

CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 284 TẬP B (11.2011)

lượng cacbon hữu cơ tổng số từ 1,44 - 2,75%, hàm lượng đạm tổng số từ 0,14 - 0,23%, hàm lượng lân tổng số từ 0,06 - 0,12%, hàm lượng Kali tổng số từ 1,96 - 2,5%.

Qui trình sản xuất

- Giống: giống được chọn từ các cây cói già, thân to, khỏe, dày mắt và đã được trồng ít nhất 3 năm trở lên.

- Kỹ thuật trồng:

+ Làm đất: tùy theo địa hình, đào sâu từ 25 - 30cm đối với đất cao và đào sâu 15 - 17cm đối với đất bằng phẳng, làm đất cho thật tơi nhuyễn;

+ Cây cói: cấy thành từng khóm, cấy sâu từ 4 - 5cm, cấy hơi nghiêng cây cói.

- Làm cỏ: sau khi cấy từ 20 - 30 ngày làm cỏ lần đầu. Sau đó, hàng tháng làm cỏ thường xuyên.

- Thu hoạch: cói được cắt và chẻ nhỏ, sau đó được phơi ngay trên những cồn cát.

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 chỉ dẫn địa lý:

- Bản mô tả tính chất /chất lượng /danh tiếng cho sản phẩm cói do ủy ban nhân dân huyện Nga Sơn 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 2293/QĐ-SHTT, do Cục trưởng Cục Sở hữu trí tuệ ký ngày 13 tháng 10 năm 2011.

Số đơn: 6-2009-00006

Ngày nộp đơn: 31.11.2009

Chủ đơn: **ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH QUẢNG NAM**

Địa chỉ: 54 Hùng Vương, thành phố Tam Kỳ, tỉnh Quảng Nam

Điều 1. Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: **00029**

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: **ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH QUẢNG NAM**

Địa chỉ: 54 Hùng Vương, thành phố Tam Kỳ, tỉnh Quảng Nam

Chỉ dẫn địa lý : **TRÀ MY**

Sản phẩm : Quế vỏ

Khu vực địa lý : xã Trà Leng, xã Trà Đơn thuộc huyện Nam Trà My; xã Trà Giáp, xã Trà Giác thuộc huyện Bắc Trà My, tỉnh Quảng Nam (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm

* *Cảm quan:*

- Vỏ quế: xù xì, bên ngoài màu xám nâu, có rất nhiều vết loang địa y và rêu màu xám xanh, mặt độ rêu và địa y càng xuống gần gốc càng dày, từ độ cao 1,3m đến cành có nhiều mấu mắt, bên trong có màu vàng nhạt đến vàng sậm, để ra không khí sau một thời gian ngắn chuyển màu nâu vàng.

- Độ dày vỏ quế:

- + Độ dày vỏ gốc: từ 4,88mm đến 8,58mm;
- + Độ dày lớp tinh dầu vỏ gốc: từ 2,34mm đến 3,32mm;
- + Độ dày vỏ thân: từ 3,90mm đến 6,46mm;
- + Độ dày lớp tinh dầu vỏ thân: từ 1,38mm đến 2,66mm;
- + Độ dày vỏ ngọn: từ 2,08mm đến 4,24mm;
- + Độ dày lớp tinh dầu vỏ ngọn: từ 0,62mm đến 1,84mm;
- + Độ dày vỏ cành: từ 1,20mm đến 3,10mm;
- + Độ dày lớp tinh dầu vỏ cành: từ 0,44mm đến 0,80mm.

* *Chất lượng:*

Quế Trà My có hàm lượng tinh dầu cao, chất lượng tinh dầu tốt thể hiện qua các chỉ tiêu chất lượng của quế thân (gồm vỏ gốc, vỏ thân, vỏ ngọn) và quế cành (vỏ cành).

- Đặc thù chất lượng quế thân:

- + Hàm lượng ẩm: từ 14,05% đến 15,06%;
- + Chỉ số khúc xạ của tinh dầu: từ $1,6063n_D^{25}$ đến $1,6144n_D^{25}$;
- + Tỷ trọng của tinh dầu: từ $1,0477d^{25}$ đến $1,0554d^{25}$;
- + Hàm lượng tinh dầu: từ 8,93%, v/w đến 10,91%, v/w;
- + Hàm lượng Aldehyt cinnamic trong tinh dầu: từ 89,83%, v/w đến 93,43%, v/w.

- Đặc thù chất lượng quế cành:

- + Hàm lượng ẩm: từ 13,88% đến 14,89%;
- + Chỉ số khúc xạ của tinh dầu: từ $1,6005n_D^{25}$ đến $1,6152n_D^{25}$;
- + Tỷ trọng của tinh dầu: từ $1,0464d^{25}$ đến $1,0545d^{25}$;
- + Hàm lượng tinh dầu: 8,30%, v/w – 10,26%, v/w;
- + Hàm lượng Aldehyt cinnamic trong tinh dầu: từ 89,72%, v/w đến 93,66%, v/w.

Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý

* *Đặc thù về khí hậu:*

Khu vực địa lý có nhiệt độ trung bình năm từ 23,5 °C – 25,5°C, lượng mưa trung bình năm từ 2.600mm – 3.800mm, lượng bốc hơi trung bình năm từ 650mm – 850mm, độ ẩm trung bình năm từ 84% – 87%.

** Đặc thù về đất trồng:*

Đất vùng trồng quế Trà My của tỉnh Quảng Nam tập trung duy nhất trên Nhóm đất xám bao gồm: Đất xám cơ giới nhẹ, Đất xám sỏi sạn và Đất xám điển hình. Đất có các tính chất lý, hóa học chính như sau: đất có thành phần cơ giới từ thịt pha sét và cát đến thịt pha sét, độ ẩm đất thấp, trong đất lẫn các mảnh đá, sỏi nhỏ. Đất có phản ứng chua đến rất chua (chủ yếu ở mức rất chua), pH_{H2O} thường dưới 4,5. Các thông số về độ chua trao đổi, tổng cation kiềm trao đổi, khả năng hấp thụ của đất đều ở mức trung bình đến thấp. Độ no bazơ ở mức thấp đến rất thấp. Hàm lượng cacbon hữu cơ và đạm tổng số trong đất ở mức trung bình đến thấp. Lân, kali tổng số và dễ tiêu đều ở mức trung bình đến rất thấp. Riêng hàm lượng lân dễ tiêu trong đất ở mức thấp đến rất thấp.

** Đặc thù về thủy văn:*

Khu vực địa lý có hệ thống sông, suối chằng chịt, nhiều thác ghềnh, tạo thành nhiều lưu vực có độ sâu vài chục mét. Hệ thống sông Nậm Nin, sông Nước Vin, Nước Xa, Nước Oa, sông Tranh chạy dọc ở giữa từ Nam lên Bắc tạo ra hai vùng núi cao hai bên sông.

Quy trình sản xuất

** Lựa chọn giống, bảo quản hạt và ươm giống*

Quế Trà My sinh trưởng, phát triển, tồn tại lâu đời trên vùng đất Trà My, được coi là giống bản địa, còn được biết đến với tên “*Cao sơn ngọc quế*”.

Có hai cách để chọn lọc giống, cách thứ nhất là lựa chọn những cây quế ngoài 20 tuổi sau khi thu hoạch không bị sâu bệnh, có chất lượng quế tốt, chặt sát mặt đất, sau đó lấp đất lên gốc quế vừa chặt, sau một mùa mưa, từ các gốc cây này sẽ mọc lên những cây con là cây giống để mang trồng. Cách thứ hai là chọn giống bằng hạt, lựa chọn những cây có độ tuổi trên 20 năm, không bị sâu bệnh, có vỏ dày cho hàm lượng tinh dầu cao, có tán rộng, cao và đã ra hoa kết quả ổn định từ 3 đến 4 năm, thu hạt quế từ các cây này bằng cách trèo lên cây hái từng chùm quả hoặc nhặt hạt rụng dưới gốc, sau đó bảo quản hạt trong cát ẩm từ 34 đến 35%. Hạt bảo quản được đánh thành từng luống, cao không quá 20cm, bề rộng luống từ 80–100cm, đặc biệt chú ý không để hạt bị chiếu nắng hoặc mưa dột. Trong quá trình bảo quản, cứ 3-5 ngày đảo lại một lượt, nếu cát bị khô phải bổ sung thêm nước (sàng tách riêng hạt và cát khi tưới thêm nước).

** Thời vụ gieo trồng*

Quế Trà My được trồng từ khoảng 15 tháng 9 đến 30 tháng 11 hàng năm.

** Kỹ thuật trồng*

Quế được trồng xen trên các dạng lập địa phù hợp, trồng theo rạch, song song với đường đồng mức. Trên mỗi rạch trồng một hàng, chú ý để cây che bóng mát cho quế trong giai đoạn từ 2 đến 5 năm tuổi. Mật độ trồng dày ở mức 2.000-2.500 cây/ha, phổ biến ở mức 1.000-2.000 cây/ha.

** Kỹ thuật thu hoạch*

Quế Trà My được khai thác vỏ vào Vụ Xuân (tháng 2, tháng 3) và vụ Thu (tháng 8, tháng 9). Vụ thu hoạch chính là vụ Xuân. Phương pháp thu hoạch được áp dụng là khai thác toàn bộ vỏ cây trong một mùa khai thác. Chiều dài khoanh vỏ được áp dụng phổ biến là từ 40 đến 60cm, dùng dao sắc khoanh vòng trên thân quế, sau đó dùng một thanh tre mỏng tách nhẹ vỏ quế ra khỏi thân.

** Kỹ thuật bảo quản*

Vỏ quế sau khi thu hoạch được phơi khô, phân loại và đóng vào các hòm gỗ có bọc túi polynen, giấy hút ẩm hoặc được ủ, tạo dáng rồi mới đem phơi khô, đóng gói bảo quản.

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 quế Trà My do Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Quảng Nam 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./.
