

# PESCHE



## SPECIFICHE

### EPOCA DI RACCOLTA

PRECOCE: metà maggio fino a giugno

TARDIVO: agosto - settembre

### CONSERVABILITÀ

medio – bassa

### RESISTENZA ALLE AVVERSITÀ

Medio – bassa sensibilità ai ritorni primaverili di freddo.

Sensibile a Batteriosi ed Bolla

### ZONA VOCATA DI PIASTAGIONE

Italia, Sicilia

## CARATTERISTICHE MINIME

Intere, sane, esenti da parassiti, pulite, sufficientemente sviluppate, prive di umidità anormale e di odore e/o sapore estranei: L'indice rifrattometrico della polpa deve essere  $> 8^\circ$  Brix

## CALIBRO

Vigorosa dalla produzione regolare al sud Italia.

**FRUTTO:** presenta frutti grossi (peso medio 195 g) di forma sferica, regolari, poco tomentosi, con buccia dal bel colore rosso brillante e polpa gialla, soda, spicca, di buon sapore

**ORIGINE:** Italia

Scala di calibrazione di pesche e nectarine diametro calibro/circonferenza:

### AAA

da = 80 mm a - 90 mm cal.

da = 25 cm a - 28 cm circ.

### A

da = 67 mm a - 73 mm cal.

da = 21 cm a - 23 cm circ.

### AA

da = 73 mm a - 80 mm cal.

da = 23 cm a - 25 cm circ.

### B

da = 61 mm a - 67 mm cal.

da = 19 cm a - 21 cm circ.

## TOLLERANZE CALIBRAZIONE

Per i calibri AAA, AA, A è consentito uno scostamento in peso del 5%.

Per il calibro B è consentito uno scostamento in peso del 10%.

