

## I. FINALIDAD Y CRITERIOS DE SELECCIÓN

### I.1 JUSTIFICACIÓN Y FINALIDAD

La fruticultura de la Comunitat Valenciana está enfocada a la producción de fruta para consumo en fresco. A partir de finales de abril, la demanda de melocotones y nectarinas se cubre con variedades que presentan limitaciones principalmente referidas a su calidad organoléptica, tamaño y coloración, de manera que la oferta existente es claramente mejorable en cantidad y calidad.

El cambio climático está produciendo un incremento de las temperaturas medias invernales en toda la zona de producción frutal, lo que requiere la obtención de variedades adaptadas a un menor número de horas frío. Teniendo en cuenta que la generación de una nueva variedad frutal necesita una media de 10-12 años de trabajo, es estratégico contar con un elenco de variedades para las cuales el reposo invernal no sea un problema.

Dada la climatología benigna de la zona mediterránea existe una oportunidad de mercado de nuevas variedades extraprecoces y precoces (meses de mayo y junio), de calidad y adaptadas a las condiciones climáticas de la Comunitat Valenciana.

### I.2 CRITERIOS DE SELECCIÓN

Los criterios prioritarios son:

- a) **Precocidad**: maduración desde primeros de mayo hasta finales de junio.
- b) Variedades de **excelente calidad** tanto en la madurez comercial como durante la poscosecha, especialmente en cuanto a peso, firmeza, coloración y calidad organoléptica
- c) En el caso de nectarinas, **elevada coloración antociana de piel** (cerca al 100%).
- d) **Baja sensibilidad a enfermedades y fisiopatías**, especialmente para las nectarinas.
- e) **Buen comportamiento agronómico** (rusticidad, productividad) en las condiciones mediterráneas.
- f) **Menor necesidad de labores de cultivo**.

Las variedades se agruparán en series, es decir, se formarán grupos con un número determinado de variedades de un mismo ideotipo y de maduración escalonada. Ejemplo: serie nectarinas, serie nectarinas subácidas; melocotón rojo, melocotón amarillo, melocotón de pulpa roja, melocotón de fruto plano (platicarpa).



## I.3 VALORACIÓN DE LOS CRITERIOS DE SELECCIÓN

Los ensayos se realizan sobre plantas adultas con al menos tres réplicas por variedad e injertadas sobre un patrón clonal, preferiblemente híbrido melocotón x almendro, GxN-15 o GF-677, resistente a nemátodos y a clorosis férrica.

En caso de incumplimiento de cualquiera de los dos primeros puntos (a, b) del apartado I.2, no se continúa con el proceso de selección. Tampoco se continúa el proceso de selección si durante los ensayos se observa sensibilidad a heladas

Para el resto de criterios, la valoración es:

### I.3.1 Calidad del fruto

Se valoran los diferentes caracteres en el periodo fijado para cada variedad como periodo óptimo de recolección (estado 87 de la escala fenológica BBCH).

Parámetros	Min	Max	Óptimo	Observaciones
Contenido en azúcares (°Brix)	12		≥ 12	
Índice de madurez	Mayor de 1			Relación azúcar/acidez (tabla 1)
Valoración organoléptica	1	5	≥3	Siendo 3 bueno, 4 muy bueno, 5 extraordinario en una escala hedónica
Peso (g)	Maduración extra precoz 110g  Maduración precoz 150g		Maduración extra precoz: Más de 110g  Maduración precoz: Más de 200g	Maduración extra precoz: mayo  Maduración precoz: junio
Firmeza (kgf)	2		≥ 2	
Extensión coloración antociana piel (%)	Nectarina y melocotón rojo: 90%  Melocotón con chapa:30%	Melocotón amarillo:5%	Nectarina y melocotón rojo: 100%  Melocotón con chapa 50%  Melocotón amarillo: 0%	
Comportamiento de la fruta en poscosecha tras conservación en cámara de frío	15 días		≥ 15 días	Manteniendo los parámetros de calidad mínimos exigidos en esta tabla, aceptando una variación de un 20%



Tabla 1: calificación de las variedades de melocotón y nectarina en función de la acidez de los frutos.

Grupo	Acidez (g ác. málico/l)	Acidez (meq/100 ml)
Subácida / muy dulce	< 3.3	< 5
Dulce / semidulce	3.3 - 6	5 - 9
Equilibrada	6 - 8	9 - 12
Ácida	8 - 10	12 - 15
Muy ácida	> 10	> 15

### I.3.2 Sensibilidad a fisiopatías y enfermedades

Se anotarán todas aquellas fisiopatías y enfermedades del fruto que puedan limitar el cultivo de la variedad y especialmente las que estén presentes en el periodo de recolección (estado fenológico 87 escala BBCH). Se presta particular atención a:

- Huesos abiertos
- Rajado
- Lenticelas (nectarinas)
- Mucrón
- Sensibilidad a oídio y monilia.

Se anota la incidencia en porcentaje sobre el total de frutos por árbol, estableciéndose el grado de tolerancia en un 5%.

### I.3.3 Comportamiento agronómico

A lo largo de tres campañas se medirá:

- La producción (kg/árbol)
- La necesidad de aclareo de frutos (0 = aclareo nulo; 5 = aclareo muy intenso)
- La necesidad de frío invernal (número de horas frío)
- La facilidad de recolección.
- La sensibilidad a incidentes meteorológicos (principalmente heladas) será motivo de eliminación.

### I.4 EXPERTOS QUE REALIZAN LA EVALUACIÓN

EQUIPO OBTENTOR
D. José Martínez
D. Julio Climent
Dr. Jesús García Brunton



# PROGRAMA DE OBTENCIÓN DE NUEVAS VARIEDADES DE MELOCOTÓN Y NECTARINA

## I.5 CRITERIOS PARA LA SOLICITUD DE REGISTRO ESPAÑOL Y EUROPEO

Se solicitará el registro español del material vegetal que, transcurridas tres cosechas, cumpla con los siguientes requisitos:

- Haber alcanzado los valores óptimos en las tres cosechas.
- A lo largo de dos cosechas, no haber superado el grado de tolerancia de fisiopatías y enfermedades, y haber mantenido un buen comportamiento agronómico.

No se solicitará más de 1-2 registros al año.

Se solicitará el registro europeo del material vegetal que, transcurridas tres cosechas, cumpla con los siguientes requisitos:

- Haber cumplido los criterios de selección y alcanzado los valores fijados.
- No haber superado el grado de tolerancia de fisiopatías y enfermedades y haber mantenido un buen comportamiento agronómico.

No se solicitará el registro de más de 1-2 al año.

## II. CRITERIOS DE EVALUACIÓN DURANTE LA EXPERIMENTACIÓN DE NUEVAS VARIEDADES DE MELOCOTÓN Y NECTARINA

### II.1 FINALIDAD

Las variedades registradas en España o con registro provisional se someten a una fase de experimentación en distintos puntos de la Comunitat Valenciana, según la metodología aprobada por el Consejo Rector del IVIA. La calidad del material vegetal se valora tanto en parcelas del IVIA como en otras distribuidas en el territorio de la Comunitat Valenciana.

En esta valoración participan expertos ajenos al grupo obtentor.

### II.2 REQUISITOS DE LAS PARCELAS

Los criterios y elementos que se tienen en cuenta en las parcelas de evaluación son:

Tipo de suelo	No exigible, se utiliza el patrón adecuado.
Ubicación geográfica	Zona adecuada para frutales.
Climatología	Representativa de la zona y con suficiente número de horas frío que cubran las necesidades de la variedad.
Portainjertos admisibles	GxN-15 (preferiblemente), GF-677
Marco de plantación	3 x 5 m
Nº réplicas/variedad	10
Tipo de riego	Goteo. Además se aplicará riego deficitario de acuerdo con los expertos del IVIA en esta técnica.



## II.3 CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS VARIEDADES

Se evaluarán todas las características descritas en el apartado I.2 del proceso de selección.

## II.4 CRITERIOS PARA EL MANTENIMIENTO EN EL REGISTRO DE VARIEDADES PROTEGIDAS E INCLUSIÓN EN EL REGISTRO DE VARIEDADES COMERCIALES. CRITERIOS DE RETIRADA DEL REGISTRO

Se mantendrán en el registro de variedades protegidas aquellas que mantengan el comportamiento y características observadas en el proceso de selección del apartado I.2 durante al menos tres cosechas representativas.

Se retirarán del registro de variedades protegidas aquellas variedades que sean superadas por nuevas variedades obtenidas.

## II.5 EXPERTOS QUE REALIZAN LA EVALUACIÓN

EQUIPO OBTENTOR
D. José Martínez
D. Julio Climent
Dr. Jesús García Brunton

