

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: $< 0,05\%$

* Đặc thù về chất lượng:

- Độ ẩm: $\leq 12,5\%$
- Hàm lượng cafein: từ 0,8% đến 1,28%
- Hàm lượng protein thô: từ 10,5% đến 15%
- Hàm lượng đường: từ 6,8% đến 9,2%

2. Cà phê hạt rang và cà phê bột:

* Đặc thù về hình thái cà phê hạt rang:

- Hạt cà phê hạt rang: hạt rang chín đều, màu nâu, nâu đậm
- Cà phê pha (nước chiết cà phê): nước màu nâu cánh gián và trong
- Mùi: thơm tự nhiên, đặc trưng của mùi cà phê tự nhiên, không có mùi lạ
- Vị: vị đặc trưng của cà phê, chua thanh, đắng nhẹ, hậu vị lâu

* Đặc thù về hình thái cà phê bột:

- Màu sắc bột cà phê: đều màu, màu nâu, nâu đậm
- Cà phê bột mịn, nhẹ và tơi xốp
- Cà phê pha (nước chiết cà phê): nước màu nâu cánh gián và trong
- Mùi: thơm tự nhiên, đặc trưng của mùi cà phê tự nhiên, không có mùi lạ
- Vị: vị đặc trưng của cà phê, chua thanh, đắng nhẹ, hậu vị lâu

* Đặc thù về chất lượng cà phê hạt rang và cà phê bột:

- Độ ẩm: từ 2,6% đến 4,95%
- Hàm lượng cafein: từ 1% đến 1,6%
- Hàm lượng chất tan trong nước: từ 29% đến 36%
- Hàm lượng protein thô: từ 11,6% đến 13,2%

Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý:

Đặc thù về địa hình

Khu vực địa lý là vùng núi cao, dốc và có kiến trúc địa hình rất phức tạp, có hệ thống núi bao quanh các bồn địa, các cao nguyên, có độ cao từ 600 - 800 mét so với mực nước biển.

Đặc thù về thổ nhưỡng

Khu vực địa lý chủ yếu là đất Feralit điển hình, bao gồm: Đất nâu đỏ trên đá macma bazơ và trung tính, đất nâu đỏ trên đá vôi, đất đỏ vàng trên đá sét và đá biến chất, có tầng dày trên 70 - 100cm, pHKCL từ 4,5 -6. Đất tơi xốp, giàu dinh dưỡng, thấm nước nhanh, giữ ẩm tốt.

* *Đặc thù về khí hậu*

- Lượng mưa: Lượng mưa trung bình trong năm từ 1.200 - 1.600 mm, tập trung từ tháng Bảy đến tháng Chín.

- Nhiệt độ: Nhiệt độ trung bình năm từ 16 - 27°C. Biên độ dao động nhiệt độ ngày đêm từ 10 - 15°C.

- Độ ẩm: Độ ẩm trung bình năm 80 - 82%.

Quy trình kỹ thuật sản xuất

Giống: giống cà phê Arabica Catimor

Kỹ thuật trồng

- Chọn đất và làm đất: Chọn đất có độ dốc từ 0-15⁰, độ xốp trên 60%, đất dễ thoát nước, tầng đất dày trên 70cm, mực nước ngầm sâu hơn 100cm, lớp đất mặt có hàm lượng mùn trên 2,5%, pHKCL 4,5 - 6. Dọn sạch cỏ dại trước khi trồng, tiến hành đào hố với kích thước dài 40 - 50cm, rộng 40 - 50cm và sâu 50 -60cm.

- Thời điểm trồng mới: từ tháng 2 - 3 hàng năm.

- Mật độ, khoảng cách: Đất không có độ phì cao trồng hàng cách hàng 1,5m, cây cách cây 1m; Đất tốt trồng hàng cách hàng 2m, cây cách cây 1,5m; Đất trung bình trồng hàng cách hàng 2m, cây cách cây 1m.

Kỹ thuật chăm sóc

- Làm sạch cỏ, xới quanh gốc cây để tạo độ tơi xốp cho đất, dùng rác và cỏ tủ gốc cho cây. Bón phân hoá học kết hợp với phân hữu cơ.

- Trồng xen vào giữa hàng cây cà phê các cây ngắn ngày như đậu đỗ, lạc... khi cây cà phê còn nhỏ.

- Tiến hành che bóng cho cây bằng cách trồng cây keo dậu, cây muồng... với mật độ vừa phải, đảm bảo thông thoáng.

- Phun, tưới nước lên tán lá cây cà phê khi thời tiết có sương muối.

Kỹ thuật tạo hình

- Cắt tỉa tạo hình cho cây cà phê để tạo ra một bộ tán có số lượng thân và cành phân bố đều trong không gian phù hợp, thông thoáng, tiếp nhận được nhiều ánh sáng mặt trời.

- Cắt phần ngọn ở vị trí trên cặp cành cuối cùng khoảng 1cm khi cây cà phê đã cao đến vị trí mong muốn để hãm ngọn.

- Sau thu hoạch, tiến hành cắt bỏ những cành khô, cành sinh trưởng yếu, cành bị sâu bệnh.

Thu hoạch

- Tuổi cây: Bắt đầu thu hoạch khi cây cà phê từ 3 - 4 năm tuổi cho đến năm thứ 25.

- Kỹ thuật: Thu hoạch hoàn toàn bằng tay, không tuốt, hái từng quả hay từng chùm quả chín đỏ và quả vừa chín tới, không thu hoạch quả xanh, quả sâu, quả lép, quả chín khô. Khi hái xong cho vào vật chứa đựng.

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

Chế biến: Cà phê hái xong phải chế biến ngay, không để quá 24 giờ. Chế biến bằng phương pháp sơ chế ướt gồm các bước:

- Làm sạch tạp chất bằng cách rửa quả cà phê chín trong thùng đầy nước chảy. Tiến hành đưa cà phê qua máy rung sàng hạt, phân loại tách biệt giữa quả cà phê chín và quả chưa chín, lớn và nhỏ.

- Sau khi phân loại tiến hành xát vỏ, loại bỏ thịt và chất nhầy khỏi hạt cà phê bằng máy xát.

- Tiến hành lên men để loại bỏ chất nhầy và phần thịt còn sót lại bằng cách ủ cà phê thóc trong các thùng lớn từ 24 - 36 giờ, sau đó dùng nước sạch làm sạch hạt cà phê.

- Tiến hành làm khô bằng cách phơi nắng, trong điều kiện nắng đảm bảo phơi 4 -5 nắng, trong điều kiện thời tiết không thuận lợi, sử dụng phương pháp sấy khô kết hợp với phơi nắng cho đến khi cà phê đạt mức độ ẩm 12,5%.

Bảo quản: Cà phê được đóng bao, bảo quản ở nơi cao, khô ráo.

Kỹ thuật chế biến:

- Tiến hành xay xát để tách vỏ trấu của cà phê thóc. Yêu cầu sau khi xay xát là cà phê nhân không bị vỡ, sau đó cà phê nhân được làm sạch, không lẫn vỏ trấu.

- Cà phê rang là sản phẩm được rang từ cà phê nhân Sơn La. Yêu cầu là cà phê phải chín vừa, không được cháy. Sử dụng phụ gia đảm bảo an toàn thực phẩm trong quá trình rang để tạo hương cà phê nhưng phải đảm bảo không làm mất đi mùi, vị đặc trưng của cà phê.

- Cà phê bột là sản phẩm được xay từ cà phê hạt rang Sơn La. Yêu cầu là đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Độ mịn của cà phê bột phụ thuộc vào kỹ thuật và công nghệ pha chế khi sử dụng.

Quyết định: 3588/ QĐ-SHTT, ngày 24/10/2017

Số đơn: 6-2016-00002 (220) Ngày nộp đơn: 25/03/2016

Chủ đơn: Sở Khoa học và Công nghệ Ninh Thuận

Địa chỉ: Số 34 đường 16/4, thành phố Phan Rang - Tháp Chàm, tỉnh Ninh Thuận

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00059

Chỉ dẫn địa lý: Ninh Thuận

Sản phẩm: Thịt cừu

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Sở Khoa học và Công nghệ Ninh Thuận

Địa chỉ: Số 34 đường 16/4, thành phố Phan Rang – Tháp Chàm, tỉnh Ninh Thuận

Khu vực địa lý: xã Phước Trung thuộc huyện Bác Ái; xã Phước Nam, xã Phước Dinh, xã Phước Minh thuộc huyện Thuận Nam; xã Phước Thuận, xã Phước Hữu, xã Phước Dân, xã Phước Vinh thuộc huyện Ninh Phước; xã Mỹ Sơn, xã Nhơn Sơn thuộc huyện Ninh Sơn; xã