

# PESCHE



## INDICI DI MATURAZIONE PER LA RACCOLTA

> Epoca di raccolta di difficile determinazione, tenuto conto della scarsità di maturazione dei frutti, delle forti variabilità tra le diverse cultivar e della differente reazione ai fattori pedoclimatici.

> Durezza alla raccolta tra 5 e 7 kg (con puntale da 8 millimetri) per una conservazione prolungata. Per la commercializzazione immediata la durezza va rapportata alle esigenze di distribuzione e allo standard di qualità.

## INDICI DI QUALITÀ AL CONSUMO

> Assenza di ferite da insetti, da sviluppo, ammaccature, disfacimento interno.

> Livello minimo di R.S.R.:  
- pesche precoci: maggiore od uguale a 9,5%;  
- pesche medie- tardive: maggiore od uguale a 11%.

> Durezza 0,8 ÷ 1,3 kg (con puntale da 8 millimetri).

> Sovraccalore dal 50-100% in funzione della varietà. Sono ammessi limiti inferiori del 50% per varietà tipicamente meno pigmentate.

> Colore di fondo:  
• polpa gialla: minimo GIALLO-VERDE;  
• polpa bianca: minimo VERDE-GIALLA.

## PREREFRIGERAZIONE

> Prerrefrigerare i frutti fino ad una temperatura di 4-5°C.

> Tempo tra raccolta e inizio refrigerazione massimo 8-10 ore.

> Sistemi impiegati: ad aria e ad acqua (riservato a frutti con breve e brevissima conservazione o per cv poco sensibili ai marciumi).

## CONSERVAZIONE IN REFRIGERAZIONE NORMALE (RN)

> Temperatura tra -0,5 e +0,5°C.

> Umidità relativa: 90-95%.

> Tempi di conservazione limitati a 20 giorni.

## CONSERVAZIONE IN ATMOSFERA CONTROLLATA (AC)

> Temperatura tra -0,5 e +0,5°C.

> Ossigeno 1,5-2% e anidride carbonica 5%.

> Tempi di conservazione non superiori a 30 giorni.

## TRASPORTO

Per il prodotto già refrigerato, è

sempre indispensabile il trasporto con mezzi dotati di impianto di refrigerazione.

Qualora la durata del trasporto sia inferiore alle 10-12 ore, possono essere impiegati mezzi solo coibentati.

Il carico del ghiaccio sui carri ferroviari dovrebbe essere effettuato almeno 3 ore prima dell'accatastamento del prodotto.

Il carico va eseguito nel più breve tempo possibile (max 1 ora). Nel periodo estivo, la temperatura durante il trasporto refrigerato in ambito nazionale deve essere compresa tra 0 e 7°C.

Si richiama l'attenzione sulla necessità di effettuare una perfetta disposizione degli imballi sopra i pallet, di rendere solidali fra loro i diversi imballaggi e di eseguire l'accatastamento razionale della merce pallettizzata all'interno dei mezzi di trasporto. Questo per garantire la migliore circolazione dell'aria, la stabilità dell'accatastato, e quindi creare le condizioni ottimali per evitare il danneggiamento del prodotto.

## FISIOPATIE

**Mal raggiante:** disfacimento gelatinoso della polpa, con andamento radiale e centrifugo.

**Pastosità:** Polpa asciutta arida.

**Imbrunimento interno:** Colorazioni grigie della polpa.

Frequentemente il mal raggiante e l'imbrunimento interno si pre-

sentano in forma associata sul medesimo frutto.

Si consiglia di ridurre i tempi di conservazione onde evitare stress termici ai frutti.

Nessun intervento è noto per prevenire tali alterazioni, che di solito si manifestano nei frutti conservati a lungo (di norma oltre i 20 giorni) e raccolti in ritardo (mal raggiante) o in anticipo (pastosità).

## ALTERAZIONI PARASSITARIE

**Marciume bruno** – Il marciume causato da *Monilinia laxa* rappresenta la più importante e frequente alterazione delle pesche e nettarine in post-raccolta.

Tenuto conto che la legislazione italiana non consente di effettuare in post-raccolta, trattamenti con fitofarmaci, la difesa chimica deve essere attuata in pre-raccolta.

I disciplinari di produzione integrata attualmente vigenti in Emilia-Romagna consentono al massimo tre interventi l'anno con i seguenti principi attivi: Tebuconazolo, Fenbuconazolo, Fenexamid, Fludioxinil+Cyprodinil.

In pre-raccolta viene consigliato un trattamento (con i diversi principi attivi citati) a 7-10 giorni dalla raccolta, nei periodi di basso rischio (condizioni ambientali sfavorevoli), oppure in caso di condizioni favorevoli allo sviluppo del patogeno, o su cultivar medio-tardive particolarmente sensibili, si attuano due interventi: a 10-15 giorni e a 3-7 giorni prima della raccolta impiegando principi attivi differenti. ■