

- Bón phân: Bón phân được chia nhỏ thành 5 đợt mỗi Vụ.
 - Xử lý ra hoa: Xử lý ra hoa bằng đất đèn khô hoặc đất đèn ướt.
 - Thu hoạch: Thu hoạch từ tháng 4 - tháng 6 và từ tháng 7 - tháng 9. Không thu hoạch vào ngày mưa hoặc nắng gắt. Vận chuyển quả về nơi bảo quản ngay sau khi thu hoạch.
 - Bảo quản: Vật bỏ lá ở gốc quả, cắt bằng cuông cách góc 2 cm, phân loại, đóng gói đưa vào kho mát, vận chuyển bằng xe lạnh có nhiệt độ 7 - 8 °C, ẩm độ 85 - 90 %. Thời gian từ thu hoạch đến khi đưa vào kho mát không quá 24 giờ vào mùa hè và 36 giờ vào mùa xuân.
-

Quyết định: 2665/QĐ-SHTT, ngày 28/05/2019

Số đơn: 6-2018-00004

Chủ đơn: Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Sóc Trăng

Địa chỉ: Số 217 đường Trần Bình Trọng, phường 2, thành phố Sóc Trăng, tỉnh Sóc Trăng

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00075

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Sóc Trăng

Chỉ dẫn địa lý: Vĩnh Châu

Sản phẩm: Hành tím

Khu vực địa lý: Phường 1, phường 2, phường Vĩnh Phước, xã Vĩnh Hải, xã Vĩnh Tân, xã Lạc Hòa, xã Lai Hòa thuộc thị xã Vĩnh Châu, tỉnh Sóc Trăng (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm

* *Cảm quan*

- **Hình dáng: Hình tròn và hơi thon;**

- Màu sắc: Màu tím hoặc đỏ nhạt;

- Vỏ củ: Mượt;

- Mùi: Cay nồng, không hắc;

- Vị: Ngọt;

- Đường kính củ hành (cm): $4,40 \pm 0,38$;

- Đường kính tép hành (cm): $2,73 \pm 0,22$;

- Số tép hành/củ hành (tép): $3,03 \pm 0,35$;

- Độ chặt củ hành (N): $1,85 \pm 0,11$.

* **Chất lượng**

- Hàm lượng đường tổng (%): $7,5 \pm 0,3$;

- Hàm lượng các hợp chất lưu huỳnh tổng số (mg/100g): $\geq 723,1$

- Độ Brix (%): $11,4 \pm 0,66$;

- Độ ẩm (%): $73,8 \pm 2,08$.

Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý:

* *Đặc thù về địa hình:* Khu vực địa lý là vùng đất bằng phẳng chạy dọc theo bờ biển và thuộc vùng cửa sông Hậu.

* *Đặc thù về khí hậu:* Khu vực địa lý có nhiệt độ trung bình năm $26,08^{\circ}\text{C}$, biên độ nhiệt độ là $2,8^{\circ}\text{C}$, lượng mưa trung bình năm là 1.846mm/năm.

* *Đặc thù về thổ nhưỡng:* Thổ nhưỡng của khu vực địa lý được bồi lắng chủ yếu bởi các vật liệu trầm tích là sét, cát, bột mịn và các di tích thực vật, mảnh vỏ sò..., là loại đất thịt pha cát có hàm lượng Sét và hàm lượng lưu huỳnh tổng số cao. Hàm lượng Sét là 24,50%. Hàm lượng lưu huỳnh tổng số là 473,50mg/kg.

Quy trình kỹ thuật sản xuất

* *Giống:* Giống “Tùa coóng” và giống “Sài coóng”.

* *Thời vụ trồng:*

- Vụ hành sớm: Từ tháng 10-11 dương lịch, lượng giống từ 80-100kg giống/1.000m².

- Vụ hành chính: Từ tháng 11-12 dương lịch, lượng giống từ 100-120kg giống/1.000m².

Có thể kéo dài thời gian trồng đến tháng 1 năm sau vào những năm mưa dút muện và nước trên đồng rút chậm.

- Vụ hành giống: Từ tháng 02-03 dương lịch, lượng giống từ 400-500kg giống/1.000m².

* *Tưới nước:* Tưới nước sát đến thời điểm thu hoạch, ngưng tưới nước từ 3-5 ngày trước thời điểm thu hoạch.

* *Thu hoạch:*

- Vụ hành sớm: Sau khi trồng từ 60-65 ngày, khi buội hành nghiêng và lá hành chuyển sang màu vàng khoảng 70-80%, tiến hành thu hoạch.

- Vụ hành chính: Sau khi trồng từ 75-90 ngày, khi củ hành mềm, buội hành nằm rạp và lá hành chuyển sang màu vàng từ 80-100%, tiến hành thu hoạch.

- Vụ hành giống: Sau khi trồng từ 40-45 ngày, khi buội hành hơi nghiêng và lá hành chuyển sang màu vàng khoảng 40%, tiến hành thu hoạch.

* *Bảo quản sau thu hoạch:* Bảo quản hành bằng phương pháp cột chùm (bó từ 10-15kg/chùm).