

PHẦN VI

CHỈ DẪN ĐỊA LÝ ĐƯỢC CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ

Quyết định cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số 1804/QĐ-SHTT, do Cục trưởng Cục Sở hữu trí tuệ ký ngày 10 tháng 08 năm 2011.

Số đơn: 6-2010-00006

Ngày nộp đơn: 15.07.2010

Chủ đơn: **SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH TÂY NINH**

Địa chỉ: Số 211, đường 30/4, phường 2, thị xã Tây Ninh, tỉnh Tây Ninh

Điều 1: Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: **00027**

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: **SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH TÂY NINH**

Địa chỉ: Số 211, đường 30/4, phường 2, thị xã Tây Ninh, tỉnh Tây Ninh

Chỉ dẫn địa lý : **BÀ ĐEN**

Sản phẩm : **Mãng cầu (Na)**

Khu vực địa lý : Xã Thạnh Tân, xã Tân Bình, xã Ninh Sơn, xã Ninh Thạnh thuộc thị xã Tây Ninh; xã Tân Hưng thuộc huyện Tân Châu; xã Suối Đá, xã Phan, xã Bàu Năng thuộc huyện Dương Minh Châu, tỉnh Tây Ninh (Theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm

* *Cảm quan:*

- Đường kính trung bình quả: $7,8 \pm 0,6$ (cm)
- Trọng lượng trung bình quả: $179,6 \pm 5,3$ (g)
- Màu sắc: trước khi chín có màu xanh lục, khi chín màu xanh sáng hơi vàng
- Hình dáng: hình khối cầu dạng trái tim tròn
- Thịt quả: màu trắng ngà, dai, ráo.
- Mùi: trong ruột có hàng trăm múi, mỗi múi là một quả đơn có thể có chứa hạt hoặc không có hạt. Các múi kết dính với nhau và ít dịch quả nên không bị nhão.
- Vị: Ngọt thanh

* *Chất lượng:* Các chỉ tiêu chất lượng được xác định trên 100g nạc trái:

- Năng lượng Kcal: $82,92 \pm 3,24$ (g)
- Độ ẩm: $75,79 \pm 1,03$ (g)
- Chất béo: $0,16 \pm 0,04$ (g)
- Đường tổng số: $18,6 \pm 0,91$ (g)
- Đạm: $1,75 \pm 0,21$ (g)
- Phốt pho (P): $68,33 \pm 8,8$ (mg)
- Sắt (Fe): $0,289 \pm 0,074$ (mg)
- Kali (K): $405,0 \pm 56$ (mg)
- Can xi (Ca): $16,18 \pm 4,45$ (mg)
- Ma giê (Mg): $29,12 \pm 4,77$ (mg)

- Thiamine (B1): $0,027 \pm 0,009$ (mg)
- Riboflavin (B2): $0,032 \pm 0,007$ (mg)

Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý

* *Địa hình*: Núi Bà Đen nằm ở vùng chuyển tiếp giữa chân dãy Trường Sơn và đồng bằng châu thổ Nam Bộ, với độ dốc thoải dần theo hướng Tây Bắc – Đông Nam, cao 986m và chân núi ở độ cao 50m so với mực nước biển, địa hình cao và tương đối bằng phẳng.

* *Khí hậu*: Khí hậu nhiệt đới gió mùa, có 2 mùa mưa nắng rõ rệt. Nhiệt độ trung bình năm $27,2^{\circ}\text{C}$, số giờ nắng trung bình 7 giờ/ngày, biên độ chênh lệch nhiệt độ ngày/đêm là $8^{\circ}\text{C} - 10^{\circ}\text{C}$, biên độ chênh lệch nhiệt độ giữa các mùa trong năm từ $1,5^{\circ}\text{C} - 3^{\circ}\text{C}$, lượng mưa trung bình năm 1600mm – 2400mm, lượng bốc hơi cao chủ yếu vào mùa khô khoảng 1200mm – 1500mm, độ ẩm trung bình năm 80%. Khu vực núi Bà Đen nằm sâu trong đất liền, không gần thượng lưu đầu nguồn của các sông, suối miền núi cao nên ít bị ảnh hưởng của lốc xoáy, mưa bão, hoàn lưu các cơn giông, bão, lũ lụt.

* *Thổ nhưỡng*: Khu vực núi Bà Đen và vùng phụ cận có 2 nhóm đất chính: nhóm đất đỏ vàng trên đá Granite và nhóm đất xám. Vùng đất trồng măng cầu chủ yếu là loại đất xám điển hình. Đất có thành phần cơ giới nhẹ đến trung bình, tỷ lệ hạt cát ở tầng đất mặt chiếm 70%, hạt sét chiếm 11,44%, độ chua pH (H^2O) 4,94%, mùn khoảng 2,16%, đạm 0,05%, lân 0,08%, kali 0,04%.

* *Thủy văn*: Khu vực địa lý có hệ thống sông, kênh rạch phân bố tương đối đồng đều, có hai con sông lớn chảy qua là sông Sài Gòn và sông Vàm Cỏ Đông. Ngoài ra, khu vực địa lý còn có hồ Dầu Tiếng với dung tích 1,45 tỷ m^3 cung cấp đủ nước mặt và hệ nước ngầm nên có thể canh tác măng cầu trong cả mùa khô.

Quy trình sản xuất

* *Thiết kế vườn*: Khu đất trồng măng cầu được chia làm nhiều luống, mỗi luống rộng 3,5m – 4m, tạo một rãnh thoát nước giữa các luống rộng 30cm – 40cm. Hố trồng đào trên luống.

* *Đào hố, bón lót*: Hố đào có kích thước từ 30cm x 30cm x 30cm đến 40cm x 40cm x 40cm, mỗi hố bón lót 5kg – 10kg phân chuồng ủ hoai và 0,3kg vôi và 0,2kg super lân, trước khi trồng rải 10g – 20g Basudin để phòng trừ kiến và mối hại rễ.

* *Mật độ, khoảng cách*: Khoảng cách trồng giữa các cây là 3m – 4m, các hàng cách nhau 4m – 5m.

* *Thời vụ trồng*: Măng cầu có thể được trồng quanh năm nhưng tốt nhất là trước mùa mưa, cuối tháng 5, đầu tháng 6 dương lịch.

* *Giống và phương pháp nhân giống*:

- Giống: Măng cầu dai.

- Phương pháp nhân giống: nhân giống bằng hạt và nhân giống vô tính.

* *Tỉa cành, tạo tán*: Trước khi cây ra hoa khoảng 20 ngày, tiến hành tỉa cành, tạo tán để các tán lá đều tiếp xúc được với ánh sáng, quang hợp tốt.

* *Xử lý ra hoa*: Chủ động ngừng tưới nước từ 7-10 ngày để cây chuyển từ giai đoạn sinh trưởng sang sinh sản, kích thích việc phân hóa mầm hoa, tiến hành xử lý ra hoa bằng cách tuốt toàn bộ lá. Sau khi tuốt lá 20-25 ngày thì hoa nở.

* *Tỉa trái*: Tỉa bỏ những quả nhỏ, xấu méo do thụ phấn không đều, sâu bệnh để tăng năng suất quả loại 1, trong vụ mùa mưa chỉ để lại 50-70 quả/cây, vụ mùa nắng để lại 50 quả/cây.

* *Chăm sóc*: Bao gồm bón phân, phòng ngừa sâu bệnh, tưới và tiêu nước.

* *Thu hoạch*: Thời điểm thu hoạch tốt nhất là vào sáng sớm hoặc chiều mát khi trái măng cầu ở độ chín 92 ± 2 ngày kể từ ngày đậu trái.

CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 282 TẬP B (09.2011)

* *Phân loại, bảo quản*: Sau khi thu hoạch, loại bỏ những trái bị sâu bệnh, trái bị nứt, xước vỏ, phân loại và chuyển ra thị trường tiêu thụ. Để bảo quản măng cầu cần có những vật liệu để bao trái như giấy báo, bao xốp chuyên dụng, chỉ bảo quản măng cầu sau khi đã thu hoạch không quá 24 giờ ở điều kiện nhiệt độ trong phòng, 10-12 ngày trong điều kiện nhiệt độ 12⁰C - 13⁰C.

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 măng cầu Bà Đen do Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Tây Ninh 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./.
