

---

# JORNADA DEL MELOCOTÓN

---

Alcarràs, 31 agosto de 2022

---

## XXVI EXPOSICIÓN DE VARIEDADES DE MELOCOTÓN Y NECTARINA

**IRTA**<sup>R</sup>

Institut  
de Recerca i Tecnologia  
Agroalimentàries



**Diputació de Lleida**

La força dels municipis



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

## Con el apoyo de



## Patrocinadores



# 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 Lérída.



## 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



## ÍNDICE

	Página
Situación del sector del melocotón en Italia. <i>Sr. Stefano Foschi</i>	6
Proyecto RECFRUIT: Cómo mejorar el rendimiento en recolección y Guía de buenas prácticas para fructicultores. <i>Srs. Estanis Torres y Carlos Faro</i>	17
Exposición comentada de variedades de melocotón y nectarina. <i>Sra. Gemma Reig</i>	23
<b>MELOCOTÓN AMARILLO</b>	31
<b>MELOCOTÓN BLANCO</b>	37
<b>NECTARINA AMARILLA</b>	42
<b>NECTARINA BLANCA</b>	49
<b>PAVIA</b>	54
<b>MELOCOTÓN PLANO</b>	57
<b>NECTARINA PLANA</b>	60

## PROGRAMA

**9.30 h Validación de inscripciones**

**9.45 h Presentación de la jornada**

**10.00 h Cómo mejorar el rendimiento en recolección. Guía buenas prácticas (RECFRUIT)**  
Sr. Estanis Torres i Sr. Carlos Faro, programa Fruticultura IRTA.

**10.20 h Exposición de variedades de melocotón.** Sra. Gemma Reig, programa Fruticultura IRTA.

**10.45 h Pausa**

**11.15 h Situación del sector del melocotón en Italia.** Sr. Stefano Foschi, investigador frutícola y obtentor de fruta de hueso.

**11.40h Exposición de variedades de nectarina.** Sra. Gemma Reig, programa Fruticultura IRTA.

**12.00 h Clausura**



# 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 GROUP

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



@asf\_edition

# Situación del sector del melocotón en Italia

Stefano Focshi  
Investigador frutícola y obtentor de fruta de hueso



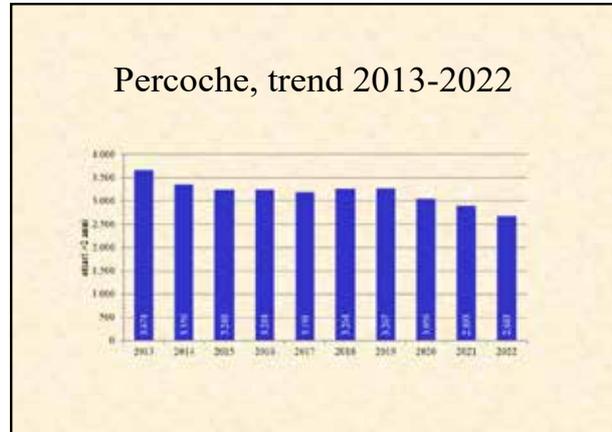
**Pesce e Nettarina**  
La situazione italiana

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

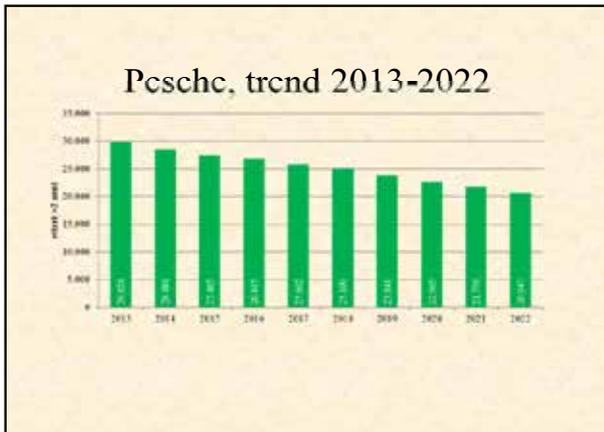
Stefano Foschi



1



4



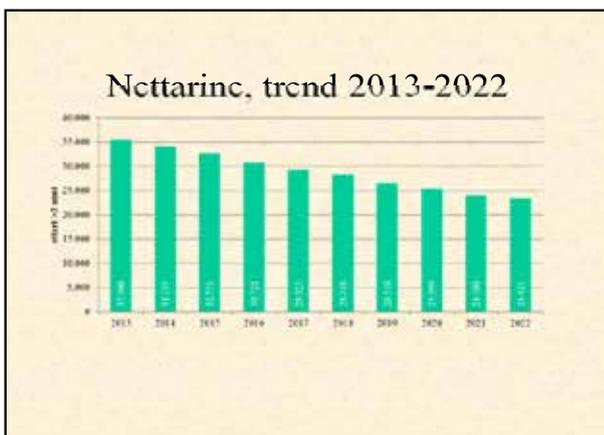
2

### 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

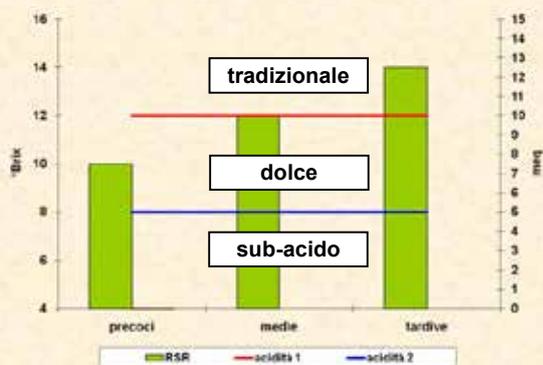
### Nettarine Superfici coltivate

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

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. Cailliet, 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
<b>Totale costi</b>			<b>€ 936,00</b>

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
<b>Totale costi</b>			<b>€ 1.680,00</b>

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
<b>Totale costi</b>			<b>€ 1.680,00</b>
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
<b>Totale costi</b>			<b>€ 936,00</b>
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

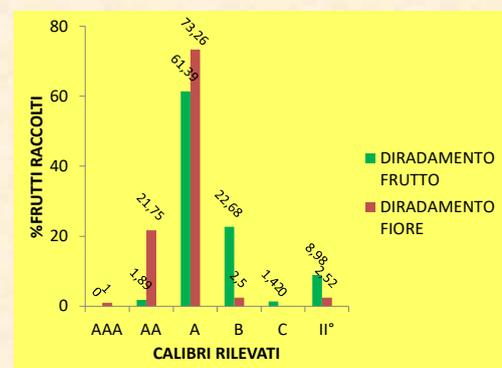


16

### Diradata in fiore 8 Marzo



17



18



19

## Monitoraggio Ambiente e Colture

**Dati Meteo**

**Stato delle piante**

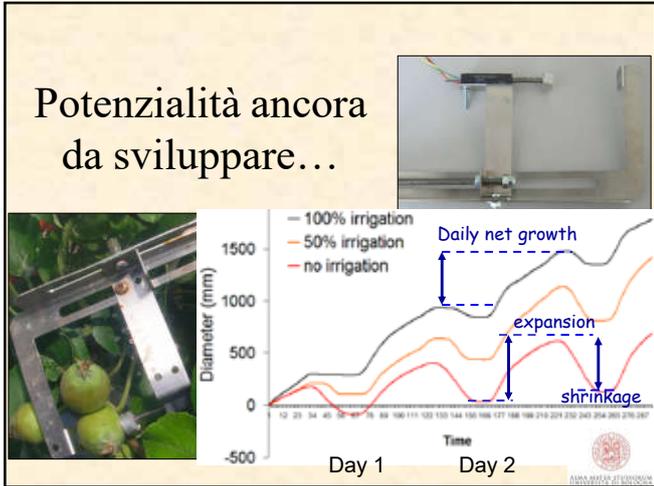
**Stato del suolo**

**Parametri colturali**

**Strumenti informativi (Veloci)**

**Qualità dei frutti**

20



21

Grazie per l'attenzione

Stefano Foschi  
3476269627  
[sfoschi@rinova.eu](mailto:sfoschi@rinova.eu)

**RINOVA** agricoltura  
ambiente  
innovazione

43

# Proyecto RECFRUIT: Cómo mejorar el rendimiento en recolección y Guía de buenas practicas para fruticultores

Estanis Torres y Carlos Faro  
IRTA- Programa Fruticultura

## INTRODUCCIÓN

La situación actual del sector frutícola, con un escenario de precios percibidos por los agricultores cada vez más ajustado, hace que sea más necesario que nunca revisar todos los costes asociados al cultivo, e intervenir en los que se pueda. La cosecha es la operación más costosa en la cadena de producción de fruta dulce. Esto se debe a que se hace, hoy por hoy, manualmente de forma insustituible, por lo que un esfuerzo en mejorar el rendimiento de los operarios puede suponer una mejora significativa en el balance de la explotación.

Además del rendimiento, durante la cosecha, es necesario considerar otros aspectos como la calidad. La recolección de la fruta es una de las fases más delicadas, y la forma en que se ha llevado a cabo determinará la calidad en el momento de la comercialización. La recolección debe realizarse con cuidado, especialmente en variedades sensibles, evitando en todo momento los golpes entre los mismos frutos, que pueden inducir la aparición de manchas durante la poscosecha, o provocar heridas que pueden ser vía de entrada de patógenos. Una mala praxis durante la recolección puede provocar una pérdida de calidad, quitando valor a todo lo positivo que hemos hecho bien durante el resto de campaña, y ocasionar daños mayores durante el período de conservación. En definitiva, para garantizar la sostenibilidad de las explotaciones, en todo el proceso debe garantizarse que los frutos tengan el nivel más alto de calidad y que el trabajo se pueda realizar lo más eficazmente posible.

A todo esto, hay que añadir que, durante todo el proceso de producción, y especialmente durante la cosecha, es necesario cuidar que la fruta sea recolectada y llegue a los consumidores con las máximas garantías sanitarias. Las frutas

son alimentos muy importantes en una alimentación saludable y equilibrada, ricos en vitaminas, minerales, fibra, agua y otras sustancias beneficiosas para el organismo, además de contener poca cantidad de calorías y grasas. Los beneficios de una dieta saludable han supuesto un mayor interés de la ciudadanía en consumir frutas y verduras de calidad. Los productores catalanes han respondido positivamente a este mayor interés por parte de la sociedad cultivando una amplia gama de variedades de diversas especies, que proporciona a los consumidores mayor abundancia y disponibilidad de fruta fresca durante todo el año.

Sin embargo, debemos tener en cuenta que trabajamos con productos frescos, normalmente no procesados, lo que lleva implícito una serie de riesgos sanitarios cuya prevención comienza en el punto de producción: el campo.

Cabe remarcar que cada vez existe una mayor concienciación por parte de los consumidores del proceso que ha sufrido el alimento, en este caso la fruta, durante su ciclo de cultivo y hasta llegar a su mesa. Por una parte, desde el punto de vista de calidad e higiénico-sanitario, que el control del producto, en este caso la fruta, sea máximo. Y, por otra parte, en términos sociales, prefiriendo productos en los que las condiciones de trabajo durante el ciclo productivo —en los trabajos de campo habitualmente duros y bajo condicionantes climatológicos adversos— garanticen unas condiciones mínimas para los trabajadores. Hoy en día no se concibe ninguna explotación frutícola sin garantizar la seguridad y riesgos de los operarios. Sin embargo, un problema creciente en los países productores donde existen otras alternativas que pueden parecer más atractivas para los trabajadores, es la escasa disponibilidad de mano de obra especializada.

Todo esto hace que mejorar la eficiencia y las condiciones de trabajo durante la recolección de la fruta sean aspectos de principal interés para los fruticultores. En todos estos aspectos –la calidad e higiene de la fruta y la seguridad y bienestar de los trabajadores– el momento de la cosecha es clave y juega un papel significativo.

En resumen, es indispensable llevar a cabo la recolección de los frutos de acuerdo con unas pautas adecuadas para garantizar que la cosecha salga del campo en las mejores condiciones posibles. Todo esto pasa por una planificación de las operaciones que se tendrán que llevar a cabo para realizarlas de la forma más eficiente posible. Habrá que preparar previamente las fincas y formar a los operarios que realizarán las diferentes tareas para optimizar los rendimientos, evitar ocasionar daños a los frutos y garantizando la seguridad a los trabajadores y la calidad sanitaria de los alimentos. Por todo ello, es importante saber cómo llevar a cabo una buena recolección. El proyecto demostrativo RECFRUIT quiere contribuir a transferir este conocimiento al sector productor de fruta dulce con el objetivo de mejorar el rendimiento de las explotaciones, reducir la aparición de golpes en los frutos y mejorar las condiciones de trabajo de los operarios.

## OBJECTIVO

El objetivo general del proyecto es mejorar la eficiencia de la cosecha de los productores de Cataluña con demostraciones de diferentes técnicas de recolección de fruta. Este objetivo general lleva implícito los siguientes objetivos específicos:

- **Demostración del transporte de palots durante la recolección.** Demostrar la eficiencia de nuevos sistemas de repartir y transportar palots durante la recolección (trenecito y minitractor eléctrico vs. reparto tradicional).
- **Demostración de diferentes sistemas para recolectar la fruta del árbol y verterla en el palot.** Demostrar la eficiencia, tanto en el rendimiento como en la reducción de golpes, de sistemas diferentes al cubo tradicional para recolectar la fruta y verterla en el palot (recolección directa y cestas recolectoras vs. cubo)
- **Divulgación de buenas prácticas de recolección de la fruta.** Realizar una Guía de Buenas Prácticas para la recolección de fruta que tenga en consideración la eficiencia de la cosecha, la seguridad del trabajador y la higiene de la fruta.



FOTO 1. Diferentes tipos de sistema de cosecha: saco, cubo con banco y directo en el palot.

## DEMOSTRACIONES DE LOS SISTEMAS DE RECOLECCIÓN

En cualquier cultivo de fruta dulce, debido a que la recolección manual es insustituible, la cosecha supone uno de los principales costes de producción, siendo entre un 30-40% de los costes totales. El hecho de que la recolección de fruta sea una tarea eminentemente manual hace que esté intrínsecamente ligada al coste salarial de la mano de obra. A este hecho, cabe añadir la necesidad de realizar diferentes 'pases' para cosechar la fruta en su estado óptimo de maduración y/o calidad, lo que supone un esfuerzo de logística importante. Hay que recordar que la recolección de los frutos debe realizarse con cuidado, especialmente en variedades sensibles, evitando en todo momento los golpes entre los mismos frutos, que pueden ocasionar la aparición de manchas durante la poscosecha y provocar heridas que son potenciales vías de entrada de infecciones, lo que se traduciría en una reducción de la vida útil del producto y un potencial desperdicio.

Se ha estimado que, dependiendo del cultivo y del sistema de formación, sólo el 40-60% del tiempo de un recolector se dedica a recoger la fruta del árbol. El resto del tiempo, el trabajador sube y baja de la escalera o trineo, o la mueve, o se desplaza para vaciar la fruta en el palot. Entonces, parece obvio que para aumentar la eficiencia de los recolectores y reducir los costes de la recolección, es necesario eliminar o reducir de alguna forma las partes no productivas del trabajo de la recolección. Para ello, se han

diseñado sistemas de producción intensivos y planos donde, además de acortar el período improductivo, se ha reducido la altura de los árboles y la distancia entre filas para facilitar la tarea de recolección haciendo que la fruta esté más accesible a la persona que cosecha.

Para la recolección de la fruta, los operarios suelen llevar un contenedor tipo bolsa, cubo o cesta que, cuando se llena, se vacía en otro tipo de contenedor mayor, un palot, que se suele transportar de forma mecanizada mediante elevadores acoplados al tractor o autónomos. Actualmente, en la mayoría de explotaciones de Cataluña, el sistema más utilizado para la recolección de las principales especies de fruta dulce –melocotón, manzana y pera–, por lo que respecta a la logística de distribuir los palots por la parcela, es repartirlos previamente a la recolección, y una vez llenados por los operarios, retirarlos para gestionar el transporte en el almacén. Para recolectar la fruta del árbol y llenar los palots se utilizan normalmente cubos de 16 litros. Los operarios los llenan, y una vez llenos se desplazan hasta el palot para vaciarlos con cuidado. Sin embargo, la aparición de golpes y heridas suele ser recurrente en variedades sensibles.

En el marco del proyecto RECFRUIT se han llevado a cabo dos estudios demostrativos, uno en manzano y otro en melocotonero, con el objetivo de evaluar, desde el punto de vista de la eficiencia y la calidad de la fruta recolectada, diferentes técnicas de recolección de fruta adaptados a plantaciones ya consolidadas y, por tanto, de aplicabilidad inmediata sin la necesidad de cam-



FOTO 2. Sensores usados para monitorizar los movimientos del personal de cosecha con los diferentes sistemas.

bios en la formación de los árboles. En estos estudios, además de evaluar el rendimiento y la calidad, se han utilizado sensores para registrar los movimientos realizados por los operarios, con el objetivo de conocer cuáles son los movimientos que pueden ocasionar una disminución del rendimiento según el sistema utilizado. La metodología y resultados de la demostración en manzano se presentaron en la XXVI Jornada Frutícola de Mollerussa celebrada en Octubre de 2021 (Torres y Faro, 2021). Se evaluaron diferentes métodos de recolección a partir de la interacción entre diferentes sistemas para repartir y desplazar los palots (tractor + elevador vs. trenecito) y entre diferentes contenedores para recolectar la fruta y verterla en el palot (cubo, cesta, directo a palot). Los resultados obtenidos pusieron en evidencia que el sistema tradicional utilizado en la mayoría de explotaciones (tractor+elevador / cubo) no es el más eficiente, tanto desde el punto de vista de rentabilidad como de la calidad de la fruta recolectada, siendo la combinación trenecito y cesta el sistema más eficiente en términos de rendimiento, y la recolección directo a palot en términos de calidad. Pulsando [en este enlace](#) tendrá acceso a la publicación referente a este estudio donde se expone de forma detallada la metodología seguida y los resultados obtenidos. En 2022 se ha llevado a cabo una demostración en nectarina de la variedad "Tarderina", cuyos resultados todavía están en elaboración.

## GUIAS DE BUENAS PRÁCTICAS

A modo de referencia, se han elaborado las siguientes tres guías de buenas prácticas para los fruticultores enfocadas a los aspectos más sensibles a considerar durante la recolección de fruta en relación con la eficiencia de la cosecha, la seguridad del trabajador y la higiene de la fruta:

- La seguridad alimentaria comienza en el campo: buenas prácticas agrícolas y de higiene para fruticultores.
- La seguridad y riesgos de los trabajadores en explotaciones frutícolas.
- Cómo mejorar el rendimiento y calidad de la cosecha: métodos y técnicas de recolección de fruta.

Las tres guías son de acceso totalmente gratuito y se podrán consultar y descargar con conexión a internet en [este espacio en la red](#).

**La seguridad alimentaria comienza en el campo: buenas prácticas agrícolas y de higiene para fruticultores.**



Esta guía se centra en abordar las buenas prácticas agrícolas y de higiene para controlar los peligros microbianos, químicos y físicos asociados a las diferentes etapas durante la producción de frutas para consumo en fresco, con un especial enfoque en el campo durante la etapa pre-recolección y recolección. La guía ofrece un marco general de recomendaciones para productores y técnicos sobre prácticas y operaciones generales que pueden adoptar en sus plantaciones.

Hay que tener en cuenta que el sector de la fruta dulce en nuestro país es muy complejo. Las frutas y hortalizas frescas se producen y envasan en condiciones ambientales diversas. Trabajar al aire libre, en contacto directo con la naturaleza, impide tener un control total de los factores de riesgo. Debemos añadir que estos productos son destinados para ser consumidos en fresco, sin ningún tipo de transformación y, por tanto, tratamientos físicos o químicos que reduzcan la contaminación que proviene del campo.

Algunas de las disposiciones necesarias para minimizar al máximo el riesgo pueden ser difíciles de aplicar, especialmente en pequeñas explotaciones con menor especialización. Por eso se ha intentado crear una guía flexible y generalizada para dar cabida a la mayoría de las casuísticas, con diferentes sistemas de control y prevención de la contaminación para diferentes grupos de productos.

### **La seguridad y riesgos de los trabajadores en explotaciones frutícolas**

El proceso de recolección de la fruta supone una gran cantidad de horas de trabajo en el campo que llevan asociadas ciertos riesgos a la hora de realizar los trabajos. Estos riesgos, el empresario agrícola tiene la obligación de poner las medidas para aminorarlos. El tema de la prevención de los riesgos laborales está legislado por la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de riesgos laborales, y desarrollada por el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero.

Los riesgos propios del cultivo de los frutales están asociados a la naturaleza de las tareas a realizar y a las épocas en que se realizan. Las condiciones de trabajo son cualquier característica de este que puedan tener una influencia significativa en la generación de riesgos para la seguridad y salud del trabajador (aquí se incluyen las características de los locales, instalaciones, equipos, productos, agentes químicos, físicos y biológicos, e incluso las características organizativas del trabajo). En esta guía se exponen las condiciones de trabajo que pueden aumentar el riesgo de accidentes o perjudicar la salud de los trabajadores y recomendaciones para evitar o reducir estos riesgos.

### **Cómo mejorar el rendimiento y calidad de la cosecha: métodos y técnicas de recolección de fruta.**

El mantenimiento de la calidad de la fruta durante la recolección pasa por la planificación de las operaciones que se realizan (reparto de envases, recolección, vaciado, transporte,...) y de la aplicación de los recursos existentes en las diversas acciones que deberán llevarse a cabo de la forma más eficiente posible. La recolección de la fruta es una de las fases más delicadas y cuyas características determinarán la calidad en el momento de la comercialización. Es indispensable llevarla a cabo de acuerdo con unas pautas adecuadas para garantizar que la fruta salga del campo en las mejores condiciones posibles. Una mala praxis durante el proceso puede provocar una pérdida de calidad, quitando valor a todo lo positivo que hemos hecho bien durante el crecimiento del fruto, y ocasionar daños mayores durante el período de conservación. De hecho, uno de los problemas más habituales durante la conservación son las enfermedades favorecidas por heridas o golpes durante su recolección.

Además, al ser una de las operaciones más costosas en el proceso de producción, además de asegurar que los frutos tengan el nivel más alto de calidad, el trabajo debe realizarse de la forma más eficaz posible para garantizar la rentabilidad económica de la actividad. Por ello, para recolectar la fruta, los agricultores y técnicos deben controlar y supervisar una serie de aspectos, que se mencionan en esta guía. Habrá que preparar previamente tanto los árboles como los terrenos, para optimizar todas las tareas a realizar, y formar a los operarios para que sean lo más eficientes posibles sin ocasionar daños a los frutos.

Esto implica la capacitación de los trabajadores y el establecimiento de las condiciones idóneas para realizar las operaciones. La supervisión de todos estos aspectos facilitará la recolección de la fruta, además de asegurar su buen estado y aspecto para su posterior comercialización y puesta a punto a la venta. Ésta es una guía interactiva donde se exponen los equipos y herramientas utilizados habitualmente para la recolección de la fruta y donde se dan consejos útiles para que pueda aplicarlos y cuidar su fruta.

## AGRADECIMIENTOS

Lo que aquí se presenta forma parte de la actividad de demostración RECFRUIT, operación 01.02.01 (transferencia tecnológica) del PDR de Cataluña 2014-2020. Los autores quieren agradecer a Núria Farré y Montse Palau su dedicación y soporte en la elaboración del material que se presenta en este documento.

## REFERENCIAS

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](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>

*Este artículo forma parte de la actividad de demostración RECFRUIT, operación 01.02.01 (transferencia tecnológica) del PDR Catalunya 2014-2020*



# Exposición comentada de variedades de melocotón y nectarina

Gemma Reig  
IRTA- Programa Fructicultura

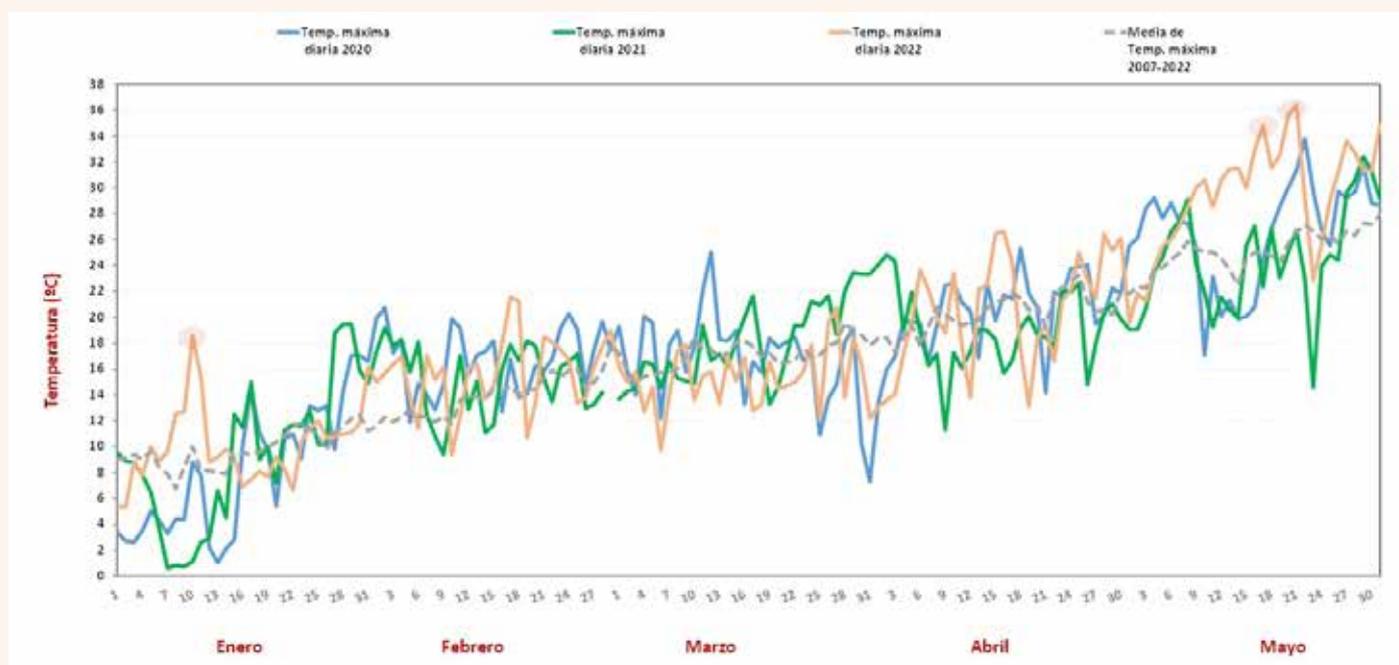
## CONDICIONES CLIMATOLÓGICAS DEL AÑO 2022

Desde unos años se observa que los inviernos (desde 1 de diciembre al 28 de febrero) están siendo más cálidos. De hecho, éste es el cuarto invierno más cálido desde que se tiene registro de datos, y el tercero más cálido del siglo XXI, por detrás de los inviernos 2019-2020 y 2015-2016.

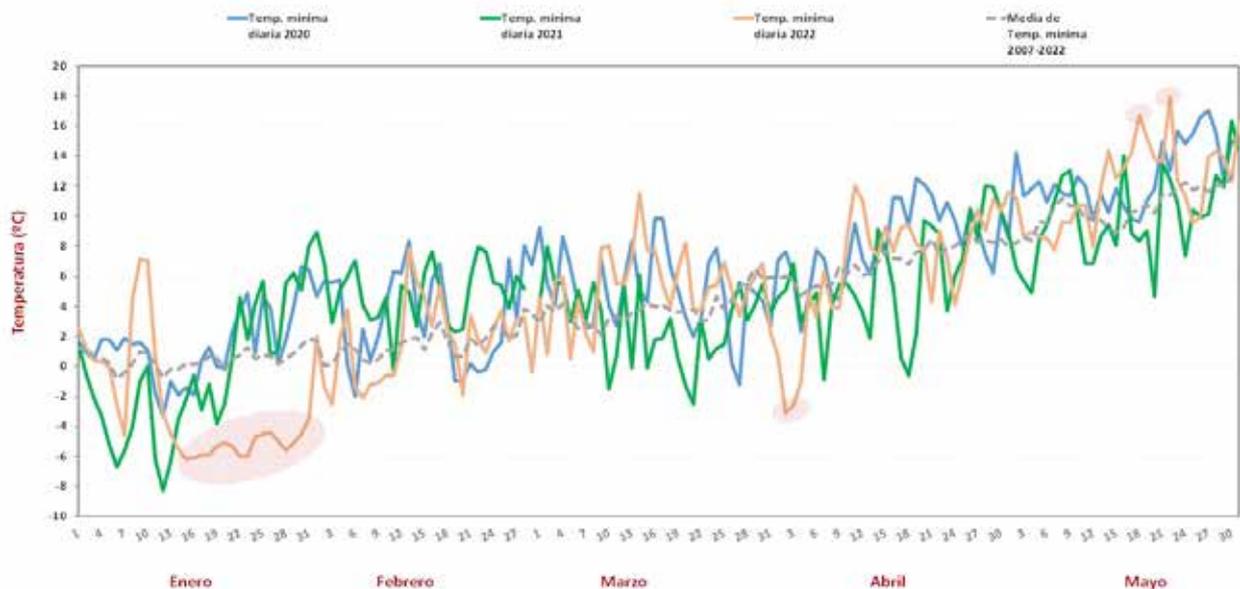
El mes de enero fue bastante cálido, sobre todo durante la segunda semana llegando a valores máximos de 18°C (Figura 1) y mínimos de 7°C (Figura 2) el día de 10 enero. Por otra parte, a partir de la segunda quincena, tanto los valores máximos (Figura 1) como mínimos (Figura 2) se

han situado por debajo de la media del período 2007-2022, principalmente las temperaturas mínimas, ocasionando una ola de frío entre los días 14 y 18 de enero. Esta situación es lo que ha causado que en 2022 se haya registrado una anomalía térmica negativa de -1°C en las zonas internas del Valle del Ebro.

El mes de febrero también ha sido cálido, con valores superiores a 16°C en la mayoría de los días (Figura 1). En cuanto a los valores mínimos, principalmente los registrados durante la primera quincena, han variado entre 2-4°C por debajo si se compara con datos registrados en 2021 por el mismo período (Figura 2).



**Figura 1.** Temperaturas máximas diarias de los meses de enero, febrero, marzo, abril y mayo de 2020, 2021 y 2022, y la media del período 2007-2022 registradas en la Finca de Gimennells del IRTA-Programa Fructicultura. Fuente datos climáticos: DACC.



**Figura 2.** Temperaturas máximas diarias de los meses de enero, febrero, marzo, abril y mayo de 2020, 2021 y 2022, y la media del período 2007-2022 registradas en la Finca de Gimènells del IRTA-Programa Fructicultura. Fuente datos climáticos: DACC.

El período total de floración de las variedades evaluadas este 2022 en la Finca de Gimènells ha comenzado a mediados de febrero y ha terminado en la primera semana de abril. Por el mismo número de variedades evaluadas tanto en 2021 como en 2022, la fecha de inicio de floración se ha retrasado 10 días respecto a 2021. En el presente documento se indica tan sólo la fecha de plena floración correspondiente a 2022.

El mes de marzo fue un mes bastante frío, donde la nubosidad ha hecho que la oscilación térmica diaria fuese baja, con temperaturas máximas (Figura 1) y mínimas (Figura 2) relativamente bajas y altas respectivamente. Esta tónica ha continuado durante la primera semana de abril. De hecho, es esta semana, y concretamente los días 2, 3 y 4 de abril, cuando se han registrado las temperaturas mínimas más bajas de un mes de abril, durante los últimos 30 años. Los valores más extremos se han observado en días distintos, dependiendo de la zona. En la noche del 2 al 3 de abril se alcanzó valores inferiores a  $-5^{\circ}\text{C}$ , en algunas estaciones meteorológicas del interior de Cataluña.

En Gimènells, las variedades de melocotonero estuvieron sometidas durante 6 horas a temperaturas por debajo de  $0^{\circ}\text{C}$  durante dos noches consecutivas, las del 3 y 4 de abril concretamente. En estos días, las variedades se encontraban en distintos estadios fenológicos, pero la mayoría ya estaban en la fase de caída del collar o inicio del cuajado del fruto, ambos

estadios muy sensibles a temperaturas por debajo de  $0^{\circ}\text{C}$ .

En cambio, el mes de mayo fue un mes muy cálido. En concreto, fue el más cálido registrado en el siglo XXI y el segundo desde mediados del siglo XX. En Gimènells se han registrado temperaturas superiores a  $30^{\circ}\text{C}$  a partir del 9 de mayo (Figura 1) en la mayoría de los días, mientras que las mínimas apenas han descendido de  $10^{\circ}\text{C}$  durante el mismo período de tiempo (Figura 2).

Las temperaturas diarias (máximas y mínimas) registradas en la Estación Meteorológica de Gimènells en los meses de junio y julio se exponen en las Figuras 3 y 4. Estos dos meses destacan por haber sido muy calurosos y haber registrado una ola de calor en cada uno de ellos, en el que se han registrado tres días seguidos con valores superiores a  $40^{\circ}\text{C}$ . Sin embargo, durante estos dos meses también se han registrado muchos días con temperaturas superiores a  $36^{\circ}\text{C}$ .

Destaca sobre todo el mes de julio, con un período de 14 días seguidos (desde el 9 al 22 de julio) con valores máximos iguales o superiores a  $36^{\circ}\text{C}$ , mientras que en junio fue un período más corto, 8 días (del 11 al 18 de junio). La primera quincena de junio ha sido la más cálida en España desde 1950. A todo ello, se ha añadido que cada vez más tenemos noches tropicales, con temperaturas superiores a los  $20^{\circ}\text{C}$ .



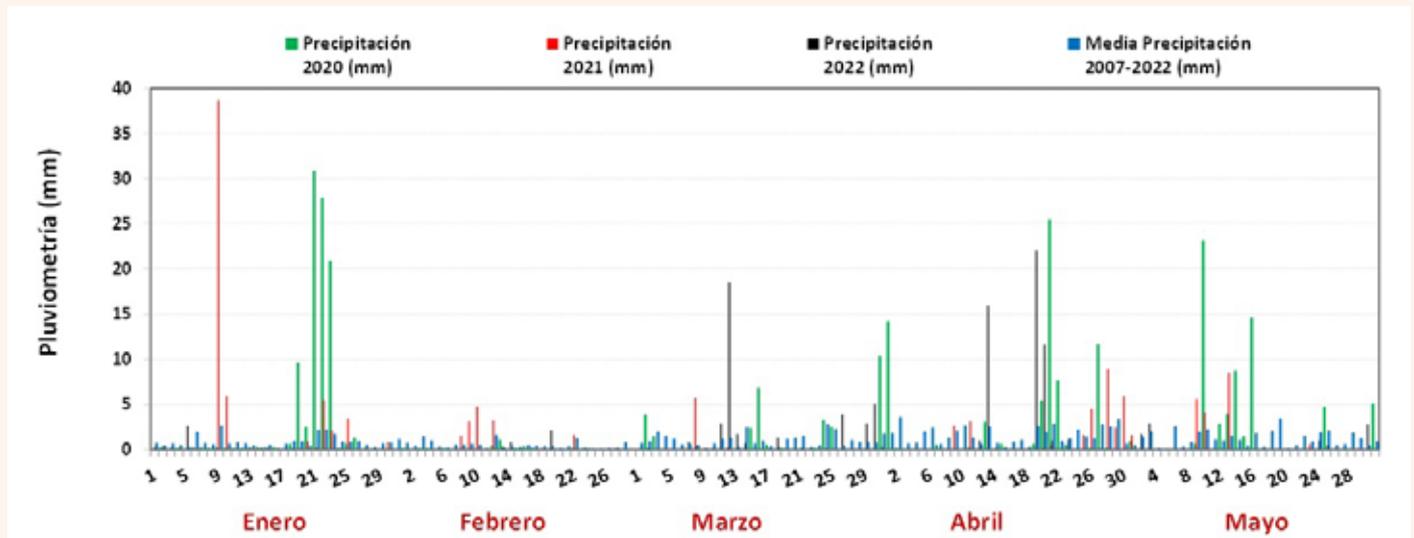
**Figura 3.** Temperatura máxima diaria de los meses de junio y julio de 2020, 2021 y 2022 y la media del período 2007-2022 correspondientes a la finca de Gimennells del IRTA-Programa Fructicultura. Fuente de los datos climáticos: DACC.



**Figura 4.** Temperatura mínima diaria de los meses de junio y julio de 2020, 2021 y 2022 y la media del período 2007-2022 correspondientes a la finca de Gimennells del IRTA-Programa Fructicultura. Fuente de los datos climáticos: DACC.

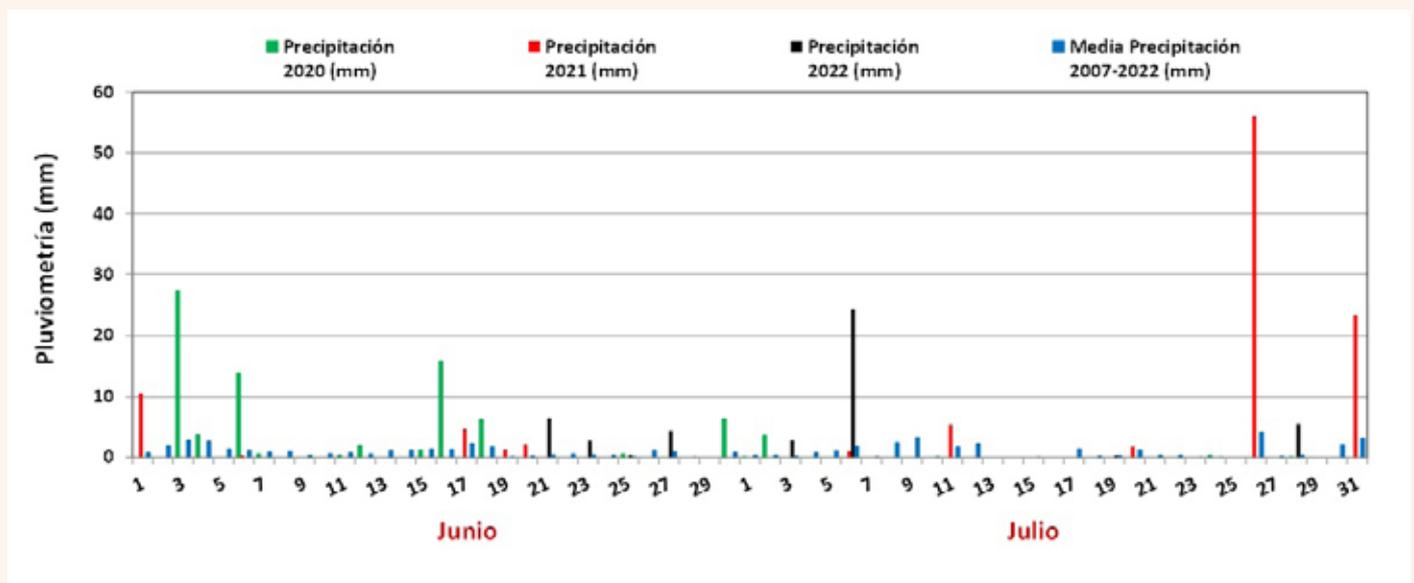
Este 2022, principalmente desde enero hasta julio, se ha caracterizado por ser un año seco, aunque ha tenido meses con bastante lluvia acumulada (Figura 5). Durante los meses de enero y febrero tan sólo se han registrado 8 litros en la finca de Gimennells. En cambio, los meses de marzo y abril han destacado por ser muy lluviosos, con una pluviometría acumulada

de 39,2 y 52,8 litros respectivamente, mientras que en mayo tan sólo ha acumulado 9 litros. Pese a que la primavera ha sido lluviosa, las lluvias no han sido suficientes para revertir la sequía meteorológica con la que terminó el invierno.



**Figura 5.** Pluviometría diaria de los meses de enero, febrero, marzo, abril y mayo de 2020, 2021 y 2022, y la media del período 2007-2022 correspondientes a la finca de Gimennells del IRTA-Programa Fructicultura. Fuente de los datos climáticos: DACC.

La precipitación acumulada en los meses de junio y julio ha sido también muy baja (Figuras 6), con valores acumulados de 13,9 y 32,8 litros respectivamente. Tan sólo destacó el 6 julio donde se registró 24,2 litros.



**Figura 6.** Pluviometría diaria de los meses de junio y julio de 2020, 2021 y 2022 y la media del período 2007-2022 correspondientes a la finca de Gimennells del IRTA-Programa Fructicultura. Fuente de los datos climáticos: DACC.

Las condiciones meteorológicas que se han dado desde enero a julio en la finca de Gimenells se han traducido en:

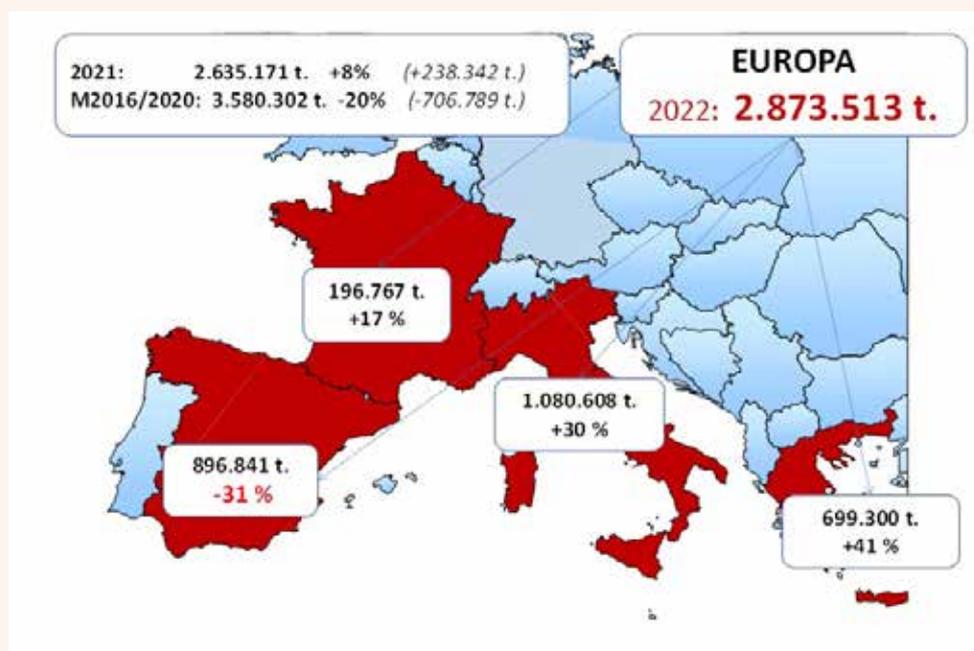
- Retraso inicio floración respecto a 2021.
- Poca o nada necesidad de aclareo de frutos en la mayoría de las variedades, debido a las heladas producidas durante el mes de abril.
- Retraso en la recolección de 5-10 días respecto a 2021, dependiendo de las variedades.
- Afectación por lenticela en algunas variedades en particular de nectarina y nectarina plana.
- Frutos que no han expresado su máximo potencial de crecimiento y se han quedado pequeños.
- Maduración acelerada e irregular en los frutos anteriormente citados.
- Sabores extraños en algunos frutos.
- Maduración rápida en postcosecha.
- Cierre pistilar del melocotón y nectarina plana afectado en algunas variedades, debido en gran parte a la afectación del fruto por las heladas consecutivas ya la lluvia acumulada durante el mes de abril.
- Porcentaje de frutos con huesos abiertos similar o inferior a la media de los años anteriores evaluados.

## PRODUCCIÓN EUROPEA, ESPAÑOLA y CATALANA

A nivel europeo, la producción de melocotón (todas las tipologías de fruto incluidas) este 2022 rompe la tendencia de los dos últimos años. La producción es mayor a la registrada en el año anterior, pero inferior a la media de los últimos 5 años. De hecho, la previsión dice que la producción se ha incrementado un 8% respecto a 2021, pero todavía es un 20% inferior respecto a media 2016-2020 (Figura 7).

Entre los países productores de melocotón, todos han incrementado su producción a excepción del Estado español. Esta reducción de la producción se debe principalmente a las heladas producidas, anteriormente descritas, en las zonas productoras del Estado español, pero con intensidad y longitud variable dependiendo de la zona.

Si se compara con las producciones del año pasado, que también fueron bajas, se estima que en 2022 se producirá un 31% menos de toneladas de melocotón.

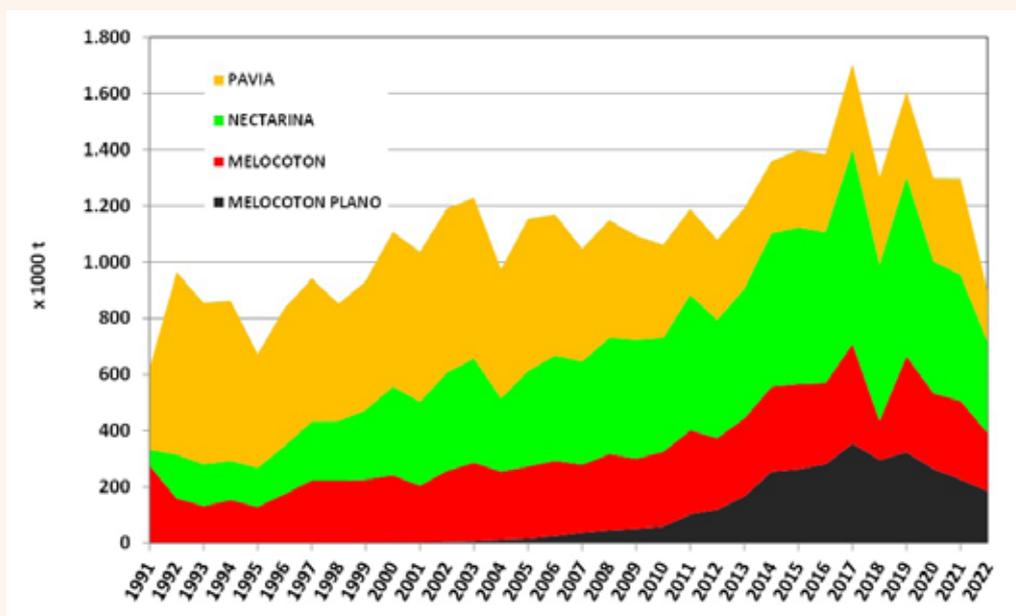


**Figura 7.** Previsiones de cosecha de melocotón (todas las tipologías de fruto) para 2021 en los diferentes países de Europa. Fuente: EUROPECH'2022 y AFRUCAT.

Según los datos estimados de producción para este 2022, las heladas producidas durante el mes de abril han provocado que el Estado Español deje de ser el primer productor de melocotón a nivel europeo desde 2016. Italia podría superarlo en unas 100.000 toneladas, aproximadamente. Respecto a las diferentes tipologías de fruto a nivel del Estado Español, se prevé una reducción de la producción de melocotón de un 26%, de un 19% por la de melocotón plano, de un 28% por la de nectarina y de un 45% por la de pavia.

La evolución de las producciones en España a lo largo del período 1991-2022 se exponen en la Figura 8. Se observa claramente que la nectarina sigue siendo la tipología de fruto más cultivada en los últimos 10 años, seguida del melocotón, melocotón plano y pavia.

Se estima que este 2022 Murcia será la comunidad autónoma con mayor producción de melocotón (328.000 t.), seguida de Cataluña (165.550 t.), Aragón (152.539 t.), Extremadura (121.400 t.), Andalucía (63.442) y País Valenciano (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 de 1991-2022. Font: EUROPECH'2022 i AFRUCAT.

## METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN DE VARIEDADES DE MELOCOTÓN Y NECTARINA

La parcela de evaluación de nuevas variedades de melocotón y nectarina situada en la finca de Gimennells del IRTA-Programa de Fruticultura. Inicialmente, y hasta el 2007, las variedades en evaluación estaban plantadas en la Finca de Mollerussa del IRTA-Programa de Fruticultura y a Mas Badia (Girona) en el marco del Programa de Introducción y Evaluación de Material Vegetal que el IRTA desarrolla en Catalunya des de 1994.

A principios del 2007 se inició la plantación de una nueva parcela en la finca de Gimennells, que es donde actualmente ya se evalúan todas las variedades, al ser una zona más representativa que Mollerussa para la producción de melocotón. A la primavera de 2014 y por el elevado riesgo de granizo, se procedió a la cobertura con red

antigranizo de la parcela de evaluación de las nuevas variedades de melocotón en el IRTA de Gimennells.

Cada variedad plantada en la parcela de evaluación consta de 3 árboles por variedad, injertada generalmente sobre INRA®GF-677®, aunque en algunos casos Garnem® y Cadaman, en un marco de plantación de 5 x 3 m (667 árboles/ha) y el vaso catalán como sistema de formación.

La metodología utilizada para la evaluación de cada variedad este 2022 es:

## 1. Parámetros pre-cosecha

### **Fecha de floración:**

Inicio: 5 % de las flores totales están abiertas.  
Plena: 80 % de las flores totales están abiertas.  
Final: 100 % de los pétalos caídos.

### **Susceptibilidad a heladas primaverales:**

En algunas variedades, se ha avaluado más de 100 flores o frutitos (dependiendo del estadio fenológico de la variedad) después de las heladas producidas las noches del 3 y 4 de abril.

### **Floribundidad:**

- Baja (↓): menos de 20 flores/metro lineal de rama mixta.
- Media (≈): 20-40 flores/metro lineal de rama mixta.
- Alta (↑): más de 40 flores/metro lineal de rama mixta.

## 2. Parámetros cosecha

### **Producción (Kg/árbol) y calibre frutos**

#### **Calidad del fruto**

Evaluación de la firmeza, contenido de sólidos solubles (azúcares) y acidez.

## 3. Parámetros postcosecha (30 día a 0,5°C + 2 días a 20°C)

#### **Calidad del fruto del fruit**

Evaluación de la firmeza, contenido de sólidos solubles (azúcares) y acidez.

#### **Capacidad/Potencial de conservación:**

Evaluación de daños por frío (harinosidad, pardeamiento de la pulpa y coriacidad de la pulpa). A partir de los resultados obtenidos, se considera una variedad que tiene una:

- ALTA capacidad de conservación si el porcentaje de frutos afectados por harinosidad y/o pardeamiento de la pulpa es inferior al 25%;

- MODERADA si el porcentaje de frutos afectados por harinosidad y/o pardeamiento de la pulpa está entre el 25% y el 50 %;

- y BAJA si el porcentaje de frutos afectados por harinosidad y/o pardeamiento de la pulpa es superior al 50%.

A continuación, se exponen los datos más destacables de las variedades en evaluación en la Finca de Gimenells del IRTA-Programa de Fruticultura, con un período de recolección comprendido entre principios de junio y finales de septiembre de 2021.

Hay que recordar que los resultados expuestos corresponden a un lugar concreto de plantación y a una tecnología específica de producción (sistema de formación, poda, época de aclareo, fertilización, riego, etc.). El comportamiento de una misma variedad se ve frecuentemente afectado tanto por el sitio de plantación como por la tecnología de producción o productor. Pocas variedades se comportan igual en todas las zonas de producción y para todos los productores.



© Florencia FESHC0003

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



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](http://www.vifinternacional.com)



# **Exposición de variedades de melocotón y nectarina 2022**

Melocotón amarillo  
Melocotón blanco  
Nectarina amarilla  
Nectarina blanca  
Pavía  
Melocotón plano  
Nectarina plana

## MELOCOTÓN AMARILLO

### ARTEMIS<sup>COV</sup> (K184-48)

**Origen:** España

**Editor:** PSB Producción Vegetal

**Fecha de recolección:** -



<b>ARBOL</b>	<b>Vigor</b>	Alto
	<b>Porte</b>	Semiabierto
	<b>Fecha plena floración</b>	-
	<b>Floribundidad</b>	Media-alta
	<b>Requerimiento aclareo</b>	Medio-alto
	<b>Verde</b>	-
	<b>Producción (Kg árbol<sup>-1</sup>)</b>	-
	<b>Potencial productivo</b>	Medio-alto

<b>FRUTO</b>	<b>Calibre dominante (mm)</b>	-
	<b>Color (%)</b>	70-90
	<b>Hueso abierto (%)</b>	-
	<b>Firmeza (kg)</b>	4,1
	<b>Azúcares (°Brix)</b>	8,1
	<b>Acidez (g L<sup>-1</sup>)</b>	11,2
	<b>Aroma</b>	Poco
	<b>Potencial conservación</b>	-

Recolección en una época similar a 'Carla<sup>®</sup>' o pocos días después. Fructifica en todo tipo de rama. Entra rápidamente en producción. Frutos con buen calibre, de coloración intensa con una forma aplanada y epidermis medianamente vellutada. A lo largo de los años de evaluación se ha observado cada año una maduración irregular entre frutos y en un mismo fruto, así como un calibre poco homogéneo y frutos asimétricos. Pulpa de sabor acidulado y contenido medio de azúcares. Todos los años se observan huesos abiertos (25% en 2018, 43% en 2019, 67% en 2020). Por la información disponible hasta ahora parece una variedad mejor adaptada a zonas más meridionales como Murcia donde madura antes de 'Carla<sup>®</sup>' y aporta un calibre superior. En 2021, después de 30 días en conservación a 0,5°C frío normal no se observa una pérdida de calidad del fruto, y presenta con un porcentaje bajo de frutos con síntomas de daños por frío.

### CRISPTOLAM<sup>COV</sup> (ASF1145L)

**Origen:** Francia

**Editor:** Agro Selection Fruits

**Fecha de recolección:** 14 junio



<b>ARBOL</b>	<b>Vigor</b>	Medio
	<b>Porte</b>	Semiabierto
	<b>Fecha plena floración</b>	2 marzo
	<b>Floribundidad</b>	Media-alta
	<b>Requerimiento aclareo</b>	Medio-alto
	<b>Verde</b>	6º
	<b>Producción (Kg árbol<sup>-1</sup>)</b>	≤10
	<b>Potencial productivo</b>	Medio-alto

<b>FRUTO</b>	<b>Calibre dominante (mm)</b>	-
	<b>Color (%)</b>	80
	<b>Hueso abierto (%)</b>	0
	<b>Firmeza (kg)</b>	2,1
	<b>Azúcares (°Brix)</b>	7,7
	<b>Acidez (g L<sup>-1</sup>)</b>	6
	<b>Aroma</b>	Alto
	<b>Potencial conservación</b>	Alto

Variedad de recolección temprana y en época interesante. De floración semi temprana y floribundidad de normal a alta, dependiendo del año, y por tanto con necesidad de aclareo alta o ligera. Producción hasta ahora en mixtas de calidad. Destaca por la coloración intensa (80-100%) y la epidermis fina. Frutos esféricos, mucrón hundido y calibre medio. Textura crocante, jugosa, de sabor dulce y aromática, de buena calidad gustativa. Poco sensible a hueso abierto (10% en 2018, y 0% en 2019, 2020 y 2021). Tanto en 2021 como en 2022, la producción y la maduración de los frutos se han visto afectados por las heladas primaverales. Este año se ha observado una maduración muy rápida de los frutos. Después de 30 días en conservación a 0,5°C frío normal no se observa una pérdida de calidad del fruto, y presenta un porcentaje nulo de frutos con síntomas de daños por frío.

## MELOCOTÓN AMARILLO

### PAMPANA<sup>COV</sup> (K313-26)

**Origen:** España

**Editor:** PSB Producción Vegetal

**Fecha de recolección:** -



<b>ARBOL</b>	<b>Vigor</b>	Medio
	<b>Porte</b>	Semiabierto
	<b>Fecha plena floración</b>	26 febrero
	<b>Floribundidad</b>	Media
	<b>Requerimiento aclareo</b>	Medio
	<b>Verde</b>	-
	<b>Producción (Kg árbol<sup>-1</sup>)</b>	-
	<b>Potencial productivo</b>	Medio-alto

<b>FRUTO</b>	<b>Calibre dominante (mm)</b>	-
	<b>Color (%)</b>	70-90
	<b>Hueso abierto (%)</b>	-
	<b>Firmeza (kg)</b>	3,6
	<b>Azúcares (°Brix)</b>	8,0
	<b>Acidez (g L<sup>-1</sup>)</b>	4,9
	<b>Aroma</b>	Alto
	<b>Potencial conservación</b>	-

Variedad de recolección semi temprana, unos días antes de 'Early Rich'. Como en otras variedades tempranas, poda sobre mixtas de calidad y otros órganos no debilitados. Floración semi temprana. Fruto redondo de forma ligeramente aplanada y de buen calibre para la época. Epidermis fina y atractiva, con color sobre la mayor parte del fruto. Pulpa dulce, crocante, jugosa, aromática, firme y de buena calidad gustativa. En 2021, después de 30 días en conservación a 0,5°C frío normal se observa una pérdida de calidad del fruto y presenta síntomas de daños por frío dependiendo del año.

### PLAGOLD 19S

**Origen:** España

**Editor:** Planasa

**Fecha de recolección:** 23 junio



<b>ARBOL</b>	<b>Vigor</b>	Medio-alto
	<b>Porte</b>	Semiabierto
	<b>Fecha plena floración</b>	11 marzo
	<b>Floribundidad</b>	Baja
	<b>Requerimiento aclareo</b>	Bajo
	<b>Verde</b>	6º
	<b>Producción (Kg árbol<sup>-1</sup>)</b>	17,2
	<b>Potencial productivo</b>	Medio-alto

<b>FRUTO</b>	<b>Calibre dominante (mm)</b>	70-75
	<b>Color (%)</b>	70-90
	<b>Hueso abierto (%)</b>	0
	<b>Firmeza (kg)</b>	3,7
	<b>Azúcares (°Brix)</b>	8,4
	<b>Acidez (g L<sup>-1</sup>)</b>	4,6
	<b>Aroma</b>	-
	<b>Potencial conservación</b>	Alto

Variedad de maduración unos días después de 'Britney Lane<sup>COV</sup>' y 3-4 días antes de 'Crispbella<sup>DCOV</sup>'. Floración en época media. Árbol que produce poca flor y no mucho follaje, de fácil conducción, de vegetación poco densa, similar a 'Plagold 22®S'. En 2018 se observó una maduración irregular de algunos frutos y al madurar sensibles a la caída, pero no al 2019. Calibre correcto por la época. Color intenso sobre una buena parte del fruto. Forma no demasiado homogénea con sutura marcada y manifiesta asimetría peduncular en algunos frutos. Pulpa jugosa, de sabor dulce y moderadamente aromática. No presenta sensibilidad a hueso abierto (0% en 2018, 2019 y 2021, y 8% en 2020). De momento se trata solo de observaciones de dos años, ya que tanto en el 2021 como en el 2022 la producción ha sido muy penalizada por la helada. Por tanto, a contrastar en los próximos dos años, sobre todo la homogeneidad de calibre y la forma de los frutos, así como el mantenimiento de la firmeza en el árbol y la agrupación de la cosecha. Después de 30 días en conservación a 0,5°C frío normal no se observa una pérdida de calidad del fruto, y presenta un porcentaje nulo de frutos con síntomas de daños por frío.

## MELOCOTÓN AMARILLO

**ARIZONA<sup>COV</sup>**  
(5683-7)

**Origen:** España

**Editor:** PSB Producción Vegetal

**Fecha de recolección:** 4 Julio



<b>ARBOL</b>	<b>Vigor</b>	Medio-alto
	<b>Porte</b>	Semiaberto
	<b>Fecha plena floración</b>	6 marzo
	<b>Floribundidad</b>	Media
	<b>Requerimiento aclareo</b>	Medio
	<b>Verde</b>	5º
	<b>Producción (Kg arbol<sup>-1</sup>)</b>	12,0
	<b>Potencial productivo</b>	Medio-alto

<b>FRUTO</b>	<b>Calibre dominante (mm)</b>	-
	<b>Color (%)</b>	70-90
	<b>Hueso abierto (%)</b>	0
	<b>Firmeza (kg)</b>	3,0
	<b>Azúcares (ºBrix)</b>	10,6
	<b>Acidez (g L<sup>-1</sup>)</b>	3,6
	<b>Aroma</b>	Alto
	<b>Potencial conservación</b>	-

Variedad de recolección unos 5-7 días antes de 'Royal Summer®' y 'Rich Lady'. Floración en época media. Fruto de forma redonda y de buen calibre para la época. Epidermis fina y atractiva, con color no muy intenso sobre el 80-100% del fruto. Pulpa dulce, crocante, jugosa, firme y de buena calidad gustativa. Ya plantada a escala comercial en diferentes lugares. Hasta ahora no presenta sensibilidad a hueso abierto (0% en 2020 y 2021). Variedad productiva que se ha visto muy afectada por las heladas producidas tanto en 2021 como en 2022. En 2021, después de 30 días en conservación a 0,5°C frío normal no se observa una pérdida de calidad del fruto, pero presenta un porcentaje moderado de frutos con síntomas de daños por frío. Variedad de maduración en una época interesante donde se dispone de diferentes variedades de sabor dulce. A contrastar en el futuro el potencial de producción, calibre y de conservación.

**SOLEDORA<sup>COV</sup>**  
(5610-1)

**Origen:** España

**Editor:** PSB Producción Vegetal

**Fecha de recolección:** 11 Julio



<b>ARBOL</b>	<b>Vigor</b>	Medio
	<b>Porte</b>	Semiaberto
	<b>Fecha plena floración</b>	6 marzo
	<b>Floribundidad</b>	Media
	<b>Requerimiento aclareo</b>	Medio
	<b>Verde</b>	4º
	<b>Producción (Kg arbol<sup>-1</sup>)</b>	49,8
	<b>Potencial productivo</b>	Alto

<b>FRUTO</b>	<b>Calibre dominante (mm)</b>	80-85
	<b>Color (%)</b>	70-90
	<b>Hueso abierto (%)</b>	0
	<b>Firmeza (kg)</b>	2,4
	<b>Azúcares (ºBrix)</b>	9,1
	<b>Acidez (g L<sup>-1</sup>)</b>	3,2
	<b>Aroma</b>	Poco
	<b>Potencial conservación</b>	-

Variedad de recolección unos días después de 'Rich Lady'. Floración en época media. Producción hasta ahora en mixtas de calidad. Fruto de forma redonda pero un poco aplanada, y de buen calibre por la época. Epidermis fina y atractiva, con poco pelo y de color intenso sobre el 70-90% del fruto. Pulpa dulce, crocante, jugosa, firme y moderadamente aromática. A contrastar en el futuro el potencial de producción, calibre y de conservación.

## MELOCOTÓN AMARILLO

**LAMBADA<sup>cov</sup>**  
(HA688-8)

**Origen:** España

**Editor:** PSB Producción Vegetal

**Fecha de recolección:** 18 julio



<b>ARBOL</b>	<b>Vigor</b>	Medio
	<b>Porte</b>	Semiabierto
	<b>Fecha plena floración</b>	6 marzo
	<b>Floribundidad</b>	Media
	<b>Requerimiento aclareo</b>	Media-alta
	<b>Verde</b>	6º
	<b>Producción (Kg árbol<sup>-1</sup>)</b>	37,9
	<b>Potencial productivo</b>	Alto

<b>FRUTO</b>	<b>Calibre dominante (mm)</b>	>85
	<b>Color (%)</b>	80-90
	<b>Hueso abierto (%)</b>	0
	<b>Firmeza (kg)</b>	3,6
	<b>Azúcares (<sup>º</sup>Brix)</b>	10,4
	<b>Acidez (g L<sup>-1</sup>)</b>	3,1
	<b>Aroma</b>	Poco
	<b>Potencial conservación</b>	-

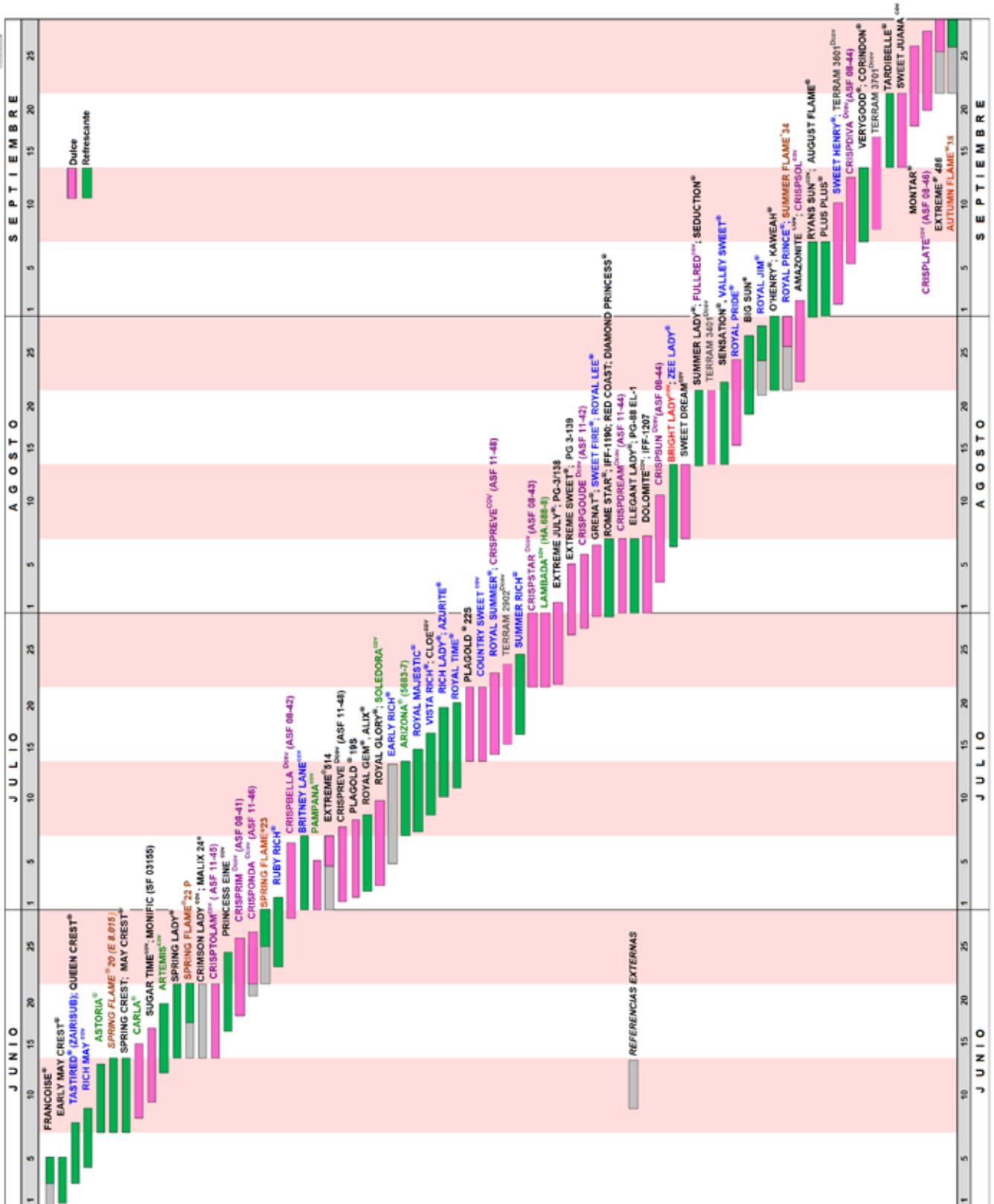
Variedad de recolección unos 7-10 días antes que 'Sweet Dream®' y 7-10 después de 'Rich Lady'. Floración en época semi temprana. Fruto redondo, con la sutura poco marcada, y de buen calibre para la época. En 2021, debido a la poca producción por la helada primaveral, los calibres fueron mayores de lo habitual. No obstante, este 2022 ha tenido un buen comportamiento agronómico frente a la helada. Epidermis fina y atractiva, con color no muy intenso sobre el 90-100% del fruto. Pulpa dulce, crocante, jugosa, firme y de moderada calidad gustativa. Hasta ahora no se ha mostrado sensible a hueso abierto, no obstante, algunos frutos este 2022 han presentado "corky". En 2021, después de 30 días en conservación a 0,5°C frío normal no se observa una pérdida de calidad del fruto, pero presenta una moderada susceptibilidad a daños por frío. Variedad de maduración en una época interesante donde se dispone de diferentes variedades de sabor dulce.

## MELOCOTÓN AMARILLO

A continuación, se exponen variedades nuevas de melocotón de pulpa amarilla procedentes de fincas externas a IRTA.

<p><b>Malix® 24</b> VIF International</p>		<p>Variedad de recolección después de 'Carla', y de 2 semanas antes que 'Melox-26'. Árbol de puerto abierto con mixtas muy largas. Fruto de buen calibre para la época. El fruto mantiene la firmeza en el árbol, es dulce, de textura fundente y muy aromático.</p>
---	--	--

CALENDARIO DE MADURACIÓN VARIETADES DE MELOCOTÓN AMARILLO-2022



REFERENCIAS EXTERNAS

## MELOCOTÓN BLANCO

### PAMELA<sup>COV</sup> (B407-2)

**Origen:** España

**Editor:** PSB Producción Vegetal

**Fecha de recolección:** 11 Junio



<b>ARBOL</b>	<b>Vigor</b>	Alto
	<b>Porte</b>	Semiabierto
	<b>Fecha plena floración</b>	28 febrero
	<b>Floribundidad</b>	Alta
	<b>Requerimiento aclareo</b>	Alto
	<b>Verde</b>	8º
	<b>Producción (Kg arbol<sup>-1</sup>)</b>	15,0
	<b>Potencial productivo</b>	Medio-alto

<b>FRUTO</b>	<b>Calibre dominante (mm)</b>	70-75
	<b>Color (%)</b>	70-90
	<b>Hueso abierto (%)</b>	2
	<b>Firmeza (kg)</b>	4,6
	<b>Azúcares (ºBrix)</b>	8,3
	<b>Acidez (g L<sup>-1</sup>)</b>	13,1
	<b>Aroma</b>	Alto
	<b>Potencial conservación</b>	Alto

Variedad de referencia en su época. Maduración una semana antes de 'Patty®'. Floración semi temprana y, por lo tanto, expuesta a heladas primaverales. Floribundidad baja al 2019, pero en general la tiene alta. Recomendable aclareo en flor. Producción sobre mixtas de calidad. Destaca por el buen comportamiento productivo y por el calibre de los frutos. Este 2022 la producción se ha visto afectada por la helada primaveral. Fruto de forma esférica y mucrón hundido. Sin embargo, en 2019 algunos frutos presentaron asimetría. Epidermis ligeramente con pelo. Pulpa de buena consistencia para la época, jugosa al madurar, de sabor acidulado y buena calidad. Sensible a hueso abierto dependiendo del año (18% en 2018, 8 % en 2019, 14% en 2020 y 7% en 2021). Después de 30 días en conservación a 0,5°C frío normal no se observa una pérdida de calidad del fruto y presenta un porcentaje casi nulo de frutos con síntomas de daños por frío.

### SWEETALY<sup>COV</sup> (ASF1151L)

**Origen:** Francia

**Editor:** Agro Selection Fruits

**Fecha de recolección:** -



<b>ARBOL</b>	<b>Vigor</b>	Medio
	<b>Porte</b>	Semiabierto
	<b>Fecha plena floración</b>	-
	<b>Floribundidad</b>	Media
	<b>Requerimiento aclareo</b>	Medio
	<b>Verde</b>	-
	<b>Producción (Kg arbol<sup>-1</sup>)</b>	-
	<b>Potencial productivo</b>	Medio-alto

<b>FRUTO</b>	<b>Calibre dominante (mm)</b>	-
	<b>Color (%)</b>	70-90
	<b>Hueso abierto (%)</b>	-
	<b>Firmeza (kg)</b>	3,1
	<b>Azúcares (ºBrix)</b>	9,8
	<b>Acidez (g L<sup>-1</sup>)</b>	4,0
	<b>Aroma</b>	Moderado
	<b>Potencial conservación</b>	-

Variedad de recolección temprana, unos días antes de 'Patty®'. Destaca por la coloración de los frutos (90%), la epidermis muy fina y el atractivo de los frutos. Frutos de buen calibre, en general, aunque en 2019 el calibre dominante ha sido <60 mm. Forma esférica, simétrica y muy homogénea, en general. Mucrón hundido y sutura marcada. Textura crocante y moderadamente aromática, de sabor dulce y de buena calidad gustativa. De momento poco sensible a hueso abierto (6% en 2018, 0% en 2019, 7% en 2020 y 0% en 2021). En 2021, después de 30 días en conservación a 0,5°C frío normal no se observa una pérdida de calidad del fruto, pero presenta un moderado porcentaje de frutos con síntomas de daños por frío.

## MELOCOTÓN BLANCO

### MAREVA<sup>COV</sup> (K313-24)

**Origen:** España

**Editor:** PSB Producción Vegetal

**Fecha de recolección:** -



<b>ARBOL</b>	<b>Vigor</b>	Medio
	<b>Porte</b>	Semiabierto
	<b>Fecha plena floración</b>	-
	<b>Floribundidad</b>	Medio
	<b>Requerimiento aclareo</b>	Medio-bajo
	<b>Verde</b>	-
	<b>Producción (Kg árbol<sup>-1</sup>)</b>	-
	<b>Potencial productivo</b>	Medio-alto

<b>FRUTO</b>	<b>Calibre dominante (mm)</b>	-
	<b>Color (%)</b>	80-100
	<b>Hueso abierto (%)</b>	-
	<b>Firmeza (kg)</b>	2,9
	<b>Azúcares (°Brix)</b>	9,3
	<b>Acidez (g L<sup>-1</sup>)</b>	2,9
	<b>Aroma</b>	Poco
	<b>Potencial conservación</b>	-

Varietal de recolección temprana, 4-6 días después de 'Patty®' y 5-7 después de 'Pamela'. Época interesante donde ya se dispone de diferentes variedades de sabor dulce. Poda sobre mixtas de calidad y otros órganos no debilitados. Floración semi temprana y floribundidad media, a excepción de 2021. Fruto redondo de buen calibre, algunos frutos con sutura marcada no presentan una forma regular. Epidermis con color, sobre el 80-100% del fruto. Pulpa dulce, crocante, jugosa, de buena calidad gustativa, a pesar de no ser muy aromático. La pulpa se vuelve roja al madurar. No sensible a hueso abierto durante todos los años de evaluación, a excepción de 2021 (7% de hueso abierto). En 2021, después de 30 días en conservación a 0,5°C frío normal no se observa una pérdida de calidad del fruto, no obstante, presenta un moderado porcentaje de frutos con síntomas de daños por frío.

### NABBY®

**Origen:** Francia

**Editor:** International Plant Selection

**Fecha de recolección:** 27 junio



<b>ARBOL</b>	<b>Vigor</b>	Mig-alt
	<b>Porte</b>	Semiabierto
	<b>Fecha plena floración</b>	7 març
	<b>Floribundidad</b>	Alta
	<b>Requerimiento aclareo</b>	Alt
	<b>Verde</b>	5è
	<b>Producción (Kg árbol<sup>-1</sup>)</b>	63,6
	<b>Potencial productivo</b>	Alt

<b>FRUTO</b>	<b>Calibre dominante (mm)</b>	70-75
	<b>Color (%)</b>	90-100
	<b>Hueso abierto (%)</b>	0
	<b>Firmeza (kg)</b>	4,0
	<b>Azúcares (°Brix)</b>	9,2
	<b>Acidez (g L<sup>-1</sup>)</b>	5,6
	<b>Aroma</b>	Poc
	<b>Potencial conservación</b>	Alt

Varietal 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. Murgó 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 vetejada de vermell 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.

## MELOCOTÓN BLANCO

### SWEETBANG<sup>COV</sup> (ASF1154)

**Origen:** Francia

**Editor:** Agro Selection Fruits

**Fecha de recolección :** 27 junio



<b>ARBOL</b>	<b>Vigor</b>	Medio
	<b>Porte</b>	Semiaberto
	<b>Fecha plena floración</b>	10 marzo
	<b>Floribundidad</b>	Media-alta
	<b>Requerimiento aclareo</b>	Medio-alto
	<b>Verde</b>	5º
	<b>Producción (Kg árbol<sup>-1</sup>)</b>	41,9
	<b>Potencial productivo</b>	Medio-alto

<b>FRUTO</b>	<b>Calibre dominante (mm)</b>	75-80
	<b>Color (%)</b>	70-80
	<b>Hueso abierto (%)</b>	3
	<b>Firmeza (kg)</b>	5,2
	<b>Azúcares (ºBrix)</b>	9,5
	<b>Acidez (g L<sup>-1</sup>)</b>	4,6
	<b>Aroma</b>	Moderado
	<b>Potencial conservación</b>	Alto

Variedad de recolección a finales de junio principios de julio, en época 'Melox-26®'. Árbol de floración tardía. Producción sobre mixtas del año y en madera vieja. Alta y precoz coloración de los frutos sobre casi su totalidad (80-90 % del fruto). Fruto de buen calibre, de forma redonda ligeramente aplanada y con el mucrón hundido. Epidermis fina con un poco de pelo, pero atractiva. Pulpa de sabor dulce, aromática y jugosa, textura crocante, de buena calidad gustativa. Sensible a hueso abierto dependiendo del año (14% en el 2020 y 7% en 2021). Después de 30 días en conservación a 0,5°C frío normal no se observa una pérdida de calidad del fruto, pero presenta variabilidad en síntomas de daño por frío dependiendo del año el estado de madurez de los frutos.

### ALABAMA<sup>COV</sup> (5888-25)

**Origen:** España

**Editor:** PSB Producción Vegetal

**Fecha de recolección:** 4 julio



<b>ARBOL</b>	<b>Vigor</b>	Medio-alto
	<b>Porte</b>	Semiaberto
	<b>Fecha plena floración</b>	10 marzo
	<b>Floribundidad</b>	Alta
	<b>Requerimiento aclareo</b>	Medio-alto
	<b>Verde</b>	5º
	<b>Producción (Kg árbol<sup>-1</sup>)</b>	21,0
	<b>Potencial productivo</b>	Medio-alto

<b>FRUTO</b>	<b>Calibre dominante (mm)</b>	>85
	<b>Color (%)</b>	80-100
	<b>Hueso abierto (%)</b>	0
	<b>Firmeza (kg)</b>	5,0
	<b>Azúcares (ºBrix)</b>	10,1
	<b>Acidez (g L<sup>-1</sup>)</b>	4,8
	<b>Aroma</b>	Poco
	<b>Potencial conservación</b>	-

Variedad de recolección después de 'Melox-26®' y unos 4 días antes de 'Maura®'. Árbol que fructifica en mixtas del año. Si se recorta la mixta los frutos presentan buen calibre y homogéneo. Este 2022, la producción se ha visto afectada por la helada primaveral. Floración en época media-tardía. En general, fruto redondo, de buen calibre y mucrón hundido. Este 2022, calibre mayor debido a la baja producción causada por la helada. No obstante, algunos frutos presentan la sutura muy marcada causando una forma no regular al fruto. Epidermis con poco pelo, de color rojo intenso en casi la totalidad del fruto. Pulpa dulce, crocante, jugosa, moderadamente aromática, de buena calidad gustativa y con veteado rojo periférico al madurar. Ya introducida a escala comercial en diferentes lugares. Sensible a hueso abierto dependiendo del año (8% en 2020 y 17% en 2021). En 2021, después de 30 días en conservación a 0,5°C frío normal no se observa una pérdida de calidad del fruto, pero presenta un porcentaje alto de frutos con síntomas de daños por frío.

## MELOCOTÓN BLANCO

**MELISSA<sup>COV</sup>**  
(HA693-1)

**Origen:** España

**Editor:** PSB Producción Vegetal

**Fecha de recolección:** 28 julio



<b>ARBOL</b>	<b>Vigor</b>	Medio-alto
	<b>Porte</b>	Semiabierto
	<b>Fecha plena floración</b>	2 marzo
	<b>Floribundidad</b>	Media
	<b>Requerimiento aclareo</b>	Medio
	<b>Verde</b>	6º
	<b>Producción (Kg árbol<sup>-1</sup>)</b>	73,3
	<b>Potencial productivo</b>	Alto

<b>FRUTO</b>	<b>Calibre dominante (mm)</b>	75-80
	<b>Color (%)</b>	70-90
	<b>Hueso abierto (%)</b>	0
	<b>Firmeza (kg)</b>	4,2
	<b>Azúcares (ºBrix)</b>	11,5
	<b>Acidez (g L<sup>-1</sup>)</b>	2,9
	<b>Aroma</b>	Moderado
	<b>Potencial conservación</b>	-

Variedad de recolección después de 'Sweetregal<sup>COV</sup>' y unos días antes que 'Ibiza<sup>COV</sup>'. Floración en época media. Fructifica en mixtas del año haciendo unos buenos calibres. Fruto redondo de forma aplanada, homogéneo, de buen calibre y con mucrón hundido. Epidermis con bastante pelo y de color rojo intenso sobre casi la totalidad del fruto. Pulpa dulce, crocante, jugosa, de buena calidad gustativa, con vetas rojas en la pulpa al madurar. Primera producción en 2018 donde ha destacado por el calibre y por la coloración de los frutos. Poco sensible a hueso abierto (8% en 2019 y 0% en 2020 y 2021). En 2020, después de 30 días en conservación a 0,5ºC frío normal no se observa una pérdida de calidad del fruto y presenta un porcentaje bajo de frutos con síntomas de daños por frío.

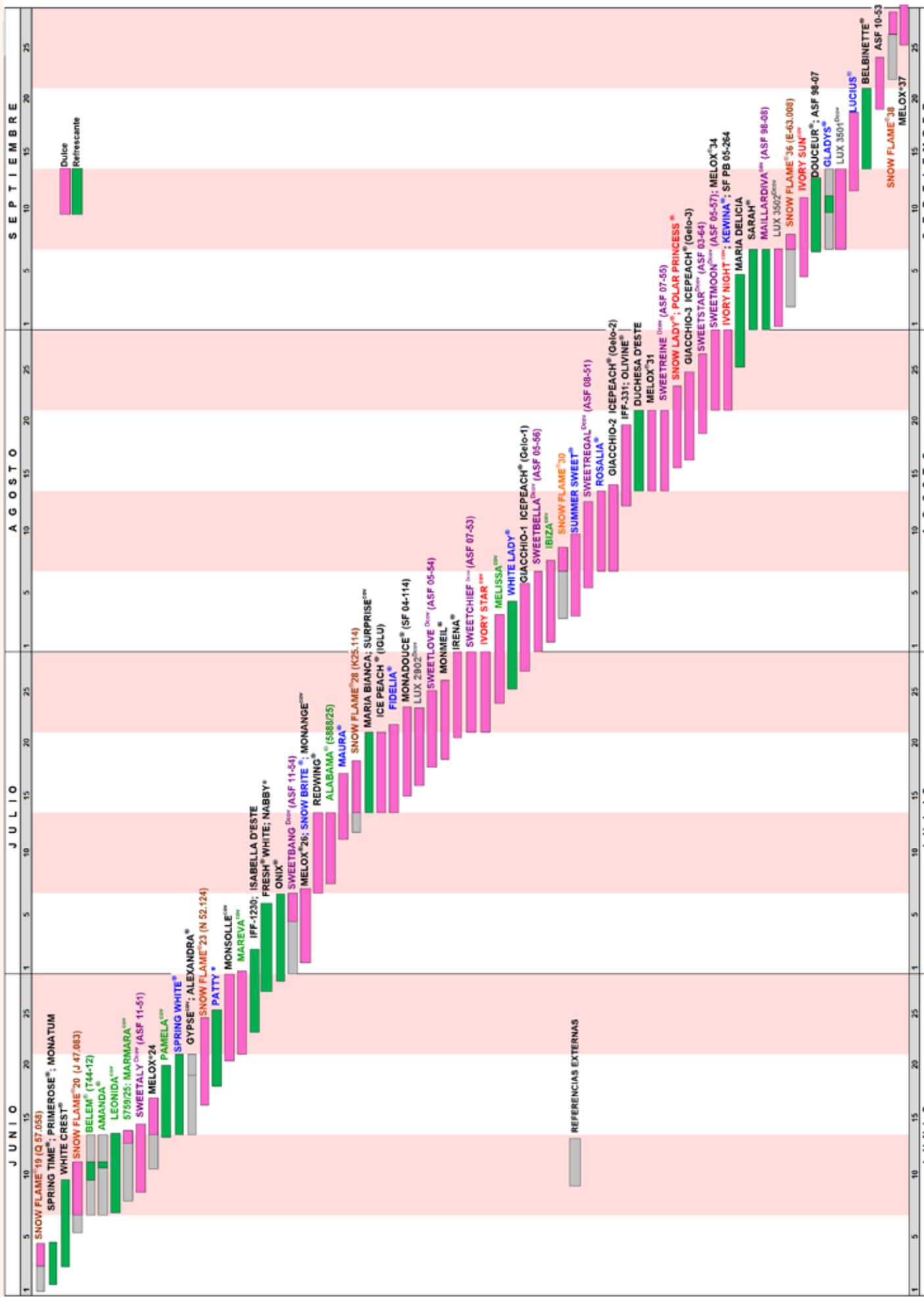
## MELOCOTÓN BLANCO

A continuación, se exponen variedades nuevas de melocotón de pulpa blanca procedentes de fincas externas a IRTA.

**Marmara<sup>COV</sup>**  
PSB Producción  
Vegetal



Variedad de recolección época 'Boreal'. Fruto de buen calibre para la época. Coloración 90-100%. Mantiene bien la firmeza en el árbol. El fruto es dulce, crocante, pero no muy aromático.



## NECTARINA AMARILLA

**OMEGA<sup>COV</sup>**  
(5692-58)

**Origen:**

**Editor:** PSB Producción Vegetal

**Fecha de recolección:** -



<b>ARBOL</b>	<b>Vigor</b>	Medio-alto
	<b>Porte</b>	Semiabierto
	<b>Fecha plena floración</b>	-
	<b>Floribundidad</b>	Media
	<b>Requerimiento aclareo</b>	Bajo
	<b>Verde</b>	-
	<b>Producción (Kg árbol<sup>-1</sup>)</b>	-
	<b>Potencial productivo</b>	Medio-alto

<b>FRUTO</b>	<b>Calibre dominante (mm)</b>	-
	<b>Color (%)</b>	90-100
	<b>Hueso abierto (%)</b>	-
	<b>Firmeza (kg)</b>	3,8
	<b>Azúcares (°Brix)</b>	11,2
	<b>Acidez (g L<sup>-1</sup>)</b>	6,0
	<b>Aroma</b>	Moderado
	<b>Potencial conservación</b>	-

Variedad de recolección 5-7 antes de 'Big Bang'. Árbol de floración temprana. Fructifica en mixtos del año de calidad. Destaca por su alta y precoz coloración de los frutos sobre su totalidad. Estos dos últimos años, debido a la helada, la producción ha sido mínima y, por lo tanto, a contrastar el calibre y producción en los próximos años. Fruto de forma redonda ligeramente plana, de sutura visible. Presenta lenticelas de grande tamaño, pero estéticamente son aceptables. Pulpa de sabor dulce y moderadamente aromática, de textura crocante, jugosa y de buena calidad gustativa para la época. Poco sensible a hueso abierto (3% el 2021). En 2021, después de 30 días en conservación a 0.5°C frío normal no se observa pérdida de calidad del fruto, y presenta un porcentaje bajo de frutos con síntomas de daños por frío.

**NETIX<sup>®</sup> 25**  
(12-75V4)

**Origen:** España

**Editor:** VIF International

**Fecha de recol.lección:** -



<b>ARBOL</b>	<b>Vigor</b>	Medio-alto
	<b>Porte</b>	semiabierto
	<b>Fecha plena floración</b>	8 marzo
	<b>Floribundidad</b>	Media
	<b>Requerimiento aclareo</b>	Medio
	<b>Verde</b>	-
	<b>Producción (Kg árbol<sup>-1</sup>)</b>	-
	<b>Potencial productivo</b>	Alto

<b>FRUTO</b>	<b>Calibre dominante (mm)</b>	-
	<b>Color (%)</b>	80-100
	<b>Hueso abierto (%)</b>	-
	<b>Firmeza (kg)</b>	4,6
	<b>Azúcares (°Brix)</b>	12,2
	<b>Acidez (g L<sup>-1</sup>)</b>	5,4
	<b>Aroma</b>	Alto
	<b>Potencial conservación</b>	Alto

Variedad de maduración en época 'Big Bang<sup>®</sup>' y 3 días después de 'Early Top<sup>®</sup>'. Introducida ya a escala comercial. Floración en época media- tardía. Producción en mixtos de medida mediana de calidad. Fruto de coloración precoz, epidermis fina, brillante y atractiva, con lenticelas poco perceptibles, en general. Coloración mucho antes de madurar i rojo intenso al madurar sobre la práctica totalidad del fruto, hasta en zonas sombreadas. Forma redonda a ligeramente alargada y mucrón hundido. Pulpa crocante, dulce, aromática, jugosa al madurar y de buena calidad. Hueso adherido. Buen comportamiento productivo con otro calibre interesante para la época, pero su producción se ha visto afectada por las heladas de los últimos dos años. Sensible al hueso abierto según el año (13% el 2019. 14% el 2020 y 0% el 2021). En 2021, después de 30 días en conservación a 0.5°C frío normal no se observa una pérdida de calidad del fruto y presenta un porcentaje bajo de frutos con síntomas de daños por frío.

## NECTARINA AMARILLA

### CARACAS<sup>COV</sup> (5710-48)

**Origen:** España

**Editor:** PSB Producción Vegetal

**Fecha de recol.lección:** -



<b>ARBOL</b>	<b>Vigor</b>	Alto
	<b>Porte</b>	Semiabierto
	<b>Fecha plena floración</b>	-
	<b>Floribundidad</b>	Media
	<b>Requerimiento aclareo</b>	Medio
	<b>Verde</b>	5è
	<b>Producción (Kg árbol<sup>-1</sup>)</b>	-
	<b>Potencial productivo</b>	Medio-alto

<b>FRUTO</b>	<b>Calibre dominante (mm)</b>	-
	<b>Color (%)</b>	70-90
	<b>Hueso abierto (%)</b>	-
	<b>Firmeza (kg)</b>	3,0
	<b>Azúcares (°Brix)</b>	11,2
	<b>Acidez (g L<sup>-1</sup>)</b>	5,1
	<b>Aroma</b>	Moderado
	<b>Potencial conservación</b>	-

Variedad de recolección en época 'Big Bang<sup>®</sup>', entre 'Omega' y 'Atanais' y 5-7 antes de 'Big Top<sup>®</sup>'. Floración en época precoz. Fructifica en rama vieja y en mixtos del año de calidad. Fruto de coloración precoz, epidermis fina, brillante y atractiva, con lenticelas grandes y bastante perceptibles, pero estéticamente aceptables. Coloración antes de madurar y rojo intenso al madurar sobre la práctica totalidad del fruto, hasta en zonas sombreadas. Forma redonda, no del todo homogénea y mucrón hundido. Pulpa crocante, dulce, moderadamente aromática, jugosa al madurar y de buena calidad. Hueso adherido. Por ahora no sensible al hueso abierto (0% en 2019, 2020 y 2021). Calibre medio y adecuado para la época.

### ZINCAL 18S

**Origen:** España

**Editor:** Planasa

**Fecha de recolección:** 23 junio



<b>ARBOL</b>	<b>Vigor</b>	Alto
	<b>Porte</b>	Abierto
	<b>Fecha plena floración</b>	23 marzo
	<b>Floribundidad</b>	Baja
	<b>Requerimiento aclareo</b>	Bajo
	<b>Verde</b>	6to
	<b>Producción (Kg árbol<sup>-1</sup>)</b>	≤10,0
	<b>Potencial productivo</b>	Medio-alto

<b>FRUTO</b>	<b>Calibre dominante (mm)</b>	-
	<b>Color (%)</b>	70-90
	<b>Hueso abierto (%)</b>	8,0
	<b>Firmeza (kg)</b>	4,5
	<b>Azúcares (°Brix)</b>	10,9
	<b>Acidez (g L<sup>-1</sup>)</b>	7,0
	<b>Aroma</b>	Alto
	<b>Potencial conservación</b>	-

Variedad de recolección después de 'Big Top<sup>®</sup>'. Árbol vigoroso de vegetación poco densa y fácil de conducir. Florece en época media. Los frutos presentan una coloración muy precoz e intensa en la cosecha. Forma del fruto no homogénea, calibre mediano. Algunos frutos presentan asimetría por la sutura. Mucrón hundido y lenticelas poco aparentes en 2018 y 2019. Algunos frutos maduración anticipada y caída precosecha. Pulpa consistente, crocante, dulce, bastante aromática y de buena calidad gustativa. Hueso adherido de tamaño mediano. Su sensibilidad a hueso abierto varía según el año (11% en 2018, 0% en 2019, 13% en 2020 y 0% en 2021). En 2021 y 2022, la producción se ha visto afectada por las heladas primaverales.

## NECTARINA AMARILLA

### MOMBASA<sup>COV</sup> (T344-2)

**Origen:** España

**Editor:** PSB Producción Vegetal

**Fecha de recolección:** 28 junio



<b>ARBOL</b>	<b>Vigor</b>	Alto
	<b>Porte</b>	Semiabierto
	<b>Fecha plena floración</b>	28 febrero
	<b>Floribundidad</b>	Media
	<b>Requerimiento aclareo</b>	Medio
	<b>Verde</b>	-
	<b>Producción (Kg árbol<sup>-1</sup>)</b>	-
	<b>Potencial productivo</b>	Medio-alto

<b>FRUTO</b>	<b>Calibre dominante (mm)</b>	-
	<b>Color (%)</b>	90-100
	<b>Hueso abierto (%)</b>	-
	<b>Firmeza (kg)</b>	3,8
	<b>Azúcares (°Brix)</b>	11,6
	<b>Acidez (g L<sup>-1</sup>)</b>	5,6
	<b>Aroma</b>	Alto
	<b>Potencial conservación</b>	-

Variedad de recolección antes de 'Big Top®'. Árbol de floración semitemprana. En 2021 mostró buena rusticidad en años de heladas en los meses de febrero y marzo. Destaca por la precocidad de color y la presentación de los frutos, con coloración intensa sobre todo en la superficie. Frutos de forma esférica con un mucrón hundido y de buen calibre. Epidermis con lenticelas ligeramente marcadas y buena presentación. Pulpa dulce, crocante, aromática y de buena calidad gustativa. No sensible a hueso abierto (0% en 2019, 2020 y 2021). En alguna localidad la forma del fruto no es del todo homogénea. No obstante, a mayor disponibilidad de horas en frío en invierno más perfecta es la forma. Debido a la ola de calor a finales de junio principios de julio 2019, se observó un 5% de los frutos afectados por el golpe de calor. En 2021, después de 30 días en conservación a 0.5°C frío normal no se observa una pérdida de la calidad del fruto, pero presenta un porcentaje moderado de frutos con síntomas de daños por frío.

### ZINCAL 25S

**Origen:** España

**Editor:** Planasa

**Fecha de recolección:** 7 julio



<b>ARBOL</b>	<b>Vigor</b>	Mig
	<b>Porte</b>	Semiobert
	<b>Fecha plena floración</b>	10 març
	<b>Floribundidad</b>	Baixa
	<b>Requerimiento aclareo</b>	Baix o nul
	<b>Verde</b>	6è
	<b>Producción (Kg árbol<sup>-1</sup>)</b>	≤10,0
	<b>Potencial productivo</b>	Mig

<b>FRUTO</b>	<b>Calibre dominante (mm)</b>	-
	<b>Color (%)</b>	80-100
	<b>Hueso abierto (%)</b>	0
	<b>Firmeza (kg)</b>	3,7
	<b>Azúcares (°Brix)</b>	10,4
	<b>Acidez (g L<sup>-1</sup>)</b>	6,9
	<b>Aroma</b>	Alt
	<b>Potencial conservación</b>	-

Variedad de recolección época 'Big Top®'. Características del árbol y del fruto próximos a 'Zincal®18S', de la que se diferencia por un calibre superior y color más intenso de los frutos, algunos, pero maduran anticipadamente y la forma no es homogénea. Árbol de floración en época tardía y de floración media-baja, en general. La calidad gustativa es buena con pulpa también de textura crocante y jugosa similar a 'Zincal®18S' pero más aromática. Hueso adherido de tamaño mediano. En 2020 presentó poca producción, i en 2021 y 2022, se ha visto afectada por las heladas primaverales. A contrastar aún su potencial productivo.

**NECTARONDA<sup>COV</sup>**  
(ASF1304)

**Origen:** España

**Editor:** Agro Selection Fruits

**Fecha de recolección:** 7 julio



<b>ARBOL</b>	<b>Vigor</b>	Medio-alto
	<b>Porte</b>	Semiabierto
	<b>Fecha plena floración</b>	10 marzo
	<b>Floribundidad</b>	Media
	<b>Requerimiento aclareo</b>	Bajo
	<b>Verde</b>	6to
	<b>Producción (Kg árbol<sup>-1</sup>)</b>	30,1
	<b>Potencial productivo</b>	Alto

<b>FRUTO</b>	<b>Calibre dominante (mm)</b>	70-75
	<b>Color (%)</b>	70-90
	<b>Hueso abierto (%)</b>	0
	<b>Firmeza (kg)</b>	4,2
	<b>Azúcares (°Brix)</b>	10,2
	<b>Acidez (g L<sup>-1</sup>)</b>	4,1
	<b>Aroma</b>	Alto
	<b>Potencial conservación</b>	-

Variedad de recolección después de 'Big Top®'. Variedad de rusticidad moderada. Se recomienda plantar únicamente en zonas no expuestas al frío. Producción sobre mixtas. Frutos de forma ligeramente ovalada, coloración precoz, intensa y poco brillante, incluso en las partes sombreadas, mucho antes de la cosecha y en árboles adultos. Epidermis fina, con lenticelas imperceptibles, a excepción de 2019, 2021 y 2022. Estos dos últimos años debido principalmente a la afectación de la producción por las heladas. Pulpa crocante, de sabor dulce, baja acidez y buena o muy buena calidad gustativa con un gusto perfumado y aromático. Poco sensible a hueso abierto (0% en 2019 i en 2020, 8% en 2021). En 2021, después de 30 días en conservación a 0.5°C frío normal no se observa una pérdida acusada de la calidad del fruto, pero presenta un porcentaje moderado de frutos con síntomas de daños por frío.

**LUCIANA<sup>COV</sup>**  
(N47-13)

**Origen:** España

**Editor:** PSB Producción Vegetal

**Fecha de recolección:** 21 julio



<b>ARBOL</b>	<b>Vigor</b>	Mig
	<b>Porte</b>	Semiobert
	<b>Fecha plena floración</b>	6 març
	<b>Floribundidad</b>	Mitja
	<b>Requerimiento aclareo</b>	Mig
	<b>Verde</b>	7è
	<b>Producción (Kg árbol<sup>-1</sup>)</b>	32,3
	<b>Potencial productivo</b>	Alt

<b>FRUTO</b>	<b>Calibre dominante (mm)</b>	75-80
	<b>Color (%)</b>	60-80
	<b>Hueso abierto (%)</b>	0
	<b>Firmeza (kg)</b>	4,2
	<b>Azúcares (°Brix)</b>	10,1
	<b>Acidez (g L<sup>-1</sup>)</b>	4,1
	<b>Aroma</b>	Alt
	<b>Potencial conservación</b>	-

Variedad de referencia indiscutible antes de 'Venus®'. Árbol de fácil conducción, muy productivo, con rusticidad interesante, aunque sea de floración temprana. Favorecer la producción sobre todo tipo de madera, pero eliminar sistemáticamente la más envejecida en posición péndula, dada la alta fertilidad de la variedad. Es muy importante no anticipar la fecha de cosecha dado que el color se desarrolla considerablemente en acercarse la maduración. Coloración sobre casi la totalidad del fruto y buena calidad gustativa, de sabor dulce y más o menos aromático en función del año. El color disminuye en envejecer el árbol y pasa de bicolor a anaranjado en las zonas menos iluminadas. La poda en verde permite optimizarlo. Fruto redondo, epidermis con lenticelas muy pequeñas y presentación constante a lo largo de los años. Muy poco sensible a hueso abierto (0% en 2019). El calibre y la forma del fruto son muy homogéneos. La consistencia y firmeza del árbol evolucionan lentamente y tanto el calibre como el color mejoran mucho al acercarse la maduración.

## NECTARINA AMARILLA

**CLARISS<sup>COV</sup>**  
(4052-22)

**Origen:** España

**Editor:** PSB Producción Vegetal

**Fecha de recolección:** 28 julio



<b>ARBOL</b>	<b>Vigor</b>	Alto
	<b>Porte</b>	Semiabierto
	<b>Fecha plena floración</b>	7 marzo
	<b>Floribundidad</b>	Alta
	<b>Requerimiento aclareo</b>	Alto
	<b>Verde</b>	7o
	<b>Producción (Kg árbol<sup>-1</sup>)</b>	32,8
	<b>Potencial productivo</b>	Alto

<b>FRUTO</b>	<b>Calibre dominante (mm)</b>	75-80
	<b>Color (%)</b>	70-90
	<b>Hueso abierto (%)</b>	0
	<b>Firmeza (kg)</b>	4,4
	<b>Azúcares (°Brix)</b>	11,6
	<b>Acidez (g L<sup>-1</sup>)</b>	5,5
	<b>Aroma</b>	Alto
	<b>Potencial conservación</b>	Alto

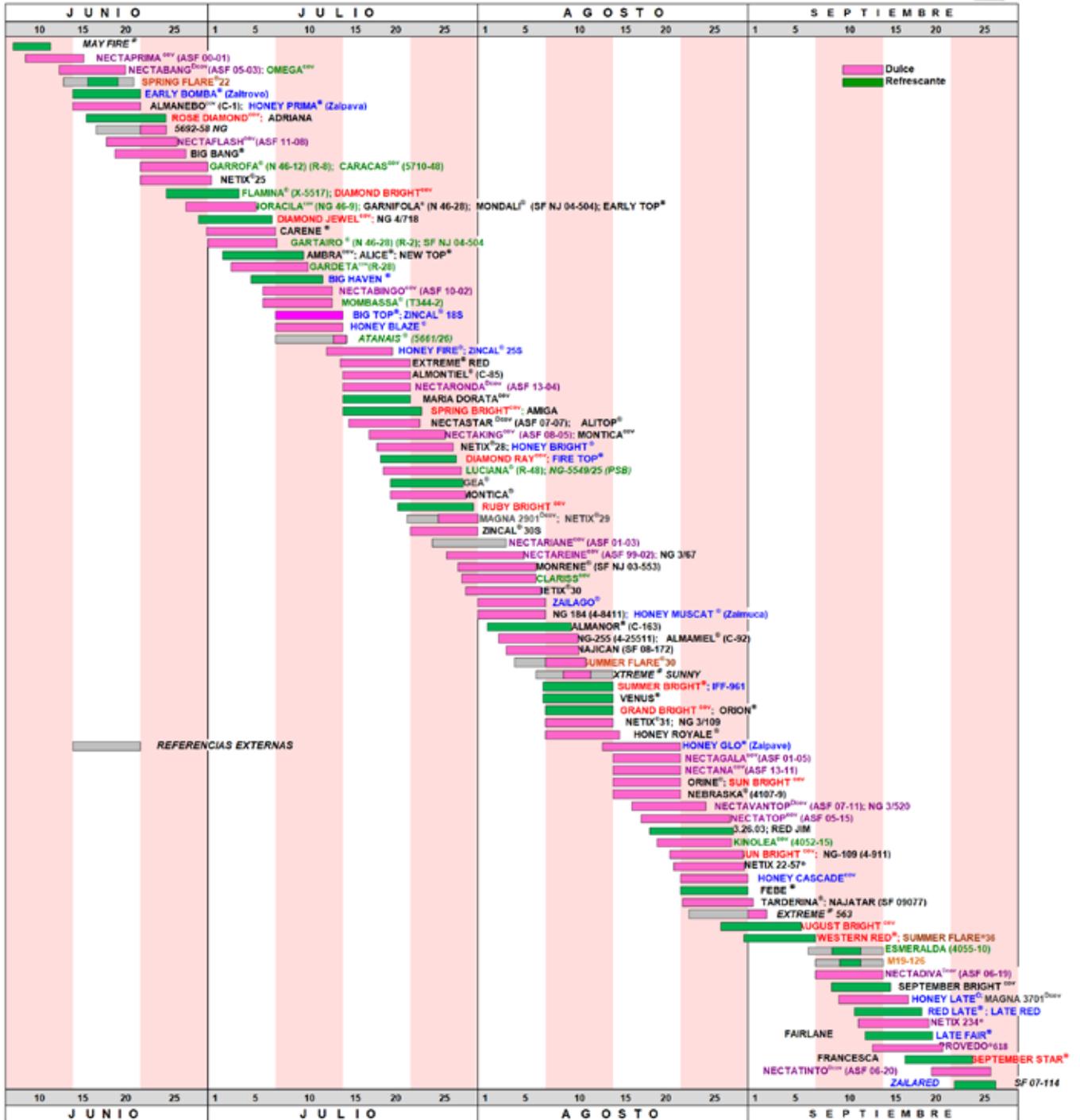
Variedad de recolección 2-3 semanas después de 'Big Top<sup>®</sup>' y unos días después o similar a 'Luciana<sup>COV</sup>'. Árbol de floración en época mediana. Requiere una alta necesidad de aclareo. Fructifica en madera envejecida y del año. Época muy interesante para dar continuidad a 'Luciana' y enlazar con 'Honey Royale', aunque con mucha oferta. Destaca por la precocidad del color y la presentación de los frutos, con coloración intensa sobre casi toda la superficie. Fruto de forma esférica con mucrón hundido y de buen calibre. Epidermis con lenticelas muy poco aparentes y con buena presentación. Pulpa dulce, crocante, de buena calidad gustativa. En los últimos años se han observado corky en algunos frutos. Después de 30 días en conservación a 0.5°C frío normal no se observa una pérdida de calidad del fruto y presenta un porcentaje bajo de frutos con síntomas de daños por frío.

## NECTARINA AMARILLA

A continuación, se exponen variedades nuevas de nectarina de pulpa amarilla procedentes de fincas externas a IRTA.

<p><b>Ipanema<sup>cov</sup></b> <b>(5709-24)</b> PSB Producción Vegetal</p>		<p>Variedad de recolección a finales de mayo principios de junio. Presenta un buen potencial productivo, con calibres B y A correctos por la época. Coloración 80-100%. La sutura un poco marcada que hace que el fruto no sea redondo. Fruto de buen sabor por la época, con un toque ácido que la hace diferente a la resta de variedades de la misma época.</p>
<p><b>Atanais<sup>cov</sup></b> <b>(5661-26)</b> PSB Producción Vegetal</p>		<p>Variedad de recolección a finales de junio. Presenta un buen potencial productivo y un buen calibre de frutos para la época. Coloración 80-100%. Poca lenticela. Fruto dulce, crocante, jugoso y muy aromático. Variedad de muy buena calidad gustativa.</p>
<p><b>Matiss<sup>cov</sup></b> <b>(5661-56)</b> PSB Producción Vegetal</p>		<p>Variedad de recolección entre 'Big Top' y 'Luciana'. Presenta un buen potencial productivo. Fructifica en mixtos del año. Frutos de buen calibre y coloración para la época. En general, los frutos presentan poca lenticela. Es una variedad dulce, de textura crocante, con un aroma moderado.</p>
<p><b>Netix<sup>®</sup> 29</b> VIF International</p>		<p>Variedad de recolección entre 'Clariss' y 'Honey Royale'. Presenta un buen potencial productivo. Fructifica en mixtos del año. Fruto de buen calibre y coloración para la época. En general, los frutos presentan poca lenticela. Es una variedad dulce y aromática.</p>

### CALENDARIO DE MADURACIÓN VARIEDADES DE NECTARINA AMARILLA - 2022



## NECTARINA BLANCA

### BOREAL<sup>COV</sup> (T333-31)

**Origen:** España

**Editor:** PSB Producción Vegetal

**Fecha de recolección:** -



<b>ARBOL</b>	Vigor	Alto
	Porte	Semiabierto
	Fecha plena floración	-
	Floribundidad	Alta
	Requerimiento aclareo	Alto
	Verde	-
	Producción (Kg árbol <sup>-1</sup> )	-
	Potencial productivo	Alto

<b>FRUTO</b>	Calibre dominante (mm)	-
	Color (%)	90-100
	Hueso abierto (%)	-
	Firmeza (kg)	5,8
	Azúcares (°Brix)	10,4
	Acidez (g L <sup>-1</sup> )	6,0
	Aroma	Moderado
	Potencial conservación	-

Variedad de maduración en una época muy interesante (pocos días o después de 'Lea<sup>COV</sup>', según el año). Floración en época semitemprana, y en general de buena floribundidad. Se recomienda el aclareo en flor. Buen potencial de producción, color y calibre. Producción sobre todo tipo de madera: mixtas de calidad, pero también sobre chifonas y madera de más edad al envejecer el árbol donde el fruto madura posteriormente. En este aspecto recuerda a 'Big Top<sup>®</sup>'. Frutos de buen calibre, de forma redonda, murgó hundido y color rojo intenso sobre la totalidad del fruto, incluso en zonas sombreadas. Epidermis brillante y atractiva con lenticelas poco o nada perceptibles. Pulpa dulce, jugosa, crocante, aromática y de calidad gustativa buena, no excelente. Hueso adherido. Evolución lenta de madurez. Sensible a hueso abierto dependiendo del año (1% en 2016, 10% en 2017, 2% en 2018, 0% en 2019, 14% en 2020 y 0% en 2021). En 2021, después de 30 días en conservación a 0.5°C frío normal no se observa una pérdida de calidad del fruto y presenta un porcentaje bajo de Frutos con síntomas de daños por frío.

### NECTARNOVALA<sup>COV</sup> (ASF1323)

**Origen:** Francia

**Editor:** Agro Selection Fruits

**Fecha de recolección:** 30 junio



<b>ARBOL</b>	Vigor	Medio
	Porte	Semiabierto
	Fecha plena floración	7 marzo
	Floribundidad	Medio-bajo
	Requerimiento aclareo	Medio
	Verde	6to
	Producción (Kg árbol <sup>-1</sup> )	28,0
	Potencial productivo	Alto

<b>FRUTO</b>	Calibre dominante (mm)	70-75
	Color (%)	90-100
	Hueso abierto (%)	0
	Firmeza (kg)	4,2
	Azúcares (°Brix)	10,8
	Acidez (g L <sup>-1</sup> )	7,2
	Aroma	Alto
	Potencial conservación	Alto

Variedad de recolección en una época muy interesante, 5-7 días antes de 'Garcica<sup>COV</sup>' y después de 'Boreal<sup>COV</sup>' i 'Nectarboom<sup>DCOV</sup>'. Árbol de floración en época media. Porte de fácil conducción. Producción en árboles jóvenes sobre mixtos. No anticipar la fecha de cosecha. Buena producción. Pulpa dulce, aromática, jugosa y crocante, de muy buena calidad. Lenticelas nada o poco perceptibles en 2018 y 2019, no obstante, en 2020 y 2021, las condiciones climáticas han favorecido en la aparición de lenticelas más visibles. Color precoz e intenso. Buen calibre y muy homogéneo en todo el árbol. Sensibilidad variable a hueso abierto (6% en 2018, 20% en 2019 y 2020, y 0% en 2021). Después de 30 días en conservación a 0.5°C frío normal no se observa una pérdida de calidad del fruto y presenta un porcentaje bajo de Frutos con síntomas de daños por frío.

## NECTARINA BLANCA

### GARCICA<sup>COV</sup> (N48-21)

**Origen:** España

**Editor:** PSB Producción Vegetal

**Fecha de recolección:** 4 julio



<b>ARBOL</b>	<b>Vigor</b>	Medio-alto
	<b>Porte</b>	Semiabierto
	<b>Fecha plena floración</b>	5 marzo
	<b>Floribundidad</b>	Medio-baja
	<b>Requerimiento aclareo</b>	Bajo
	<b>Verde</b>	7è
	<b>Producción (Kg arbol<sup>-1</sup>)</b>	44,0
	<b>Potencial productivo</b>	Alto

<b>FRUTO</b>	<b>Calibre dominante (mm)</b>	70-75
	<b>Color (%)</b>	90-100
	<b>Hueso abierto (%)</b>	0
	<b>Firmeza (kg)</b>	4,1
	<b>Azúcares (°Brix)</b>	11,0
	<b>Acidez (g L<sup>-1</sup>)</b>	6,9
	<b>Aroma</b>	Moderado
	<b>Potencial conservación</b>	-

Variedad de referencia indiscutible en su época. A pesar de la floración temprana, aporta una rusticidad aceptable con producciones habitualmente regulares pero que en determinados sitios de la finca y años pueden ser bajas. Producción sobre todo tipo de madera no envejecida. La entrada en producción es rápida y la presentación (color sobre la totalidad del fruto y lenticelas poco marcadas) y consistencia del fruto son muy buenas. En 2019 un 20% de los Frutos han presentado lenticelas visibles. Poco o muy poco sensible a hueso abierto (3,5% en 2018 y 0% en 2019, 2021). Interesante en la época por el color, calibre del fruto, consistencia y calidad. Es fundamental no anticipar la cosecha dado el mantenimiento de la firmeza. En 2019, después de 30 días en conservación a 0.5°C frío normal no se observa una pérdida de calidad del fruto y presenta un porcentaje bajo de Frutos con síntomas de daños por frío.

### REDIX<sup>®</sup>28 (120) (ASF1154)

**Origen:** España

**Editor:** VIF International

**Fecha de recolección:** 18 julio



<b>ARBOL</b>	<b>Vigor</b>	Medio-alto
	<b>Porte</b>	Semiabierto
	<b>Fecha plena floración</b>	7 marzo
	<b>Floribundidad</b>	Alta
	<b>Requerimiento aclareo</b>	Medio-alto
	<b>Verde</b>	6to
	<b>Producción (Kg arbol<sup>-1</sup>)</b>	58,1
	<b>Potencial productivo</b>	Alto

<b>FRUTO</b>	<b>Calibre dominante (mm)</b>	70-75
	<b>Color (%)</b>	80-100
	<b>Hueso abierto (%)</b>	-
	<b>Firmeza (kg)</b>	3,3
	<b>Azúcares (°Brix)</b>	9,6
	<b>Acidez (g L<sup>-1</sup>)</b>	5,4
	<b>Aroma</b>	Alto
	<b>Potencial conservación</b>	-

Variedad de recolección en una época interesante, antes de 'Redix<sup>®</sup>30' y de 'Tifany<sup>®</sup>'. Árbol de floración en época mediana. Los frutos destacan por su buen calibre, regular y de forma redonda, con mucrón hundido y epidermis de color intenso, brillante, muy atractivo y poca presencia de lenticelas. La firmeza aguanta muy bien en el árbol, cosa que dificulta determinar la fecha óptima de recolección. Por lo tanto, no anticipar la fecha de cosecha y no cosechar ni por color ni por calibre dado que mantiene muy bien la firmeza en el árbol. Hueso adherido. Moderadamente sensible a hueso abierto (14% en 2019). Pulpa de sabor dulce, jugosa, firme, crocante y aromática. Destaca por su alta calidad gustativa. En 2021, después de 30 días en conservación a 0.5°C frío normal no se observa una pérdida de calidad del fruto y presenta un porcentaje bajo de Frutos con síntomas de daños por frío.

## NECTARINA BLANCA

### BURMA<sup>OV</sup> (5549-45)

**Origen:** España

**Editor:** PSB Producción Vegetal

**Fecha de recolección:** 25 julio



<b>ARBOL</b>	<b>Vigor</b>	Alto
	<b>Porte</b>	Semiabierto
	<b>Fecha plena floración</b>	6 marzo
	<b>Floribundidad</b>	Medio-alta
	<b>Requerimiento aclareo</b>	Medio
	<b>Verde</b>	4to
	<b>Producción (Kg árbol<sup>-1</sup>)</b>	18,1
	<b>Potencial productivo</b>	-

<b>FRUTO</b>	<b>Calibre dominante (mm)</b>	-
	<b>Color (%)</b>	90-100
	<b>Hueso abierto (%)</b>	0
	<b>Firmeza (kg)</b>	3,9
	<b>Azúcares (°Brix)</b>	12,3
	<b>Acidez (g L<sup>-1</sup>)</b>	5,4
	<b>Aroma</b>	Moderado
	<b>Potencial conservación</b>	-

Variedad de recolección 5-10 días antes de 'Tifany<sup>COV</sup>'. Floración en época media. Producción en mixtas del año y en rama envejecida. Fruto de forma redonda ligeramente plano, con mucrón hundido y sutura poco marcada. Coloración precoz e intensa (rojo-morado) sobre la totalidad del fruto. Pulpa dulce, crocante, jugosa, aromática y de buena calidad gustativa. Tanto en 2021 como en 2022, la poca producción se ha visto afectada por las heladas producidas, hecho que ha favorecido la aparición de lenticelas muy visibles y que la mayoría de los frutos presenten un calibre superior a 85 mm. Por ahora no es sensible a hueso abierto. A contrastar en los próximos años.

### NECTARNOW<sup>COV</sup> (ASF1325)

**Origen:** Francia

**Editor:** Agro Selection Fruits

**Fecha de recolección:** 25 julio



<b>ARBOL</b>	<b>Vigor</b>	Medio
	<b>Porte</b>	Semiabierto
	<b>Fecha plena floración</b>	7 marzo
	<b>Floribundidad</b>	Medio-bajo
	<b>Requerimiento aclareo</b>	Bajo
	<b>Verde</b>	6to
	<b>Producción (Kg árbol<sup>-1</sup>)</b>	47,2
	<b>Potencial productivo</b>	Alto

<b>FRUTO</b>	<b>Calibre dominante (mm)</b>	75-80
	<b>Color (%)</b>	90-100
	<b>Hueso abierto (%)</b>	0
	<b>Firmeza (kg)</b>	4,1
	<b>Azúcares (°Brix)</b>	9,7
	<b>Acidez (g L<sup>-1</sup>)</b>	3,8
	<b>Aroma</b>	Alto
	<b>Potencial conservación</b>	-

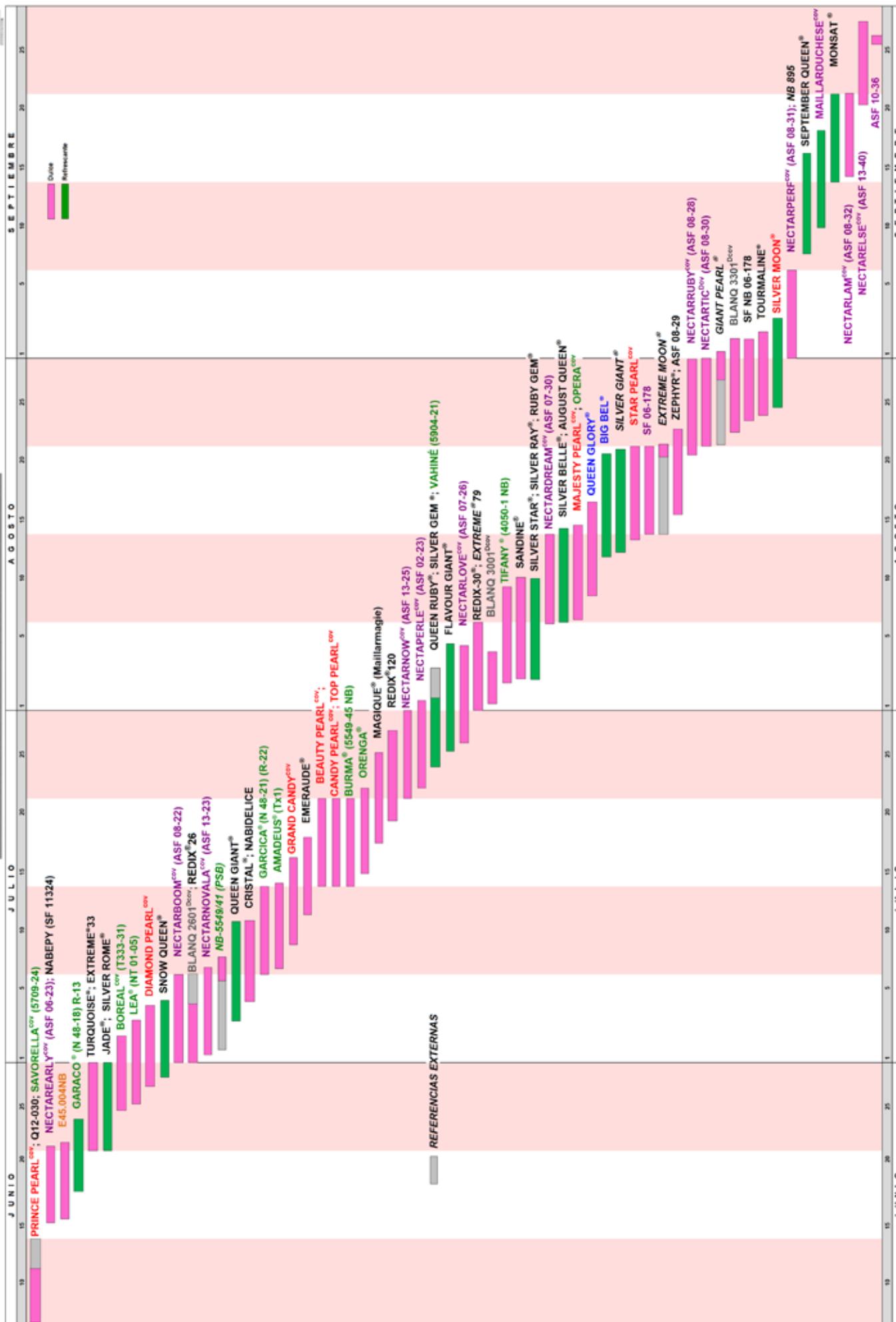
Variedad de recolección antes de 'Tifany<sup>COV</sup>' y de 'Redix<sup>®</sup>30'. Árbol de fácil conducción. Floración en época media. Buen potencial productivo en mixtas del año. Fruto de buen calibre y homogéneo en todo el árbol, esférico, mucrón hundido y sutura marcada. Color precoz, sobre la totalidad del fruto. Pulpa dulce, aromática, jugosa y crocante, de buena calidad gustativa. Lenticelas poco o nada perceptibles, a excepción de 2021 debido a la poca producción. No sensible a hueso abierto (0% en 2018, 2019 y 2020). En 2020, después de 30 días en conservación a 0.5°C frío normal no se observa una pérdida de calidad del fruto y presenta un porcentaje bajo de frutos con síntomas de daños por frío.

## NECTARINA BLANCA

A continuación, se exponen variedades nuevas de nectarina de pulpa blanca procedentes de fincas externas a IRTA.

<p><b>Savorella<sup>cov</sup></b> <b>(5709-52)</b> PSB Producción Vegetal</p>		<p>Variedad de recolección unos días antes de 'Boreal'. Presenta un buen potencial productivo, con frutos de calibre correcto (B/A) para la época de recolección. Coloración 80-100%. Poca lenticela. Fruto dulce con un toque ácido, crocante, jugoso y muy aromático.</p>
<p><b>Redix<sup>®</sup>26</b> VIF International</p>		<p>Variedad de recolección a finales de junio. Presenta un buen potencial productivo, con frutos de calibre correcto para la época de recolección. Coloración 90-100%. Poco o nada de lenticela. Fruto dulce, crocante, jugoso y muy aromático.</p>
<p><b>Vahiné<sup>cov</sup></b> <b>(5704-21)</b> PSB Producción Vegetal</p>		<p>Variedad de recolección la última semana de julio, 5-6 días antes de 'Tiffany'. Árbol de vigor medio-alto y de porte semiabierto, que presenta un buen potencial productivo, con frutos de calibre correcto para la época de recolección. Coloración 70-90% con muy poca lenticela. Fruto de sabor equilibrado, de textura crocante y jugosa, y aromático.</p>

CALENDARIO DE MADURACIÓN VARIETADES DE NECTARINA BLANCA - 2022



## PAVIA

### ARGOS<sup>®</sup> (PRO 703)

**Origen:** España

**Editor:** Provedo

**Fecha de recolección:** -



<b>ÁRBOL</b>	<b>Vigor</b>	Alto
	<b>Porte</b>	Abierto
	<b>Fecha plena floración</b>	-
	<b>Floribundidad</b>	Media-alta
	<b>Requerimiento aclareo</b>	Media-alta
	<b>Verde</b>	-
	<b>Producción (Kg árbol<sup>-1</sup>)</b>	-
	<b>Potencial productivo</b>	Alto

<b>FRUTO</b>	<b>Calibre dominante</b>	-
	<b>Chapa</b>	No
	<b>Hueso abierto (%)</b>	0
	<b>Firmeza (kg)</b>	3,3
	<b>Azúcares (°Brix)</b>	9,5
	<b>Acidez (g L<sup>-1</sup>)</b>	10,2
	<b>Aroma</b>	Alto
	<b>Potencial conservación</b>	-

Variedad de maduración temprana, unos días antes que 'Yellow Stone<sup>®</sup>'. Floración en época semi temprana. Fructifica en todo tipo de rama. Frutos de color completamente amarillo, sin chapa con epidermis fina y atractiva, sutura visible en la mayoría de los frutos. Se observa una mancha rosada en algunos frutos si la maduración es más avanzada, como ocurrió en 2019 y este 2021. Pulpa jugosa, textura diferente a la de pavia, de gusto intenso, acidez perceptible y buena calidad gustativa. Calibre bueno para la época si la poda se realiza exclusivamente sobre mixtas de calidad. Es destacable la poca sensibilidad a la caída de pre-recolección, incluso con frutos completamente amarillos, y el mantenimiento de la firmeza del fruto en el árbol. Recomendable cosechar en varias pasadas. La aptitud en la manipulación es buena. Sensible a hueso abierto dependiendo del año (0% en 2019 y 2021 y 42% en 2020). En 2021, después de 30 días en conservación a 0,5 °C frío normal no se observa una pérdida de calidad del fruto y presenta un porcentaje bajo de frutos con síntomas de daños por frío.

### BORNEO<sup>COV</sup> (HA163-56)

**Origen:** España

**Editor:** PSB Producción Vegetal

**Fecha de recolección:** -



<b>ÁRBOL</b>	<b>Vigor</b>	Alto
	<b>Porte</b>	Semiabierto
	<b>Fecha plena floración</b>	-
	<b>Floribundidad</b>	Media
	<b>Requerimiento aclareo</b>	Medio
	<b>Verde</b>	-
	<b>Producción (Kg arbre<sup>-1</sup>)</b>	-
	<b>Potencial productivo</b>	Alto

<b>FRUTO</b>	<b>Calibre dominante</b>	-
	<b>Chapa</b>	No
	<b>Hueso abierto (%)</b>	-
	<b>Firmeza (kg)</b>	4,1
	<b>Azúcares (°Brix)</b>	9,7
	<b>Acidez (g L<sup>-1</sup>)</b>	10,1
	<b>Aroma</b>	Alto
	<b>Potencial conservación</b>	-

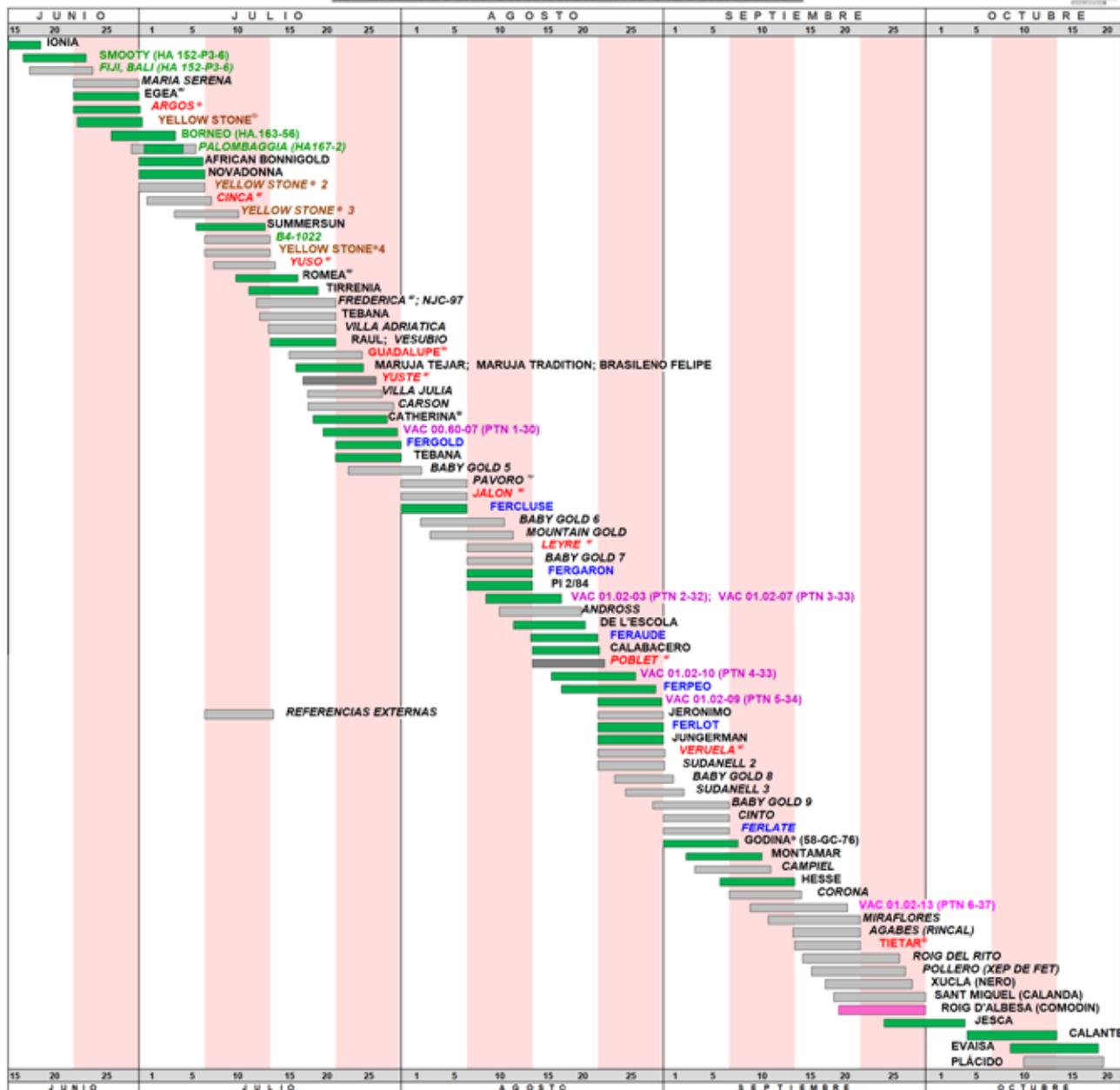
Variedad de maduración 2-4 días después de 'Yellow Stone<sup>®</sup>' y unos 5-7 días antes de 'Romea'. Fruto de forma redonda a ligeramente aplanada con mucrón hundido y sutura poco visible. Epidermis fina, poco aterciopelada y atractiva, de color completamente amarillo, sin mancha rosada, ni en los frutos expuestos a la luz, característica que la diferencia de 'Yellow Stone<sup>®</sup>'. Recomendable recoger en diferentes pasadas. Buen comportamiento productivo. Sensibilidad variable a hueso abierto (13% al 2019, 0% al 2020 y 7% al 2021). Pulpa amarilla en su totalidad, jugosa, gusto equilibrado, de textura y calidad diferente a la variedad 'Romea'. Buen mantenimiento de la firmeza en el árbol y poco sensible a la caída de pre-recolección. En 2021, después de 30 días en conservación a 0,5°C frío normal no se observa una pérdida de calidad del fruto, pero presenta un porcentaje moderado de frutos con síntomas de daños por frío.

A continuación, se exponen variedades nuevas de pavía procedentes de fincas externas a IRTA.

<p><b>Palombaggia<sup>cov</sup></b> <b>(HA167-2)</b> PSB Producción Vegetal</p>		<p>Variedad de recolección después de 'Argos' y antes de 'Borneo'. Presenta un buen potencial productivo y calibre. Frutos sin mancha rosada. Sabor y textura a pavía, con un toque ácido. Fruto muy aromático.</p>
<p><b>Pava 957</b> Provedo</p>		<p>Variedad de recolección a principios de julio. Presenta un buen potencial productivo y calibre. Fruto con mancha rosada muy pequeña, cuando la piel cambia a un color anaranjado muy suave. Sabor y textura a pavía, con un toque de ácido. Fruto muy aromático.</p>

EC

CALENDARIO DE MADURACIÓN VARIEDADES DE PAVIA - 2022



## MELOCOTÓN PLANO

### SAMANTHA<sup>COV</sup> (HA555-45)

**Origen:** España

**Editor:** PSB Producción Vegetal

**Fecha de recolección:** 14 junio



<b>ÁRBOL</b>	Vigor	Alto
	Porte	Semiabierto
	Fecha plena floración	7 marzo
	Floribundidad	Media-alta
	Requerimiento aclareo	Medio-alto
	Verde	8º
	Producción (Kg árbol <sup>-1</sup> )	11,6
	Potencial productivo	Medio-alto

<b>FRUTO</b>	Calibre dominante	-
	Color (%)	80-90
	Hueso abierto (%)	-
	Firmeza (kg)	3,9
	Azúcares (ºBrix)	11,7
	Acidez (g L <sup>-1</sup> )	2,6
	Aroma	Alto
	Potencial conservación	Alto

Variedad de maduración 3-4 días después de 'Carioca<sup>®</sup>', 3-4 días antes de 'UFO-4<sup>®</sup>' y unos 10 días antes de 'Alcatraz<sup>®</sup>'. Buen potencial productivo, buen calibre por la época, y de fácil manejo en comparación con 'Carioca<sup>®</sup>'. Floribundidad y cuajado de moderados a elevados, así que se recomienda siempre aclareo en flor. Mejora clara respecto a 'UFO-3<sup>®</sup>' y 'UFO-4<sup>®</sup>' en todos los aspectos, principalmente en la Calidad del cierre pistilar, que es casi perfecto en la mayoría de los frutos. Color precoz sobre la totalidad del FRUTO. Epidermis muy poco aterciopelada y muy atractiva. Forma bastante regular con algún FRUTO asimétrico por la sutura, que también es el punto crítico de maduración. Muy buena calidad gustativa, con pulpa dulce, bastante aromática y nada fibrosa. Pulpa adherida y poco sensible a hueso abierto (6% en 2019, 2% en 2020 y 0% en 2021). Después de 30 días en conservación a 0,5°C frío normal no se observa una pérdida de calidad del fruto y presenta un porcentaje bajo de fruto con síntomas de daños por frío. Variedad que en los últimos años se ha ido confirmando como referencia en la época temprana. En estos dos últimos años, la producción se ha visto afectada por las heladas primaverales.

### CONTESSA<sup>COV</sup> (HA544-18)

**Origen:** España

**Editor:** PSB Producción Vegetal

**Fecha de recolección:** -



<b>ÁRBOL</b>	Vigor	Alto
	Porte	Semiabierto
	Fecha plena floración	-
	Floribundidad	Media-baja
	Requerimientos aclareo	Medio-bajo
	Verde	-
	Producción (Kg árbol <sup>-1</sup> )	-
	Potencial productivo	Medio

<b>FRUTO</b>	Calibre dominante	-
	Color (%)	80-90
	Hueso abierto (%)	-
	Firmeza (kg)	4,5
	Azúcares (ºBrix)	11,1
	Acidez (g L <sup>-1</sup> )	4
	Aroma	Alto
	Potencial conservación	-

Variedad de recolección en la misma época que 'UFO-4<sup>®</sup>'. Floración en época media. De momento es poco exigente en aclareo. Produce en rama vieja y órganos con poco vigor en lugar de mixtes vigorosas. Buen potencial de calibre, superior a 'UFO-4<sup>®</sup>' con cierre pistilar de muy buena calidad, epidermis poco aterciopelada, fina y atractiva y color sobre la totalidad del fruto en árboles jóvenes. Forma de los frutos homogénea y color sobre su práctica totalidad. Evitar dejar muchos frutos por no penalizar el calibre. Pulpa de sabor dulce y aromática, crocante, jugosa y de buena calidad gustativa. Aguanta muy bien la firmeza en el árbol. Sensibilidad variable a hueso abierto (26% en 2019, 13% en 2020 y 0% en 2021). En 2021, después de 30 días en conservación a 0,5°C frío normal no se observa una pérdida de calidad del fruto y presenta un porcentaje bajo de frutos con síntomas de daños por frío.

## MELOCOTÓN PLANO

### BABYLONE<sup>COV</sup> (AC552-2)

**Origen:** España

**Editor:** PSB Producción Vegetal

**Fecha de recolección:** -



<b>ÁRBOL</b>	<b>Vigor</b>	Alto
	<b>Porte</b>	Semiabierto
	<b>Fecha plena floración</b>	-
	<b>Floribundidad</b>	Alto
	<b>Requerimiento aclareo</b>	Alto
	<b>Verde</b>	-
	<b>Producción (Kg árbol<sup>-1</sup>)</b>	-
	<b>Potencial productivo</b>	Alto

<b>FRUTO</b>	<b>Calibre dominante</b>	-
	<b>Color (%)</b>	90-100
	<b>Hueso abierto (%)</b>	-
	<b>Firmeza (kg)</b>	2,9
	<b>Azúcares (°Brix)</b>	11,6
	<b>Acidez (g L<sup>-1</sup>)</b>	4,0
	<b>Aroma</b>	Alt
	<b>Potencial conservación</b>	-

Variedad de recolección 5-10 días después de 'Contessa<sup>COV</sup>'. Árbol de floración en época tardía y de elevada floribundidad. Fructifica en todo tipo de rama de calidad. Cierre pistilar casi perfecto en la mayoría de los frutos. Color precoz sobre la totalidad del fruto. Epidermis poco aterciopelada y muy atractiva. Frutos de buen calibre y de forma bastante regular, no maduran por la sutura. Cierre pistilar de muy buena calidad en la mayoría de los frutos. Color rojo sobre la totalidad del fruto. Poco sensible a hueso abierto (3% al 2021). Pulpa de sabor dulce y aromática, crocante, jugosa y de buena calidad gustativa. A 2021, después de 30 días en conservación a 0,5°C frío normal no se observa una pérdida de calidad del fruto, pero presenta un porcentaje moderado de frutos con síntomas de daños por frío. A contrastar en los próximos años, sobre todo en su potencial productivo y tamaño del fruto.

### PLATIMED<sup>®</sup>

**Origen:** España

**Editor:** International Plant Selection

**Fecha de recolección:** 4 julio



<b>ÁRBOL</b>	<b>Vigor</b>	Medio-alto
	<b>Porte</b>	Semiabierto
	<b>Fecha plena floración</b>	7 marzo
	<b>Floribundidad</b>	Media
	<b>Requerimiento aclareo</b>	Bajo
	<b>Verde</b>	6º
	<b>Producción (Kg árbol<sup>-1</sup>)</b>	18,3
	<b>Potencial productivo</b>	Medio

<b>FRUTO</b>	<b>Calibre dominante</b>	80-85
	<b>Color (%)</b>	70-90
	<b>Hueso abierto (%)</b>	-
	<b>Firmeza (kg)</b>	3,8
	<b>Azúcares (°Brix)</b>	13,5
	<b>Acidez (g L<sup>-1</sup>)</b>	3,1
	<b>Aroma</b>	Alt
	<b>Potencial conservación</b>	-

Variedad de maduración en una época muy interesante, la misma que 'Galaxy' y 'Caramba<sup>COV</sup>' y antes que 'Flatchief', y 'Platibelle<sup>COV</sup>'. Floración en época media. Fruto de color rojo muy intenso de forma simétrica, anchura considerable y cierre pistilar de Bueno a ligeramente abierto. Epidermis fina, ligeramente aterciopelada y sin piel. La pulpa es consistente y mantiene bien la firmeza en el árbol. Vigilar al recoger pues se pela con facilidad. Pulpa dulce, jugosa, crocante y aromática, de muy buena calidad gustativa. Susceptibilidad a hueso abierto en función del año (0% en 2019 y en 2021, y 30% en 2020). En 2021, después de 30 días en conservación a 0,5°C frío normal no se observa una pérdida de calidad del fruto y presenta un porcentaje bajo de frutos con síntomas de daños por frío. Estos dos últimos años, la producción se ha visto afectada por las heladas primaverales. Eso ha provocado que muchos frutos presenten calibres superiores a 85 mm y un cierre pistilar no perfecto.

## MELOCOTÓN PLANO

### CARAMBA<sup>COV</sup> (B426-5)

**Origen:** España

**Editor:** PSB Producción Vegetal

**Fecha de recolección:** 14 julio



<b>ÁRBOL</b>	<b>Vigor</b>	Alto
	<b>Porte</b>	Semiabierto
	<b>Fecha plena floración</b>	7 marzo
	<b>Floribundidad</b>	Alta
	<b>Requerimiento aclareo</b>	Alto
	<b>Verde</b>	7º
	<b>Producción (Kg árbol<sup>-1</sup>)</b>	32,7
	<b>Potencial productivo</b>	Medio-alto

<b>FRUTO</b>	<b>Calibre dominante</b>	>85
	<b>Color (%)</b>	70-90
	<b>Hueso abierto (%)</b>	0
	<b>Firmeza (kg)</b>	2,5
	<b>Azúcares (ºBrix)</b>	12,9
	<b>Acidez (g L<sup>-1</sup>)</b>	4,3
	<b>Aroma</b>	Moderado
	<b>Potencial conservación</b>	-

Variedad de maduración unos días antes de 'Flatchief<sup>DCOV</sup>' y por tanto, antes de 'Platibelle<sup>COV</sup>'. Floración temprana, en época de 'Samantha®'. Fructifica en todo tipo de rama de calidad. Buen cierre pistilar, pero no del todo perfecto. Buen calibre para la época. Forma regular del fruto con una epidermis fina, sin pelo, atractiva, de color rojo intenso en casi su totalidad del fruto. Pulpa de sabor dulce, aromática y jugosa, con buena calidad gustativa. Algunos frutos maduran por la sutura. Sensible a hueso abierto en función del año (16% en 2019, 20% en 2020 i 4% en 2021). En 2021, después de 30 días en conservación a 0,5°C frío normal no se observa una pérdida de calidad del fruto, pero con un porcentaje moderado de Frutos con síntomas de daños por frío.

## MELOCOTÓN PLANO

A continuación, se exponen variedades nuevas de melocotón plano procedentes de fincas externas a IRTA.

<p><b>Cyclade<sup>COV</sup></b> <b>(BP171-4)</b> PSB Producción Vegetal</p>		<p>Variedad de recolección después de 'Paltibelle' y antes de 'Caramba'. Presenta un buen potencial productivo y calibre. Fruto de cierre perfecto y de color rojo en casi la totalidad del fruto. No madura por la sutura y sale la piel al cogerla. Fruto muy dulce, crocante y moderadamente aromático. Algunos frutos presentan un poco de pelo en la piel.</p>
---	--	---

## NECTARINA PLANA

### MISTRAL 30<sup>®</sup>

**Origen:** España

**Editor:** Frutimida

**Fecha de recolección:** 4 julio



<b>ÁRBOL</b>	Vigor	Medio
	Porte	Semiabierto
	Fecha plena floración	7 marzo
	Floribundidad	Media-alta
	Requerimientos aclareo	Medio
	Verde	6º
	Producción (Kg árbol <sup>-1</sup> )	≤10,0
	Potencial productivo	Medio

<b>FRUTO</b>	Calibre dominante	-
	Color (%)	80-100
	Hueso abierto (%)	0
	Firmeza (kg)	4,7
	Azúcares (ºBrix)	12,6
	Acidez (g L <sup>-1</sup> )	3,2
	Aroma	Alto
	Potencial conservación	-

Variedad de recolección pocos días después de 'Mesembrine<sup>cov</sup>' y antes de 'Cakereve<sup>dcov</sup>' (ASF 10-72). Dado que la floribundidad es media, favorece la producción al envejecer el árbol en chifonas y en mixtas de tamaño mediano. Color sobre la totalidad del fruto que es de calibre mayoritario 70-75 mm, a excepción de 2019 cuando el calibre se quedó pequeño. Estos dos últimos años, la producción se ha visto muy afectada por las heladas primaverales. Sutura visible en la mayoría de los frutos que recuerda a 'Mesembrine<sup>cov</sup>'. Lenticelas nada marcadas o solo visibles en algunos frutos. Pulpa consistente, de maduración lenta y hueso adherido, de muy buena calidad gustativa con gusto dulce y aromático. Cavidad pistilar con un cierre aceptable, no perfecto, pero que empeora cuando la producción es muy baja. Sensible a hueso abierto dependiendo del año (16% en 2019, 15% en 2020, y 8% en 2021). De momento presenta un interés por el color, la presentación de los frutos y el cierre pistilar, pero que es del todo imprescindible ver su comportamiento (cierre cavidad pistilar y epidermis) cuando la producción no se vea afectada por fenómenos climáticos. En 2021, después de 30 días en conservación a 0,5ºC frío normal no se observa una pérdida de calidad del fruto, pero presenta un porcentaje moderado de Frutos con síntomas de daño por frío.

### DIOSA<sup>cov</sup> (BP171-22)

**Origen:** España

**Editor:** PSB Producción Vegetal

**Fecha de recolección:** 25 julio

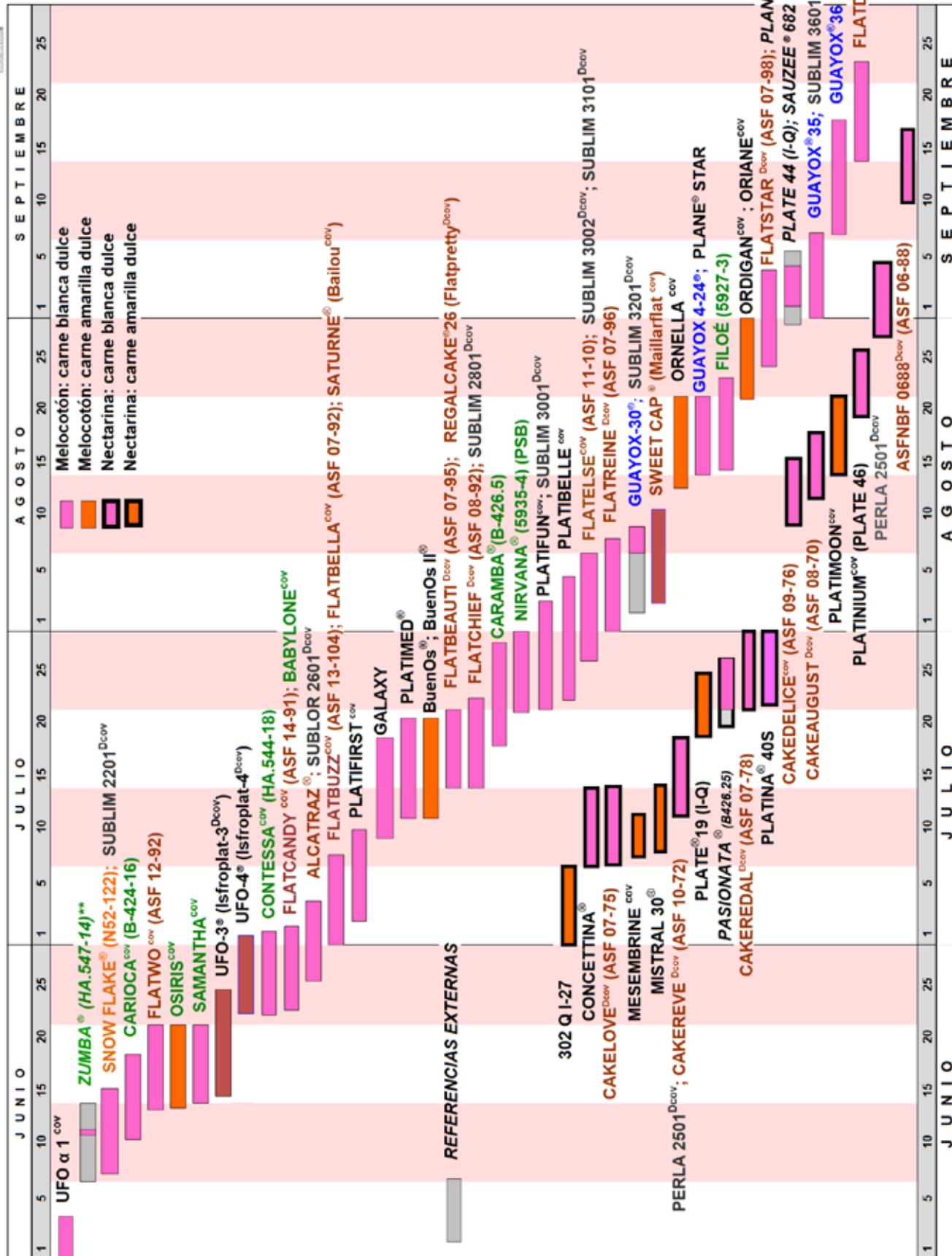


<b>ÁRBOL</b>	Vigor	Medio-alto
	Porte	Semiabierto
	Fecha plena floración	10 marzo
	Floribundidad	Media
	Requerimientos aclareo	Medio
	Verde	3º
	Producción (Kg árbol <sup>-1</sup> )	16,3
	Potencial productivo	Medio

<b>FRUTO</b>	Calibre dominante	70-75
	Color (%)	70-90
	Hueso abierto (%)	0
	Firmeza (kg)	5,8
	Azúcares (ºBrix)	14,4
	Acidez (g L <sup>-1</sup> )	4,6
	Aroma	Moderado
	Potencial conservación	-

Variedad de recolección después de 'Cakestar'. Floración en época tardía. Primer año de evaluación, donde la helada primaverales ha afectado bastante la producción, hecho que quizás ha ayudado que la maduración de los frutos haya sido muy rápida. Buena calidad gustativa con gusto dulce y aromático. Cavidad pistilar con un cierre bastante perfecto en la mayoría de los frutos. A contrastar en los próximos años el potencial productivo, calibre, color y cierre pistilar.

# CALENDARIO DE MADURACIÓN DE VARIEDADES DE MELOCOTÓN Y NECTARINA PLANA - 2022



# IRTA<sup>R</sup>

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