

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 PIANTAGIONE

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° 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 nettarine diametro calibro/circonferenza:

AAA

da = 80 mm a - 90 mm cal.

da = 25 cm a - 28 cm circ.

AA

da = 73 mm a - 80 mm cal.

da = 23 cm a - 25 cm circ.

A

da = 67 mm a - 73 mm cal.

da = 21 cm a - 23 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 i calibro B è consentito uno scostamento in peso del 10%.

