



TC/51/28

ORIGINAL : anglais

DATE : 6 février 2015

UNION INTERNATIONALE POUR LA PROTECTION DES OBTENTIONS VÉGÉTALES

Genève

COMITE TECHNIQUE**Cinquante et unième session
Genève, 23-25 mars 2015****REVISION PARTIELLE DES PRINCIPES DIRECTEURS D'EXAMEN DU SHIITAKE
(DOCUMENT TG/282/1)***Document établi par le Bureau de l'Union**Avertissement : le présent document ne représente pas les principes ou les orientations de l'UPOV*

1. À sa quarante-huitième session tenue à Paestum (Italie) du 23 au 27 juin 2014, le Groupe de travail technique sur les plantes potagères (TWV) a examiné la révision partielle des principes directeurs d'examen du shiitake sur la base des documents TG/282/1 et TWV/48/36 "Partial Revision of the Test Guidelines for Shiitake (Document TG/282/1)" et a proposé de réviser les Principes directeurs d'examen du Shiitake, chapitre 2 "Matériel requis", article 2.2, afin d'inclure la sciure comme matériel requis (voir document TWV/48/43 "Report", paragraphe 100) comme suit :

Libellé actuel :

2.2 Le matériel doit être fourni sous forme de blanc de champignon et de culture pure sur un support approprié.

a) Le blanc de champignon doit être d'une qualité permettant de s'assurer que tous les caractères pertinents de la variété sont exprimés. Notamment, le mycélium sur grains doit être visible à l'œil nu, les grains ne doivent pas être colonisés à un point tel que les caryopses restent collés les uns aux autres. Le blanc de champignon ne doit pas dater de plus de trois mois et doit avoir été stocké dans des conditions adéquates.

b) Les cultures pures doivent être dans des tubes de culture inclinés, sur un support approprié tel que le support PDA (gélose dextrosée à la pomme de terre) ou la gélose maltée. Les tubes doivent être fermés par un tampon ouaté ou un bouchon en plastique permettant une diffusion d'air stérile. Les cultures doivent être fraîches, c'est-à-dire qu'elles ne doivent pas avoir été stockées plus de deux semaines à température basse.

Nouveau libellé proposé :

2.2 Le matériel doit être fourni sous forme de blanc de champignon et de culture pure sur un support approprié.

a) Le blanc de champignon doit être d'une qualité permettant de s'assurer que tous les caractères pertinents de la variété sont exprimés. Notamment, le mycélium sur grains ou sur sciure doit être visible à l'œil nu, les grains ou la sciure ne doivent pas être colonisés à un point tel que les caryopses restent collés les uns aux autres. Le blanc de champignon ne doit pas dater de plus de trois mois et doit avoir été stocké dans des conditions adéquates.

b) Les cultures pures doivent être dans des tubes de culture inclinés, sur un support approprié tel que le support PDA (gélose dextrosée à la pomme de terre) ou la gélose maltée. Les tubes doivent être fermés par un tampon ouaté ou un bouchon en plastique permettant une diffusion d'air stérile. Les cultures doivent être fraîches, c'est-à-dire qu'elles ne doivent pas avoir été stockées plus de deux semaines à température basse.

[Fin du document]