

PHẦN VI

CHỈ DẪN ĐỊA LÝ ĐƯỢC CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ

Quyết định: 673/QĐ-SHTT, ngày 13/03/2018

Số đơn: 6-2017-00005 (220) Ngày nộp đơn: 06/09/2017

Chủ đơn: Hội điều Bình Phước

Địa chỉ: Số 838, đường quốc lộ 14, phường Tân Phú, thị xã Đồng Xoài, tỉnh Bình Phước
Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00066

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Ủy ban nhân dân tỉnh Bình Phước

Chỉ dẫn địa lý: Bình Phước

Sản phẩm: Hạt điều

Khu vực địa lý: Xã Bù Gia Mập, xã Đăk Ô, xã Đức Hạnh, xã Phú Văn, xã Đa Kia, xã Phước Minh, xã Bình Thắng và xã Phú Nghĩa thuộc huyện Bù Gia Mập; Xã Phú Riêng, xã Phú Trung, xã Bù Nho, xã Long Tân, xã Long Hà, xã Long Bình, xã Long Hưng, xã Bình Sơn, xã Bình Tân, xã Phước Tân thuộc huyện Phú Riêng; Xã Phước Tín, xã Long Giang, phường Long Thủy, phường Thác Mơ, phường Sơn Giang, phường Long Phước, phường Phước Bình thuộc thị xã Phước Long; Xã Đường 10, xã Đăk Nhau, xã Phú Sơn, xã Thọ Sơn, xã Bình Minh, xã Bom Bo, xã Minh Hưng, xã Đoàn Kết, xã Đồng Nai, xã Đức Liễu, xã Thống Nhất, xã Nghĩa Trung, xã Nghĩa Bình, xã Đăng Hà, xã Phước Sơn và thị trấn Đức Phong thuộc huyện Bù Đăng; Xã Tân Thành, xã Tân Tiến, xã Thanh Hòa, xã Thiện Hưng, xã Phước Thiện, xã Hưng Phước và thị trấn Thanh Bình thuộc huyện Bù Đốp; Xã Thuận Lợi, xã Đồng Tâm, xã Tân Phước, xã Tân Hưng, xã Tân Lợi, xã Tân Lập, xã Tân Hòa, xã Thuận Phú, xã Đồng Tiến, xã Tân Tiến và thị trấn Tân Phú thuộc huyện Đồng Phú; Xã Lộc Hòa, xã Lộc An, xã Lộc Tấn, xã Lộc Thạnh, xã Lộc Hiệp, xã Lộc Thiện, xã Lộc Thịnh, xã Lộc Thuận, xã Lộc Quang, xã Lộc Phú, xã Lộc Thành, xã Lộc Thái, xã Lộc Điền, xã Lộc Hưng, xã Lộc Khánh và thị trấn Lộc Ninh thuộc huyện Lộc Ninh; Xã Thanh An, xã An Khương, xã Tân Hưng, xã Tân Lợi thuộc huyện Hớn Quản; Xã Quang Minh và xã Minh Lập thuộc huyện Chơn Thành; Xã Thanh Lương và xã Thanh Phú thuộc thị xã Bình Long; Xã Tân Thành, Xã Tiến Hưng, xã Tiến Thành, phường Tân Phú, phường Tân Đồng, phường Tân Bình, phường Tân Xuân, phường Tân Thiện thuộc thị xã Đồng Xoài, tỉnh Bình Phước (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm

* *Hạt điều nguyên liệu:*

Đặc điểm cảm quan:

- Hạt chắc, mẩy, cuống hạt phình to, bề mặt vỏ cứng sáng, mịn, bóng, lác hạt ít kêu hoặc không kêu;

CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 361 TẬP B (04.2018)

- Thân hạt dày, kích thước bề dày từ 14,5mm - 18mm;
- Khe hở phân bụng của hạt điều rộng, hạt dáng thẳng;
- Khi chế đôi hạt điều nguyên liệu thấy mắt hạt bé, khe hở giữa vỏ hạt điều và nhân tại điểm mắt nhỏ;
- Khi bóc vỏ cứng hạt điều Bình Phước thấy vỏ lụa có màu nâu sẫm, ít bột trắng, vỏ lụa mỏng, có đường kẻ sọc theo thân hạt.

Đặc điểm cơ lý:

- Độ ẩm: Nhỏ hơn 10%;
- Tỷ lệ tạp chất: Nhỏ hơn 1% về khối lượng;
- Tỷ lệ hạt nổi của hạt điều nguyên liệu khi cho vào nước: Nhỏ hơn 15% về số lượng hạt;
- Tỷ lệ nhân thành phẩm thu hồi: Không nhỏ hơn 30% tính theo khối lượng;
- Số lượng hạt/kg: Không lớn hơn 200 hạt (khối lượng hạt từ 5g/hạt - 6g/hạt).

*** Hạt điều nhân:**

Đặc điểm cảm quan:

- Màu sắc: Đồng màu, màu trắng, vàng nhạt hoặc ngà nhạt;
- Hình dáng: Nhân điều có dáng thẳng, phình ra 2 bên (bề dày từ 10,6mm - 13,1mm), bề mặt nhân nhẵn, mịn, bóng;
- Khi tách đôi nhân hạt điều thấy khe nhỏ;
- Mùi: Mùi thơm tự nhiên của hạt điều, không có mùi lạ.

Đặc điểm cơ lý hạt điều nhân:

- Độ ẩm: Nhỏ hơn 5% về khối lượng;
- Tỷ lệ tạp chất: Nhỏ hơn 0,01% về khối lượng;
- Tỷ lệ số hạt đúng tiêu chuẩn không nhỏ hơn 95% về số lượng ở mỗi mức phân loại sản phẩm theo tiêu chuẩn Việt Nam về nhân hạt điều (TCVN 4850);
- Tỷ lệ nhân còn sót vỏ lụa không được quá 1% tính theo khối lượng. Đường kính của các mảnh vỏ lụa còn dính trên nhân cộng gộp không quá 2 mm.

Chỉ tiêu dinh dưỡng của hạt điều nhân:

- Hàm lượng chất béo: Lớn hơn 40% về khối lượng;
- Hàm lượng chất béo không bão hòa đơn: Lớn hơn 23%;
- Năng lượng: Không nhỏ hơn 550 Kcal/100g.

*** Hạt điều rang muối**

Đặc điểm cảm quan:

- Hình dáng: Nhân điều có dáng thẳng, phình ra 2 bên, hạt đồng đều, chắc, mẩy, đồng màu, không có hạt vỡ;
- Đặc ruột: Khi tách đôi nhân hạt điều thấy khe hở giữa nhỏ, không có muối đọng;

CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 361 TẬP B (04.2018)

- Có mùi thơm đặc trưng tự nhiên, giòn, béo ngậy, có vị ngọt tự nhiên đậm.

Chỉ tiêu dinh dưỡng của hạt điều rang muối:

- Hàm lượng muối: Không lớn hơn 0,05% về khối lượng;

- Hàm lượng chất béo: Không nhỏ hơn 43%;

- Hàm lượng Carbonhydrate: Lớn hơn 23%.

Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý:

** Đặc thù về khí hậu*

Khu vực địa lý nằm trong vùng khí hậu nhiệt đới xích đạo gió mùa, nhiệt độ trung bình năm từ 24⁰C - 29⁰C, tổng giờ nắng trong năm là 2.400 giờ - 2.500 giờ, nền nhiệt cao quanh năm. Biên độ nhiệt ngày đêm dao động từ 7⁰C - 10⁰C vào mùa mưa (từ tháng 5 đến giữa tháng 11) và từ 10⁰C - 13⁰C vào mùa khô (từ giữa tháng 11 đến tháng 4 năm sau). Lượng mưa trung bình từ 1.800 mm - 2.800 mm, độ ẩm trung bình năm của Bình Phước từ 79% - 91%.

** Đặc thù về thổ nhưỡng*

Hạt điều Bình Phước được canh tác trên nhóm đất đỏ vàng. Nhóm đất đỏ vàng tại Bình Phước chiếm 80,21% diện tích đất tự nhiên, có tầng dày trên 100 cm, độ dốc dưới 20⁰, độ pH từ 4,2 - 5,3, dung tích hấp thu từ 12,10 me/100g đất - 15,84 me/100g đất, đất thoát nước nhanh và giữ ẩm tốt.

** Đặc thù về thủy văn:* Khu vực địa lý có nguồn nước tưới dồi dào do có hệ thống sông suối, hồ, đập phong phú.

Quy trình kỹ thuật sản xuất

Giống: Giống hạt điều bản địa. Nhân giống điều bằng phương pháp vô tính tại các cơ sở được cấp phép, đảm bảo tiêu chuẩn quy định về giống.

Kỹ thuật trồng

- Thời vụ trồng: Tháng 6 đến cuối tháng 7.

- Chọn đất: Chọn đất trồng nằm ở độ cao dưới 600 m so với mặt nước biển, không bị úng hay nhiễm mặn. Đất trồng giàu dinh dưỡng, thoát nước tốt, đất có hàm lượng hữu cơ cao, độ pH từ 6,3 - 7,3.

- Chuẩn bị hố trồng: Kích thước hố trồng phải từ 60 x 60 x 60cm trở lên. Sau khi đào hố, tiến hành gạt lớp đất mặt xuống đáy 1/3 hố. Tiến hành trộn đều 10kg - 20kg phân chuồng hoại và 0,5kg - 1,0kg Super lân với đất mặt rồi gạt xuống hố. Đắp mặt hố cao hơn mặt đất nền 20cm. Đào một hố nhỏ ở chính giữa hố rồi đặt bầu cây con xuống hố, yêu cầu mặt bầu thấp hơn mặt đất nền từ 5cm - 10cm. Hố trồng phải được chuẩn bị xong 1 tháng trước khi trồng.

Mật độ trồng: Khoảng 100 cây/ha khi cây ổn định.

Chăm sóc: Bao gồm làm cỏ, bón phân, tỉa cành, tạo tán, phòng trừ sâu bệnh.

Thu hoạch: Thời gian thu hoạch từ tháng 2 đến tháng 6. Thu hoạch chậm nhất 03 ngày kể từ ngày quả rụng. Điều nguyên liệu tươi sau khi thu hoạch phải được đổ ra sân gạch hoặc bạt trên bèn mặt bằng phẳng. Tiến hành kiểm tra và loại bỏ hạt sâu, hạt lép và các tạp chất. Trái điều điều nguyên liệu tươi với độ dày tối đa 10cm và tiến hành đảo đều 2 tiếng 1 lần. Phơi hạt điều cho đến khi đạt độ ẩm tối đa 10%. Hạt điều khô được đóng bao khi độ ẩm dưới 10%. Bao chứa phải được kê cách mặt nền kho ít nhất từ 30cm - 40cm. Hạt điều nguyên liệu được bảo quản không quá 12 tháng kể từ thời điểm thu hoạch.

Sơ chế: Sơ chế bằng phương pháp hấp bão hòa.

Chế biến, đóng gói:

- Hạt điều nhân: Hạt điều nhân sau khi tách vỏ cứng, sấy khô (độ ẩm dưới 5%), bóc vỏ lụa, phân loại, đóng gói, hút chân không hoặc bơm CO₂ bảo quản.

- Hạt điều rang muối: Sử dụng hạt điều mới bóc vỏ cứng, còn nguyên vỏ lụa, rửa sạch, hấp chín và đem rang với muối tinh bằng phương pháp rang củi. Muối sử dụng rang phải đảm bảo chất lượng theo tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 9639:2013 và chỉ được sử dụng tối đa cho 2 lượt rang.

Hạt điều sau khi rang muối được để nguội ở nhiệt độ môi trường, phải được đóng gói bằng túi hút kín, hút chân không hoặc các dụng cụ bao chứa đựng đảm bảo hạt điều được giòn, không mất mùi thơm.
