



TC-EDC/Jan15/16

ORIGINAL: englisch

DATUM: 26. August 2014

INTERNATIONALER VERBAND ZUM SCHUTZ VON PFLANZENZÜCHTUNGEN

Genf

ERWEITERTER REDAKTIONSAUSSCHUSS**Genf, 7. und 8. Januar 2015**

TEILÜBERARBEITUNG DER PRÜFUNGSRICHTLINIEN FÜR PASANIAPILZ (DOKUMENT TG/282/1)

*Vom Verbandsbüro erstelltes Dokument**Haftungsausschluß: dieses Dokument gibt nicht die Grundsätze oder eine Anleitung der UPOV wieder*

1. Auf ihrer achtundvierzigsten Tagung vom 23. bis 27. Juni 2014 in Paestum, Italien, prüfte die Technische Arbeitsgruppe für Gemüsearten (TWV) die Teilüberarbeitung der Prüfungsrichtlinien für Pasaniapilz aufgrund der Dokumente TG/282/1 und TWV/48/36 „*Partial Revision of the Test Guidelines for Shiitake (Document TG/282/1)*“ und schlug vor, in die Prüfungsrichtlinien für Pasaniapilz, Kapitel 2 „Anforderungen an das Vermehrungsmaterial“, Abschnitt 2.2 als Anforderung an das Vermehrungsmaterial „Sägemehl“ wie folgt einzufügen (vergleiche Dokument TWV/48/43 „*Report*“, Absatz 100):

Derzeitiger Wortlaut:

2.2 Das Vermehrungsmaterial ist in Form von Pilzbrut und als Reinkultur auf einem geeigneten Medium einzureichen.

a) Die Pilzbrut sollte von einer Qualität sein, die sicherstellt, daß alle maßgebenden Merkmale der Sorte ausgeprägt werden. Insbesondere sollte auf Getreidekörnern das Myzel mit bloßem Auge sichtbar sein. Die Körner sollten jedoch nicht so stark kolonisiert sein, daß sie zusammenkleben. Die Pilzbrut sollte nicht älter als 3 Monate sein und unter geeigneten Bedingungen gelagert worden sein.

b) Reinkulturen müssen sich auf Schrägagarröhrchen mit einem geeigneten Medium wie Kartoffeldextroseagar (PDA) oder Malzextraktagar befinden. Die Röhrchen sollten mit Wattepropfen oder Kunststoffkapseln verschlossen sein, die die Diffusion steriler Luft erlauben. Die Kulturen sollten frisch sein, d. h. nicht länger als 2 Wochen bei niedriger Temperatur gelagert worden sein.

Vorgeschlagener neuer Wortlaut:

2.2 Das Vermehrungsmaterial ist in Form von Pilzbrut und als Reinkultur auf einem geeigneten Medium einzureichen.

a) Die Pilzbrut sollte von einer Qualität sein, die sicherstellt, daß alle maßgebenden Merkmale der Sorte ausgeprägt werden. Insbesondere sollte auf Getreidekörnern oder Sägemehl das Myzel mit bloßem Auge sichtbar sein. Die Körner oder das Sägemehl sollten jedoch nicht so stark kolonisiert sein, daß sie zusammenkleben. Die Pilzbrut sollte nicht älter als 3 Monate sein und unter geeigneten Bedingungen gelagert worden sein.

b) Reinkulturen müssen sich auf Schrägagarröhrchen mit einem geeigneten Medium wie Kartoffeldextroseagar (PDA) oder Malzextraktagar befinden. Die Röhrchen sollten mit Wattepropfen oder Kunststoffkapseln verschlossen sein, die die Diffusion steriler Luft erlauben. Die Kulturen sollten frisch sein, d. h. nicht länger als 2 Wochen bei niedriger Temperatur gelagert worden sein.

[Ende des Dokuments]