

## CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 343 TẬP B (10.2016)

---

nhọn và mỏng lách vào khe cắt, vỏ quế tự tách ra. Sau khi bóc hết thân cây thì ngả cây để bóc ở các bộ phận khác.

- + Phân loại quế bóc ở những bộ phận khác nhau (thượng châu, thượng biểu, hạ căn).
  - Kỹ thuật sơ chế, bảo quản:
    - + Ủ theo phương pháp truyền thống: Vỏ quế được hái, rửa sạch, để khô nước, hoặc lấy vải khô lau sạch. Dùng lá chuối khô xếp quanh sọt và đáy sọt dày chừng 5 cm sau đó xếp quế vào cho đầy. Cuối cùng lại xếp một lớp lá chuối dày 5 cm nữa, rồi đập kỹ và buộc chặt. Cứ mỗi ngày đảo mặt trên xuống dưới, mặt dưới lên trên, để cho nóng đều. Mùa nóng ủ chừng 3 ngày, mùa lạnh 7 ngày.
    - + Phương pháp lò sấy: vỏ tươi thu về trải ra sân phơi cho khô bớt rồi bó thành bó 20-25 kg để đem sấy. Có thể trải một lớp cám gạo xuống dưới đáy lò, phun nước chè vào hai đầu bó vỏ, xếp các bó chồng khít, ép chặt lên nhau, trải một lớp cám rồi phủ bao tải lên trên cùng để không cho quế bốc hơi ra khi sấy. Cứ ủ như vậy trong quá trình sấy, sau 21 ngày thì bóc dỡ quế ra khỏi lò. Sấy ở nhiệt độ 70-75 °C.
    - + Đối với vỏ ở các cành nhỏ chỉ phơi khô trong mát.
    - + Bảo quản: Sau khi phơi khô, xếp vỏ quế ngay ngắn trong thùng hay bó trong các túi nilon, tránh ánh nắng trực tiếp.
- 

Quyết định: 4092/QĐ-SHTT, ngày 10/10/2016

Số đơn: 6-2016-00006

Ngày nộp đơn: 02/06/2016

Chủ đơn: Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn Hà Giang

Địa chỉ: Số 196, đường Trần Hưng Đạo, thành phố Hà Giang, tỉnh Hà Giang

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00052

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn Hà Giang

Chỉ dẫn địa lý : Hà Giang

Sản phẩm : Cam sành

Khu vực địa lý : Thị trấn Việt Quang, thị trấn Vĩnh Tuy, xã Đức Xuân, xã Đông Thành, xã Đồng Tâm, xã Đồng Tiến, xã Đồng Yên, xã Bằng Hành, xã Hùng An, xã Kim Ngọc, xã Liên Hiệp, xã Quang Minh, xã Tân Quang, xã Tân Thành, xã Thượng Bình, xã Tiên Kiều, xã Vô Diêm, xã Việt Hồng, xã Việt Vinh, xã Vĩnh Hào, xã Vĩnh Phúc thuộc huyện Bắc Quang; xã Yên Bình, xã Bằng Lang, xã Hương Sơn, xã Tân Bắc, xã Tân Trịch, xã Tiên Yên, xã Vĩ Thượng, xã Xuân Giang, xã Yên Hà, xã Yên Thành thuộc huyện Quang Bình; Thị trấn Vị Xuyên, thị trấn Việt Lâm, xã Đạo Đức, xã Quảng Ngân, xã Trung Thành, xã Việt Lâm, xã Ngọc Linh thuộc huyện Vị Xuyên, tỉnh Hà Giang (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

**Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm**

**\* Đặc thù về hình thái:**

- Hình dáng: quả tròn, hơi dẹt
- Trọng lượng quả: 212 - 275 (g)
- Đường kính quả: 7,49 - 8,34 (cm)
- Chiều cao quả: 5,84 - 6,51 (cm)
- Vỏ quả: dày, sần, đốm nắng và màu vàng cam.
- Độ dày vỏ: 3,69 - 5,95 (mm);
- Mùi quả: màu vàng đỏ, có từ 11 - 13 múi/quả
- Số hạt: 22 – 25 hạt/quả
- Vị: ngọt thanh, hơi chua giòn giót, không chát
- Mùi: thơm
- Tỷ lệ phần ăn được: 61 - 71 (%)

**\* Đặc thù về chất lượng:**

- Vitamin C: 19,54 - 24,61 (mg/100g dịch quả)
- Axit hữu cơ tổng số: 0,63 - 0,78 (%)
- Đường tổng số: 6,89 - 8,12 (%)
- Độ Brix: 8,25 - 9,60 (%)
- Hàm lượng nước: 87,22 - 89,34 (%)

**Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý:**

**\* Đặc thù về địa hình:**

Khu vực địa lý thuộc phía Nam tỉnh Hà Giang, là vùng thấp thuộc lưu vực sông Lô, sông Bạc và sông Con, độ cao dưới 500 mét so với mực nước biển, là vùng lòng chảo thấp dần từ Bắc xuống Nam, chia thành 3 dạng địa hình chính: địa hình núi cao trung bình, địa hình đồi núi thấp, địa hình thung lũng.

**\* Đặc thù về khí hậu:**

- Lượng mưa: Tổng lượng mưa bình quân hàng năm từ 2.600 - 4.000 mm, là khu vực có lượng mưa cao, tập trung vào thời gian từ tháng Năm đến tháng Mười Một;
- Nhiệt độ: Tổng lượng nhiệt cả năm trên 8.200°C. Nhiệt độ trung bình năm khoảng từ 22 - 24 °C. Biên độ dao động nhiệt độ ngày đêm từ 6 - 7 °C.
- Độ ẩm: Độ ẩm trung bình năm từ 84 - 87%.
- Lượng bốc hơi: Tổng lượng bốc hơi trung bình năm là 700 - 800 mm.

*\* Đặc thù về thổ nhưỡng:*

Khu vực địa lý là vùng có các loại đất phát triển trên thềm phù sa cổ gồm 3 nhóm đất chính: đất phù sa, đất đỏ vàng, đất thung lũng. Thành phần cơ giới của đất là từ cát pha thịt đến thịt pha sét và cát. Cấp hạt cát từ 39,1 - 63,9%. Cấp hạt thịt từ 12,1 - 27,4%. Cấp hạt sét từ 18,2 - 38,9%. Độ ẩm đất từ 18,5 - 22,7%. Các loại đất đều chua pHKCL từ 3,8 - 4,7. Đất có hàm lượng cacbon hữu cơ, đạm tổng số ở mức trung bình từ 0,91 - 1,81% OC. Độ chua trao đổi từ 0,70 - 3,60 lđl/100g đất. Dung tích hấp thu CEC ở mức trung bình, từ 7,95 - 12,89 lđl/100g đất, tổng các Cation kiềm trao đổi ở mức trung bình, từ 1,27 - 2,38 meq/100g.

**Quy trình kỹ thuật sản xuất**

*Chọn và lấy giống*

- Chọn những cây cam mẹ từ 4 năm tuổi trở lên có bộ rễ khỏe, chất lượng tốt, năng suất cao không bị các loại sâu bệnh nguy hiểm gây hại để ghép hoặc chiết cành.

- Chiều cao từ gốc đến vị trí ghép là 20 - 25cm, chiều cao từ vị trí ghép đến đỉnh sinh trưởng từ 40 - 60cm, vết ghép liền, bộ lá hoàn chỉnh, đường kính cây 0,8 - 1cm được đựng trong túi bầu có kích thước 12 x 15cm.

*Thời vụ trồng:*

- Vụ xuân: tháng Hai - tháng Ba

- Vụ mùa: tháng Tám - tháng Mười

**Kỹ thuật trồng**

- Đất bằng trồng với mật độ 500 cây/ha, khoảng cách 4x5m, đào hố với kích thước 70 x 70 x 70cm. Đất dốc từ 10 - 20<sup>0</sup> trồng với mật độ 600 cây/ha, khoảng cách 4 x 4m, đào hố với kích thước 80 x 80 x 80 cm. Đất trộn đều với 50 kg phân chuồng hoai mục + 1 kg vôi bột + 1 - 1,5 kg phân super lân + 1-2 kg phân hữu cơ, lấp hố trước khi trồng 15 - 30 ngày.

- Cuốc một hố nhỏ, đặt cây theo chiều thẳng đứng, mặt bầu cao hơn mặt đất trồng 3 -5 cm, lấp kín đất, vun gốc thành ụ cao hơn mặt đất 10 -15 cm. Cắm cọc để giữ cây, tưới nước đậm, dùng rơm, cỏ mục ủ gốc.

*Kỹ thuật chăm sóc*

- Làm cỏ và trồng xen: làm sạch cỏ dại và trồng xen cây họ đậu khi cây cam còn nhỏ, khi cây trưởng thành có thể trồng xen gừng, địa liên rau ngót, ổi...

- Cắt tỉa: Khi cây cao khoảng 80 - 100 cm, tỉa cành để tạo tán. Sau mỗi vụ thu hoạch phải cắt bỏ những cành tăm, cành sâu bệnh.

Đối với hoa: loại bỏ những chùm hoa không có lá hoặc nhiều hoa ít lá để tập trung dinh dưỡng cho những cành quả sau.

Đối với quả: loại bỏ những quả bé, dị dạng, sâu bệnh... để tập trung dinh dưỡng cho quả đẹp phát triển.

- Tưới nước: trong thời kỳ cây ra hoa và sinh trưởng của quả, thường xuyên tưới giữ ẩm cho đất, không để nước đọng trong vườn sau các trận mưa. Thời kỳ quả chuyển giai đoạn từ quả xanh sang quả chín và sau thu hoạch hạn chế tưới nước nhưng không để cây héo.

*Thu hoạch và bảo quản*

- Thu hoạch: thời gian thu hoạch từ cuối tháng Mười, đầu tháng Mười Một đến tháng Một năm sau. Khi vỏ quả đã chuyển sang màu vàng cam được 1/3 thì có thể thu hoạch. Chọn ngày khô ráo để thu hoạch.

- Bảo quản: loại bỏ những quả bị bệnh, bị xây xát, quả không đạt tiêu chuẩn, sau đó đóng gói và cất giữ, bảo quản nơi thoáng mát.

---