

PHẦN VI

CHỈ DẪN ĐỊA LÝ ĐƯỢC CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ

Quyết định: 5064/QĐ-SHTT, ngày 28/12/2016

Số đơn: 6-2015-00003 (220) Ngày nộp đơn: 24/06/2015

Chủ đơn: Kompong Speu Palm Sugar Promotion Association (KSPA)

Địa chỉ: Trapeang Antong Village, Chan Sen Commune, Oukdong District, Kompong Speu Province, Kingdom of Cambodia

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00053

Chỉ dẫn địa lý : KAMPONG SPEU

Sản phẩm : ĐƯỜNG THỐT NỐT

Khu vực địa lý :

* Vùng được xác định để sản xuất và chế biến đường thốt nốt bao gồm 3 huyện:

- Huyện Oudong và Samrong Tong, tỉnh Kampong Speu;
- Huyện Ang Snuol, tỉnh Kandal.

* Vùng đóng gói sản phẩm được thực hiện trong 3 huyện trên hoặc các huyện tiếp giáp dưới đây:

- Kampong Tralach, Sameakki Mean Chey, Rolea Bier và Krong Kampong Chhang thuộc tỉnh Kampong Chhnang;
- Oral, Thpong, Phnom Sruoch, Basedth, Kong Pisey và Krong Chbar Mon thuộc tỉnh Kampong Speu;
- Kandal Stoeung và Ponhea Lueu thuộc tỉnh Kandal;
- Thủ đô Phnom Penh (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm

Đường thốt nốt Kampong Speu gồm 4 loại: đường bột; đường chảy ; đường miếng; đường dạng xi-rô.

* Đường bột:

- Kết cấu: Không dính tay, kích thước của hạt là 1,5 mm hoặc nhỏ hơn, trạng thái từ khô đến rất khô.

- Màu sắc: Màu vàng hơi nhạt (G3) đến vàng hơi đậm (G4).

- Mùi: Mùi thơm của đường thốt nốt, không có mùi nấm mốc, cháy khét.

- Vị: Rất ngọt, vị đường thốt nốt từ ngọt vừa đến ngọt đậm, có một ít vị chua và vị đắng.

- Tính chất hóa học: Brix > 95%; pH = 4,5 - 6,5; Aw ≤ 0,45.

* Đường chảy:

- Kết cấu: Không kết dính hoặc kết dính rất ít, hạt tinh thể từ trung bình đến nhiều.
- Màu sắc: Màu vàng rất nhạt (G1) đến màu vàng đậm (G5).
- Mùi: Mùi thơm của đường thốt nốt, không có mùi nấm mốc, cháy khét.
- Vị: Ngọt vừa đến rất ngọt, vị mật thốt nốt ngọt vừa đến ngọt đậm, có một ít vị chua và vị đắng.

- Tính chất hóa học: Brix = 85%- 95%; pH = 4,5 - 6,5; $A_w \leq 0,8$.

*** Đường miêng:**

- Kết cấu: Gồm các thớ trong suốt có kích cỡ trung bình hoặc lớn, có bám một ít bột, từ khô đến rất khô.

- Màu sắc: Có màu thay đổi trong khoảng từ màu vàng hơi nhạt (G3) đến màu nâu nhạt (G7).

- Mùi: Mùi thơm của đường thốt nốt, không có mùi nấm mốc, cháy khét.

- Vị: Ngọt vừa đến rất ngọt, vị đường thốt nốt từ ngọt vừa đến ngọt đậm, có một ít vị chua và vị đắng.

- Tính chất hóa học: Brix = 90%- 95%; pH = 4,5 - 6,5; $A_w \leq 0,7$.

*** Đường dạng xi-rô:**

- Kết cấu: Kết dính.

- Màu sắc: Có màu thay đổi trong khoảng từ màu vàng hơi nhạt (G3) đến màu nâu rất đậm (G11).

- Mùi: Mùi thơm mật thốt nốt ở mức vừa phải.

- Vị: Ngọt vừa, vị đường thốt nốt từ ngọt vừa đến ngọt đậm, có một ít vị chua và vị đắng.

- Tính chất hóa học: Brix = 50%- 70%; pH = 3,5 - 6,5; $A_w \leq 0,85$.

Đặc thù về điều kiện địa lý:

Cây thốt nốt được trồng và phát triển trên loại đất podzol màu đỏ vàng, là loại đất có tầng cát sâu ít nhất là 80cm, có khả năng thoát nước tốt. Khu vực địa lý có lượng mưa thấp.

Quy trình khai thác, chế biến:

* Tên khoa học cây thốt nốt: *Borassus Flabellifer* L.

* Khai thác nhựa cây thốt nốt

- Thời gian thu gom và sản xuất: từ ngày 1/12 đến 31/5 hàng năm sau khi ép và cắt cuống hoa thốt nốt.

- Vật dụng thu gom nhựa cây thốt nốt: Bình chứa (Bampong) để thu gom nhựa thốt nốt chỉ được làm từ chất liệu tre. Một miếng nhỏ gỗ Popèl (*Shorea cochinchinensis*, *Hopea recopei* và *Shorea roxburghiana*) hoặc gỗ Koki (*Hopea helferi*, *Hoea helferi* và *Hoepa pierrei*) được đặt vào mỗi bình chứa trước khi đặt trên cây. Việc sử dụng máng hứng ("phnear") để chuyển nhựa

cây thốt nốt từ nhiều hoa thốt nốt đến bình chứa bị nghiêm cấm. Một bình chứa chỉ sử dụng tối đa 1 hoa cái hoặc trộn 4 hoa đực của cây thốt nốt.

- Chế biến: Nhựa thốt nốt được thu gom trong vòng 15 giờ sau khi các bình chứa đặt trên cây. Công đoạn chế biến nhựa (bao gồm cả thời gian cho nhựa thốt nốt vào chảo) bắt đầu trong vòng 2 giờ sau khi thu gom nhựa. Nhựa thốt nốt được đổ trực tiếp vào chảo nấu, không được đổ nhựa thốt nốt vào bình chứa nào khác trước khi chế biến. Trước khi chế biến, nhựa thốt nốt được lọc bằng một cái lọc khít (tối đa 14 micrômet). Tiến hành làm sạch các vật liệu dùng cho công đoạn lọc nhựa thốt nốt bằng nước lạnh và sau đó bằng nước đun sôi sau khi sử dụng. Nghiêm cấm sử dụng các chất hóa học ở tất cả các giai đoạn sản xuất.

** Chế biến nhựa thốt nốt*

- Dụng cụ để nấu: Bếp lò cải tiến có ống khói hoặc bếp nấu thông thường nếu sử dụng khí ga để nấu.

- Thời gian sôi:

+ Đường bột: Thời gian đun sôi là 3 giờ 15 phút và thời gian khuấy ít nhất 30 phút. Sau khi khuấy, tiến hành sàng đường bột và kích thước tối đa của đường bột là 1,50 mm;

+ Đường chảy: Thời gian đun sôi tối đa là 3 giờ và thời gian khuấy ít nhất 15 phút;

+ Đường miếng: Thời gian đun sôi là 3 giờ 15 phút và thời gian khuấy ít nhất 20 phút;

+ Đường dạng xi-rô: Đường dạng xi-rô được sản xuất từ nhựa thốt nốt và thời gian đun sôi tối đa là 2 giờ 30 phút.

- Kết tinh sản phẩm: Khi quá trình bay hơi đã đạt đến thời gian dự định, tiến hành lấy chảo ra khỏi bếp và bắt đầu kết tinh để làm trắng đường thốt nốt. Việc khuấy hoặc kết tinh phải được thực hiện bằng tay bằng cách sử dụng một loại thùng đựng ("Antok") và một cây gậy ("Khno") được làm bằng gỗ hoặc inox.

* *Bảo quản*: Trước khi đóng gói sản phẩm, đường thốt nốt được bảo quản trong các bình làm bằng đất (gốm), bình hoặc túi làm bằng chất dẻo phù hợp dùng để đựng thực phẩm. Sản phẩm được bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng mặt trời. Thời gian bảo quản tạm thời các loại đường thốt nốt trước khi đóng gói là 03 tháng. Thời hạn sử dụng tốt nhất trước 1 năm đối với đường chảy và đường miếng, 2 năm đối với đường dạng xi-rô và 3 năm đối với đường bột.

* *Đóng gói sản phẩm*: Sử dụng các vật liệu không có khả năng ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm.