

Certifican 2 toneladas de semillas de ajo chilote en Puqueldón y Castro



FOTOS:SAG

SAG VALORÓ EL TRABAJO REALIZADO POR LOS PRODUCTORES INSULARES.

SAG pasó revista a la producción, destacando su calidad y cumplimiento de medidas sanitarias.

Redacción
cronica@laestrellachiloe.cl

La certificación de 2 mil kilos de semilla de ajo chilote (*Allium ampeloprasum*), variedad Pampa INIA, producida durante la temporada 2024-2025 por agricultores de las comunas de Puqueldón y Castro, concretó en los últimos días Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) Los Lagos. Una iniciativa que garantiza la calidad genética y sanitaria del recurso (ausencia de plagas y enfermedades).

El director regional del organismo, Francisco Briones, destacó el compromiso de los cuatro productores locales, quienes realizaron un riguroso proceso de selección, cultivo, curado y almacenamiento de los ajos, cumpliendo con exigentes normas sanitarias, como la eliminación de plantas con virosis o daño por nematodo.

Asimismo, el personero relevó la importancia de usar semilla certificada para evitar la propagación de plagas y enfermedades, además de asegurar cultivos más productivos y saludables. Agregó que en Chile, la certificación de semilla debe cumplir con normativas específicas, en este caso pa-

“El SAG realiza la inspección en bodega, verificando la pureza, identidad y estado sanitario de los lotes”.

Francisco Briones,
director regional del SAG.

ra el ajo, existiendo distintas categorías con relación a su calidad sanitaria y genética.

INSPECCIÓN

La inspección de semilleros de ajo es efectuada por el SAG, al menos una vez, en el inicio de la bulbificación y mitad de floración, con el propósito de verificar la pureza varietal y el estado sanitario del semillero.

“En esta etapa, es importante la eliminación de plantas con desarrollo deficientes, síntomas de virosis, hongos y pudriciones, como también eliminación de bulbos con daño por nematodo *Ditylenchus dipsaci*, ya que no existe tolerancia para este patógeno”, sostuvo el director regional del SAG.

La autoridad agregó que “una vez seleccionada la semilla, almacenada en envases homogéneos, rotulados y, con la tarjeta de certificación costurada, el SAG realiza la inspección en bodega, verificando la pureza, identidad y estado sanitario de los lotes”. Para esta temporada la semilla disponible de ajo chilote corresponde a Certificada Categoría C2.

PRODUCCIÓN

Para producir semilla de ajo chilote, los agricultores seleccionan los bulbos o dientes parentales sanos, de buen tamaño y calidad para asegurar una adecuada producción de semilla. Durante el invierno y la primavera, las plantas crecen y desarrollan sus hojas. La madurez de los bulbos se alcanza en verano, aproximadamente entre diciembre y febrero, dependiendo de las condiciones climáticas.

Después de la cosecha, los ajos deben secarse en un lugar bien ventilado y protegido del sol directo. Este proceso, conocido como curado, ayuda a prolongar la vida útil del producto al reducir la humedad de los bulbos. Finalmente, se almacenan en condiciones adecuadas para su conservación. ☺