

## From IWIS-Bib

**TrAE ES Crespon Cultivar Source: Nickerson Sur, Elorz (Navarra) ES  
CID:\_ SID:\_**

Grupo para la evaluacion de nuevas variedades de cereales en España GENVCE.  
Trigo blando de primavera: Crespon. Downloaded from: *Trigo harinero: fichas  
varietales de GENVCE* ([www.irta.es/redtrigoduro/TrigoHarinero/Genvce.asp](http://www.irta.es/redtrigoduro/TrigoHarinero/Genvce.asp)): 2p  
(Lleida, Catalunya ES: Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentaries IRTA,  
2001 )

This document is supplied on the condition that it will be  
used solely for research. Further reproduction may be  
prohibited by copyright law.



# CRESPON

**Obtendor:** NICKERSON SUR  
**País de obtención:** ESPAÑA  
**Genitores:** RINCONADA x AMPUERO  
**Empresa comercializadora en España:**  
 SEMILLAS BATLLE, S.A.  
**País de registro:** ESPAÑA  
**Año de registro:** 2000

## MORFOLOGÍA

### PLANTA

- **Porte al final del ahijamiento:** MEDIO
- **Altura:** MEDIA A BAJA - 3 cm / Cartaya

### ESPIGA

- **Presencia de barbas:** PRESENCIA
- **Color de la espiga madura:** BLANCA
- **Vellosidad externa en gluma:** AUSENCIA
- **Glauescencia de espiga:** MEDIA

### GRANO

- **Color:** BLANCO

## PRODUCCIÓN DE GRANO

	RED OEVV (*)		RED GENVCE (**)		INDICE MEDIO
	1997-98	1998-99	1999-00	2000-01	
CRESPON	95	107	115	100	104
CARTAYA (T)	100	100	100	100	100
Índice 100 (kg/ha)	5716	4224	5259	5504	
Número ensayos	7	10	26	20	

\* 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.

	ZONA NORTE	ZONA SUR
CRESPON	100	106
CARTAYA (T <sub>1</sub> )	100	100
ANZA (T <sub>2</sub> )	101	
YECORA (T <sub>3</sub> )		98
Índice 100 (kg/ha)	5368	4781
Número ensayos	32	23

\* T<sub>1</sub> utilizado en la zona Norte y Sur, T<sub>2</sub> utilizado en la zona Norte y T<sub>3</sub> utilizado en la zona Sur.

## RESISTENCIA A ENFERMEDADES Y ACCIDENTES \*

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

\* 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.

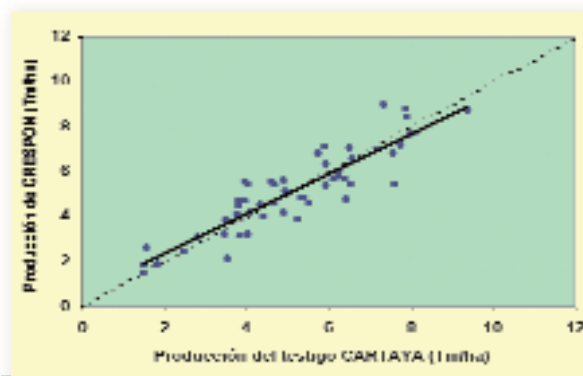


## CICLO

**Alternatividad:** TIPO PRIMAVERA

### FECHA

- **Inicio encañado:** PRECOZ  
+ 1 día / Cartaya
- **Espigado:** PRECOZ A MUY PRECOZ  
- 1 día / Cartaya
- **Madurez:** PRECOZ  
+ 1 día / Cartaya



## COMENTARIO SOBRE LA PRODUCCIÓN

Ha presentado un nivel productivo medio superior en un 4 % al de CARTAYA, mostrando una mejor adaptación relativa en los regadíos templados, situados mayoritariamente en la zona Sur de España.

ACCIDENTES	Alta	Media	Baja
Encamado			
<b>FITOTOXICIDAD POR HERBICIDAS</b>			
Clortolurón			
Isoproturón			
Clortolurón + terbutrina			
Imazametabenz			
Diclofop metil			

## FORMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

Capacidad de ahijamiento: MEDIA A BAJA

Peso de 1000 granos: ALTO + 4.6 g/Cartaya

## CALIDAD DEL GRANO

Peso hectolítrico: MEDIO - 0.1 kg/hl/Cartaya Contenido de proteína: MEDIO A ALTO + 0.5 %/Cartaya

### ■ Parámetros alveográficos medios

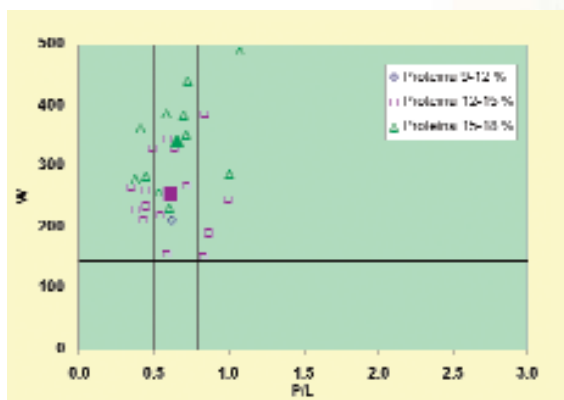
	RED OEVV (*)		RED GENVCE (**)		MEDIA
	1997-98	1998-99	1999-00	2000-01	
W	249	372	257	287	291
P	70	87	67	77	75
L	131	130	138	130	132
P/L	0.55	0.63	0.49	0.60	0,57
Número de Análisis	7	8	2	10	

### ■ Parámetros alveográficos en función del contenido de proteína

	Contenido de Proteína		
	< 12%	12 - 15%	> 15%
W	-	238	349
P/L	-	0.61	0.65
Clasificación	-	B2	A2

\* Oficina Española de Variedades Vegetales del MAPA

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



## COMENTARIO SOBRE LA CALIDAD

Su calidad harinera se caracteriza por unos valores de fuerza medios a elevados y una relación P/L equilibrada. Se puede considerar como un trigo mejorante para los valores más altos del contenido de proteína. Calidad tipo YECORA.

*Clasificación: Grupo B2-A2 (Harina mejorante o de fuerza media a elevada y equilibrada).*

## RECOMENDACIONES DE CULTIVO



■ Zonas de Cultivo

### ■ RECOMENDACIONES

Presenta una espiga con barbas y una planta de talla media a baja. Ha mostrado su mejor comportamiento productivo en los regadíos templados.

Es sensible a los ataques de oidio y de roya parda, con lo que es recomendable evitar aquellas situaciones y zonas donde estas enfermedades son más importantes, salvo la realización de tratamientos fungicidas específicos.

Es una variedad que potencialmente puede producir harinas de tipo mejorante. Para esto es interesante la aportación de abonado nitrogenado en fases tardías del cultivo (salida de hoja bandera) con la finalidad de incrementar el contenido de proteína del grano.

#### 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 Agroalimentàries -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. Av. 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