

CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 393 TẬP B - QUYỀN 3 (12.2020)

- Thu hoạch: Thu hoạch vào tháng 11 khi ít nhất 85 % số hạt trên bông lúa có màu vàng.

Quyết định: 4525/QĐ-SHTT, ngày 23/11/2020

Số đơn: 6-2020-00011

Ngày nộp đơn: 26/3/2020

Chủ đơn: Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Quảng Ngãi

Địa chỉ: 202A đường Trường Chinh, phường Chánh Lộ, thành phố Quảng Ngãi, tỉnh Quảng Ngãi

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00094

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Ủy ban nhân dân huyện Trà Bồng

Địa chỉ: Thị trấn Trà Xuân, huyện Trà Bồng, tỉnh Quảng Ngãi

Chỉ dẫn địa lý: **Trà Bồng**

Sản phẩm: Quế

Khu vực địa lý: Xã Hương Trà, xã Sơn Trà, xã Trà Bùi, xã Trà Giang, xã Trà Hiệp, xã Trà Lâm, xã Trà Phong, xã Trà Sơn, xã Trà Tân, xã Trà Tây, xã Trà Thanh, xã Trà Thủy và xã Trà Xinh thuộc huyện Trà Bồng, tỉnh Quảng Ngãi (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm

1. Vỏ quế thân:

* Đặc thù cảm quan: Vỏ suôn thẳng, bề mặt ngoài hơi xù xì, màu xám nâu, bề mặt trong vỏ màu vàng nhạt đến vàng sậm; Mùi thơm nồng đặc trưng, không ngái; Vị cay ngọt đặc trưng pha lẫn vị đắng nhẹ.

* Đặc thù chất lượng lý, hóa:

- Độ dày vỏ : 3,91 - 6,48 mm;

- Độ dày lớp tinh dầu: 1,36 - 2,68 mm;

- Độ ẩm: 6,18 - 8,35 %;

- Tỷ trọng tương đối: 1,0079 - 1,0443 d²⁰;

- Chỉ số khúc xạ: 1,5819 - 1,6102 n_D²⁰;

- Hàm lượng tinh dầu: 2,82 - 6,31 %;

- Hàm lượng Cinnamaldehyde: 73,34 - 97,72 %.

2. Vỏ quế chi:

* Đặc thù cảm quan: Vỏ suôn thẳng, bề mặt ngoài hơi xù xì, màu xám nâu, bề mặt trong vỏ màu vàng nhạt đến vàng sậm; Mùi thơm nồng đặc trưng, không ngái; Vị cay ngọt đặc trưng pha lẫn vị đắng nhẹ.

* Đặc thù chất lượng lý, hóa:

- Độ dày vỏ : 1,21 - 3,12 mm;
- Độ dày lớp tinh dầu: 0,45 - 0,82 mm;
- Độ ẩm: 5,69 - 7,84 % ;
- Tỷ trọng tương đối: 1,0078 - 1,0363 d^{20} ;
- Chỉ số khúc xạ: 1,5850 - 1,6112 n_D^{20} ;
- Hàm lượng tinh dầu: 4,26 - 5,87 %;
- Hàm lượng Cinnamaldehyde: 75,61 - 98,67 %.

3. Bột quế vò:

* Đặc thù cảm quan: Màu nâu vàng tối; Mùi thơm nồng đặc trưng, không ngái; Vị cay ngọt đặc trưng pha lẫn vị đắng nhẹ.

* Đặc thù chất lượng lý, hóa:

- Độ ẩm: 7,25 - 9,12 %;
- Tỷ trọng tương đối: 1,0220 - 1,0513 d^{20} ;
- Chỉ số khúc xạ: 1,5952 - 1,6047 n_D^{20} ;
- Hàm lượng tinh dầu: 2,25 - 3,97 %;
- Hàm lượng Cinnamaldehyde: 78,78 - 93,55 %.

4. Bột quế dầu:

* Đặc thù cảm quan: Màu nâu vàng sáng; Mùi thơm nồng đặc trưng, không ngái; Vị cay ngọt đặc trưng pha lẫn vị đắng nhẹ.

* Đặc thù chất lượng lý, hóa :

- Độ ẩm: 6,23 - 6,97 % ;
- Tỷ trọng tương đối: 1,0235 - 1,0239 d^{20} ;
- Chỉ số khúc xạ: 1,5926 - 1,5996 n_D^{20} ;
- Hàm lượng tinh dầu: 4,35 - 5,17 %;
- Hàm lượng Cinnamaldehyde: 83,62 - 88,35 %.

5. Tinh dầu vỏ:

* Đặc thù cảm quan: Màu vàng chanh đậm; Mùi thơm nồng đậm đặc; Vị cay nóng pha lẫn vị ngọt.

* Đặc thù chất lượng lý, hóa:

- Tỷ trọng tương đối: 1,0449 - 1,0535 d^{20} ;

- Chỉ số khúc xạ: 1,5996 - 1,6125 n_D^{20} ;

- Hàm lượng tinh dầu: 98,65 - 99,63 %;

- Hàm lượng Cinnamaldehyde: 85,70 - 93,54 %.

6. Tinh dầu lá:

* Đặc thù cảm quan: Màu vàng chanh sáng; Mùi thơm nồng đậm đặc; Vị cay nóng pha lẫn vị ngọt.

* Đặc thù chất lượng lý, hóa :

- Tỷ trọng tương đối: 1,0445 - 1,0508 d^{20} ;

- Chỉ số khúc xạ: 1,6044 - 1,6076 n_D^{20} ;

- Hàm lượng tinh dầu: 98,33 - 99,60 %;

- Hàm lượng Cinnamaldehyde: 88,97 - 89,60 %.

Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý

** Đặc thù địa hình, địa chất*

Địa hình khu vực địa lý gồm vùng đồi thấp lượn sóng và vùng núi cao. Địa hình bị phân cách mạnh, độ cao từ 200 - 1.000 m so với mực nước biển.

** Đặc thù thổ nhưỡng*

Khu vực địa lý gồm các loại đất: Đất xám bạc màu trên Macma axit và đá cát, đất đỏ vàng trên đá phiến sét và biến chất, đất vàng đỏ trên đá Macma axit, đất mùn đỏ vàng trên đá phiến sét và biến chất. Thành phần cơ giới của đất từ trung bình đến nhẹ. Đất có độ pHKCL từ 3,94 - 4,46, hàm lượng đạm tổng số từ 0,11 % - 0,15 %, lân tổng số từ 0,06 - 0,10 %, kali tổng số từ 1,07 - 1,26 %, kali dễ tiêu từ 5,11 - 14,70 meq/100g, lân dễ tiêu từ 0,24 - 1,72 meq/100g.

** Đặc thù khí hậu*

Khu vực địa lý có tổng số giờ nắng trung bình năm là 2.050 giờ, nhiệt độ trung bình năm từ 23,5 - 26,5°C, tổng lượng mưa trung bình năm từ 2.300 - 3.600 mm, độ ẩm trung bình năm từ 85 - 90 %, tổng lượng bốc hơi trung bình năm từ 600 - 800 mm.

Quy trình sản xuất

* *Giống*: Quế Đơn, quế Bì có tên khoa học là *Cinnamomum Cassia (L.)J.Presl*.

* *Nhân giống*: Nhân giống bằng phương pháp ươm hạt.

- Chọn giống: Từ cuối tháng 12 dương lịch, chọn thu hái những hạt quế chín già có màu tím, thịt quả xốp mùi thơm, hạt bên trong màu đen và cứng từ những cây tán rộng, thân thẳng, độ tuổi trên 20 năm, hoa và quả ổn định từ 3 - 4 năm, vỏ dày, hàm lượng tinh dầu cao để làm hạt giống.

- Bảo quản hạt giống: Tiến hành ủ hạt giống với cát mịn, cứ 1 phần hạt trộn đều với 2 phần cát, sau đó vun thành luống cao từ 15 - 20 cm ở nơi thoáng mát, đảo đều 2 lần/ngày và bổ sung nước nếu thấy cát bị khô.

- Ươm hạt: Bầu được chuẩn bị từ hỗn hợp gồm đất tơi xốp tầng mặt dưới tán rừng và phân chuồng hoai mục theo tỷ lệ 9 đất : 1 phân chuồng. Sử dụng hạt giống đã nứt nanh đem gieo vào bầu. Mỗi bầu gieo 2 hạt. Khi cây trong bầu mọc từ 25 - 30 cm, chọn cây tốt hơn để đem trồng.

* *Thời vụ trồng*: Từ 15/9 đến 30/11.

* *Trồng cây*: Trồng cây vào đất có đủ ẩm. Khoảng cách cây cách cây, hàng cách hàng là 3 x 2 m.

* *Chăm sóc*: Phát quang cỏ dại và cây dây leo, tưới nước, trồng dặm, bón phân. Tỉa thưa rừng trồng cho đến khi mật độ năm thứ 5 còn 2.000 cây/ha, năm thứ 15 còn 800 - 1.000 cây/ha.

* *Khai thác, chế biến và bảo quản vỏ quế*

- Khai thác vỏ theo phương thức khai thác toàn bộ (khai thác trắng) vào vụ Xuân từ tháng 3 - tháng 4; vụ Thu từ tháng 8 - tháng 9.

- Phơi khô: Úp lòng thanh quế xuống dưới phơi từ 8 -10 ngày ở nơi khô ráo, thoáng gió tránh ánh nắng trực tiếp hoặc nơi có nhiệt độ cao.

- Bảo quản: Bảo quản nơi khô ráo trong các hòm gỗ có bọc túi polyme hoặc giấy hút ẩm.

* *Chế biến bột quế*

- Chọn những vỏ quế đẹp và nặng tay, cạo bỏ lớp sần bên ngoài vỏ quế (đối với bột quế vỏ), tiếp tục cạo bỏ lớp sần bên trong (đối với bột quế dầu), sau đó rửa sạch thanh quế bằng nước, phơi khô tự nhiên, không để ánh nắng chiếu trực tiếp vào. Khi sản phẩm đạt độ ẩm từ 8 - 10 % (đối với bột quế vỏ), từ 6 - 8 % (đối với bột quế dầu) đem sản phẩm đi xay.

- Sàng lọc lại bột quế vỏ và bột quế dầu trước khi đóng gói.

** Chế biến tinh dầu*

- Nguyên liệu: Vỏ cành và vỏ thân của cây quế (đối với tinh dầu vỏ quế); lá quế (đối với tinh dầu lá quế)

- Chế biến: Vỏ và lá được khai thác, phơi khô và bảo quản khoảng 1 tháng (đối với lá quế rửa sạch trước khi phơi khô). Sau đó, đem nghiền vỏ quế hoặc lá quế rồi đưa vào nồi hấp tiêu chuẩn có áp lực từ 1 - 5 atmosphere. Tách nước của dung dịch thu được bằng cách để lắng trong bình chứa khoảng 1 giờ. Thu tinh dầu chìm phía dưới bình lắng. Tinh dầu vỏ quế hoặc lá quế sau khi thu được sẽ được rút ra cho vào chai thủy tinh, tiếp tục tách lọc loại bỏ hết nước và bụi bẩn trước khi đóng gói bảo quản.
