LITORALPRESS

Fecha: 05-05-2025
Medio: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV
Supl. : Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV
Tipo: Noticia general
Título: Con certificación de semilla de ajo chilote se garantiza calidad sanitaria y genética

Pág. : 5
Cm2: 764,0

Tiraje: 36.000
Lectoría: 108.300
Favorabilidad: No Definida

Inspección de semilleros

Con certificación de semilla de ajo chilote se garantiza calidad sanitaria y genética

El Servicio Agrícola y Ganadero, SAG Los Lagos, concretó la certificación de 2.000 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, en la provincia de Chiloé. Esta certificación, realizada por el SAG, garantiza la calidad genética y sanitaria de la semilla (ausencia de plagas y enfermedades).

El director regional del SAG, Francisco Briones, destacó el compromiso de los 4 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.

Briones enfatizó sobre la importancia de usar semilla certificada para evitar la propagación de plagas y enfermedades, y asegurar cultivos más productivos y saludables.

Es importante destacar que, en Chile, la certificación de semilla debe cumplir con normativas específicas, en este caso para ajo, y que existen distintas categorías de semilla, dependiendo de su calidad sanitaria y genética.

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

INSPECCIÓN DE SEMILLEROS

La inspección de semilleros de ajo es efectuada por el SAG, al menos una vez, en inicio de 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 Los Lagos.

La autoridad regional 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 DE SEMILLA

Para producir semilla de ajo chilote, los agricultores y las agricultoras, 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.