

## CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 319 TẬP B (10.2014)

---

+ Luộc kén tầm: Đun nước khoảng 90<sup>0</sup>C rồi cho khoảng 80-100 kén xuống nổi và giữ nhiệt độ của nước ở mức 60-70<sup>0</sup>C. Nước luộc kén tầm phải là nước sạch, không đục, có nồng độ axit-kiềm ở mức trung bình (khoảng 6.5-7.5); không dùng nước giếng, nước ngầm, nước máy hay nước mưa.

+ Kéo sợi tơ ra khỏi kén bằng guồng se tơ truyền thống hoặc guồng se tơ cải tiến, quấn sợi tơ rồi kéo tơ xuống dụng cụ đựng.

+ Sau khi ươm tơ xong, lấy sợi tơ đi se sợi kiểu phối hợp (Diamond cross) theo tiêu chuẩn để làm tơ ống.

- Bảo quản: bảo quản ở nơi có thể tránh côn trùng và nên kiểm tra sợi tơ hàng tháng để không khí điều hòa thường xuyên.

- Đóng gói: Chi tiết trên nhãn hiệu bao gồm “Tơ tầm truyền thống Isan Thái Lan” và/hoặc “Isan Indigenous Thai Silk Yarn” và các chi tiết sau đây:

+ “Tên giống tầm” và/hoặc “nhóm giống tầm”

+ Loại, trọng lượng, ngày tháng năm sản xuất

+ Tên nhà sản xuất/ nhóm nhà sản xuất, nơi sản xuất

---

Theo quyết định số: 3340/QĐ-SHTT, ngày 25 tháng 09 năm 2014:

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00043

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH ĐIỆN BIÊN

Địa chỉ: Số 851 đường 7/5, phường Mường Thanh, thành phố Điện Biên Phủ, tỉnh Điện Biên.

Chỉ dẫn địa lý : ĐIỆN BIÊN

Sản phẩm : Gạo

Khu vực địa lý : xã Thanh Minh, phường Nam Thanh, phường Thanh Trường, phường Him Lam, phường Noong Bua thuộc thành phố Điện Biên Phủ; xã Thanh Xương, xã Thanh An, xã Noong Hẹt, xã Sam Mứn, xã Thanh Nưa, xã Thanh Luông, xã Thanh Hưng, xã Thanh Chăn, xã Thanh Yên, xã Noong Luông thuộc huyện Điện Biên, tỉnh Điện Biên (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm

\* Giống IR64:

- Nguồn gốc: giống lúa IR64 là giống lúa được chọn lọc từ tập đoàn nhập nội của Viện lúa Quốc tế (IRRI), được lai tạo từ tổ hợp lai giữa IR 5657-33/IR 2061-465, được Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn công nhận là giống chính thức tại Quyết định số 402/QĐ/BNN-KHCN ngày 27/11/1986.

## CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 319 TẬP B (10.2014)

---

- Thóc IR64 Điện Biên: có màu vàng nhạt, độ bóng cao, vỏ mỏng;
- Com IR64 Điện Biên: mùi thơm nhẹ, vị cơm đậm, mềm và dẻo khi ăn.
- Chỉ tiêu chất lượng:
  - + Hàm lượng protein: 7,26 - 8,55 %;
  - + Hàm lượng amylose: 15,4 - 18,2 %;
  - + Hàm lượng tinh bột: 79,0 - 84,2 %.
- \* Giống Bắc thơm số 7:

- Giống lúa Bắc thơm số 7 là giống lúa thuần được nhập nội vào Việt Nam từ năm 1992, được Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn công nhận là giống chính thức tại Quyết định số 1224-QĐ/BNN-KHCN.

- Thóc Bắc thơm số 7 Điện Biên màu vàng óng, tỷ lệ hạt xanh cao, hình dáng nhỏ và thon.
- Gạo Bắc thơm số 7 Điện Biên: hạt nhỏ đều, bóng, màu trắng trong, có ánh xanh, tỷ lệ hạt bị vỡ đầu từ 20-30%;

- Cơm Bắc thơm số 7 Điện Biên: mùi thơm đậm, đặc trưng, vị đậm và dẻo.
- Chỉ tiêu chất lượng:
  - + Hàm lượng protein: 7,32 - 9,11 %;
  - + Hàm lượng amylose: 12,28 — 14,54 %;
  - + Hàm lượng tinh bột: 76,66 — 83,68 %.

Đặc thù về điều kiện địa lý:

\* *Đặc thù về địa hình:* Khu vực địa lý là một thung lũng lớn, dạng hình lòng chảo mở rộng, xung quanh có núi cao bao bọc, nằm ở độ cao 450-550m, có độ dốc 3-5<sup>0</sup>, nghiêng dần từ Bắc xuống Nam.

\* *Điều kiện đất đai:* Đất ở khu vực địa lý là đất phù sa và đất đỏ vàng, nâu vàng, có thành phần từ trung bình đến thịt nhẹ, hàm lượng sét tầng mặt là 35,95%, tầng dưới là 42,7%. Độ pH ở mức độ chua và ít chua, tầng 0-20cm có pH đạt 4,46 và 4,69 ở tầng 20 - 45cm. Về cation trao đổi ở mức độ khá, mức độ trao đổi Ca<sup>++</sup> đạt trung bình từ 5,29 (đất phù sa gley) và 6,79 ldl/100g đất (đất phù sa có tầng loang lổ đỏ vàng), dung tích hấp thu thì đất trồng lúa ở mức độ trung bình. Hàm lượng chất hữu cơ (OM) ở mức độ trung bình đến giàu, ở tầng mặt (0-20cm) đạt 2,38% (mức giàu >2%), hàm lượng đạm, lân tổng số ở mức độ trung bình đến giàu, cụ thể là đạm tổng số ở tầng mặt đạt 0,16% (mức giàu > 0,15), lân tổng số ở tầng mặt đạt 0,12% (mức giàu > 0,1). Lượng kali tổng số và lân dễ tiêu ở mức độ nghèo đến trung bình, cụ thể kali tổng số tầng mặt đạt 0,98% (mức nghèo < 1%), lân dễ tiêu tầng mặt đạt 9,12% (mức nghèo < 10%).

\* *Điều kiện khí hậu:*

- Khu vực địa lý có nhiệt độ trung bình năm từ 22,4<sup>0</sup>C-23,16<sup>0</sup>C, tổng tích ôn trên 8.000<sup>0</sup>C, mùa đông ít khi có sương muối và băng giá. Biên độ nhiệt ngày và đêm trung bình cao (10,53<sup>0</sup>C),

## CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 319 TẬP B (10.2014)

---

là điều kiện thuận lợi cho quá trình tích lũy mùi thơm và độ dẻo cho gạo. Số giờ nắng trung bình 2034 giờ/năm, thời gian chiếu sáng dài, tổng lượng bức xạ trung bình/năm là 68.5/kcal/cm<sup>2</sup>/năm.

- Lượng mưa của khu vực địa lý dao động trong phạm vi từ 1400-2500mm/năm, tổng lượng mưa trong các tháng mùa mưa chiếm 70-80%, chế độ mưa không đều, tập trung vào các tháng 6-9.

- Độ ẩm trung bình năm đạt 81-84%, vào mùa mưa từ tháng 6-9 độ ẩm tương đối trung bình cao nhất với 84-87%, các tháng 2-3 có độ ẩm trung bình thấp nhất với 71-80%.

\* *Điều kiện sông ngòi, thủy văn:* Khu vực địa lý được bồi đắp phù sa từ sông Nậm Rốm và sông Nậm Núa. Phụ lưu lớn nhất của sông Nậm Núa là suối Nậm Ngám. Các phụ lưu chính của sông Nậm Rốm là Nậm Phăng, Nậm Khẩu Hú, Nậm Cọ, đây là hệ thống tiêu thoát nước chính cho toàn bộ khu vực địa lý.

Quy trình kỹ thuật sản xuất, bảo quản

- Thời vụ gieo sạ: vụ xuân (từ 25/12 đến 08/01 năm sau); vụ mùa (từ 01-20/6).

- Làm đất: trong vụ xuân ruộng lúa phải được cày và phơi ải 1-2 tháng trước khi đưa nước vào để làm đất.

- Ngâm ủ giống và gieo sạ:

+ Giống lúa: giống Bắc Thơm số 7 và IR64 nguyên chủng.

+ Lượng giống gieo trên 90-110kg/ha đối với giống Bắc thơm, 120-140 kg/ha đối với giống IR64.

+ Ngâm giống: mầm giống sau ngâm ủ có chiều dài cân đối, rễ trắng, mầm có màu trắng ngà, không chua, mùi thơm.

+ Gieo sạ: bằng dụng cụ chuyên dùng, nếu gieo sạ bằng thủ công thì cần đảm bảo mật độ đều.

- Chăm sóc lúa:

+ Tỉa dặm: khi cây lúa được 2,5-3 lá thì tiến hành tỉa dặm, đảm bảo khoảng cách 12-15cm/cây.

+ Bón phân cho lúa: đúng lúc, đúng cách, đúng liều lượng và cân đối giữa các loại phân.

- Thu hoạch lúa:

+ Thu hoạch khi lúa chín 85% (sau rỗ 25-28 ngày), gặt bằng máy hoặc thủ công;

+ Lúa được tuốt và phơi khô, thóc sau khi tuốt phải phơi ngay để màu sắc sáng đẹp, đảm bảo chất lượng;

+ Khi độ khô của lúa Bắc thơm đạt 15-17% và lúa IR64 đạt 7,14%, đưa vào bảo quản.

- Bảo quản thóc: cho vào túi nilon sau đó cho vào bao tải, kê cao để không bị ẩm ướt. Thời gian bảo quản tối đa là 6 tháng.