



TC/51/28

ORIGINAL: Inglés

FECHA: 6 de febrero de 2015

UNIÓN INTERNACIONAL PARA LA PROTECCIÓN DE LAS OBTENCIONES VEGETALES

Ginebra

COMITÉ TÉCNICO

Quincuagésima primera sesión Ginebra, 23 a 25 de marzo de 2015

REVISIÓN PARCIAL DE LAS DIRECTRICES DE EXAMEN DEL SHIITAKE (DOCUMENTO TG/282/1)

Documento preparado por la Oficina de la Unión

Descargo de responsabilidad: el presente documento no constituye un documento de política u orientación de la UPOV

1. En su cuadragésima octava sesión, celebrada Paestum (Italia) del 23 al 27 de junio de 2014, el Grupo de Trabajo Técnico sobre Hortalizas (TWV) examinó la posibilidad de efectuar una revisión parcial de las directrices de examen del shiitake sobre la base de los documentos TG/282/1 y TWV/48/36 "*Partial Revision of the Test Guidelines for Shiitake (Document TG/282/1)*" y propuso efectuar una revisión del apartado 2.2 de la sección 2 "Material necesario" de las directrices de examen del shiitake, a fin de incluir el "sustrato de aserrín" como material necesario (véase el párrafo 100 del documento TWV/48/43 "*Report*") según lo expuesto a continuación:

Texto actual:

- 2.2 El material se entregará en forma de micelio y de cultivo puro en un medio adecuado.
- a) La calidad del micelio debe garantizar la expresión de todos los caracteres pertinentes de la variedad. En particular, el micelio en grano debe apreciarse a simple vista y no debe estar colonizado hasta el punto de que los granos estén pegados. El micelio no debe tener más de tres meses y debe estar almacenado en condiciones adecuadas.
 - b) Los cultivos puros deben realizarse en tubos de agar inclinados, utilizando un medio apropiado como el PDA (agar–papa–dextrosa) o agar extracto de malta. Los tubos deben cubrirse con fundas de algodón o de plástico que permitan la difusión de aire estéril. Los cultivos deben ser recientes, es decir, no deben haber estado más de 2 semanas a baja temperatura.

Nuevo texto propuesto:

- 2.2 El material se entregará en forma de micelio y de cultivo puro en un medio adecuado.
- a) La calidad del micelio debe garantizar la expresión de todos los caracteres pertinentes de la variedad. En particular, el micelio en grano o sustrato de aserrín debe apreciarse a simple vista y no debe estar colonizado hasta el punto de que los granos o el sustrato de aserrín estén pegados. El micelio no debe tener más de tres meses y debe estar almacenado en condiciones adecuadas.

b) Los cultivos puros deben realizarse en tubos de agar inclinados, utilizando un medio apropiado como el PDA (agar-papa-dextrosa) o agar extracto de malta. Los tubos deben cubrirse con fundas de algodón o de plástico que permitan la difusión de aire estéril. Los cultivos deben ser recientes, es decir, no deben haber estado más de 2 semanas a baja temperatura.

[Fin del documento]