

PHẦN VI

CHỈ DẪN ĐỊA LÝ ĐƯỢC CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ

Quyết định: 2148/ QĐ-SHTT, ngày 05/07/2017

Số đơn: 6-2016-00008 (220) Ngày nộp đơn: 14/06/2016

Chủ đơn: Ủy ban nhân dân huyện Quán Bạ

Địa chỉ: Thị trấn Tam Sơn, huyện Quán Bạ, tỉnh Hà Giang

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00056

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Ủy ban nhân dân tỉnh Hà Giang

Chỉ dẫn địa lý : Quán Bạ

Sản phẩm : Hồng không hạt

Khu vực địa lý : Thị trấn Tam Sơn, xã Nghĩa Thuận, xã Thanh Vân, xã Bát Đại Sơn và xã Quán Bạ thuộc huyện Quán Bạ, 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 đều
- Màu sắc vỏ quả: vàng sáng, hơi bóng
- Màu sắc thịt quả: vàng tươi, sáng
- Tai quả: tai quả to, có 4 - 5 tai
- Độ chát của quả sau ngâm: không chát
- Độ ngọt của quả sau ngâm: ngọt dịu
- Độ giòn thịt quả: giòn
- Độ cát: nhiều cát
- Trọng lượng quả: 20 - 25 quả/kg
- Đường kính: 3,4 - 5,2 cm
- Chiều cao: 3,6 - 4,7 cm
- Vết đốm thịt quả: có ít vết đốm
- Số hạt: không có (có dấu hiệu của hạt lép)
- Mùi: thơm

* Đặc thù về chất lượng:

- Độ Brix: 15,30 - 26,50 (%)
- Đường tổng số: 10,25 - 20,23 (%)
- Chất khô: 20,60 - 30,52 (%)
- Tanin: 0,14 - 0,48 (%)
- Caroten: 150,58 - 462,00 (mg/100g)

Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý:

** Đặc thù về địa hình:*

Khu vực địa lý ở độ cao trung bình trên 1.000 mét so với mực nước biển, địa hình khá bằng phẳng, có nơi có độ dốc dưới 20⁰, tầng đất dày, ít bị xói mòn.

** Đặc thù về khí hậu:*

- Lượng mưa: Tổng lượng mưa bình quân hàng năm từ 1.200 - 2.100 mm, tập trung vào thời gian từ tháng Tư đến tháng Chín;

- Nhiệt độ: Tổng lượng nhiệt cả năm từ 5.000 - 6.500⁰C. Nhiệt độ trung bình năm khoảng từ 14 - 18 ⁰C. Biên độ dao động nhiệt độ ngày đêm lớn từ 8,6 – 9,5 ⁰C.

- Độ ẩm: Độ ẩm trung bình năm từ 81 - 87%.

** Đặc thù về thổ nhưỡng:*

Đất của khu vực địa lý là loại đất Feralit đỏ vàng trên đá biến chất, đất có thành phần cơ giới từ thịt trung bình đến thịt nặng, kết cấu tầng đất mặt tơi xốp, độ phì tiềm tàng khá, hàm lượng mùn tổng số tương đối cao, đất thoát nước tốt.

Quy trình kỹ thuật sản xuất

Giống và nhân giống:

- Giống: Giống hồng không hạt bản địa.
- Nhân giống: Nhân giống bằng phương pháp tách rễ.

Thời vụ trồng: tháng 1 – 2 dương lịch.

Kỹ thuật trồng

- Chuẩn bị hố trồng ít nhất 1 tháng trước khi trồng:

Đất vườn: đào hố với khoảng cách 6 x 6 m hoặc 6 x 5 m; kích thước sâu 50 - 60 cm, rộng 60 - 70 cm. Mỗi hố bón lót 15 - 20 kg phân chuồng, 0,2 kg phân kali và 0,5 kg phân vi sinh;

Đất đồi: đào hố với khoảng cách 5 x 5 m hoặc 5 x 4 m; kích thước sâu 60 - 80 cm, rộng 70 - 80 cm. Mỗi hố bón lót 20 - 30 kg phân chuồng, 0,2 - 0,5kg vôi bột, 0,2 kg phân kali và 1 kg phân vi sinh.

- Trồng cây: Đặt cây con vào khoảng trống giữa hố đã chuẩn bị sau đó lấp đất nhỏ vào quanh gốc cây, dùng tay ấn nhẹ xung quanh. Sử dụng que tre hoặc gỗ để cố định cho cây.

CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 353 TẬP B (08.2017)

- Tưới nước: Tưới đẫm nước vòng quanh hố cách gốc cây vừa trồng 10 - 20 cm. Trường hợp hở gốc phải bổ sung đất cho kín gốc.

- Che nắng và tủ gốc: Sử dụng cỏ khô, rơm, rạ tủ vào gốc để giữ ẩm, để hở phần gốc cây để theo dõi sâu bệnh và nấm mốc. Dùng cành cây hoặc lá cọ che nắng cho cây khi mới trồng.

Kỹ thuật chăm sóc

- Làm sạch cỏ dại, trồng xen cây họ đậu, cây phân xanh và tưới nước giữ ẩm cho cây.

- Tỉa cành: Trong 3 năm đầu, chủ động tỉa cành để tạo khung cho cây. Sau khi thu hoạch cắt bỏ những cành sâu bệnh, cành quả yếu, để lại những cành khỏe.

- Bón phân:

3 năm đầu: Bón 10 kg phân chuồng + 0,5 kg đạm urê + 1 kg supe lân + 0,5 kg sunphát kali cho 1 cây/năm.

Năm thứ 4 - 6: hàng năm bón 20 kg phân chuồng + 0,5kg đạm urê + 0,7 kg supe lân + 0,4 kg sunphát kali cho một cây.

Khi cây sung sức và sai quả: hàng năm bón 30 kg phân chuồng + 0,8 kg đạm urê + 1 kg supe lân + 0,5 kg sunphát kali.

Thu hoạch, khử chất và bảo quản

- Thời gian: Khi cây được 5 - 7 năm có thể thu hoạch. Khi quả chuyển sang màu vàng, đáy quả có ánh vàng là thu hoạch.

- Kỹ thuật: Ngắt từng quả, tránh làm dập quả; phân loại quả xanh và quả chín riêng.

- Khử chất: Quả sau khi thu hoạch được phân loại và cho vào vại sứ, chậu nhựa hoặc hộp xốp rồi đổ ngập nước lã, không dùng vật dụng làm bằng sắt để ngâm. Ngâm nước từ 40 - 60 giờ (phụ thuộc quả xanh hay chín, nhiệt độ nước cao hay thấp). Sau 24 giờ thay nước một lần để đảm bảo chất lượng và mẫu mã. Sau 40 giờ, ném thấy quả hết chất tiến hành rửa sạch, vớt, hong khô, để ráo. Để ráo khoảng 10 giờ sau khi ngâm quả sẽ ngọt và ngon hơn.

- Bảo quản: Bảo quản trong bao bì, túi, thùng xốp. Để nơi mát mẻ, thoáng.
