

Quyết định: 4918/QĐ-SHTT, ngày 28/12/2020

Số đơn: 6 - 2019 - 00012

Ngày nộp đơn: 13/12/2019

Chủ đơn: Ủy ban nhân dân huyện Trấn Yên

Địa chỉ: Thị trấn Cổ Phúc, huyện Trấn Yên, tỉnh Yên Bái

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: **00099**

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Ủy ban nhân dân huyện Trấn Yên

Địa chỉ: Thị trấn Cổ Phúc, huyện Trấn Yên, tỉnh Yên Bái

Chỉ dẫn địa lý: **Yên Bái**

Sản phẩm: Măng tre Bát Độ

Khu vực địa lý: xã Kiên Thành, xã Hồng Ca, xã Hưng Khánh, xã Lương Thịnh, xã Tân Đồng thuộc huyện Trấn Yên; xã An Bình, xã Mậu Đông, xã Đông An, xã Tân Hợp, xã Lâm Giang thuộc huyện Văn Yên; xã Xuân Lai, xã Yên Thành, xã Mỹ Gia, xã Cảm Nhân thuộc huyện Yên Bình; xã An Phú, xã Động Quan, xã Tô Mậu, xã Mường Lai, xã Minh Chuẩn thuộc huyện Lục Yên, tỉnh Yên Bái. (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm

- Măng tươi:
 - + Vị: có vị ngọt của măng khi nấu chín;
 - + Không có xơ khi ăn;
 - + Giòn (không dai sau khi nấu chín);
 - + Mùi: không ngái (không hắc);
 - + Hàm lượng chất xơ thô: 0,22 – 0,72 g/100g;
 - + Hàm lượng Amino axit: 3,53 – 3,61 mg/kg.
- Măng ủ chua:
 - + Không có xơ khi ăn;
 - + Hàm lượng chất xơ thô: 0,4 - 0,82 g/100g;
- Măng muối:
 - + Vị: có vị ngọt của măng khi nấu chín, mặn vừa, ít chua;
 - + Không có xơ khi ăn;
 - + Rất giòn;
 - + Hàm lượng chất xơ thô: 0,4 - 0,68 g/100g.
- Măng sợi khô:
 - + Vị: có vị ngọt đậm của măng khi nấu chín;
 - + Không có xơ khi ăn;
 - + Hàm lượng chất xơ thô: 0,38 - 0,63 g/100g;
 - + Hàm lượng Amino axit: 2,38 - 2,5 mg/kg.

Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý:

- Đặc thù về khí hậu:

+ Khu vực địa lý có nền khí hậu đặc trưng của tiểu vùng khí hậu Tây Bắc với 4 mùa rõ rệt trong năm. Nhiệt độ trung bình năm từ 20 - 23°C, cao nhất 37°C, thấp nhất 3°C. Lượng mưa lớn, thời gian mưa kéo dài trong năm đặc biệt trong giai đoạn măng sinh trưởng và được thu hoạch (từ tháng 5 đến tháng 9) do đó tỷ lệ chất xơ sợi trong măng tre Bát Độ Yên Bái thấp. Biên độ nhiệt ngày đêm cao giúp tạo nên mùi thơm và vị ngọt tự nhiên của măng tre Bát Độ Yên Bái.

+ Biên độ nhiệt độ ngày đêm tại khu vực địa lý cao (7 - 13°C), thúc đẩy cho quá trình tích lũy Amino axit, chuyển hóa và tích lũy phenol thơm trong củ và cây măng. Vì vậy, măng tre Bát Độ nguyên liệu có mùi không ngái và hàm lượng Amino axit cao, cảm quan có vị ngọt, mùi không hắc.

- Đặc thù về địa hình: Khu vực địa lý có địa hình chuyển tiếp từ trung du đến miền núi tạo điều kiện cho măng tre Bát Độ sinh trưởng và phát triển tốt.

- Đặc thù về nông hóa, thổ nhưỡng: Khu vực địa lý có các loại hình đất chủ yếu bao gồm đất xám feralit, đất feralit đỏ vàng, có tầng phong hóa dày trên 0,8m, độ che phủ rừng cao nên đất ít bị rửa trôi và xói mòn, thích hợp với yêu cầu sinh thái của măng tre Bát Độ.

Quy trình kỹ thuật sản xuất:

- Giống măng: giống măng tre Bát Độ. Mỗi gốc đem trồng để lấy măng có độ dài từ 20–30 cm, đường kính thân 3-6 cm.

- Thời vụ và kỹ thuật trồng:

+ Trồng vào tháng 2-3 và 4 dương lịch hàng năm.

+ Kích thước hố trồng 60 x 60 x 60 cm. Cự ly trồng 4 x 5 m.

+ Đặt hom giống theo chiều nước chảy để trồng.

+ Bón lót phân chuồng 15-25 kg/hố, trộn đều phân với đất trước khi đặt cây giống xuống hố, sau đó tưới nước vào gốc và phủ kín gốc để giữ ẩm.

- Rẫy cỏ:

Thường xuyên rẫy sạch cỏ xung quanh khóm tre, cắt bỏ những cành ở sát đất, cành thấp ở độ cao cách mặt đất 1 m trở xuống, vào đầu năm cắt bỏ hết cành tay mọc từ củ.

- Bón phân cho cây trong giai đoạn kinh doanh:

+ Thời gian bón: Lần 1 bón vào tháng 2 đến tháng 3. Lần 2 bón vào tháng 7 đến tháng 8.

+ Khối lượng bón:

Phân hữu cơ từ 20-30 kg/gốc. Phân vô cơ từ 0,5-1,0 kg/gốc, trong giai đoạn kinh doanh đã ổn định bón từ 1,0-2,0 kg/gốc/năm.

+ Kỹ thuật bón: Dùng cuốc rạch đất theo rãnh, cách gốc tre 40-50 cm, sâu 15-20 cm theo hình vành khăn phía trên sườn dốc để bón.

- Chăm sóc, cắt tỉa và tạo hình:

+ Thời gian cắt tỉa từ tháng 11 đến tháng 2 năm sau.

+ Giữa tháng 7 đến đầu tháng 8 vào lứa măng thứ 2 và 3, chọn 2-3 cây to khỏe, bố trí đều trên khóm, gốc ăn sâu dưới đất giữ lại làm cây mẹ, duy trì 4-5 cây/khóm. Mỗi năm để lại 2-3 cây, chặt bỏ 2-3 cây cũ.

+ Chặt bỏ những cây già, những cây bị sâu bệnh.

+ Kỹ thuật chặt: Bới hở gốc những cây cần chặt, dùng dụng cụ như dao tông hoặc rìu chặt sát gốc.

- Phòng trừ sâu bệnh:

Sử dụng các biện pháp kỹ thuật lâm sinh để phòng trừ sâu bệnh hại.

+ Cuốc xới rộng 1 m xung quanh khóm để diệt ấu trùng của sâu hại măng.

+ Chăm sóc, phát dọn định kỳ đúng mùa vụ.

+ Trường hợp có sâu cuốn lá, bệnh thối măng, muội đen, rệp, dùng thuốc bảo vệ thực vật trong danh mục cho phép để phun trên toàn bộ diện tích khi có sâu bệnh hại mới xuất hiện.

- Khai thác măng:

+ Thời vụ: Từ tháng 6 đến tháng 10 hàng năm.

+ Đối tượng khai thác: Măng cao, mọc trên mặt đất từ 80 - 100 cm.

+ Cường độ khai thác: Khai thác toàn bộ măng giữa tháng 7 đầu tháng 8. Vào lứa măng thứ 2 và thứ 3 chọn 2 đến 3 mầm để lại làm cây mẹ cho năm sau. Cuối năm, chặt 2 đến 3 cây mẹ già. Thường xuyên bảo lưu cây mẹ từ 4-5 cây/khóm.

+ Kỹ thuật khai thác: Khi cây măng mọc cao, tiến hành thu hoạch phần ống và phần ngọn. Dùng dao chuyên dùng chặt cây măng sát mặt đất. Sau khi cắt, lấp đất, lá tre và cỏ rác lên vết cắt. Độ dài của cây măng khi thu hoạch phải cao gấp 9-10 lần đường kính gốc măng. Tiêu chuẩn đường kính gốc măng khi thu hoạch phải ≥ 5 cm.

- Sơ chế, bảo quản măng tươi:

+ Măng sau khi khai thác được bóc bỏ bẹ, cắt phần non chia thành măng ống và măng ngọn sau đó luộc chín măng, thời gian sôi 50-60 phút, vớt ra để nguội ráo nước.

+ Thời gian từ lúc khai thác đến khi luộc không quá 2 giờ.

+ Dụng cụ luộc măng bằng nồi Inox hoặc nồi nhôm.

- Sơ chế, bảo quản măng ủ chua:

+ Xếp măng tươi đã sơ chế vào bồn, bịt kín không để cho không khí vào khoảng 20 ngày.

+ Sau 20 ngày, lấy măng ra rửa sạch, dùng máy thái miếng nhỏ khoảng 5 – 10 mm.

+ Măng sau khi thái nhỏ, trộn với muối, tỷ lệ 100 kg măng, 5 kg muối.

- Sơ chế, bảo quản măng muối:

+ Rửa sạch măng tươi sau khi phân loại và bóc bỏ bẹ, khử trùng bằng nước sôi khoảng 5 phút sau đó vớt ra để khô.

+ Xếp măng vào bồn có lót ni lông, bịt kín, dùng các vật nặng chèn lên trên để ép nước trong vòng khoảng 30 ngày.

CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 397 TẬP B - QUYỂN 3 (04.2021)

- + Sau 30 ngày, lấy măng ra rửa sạch, để khô rồi dùng máy thái miếng đường kính khoảng 0,4 cm, dài 30 - 40 cm.
- + Măng sau khi thái nhỏ, trộn với muối, tỷ lệ 100 kg măng, 9 kg muối, bảo quản khoảng 20 ngày rồi đóng thùng.
 - Sơ chế, bảo quản măng khô sợi:
- + Xếp măng tươi đã sơ chế vào bồn có lót ni lông, bịt kín, dùng các vật nặng chèn lên trên để ép nước trong vòng khoảng 30 ngày.
- + Sau 30 ngày, lấy măng ra rửa sạch, để khô rồi dùng máy thái sợi nhỏ như sợi miến, dài 4 - 7 cm.
- + Sợi măng sau khi thái đem đi phơi hoặc sấy đến khi độ ẩm đạt từ 15 - 16 %, để nguội rồi đóng gói.

Quyết định: 4926/QĐ-SHTT, ngày 29/12/2020

Số đơn: 6-2020-00017

Ngày nộp đơn: 11/9/2020

Chủ đơn: Ủy ban nhân dân huyện Văn Chấn

Địa chỉ: Thị trấn Sơn Thịnh, huyện Văn Chấn, tỉnh Yên Bái

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00100

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Ủy ban nhân dân huyện Văn Chấn

Chỉ dẫn địa lý: **Tú Lệ**

Sản phẩm: Gạo nếp

Khu vực địa lý: Xã Tú Lệ, huyện Văn Chấn, tỉnh Yên Bái (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm

* Đặc thù hình thái:

- Hình dáng: Thon tròn, hạt chắc, đều, ít vỡ, gãy.
- Màu sắc: Màu trắng sữa, hơi bóng.
- Mùi: Thơm đậm.

* Đặc thù chất lượng:

- Nhiệt độ hóa hồ : 70,0 - 74,0 °C
- Hàm lượng Amylose: 1,30 - 2,71%
- Hàm lượng Protein: 6,94 - 7,61%