

Este año se verá el resultado de ensayos en distintas zona, lo que es parte de la última etapa de evaluación

Variedad de cereza 100% chilena avanza hacia su Registro de Protección

El trabajo que INIA Rayentué ha desarrollado por más de 15 años junto a Biofrutales, dio un nuevo paso ante el Comité Nacional de Liberación de Nuevas Variedades de INIA, donde se aprobó la Selección 21, de gran atractivo para el mercado asiático, ya que soporta un viaje de 35 días en cámara frigorífica y barco, lo que la hace llegar en buenas condiciones a Japón y China.

Luego de que, en octubre del año 2023, la variedad de cereza "S-21" fuera aprobada en instancias regionales (Región de O'Higgins), y después de un arduo trabajo del equipo de investigación, el Comité Nacional de Variedades de INIA decidió aprobar la llamada "Selección 21", dando un nuevo paso para convertirse en la primera cereza 100% chilena que se comercialice a nivel nacional e internacional.

"Lo que viene a continuación es el comienzo del proceso de registro ante el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), que es el paso oficial que contempla la ley chilena para una nueva variedad. Este año 2024 podremos ver el resultado de ensayos que tenemos en distintas zonas, y que es parte de la última etapa de evaluación antes de salir al mercado. Estas experiencias son fundamentales para que los fruticultores puedan conocer sus cualidades y disminuir el riesgo de invertir en variedades que no se



han probado suficientemente", señaló el director del Programa de Mejoramiento Genético del Cerezo e investigador INIA Rayentué, Dr. José Manuel Donoso. Un factor relevante y sumamen-

te atractivo para la industria recreca nacional, es que esta variedad presenta características de tamaño y durabilidad que permiten proyectar, por ejemplo, 35 días en cámara frigorífica y barco,

llegando en óptimas condiciones al mercado asiático, con China a la cabeza como principal importador.

Junto con los atributos ya señalados, "S-21" presenta calibres



entre 32 y 34 y puede llegar hasta un 90% de cubrimiento, lo que ayuda a la uniformidad frente a inconvenientes que presentan otras variedades. Además, posee un sabor dulce elevado y muy firme al tacto según parámetros Firmtech.

El Programa de Mejoramiento Genético del Cerezo es encabezado por el Dr. José Manuel Donoso, mejorador genético, Jaime Otárola Mg. Sc. Fruticultor y Boris Sagredo Ph.D. Biólogo molecular, todos profesionales pertenecientes a INIA Rayentué. Junto con ellos, el Consorcio Biofrutales ha estado trabajando de la mano en la consecución de este logro.