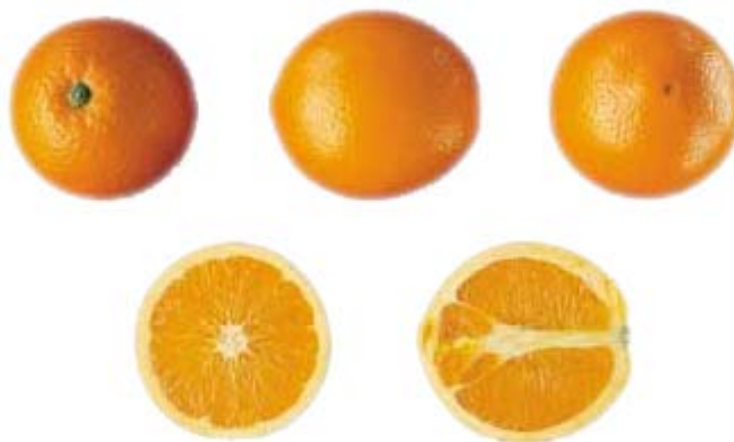


NAVELATE

Groupe : Oranges douces

Sous-groupe : Navel



Caractéristiques générales :

Cette variété est issue d'une mutation spontanée de Washington Navel, détectée en 1948 à Vinaroz (Castellon de la plana). La maturité interne du fruit, très en avance par rapport à la maturité extérieure (coloration), permet une récolte en début de campagne pratiquement en même temps que la Washington Navel. Cependant, du fait de la coloration très tardive du fruit, elle peut aussi se récolter en seconde campagne, c'est à dire de février à mai. En effet, les fruits peuvent rester sur l'arbre pendant plusieurs mois et garder une parfaite qualité commerciale.

Ses qualités gustatives la destinent surtout à des **marchés haut de gamme** avec des prix élevés. L'utilisation de techniques culturales spécifiques a permis d'améliorer considérablement les rendements de cette variété qui au départ est peu productive. Les zones de production les plus favorables sont celles qui sont exemptes de risques de gelées tardives.

✂ *Le fruit* : de calibre moyen, il a une forme allongée et possède des **qualités gustatives remarquables** ! Sa peau est fine et de couleur orange pâle. Son « nombril » est très peu visible de l'extérieur. Sa **pulpe très juteuse** a d'**extraordinaires qualités organoleptiques**. Il n'a **pas de pépins**.

✂ *L'arbre* : il est grand et vigoureux. Les branches les plus vigoureuses présentent souvent des épines. Les feuilles ont une couleur verte peu intense.

✂ *Calibres dominants en Agriculture Biologique* : 4, 5, 6, 7