

PHẦN VI

QUYẾT ĐỊNH
CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Quyết định cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số 2180/QĐ-SHTT, do Cục trưởng Cục Sở hữu trí tuệ ký ngày 09 tháng 11 năm 2010.

Số đơn: 6-2009-0002

Ngày nộp đơn: 15.07.2009.

Chủ đơn: ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN HƯƠNG KHÊ, TỈNH HÀ TĨNH

Địa chỉ: Thị trấn Hương Khê, huyện Hương Khê, tỉnh Hà Tĩnh

Điều 1: Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: **00022**

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN HƯƠNG KHÊ

Địa chỉ: Thị trấn Hương Khê, huyện Hương Khê, tỉnh Hà Tĩnh

Chỉ dẫn địa lý: PHÚC TRẠCH

Sản phẩm: **Quả bưởi**

Khu vực địa lý:

Xã Hương Trạch, xã Phúc Trạch, xã Hương Đô, xã Lộc Yên, xã Gia Phố, xã Hương Giang, xã Hương Thủy, xã Phú Phong, xã Hương Xuân, xã Phú Gia, xã Hương Bình, xã Hương Long, xã Phúc Đông, xã Hà Linh, xã Hương Vĩnh, xã Hoà Hải, xã Hương Trà, xã Phương Mỹ, xã Phương Điền, xã Hương Liên thuộc huyện Hương Khê, tỉnh Hà Tĩnh (Theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm:

*** Hình thái:**

- Hình dạng quả: Hình cầu dẹt hoặc tròn, phần sát cuống phẳng, tỷ lệ kích thước cao quả/rộng quả: 0,80 – 1,01;
- Trọng lượng quả từ 700 đến 1500g/quả.
- Vỏ quả: khi chín có màu vàng chanh, túi tinh dầu mịn và thưa có khoảng cách từ 1,2 đến 2,0cm;
- Cùi quả: có màu trắng hoặc phớt hồng, dai, khi bóc tách ít bị gãy, dễ bóc tách;
- Múi quả: vách múi giòn, kích thước các múi đều nhau, lưng các múi kết với nhau tạo nên mặt cầu phẳng;
- Tép múi: có màu trắng hoặc phớt hồng, hình tép thẳng suôn đều, ráo và giòn;
- Số hạt: nhiều hạt chắc, có từ 50 đến 80 hạt/quả;
- Phần ăn được và dịch quả: tỷ lệ phần ăn được chiếm từ 45 đến 70% so với trọng lượng quả, hàm lượng dịch quả chiếm từ 63 đến 80% so với phần ăn được;
- Chỉ tiêu cảm quan khi nếm: có vị ngọt thanh xen lẫn chua nhẹ, không đắng, the nhẹ

*** Chất lượng:**

Bưởi Phúc Trạch có các chỉ tiêu về chất lượng như sau:

- Hàm lượng chất rắn hoà tan: từ 10,01 đến 11,80 độ Brix
- Hàm lượng đường tổng số: Từ 7,46 đến 10,20%
- Hàm lượng đường khử: Từ 1,56 đến 5,36%
- Hàm lượng Axít hữu cơ: từ 0,26 đến 0,79%
- Hàm lượng Vitamin C: từ 32,29 đến 75 mg/100g

Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý

- Đặc thù về địa hình: Khu vực địa lý được phân bố trong địa hình lòng chảo, trên những dải đất có độ cao 10 – 40m, độ dốc dưới 15⁰ được bao bọc bởi 2 dãy núi Trường Sơn và Trà sơn.
- Đặc thù về khí hậu: Nhiệt độ của khu vực địa lý trong các tháng phát triển và tích lũy quả cao. Nhiệt độ trung bình các tháng 4, 5, 6, 7, 8 là 25 – 28⁰ C, nhiệt độ trung bình tối cao là 36 – 39⁰C, biên độ nhiệt độ tối cao và tối thấp là 14 - 24⁰C. Lượng mưa của khu vực địa lý trong các tháng phát triển và tích lũy quả thấp, từ 70 đến 150mm, lượng mưa tương đương với lượng bốc hơi. Tốc độ gió Lào dưới 1,5m/s.
- Đặc thù về đất: Khu vực địa lý phân bố trên đất có nguồn gốc phát sinh từ phù sa bồi hàng năm, phù sa cổ, đất xám feralit hình thành trên đá phiến sét, đất xám feralit hình thành trên đá mác ma và trên phù sa cổ, có một số chỉ tiêu nông hoá quan trọng như: Ca²⁺ 0,08 – 1,89 ldl/100g đất, Mg²⁺ 0,23 – 0,58 ldl/100g đất, K₂O tổng số 1,24 – 2,48%, N tổng số 0,06 – 0,13%, P₂O₅ dễ tiêu 0,34 – 3,00 mg/100g đất, hàm lượng các yếu tố vi lượng, đặc biệt là Mn²⁺ cao, dao động từ 12,6 – 28,1 mg/kg.

Quy trình kỹ thuật sản xuất

Các bí quyết trong canh tác và bảo quản quả bưởi Phúc Trạch

Bí quyết nhân giống: Cây bưởi Phúc Trạch chỉ giữ được chất lượng khi nhân giống bằng phương pháp chiết cành, bón vôi và bón phân chuồng làm tăng chất lượng quả bưởi Phúc Trạch, phủ gốc cho cây bưởi từ tháng 6 – 8 để chống hạn cho cây và làm mát gốc bưởi, che nắng phía Tây để chống nấm quả bưởi.

Các biện pháp tăng đậu quả:

- Trồng cây bưởi chua xung quanh vườn, cứ 5 – 10m trồng 1 cây.
- Trồng cây bóng mát,
- Rung sương vào sáng sớm trong giai đoạn ra hoa, đậu quả,

Phun thuốc sâu và bệnh kết hợp, phun định kỳ vào giai đoạn ra hoa đậu quả;

- Thụ phấn bổ sung bằng hạt phấn của cây bưởi chua,

Kinh nghiệm bảo quản quả bưởi:

- Bảo quản quả bưởi khi chưa thu hoạch: Để khắc phục quả bưởi bị nấm vào các tháng 6, 7, và 8, kết lá cọ thành từng tấm để che, hạn chế bớt ánh nắng từ phía Tây chiếu trực tiếp vào quả bưởi hoặc thay thế các tấm lá cọ bằng việc trồng các băng cây che nắng phía Tây.
- Bảo quản quả bưởi sau khi thu hoạch: Bôi vôi vào cuống để lên sàn nhà, bôi vôi vào cuống để lên giàn để bảo quản trong khoảng 60 ngày; bôi vôi vào cuống và vùi vào cát 1/2 quả bưởi để bảo quản trong thời gian khoảng 90 ngày.

Điều 2: Đóng dấu đăng ký vào các tài liệu sau đây để làm tài liệu gốc phục vụ cho việc kiểm tra, kiểm soát việc sử dụng tên chỉ dẫn địa lý:

- Bản mô tả tính chất/chất lượng/danh tiếng của sản phẩm Bưởi Phúc Trạch do Ủy ban nhân dân huyện Hương Khê lập;
- Bản đồ khu vực địa lý.

Điều 3: Chỉ dẫn địa lý nêu tại Điều 1 được bảo hộ vô thời hạn trên toàn lãnh thổ Việt Nam kể từ ngày ký Quyết định này.

Điều 4: Ghi nhận Quyết định này vào Sổ đăng ký quốc gia về chỉ dẫn địa lý và công bố trên Công báo Sở hữu công nghiệp trong thời hạn 02 tháng kể từ ngày ký.

Điều 5: Chánh Văn phòng, Trưởng phòng Chỉ dẫn địa lý, Trưởng phòng Đăng ký và Giám đốc Trung tâm Thông tin có trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Quyết định cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số 2275/QĐ-SHTT, do Cục trưởng Cục Sở hữu trí tuệ ký ngày 19 tháng 11 năm 2010.

Số đơn: 6-2008-00003

Ngày nộp đơn: 13.10.2008.

Chủ đơn: THE SCOTCH WHISKY ASSOCIATION

Địa chỉ: 20 Atholl Crescent, Edinburgh, EH3 8HF, Scotland, UK

Điều 1: Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: **00023**

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: THE SCOTCH WHISKY ASSOCIATION

Địa chỉ: 20 Atholl Crescent, Edinburgh, EH3 8HF, Scotland, UK

Chỉ dẫn địa lý: SCOTCH WHISKY

Sản phẩm: **Rượu mạnh**

Khu vực địa lý: Scot-len

(Theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm:

- Rượu Scotch Whisky là sản phẩm đặc trưng được sản xuất tại Scot-len;
- Rượu Scotch Whisky được sản xuất từ nước và lúa mạch ủ men (có thể bổ sung thêm vài loại hạt ngũ cốc khác), tất cả các yếu tố đó được:
 - + Xử lý tại xưởng chưng cất thành dung dịch rượu ủ,
 - + Chuyển đổi thành chất nếu có thể lên men thông qua hệ thống enzym nội sinh,
 - + Lên men khi được thêm men vào;
- Rượu Scotch Whisky được chưng cất có độ cồn dưới 94,8% tính theo thể tích, độ cồn tối thiểu 40% tính theo thể tích, thu được hương vị đặc trưng từ việc sử dụng các nguyên liệu, phương pháp, quy trình sản xuất riêng biệt;
- Rượu Scotch Whisky được ủ tại các kho rượu của Scot-len trong các thùng gỗ sồi có dung tích không quá 700 lít, trong thời gian ít nhất 3 năm;
- Rượu Scotch Whisky không được thêm vào bất cứ chất liệu nào khác ngoài nước và đường caramen tinh khiết;
- Màu sắc rượu Scotch Whisky: Vàng ánh
- Mùi vị: Có mùi của rượu Scotch Whisky truyền thống với sự liên kết độc đáo của mùi và vị được chất lọc từ nguyên liệu sử dụng, quá trình sản xuất cũng như quá trình ủ rượu.