

CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 360 TẬP B (03.2018)

đối với quả dưa nguyên vỏ tiến hành cắt cuống quả gắn sát với mấu dưa. Khử trùng bề mặt quả và cuống quả bằng cồn. Sau đó xử lý cuống quả với dung dịch benzoate natri 5g/l. Sử dụng màng bao thực phẩm gói từng quả và đặt vào thùng carton 2 lớp. Bảo quản ở nhiệt độ 10 - 15°C.

Quyết định: 462/ QĐ-SHTT, ngày 12/02/2018

Số đơn: 6 - 2014 - 00001

Ngày nộp đơn: 10/11/2014

Chủ đơn: Chi cục Phát triển nông thôn tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu

Địa chỉ: Số 149, đường 27/4, phường Phước Hiệp, thành phố Bà Rịa, tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00064

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Chi cục Phát triển nông thôn tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu

Chỉ dẫn địa lý: Bà Rịa - Vũng Tàu

Sản phẩm: Hạt tiêu đen

Khu vực địa lý: Xã Kim Long, xã Bàu Chinh, xã Quảng Thành, xã Bình Trung, xã Bình Giã, xã Láng Lớn, xã Xuân Sơn, xã Đá Bạc, xã Bình Ba, xã Sơn Bình, xã Xà Bang, xã Suối Rao, xã Cù Bị, thị trấn Ngãi Giao thuộc huyện Châu Đức; Xã Xuyên Mộc, xã Hòa Hiệp, xã Bàu Lâm, xã Hòa Bình, xã Hòa Hội, xã Hòa Hưng, xã Tân Lâm thuộc huyện Xuyên Mộc; Xã Sông Xoài, xã Hắc Dịch thuộc huyện Tân Thành; Xã Long Tân thuộc huyện Đất Đỏ; Xã Long Phước thuộc thành phố Bà Rịa, tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm

* *Hình thái:*

- Dạng: Quả khô nguyên hạt.
- Màu sắc: Màu nâu, màu xám, màu đen.
- Mùi - vị: Mùi thơm và vị cay nồng.
- Kích thước hạt: Hạt to. Đường kính hạt từ 3,2 mm - 5,8 mm.
- Độ dày vỏ hạt: Mỏng. Độ dày vỏ hạt từ 92,7 μ m - 157,7 μ m.

* *Tính chất chất lượng:*

- Hàm lượng Mangan (Mn): 109,4mg/kg - 299,9mg/kg.
- Hàm lượng Bo (B): 11,4 mg/kg - 30,8 mg/kg.
- Hàm lượng sắt (Fe): 33,6 mg/kg - 106,2 mg/kg.
- Hàm lượng Piperin: 4,0 % - 6,8 %.
- Hàm lượng tro tổng số: 2,0 % - 5,1 %.
- Dung trọng: 521,7 g/l - 679,0 g/l.
- Độ ẩm: 7,7 % - 12,5 %.

Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý:

** Đặc thù về địa hình*

Bà Rịa - Vũng Tàu là một tỉnh ven biển thuộc vùng Đông Nam Bộ, địa hình có độ dốc dưới 8° chiếm trên 81% diện tích tự nhiên toàn tỉnh.

** Đặc thù về khí hậu*

Khu vực địa lý nằm trong vùng khí hậu nhiệt đới gió mùa cận xích đạo với nhiệt độ trung bình năm 27°C, chênh lệch nhiệt độ giữa các mùa trong năm từ 1,5°C - 3°C, biên độ chênh lệch nhiệt độ ngày đêm từ 8°C - 10°C, số giờ nắng trung bình năm là 2.400 giờ, lượng mưa trung bình năm 1.933mm, độ ẩm không khí trung bình năm từ 72% - 90%.

** Đặc thù về thổ nhưỡng*

Cây hạt tiêu được canh tác trên đất nâu đỏ trên đá macma bazơ và trung tính, đất nâu vàng trên đá macma bazơ và trung tính, đất nâu thẫm trên sản phẩm phong hóa của đá bọt và bazan, đất đen trên sản phẩm bồi tụ của bazan. Đất có độ phì tự nhiên và độ phì tiềm tàng cao, tầng canh tác dày trên 70cm chiếm 72,57 % diện tích tự nhiên toàn tỉnh.

** Đặc thù về thủy văn:* Khu vực địa lý có hệ thống sông rạch và hệ thống các hồ tự nhiên phong phú.

Quy trình kỹ thuật sản xuất

Giống: Giống tiêu lá trung bình Lada Belantoeng.

Kỹ thuật nhân giống

- Thời vụ nhân giống: Tháng 11 đến tháng 2 năm sau.
- Phương pháp nhân giống: Nhân giống bằng cách cắt hom ươm bầu.
- Chọn cây mẹ: Hom tiêu được chọn từ cây mẹ sạch bệnh, có năng suất cao và chất lượng tốt trong ba năm liên tục.
- Túi bầu: Túi bầu ươm hom có kích thước 20 - 25 cm x 10 - 15 cm. Trong túi bầu có tỷ lệ 3 phần đất và 2 phần phân lân, phân chuồng hoai, tro trấu.
- Vườn ươm: Vườn ươm cần được cách ly với vườn cây xung quanh ít nhất 10m và cần được che mát cho ánh sáng tán xạ phù hợp với cây tiêu non. Phòng trừ sâu bệnh triệt để trong giai đoạn ươm.

Kỹ thuật trồng cây

- Thời vụ trồng: Tháng 4 - tháng 5
- Thiết kế vườn tiêu: 1.100 trụ/ha - 1.600 trụ/ha, khoảng cách giữa các trụ liền kề từ 2,5m x 2,5m đến 3m x 3m, trồng từ 2 - 6 cây tiêu giống/trụ.

CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 360 TẬP B (03.2018)

- Chăm sóc cây: Làm cỏ, bón phân, đảm bảo tưới, tiêu nước cho cây, cắt tỉa tạo tán cho cây, đôn dây khi cây được một năm tuổi, buộc thân cây tiêu vào trụ, tiến hành phòng trừ sâu bệnh.

Thu hoạch, sơ chế và bảo quản

- Thời gian thu hoạch: tháng 12 đến tháng 2 năm sau, khi trên gié tiêu có từ 1 - 2 trái chín hoặc trên 5% số lượng trái chín.

- Sơ chế: Phơi nắng gié tiêu 3 - 4 giờ sau khi hái. Tách hạt khỏi gié. Tiến hành phơi hạt từ 4 - 5 giờ, sau đó chắt thành đồng hoặc để bao tải ủ qua đêm. Tiếp tục phơi nắng từ 3 - 4 ngày đến khi hạt tiêu khô có độ ẩm nhỏ hơn 13%, vỏ hạt chuyển sang màu nâu, màu xám, màu đen.

- Bảo quản: Đóng gói và bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát.

Quyết định: 463/QĐ-SHTT, ngày 12/02/2018

Số đơn: 6-2015-00007

Ngày nộp đơn: 31/12/2015

Chủ đơn: Sở Khoa học và Công nghệ Phú Yên

Địa chỉ: Số 8 Trần Phú, phường 7, thành phố Tuy Hòa, tỉnh Phú Yên

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00065

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Ủy ban nhân dân tỉnh Phú Yên

Địa chỉ: Số 7 Độc Lập, thành phố Tuy Hòa, tỉnh Phú Yên

Chỉ dẫn địa lý: Ô Loan

Sản phẩm: Sò huyết

Khu vực địa lý: Xã An Ninh Đông, xã An Hòa, xã An Cư, xã An Hiệp, xã An Hải thuộc huyện Tuy An, tỉnh Phú Yên (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm

* Cảm quan:

- Hình dạng: Sò huyết đầm Ô Loan thuộc giống sò A.granosa, thân sò tròn, vỏ dày dạng hình trứng, hai vỏ bằng nhau. Mặt ngoài vỏ có gờ phóng xạ phát triển và vòng sinh trưởng. Số lượng gờ từ 20 đến 22 gờ, trên mỗi gờ có nhiều hạt hình chữ nhật. Bản lề rộng, hình thoi, có màu nâu đen. Vết cơ khép vỏ sau lớn hình tứ giác, vết cơ khép vỏ trước nhỏ hơn, hình tam giác.

- Màu sắc: Mặt ngoài vỏ có màu nâu đen, xám trắng, mặt trong vỏ có màu trắng sứ. Lượng huyết nhiều và màu đỏ tươi.

- Chiều dài (mm): 31,41 - 35,62