

Fecha: 01/03/2025 Vpe: Vpe pág.: Vpe portada:

\$217.800 \$217.800 \$0

Tirada: Difusión: Ocupación:

Audiencia:

6.000 2.000 2.000 Ámbito: 100,00% Sector:

Sección: ACTUALIDAD Frecuencia: DIARIO

NACIONAL **ESPECIAL** 

Pág: 390

# DIARIO OFICIAL

DE LA REPUBLICA DE CHILE Ministerio del Interior y Seguridad Pública



# DECRETOS, RESOLUCIONES, SOLICITUDES Y NORMAS DE INTERÉS PARTICULAR

Sábado 1 de Marzo de 2025 Núm. 44.088 Página 1 de 1

## Normas Particulares

**CVE 2612382** 

### MINISTERIO DE AGRICULTURA

Subsecretaría de Agricultura / Servicio Agrícola y Ganadero / División de Protección Agrícola-Forestal y Semillas / Registro de Variedades Protegidas

### **SOLICITUD**

Solicitud Nº 2494; Fecha: 13 de enero de 2025; Variedad: Ardthirtysix; Especie: vid (Vitis vinifera L.); Obtentor: SHACHAR KARNIEL; Propietario: Agricultural Research and Development Limited Liability Company, domiciliado en 11220 Edison Highway, Bakersfield, California 93307, Estados Unidos; Representado en Chile por Estudio Carey Ltda., Av. Isidora Goyenechea 2800, piso 43, Las Condes, Santiago. Método de obtención de la variedad: Se originó por el entrecruzamiento controlado (polinización artificial) entre la variedad paternal (masculina) llamada "8-7+7" y la variedad maternal (femenina) llamada "10-10+2". Posteriormente, "Ardthirtysix" se propagó asexualmente; Características distintivas de la variedad: Esta variedad de vid produce bayas que son firmes y son aptas para el almacenamiento, manejo y transporte. A su vez, forma bayas sin semillas que poseen un color rojo en su piel y poseen un sabor naturalmente dulce. Según los descriptores de UPOV para vid, "Ardthirtysix" tiene una forma de baya de tipo elipsoide estrecha como Olivette noire (valor 4) a diferencia de Chasselas blanc que tiene forma globosa (valor 2); posee un número de lóbulos de la hoja madura de cinco como Chasselas blanc (valor 3) a diferencia de Hebron que posee más de siete (valor 5); no tiene un sabor particular de la baya como Auxerrois (valor 1) en comparación con Muscat of Alexandria que tiene un sabor a moscatel (valor 2); y no presenta una formación de pepitas de la baya similar a Corinthe Noir (valor 1) a diferencia de Riesling que tiene pepitas bien formadas (valor 3).

CVE 2612382

Directora (S): Pamela Urra Sepúlveda Sitio Web: www.diarioficial.cl

Mesa Central: 600 712 0001 Email: consultas@diarioficial.cl Dirección: Dr. Torres Boonen N°511, Providencia, Santiago, Chile.