
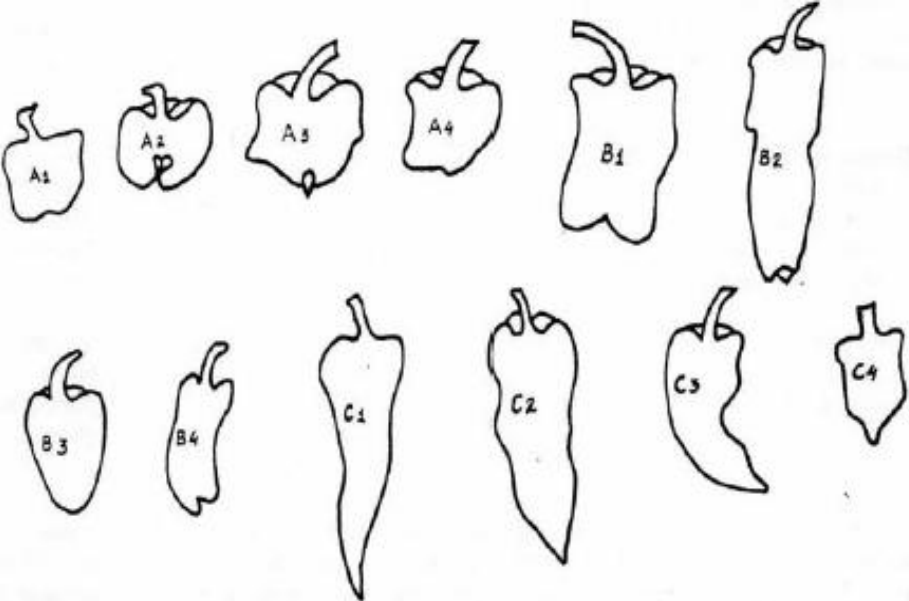
	Nombre variedad a devolver	Nº mínimo de semillas a devolver 45	
Agricultor			

Código de la variedad				
Lugar de cultivo (localidad)				
Tipo de cultivo	1. Convencional	2. Ecológico		
Fecha de siembra				
Fecha de trasplante				
Fecha en la que se observan las primeras flores				
Fecha del primer fruto cuajado				
Fecha de los primeros frutos recolectados				
Tipo de pimiento	<ul style="list-style-type: none"> • De freír • De conserva • De secar • Otros 			
Color de la corola	1. Blanco 2. Amarillo claro 3. Amarillo 4. Amarillo verdoso 5. Morado (base blanca) 6. Blanco (base púrpura) 7. Blanco (margen púrpura) 8. Morado 9. Otro			
Forma del fruto				
Sabor	Picante		No picante	
Color del fruto no maduro	Blanco Morado	Amarillo Morado oscuro	Verde	Anaranjado Otro
Color del fruto maduro	Blanco Amarillo-naranja Rojo claro Morado	Amarillo-limón Naranja pálido Rojo Marrón	Amarillo-naranja pálido Naranja Rojo oscuro Negro	Naranja Otro
Fotos. Enviar a biblioSemillas@unizar.es	Plántula, flores, fruto: aspecto externo, color de la carne, sección transversal y longitudinal en madurez comercial.			
Observaciones del agricultor (Valoración personal, detalles observados en campo, cualidades organolépticas, etc.)				

INSTRUCCIONES PARA LA OBTENCIÓN DE SEMILLA DE PIMIENTO (*Capsicum annuum*)

El pimiento pertenece a la familia de las solanáceas al igual que el tomate, la berenjena o la patata. Todos estos cultivos tienen la capacidad de autopolinizarse, es decir, una flor genera un fruto por sí misma, sin que sea necesaria la intervención de ningún polinizador externo. No obstante, el pimiento tiene alogamia parcial, es decir, un porcentaje de polinización cruzada natural que puede llegar al 40%. Por ello para conservar semillas de una variedad tradicional de esta especie hay que alejarla de otras variedades. Para ello tenemos dos opciones:

Que pongamos en nuestro huerto una única variedad y controlar que en el entorno próximo no haya otras variedades de esta especie. En este caso sólo será necesario elegir los frutos que más nos gusten para guardar sus semillas.

Si hay en el huerto o en las proximidades variedades distintas se deberán aislar las flores antes de que se abran.

Método para aislarlas:

Con una gasa tipo médico o cualquier material poroso y fino se hace una bolsita en la que se introduce la flor antes de que abra. Se cierra la bolsa entorno a su pedúnculo con cuidado de no estrangularlo. La bolsa debe quedar lo suficientemente hueca como para no asfixiar ni a la flor ni al fruto. Pasados tres o cuatro días de la apertura de la flor ya se verá si hay frutos cuajados y se puede quitar la bolsa. Se recomienda marcar estos frutos con una etiqueta para asegurarnos de que se cosechan realmente los frutos que se han autopolinizado de forma natural. Esta operación se debe hacer en varias inflorescencias ya que no siempre cuajan.

Si se dispone de bolsas adecuadas, se puede embolsar toda la planta.

Los frutos deben dejarse madurar en la planta.

COMO PROCESAR LA SEMILLA

Dejar madurar los frutos en la planta, recolectarlos, cortar transversalmente y desprender las semillas. Dejar secar sobre una superficie bien aireada.

Contacto e información

Correo electrónico: BiblioSemillas@unizar.es

Página web: <https://biblioteca.unizar.es/biblioteca-escuela-politecnica-de-huesca/biblioteca-de-semillas-eps>

Teléfonos: Mostrador 974 292640 (ext. 853040) – Adriana 974292639 (ext. 851639)