

** Thu hoạch và bảo quản*

- Thu hoạch: Vào tháng 8 - 9, sau khi đậu trái từ 85 - 90 ngày, vào sáng sớm hay chiều mát, không có mưa hoặc nắng gắt. Thu hoạch khi trái chín có màu nâu vàng, cuống lồi xuống như hình chiếc xuống.
 - Bảo quản: Sau khi thu hoạch tiến hành cắt bớt lá, cuống, loại bỏ quả bị sâu bệnh, quả nhỏ, sau đó cho vào sọt nhựa hoặc thùng xốp. Bảo quản trong kho ở nhiệt độ 5 - 10°C.
-

Quyết định: 472/QĐ-SHTT, ngày 31/01/2019

Số đơn: 6-2017-00003

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

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

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00071

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

Chỉ dẫn địa lý: Cát Lở Bà Rịa - Vũng Tàu

Sản phẩm: Mãng cầu ta

Khu vực địa lý: Phường 11, phường 12 thuộc thành phố Vũng Tàu; xã Châu Pha thuộc huyện Tân Thành; xã Phước Long Thọ thuộc huyện Đất Đỏ; xã Bình Châu thuộc huyện Xuyên Mộc, 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

** Đặc thù về hình thái:*

- Hình dạng quả: Dạng khối hình trái tim
- Màu sắc: Xanh vàng
- Vỏ quả: Sần
- Đường kính quả: 6,69 - 6,80 (cm)
- Trọng lượng quả: 148,2 - 151,0 (g)
- Số hạt/quả: 20 - 22
- Vị: Ngọt thanh, chua nhẹ, không chát
- Mùi: Thơm nhẹ
- Tỷ lệ phần ăn được: 54 - 58 (%)

** Đặc thù về chất lượng:*

- Độ Brix: 17,40 - 19,40 (%)
- Đường tổng số: 16,03 - 17,33 (%)
- Hàm lượng acid tổng số: 2,07 - 2,31 (%)
- Hàm lượng Vitamin C: 54,84 - 56,90 (mg/kg)

- Hàm lượng chất khô: 22,45 - 23,35 (%)

- Năng lượng: 99,44 - 100,86 (Kcal/g)

Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý

** Đặc thù về địa hình*

Địa hình khu vực địa lý là các dãy đồng bằng nhỏ hẹp, nghiêng từ Tây Bắc xuống Đông Nam, độ dốc từ 0° - 3°.

** Đặc thù về thổ nhưỡng*

Thổ nhưỡng của khu vực địa lý chủ yếu là đất cát, cát chiếm 83%, độ xốp khá cao, tầng đất canh tác sâu. Đất chua nhẹ, hàm lượng pH trung bình là 5,82. Hàm lượng Al^{3+} và Na^+ rất thấp, hàm lượng Ca^{2+} và Mg^{2+} cao, tỷ lệ Ca/Mg lớn hơn 8.

** Đặc thù về khí hậu*

Khu vực địa lý có mùa khô kéo dài từ 5 - 6 tháng, độ ẩm trung bình năm từ 78 - 82%. Nhiệt độ trung bình năm 27°C, lượng mưa trung bình năm từ 1.157 - 1.421mm. Tổng số giờ nắng trong năm trung bình hơn 2.000 giờ/năm.

** Đặc thù về nguồn nước*

Nguồn nước tưới ở khu vực địa lý có giá trị pH trung tính, hàm lượng EC thấp, hàm lượng cac-bon hữu cơ cao. Hàm lượng Al^{3+} , Fe^{3+} và Mn^{2+} thấp, hàm lượng Ca^{2+} , Mg^{2+} cao.

Quy trình kỹ thuật sản xuất

** Giống và phương pháp nhân giống*

- Giống: Giống măng cầu ta địa phương.

- Phương pháp nhân giống: Nhân giống bằng phương pháp ươm hạt. Hạt được lấy từ những quả măng cầu đã được chọn trong vườn cây có năng suất và chất lượng cao. Thời gian ươm từ 6 - 7 tháng. Khi thân cây có đường kính từ 0,5 - 1cm, tiến hành trồng.

** Kỹ thuật trồng và chăm sóc*

- Thời vụ trồng: Tháng 6 - 8 hàng năm.

- Khoảng cách: Khoảng cách 3m x 2m hoặc 3m x 3m. Mật độ 1.100 - 1.660 cây/ha.

- Tỉa cành, tạo tán: Sau thu hoạch loại bỏ những cành khô, cành sâu bệnh và cành vượt. Bấm tỉa ở vị trí có đường kính từ 0,5 - 1,5cm trên cách cành có khả năng cho quả, không chế chiều cao, tạo cho cây có bộ tán hình tán dù.

- Tưới nước: Giai đoạn cây sinh trưởng tưới nước 2 ngày/lần vào mùa khô. Ngừng tưới nước 7 - 10 ngày vào giai đoạn kích thích ra hoa.

- Bón phân: Bón 3 - 6 lần/vụ theo các giai đoạn: sau thu hoạch, trước ra hoa, các giai đoạn phát triển quả. Lượng phân bón trung bình một năm là 3,33kg NPK/cây với tỷ lệ N : P_2O_5 : K_2O là 0,71 : 2,23 : 0,39. Sau thu hoạch, bón 5kg phân hữu cơ/cây. Bón lượng phân lân cao giai đoạn ra hoa, bón lượng đạm thấp trong giai đoạn quả trưởng thành, bón vôi và phân hữu cơ sau thu hoạch.

** Thu hoạch và bảo quản:*

- Thu hoạch: Thu hoạch vào tháng 8 - 9 (vụ chính), vào tháng 1 - 2 (vụ nghịch). Thu hoạch khi quả măng cầu có màu xanh vàng, nở gai. Thu hoạch vào buổi sáng sớm hoặc chiều mát, không mưa hoặc nắng gắt. Sau khi thu hoạch cho quả vào giỏ nhựa.
 - Bảo quản: Sau khi thu hoạch, loại bỏ những quả bị sâu bệnh, quả bị méo. Tiến hành bọc quả bằng bao xốp, sau đó đóng vào thùng xốp, vận chuyển ngay tới nơi tiêu thụ. Bảo quản ở nhiệt độ 12 -13°C, độ ẩm 93 - 95%, không quá 24 giờ sau khi thu hoạch.
-