

PHẦN VI

CHỈ DẪN ĐỊA LÝ ĐƯỢC CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ

Quyết định: 3261/QĐ-SHTT, ngày 28/09/2017

Số đơn: 6-2016-00009 (220) Ngày nộp đơn: 27/06/2016

Chủ đơn: Ủy ban nhân dân huyện Xín Mần

Địa chỉ: Tổ 3, thị trấn Cốc Pài, huyện Xín Mần, tỉnh Hà Giang

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00057

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

Chỉ dẫn địa lý : Xín Mần

Sản phẩm : Gạo tẻ Già Dui

Khu vực địa lý : Các xã Thèn Phàng, Bản Dú, Xín Mần, Chí Cà, Nàn Xin, Ngán Chiên, Trung Thịnh, Tà Nhìu, Chế Là, Bản Ngò thuộc huyện Xín Mần, 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: Hoi tròn, dài trung bình
- Màu sắc vỏ cám: Ánh nâu
- Màu sắc hạt gạo: Trắng
- Độ bạc bụng: Bạc
- Mùi: Thơm nhẹ khá đặc trưng
- Độ mềm dẻo: Mềm dẻo
- Vị: Ngọt đậm
- Chiều dài hạt: 5,59 - 5,88 (mm)
- Chiều rộng hạt: 2,54 - 2,69 (mm)
- Khối lượng: 27,32 - 29,93 (g/1000 hạt)
- Tỷ lệ gạo lật: 76,61 - 81,91 (%)
- Tỷ lệ gạo xát: 65,98 - 73,54 (%)
- Tỷ lệ gạo nguyên: 72,25 - 93,55 (%)

* Đặc thù về chất lượng:

- Hàm lượng tinh bột: 66,36 - 72,93 (%)
- Hàm lượng protein: 8,54 - 9,36 (%)
- Vitamin B1: 0,104 - 0,115 (mg/100g gạo xát)

- Amylose: 13,64 - 14,51 (%)
- Độ bền gel: 80,34 - 122,29 (mm)
- As: 0,040 - 0,105 (mg/kg)
- Cu: 2,744 - 4,317 (mg/kg)
- Zn: 1,895 - 3,530 (mg/kg)

Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý:

** Đặc thù về địa hình:*

Khu vực địa lý nằm về phía Tây Bắc của huyện Xín Mần, phân bố ở độ cao từ 800 mét đến 1.200 mét so với mực nước biển, địa hình phổ biến dạng vòm hoặc nửa vòm, quả lê, yên ngựa xen kẽ các dạng địa hình dốc, đôi khi sắc nhọn hoặc lởm chởm dốc đứng, bị phân cắt mạnh, nhiều nếp gập.

** Đặc thù về khí hậu:*

- Lượng mưa: Tổng lượng mưa trung bình trong năm từ 1.700 - 2.700 mm, tập trung chủ yếu vào tháng Sáu, tháng Bảy và tháng Tám.

- Nhiệt độ: Nhiệt độ trung bình năm khoảng từ 18 - 21°C. Biên độ dao động nhiệt độ ngày đêm từ 6 - 7°C. Tổng lượng nhiệt trong năm từ 8.300 - 8.500°C.

- Độ ẩm: Độ ẩm trung bình năm từ 80 - 85%. Độ ẩm không quá cao từ lúc cây lúa trở bông đến sắp thu hoạch.

- Lượng bốc hơi: Tổng lượng bốc hơi trung bình năm là 700 - 900 mm.

** Đặc thù về thổ nhưỡng:*

Khu vực địa lý là vùng chỉ có duy nhất đất ferralit biến đổi do trồng lúa. Thành phần cơ giới của đất là từ thịt pha cát đến thịt pha sét. Hầu hết đất có phản ứng từ chua đến hơi chua, giá trị pHKCl dao động trong khoảng 4,35 - 5,08. Đất có hàm lượng cacbon hữu cơ từ trung bình đến cao 1,64 - 2,97% OC. Đạm tổng số từ trung bình đến giàu: 0,10 - 0,29% N. Lân tổng số ở mức giàu 0,13 - 0,37% P₂O₅, lân dễ tiêu ở mức nghèo từ 3,46 - 10,98 mg P₂O₅/100g đất. Kali tổng số ở mức trung bình 0,66 - 2,22% K₂O, kali dễ tiêu trung bình 14,46 - 21,58 mg K₂O/100g đất. Dung tích hấp thu cao, dao động từ 16,17 - 24,83 ldl/100g đất.

Quy trình kỹ thuật sản xuất

*** Kỹ thuật làm mạ**

Giống: giống lúa Già Dui. Chọn những hạt giống lúa có hình thái đẹp, chất lượng cao, không bị sâu bệnh, không bị lẫn tạp.

Xử lý và ngâm ủ hạt giống: Tiến hành phơi hạt giống trong nắng nhẹ từ 2 - 3 giờ, sau 24 giờ tiến hành ngâm hạt giống trong nước ấm, sạch (3 phần nước sôi, 2 phần nước lạnh) từ 15 - 20 phút. Sau đó, vớt hạt giống ra, ngâm trong nước sạch từ 36 - 48 giờ tùy theo nhiệt độ thời tiết. Ủ hạt giống cho đến khi hạt thóc ra mầm đều, mầm bằng 1/3 rễ rồi đem gieo.

Làm đất, bón phân lót cho mạ: Làm sạch cỏ dại, ruộng được cày bừa kỹ hai đợt, tiến hành lên luống mạ rộng 1,2 - 1,4 mét, tạo rãnh giữa các luống ruộng hình mũi thuyền. Trộn đều các loại phân bón, rải đều lên mặt luống. Lượng phân bón: Vôi bột 300 - 400 kg/ha tùy theo độ chua của đất + Phân chuồng 8 - 11 tấn/ha + Lân supe 400 - 500 kg/ha + KCl 55 - 70 kg/ha.

Thời vụ gieo mạ:

Từ 20 tháng 4 đến ngày 20 tháng 5 âm lịch hàng năm.

Chăm sóc mạ:

- Sau 5 - 7 ngày gieo mạ tiến hành cho nước vào ruộng. Ruộng luôn giữ ẩm, không để mặt luống bị khô hoặc đọng nước.

- Bón thúc cho mạ: Khi mạ có 1,5 - 2 lá, tháo nước vào ruộng xâm xấp khoảng 1 cm sau đó đắp lại rồi tiến hành bón thúc cho mạ. Lượng phân bón: 1,5 kg Urea/1 sào + 1 kg KCl/1 sào.

*** Kỹ thuật canh tác lúa**

Kỹ thuật làm đất:

- Chọn ruộng: Chọn chân ruộng gần suối, gần khe, các chân ruộng dưới thấp (nước khe suối có thể dẫn vào trong ruộng), các chân ruộng đất có độ phì cao, ít đá lẫn và đá lộ đầu.

- Làm đất: Khử chua cho đất bằng vôi bột 3 năm/lần, lượng vôi từ 300 - 400 kg/ha. Ruộng được cày bừa hai đợt đảm bảo đất nhuyễn, mặt ruộng phẳng.

Kỹ thuật cấy lúa:

- Thời điểm: Lúa Già Dui được gieo cấy vào vụ mùa.

- Kỹ thuật: Cấy với mật độ từ 40 - 45 khóm/m², từ 1 - 2 dảnh/khóm, mực nước khi cấy là 2 - 3 cm. Sử dụng khoảng 80 - 100 kg hạt giống cho 1 ha.

Kỹ thuật chăm sóc lúa:

- Quản lý nước:

+ Giai đoạn cấy đến bắt đầu đẻ nhánh: Luôn giữ mực nước từ 3 - 5 cm.

+ Giai đoạn đẻ nhánh đến phân hóa đòng: Trước khi phân hóa đòng từ 10 - 15 ngày, chủ động rút nước phơi ruộng (Áp dụng phương pháp ngập khô xen kẽ).

+ Giai đoạn phân hóa đòng đến trổ: Luôn giữ nước từ 4 - 5 cm.

+ Giai đoạn lúa trổ đến chín: Giữ nước thường xuyên cho đến khi giáp thu hoạch. Trước khi thu hoạch khoảng 7 - 10 ngày, tiến hành rút cạn nước.

- Bón phân:

+ Lượng phân bón: Phân chuồng 7 - 8 tấn/ha + Urea 200 kg/ha + Lân nung chảy 400 kg + KCl 150 kg/ha.

+ Cách bón: Bón lót toàn bộ phân chuồng, phân Lân nung chảy và 1/3 lượng phân Urea vào lúc cày bừa. Bón thúc chia làm hai đợt: Đợt 1: Bón 1/3 Urea + 1/3 KCl sau cấy khoảng 12 -

CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 356 TẬP B (11.2017)

15 ngày (khi lúa hồi xanh mới bón). Đợt 2: Bón hết lượng Urea và 2/3 lượng KCl còn lại sau đợt 1 khoảng 25 - 30 ngày.

Thu hoạch:

- Thời điểm thu hoạch: Tháng 10 đến tháng 11 dương lịch.
 - Chọn những ngày nắng ráo để thu hoạch. Thu hoạch khi hạt lúa chắc mẩy, chín vàng đều.
 - *Bảo quản:*
 - Phơi: Phơi thóc trực tiếp dưới ánh nắng mặt trời, không có nắng thì hong khô tại gác bếp, độ dày lớp thóc từ 3 - 7 cm, thường xuyên đảo để hạt khô đều.
 - Sau khi lúa đã phơi khô, quạt sạch trấu, hạt lép, đóng vào bao để bảo quản. Bảo quản ở nơi cao, khô ráo, thoáng mát tránh ẩm mốc, mối mọt và chuột.
-

Quyết định: 3262/ QĐ-SHTT, ngày 28/09/2017

Số đơn: 6-2016-00007 (220) Ngày nộp đơn: 10/06/2016

Chủ đơn: Sở Khoa học và Công nghệ Sơn La

Địa chỉ: Số 19 đường Tô Hiệu, thành phố Sơn La, tỉnh Sơn La

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00058

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Sở Khoa học và Công nghệ Sơn La

Chỉ dẫn địa lý: Sơn La

Sản phẩm: Cà phê

Khu vực địa lý: Xã Phông Lái, xã Chiềng Pha, xã Phông Lập, xã Chiềng Bôm, xã Nậm Lầu, xã Bon Phặng và xã Muối Nọi thuộc huyện Thuận Châu; xã Chiềng Đen, xã Chiềng Cọ, xã Hua La, xã Chiềng Ngần, xã Chiềng Sinh thuộc thành phố Sơn La; xã Mường Chanh, xã Chiềng Ban, xã Chiềng Mung, xã Chiềng Chung, xã Chiềng Mai, xã Chiềng Dong, xã Chiềng Kheo và xã Phiên Pần thuộc huyện Mai Sơn; xã Púng Bính, xã Dôm Cang, xã Nậm Lạnh và xã Mường Và thuộc huyện Sốp Cộp, tỉnh Sơn La (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm

1. Cà phê nhân:

* Đặc thù về hình thái:

- Hình dáng: dáng hạt dài
- Kích thước hạt: $\geq 4,75$ mm
- Màu sắc: Màu đặc trưng của cà phê nhân, nội nhũ hạt hơi xanh
- Mùi: Mùi đặc trưng của cà phê nhân, không có mùi lạ
- Tỷ lệ tạp chất: $< 0,1\%$
- Tỷ lệ hạt khuyết tật: $< 12\%$
- Tỷ lệ nhân đen: $< 0,05\%$