

CEZANNE

Obtentor: **VERNEUIL REC.**
 País de obtención: **FRANCIA**
 Empresa comercializadora en España: **NICKERSON – VERNEUIL**
 País de registro: **ESPAÑA**
 Año de registro: **2000**



MORFOLOGÍA

PLANTA

Porte al final del ahijamiento: **MEDIO/SEMIPOSTRADO**
 Altura: **MEDIA A ALTA** + 5 cm/Soissons + 0 cm/Marius

ESPIGA

Presencia de barbas: **AUSENCIA**
 Color de la espiga madura: **CLARO**
 Vellosidad externa en gluma: **AUSENCIA**
 Glaucosencia de espiga: **MEDIA - FUERTE**

GRANO

Color: **COLOREADO**

CICLO

Alternatividad: **TIPO INVIERNO**

FECHA

Inicio encañado: **MEDIA - TIPO MARIUS**
 - 2 días/Soissons + 1 días/Marius
 Espigado: **MEDIA A TARDÍA – TIPO SOISSONS**
 + 1 días/Soissons + 4 días/Marius
 Madurez: **MEDIA - TIPO SOISSONS**
 + 2 días/Soissons + 4 días/Marius

PRODUCCIÓN DE GRANO

Índice productivo medio en función del año.

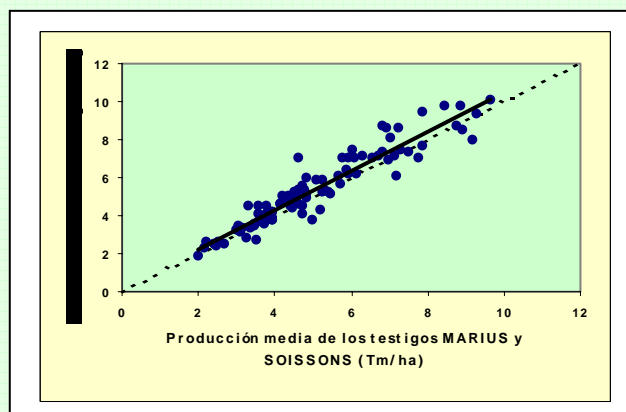
	RED OEVV ^(*)		RED GENVCE ^(**)			ÍNDICE MEDIO
	1998-99	1999-00	1998-99	1999-00	2000-01	
CEZANNE	105	105	113	105	105	107
SOISSONS (T₁)	101	100	102	101	101	101
MARIUS (T₂)	99	100	98	99	99	99
Índice 100 (kg/ha)	4739	4537	5403	5161	5180	
Número ensayos	11	12	20	33	24	

* Oficina Española de Variedades Vegetales del MAPA

** Grupo para la Evaluación de Nuevas Variedades de Cereales en España

Índice productivo medio en función de la zona.

	Secanos áridos y semiáridos	Secanos húmedos y de alto potencial	Regadíos
CEZANNE	106	111	100
SOISSONS (T₁)	100	101	106
MARIUS (T₂)	100	99	94
Índice 100 (kg/ha)	4067	5785	7783
Número ensayos	53	32	15



COMENTARIO SOBRE LA PRODUCCIÓN

En los tres años que se ha ensayado ha mostrado una productividad media superior en un 6 % a SOISSONS y en un 8 % a MARIUS. Ha superado a las variedades testigo en todas las zonas, salvo a SOISSONS en los regadíos.

RESISTENCIA A ENFERMEDADES Y ACCIDENTES^(*)

ENFERMEDADES	ALTA	MEDIA	BAJA
ENFERMEDADES FOLIARES			
Oidio (<i>Erysiphe graminis</i> f.sp. <i>tritici</i>)	ALTA	MEDIA	BAJA
Septoria (<i>Septoria tritici</i> y <i>Septoria nodorum</i>)	ALTA	MEDIA	BAJA
Roya parda (<i>Puccinia recondita</i> f.sp. <i>tritici</i>)	ALTA	MEDIA	BAJA
Roya amarilla (<i>Puccinia striiformis</i>)	ALTA	MEDIA	BAJA
ENFERMEDADES DE LA BASE DEL TALLO			
Mal de pie	ALTA	MEDIA	BAJA

ACCIDENTES	ALTA	MEDIA	BAJA
Encamado	ALTA	MEDIA	BAJA
FITOTOXICIDAD POR HERBICIDAS			
Clortolurón	ALTA	MEDIA	BAJA
Isoproturon	ALTA	MEDIA	BAJA
Clortolurón + terbutrina	ALTA	MEDIA	BAJA
Imazametabenz	ALTA	MEDIA	BAJA
Diclofop metil	ALTA	MEDIA	BAJA

* Clasificación realizada con los datos de los ensayos de campo disponibles hasta la fecha de la publicación, por lo que es posible que el comportamiento de la variedad pueda variar en condiciones ambientales distintas a las de los ensayos o en años sucesivos.

FORMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

Capacidad de ahijamiento: **MEDIA A BAJA**Peso de 1000 granos: **MEDIO A ALTO** + 4.2 g/Soissons - 2.3 g/Marius

CALIDAD DEL GRANO

Peso hectolítrico: **BAJO** - 5.4 kg/hl/Soissons - 2.7 kg/hl/Marius Contenido de proteína: **MEDIO** - 0.2 %/Soissons + 0.3 %/Marius
 Tipo según dureza: **MEDIUM - HARD**

Parámetros alveográficos medios.

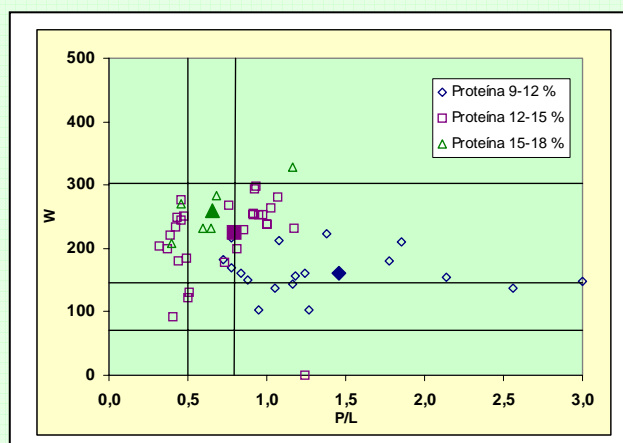
	RED OEVV ^(*)		RED GENVCE ^(**)			MEDIA
	1998-99	1999-00	1998-99	1999-00	2000-01	
W	217	205	196	218	193	206
P	81	65	88	69	68	74
L	84	105	72	107	98	93
P/L	1.21	0.73	1.61	0.68	0.73	0.99
Número análisis	11	8	5	11	11	

* Oficina Española de Variedades Vegetales del MAPA.

** Grupo para la Evaluación de Nuevas Variedades de Cereales en España

Parámetros alveográficos en función del contenido de proteína.

	Contenido de proteína		
	<12 %	12-15 %	> 15 %
W	163	221	278
P/L	1.42	0.88	0.34
Clasificación	B3	B3	B1

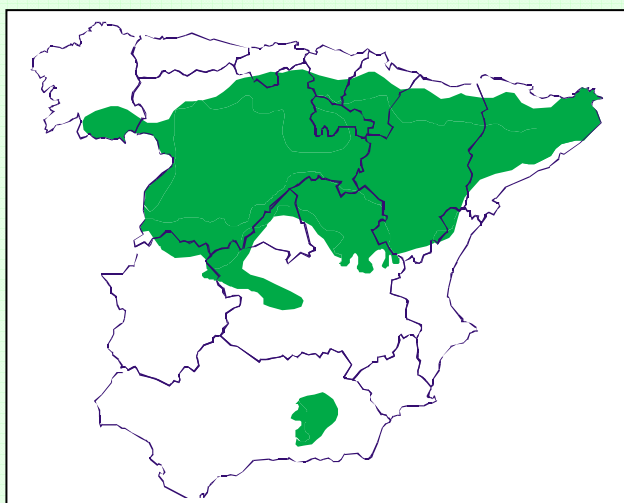


COMENTARIO SOBRE LA CALIDAD

Presenta una calidad variable en función del contenido en proteína del grano. Sus valores de W son medios a altos, mientras que presenta una relación P/L que varía desde tenaz para los valores más bajos del contenido en proteína a extensible para los valores más altos.

Clasificación: Grupo B3-B2-B1 (Harina de fuerza media a elevada con una relación P/L variable).

RECOMENDACIONES DE CULTIVO



RECOMENDACIONES

Trigo que destaca principalmente por su elevado rendimiento, tanto en zonas de alto potencial como en las de bajo potencial, debido a su gran rusticidad y resistencia a enfermedades foliares (principalmente a oidio y a roya parda).

Presenta una talla media a alta y es moderadamente sensible al encamado.

Su peso específico puede presentar valores bajos, en comparación con los de otras variedades, debido probablemente a su fecha de maduración media a tardía.

La calidad harinera es variable dependiendo de las condiciones de cultivo. Los mejores valores de calidad se obtienen cuando el contenido en proteína del grano es más elevado, como consecuencia de una fertilización nitrogenada adecuada.

Origen de la información:

GENVCE a partir de los datos de los ensayos realizados por entidades públicas de carácter autonómico de Andalucía (Red Andaluza de Experimentación Agraria -RAEA-), Aragón (Centro de Técnicas Agrarias), Castilla La Mancha (Servicio de Investigación y Tecnología Agraria -SIA- y el Instituto Técnico Agronómico Provincial de Albacete -ITAP-), Castilla y León (Servicio de Investigación y Tecnología Agraria -SITA-), Cataluña (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentaries -IRTA-), Extremadura (Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico -SIDT-), Galicia (Centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo -CIAM- e Instituto del Campo INORDE de Orense), Madrid (Instituto Tecnológico de Desarrollo Agrario -ITDA-), Navarra (Instituto Técnico de Gestión Agrícola -ITGA-) y País Vasco (Nekazal Ikerketa eta Garapenerako Euskal Erakundea -NEIKER-), por la Oficina Española de Variedades Vegetales del MAPA y el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA) y por empresas productoras de semilla certificada.

Empresas y laboratorios que han realizado los análisis de calidad:

Red GENVCE: Laboratorio Regional de Córdoba (Andalucía); Harinas Villamayor, Harinas Porta y Harinas Polo (Aragón); Laboratorio Agrario Regional de Albacete (Castilla-La Mancha); Centre UdL-IRTA y Farinera Catalana, S.A. (Cataluña); Harinas Guría, S.A. (Navarra); Laboratorio Gallego&Vidal (País Vasco). Red OEVV: Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria.

Edición de la publicación:

Joan Serra Gironella, IRTA-Fundació Mas Badia, 17134 La Tallada d'Empordà (Girona); Teléfono: 972 780275; e-mail: joan.serra@irta.es
 Antoni López Querol, Centre UdL-IRTA, Alcalde Rovira Roure, 191, 25198 Lleida; Teléfono: 973 702588; e-mail: antoni.lopez@irta.es
 Jordi Voltas Velasco, Universitat de Lleida, Av. Rovira Roure, 191, 25198 Lleida; Teléfono: 973 702855; e-mail: jvoltas@pvf.udl.es