

ARCODURO

Obtenteor: **SEMILLAS BATLLE S.A.**
 País de obtención: **ESPAÑA**
 Empresa comercializadora en España: **SEMILLAS BATLLE S.A.**
 País de registro: **ESPAÑA**
 Año de registro: **2005**



MORFOLOGÍA

PLANTA

Porte al final del ahijamiento: **MEDIO**
 Altura: **MEDIA**
 + 6 cm/ANTON - 2 cm/DON PEDRO + 3 cm/SIMETO
 + 4 cm/VITRON

ESPIGA

Presencia de barbas: **PRESENCIA**
 Vellosoidad externa en gluma: **AUSENCIA**
 Glauescencia de espiga: **FUERTE**
 Color a maduración: **CLARO**
 Color de las aristas: **NEGRAS**

CICLO

Alternatividad: **TIPO PRIMAVERA**

FECHA

Espigado: **MEDIA**
 - 1 día/ANTON - 1 día/DON PEDRO
 - 2 días/SIMETO 0 días/VITRON

PRODUCCIÓN DE GRANO

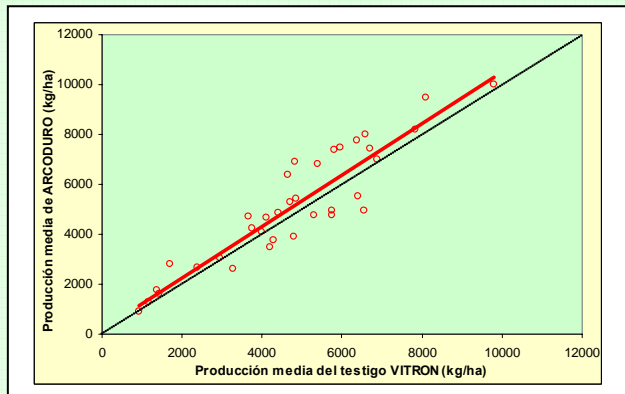
Índice productivo medio por año.

	RED OEVV *		RED GENVCE **		ÍNDICE MEDIO
	2000-01	2001-02	2003-04	2004-05	
ARCODURO	101,8 A	91,9 A	108,0 A	104,8 A	102,9 A
VITRON (T)	100,0 A	100,0 A	100,0 A	100,0 A	100,0 A
Índice 100 (kg/ha)	3793	4085	5572	3699	4390
Nº ensayos	11	12	18	16	57

*Oficina Española de Variedades Vegetales
 **Grupo para la Evaluación de Nuevas Variedades de Cereales en España

Índice productivo medio por zona.

	ZONA NORTE		ZONA SUR	
ARCODURO	102,1 A	113,5 A		
VITRON (T)	100,0 A	100,0 A		
Índice 100 (kg/ha)	4888	4286		
Nº ensayos	19	15		

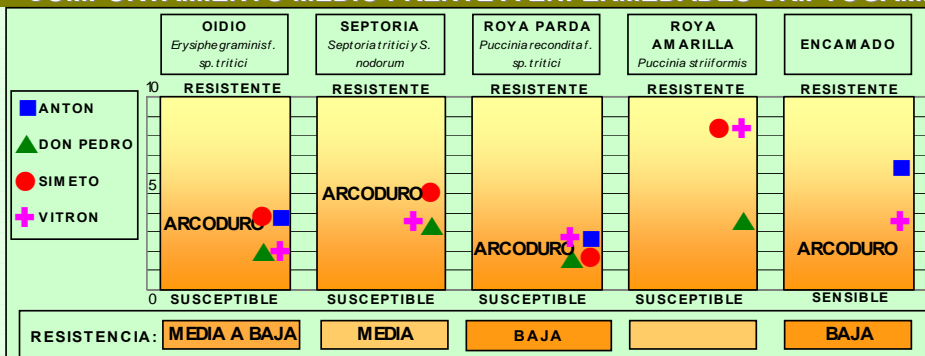


Índice productivo medio por rendimiento.

	BAJO (0-4000 kg/ha)	MEDIO (4000-6000 kg/ha)	ALTO (>6000 kg/ha)
ARCODURO	98,4 A	102,1 A	114,5 A
VITRON (T)	100,0 A	100,0 A	100,0 B
Índice 100 (kg/ha)	2368	4894	6904
Nº ensayos	10	15	9

COMENTARIO SOBRE LA PRODUCCIÓN

COMPORTAMIENTO MEDIO FRENTE A ENFERMEDADES CRIPTOGÁMICAS Y ACCIDENTES (*)



* Clasificación realizada con los datos de los ensayos de campo disponibles, que han mostrado mayor incidencia de enfermedad bajo condiciones ambientales óptimas para el desarrollo de la misma y sobre las razas del patógeno existentes hasta la fecha.

FORMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

Capacidad de ahijamiento:

Peso de 1000 granos: **MEDIO A BAJO** + 2,3 g/ANTON - 1,0 g/DON PEDRO
 - 6,4 g/SIMETO - 1,0 g/VITRON

CALIDAD DEL GRANO

Vitrosidad (%) en función del año.

	RED OEVV*		RED GENVCE **		MEDIA
	2001-02	2002-03	2003-04	2004-05	
ARCODURO	85		77,0	94,3	85,5
VITRON (T)	81		87,7	90,0	84,5
Nº de ensayos	22		8	9	39

Calidad del gluten en función del año.

	RED OEVV*		RED GENVCE **		MEDIA
	2001-02	2002-03	2003-04	2004-05	
S.D.S.					
ARCODURO	36,0		32,0	-	36,7
VITRON (T)	33,0		31,0	-	32,8
Nº de ensayos	22		2	-	25
Gluten index					
ARCODURO	-		61,2	64,0	62,4
VITRON (T)	-		53,3	68,0	59,4
Nº de ensayos	-		10	7	17

Peso del hectólitro (kg/hl) en función del año.

	RED OEVV*		RED GENVCE **		MEDIA
	2001-02	2002-03	2003-04	2004-05	
ARCODURO	78,4		79,9	80,2	79,3
VITRON (T)	79,2		80,3	79,4	79,6
Nº de ensayos	22		14	12	48

Contenido en proteína (%) en función del año.

	RED OEVV*		RED GENVCE **		MEDIA
	2001-02	2002-03	2003-04	2004-05	
ARCODURO	13,9		13,7	15,6	14,3
VITRON (T)	14,3		12,6	15,4	14,2
Nº de ensayos	22		11	11	44

Coloración del grano en función del año.

	RED OEVV*		RED GENVCE **		MEDIA
	2001-02	2002-03	2003-04	2004-05	
Contenido en β-carotenos (ppm)					
ARCODURO	6,3		7,2	7,2	6,5
VITRON (T)	5,9		5,7	5,8	5,9
Nº de ensayos	12		3	1	16
Índice de amarillo					
ARCODURO	-		20,2	26,6	21,0
VITRON (T)	-		17,9	23,9	18,7
Nº de ensayos	-		7	1	8

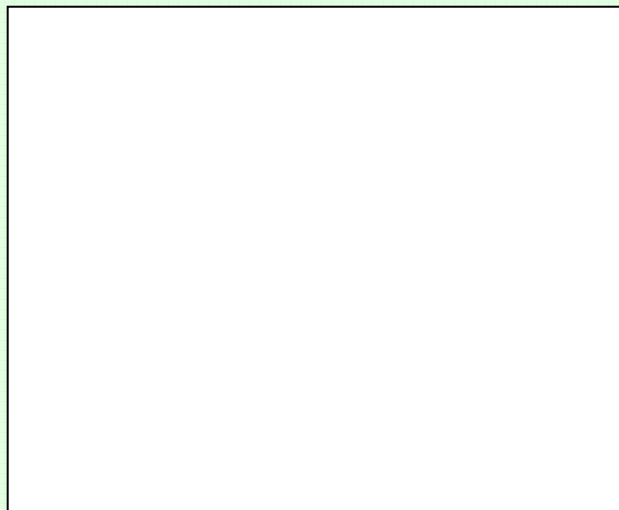
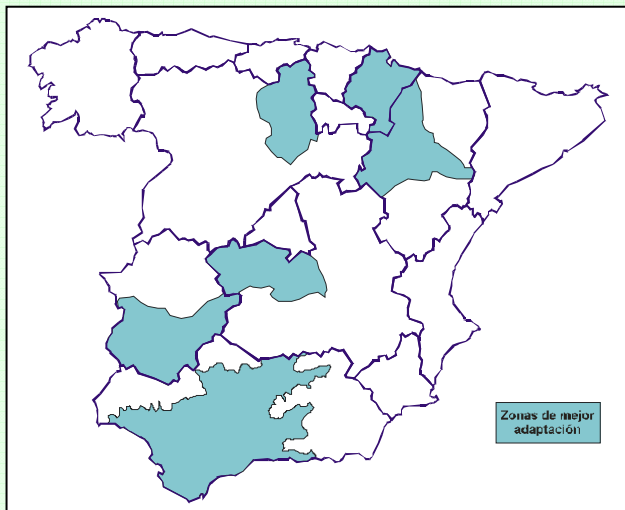
Índice de calidad de ARCODURO (%) respecto a los testigos.

	RED OEVV*		RED GENVCE **		MEDIA
	2000-01	2001-02	2003-04	2004-05	
ANTON	106,5		107,0	103,5	105,7
DON PEDRO	94,3		115,2	-	-
SIMETO	-		99,2	-	-
VITRON	102,8		117,8	102,5	107,7

* Oficina Española de Variedades Vegetales
 ** Grupo para la Evaluación de Nuevas Variedades

COMENTARIO SOBRE LA CALIDAD

RECOMENDACIONES DE CULTIVO



Origen de la información:

GENVCE a partir de los datos de los ensayos realizados por entidades públicas de carácter autonómico de Andalucía (Instituto de Formación Agraria y Pesquera de Andalucía-IFAPA, Consejería Innovación, Ciencia y Empresa), 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 (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León-ITACyL), Cataluña (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentaries -IRTA-), Extremadura (Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico -SIDT-), Madrid (Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Agroalimentario -IMIDRA), 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: Pastas Gallo, Harinera Vilafranca y Laboratorio Regional Agroalimentario de Córdoba (Andalucía); Harinera de Tardienta, Harinas Porta y Harinas Polo (Aragón); Laboratorio Agrario Regional de Albacete (Castilla-La Mancha); Laboratorio de I+D Agroalimentario de ITACyL (Castilla y León); Centre UdL-IRTA y Farinera Catalana, S.A. (Cataluña); Harinas Villamayor. (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
 Gemma Capellades Pericas. IRTA-Fundació Mas Badia. 17134 La Tallada d'Empordà (Girona); Teléfono: 972 780275; e-mail: gemma.capellades@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: voltas@pvcf.udl.es

