)	0
	Fermesa (kg)	2,1
	Sucres (°Brix)	7,7
	Acidesa (g L⁻¹)	6
	Aroma	Alt
	Potencial de conservació	Alt

Varietat de recol·lecció primerenca i en època interessant. De floració semi primerenca i floribunditat de normal a alta, depenent de l'any, i per tant amb necessitat d'aclarida alta o lleugera. Producció fins ara en mixtes de qualitat. Destaca per la coloració intensa (80-100%) i l'epidermis poc vellutada. Fruits esfèrics, mugró enfonsat i calibre mitjà. Textura crocant, sucosa, de gust dolç i aromàtic, bona qualitat gustativa. Poc sensible a pinyol obert (10% el 2018, i 0% al 2019, 2020 i 2021). Tant en 2021 com en 2022, la producció i la maduració dels fruits s'han vist afectats per les gelades primaverals. Aquest any s'ha observat una maduració molt ràpida dels fruits. Després de 30 dies en conservació a 0,5°C fred normal no s'observa una pèrdua de qualitat del fruit, i presenta un percentatge nul de fruits amb símptomes de danys per fred.

PAMPANA^{COV}
(K313-26)

Origen: Espanya

Editor: PSB Producción Vegetal

Data de recol·lecció: -



ARBRE	Vigor	Mig
	Port	Semiobert
	Data plena floració	26 febrer
	Floribunditat	Mitja
	Requeriment d'aclarida	Mig
	Verd	-
	Producció (Kg arbre ⁻¹)	-
	Potencial productiu	Mig-alt

FRUIT	Calibre dominant (mm)	-
	Color (%)	70-90
	Pinyol obert (%)	-
	Fermesa (kg)	3,6
	Sucres (°Brix)	8,0
	Acidesa (g L ⁻¹)	4,9
	Aroma	Alt
	Potencial de conservació	-

Varietat de recol·lecció semi primerenca, uns dies abans de 'Early Rich'. Com en altres varietats primerenques, poda sobre mixtes de qualitat i altres òrgans no afeblits. Floració semi primerenca. Fruit rodó de forma lleugerament aplanada i de bon calibre per l'època. Epidermis fina i atractiva, amb color sobre la major part del fruit. Polpa dolça, crocant, sucosa, aromàtica, ferma i de bona qualitat gustativa. Al 2021, malgrat la gelada, ha produït bastant si es compara en varietats de l'època. Sensible a pinyol obert (35% al 2020 i 14% al 2021). A 2021, després de 30 dies en conservació a 0,5°C fred normal s'observa una pèrdua de qualitat del fruit i presenta símptomes de danys per fred depenent de l'any.

PLAGOLD 19S

Origen: Espanya

Editor: Planasa

Data de recol·lecció: 23 juny



ARBRE	Vigor	Mig-alt
	Port	Semiobert
	Data plena floració	11 març
	Floribunditat	Baixa
	Requeriment d'aclarida	Baix
	Verd	6è
	Producció (Kg arbre ⁻¹)	17,2
	Potencial productiu	Mig-alt

FRUIT	Calibre dominant (mm)	70-75
	Color (%)	70-90
	Pinyol obert (%)	0
	Fermesa (kg)	3,7
	Sucres (°Brix)	8,4
	Acidesa (g L ⁻¹)	4,6
	Aroma	-
	Potencial de conservació	Alt

Varietat de maduració uns dies després de 'Britney Lane^{COV}' i 3-4 dies abans de 'Crispbella^{DCOV}'. Floració en època mitjana. Arbre que produeix poca flor i no molt fullatge, de fàcil conducció, de vegetació poc densa, similar a 'Plagold 22^S'. Al 2018 es va observar una maduració irregular d'alguns fruits i en madurar sensibles a la caiguda, però no al 2019. Calibre bo per l'època. Color intens sobre una bona part del fruit. Forma no massa homogènia amb sutura marcada i manifesta asimetria peduncular en alguns fruits. Polpa sucosa, de gust dolç i moderadament aromàtica. No presenta sensibilitat a pinyol obert (0% al 2018, 2019 i 2021, i 8% al 2020). De moment es tracta només d'observacions de dos anys, ja que tant en el 2021 com en el 2022 la producció ha estat molt penalitzada per la gelada. Per tant, a contrastar en els pròxims dos anys, sobretot la homogeneïtat de calibre i la forma dels fruits, així com el manteniment de la fermesa a l'arbre i l'agrupació de la collita. Després de 30 dies en conservació a 0,5°C fred normal no s'observa una pèrdua de qualitat del fruit, i presenta un percentatge nul de fruits amb símptomes de danys per fred.

PRÉSSEC GROC

ARIZONA^{COV}
(5683-7)

Origen: Espanya

Editor: PSB Producción Vegetal

Data de recol·lecció: 4 Juliol



ARBRE	Vigor	Mig-alt
	Port	Semiobert
	Data plena floració	6 Març
	Floribunditat	Mitja
	Requeriments d'aclarida	Mig
	Verd	5è
	Producció (Kg arbre⁻¹)	12,0
	Potencial productiu	Mig-alt

FRUIT	Calibre dominant (mm)	-
	Color (%)	70-90
	Pinyol obert (%)	0
	Fermesa (kg)	3,0
	Sucres (°Brix)	10,6
	Acidesa (g L⁻¹)	3,6
	Aroma	Alt
	Potencial de conservació	-

Varietat de recol·lecció uns 5-7 dies abans de 'Royal Summer[®]' i 'Rich Lady'. Floració en època mitjana. Fruit de forma rodona i de bon calibre per l'època. Epidermis fina i atractiva, amb color no molt intens sobre el 80-100% del fruit. Polpa dolça, crocant, sucosa, ferma de bona qualitat gustativa. Ja plantada a escala comercial en diferents indrets. Fins ara no presenta sensibilitat a pinyol obert (0% al 2020 i 2021). Varietat productiva que s'ha vist molt afectada per la gelades produïdes tant en 2021 com en 2022. A 2021, després de 30 dies en conservació a 0,5°C fred normal no s'observa una pèrdua de qualitat del fruit, però presenta un percentatge moderat de fruits amb símptomes de danys per fred. Varietat de maduració en una època interessant on es disposa de diferents varietats de gust dolç. A contrastar en el futur el potencial de producció, calibre i de conservació.

SOLEDORA^{COV}
(5610-1)

Origen: Espanya

Editor: PSB Producción Vegetal

Data de recol·lecció: 11 Juliol



ARBRE	Vigor	Mig
	Port	Semiobert
	Data plena floració	6 Març
	Floribunditat	Mitja
	Requeriment d'aclarida	Mig
	Verd	4rt
	Producció (Kg arbre⁻¹)	49,8
	Potencial productiu	Alt

FRUIT	Calibre dominant (mm)	80-85
	Color (%)	70-90
	Pinyol obert (%)	0
	Fermesa (kg)	2,4
	Sucres (°Brix)	9,1
	Acidesa (g L⁻¹)	3,2
	Aroma	Poc
	Potencial de conservació	-

Varietat de recol·lecció uns dies després de 'Rich Lady'. Floració en època mitjana. Producció fins ara en mixtes de qualitat. Fruit de forma rodona però una mica aplanada, i de bon calibre per l'època. Epidermis fina i atractiva, amb poc pel i de color intens sobre el 70-90% del fruit. Polpa dolça, crocant, sucosa, ferma i moderadament aromàtica. A contrastar en el futur el potencial de producció, calibre i de conservació.

PRÉSSEC GROC

LAMBADA^{COV}
(HA688-8)

Origen: Espanya

Editor: PSB Producción Vegetal

Data de recol·lecció: 18 juliol



ARBRE	Vigor	Mig
	Port	Semiobert
	Data plena floració	6 març
	Floribunditat	Mitja
	Requeriment d'aclarida	Mig-alt
	Verd	6è
	Producció (Kg arbre⁻¹)	37,9
	Potencial productiu	Alt

FRUIT	Calibre dominant (mm)	>85
	Color (%)	80-90
	Pinyol obert (%)	0
	Fermesa (kg)	3,6
	Sucres (°Brix)	10,4
	Acidesa (g L⁻¹)	3,1
	Aroma	Poc
	Potencial de conservació	-

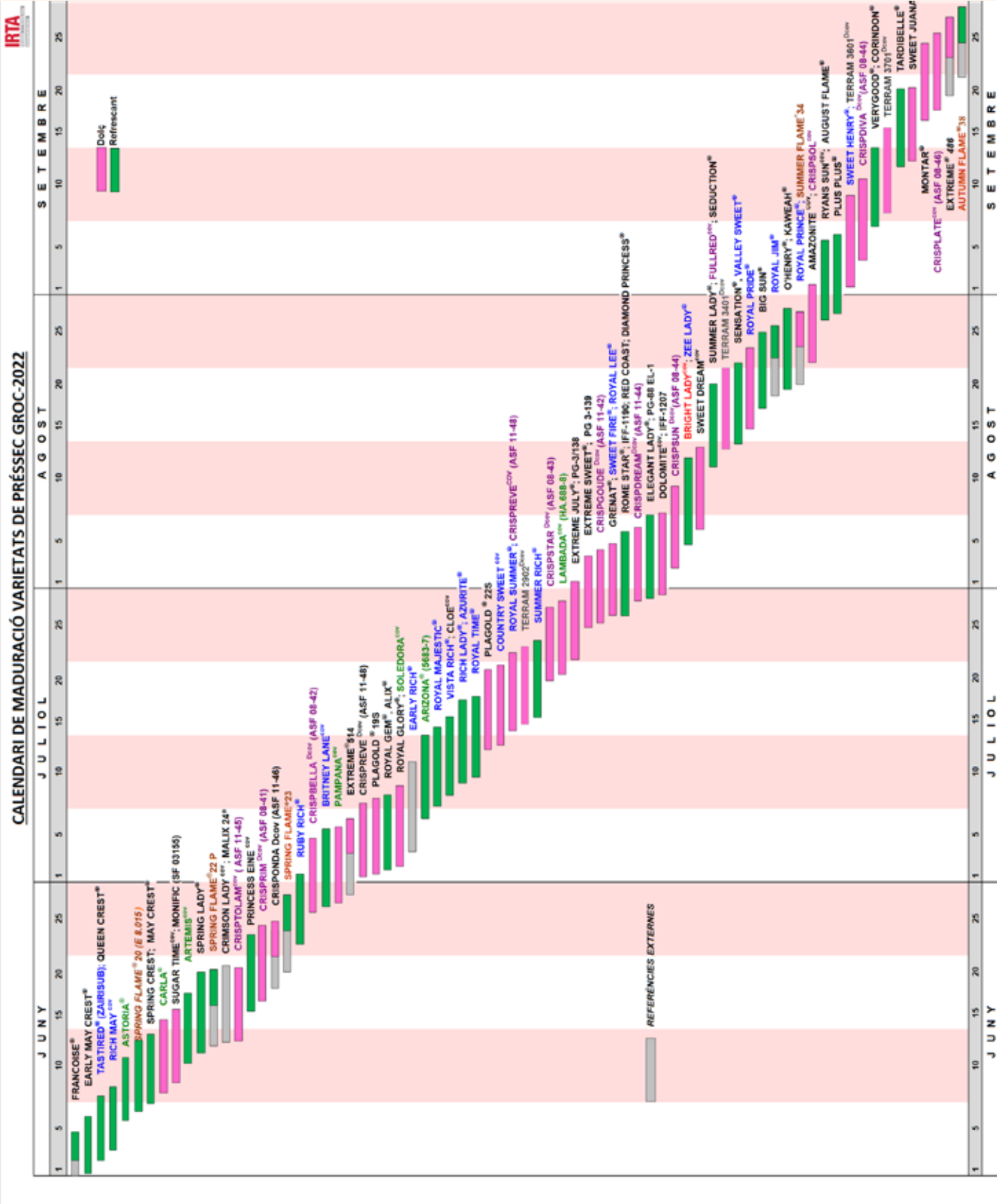
Varietat de recol·lecció uns 7-10 dies abans que 'Sweet Dream[®]' i 7-10 després de 'Rich Lady'. Floració en època semiprimerenca. Fruit rodó, amb la sutura poc marcada, i de bon calibre per l'època. Al 2021, degut a la poca producció per la gelada primaveral, els calibres van ser més grans de l'habitual. No obstant, aquest 2022 ha tingut un bon comportament agronòmic enfront la gelada. Epidermis fina i atractiva, amb color no molt intens sobre el 90-100% del fruit. Polpa dolça, crocant, sucosa, ferma i de moderada qualitat gustativa. Fins ara no s'ha mostrat sensible a pinyol obert, no obstant, alguns fruits aquest 2022 han presentat "corky". A 2021, després de 30 dies en conservació a 0,5°C fred normal no s'observa una pèrdua de qualitat del fruit, però presenta una moderada susceptibilitat a danys per fred. Varietat de maduració en una època interessant on es disposa de diferents varietats de gust dolç.

PRÉSSEC GROC

A continuació s'exposen varietats noves de préssec de polpa groga procedents de finques externes a IRTA.

<p>Malix[®] 24 VIF International</p>		<p>Varietat de recol·lecció després de 'Carla', i de 2 setmanes abans que 'Melox-26'. Arbre de port obert amb mixtes molt llargues. Fruit de bon calibre per l'època. El fruit manté la fermesa a l'arbre, és dolç, de textura fundent i molt aromàtic.</p>
--	--	---

CALENDARI DE MADURACIÓ VARIETATS DE PRÉSECC GROCC-2022



PRÉSSEC BLANC

PAMELA^{COV} (B407-2)

Origen: Espanya

Editor: PSB Producción Vegetal

Data de recol·lecció: 11 Juny



ARBRE	Vigor	Alt
	Port	Semiobert
	Data plena floració	28 Febrer
	Floribunditat	Alta
	Requeriment d'aclarida	Alt
	Verd	8è
	Producció (Kg arbre⁻¹)	15,0
	Potencial productiu	Mig-alt

FRUIT	Calibre dominant (mm)	70-75
	Color (%)	70-90
	Pinyol obert (%)	2
	Fermesa (kg)	4,6
	Sucres (°Brix)	8,3
	Acidesa (g L⁻¹)	13,1
	Aroma	Alt
	Potencial de conservació	Alta

Varietat de referència a la seva època. Maduració una setmana abans de 'Patty[®]'. Floració semiprimerenca i, per tant, exposada a gelades primaverals. Floribunditat baixa al 2019, però en general la té alta. Recomanable aclarida en flor. Producció sobre mixtes de qualitat. Destaca pel bon comportament productiu i pel calibre dels fruits. Aquest 2022 la producció s'ha vist afectada per la gelada primaveral. Fruit de forma esfèrica i mugró enfonsat. No obstant, al 2019 alguns fruits van presentar asimetria. Epidermis lleugerament vellutada. Polpa de bona consistència per l'època, sucosa al madurar, de gust acidulat i bona qualitat. Sensible a pinyol obert depenent de l'any (18% al 2018, 8 % al 2019, 14% al 2020 i 7% al 2021). Després de 30 dies en conservació a 0,5°C fred normal no s'observa una pèrdua de qualitat del fruit i presenta un percentatge quasi nul de fruits amb símptomes de danys per fred.

SWEETALY^{COV} (ASF1151L)

Origen: França

Editor: Agro Selection Fruits

Data de recol·lecció: -



ARBRE	Vigor	Mig
	Port	Semiobert
	Data plena floració	-
	Floribunditat	Mitja
	Requeriment d'aclarida	Mig
	Verd	-
	Producció (Kg arbre⁻¹)	-
	Potencial productiu	Mig-alt

FRUIT	Calibre dominant (mm)	-
	Color (%)	70-90
	Pinyol obert (%)	-
	Fermesa (kg)	3,1
	Sucres (°Brix)	9,8
	Acidesa (g L⁻¹)	4,0
	Aroma	Poc
	Potencial de conservació	-

Varietat de recol·lecció primerenca, uns dies abans de 'Patty[®]'. Destaca per la coloració dels fruits (90%), l'epidermis molt poc vellutada i l'atractiu dels fruits. Fruits de bon calibre, en general, malgrat que al 2019 el calibre dominant ha estat <60 mm. Forma esfèrica, simètrica i molt homogènia, en general. Mugró enfonsat i sutura marcada. Textura crocant i aromàtica, de gust dolç i de bona qualitat gustativa. De moment poc sensible a pinyol obert (6% el 2018, 0% al 2019, 7% al 2020 i 0% al 2021). A 2021, després de 30 dies en conservació a 0,5°C fred normal no s'observa una pèrdua de qualitat del fruit, però presenta un moderat percentatge de fruits amb símptomes de danys per fred.

MAREVA^{COV}
(K313-24)

Origen: Espanya

Editor: PSB Producción Vegetal

Data de recol·lecció: -



ARBRE	Vigor	Mig
	Port	Semiobert
	Data plena floració	-
	Floribunditat	Mitja
	Requeriment d'aclarida	Mig-baix
	Verd	-
	Producció (Kg arbre⁻¹)	-
	Potencial productiu	Mig-alt

FRUIT	Calibre dominant (mm)	-
	Color (%)	80-100
	Pinyol obert (%)	-
	Fermesa (kg)	2,9
	Sucres (°Brix)	9,3
	Acidesa (g L⁻¹)	2,9
	Aroma	Poc
	Potencial de conservació	-

Varietat de recol·lecció primerenca, 4-6 dies després de 'Patty' i 5-7 després de 'Pamela'. Època interessant on ja es disposa de diferents varietats de gust dolç. Poda sobre mixtes de qualitat i altres òrgans no afeblits. Floració semiprimerenca i floribunditat mitjana, a excepció de 2021. Fruit rodó de bon calibre, alguns fruits amb sutura marcada no presenten una forma regular. Epidermis amb color, sobre el 80-100% del fruit. Polpa dolça, crocant, sucosa, de bona qualitat gustativa, malgrat no ser molt aromàtic. La polpa es torna vermella al madurar. No sensible a pinyol obert durant tots els anys d'avaluació, a excepció d'aquest 2021 (7% de pinyol obert). A 2021, després de 30 dies en conservació a 0,5°C fred normal no s'observa una pèrdua de qualitat del fruit, no obstant presenta un moderat percentatge de fruits amb símptomes de danys per fred.

NABBY[®]

Origen: França

Editor: International Plant Selection

Data de recol·lecció: 27 juny



ARBRE	Vigor	Mig-alt
	Port	Semiobert
	Data plena floració	7 març
	Floribunditat	Alta
	Requeriment d'aclarida	Alt
	Verd	5è
	Producció (Kg arbre⁻¹)	63,6
	Potencial productiu	Alt

FRUIT	Calibre dominant (mm)	70-75
	Color (%)	90-100
	Pinyol obert (%)	0
	Fermesa (kg)	4,0
	Sucres (°Brix)	9,2
	Acidesa (g L⁻¹)	5,6
	Aroma	Poc
	Potencial de conservació	Alt

Varietat de recol·lecció primerenca, 5-7 dies després de 'Patty'. Fructifica tant en mixta vella com de l'any. Fructifica tant en mixta vella com de l'any. Fruit atractiu, de forma rodona a lleugerament aplanada, amb la sutura marcada en alguns fruits, i de molt bon calibre per l'època. Mugeró enfonsat i de coloració precoç i intensa sobre la quasi totalitat del fruit. Epidermis fina i atractiva, amb una mica de presència de pèl. Polpa lleugerament amb vetes vermelles per la perifèria del fruit (la pigmentació de la polpa s'incrementa amb la maduresa). Fins ara no sensible a pinyol obert. Polpa sucosa, crocant, dolça i moderadament aromàtica per l'època. Després de 30 dies en conservació a 0,5°C fred normal no s'observa una pèrdua de qualitat del fruit i presenta un percentatge baix de fruits amb símptomes de danys per fred.

PRÉSSEC BLANC

SWEETBANG^{COV} (ASF1154)

Origen: França

Editor: Agro Selection Fruits

Data de recol·lecció: 27 juny



ARBRE	Vigor	Mig
	Port	Semiobert
	Data plena floració	10 març
	Floribunditat	Mitja-alta
	Requeriment d'aclarida	Mig-alt
	Verd	5è
	Producció (Kg arbre⁻¹)	41,9
	Potencial productiu	Mig-alt

FRUIT	Calibre dominant (mm)	75-80
	Color (%)	70-80
	Pinyol obert (%)	3
	Fermesa (kg)	5,2
	Sucres (°Brix)	9,5
	Acidesa (g L⁻¹)	4,6
	Aroma	Moderat
	Potencial de conservació	Alt

Varietat de recol·lecció a finals de juny principis de juliol, en època 'Melox-26®'. Arbre de floració tardana. Producció sobre mixtes de l'any i en fusta vella. Alta i precoç coloració dels fruits sobre quasi la seva totalitat (80-90 % del fruit). Fruit de bon calibre, de forma rodona lleugerament aplanada i amb el mugró enfonsat. Epidermis fina, vellutada amb una mica de pèl, però atractiva. Polpa de gust dolç, aromàtica i sucosa, textura crocant, de bona qualitat gustativa. Sensible a pinyol obert depenent de l'any (14% al 2020 i 7% al 2021). Després de 30 dies en conservació a 0,5°C fred normal no s'observa una pèrdua de qualitat del fruit, però presenta variabilitat en símptomes de dany per fred depenent de l'any l'estat de maduresa dels fruits.

ALABAMA^{COV} (5888-25)

Origen: Espanya

Editor: PSB Producción Vegetal

Data de recol·lecció: 4 juliol



ARBRE	Vigor	Mig-alt
	Port	Semiobert
	Data plena floració	10 març
	Floribunditat	Alta
	Requeriment d'aclarida	Mig-alt
	Verd	5è
	Producció (Kg arbre⁻¹)	21,0
	Potencial productiu	Mig-alt

FRUIT	Calibre dominant (mm)	>85
	Color (%)	80-100
	Pinyol obert (%)	0
	Fermesa (kg)	5,0
	Sucres (°Brix)	10,1
	Acidesa (g L⁻¹)	4,8
	Aroma	Poc
	Potencial de conservació	-

Varietat de recol·lecció després de 'Melox-26®' i uns 4 dies abans de 'Maura®'. Arbre que fructifica en mixtes de l'any. Si es retalla la mixta els fruits presenten bon calibre i homogeni. Aquest 2022, la producció s'ha vist afectada per la gelada primaveral. Floració en època mitja-tardana. En general, fruit rodó, de bon calibre i mugró enfonsat. Aquest 2022, calibre més gran degut a la baixa producció causada per la gelada. No obstant, alguns fruits presenten la sutura molt marcada causant una forma no regular al fruit. Epidermis poc vellutada amb color intens en quasi la totalitat del fruit. Polpa dolça, crocant, sucosa, moderadament aromàtica, de bona qualitat gustativa i amb vetes vermelles perifèric en madurar. Ja introduïda a escala comercial en diferents indrets. Sensible a pinyol obert depenent de l'any (8% al 2020 i 17% al 2021). A 2021, després de 30 dies en conservació a 0,5°C fred normal no s'observa una pèrdua de qualitat del fruit, però presenta un percentatge alt de fruits amb símptomes de danys per fred.

PRÉSSEC BLANC

MELISSA^{COV}
(HA693-1)

Origen: Espanya

Editor: PSB Producción Vegetal

Data de recol·lecció: 28 juliol



ARBRE	Vigor	Mig-alt
	Port	Semiobert
	Data plena floració	2 març
	Floribunditat	Mitja
	Requeriments d'aclarida	Mig
	Verd	6è
	Producció (Kg arbre⁻¹)	73,3
	Potencial productiu	Alt

FRUIT	Calibre dominant (mm)	75-80
	Color (%)	70-90
	Pinyol obert (%)	0
	Fermesa (kg)	4,2
	Sucres (°Brix)	11,5
	Acidesa (g L⁻¹)	2,9
	Aroma	Moderat
	Potencial de conservació	-

Varietat de recol·lecció després de 'Sweetregal^{COV}' i uns dies abans que 'Ibiza^{COV}'. Floració en època mitjana. Fructifica en mixtes de l'any fent uns bons calibres. Fruit rodó de forma aplanada, homogeni, de bon calibre i amb mugró enfonsat. Epidermis poc vellutada però amb bastant pèl, amb color roig intens sobre la totalitat del fruit (90-100%). Polpa dolça, crocant, sucosa, de bona qualitat gustativa, amb vetes vermelles a la polpa al madurar. Primera producció al 2018 on ha destacat pel calibre i per la coloració dels fruits. Poc sensible a pinyol obert (8% al 2019 i 0% al 2020 i 2021). A 2020, després de 30 dies en conservació a 0,5°C fred normal no s'observa una pèrdua de qualitat del fruit i presenta un percentatge baix de fruits amb símptomes de danys per fred.

PRÉSSEC BLANC

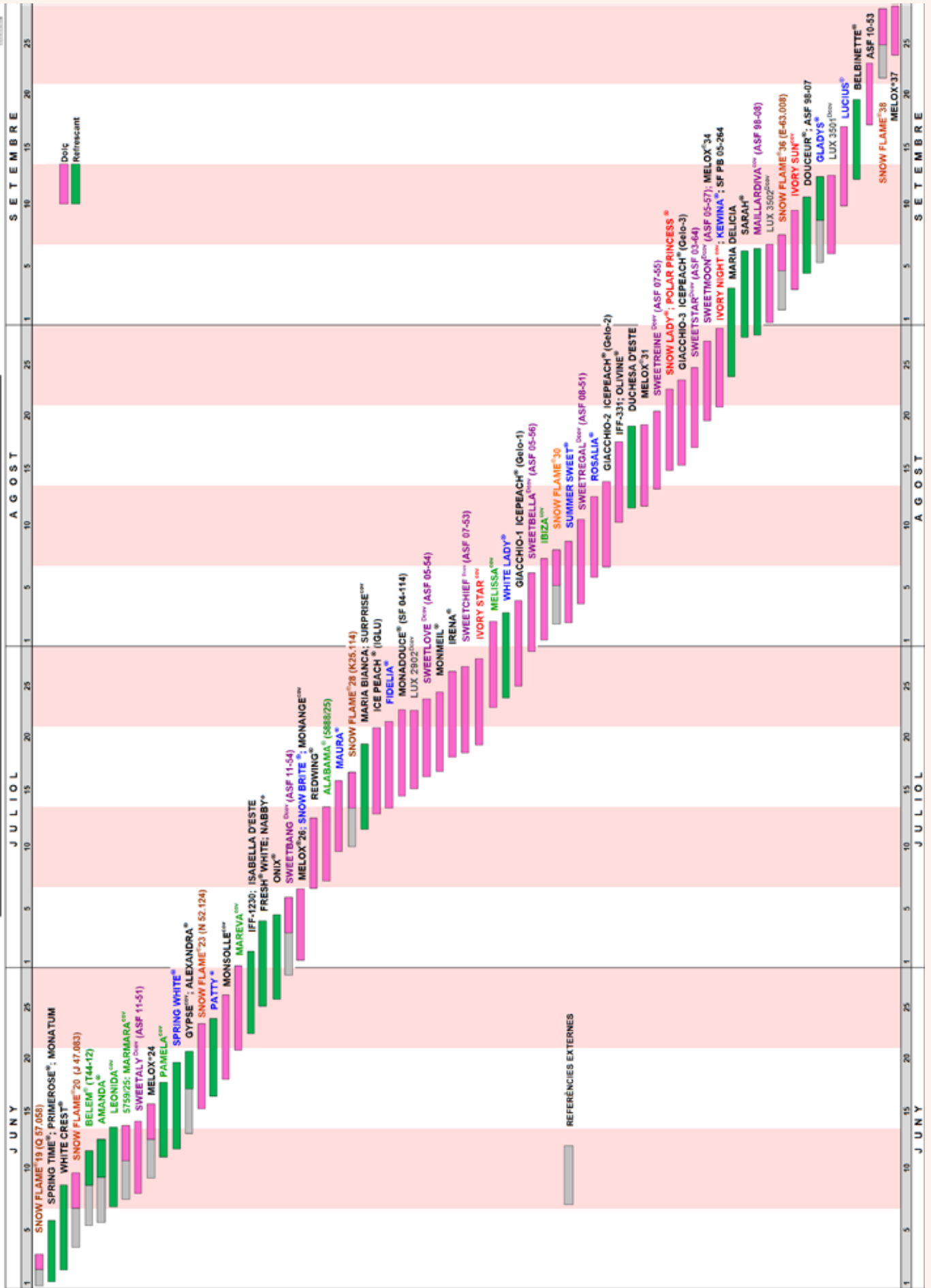
A continuació s'exposen varietats noves de préssec de polpa blanca procedents de finques externes a IRTA.

Marmara^{COV}
PSB Producción Vegetal



Varietat de recol·lecció època 'Boreal'. Fruit de bon calibre per l'època. Coloració 90-100%. Manté bé la fermesa a l'arbre. El fruit és dolç, crocant, però no molt aromàtic.

CALENDARI DE MADURACIÓ VARIETATS DE PRÉSSOC BLANC - 2022



NECTARINA GROGA

OMEGA^{COV}
(5692-58)

Origen: Espanya

Editor: PSB Producción Vegetal

Data de recol·lecció: -



ARBRE	Vigor	Mig-alt
	Port	Semiobert
	Data plena floració	-
	Floribunditat	Mitja
	Requeriment d'aclarida	Baix
	Verd	-
	Producció (Kg arbre⁻¹)	-
	Potencial productiu	Mig-alt

FRUIT	Calibre dominant (mm)	-
	Color (%)	90-100
	Pinyol obert (%)	-
	Fermesa (kg)	3,8
	Sucres (°Brix)	11,2
	Acidesa (g L⁻¹)	6,0
	Aroma	Moderat
	Potencial de conservació	-

Varietat de recol·lecció 5-7 abans de 'Big Bang'. Arbre de floració primerenca. Fructifica en mixtes de l'any de qualitat. Destaca per l'alta i precoç coloració dels fruits sobre la seva totalitat. Aquests dos últims anys, degut a la gelada, la producció ha sigut mínima i, per tant, a contrastar el calibre i la producció en els pròxims anys. Fruit de forma rodona lleugerament aplanada, de sutura visible. Presenta lenticel·les de mida gran, però estèticament són acceptables. Polpa de gust dolç i moderadament aromàtica, de textura crocant, sucosa i de bona qualitat gustativa per l'època. Poc sensible a pinyol obert (3% al 2021). A 2021, després de 30 dies en conservació a 0,5°C fred normal no s'observa una pèrdua de qualitat del fruit, i presenta un percentatge baix de fruits amb símptomes de danys per fred.

NETIX^{®25}
(12-75V4)

Origen: Espanya

Editor: VIF Internacional

Data de recol·lecció: -



ARBRE	Vigor	Mig-alt
	Port	semiobert
	Data plena floració	8 març
	Floribunditat	Mitja
	Requeriment d'aclarida	Mig
	Verd	-
	Producció (Kg arbre⁻¹)	-
	Potencial productiu	Alt

FRUIT	Calibre dominant	-
	Color	80-100
	Pinyol obert (%)	-
	Fermesa (kg)	4,6
	Sucres (°Brix)	12,2
	Acidesa (g L⁻¹)	5,4
	Aroma	Alt
	Potencial de conservació	Alt

Varietat de maduració en època 'Big Bang[®]' i 3 dies després de 'Early Top[®]'. Introduïda ja a escala comercial. Floració en època mitja-tardana. Producció en mixtes de mida mitjana de qualitat. Fruit de coloració precoç, d'epidermis fina, brillant i atractiva, amb lenticel·les poc perceptibles, en general. Coloració molt abans de madurar i roig intens al madurar sobre la pràctica totalitat del fruit, fins i tot en zones ombrejades. Forma rodona a lleugerament allargada i mugró enfonsat. Polpa crocant, dolça, aromàtica, sucosa al madurar i de bona qualitat. Pinyol adherit. Bon comportament productiu amb un calibre interessant per l'època, però la seva producció s'ha vist afectada per les gelades d'aquests dos últims anys. Sensible a pinyol obert depenent de l'any (13% al 2019, 14% al 2020 i 0% al 2021). A 2021, després de 30 dies en conservació a 0,5°C fred normal no s'observa una pèrdua de la qualitat del fruit i presenta un percentatge baix de fruits amb símptomes de danys per fred.

CARACAS^{COV}
(5710-48)

Origen: Espanya

Editor: PSB Producción Vegetal

Data de recol·lecció: -



ARBRE	Vigor	Alt
	Port	Semiobert
	Data plena floració	-
	Floribunditat	Mitja
	Requeriment d'aclarida	Mig
	Verd	5è
	Producció (Kg arbre⁻¹)	-
	Potencial productiu	Mig-alt

FRUIT	Calibre dominant (mm)	-
	Color (%)	70-90
	Pinyol obert (%)	-
	Fermesa (kg)	3,0
	Sucres (°Brix)	11,2
	Acidesa (g L⁻¹)	5,1
	aroma	Moderat
	Potencial de conservació	-

Varietat de recol·lecció en època 'Big Bang[®]', entre 'Omega' i 'Atanais' i 5-7 abans de 'Big Top[®]'. Floració en època primerenca. Fructifica en rama vella i en mixtes de l'any de qualitat. Fruit de coloració precoç, d'epidermis fina, brillant i atractiva, amb lenticel·les grans i bastant perceptibles, però estèticament acceptables. Coloració abans de madurar i roig intens al madurar sobre la pràctica totalitat del fruit, fins i tot en zones ombrejades. Forma rodona, no del tot homogènia i mugró enfonsat. Polpa crocant, dolça, moderadament aromàtica, sucosa al madurar i de bona qualitat. Pinyol adherit. Per ara no sensible a pinyol obert (0% al 2019, 2020 i 2021). Calibre mig i adequat per l'època.

ZINCAL 18S

Origen: Espanya

Editor: Planasa

Data de recol·lecció: 23 Juny



ARBRE	Vigor	Alt
	Port	Obert
	Data plena floració	23 març
	Floribunditat	Baixa
	Requeriment d'aclarida	Baix
	Verd	6è
	Producció (Kg arbre⁻¹)	≤10,0
	Potencial productiu	Mig-alt

FRUIT	Calibre dominant (mm)	-
	Color (%)	70-90
	Pinyol obert (%)	8,0
	Fermesa (kg)	4,5
	Sucres (°Brix)	10,9
	Acidesa (g L⁻¹)	7,0
	Aroma	Alt
	Potencial de conservació	-

Varietat de recol·lecció després de 'Big Top[®]'. Arbre vigorós de vegetació poc densa i fàcil de conduir. Floreix en època mitjana. Els fruits presenten una coloració molt precoç i intensa a la collita. Forma del fruit no massa homogènia, calibre mitjà. Alguns fruits presenten asimetria per la sutura. Mugró enfonsat i lenticel·les molt poc aparents el 2018 i el 2019. Alguns fruits maduració anticipada i caiguda de precollita. Polpa consistent, crocant, dolça, bastant aromàtica i de bona qualitat gustativa. Pinyol adherit de mida mitjana. La seva sensibilitat a pinyol obert varia segons l'any (11% al 2018, 0% al 2019, 13% al 2020 i 0% al 2021). Tant al 2021 com al 2022, la producció s'ha vist molt afectada per les gelades primaverals.

NECTARINA GROGA

MOMBASA^{COV} (T344-2)

Origen: Espanya

Editor: PSB Producción Vegetal

Data de recol·lecció: 28 Juny



ARBRE	Vigor	Alt
	Port	Semiobert
	Data plena floració	28 Febrer
	Floribunditat	Mitja
	Requeriment d'aclarida	Mig
	Verd	-
	Producció (Kg arbre ⁻¹)	-
	Potencial productiu	Mig-alt

FRUIT	Calibre dominant (mm)	-
	Color (%)	90-100
	Pinyol obert (%)	-
	Fermesa (kg)	3,8
	Sucres (°Brix)	11,6
	Acidesa (g L ⁻¹)	5,6
	Aroma	Alt
	Potencial de conservació	-

Varietat de recol·lecció abans de 'Big Top[®]'. Arbre de floració semiprimereca. Al 2021 va mostrar una bona rusticitat en anys de gelades en els mesos de febrer i març. Destaca per la precocitat del color i la presentació dels fruits, amb coloració intensa sobretot a la superfície. Fruits de forma esfèrica amb mugró enfonsat i de bon calibre. Epidermis amb lenticel·les lleugerament marcades i molt bona presentació. Polpa dolça, crocant, aromàtica i de bona qualitat gustativa. No sensible a pinyol obert (0 % al 2019, 2020 i 2021). En alguna localitat la forma del fruit no és del tot homogènia. No obstant, a major disponibilitat d'hores fred a l'hivern més perfecta és la forma. Degut a l'onada de calor de finals de juny principis de Juliol 2019, es va observar un 5% de fruits afectats pel cop de sol. A 2021, després de 30 dies en conservació a 0,5°C fred normal no s'observa una pèrdua de la qualitat del fruit, però presenta un percentatge moderat de fruits amb símptomes de danys per fred.

ZINCAL 25S

Origen: Espanya

Editor: Planasa

Data de recol·lecció: 7 juliol



ARBRE	Vigor	Mig
	Port	Semiobert
	Data plena floració	10 març
	Floribunditat	Baixa
	Requeriment d'aclarida	Baix o nul
	Verd	6è
	Producció (Kg arbre ⁻¹)	≤10,0
	Potencial productiu	Mig

FRUIT	Calibre dominant (mm)	-
	Color (%)	80-100
	Pinyol obert (%)	0
	Fermesa (kg)	3,7
	Sucres (°Brix)	10,4
	Acidesa (g L ⁻¹)	6,9
	Aroma	Alt
	Potencial de conservació	-

Varietat de recol·lecció època 'Big Top[®]'. Característiques de l'arbre i del fruit properes a 'Zincal[®]18S', de la que és diferència per un calibre superior i color més intens dels fruits, alguns però maduren anticipadament i la forma no és del tot homogènia. Arbre de floració en època tardana i de floració mitja-baixa, en general. La qualitat gustativa és bona amb polpa també de textura crocant i sucosa similar a 'Zincal[®]18S' però més aromàtica. Pinyol adherit de mida mitjana. Al 2020 va presentar poca producció, i tant al 2021 com al 2022, aquesta s'ha vist molt afectada per les gelades primaverals. A contrastar encara el seu potencial productiu.

NECTARINA GROGA

NECTARONDA^{COV} (ASF1304)

Origen: Espanya

Editor: Agro Selection Fruits

Data de recol·lecció: 7 juliol



ARBRE	Vigor	Mig-alt
	Port	Semiobert
	Data plena floració	10 març
	Floribunditat	Mitja
	Requeriments d'aclarida	Baix
	Verd	6è
	Producció (Kg arbre⁻¹)	30,1
	Potencial productiu	Alt

FRUIT	Calibre dominant (mm)	70-75
	Color (%)	70-90
	Pinyol obert (%)	0
	Fermesa (kg)	4,2
	Sucres (°Brix)	10,2
	Acidesa (g L⁻¹)	4,1
	Aroma	Alt
	Potencial de conservació	-

Varietat de recol·lecció després de 'Big Top[®]'. Varietat de rusticitat moderada. Es recomana plantar únicament en zones no exposades al fred. Producció sobre mixtes. Fruits de forma lleugerament ovalada, coloració molt precoç, intensa i molt brillant, inclús en les parts ombrejades, molt abans de la collita i en arbres adults. Epidermis molt fina, amb lenticel·les imperceptibles, a excepció del 2019, 2021 i 2022. Aquests dos últims anys degut principalment a l'afectació de la producció per les gelades. Polpa de textura crocant, de gust dolç, baixa acidesa i bona o molt bona qualitat gustativa amb gust perfumat i aromàtic. Poc sensible a pinyol obert (0% al 2019 i al 2020, i 8% al 2021). A 2021, després de 30 dies en conservació a 0,5°C fred normal no s'observa una pèrdua acusada de la qualitat del fruit, però presenta un percentatge moderat de fruits amb símptomes de danys per fred.

LUCIANA^{COV} (N47-13)

Origen: Espanya

Editor: PSB Producción Vegetal

Data de recol·lecció: 21 juliol



ARBRE	Vigor	Mig
	Port	Semiobert
	Data plena floració	6 març
	Floribunditat	Mitja
	Requeriment d'aclarida	Mig
	Verd	7è
	Producció (Kg arbre⁻¹)	32,3
	Potencial productiu	Alt

FRUIT	Calibre dominant (mm)	75-80
	Color (%)	60-80
	Pinyol obert (%)	0
	Fermesa (kg)	4,2
	Sucres (°Brix)	10,1
	Acidesa (g L⁻¹)	4,1
	Aroma	Alt
	Potencial de conservació	-

Varietat de referència indiscutible abans de 'Venus[®]'. Arbre de fàcil conducció, molt productiu, amb una rusticitat interessant, tot i ser de floració primerenca. Afavorir la producció sobre tot tipus de fusta, però eliminar sistemàticament la més envellida en posició pèndula, donada l'alta fertilitat de la varietat. És molt important no anticipar la data de collita donat que el color es desenvolupa considerablement a l'apropar-se la maduració. Coloració sobre la quasi totalitat del fruit i bona qualitat gustativa, de gust dolç i més o menys aromàtic en funció de l'any. El color disminueix a l'envellir l'arbre i passa de bicolor a ataronjada en les zones menys il·luminades. La poda en verd permet optimitzar-lo. Fruit rodó, epidermis amb lenticel·les molt petites i presentació constant al llarg dels anys. Molt poc sensible a pinyol obert (0% al 2019). El calibre i la forma del fruit són molt homogenis. La consistència i la fermesa a l'arbre evolucionen lentament i tant el calibre com el color milloren molt al apropiat-se la maduració.

NECTARINA GROGA

CLARISS^{COV}
(4052-22)

Origen: Espanya

Editor: PSB Producción Vegetal

Data de recol·lecció: 28 juliol







ARBRE	Vigor	Alt
	Port	Semiobert
	Data plena floració	7 març
	Floribunditat	Alta
	Requeriment d'aclarida	Alt
	Verd	7è
	Producció (Kg arbre⁻¹)	32,8
	Potencial productiu	Alt

FRUIT	Calibre dominant (mm)	75-80
	Color (%)	70-90
	Pinyol obert (%)	0
	Fermesa (kg)	4,4
	Sucres (°Brix)	11,6
	Acidesa (g L⁻¹)	5,5
	Aroma	Alt
	Potencial de conservació	Alt

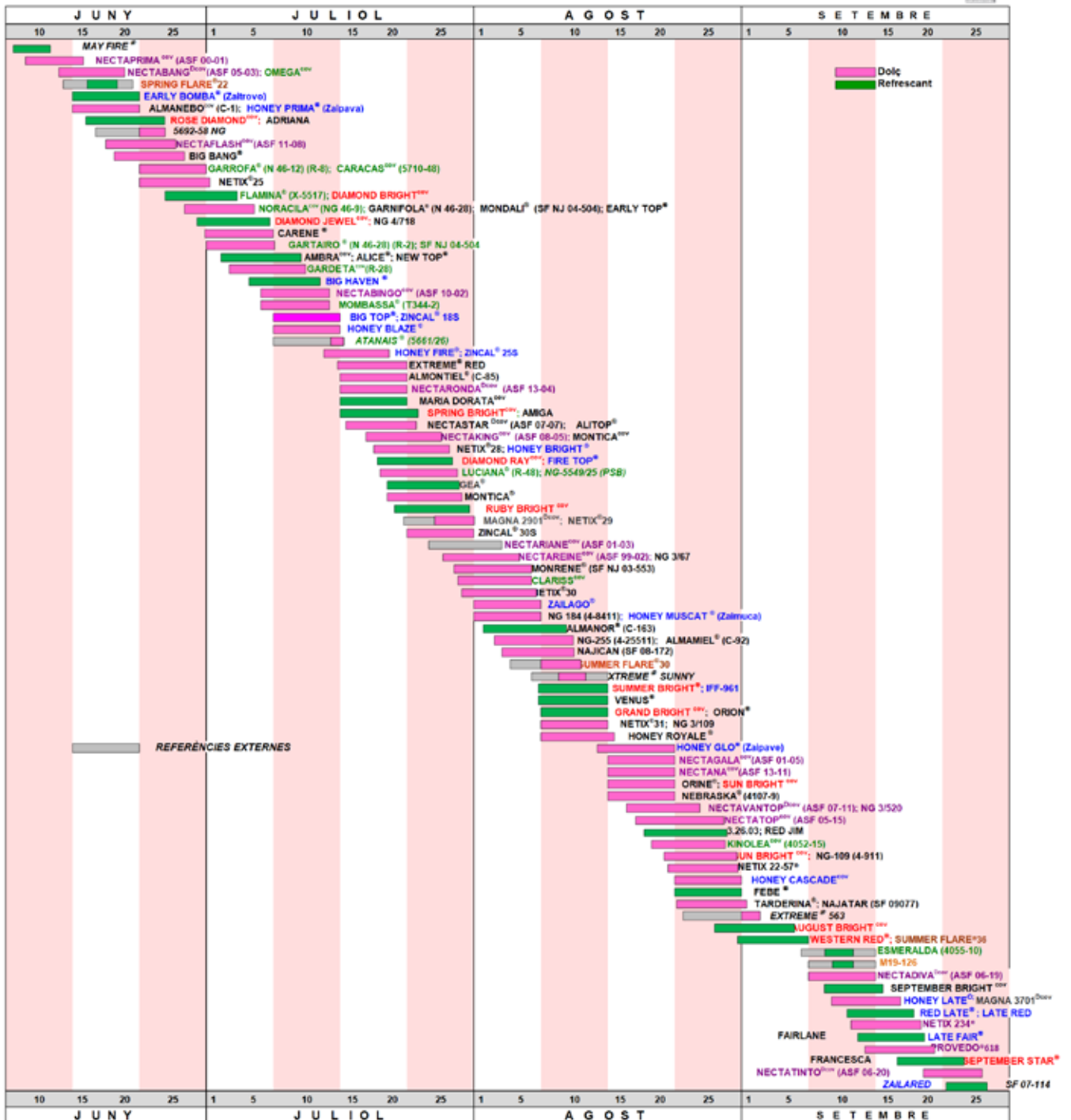
Varietat de recol·lecció 2-3 setmanes després de 'Big Top[®]' i uns dies després o similar a 'Luciana^{COV}'. Arbre de floració en època mitjana. Requereix una alta necessitat d'aclarida. Fructifica tant en fusta envellida com de l'any. Època molt interessant per donar continuïtat a 'Luciana' i enllaçar amb 'Honey Royale', tot i que amb molta oferta. Destaca per la precocitat del color i la presentació dels fruits, amb coloració intensa sobre quasi tota la superfície. Fruit de forma esfèrica amb mugró enfonsat i de bon calibre. Epidermis amb lenticel·les molt poc aparents i molt bona presentació. Polpa dolça, crocant, de bona qualitat gustativa. En els últims anys s'ha observat 'corky' en alguns fruits. Després de 30 dies en conservació a 0,5°C fred normal no s'observa una pèrdua de la qualitat del fruit i presenta un percentatge baix de fruits amb símptomes de danys per fred.

NECTARINA GROGA

A continuació s'exposen varietats noves de nectarina de polpa groga procedents de finques externes a IRTA.

<p>Ipanema^{cov} (5709-24) PSB Producción Vegetal</p>		<p>Varietat de recol·lecció a finals de maig principis de Juny. Presenta un bon potencial productiu, amb calibres B i A correctes per l'època. Coloració 80-100%. La sutura una mica marcada que fa que el fruit no presenti una forma rodona. Fruit de bon sabor per l'època, amb toc àcid que la fa diferent de la resta de varietats en aquesta època.</p>
<p>Atanais^{cov} (5661-26) PSB Producción Vegetal</p>		<p>Varietat de recol·lecció a finals de Juny. Presenta un bon potencial productiu i un bon calibre de fruits per l'època. Coloració 80-100%. Poca lenticel·la. Fruit dolç, crocant, sucós i molt aromàtic. Varietat de molt bona qualitat gustativa.</p>
<p>Matiss^{cov} (5661-56) PSB Producción Vegetal</p>		<p>Varietat de recol·lecció entre 'Big Top' i 'Luciana'. Presenta un bon potencial productiu. Fructifica en mixtes de l'any. Fruit de bon calibre i coloració per l'època. En general, els fruits presenten poca lenticel·la. És una varietat dolça, de texturant crocant, amb un aroma moderat.</p>
<p>Netix[®]29 VIF International</p>		<p>Varietat de recol·lecció entre 'Clariss' i 'Honey Royale'. Presenta un bon potencial productiu. Fructifica en mixtes de l'any. Fruit de bon calibre i coloració per l'època. En general, els fruits presenten poca lenticel·la. És una varietat dolça i aromàtica.</p>

CALENDARI DE MADURACIÓ VARIETATS DE NECTARINA GROGA - 2022



NECTARINA BLANCA

BOREAL^{COV} (T333-31)

Origen: Espanya

Editor: PSB Producción Vegetal

Data de recol·lecció: -



ARBRE	Vigor	Alt
	Port	Semiobert
	Data plena floració	-
	Floribunditat	Alta
	Requeriments d'aclarida	Alt
	Verd	-
	Producció (Kg arbre⁻¹)	-
	Potencial productiu	Alt

FRUIT	Calibre dominant (mm)	-
	Color (%)	90-100
	Pinyol obert (%)	-
	Fermesa (kg)	5,8
	Sucres (°Brix)	10,4
	Acidesa (g L⁻¹)	6,0
	Aroma	Moderat
	Potencial de conservació	-

Varietat de maduració en una època molt interessant (pocs dies o després de 'Lea^{COV}', segons any). Floració en època semiprimerenca, i en general de bona floribunditat. Es recomana l'aclarida en flor. Bon potencial de producció, color i calibre. Producció sobre tot tipus de fusta: mixtes de qualitat però també sobre xifones i fusta de més edat a l'envellir l'arbre on el fruit madura posteriorment. En això recorda a 'Big Top[®]'. Fruits de bon calibre, de forma rodona, mugró enfonsat i color vermell intens sobre la totalitat del fruit, inclús en zones ombrejades. Epidermis brillant i atractiva amb lenticel·les poc o gens perceptibles. Polpa dolça, sucosa, crocant, aromàtica i de qualitat gustativa bona, no excel·lent. Pinyol adherit. Evolució lenta de la maduresa. Sensible a pinyol obert depenent de l'any (1% al 2016, 10% al 2017, 2% al 2018, 0% al 2019, 14% al 2020 i 0% al 2021). A 2021, després de 30 dies en conservació a 0,5°C fred normal no s'observa una pèrdua de qualitat del fruit i presenta un percentatge baix de fruits amb símptomes de danys per fred.

NECTARNOVALA^{COV} (ASF1323)

Origen: França

Editor: Agro Selection Fruits

Data de recol·lecció: 30 Juny



ARBRE	Vigor	Mig
	Port	Semiobert
	Data plena floració	7 març
	Floribunditat	Mig-baixa
	Requeriment d'aclarida	Mig
	Verd	6è
	Producció (Kg arbre⁻¹)	28,0
	Potencial productiu	Alt

FRUIT	Calibre dominant (mm)	70-75
	Color (%)	90-100
	Pinyol obert (%)	0
	Fermesa (kg)	4,2
	Sucres (°Brix)	10,8
	Acidesa (g L⁻¹)	7,2
	Aroma	Alt
	Potencial de conservació	Alt

Varietat de recol·lecció en una època molt interessant, 5-7 dies abans de 'Garcica^{COV}' i després de 'Boreal^{COV}' i 'Nectarboom^{DCOV}'. Arbre de floració en època mitjana. Port de fàcil conducció. Producció en arbres joves sobre mixtes. No anticipar la data de collita. Bona producció. Polpa dolça, aromàtica, sucosa i crocant, de molt bona qualitat. Lenticel·les gens o poc perceptibles al 2018 i 2019, no obstant al 2020 i al 2021, les condicions climàtiques han afavorit a l'aparició de lenticel·les més visibles. Color precoç i intens, sobre la totalitat del fruit. Bon calibre i molt homogeni en tot l'arbre. Sensibilitat variable a pinyol obert (6% al 2018, 20% al 2019 i 2020, i 0% al 2021). Després de 30 dies en conservació a 0,5°C fred normal no s'observa una pèrdua de qualitat del fruit i presenta un percentatge baix de fruits amb símptomes de danys per fred.

NECTARINA BLANCA

GARCICA^{COV} (N48-21)

Origen: Espanya

Editor: PSB Producción Vegetal

Data de recol·lecció: 4 Juliol



ARBRE	Vigor	Mig-alt
	Port	Semiobert
	Data plena floració	5 març
	Floribunditat	Mig-baixa
	Requeriment d'aclarida	Baix
	Verd	7è
	Producció (Kg arbre⁻¹)	44,0
	Potencial productiu	Alt

FRUIT	Calibre dominant (mm)	70-75
	Color (%)	90-100
	Pinyol obert (%)	0
	Fermesa (kg)	4,1
	Sucres (°Brix)	11,0
	Acidesa (g L⁻¹)	6,9
	Aroma	Moderat
	Potencial de conservació	-

Varietat de referència indiscutible en la seva època. Tot i la floració primerenca aporta una rusticitat acceptable amb produccions habitualment regulars però que en determinats indrets de la finca i anys poden ser baixes. Producció sobre tot tipus de fusta no envellida. L'entrada en producció és ràpida i la presentació (color sobre la totalitat del fruit i lenticel·les poc marcades) i consistència del fruit són molt bones. Al 2019 un 20% dels fruits han presentat lenticel·les visibles. Poc o molt poc sensible a pinyol obert (3,5% al 2018 i 0% al 2019, 2021). Interessant en l'època pel color, calibre del fruit, consistència i qualitat. És fonamental no anticipar la collita donat el bon manteniment de la fermesa. A 2019, després de 30 dies en conservació a 0,5°C fred normal no s'observa una pèrdua de qualitat del fruit i presenta un percentatge baix de fruits amb símptomes de danys per fred.

REDIX[®]28 (120)

Origen: Espanya

Editor: VIF Internacional

Data de recol·lecció: 18 Juliol



ARBRE	Vigor	Mig-alt
	Port	Semiobert
	Data plena floració	7 març
	Floribunditat	Alta
	Requeriment d'aclarida	Mig-alt
	Verd	6è
	Producció (Kg arbre⁻¹)	58,1
	Potencial productiu	Alt

FRUIT	Calibre dominant (mm)	70-75
	Color (%)	80-100
	Pinyol obert (%)	-
	Fermesa (kg)	3,3
	Sucres (°Brix)	9,6
	Acidesa (g L⁻¹)	5,4
	Aroma	Alt
	Potencial de conservació	-

Varietat de recol·lecció en una època interessant, abans de 'Redix[®]30' i de 'Tifany[®]'. Arbre de floració en època mitjana. Els fruits destaquen pel bon calibre, regular, de forma rodona, amb mugró enfonsant i l'epidermis de color intens, brillant, molt atractiu i poca presència de lenticel·les. La fermesa aguanta molt bé a l'arbre, cosa que fa difícil determinar la data òptima de recol·lecció. Per tant, no anticipar la data de collita i no collir ni per color ni per calibre donat que manté molt bé la fermesa a l'arbre. Pinyol adherit. Moderadament sensible a pinyols oberts (14% al 2019). Polpa de gust dolç, sucosa, ferma, crocant, aromàtica. Destaca per la seva alta qualitat gustativa. A 2021, després de 30 dies en conservació a 0,5°C fred normal no s'observa una pèrdua de qualitat del fruit i presenta un percentatge baix de fruits amb símptomes de danys per fred.

NECTARINA BLANCA

BURMA^{OV}
(5549-45)

Origen: Espanya

Editor: PSB Producción Vegetal

Data de recol·lecció: 25 Juliol



ARBRE	Vigor	Alt
	Port	Semiobert
	Data plena floració	6 març
	Floribunditat	Mig-alta
	Requeriment d'aclarida	Mig
	Verd	4rt
	Producció (Kg arbre⁻¹)	18,1
	Potencial productiu	-

FRUIT	Calibre dominant (mm)	-
	Color (%)	90-100
	Pinyol obert (%)	0
	Fermesa (kg)	3,9
	Sucres (°Brix)	12,3
	Acidesa (g L⁻¹)	5,4
	Aroma	Moderat
	Potencial de conservació	-

Varietat de recol·lecció 5-10 dies abans de 'Tifany^{COV}'. Floració en època mitjana. Producció tant en mixtes de l'any com en rama envellida. Fruit de forma rodona lleugerament aplanada, amb el mugró enfonsat i la sutura poc marcada. Coloració precoç i intensa (roig-morat) sobre la totalitat del fruit. Polpa dolça, crocant, sucosa, aromàtica i de bona qualitat gustativa. Tant en 2021 com en 2022, la poca producció s'ha vist afectada per les gelades produïdes, fet que ha afavorit l'aparició de lenticel·les molt visibles i que la majoria dels fruits presentin un calibre superior a 85 mm. Per ara no és sensible a pinyol obert. A contrastar en els propers anys.

NECTARNOW^{COV}
(ASF1325)

Origen: França

Editor: Agro Selection Fruits

Data de recol·lecció: 25 Juliol



ARBRE	Vigor	Mig
	Port	Semiobert
	Data plena floració	7 març
	Floribunditat	Mig-baix
	Requeriment d'aclarida	Baix
	Verd	6è
	Producció (Kg arbre⁻¹)	47,2
	Potencial productiu	Alt

FRUIT	Calibre dominant (mm)	75-80
	Color (%)	90-100
	Pinyol obert (%)	0
	Fermesa (kg)	4,1
	Sucres (°Brix)	9,7
	Acidesa (g L⁻¹)	3,8
	Aroma	Alt
	Potencial de conservació	-

Varietat de recol·lecció abans de 'Tifany^{COV}' i de 'Redix[®]30'. Arbre de fàcil conducció. Floració en època mitjana. Bon potencial productiu en mixtes de l'any. Fruit de bon calibre i homogeni en tot l'arbre, esfèric, mugró enfonsat i sutura marcada. Color precoç, sobre la totalitat del fruit. Polpa dolça, aromàtica, sucosa i crocant, de bona qualitat gustativa. Lenticel·les poc o gens perceptibles, a excepció de 2021 degut a la poca producció. No sensible a pinyol obert (0% al 2018, 2019 i 2020). A 2020, després de 30 dies en conservació a 0,5°C fred normal no s'observa una pèrdua de qualitat del fruit i presenta un percentatge baix de fruits amb símptomes de danys per fred.

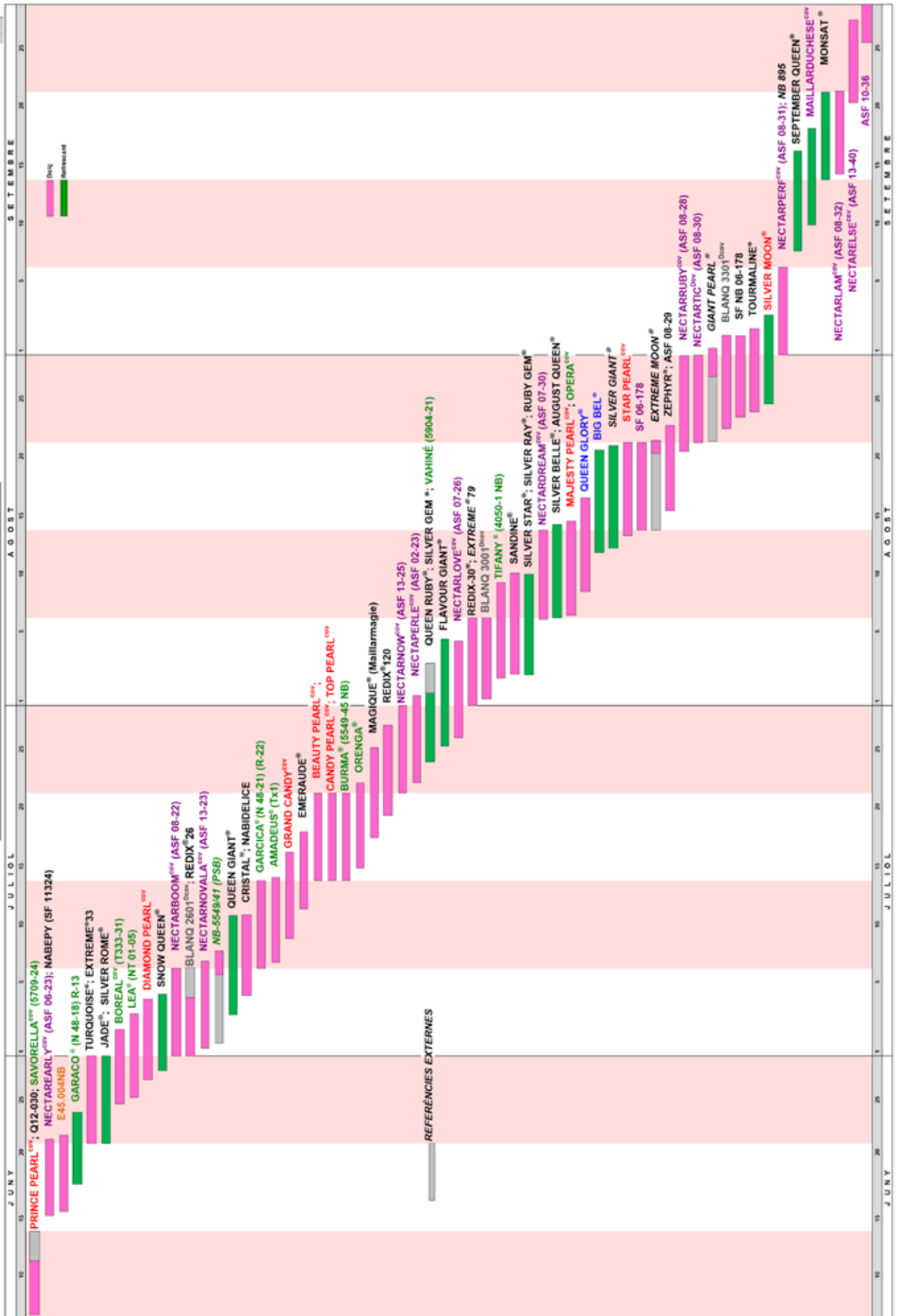
NECTARINA BLANCA

A continuació s'exposen varietats noves de nectarina de polpa blanca procedents de finques externes a IRTA.

<p>Savorella^{cov} (5709-52) PSB Producción Vegetal</p>		<p>Varietat de recol·lecció uns dies abans de 'Boreal'. Presenta un bon potencial productiu, amb fruits de calibre correcte (B/A) per l'època de recol·lecció. Coloració 80-100%. Poca lenticel.la. Fruit dolç amb toc d'àcid, crocant, sucós i aromàtic.</p>
<p>Redix[®]26 VIF International</p>		<p>Varietat de recol·lecció a finals de juny. Presenta un bon potencial productiu, amb fruits de calibre correcte per l'època de recol·lecció. Coloració 90-100%. Poc o gens de lenticel.la. Fruit dolç, crocant, sucós i molt aromàtic.</p>
<p>Vahiné^{cov} (5704-21) PSB Producción Vegetal</p>		<p>Varietat de recol·lecció la última setmana de juliol, 5-6 dies abans de 'Tiffany'. Arbre de vigor mig-alt i de port semiobert, que presenta un bon potencial productiu, amb fruits de calibre correcte per l'època de recol·lecció. Coloració 70-90%, amb molt poca lenticel.la. Fruit de sabor equilibrat, de textura crocant i sucosa, i aromàtic.</p>

EC

CALENDARI DE MADURACIÓ VARIETATS DE NECTARINA BLANCA - 2022



PAVIA

ARGOS[®] (PRO 703)

Origen: Espanya

Editor: Provedo

Data de recol·lecció: -



ARBRE	Vigor	Alt
	Port	Obert
	Data plena floració	-
	Floribunditat	Mig-alta
	Requeriment d'aclarida	Mig-alt
	Verd	-
	Producció (Kg arbre⁻¹)	-
	Potencial productiu	Alt

FRUIT	Calibre dominant	-
	Xapa	No
	Pinyol obert (%)	0
	Fermesa (kg)	3,3
	Sucres (°Brix)	9,5
	Acidesa (g L⁻¹)	10,2
	Aroma	Alt
	Potencial de conservació	-

Varietat de maduració primerenca, uns dies abans de 'Yellow Stone[®]'. Floració en època semiprimerenca. Fructifica en tot tipus de rama. Fruits de color completament groc, sense xapa amb epidermis fina i atractiva, sutura visible en la majoria dels fruits. S'observa una clapa rosada en alguns fruits si la maduració és més avançada, com va passar al 2019 i aquest 2021. Polpa sucosa, textura diferent a la de pavia, de gust intens, acidesa perceptible i bona qualitat gustativa. Calibre bo per l'època si la poda es realitza exclusivament sobre mixtes de qualitat. És destacable la poca sensibilitat a la caiguda de pre-recol·lecció, fins i tot amb fruits completament grocs, i el manteniment de la fermesa del fruit a l'arbre. Recomanable collir en diverses passades. L'aptitud a la manipulació és bona. Sensible a pinyol obert depenent de l'any (0% al 2019 i 2021 i 42% al 2020). En aquests dos últims anys, la producció s'ha vist reduïda per les gelades primaverals. A 2021, després de 30 dies en conservació a 0,5°C fred normal no s'observa una pèrdua de qualitat del fruit i presenta un percentatge baix de fruits amb símptomes de danys per fred.

BORNEO^{COV} (HA163-56)

Origen: Espanya

Editor: PSB Producción Vegetal

Data de recol·lecció: -



ARBRE	Vigor	Alt
	Port	Semiobert
	Data plena floració	-
	Floribunditat	Mitja
	Requeriment d'aclarida	Mig
	Verd	-
	Producció (Kg arbre⁻¹)	-
	Potencial productiu	Alt

FRUIT	Calibre dominant	-
	Xapa	No
	Pinyol obert (%)	-
	Fermesa (kg)	4,1
	Sucres (°Brix)	9,7
	Acidesa (g L⁻¹)	10,1
	Aroma	Alt
	Potencial de conservació	-

Varietat de maduració 2-4 dies després de 'Yellow Stone[®]' i uns 5-7 dies abans de 'Romea'. Fruit de forma rodona a lleugerament aplanada amb mugró enfonsat i sutura poc visible. Epidermis fina, poc vellutada i atractiva, de color completament groc, sense clapa rosada, ni en els fruits exposats a la llum, característica que la diferencia de 'Yellow Stone[®]'. Recomanable collir en diverses passades. Bon comportament productiu. Sensibilitat variable a pinyol obert (13% al 2019, 0% al 2020 i 7% al 2021). Polpa groga en la seva totalitat, sucosa, gust equilibrat, de textura i qualitat diferent a la varietat 'Romea'. Bon manteniment de la fermesa a l'arbre i poc sensible a la caiguda de pre-recol·lecció. A 2021, després de 30 dies en conservació a 0,5°C fred normal no s'observa una pèrdua de qualitat del fruit, però presenta un percentatge moderat de fruits amb símptomes de danys per fred.

A continuació s'exposen varietats noves de pavia procedents de finques externes a IRTA.

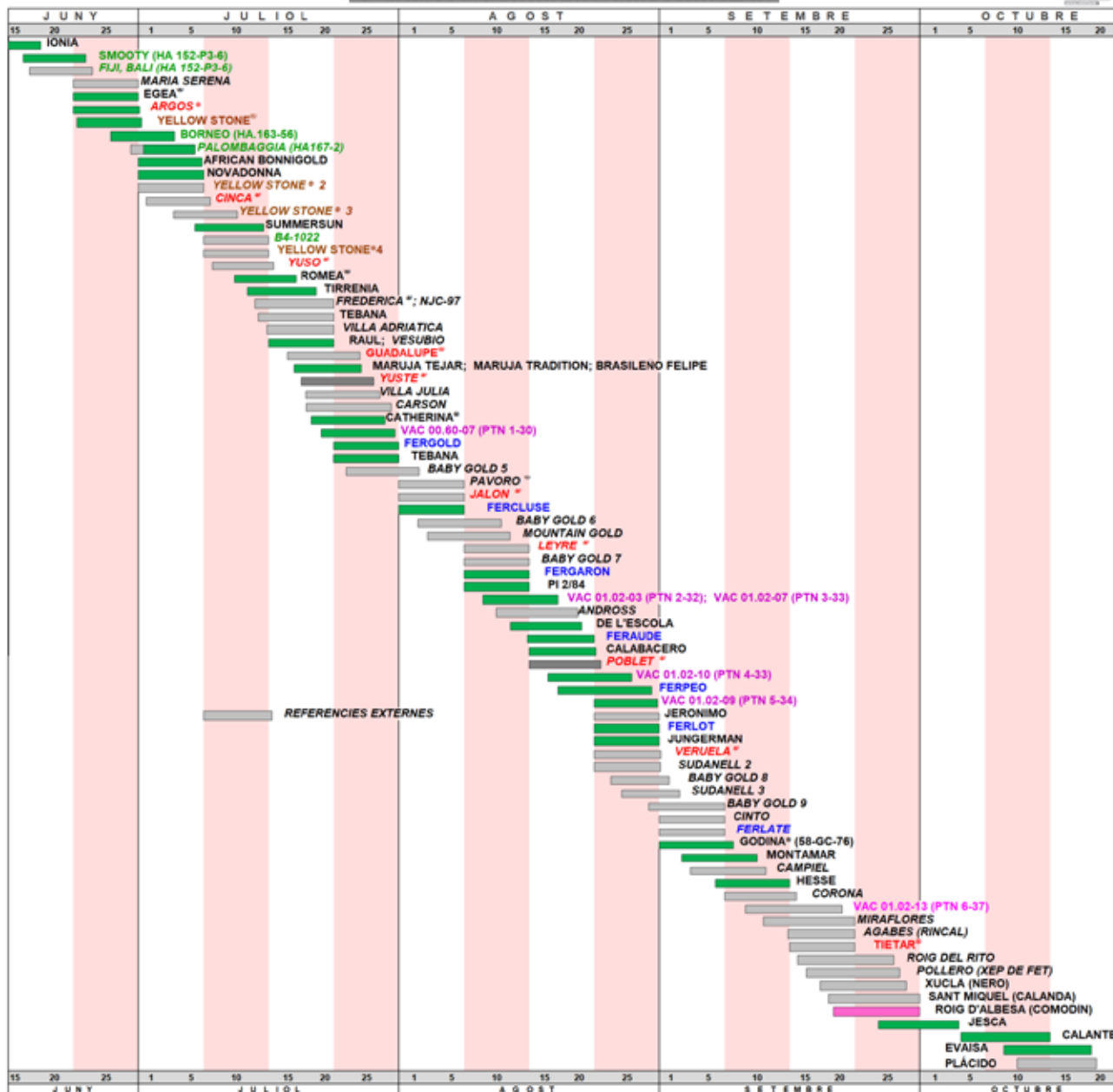
<p>Palombaggia^{cov} (HA167-2) PSB Producción Vegetal</p>		<p>Varietat de recol·lecció després de 'Argos' i abans de 'Borneo'. Presenta un bon potencial productiu i calibre. Fruit sense clapa rosada. Sabor i textura a pavia, amb un toc d'àcid. Fruit molt aromàtic.</p>
---	---	---

<p>Pava 957 Provedo</p>		<p>Varietat de recol·lecció a principis de juliol. Presenta un bon potencial productiu i calibre. Fruit amb clapa rosada molt petita, quan la pell canvia a un color ataronjat molt suau. Sabor i textura a pavia, amb un toc d'àcid. Fruit molt aromàtic.</p>
------------------------------------	---	--

EC

CALENDARI DE MADURACIÓ VARIETATS DE PAVIA - 2022

IRTA



PRÉSSEC PLA

SAMANTHA^{COV} (HA555-45)

Origen: Espanya

Editor: PSB Producción Vegetal

Data de recol·lecció: 14 Juny



ARBRE	Vigor	Alt
	Port	Semiobert
	Data plena floració	7 març
	Floribunditat	Mig-alta
	Requeriment d'aclarida	Mig-alt
	Verd	8è
	Producció (Kg arbre⁻¹)	11,6
	Potencial productiu	Mig-alt

FRUIT	Calibre dominant	-
	Color (%)	80-90
	Pinyol obert (%)	-
	Fermesa (kg)	3,9
	Sucres (°Brix)	11,7
	Acidesa (g L⁻¹)	2,6
	Aroma	Alt
	Potencial de conservació	Alt

Varietat de maduració 3-4 dies després de 'Carioca[®]', 3-4 dies abans d''UFO-4[®]' i uns 10 dies abans de 'Alcatraz[®]'. Bon potencial productiu, bon calibre per l'època, i de fàcil maneig en comparació amb 'Carioca[®]'. Floribunditat i quallat de moderats a elevats, per la qual cosa es recomana sempre l'aclarida en flor. Millora clara respecte a 'UFO-3[®]' i 'UFO-4[®]' en tots els aspectes, principalment en la qualitat del tancament pistil·lar, el qual és gairebé perfecte en la majoria dels fruits. Color precoç sobre la totalitat del fruit. Epidermis molt poc vellutada i molt atractiva. Forma bastant regular amb algun fruit asimètric per la sutura, que també és el punt crític de maduració. Molt bona qualitat gustativa, amb polpa dolça, bastant aromàtica i gens fibrosa. Polpa adherida i poc sensible a pinyol obert (6% al 2019, 2% al 2020 i 0% al 2021). Després de 30 dies en conservació a 0,5°C fred normal no s'observa una pèrdua de qualitat del fruit i presenta un percentatge baix de fruits amb símptomes de danys per fred. Varietat que en el darrers anys s'ha anat confirmant com a referència en l'època primerenca. Aquests dos últims anys, la producció s'ha vist afectada per les gelades primaverals.

CONTESSA^{COV} (HA544-18)

Origen: Espanya

Editor: PSB Producción Vegetal

Data de recol·lecció: -



ARBRE	Vigor	Alt
	Port	Semiobert
	Data plena floració	-
	Floribunditat	Mig-baixa
	Requeriments d'aclarida	Mig-baix
	Verd	-
	Producció (Kg arbre⁻¹)	-
	Potencial productiu	Mig

FRUIT	Calibre dominant	-
	Color (%)	80-90
	Pinyol obert (%)	-
	Fermesa (kg)	4,5
	Sucres (°Brix)	11,1
	Acidesa (g L⁻¹)	4
	Aroma	Alt
	Potencial de conservació	-

Varietat de recol·lecció a la mateixa època d''UFO-4[®]'. Floració en època mitja. De moment és poc exigent en aclarida. Produeix en fusta envellida i òrgans de poc vigor enloc de sobre mixtes vigoroses. Bon potencial de calibre, superior a 'UFO-4[®]' amb tancament pistil·lar de molt bona qualitat, epidermis poc vellutada, fina i atractiva i color sobre la totalitat del fruit en arbres joves. Forma dels fruits homogènia i color sobre la seva pràctica totalitat. Evitar deixar molts fruits per no penalitzar el calibre. Polpa de gust dolç i aromàtica, crocant, sucosa i de bona qualitat gustativa. Aguanta molt bé la fermesa a l'arbre. Sensibilitat variable a pinyol obert (26% al 2019, 13% al 2020 i 0% al 2021). A 2021, després de 30 dies en conservació a 0,5°C fred normal no s'observa una pèrdua de qualitat del fruit i presenta un percentatge baix de fruits amb símptomes de danys per fred.

BABYLONE^{COV}
(AC552-2)

Origen: Espanya

Editor: PSB Producción Vegetal

Data de recol·lecció: -



ARBRE	Vigor	Alt
	Port	Semiobert
	Data plena floració	-
	Floribunditat	Alt
	Requeriment d'aclarida	Alt
	Verd	-
	Producció (Kg arbre⁻¹)	-
	Potencial productiu	Alt

FRUIT	Calibre dominant	-
	Color (%)	90-100
	Pinyol obert (%)	-
	Fermesa (kg)	2,9
	Sucres (°Brix)	11,6
	Acidesa (g L⁻¹)	4,0
	Aroma	Alt
	Potencial de conservació	-

Varietat de recol·lecció 5-10 dies després de 'Contessa^{COV}'. Arbre de floració en època tardana i d'elevada floribunditat. Fructifica en tot tipus de rama de qualitat. Tancament pistil·lar quasi perfecte en la majoria dels fruits. Color precoç sobre la totalitat del fruit. Epidermis poc vellutada i molt atractiva. Fruits de bon calibre i de forma bastant regular, no maduren per la sutura. Tancament pistil·lar de molt bona qualitat en la majoria dels fruits. Color vermell sobre la totalitat del fruit. Poc sensible a pinyol obert (3% al 2021). Polpa de gust dolç i aromàtica, crocant, sucosa i de bona qualitat gustativa. A 2021, després de 30 dies en conservació a 0,5°C fred normal no s'observa una pèrdua de qualitat del fruit, però presenta un percentatge moderat de fruits amb símptomes de danys per fred. A contrastar en els propers anys, sobretot el seu potencial productiu i el tamany del fruit.

PLATIMED[®]

Origen: Espanya

Editor: International Plant Selection

Data de recol·lecció: 4 Juliol



ARBRE	Vigor	Mig-alt
	Port	Semiobert
	Data plena floració	7 març
	Floribunditat	Mitja
	Requeriment d'aclarida	Baix
	Verd	6è
	Producció (Kg arbre⁻¹)	18,3
	Potencial productiu	Mig

FRUIT	Calibre dominant	80-85
	Color (%)	70-90
	Pinyol obert (%)	-
	Fermesa (kg)	3,8
	Sucres (°Brix)	13,5
	Acidesa (g L⁻¹)	3,1
	Aroma	Alt
	Potencial de conservació	-

Varietat de maduració en una època molt interessant, la mateixa que 'Galaxy' i 'Caramba^{COV}' i abans de 'Flatchief', i 'Platibelle^{COV}'. Floració en època mitjana. Fruit de color vermell no molt intens de forma simètrica, d'amplada considerable i tancament pistil·lar de bò a lleugerament obert. Epidermis fina lleugerament vellutada i sense pèl. La polpa és consistent i manté bé la fermesa a l'arbre. Vigilar al collir que es trenca la pell amb facilitat. Polpa dolça, sucosa, crocant i aromàtica, de molt bona qualitat gustativa. Susceptibilitat a pinyol obert depenent de l'any (0% al 2019 i al 2021, i 30% al 2020). A 2021, després de 30 dies en conservació a 0,5°C fred normal no s'observa una pèrdua de qualitat del fruit i presenta un percentatge baix de fruits amb símptomes de danys per fred. Aquests dos últims anys, la producció s'ha vist afectada per les gelades primaverals. Això ha provocat que molts fruits presentin calibres superiors a 85 mm i un tancament pistil·lar no perfecte.

PRÉSSEC PLA

CARAMBA^{COV} (B426-5)

Origen: Espanya

Editor: PSB Producción Vegetal

Data de recol·lecció: 14 juliol



ARBRE	Vigor	Alt
	Port	Semiobert
	Data plena floració	7 març
	Floribunditat	Alta
	Requeriment d'aclarida	Alt
	Verd	7è
	Producció (Kg arbre⁻¹)	32,7
	Potencial productiu	Mig-alt

FRUIT	Calibre dominant	>85
	Color (%)	70-90
	Pinyol obert (%)	0
	Fermesa (kg)	2,5
	Sucres (°Brix)	12,9
	Acidesa (g L⁻¹)	4,3
	Aroma	Moderat
	Potencial de conservació	-

Varietat de maduració uns dies abans de 'Flatchief^{DCOV}' i per tant abans de 'Platibelle^{COV}'. Floració primerenca, en època de 'Samantha®'. Fructifica en tot tipus de rama de qualitat. Bon tancament pistil·lar, però no del tot perfecte. Bon calibre per l'època. Forma regular del fruit amb una epidermis fina, sense pèl, atractiva, de color vermell intens en quasi la totalitat del fruit. Polpa de gust dolç, aromàtica i sucosa, amb bona qualitat gustativa. Alguns fruits maduren per la sutura. Sensible a pinyol obert depenent de l'any (16% al 2019, 20% al 2020 i 4% al 2021). A 2021, després de 30 dies en conservació a 0,5°C fred normal no s'observa una pèrdua de qualitat del fruit, però amb un percentatge moderat de fruits amb símptomes de danys per fred.

PRÉSSEC PLA

A continuació s'exposen varietats noves de préssec pla procedents de finques externes a IRTA.

<p>Cyclade^{COV} (BP171-4) PSB Producción Vegetal</p>		<p>Varietat de recol·lecció després de 'Platibelle' i abans de 'Caramba'. Presenta un bon potencial productiu i calibre. Fruit de tancament perfecte i de color vermell en quasi la totalitat del fruit. No madura per la sutura i es trenca la pell al collir. Fruit molt dolç, crocant i moderadament aromàtic. Alguns fruits presenten una mica de pel a la pell.</p>
---	--	--

NECTARINA PLANA

MISTRAL 30[®]

Origen: Espanya

Editor: Frutimida

Data de recol·lecció: 4 Juliol



ARBRE	Vigor	Mig
	Port	Semiobert
	Data plena floració	7 març
	Floribunditat	Mitja-alta
	Requeriments d'aclarida	Mig
	Verd	6è
	Producció (Kg arbre⁻¹)	≤10,0
	Potencial productiu	Mig

FRUIT	Calibre dominant	-
	Color (%)	80-100
	Pinyol obert (%)	0
	Fermesa (kg)	4,7
	Sucres (°Brix)	12,6
	Acidesa (g L⁻¹)	3,2
	Aroma	Alt
	Potencial de conservació	-

Varietat de recol·lecció pocs dies després de 'Mesembrine^{COV}' i abans de 'Cakereve^{Dcov}' (ASF 10-72). Donat que la floribunditat és mitjana, afavorir la producció a l'envellir l'arbre en xifones i en mixtes de mida mitjana. Color sobre la totalitat del fruit que és de calibre majoritari 70-75 mm, a excepció del 2019 on el calibre s'ha quedat petit. Aquests dos últims anys, la producció s'ha vist molt afectada per les gelades primaverals. Sutura visible en la majoria de fruits que recorda a 'Mesembrine^{COV}'. Lenticel·les gens marcades o només visibles en alguns fruits. Polpa consistent, de maduració lenta i pinyol adherit, de molt bona qualitat gustativa amb gust dolç i aromàtic. Cavitat pistil·lar amb un tancament acceptable, no perfecte, però que empitjora quan la producció és molt baixa. Sensible a pinyol obert dependent de l'any (16% al 2019, 15% al 2020, i 8% al 2021). De moment presenta un interès pel color, la presentació dels fruits i el tancament pistil·lar, però que és del tot imprescindible veure el seu comportament (tancament cavitat pistil·lar i epidermis) quan la producció no es vegi afectada per fenòmens climàtics. A 2021, després de 30 dies en conservació a 0,5°C fred normal no s'observa una pèrdua de qualitat del fruit, però presenta un percentatge moderat de fruits amb símptomes de danys per fred.

DIOSA^{COV} (BP171-22)

Origen: Espanya

Editor: PSB Producción Vegetal

Data de recol·lecció: 25 Juliol

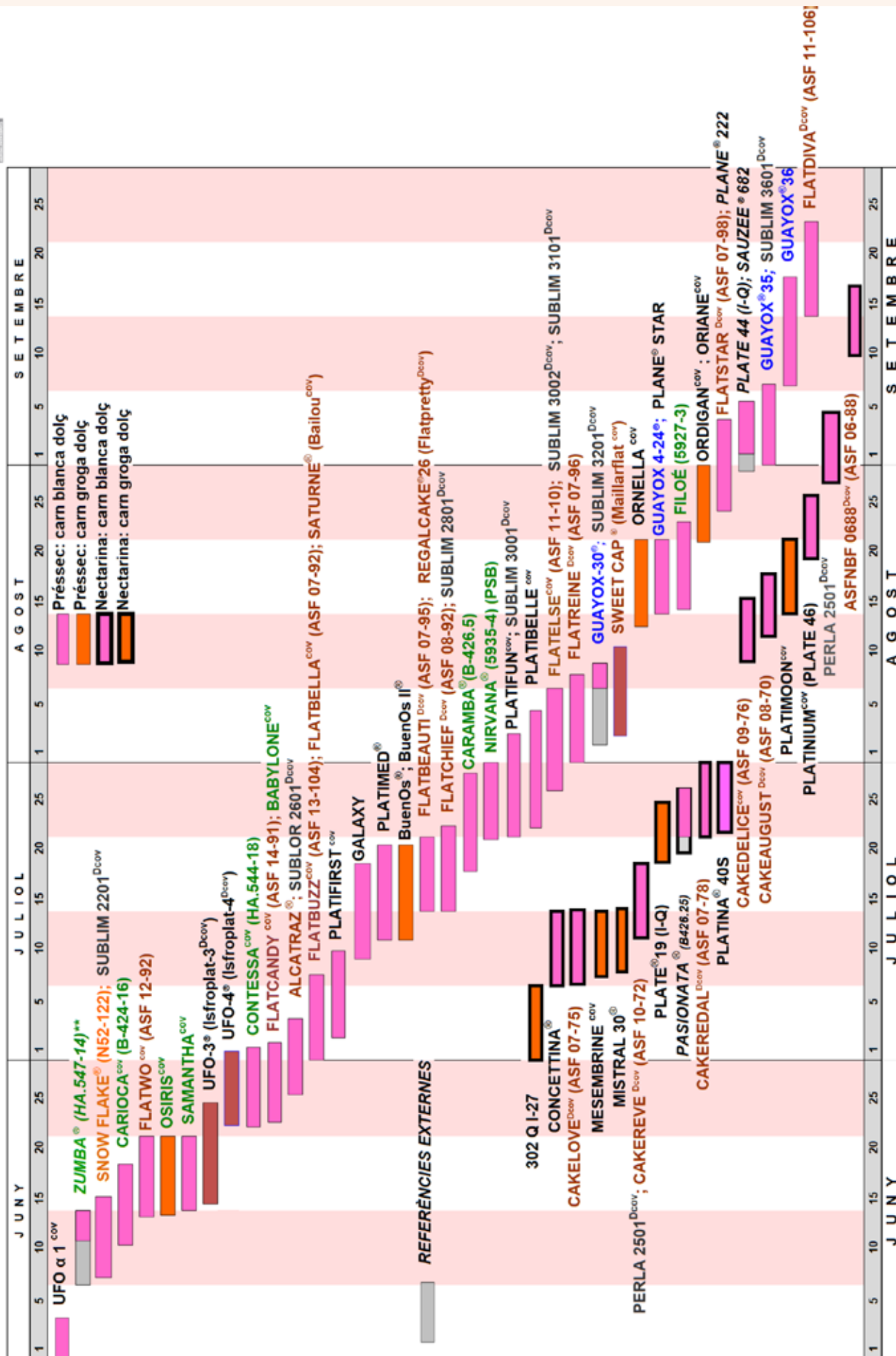


ARBRE	Vigor	Mig-alt
	Port	Semiobert
	Data plena floració	10 març
	Floribunditat	Mitja
	Requeriments d'aclarida	Mig
	Verd	3r
	Producció (Kg arbre⁻¹)	16,3
	Potencial productiu	Mig

FRUIT	Calibre dominant	70-75
	Color (%)	70-90
	Pinyol obert (%)	0
	Fermesa (kg)	5,8
	Sucres (°Brix)	14,4
	Acidesa (g L⁻¹)	4,6
	Aroma	Moderat
	Potencial de conservació	-

Varietat de recol·lecció després de 'Cakestar'. Floració en època tardana. Primer any d'avaluació, on la gelada primaveral ha afectat bastant la producció, fet que potser ha ajudat a que la maduració dels fruits hagi estat molt ràpida. Bona qualitat gustativa amb gust dolç i aromàtic. Cavitat pistil·lar amb un tancament bastant perfecte en la majoria dels fruits. A contrastar en els pròxims anys el potencial productiu, calibre, color i tancament pistil·lar.

CALENDARI DE MADURACIÓ DE VARIETATS DE PRÉSSEC PLA I DE NECTARINA PLANA - 2022



IRTA^R

Institut
de Recerca i Tecnologia
Agroalimentàries

IRTA - Programa de Fructicultura
Fruitcentre - Parc Científic i Tecnològic Agroalimentari de Lleida
Parc de Gardeny, (25003) Lleida
Tel. 973 702 579
E-mail: eel.informacio@irta.cat



**Fons Europeu Agrícola de
Desenvolupament Rural:**
Europa inverteix en les zones rurals