

sweet resistants





We Enhance

Il **CENTRO DI INNOVAZIONE VARIETALE (CIV)** è un centro di ricerca che sviluppa varietà di mele, pere, fragole, pesche ed albicocche. Il Centro si concentra sul miglioramento delle caratteristiche di produzione e sulla sostenibilità attraverso l'aumento della naturale resistenza del frutto. Le varietà ottenute dal CIV, testate in tutto il mondo, offrono e garantiscono il successo commerciale. Per valutare quale varietà sia più adatta al vostro specifico tipo di clima visitate il nostro sito www.civ.it

*The **CENTRO DI INNOVAZIONE VARIETALE** (Varietal Innovation Centre or CIV) is a research centre developing apple, pear, strawberry, peach and apricot varieties. The Centre focuses on improving production characteristics and sustainability by increasing the fruit's natural resistance and so CIV varieties, tested throughout the world, provide a guarantee of commercial success. In order to find out which variety is best suited to your particular climate visit our site at www.civ.it*

CENTRO INNOVAZIONE VARIETALE, CIV, ist ein Forschungsinstitut. Die Forschungstätigkeiten fassen die Entwicklung der Apfel-, Birnen-, Erdbeer-, Pfirsich- und Aprikosensorten um. Das Hauptziel der Forschung zur neuen Sorten ist die Vereinfachung bei der Produktion und die Nachhaltigkeit, welche durch die Verstärkung der natürlichen Frucht widerstandsfähigkeit erreicht wird. Die von CIV gezüchteten Sorten, die weltweit unter Beobachtung stehen, bieten und gewährleisten erfolgreiche Ergebnisse auf dem Markt. Wir empfehlen unsere Webseite www.civ.it zu besuchen, so dass Sie Möglichkeit haben, die für Ihre klimatischen Bedingungen geeigneten Sorten bewerten zu können.

ce Nature

sweet resistants

Gaia*
Gemini*
Renoir*
Smeralda*
Fujion*

CIV presenta una nuova serie di varietà di mele che unisce qualità organolettiche ottime a un'eccellente resistenza naturale. La gamma è in grado di soddisfare diverse esigenze quanto a caratteristiche del frutto ed epoche di maturazione, si adatta ad essere coltivata in diversi ambienti e può affiancarsi alle varietà tradizionali. Le cinque nuove varietà hanno concluso la fase di sperimentazione e superato con successo numerosi panel test sensoriali, sono pronte alla diffusione. Trovare varietà dal sapore piacevole e coinvolgente, in linea con le moderne ed esigenti richieste del mercato, è stato l'obiettivo prioritario del programma di ricerca del CIV.

The Consorzio Italiano Vivaisti (Italian Growers Association or CIV) introduces a new series of apple varieties which combine high-quality flavour and aroma with excellent natural resistance properties. With their unique features of fruit and range of ripening times the new varieties designed to satisfy evolving needs, can be grown alongside traditional varieties and are suited to a wide assortment of growing conditions. Having undergone experimentation and passing an array of sensorial tests they are now ready for the market. Developing satisfying, good-tasting varieties which respond to modern market needs is the primary objective of the CIV research programme.

Das CIV stellt eine neue Serie von Apfelsorten vor, welche die vorzüglichen geschmacklichen Eigenschaften mit der ausgezeichneten, natürlichen Widerstandsfähigkeit darstellen. Die Auswahl erlaubt unterschiedliche Anforderungen, wie Fruchteigenschaften und Erntezeit, zu befriedigen. Die Sorten sind für den Anbau in unterschiedlichen Lagen geeignet und können neben den herkömmlichen Sorten angepflanzt werden. Fünf neue Sorten haben die Beobachtungsphase bereits hinter sich und haben alle sensorische Paneltests erfolgreich bestanden. Die Sorten sind bereit für die Diffusion auf den Markt. Das Hauptziel der Forschungsanstrengungen des CIV ist Sorten aus einem angenehmen und ansprechenden Geschmack zu züchten, welche sich auf die anspruchsvollen Anforderungen des Markts richten.

Gaia*



Italiano

VARIETÀ: Gaia*

ALBERO: Di medio vigore dal portamento aperto e di facile gestione. Produzione elevata e precoce messa a frutto. Resistente a ticchiolatura e mediamente sensibile ad oidio. Non soggetto a cascola pre-raccolta e poco alternante.

EPOCA DI RACCOLTA: + 2 gg. Gala

FRUTTO: Calibro grosso, superiore a Gala, forma rotonda, regolare, leggermente appiattita. Non soggetto a spaccature. (Cracking) Colore di fondo verde giallo, sovraccolore rosso striato sul 70-80% della superficie. La polpa è fine dal color crema, croccante e succosa. Sapore molto buono, molto dolce, simile a Gala ma con aroma più intenso. Conservabilità simile a Gala. Poco sensibile a fisiopatie post-raccolta.

BRIX: 14°

ACIDITÀ: 4,5 g/l acido Malico

English

VARIETY: Gaia*

TREE: Moderately vigorous with good habit and easy to manage. Highly productive with precocious fruit bearing. Resistant to scab and moderately susceptible to powdery mildew. Not subject to preharvest drop or biennial bearing.

RIPENING TIME: 2 days after Gala

FRUIT: Big, larger than Gala, with a regular, rounded, slightly flattened shape. Not subject to cracking. Yellowish-green ground colour with striped red overcolour over 70-80% of the surface. The flesh is creamy, fine, crispy and juicy. The flavour is good, very sweet, similar to Gala but with a more intense aroma. Storage life comparable to Gala. Low susceptibility to post-harvest disorders.

BRIX: 14°

ACIDITY: 4.5 g/l Malic acid

Deutsch

SORTE: Gaia*

BAUM: Mittlere Wuchsstärke, einfache Bewirtschaftung, hohe Ertragsleistung und frühe Befruchtung. Schorfresistente Sorte und leichte Anfälligkeit für Mehltau. Keine Hinweise auf Fruchtfall vor der Ernte, geringe Alternanzanfälligkeit.

ERNTZEIT: +2 Tg. Gala

FRUCHT: Groß, größer als Gala, runde, leicht abgeflachte und gleichmäßige Fruchtform. Keine Hinweise auf Risse. Die Grundfarbe ist grün-gelb, die Deckfarbe ist rot gestreift auf 70-80% der Fruchthaut. Das Fruchtfleisch ist fein, aus einer cremeähnlichen Färbung, knackig und saftig. Hervorragender Geschmack, sehr süß wie Gala, aber aus einem intensiveren Aroma. Lagerungsfähigkeit ähnlich wie Gala. Geringe Anfälligkeit auf Physiopathien durch Lagerung.

BRIX: 14°

SÄURE: 4,5 g/l Apfelsäure



Italiano

VARIETÀ: Gemini*

ALBERO: Di medio vigore dal portamento aperto e di facile gestione, produzione elevata, di rapida messa a frutto. Resistente a ticchiolatura, scarsamente sensibile ad oidio. Non soggetto a cascola pre-raccolta e poco alternante.

EPOCA DI RACCOLTA: + 8 gg. Gala

FRUTTO: Molto attraente, di calibro grosso, superiore a Gala, di forma conica regolare. Colore di fondo verde, sovraccolore rosso rubino brillante, uniforme sulla quasi totalità della superficie. Non soggetto a spaccature. (Cracking) La polpa è di color crema, croccante, fresca e succosa. Sapore buono. Conservabilità simile a Gala.

BRIX: 12,5°

ACIDITÀ: 4,8 g/l acido Malico

English

VARIETY: Gemini*

TREE: Moderately vigorous with good habit and easy to manage. Highly productive with precocious fruit bearing. Resistant to scab, very low susceptibility to powdery mildew. Not subject to preharvest drop or biennial bearing.

RIPENING TIME: 8 days after Gala

FRUIT: Very attractive, big, larger than Gala with a regular conical shape. Green ground colour with a uniform brilliant ruby red blush over almost the entire surface. Not subject to cracking. The pulp is creamy, crispy, fresh and juicy with a good flavour. Storage life comparable to Gala.

BRIX: 12.5°

ACIDITY: 4.8 g/l Malic acid

Deutsch

SORTE: Gemini*

BAUM: Mittlere Wuchsstärke, leichte Bewirtschaftung, hohe Ertragsleistung und schnelle Befruchtung. Schorfresistente Sorte und geringe Anfälligkeit für Mehltau. Keine Hinweise auf Fruchtfall vor der Ernte, geringe Alternanzanfälligkeit.

ERNTEZEIT: + 8 Tg. Gala

FRUCHT: Sehr attraktiv, groß, größer als Gala und aus einer kegelförmigen gleichmäßigen Form. Die Grundfarbe ist grün, die Deckfarbe ist rubinrot und glänzend. Keine Hinweise auf Risse. Das Fruchtfleisch ist aus einer cremeähnlichen Färbung, knackig, knusprig und saftig. Guter Geschmack. Lagerungsfähigkeit ähnlich wie Gala.

BRIX: 12,5°

SÄURE: 4,8 g/l Apfelsäure

Renoir*



Italiano

VARIETÀ: Renoir*

ALBERO: Di medio vigore, dal portamento aperto, di buona produttività. Resistente a ticchiolatura e mediamente sensibile ad oidio. La pianta fruttifica bene su rami di due anni, è autodiradante e mantiene naturalmente solo uno o due frutti per corimbo, senza necessità di interventi chimici o manuali.

EPOCA DI RACCOLTA: - 7 gg. Renetta

FRUTTO: Calibro grosso, forma rotonda leggermente appiattita, regolare. Colore di fondo verde-giallo, ricoperto da rugginosità fine sul 50/60% della superficie; i frutti ben esposti possono assumere una ulteriore tonalità rosso chiaro sulla parte assolata. Il sapore è eccellente, con un aroma molto intenso che ricorda la renetta, ma più dolce; il frutto è ottimo per consumo fresco, anche appena raccolto dall'albero. La polpa è gialla, consistente e succosa. La conservazione è buona fino ad aprile, non ha evidenziato fisiopatie da conservazione.

BRIX: 15,5°

ACIDITÀ: 8,04 g/l acido Malico

English

VARIETY: Renoir*

TREE: Moderately vigorous with good habit and good productivity. Resistant to scab and mildly susceptible to powdery mildew. The tree produces well on two-year-old branches, is self-thinning and naturally keeps to one or two apples per cluster without the need of chemical or manual thinning.

RIPENING TIME: 7 days before Renetta

FRUIT: Large with a round, slightly flattened regular shape. Yellowish-green ground colour with russeting over 50-60% of the surface; fruit growing in direct sunlight may take on a light red hue on the exposed part. The flavour is excellent with a very intense aroma similar to Renette, but sweeter. The fruit is good to eat fresh, even directly after harvest. The flesh is yellow, firm and juicy. May be stored until April and is not subject to physiological disorders during storage.

BRIX: 15.5°

ACIDITY: 8.04 g/l Malic acid

Deutsch

SORTE: Renoir*

BAUM: Mittlere Wuchsstärke. Schorfresistente Sorte, leicht Mehltau anfällig. Guter Fruchtansatz auf zweijährigem Holz, selbst lichtend, bewahrt natürlich nur eine bis zwei Früchte pro Blütenstand; daher sind keine chemischen oder manuellen Ausdünnungen notwendig.

ERNTZEIT: - 7 Tg. Renette

FRUCHT: Groß, aus einer runden, leicht abgeflachten und regelmäßigen Form. Die Grundfarbe ist gelb-grün mit feiner Rostigkeit auf 50-60% der Oberfläche. Gut an der Sonne ausgesetzte Früchte können eine zusätzliche hellrote Färbung präsentieren. Das intensive Aroma erinnert an Renette; der ausgezeichnete Geschmack ist aber süßer. Der Geschmack ist ausgezeichnet auch bei Verkostungen gleich nach dem Pflücken. Das Fruchtfleisch ist gelb, fest und saftig. Gute Lagerung bis April, keine Hinweise auf Physiopathien durch Lagerung bekannt.

BRIX: 15,5°

SÄURE: 8,04g/l Apfelsäure

Smeralda*



Italiano

VARIETÀ: Smeralda*

ALBERO: Dal portamento compatto, con ramificazioni corte, molto facile da gestire, di precoce messa a frutto. Produttività elevata e costante, non soggetto ad alternanza. Resistente a ticchiolatura.

EPOCA DI RACCOLTA: - 30 gg. Granny Smith

FRUTTO: Di calibro medio grosso, la buccia è verde uniforme, liscia, senza lenticelle evidenti. Può andare soggetta a butteratura, per cui si consigliano trattamenti adeguati. Polpa gialla, di eccellente sapore, fine, croccante, succosa, gradevole e fresca grazie ad una forte componente zuccherina unita ad una elevata acidità. Il sapore ricorda Granny Smith ma con maggiore componente zuccherina e aromatica.

BRIX: 13,5°

ACIDITÀ: 8,2 g/l acido Malico

English

VARIETY: Smeralda*

TREE: Compact habit with short branches and therefore very easy to manage. Precocious fruit bearing. Consistent, high productivity with no tendency to biennial bearing. Resistant to scab.

RIPENING TIME: 30 days before Granny Smith

FRUIT: Medium-large with a smooth, uniform green colour. It may be subject to bitterpit so suitable treatments are recommended. The fine, crispy, juicy, pleasant flesh is yellow with an excellent flavour, feeling fresh in the mouth because of its high sugar content and elevated acidity. The taste is similar to Granny Smith but sweeter and more fragrant.

BRIX: 13.5°

ACIDITY: 8.2 g/l Malic acid

Deutsch

SORTE: Smeralda*

BAUM: Kompaktes Wachstum bei kurzen Zweigen, sehr leichte Bewirtschaftung, frühe Befruchtung, hohe und regelmäßige Ertragsleistung. Keine Hinweise auf Alternanz. Schorfresistente Sorte.

ERNTZEIT: - 30 Tg. Granny Smith

FRUCHT: Mittelgroß aus einer einheitlichen grünen Fruchthautfärbung, glatt. Leichte Anfälligkeit auf Stippe; der Einsatz von geeigneten Behandlungen sind daher empfohlen. Das Fruchtfleisch ist gelb, aus einem ausgezeichneten Geschmack, fein, knackig, saftig, ansprechend dankt der bedeutenden Zucker/Säuregehaltkomponente. Der Geschmack erinnert Granny Smith wobei hier die Zuckergehaltkomponente und das Aroma eine wichtigere Rolle spielen.

BRIX: 13,5°

SÄURE: 8,2 g/l Apfelsäure

Fujion*



Italiano

VARIETÀ: Fujion*

ALBERO: Di portamento aperto, con vigoria media, facile da gestire. Precoce messa a frutto e produttività elevata. Non ha mostrato problemi di alternanza. Resistente a ticchiolatura. La raccolta è più concentrata rispetto a Fuji e si effettua generalmente in due soli passaggi.

EPOCA DI RACCOLTA: - 3 gg. Fuji

FRUTTO: Simile a Fuji, dal colore rosso intenso con striatura molto evidente distribuita sulla quasi totalità della superficie. La forma è rotonda leggermente allungata, molto regolare e di calibro più omogeneo rispetto a Fuji. La polpa è croccante, succosa, con una percezione di dolcezza molto intensa, generalmente superiore a Fuji. Al momento non sono state osservate fisiopatie o fitopatie da conservazione.

BRIX: 16,0°

ACIDITÀ: 4,7 g/l acido Malico

English

VARIETY: Fujion*

TREE: With good habit, moderately vigorous and easy to manage. Precocious fruit bearing with high productivity and no biennial bearing problems. Resistant to scab. Harvest period more concentrated than for Fuji and can generally be completed in two pickings.

RIPENING TIME: 3 days before Fuji

FRUIT: Similar to Fuji with an intense red colour and well-defined stripes over almost the entire surface. It is round and slightly elongated, very regular and more consistent in size than Fuji. The flesh is crispy, juicy and intensely sweet, generally sweeter than Fuji. Up to now no storage physiological or pathological disorders have been found.

BRIX: 16.0°

ACIDITY: 4.7 g/l Malic acid

Deutsch

SORTE: Fujion*

BAUM: Mittlere Wuchsstärke, einfache Bewirtschaftung, frühe Befruchtung und sehr hohe Ertragsleistung. Keine Hinweise auf Alternanz. Schorfresistente Sorte. Kleinere Erntefenster im Vergleich zu Fuji. Die Ernte kann in zwei Pflückgänge erledigt werden.

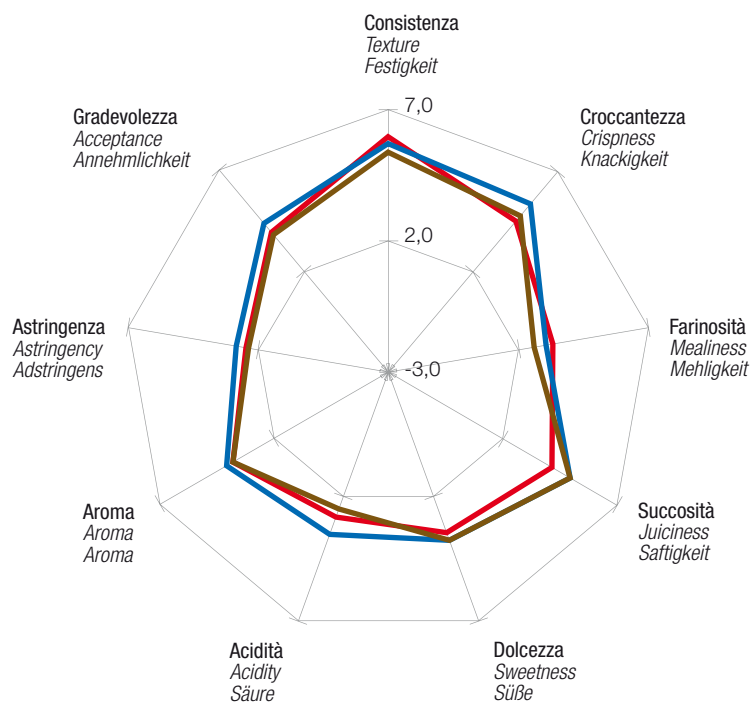
ERNTZEIT: - 3 Tg. Fuji

FRUCHT: Ähnlich wie Fuji, aus einer intensiv roten gestreiften Färbung um fast die Gesamthaut herum. Die Fruchtform ist rund, leicht länglich, sehr regelmäßig. Gleichmäßigere Fruchtgröße im Vergleich zu Fuji. Das Fruchtfleisch ist knackig, saftig, mit einem sehr intensiven süßen Geschmack; ausgeprägter als bei Fuji. Bisher sind keine Hinweise auf Physiopathien durch Lagerung beobachtet worden.

BRIX: 16,0°

SÄURE: 4,7 g/l Apfelsäure

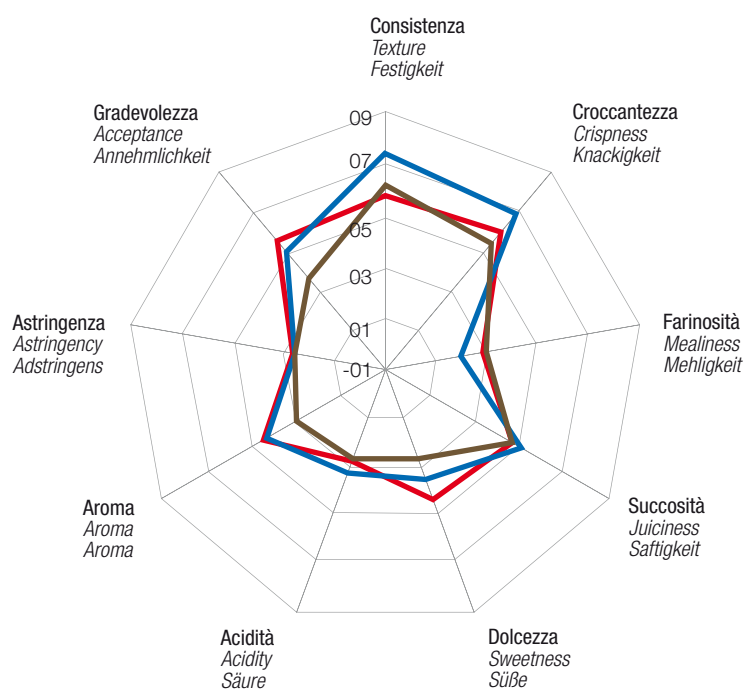
FUJION — FUJIKO — TOSHIRO —



Panel test IBIMET CNR Novembre 2008

VARIETÀ	FUJION*	FUJIKO	TOSHIRO
Consistenza	5,8	7,4	6,1
Croccantezza	6,0	6,9	5,4
Farinosità	2,8	2,0	3,0
Succosità	4,8	5,1	4,7
Dolcezza	4,4	3,6	2,7
Acidità	2,8	3,2	2,6
Aroma	4,4	4,4	3,0
Astringenza	2,6	2,6	2,6
Gradevolezza	5,6	5,0	3,6

FUJION — FUJIKO — TOSHIRO —



Panel test CNR Dicembre 2008

VARIETÀ	FUJION*	FUJIKO	TOSHIRO
Consistenza	6,0	5,7	5,4
Croccantezza	4,5	5,4	4,8
Farinosità	3,3	3,1	2,6
Succosità	4,2	5,0	5,0
Dolcezza	3,4	3,7	3,7
Acidità	2,8	3,5	2,5
Aroma	3,8	4,1	3,8
Astringenza	2,5	2,9	2,4
Gradevolezza	3,9	4,4	3,8

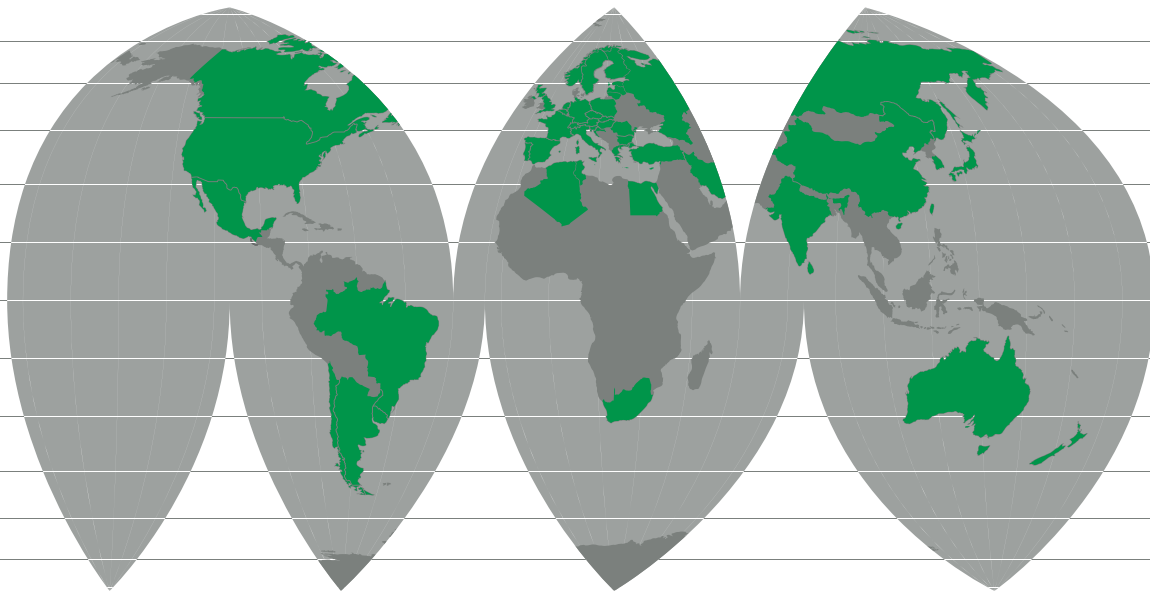
Experimentation sites

CANADA
U.S.A.
MESSICO
BRASILE
CHILE
ARGENTINA
URUGUAY
U.K. e SCOZIA
NORVEGIA
SVEZIA
FINLANDIA

BELGIO
OLANDA
GERMANIA
SVIZZERA
AUSTRIA
FRANCIA
SPAGNA
PORTOGALLO
ITALIA
SLOVENIA
CROAZIA

POLONIA
LITUANIA
SLOVACCHIA
ROMANIA
UCRAINA
BULGARIA
UNGHERIA
GRECIA
TURCHIA
IRAN
MALTA

ALGERIA
TUNISIA
EGITTO
SUD AFRICA
INDIA
SRI LANKA
CINA
COREA DEL SUD
GIAPPONE
AUSTRALIA
NUOVA ZELANDA



All CIV varieties may be purchased from:



The CIV is a founding member of the:



Dr. Alessio Martinelli
Research and Development Director
Email: amartinelli@civ.it
Mobile: +39 335 6370981





CENTRO INNOVAZIONE VARIETALE®
è un marchio registrato di
CONSORZIO ITALIANO VIVAISTI
Soc. Consortile A.R.L.

Statale Romea 116 - 44020 San Giuseppe,
Località Boattone, Comacchio (FE) Italy
Tel. +39 0533 399431
Fax +39 0533 399441
Email: info@civ.it
www.civ.it