

1000000



192129

AOIH

MOD. 1.328

Edulis

MEMORIA DESCRIPTIVA

para solicitar MODELO DE UTILIDAD por VEINTE años

a nombre de GUIOCHON & CIE

entidad francesa

establecida en 2, rue du Port, MESNIL-le-ROI, Yvelines,
Francia

por: "NUEVA VARIEDAD DE CHAMPIÑON"
(Clase Internacional Aolh)

17.6.73
C.M.H.

10478
192 129



El presente invento se refiere a una nueva variedad de champiñón del género *Agaricus*, especie *edulis* (*Vittadini*), llamándose a esta variedad "cepa 2017".

5 Esta nueva variedad es el resultado de los trabajos de puesta a punto de la Sociedad Solicitante, que viene a conjugarse con otras investigaciones previas, y ha sido obtenida por trabajos de selección. Proviene de un micelio homotático producido por anastomosis de *Agaricus edulis* forma *symbiotica pratensis* y de *Agaricus edulis* forma *saprophytica sylvestris*.

10 Esta nueva variedad se diferencia del champiñón de semillero común por un sabor más parecido al de las especies salvajes, una morfología característica, una resistencia excelente a las enfermedades y excepcionales calidades de conservación.

15 El dibujo anejo representa en varias fotografías la nueva variedad según el invento, en dos etapas de su desarrollo y en corte, y muestra sus características.

20 La descripción detallada que se hace a continuación del champiñón según el invento permitirá definir sus características.

Se hará referencia, para algunas de las características, a la especie bien conocida denominada *Agaricus bisporus*.

25 El micelio de este nuevo champiñón está formado

17.6.73
C.M.H.

192129



por filamentos y cristales de oxalato que son mucho más finos que en el caso del *Agaricus bisporus*. Se advierte una formación de primordia en un medio gelificado malteado.

Las características del carpóforo son las siguientes: El sombrerete, carnoso, tiene una forma redondeada aplastada, a veces un poco hundida en el centro; es regular y enrollado, y tiene un diámetro de 4 a 10 centímetros. La cutícula es gruesa y ligeramente quebradiza, adnata, lustrosa y blanca. Las laminillas están libres y tienen un color rosa cuando se desgarran el velo. Las esporas tienen un color púrpura oscuro en masa y gris rosado al microscopio, con una forma ovoide y dimensiones de 5-6 x 4-5 micras. Los basidios son de 4 basidiosporas. El pie es corto; tiene una altura de 10 a 20 mm. y un diámetro de 10 a 15 mm. Es visible, rechoncho, cilíndrico o cónico y generalmente puntiagudo. Se observa la presencia de un anillo superior bien formado, y la de uno o dos anillos inferiores poco formados. La carne del champiñón es fibrilosa, espesa, presenta un enrojecimiento y toma un color anaranjado algunos segundos después de su fractura.

En lo que se refiere a las características tecnológicas, el porcentaje de materia seca es de cerca del 12 % en condiciones de cultivo normales, y es siempre superior al del *Agaricus bisporus*, que es de cerca del 10 %.

El rendimiento en conserva es superior en un 20

17.6.73
C.M.H.



a 25 % al obtenido con el *Agaricus bisporus*. La productividad es parecida a la del champiñón de semillero (*Agaricus bisporus*).

5 Este champiñón *Agaricus edulis* (Vittadini), cepa 2017, se cultiva sobre un abono del tipo clásico para el champiñón de semillero, y un abono bien fermentado de este tipo conviene perfectamente. La siembra debe practicarse preferentemente en la masa, para facilitar el desarrollo del micelio, y no corre el riesgo de perjudicar a la precocidad.

10 Para obtener una excelente dosis de blanqueo en un periodo de 12 a 15 días, parece prudente, como lo demuestran las investigaciones efectuadas, emplear una dosis que represente aproximadamente el 0,6 % del peso del abono. No obstante, la calidad del abono y la temperatura de incubación pueden llevar a hacer variar esta dosis más o menos.

15 Así, ciertas pruebas efectuadas parecen indicar que un aumento de las dosis de blanco hasta el 1,5 % conduce a aumentos sustanciosos de cosecha y de precocidad.

20 La incubación del champiñón *Agaricus edulis* (Vittadini) cepa 2017, objeto de este invento, puede efectuarse con buenos resultados en una gama bastante amplia de temperaturas que va desde 23 a 32°C, pero la mejor precocidad se obtiene con una temperatura próxima a los 28°C, es decir, que esta nueva variedad de champiñón presenta una incubación favorecida por el calor.

25

17.6.73
C.M.H.



La humedad de la cámara de incubación debe ser naturalmente lo más elevada posible, sin condensación importante, igual que para el champiñón de semillero.

5 Para el revestimiento, se utiliza preferentemente una tierra de revestimiento de buena estructura porosa, sobre 2 a 4 centímetros de espesor. De esta forma, se han obtenido resultados satisfactorios con una mezcla de 50 % en volumen de turba rubia y de 50 % en volumen de caliza triturada, sometándose esta mezcla a una humedad de 75 % y un
10 pH de 7,4 % aproximadamente.

El champiñón *Agaricus edulis* (Vittadini), cepa 2017, puede ser cultivado dentro de una amplia gama de temperaturas. Conviene, no obstante, señalar, que esta variedad admite temperaturas de cultivo más elevadas que el champiñón
15 de semillero y que su resistencia a las enfermedades le garantiza un comportamiento excelente en un ambiente cálido y húmedo.

20 Temperaturas inferiores a 20°C originan a menudo un aumento de la duración total del cultivo y retrasos en la aparición de las nuevas tandas. Por esta razón, la temperatura empleada normalmente está comprendida entre 22 y 25°C, y puede incluso alcanzar 28°C, con un comportamiento muy satisfactoriamente del champiñón. Se comprueba, por consiguiente,
25 te, que esta cepa reduce los gastos de inversión y de explotación que resultan del mantenimiento de las temperaturas



suficientemente bajas requeridas para numerosos champiñones durante los períodos de calor en verano.

La humedad del aire ambiente debe estar comprendida, preferentemente, entre 85 y 90 %.

5 En lo que se refiere a la ventilación, este nuevo champiñón necesita como máximo dos renovaciones de aire por hora, cuando el micelio alcanza la zona situada a 0,5 centímetros de la superficie del revestimiento. La tasa de renovación puede ser reducida seguidamente hasta la preparación de la siguiente tanda. Este champiñón necesita, por lo tanto, una ventilación limitada y lenta.

10 El riego durante el cultivo se efectúa de la misma manera que para el champiñón de semillero, teniendo en cuenta, no obstante, una evaporación menor, debido a la escasa ventilación.

15 El ritmo de producción es un poco inferior al del champiñón de semillero y las tandas son un poco más espaciadas que en este último caso. Aparecen cada 10 ó 12 días, particularmente cuando hay temperaturas poco elevadas.

20 Una propiedad notable del champiñón *Agaricus edulis* (Vittadini), cepa 2017, reside en su resistencia a las enfermedades producidas, por hongos, bacterias y virus. Esta resistencia confiere a los cultivos un excelente estado sanitario, que puede permitir en ciertas condiciones una recolección más amplia con mayor cantidad de tandas. Sin em



bargo, es prudente adoptar para el cultivo los mismos principios de profilaxia y los mismos tratamientos preventivos que los preconizados para el cultivo del champiñón de semillero.

5 El champiñón cosechado presenta una excelente conservación al frío, es muy poco sensible a las huellas de los dedos y tiene una calidad gustativa más parecida a la del champiñón silvestre que a la del champiñón de semillero. Por lo que se refiere a su empleo para la conserva, proporciona un excelente rendimiento al pasarlo del estado crudo a cocido, que es generalmente superior al de las otras especies. El sombrerete se abre difícilmente, lo que representa una gran ventaja de calidad.

10 La presente solicitud, que corresponde a la presentada en Holanda, el 7 de Diciembre de 1972, se acoge a los beneficios del Artículo 51 del vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial.

REIVINDICACIONES

20 Los puntos que como característica de novedad se

17.6.73
C.M.H.

10-73

192129



presentan para que sean objeto de esta solicitud de Modelo de Utilidad en España, por VEINTE años, son los que se recogen en las reivindicaciones siguientes:

5 1ª.- Nueva variedad de champiñón llamada Agaricus edulis (Vittadini), cepa 2017, caracterizada por un sombrero redondeado plano, carnoso con cutícula sedosa perfectamente lisa, un pie corto carnoso, casi siempre cónico, con un anillo superior y uno o dos anillos inferiores, siendo este champiñón de excelente calidad, con carpóforo carnoso, 10 firme y denso, que soporta de manera excepcional la conservación en refrigerador, pudiendo ser cultivado a temperaturas más elevadas que el champiñón de semillero, presentando una excelente resistencia a las enfermedades, lo que confiere a los cultivos un excelente estado sanitario, y que tiene además una calidad gustativa más parecida a la de los champiñones silvestres que a la del champiñón de semillero. 15

2ª.- Nueva variedad de champiñón.

20 Tal y como se ha descrito en la Memoria que antecede, representado en los dibujos que se acompañan y con los fines que se han especificado.

Esta Memoria consta de ocho hojas escritas a máquina por una sola cara.

25 AGO. 1973

Madrid,

P.A.

Fernando C. Elizuru
F. C. M. H.

17.6.73
C.M.H.



Handwritten signature or mark

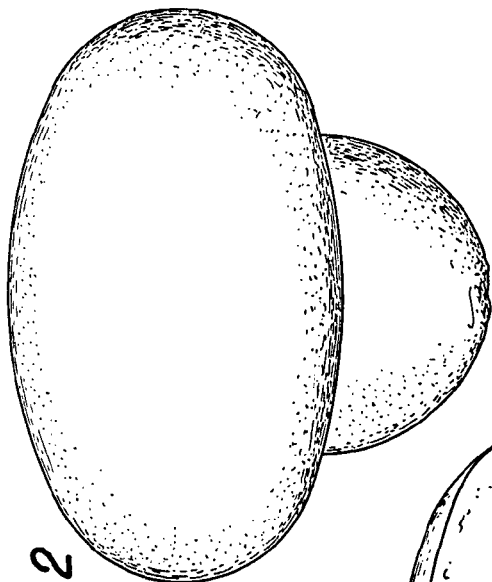


FIG. 2

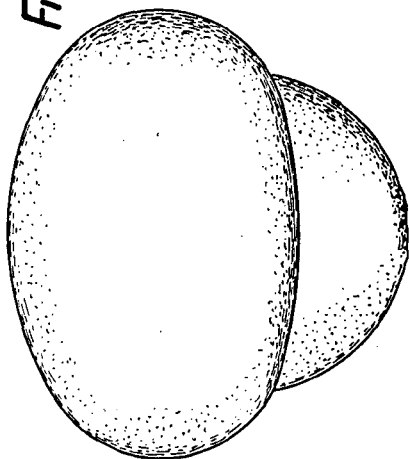


FIG. 1

FIG. 3

