

- Khu vực địa lý trồng củ dong riềng nguyên liệu có điều kiện đặc thù về thổ nhưỡng như sau:

+ pH_{KCl}: 3,52 – 7,62;

+ Cacbon hữu cơ (OC): 5,02 – 15,08 %;

+ P dễ tiêu: 1,26 – 19,95 mg P₂O₅/100g;

+ K dễ tiêu: 1,92 – 12,21 mg K₂O/100g;

+ Hàm lượng cát: 28,86 – 82,88 %;

+ Dung lượng cation trao đổi (CEC): 5,10 – 21,70 ldl/100g.

Phương pháp sản xuất đặc thù

** Ngâm và tẩy trắng tinh bột:*

Cân 100kg tinh bột (khô hoặc ướt) cùng với 50 lít nước sạch, khuấy đều trong 15 phút rồi để lắng trong 3 giờ, tháo bỏ nước bản (nước chua). Công đoạn khuấy - lắng để làm trắng tinh bột được lặp đi lặp lại từ 3 – 5 lần cho đến khi nước trong như ban đầu đưa vào để khuấy và/hoặc bột không có mùi chua. Không sử dụng hóa chất tẩy trắng và chất khử chua để ngâm, tẩy trắng tinh bột.

** Phơi, sấy miến:*

Miến được phơi trên phen hoặc sào khi nhiệt độ ngoài trời trên 30⁰C, độ ẩm dưới 70%. Thời gian phơi từ 5 – 10h. Vào các ngày trời mưa, miến được sấy trong buồng sấy ở nhiệt độ 35 - 40⁰C. Miến được phơi, sấy cho đến khi đạt độ ẩm < 10%.

Quyết định: 2176/QĐ-SHTT, ngày 14/06/2021

Số đơn: 6-2019-00003

Ngày nộp đơn: 26/03/2019

Chủ đơn: Minami Shinshu Agricultural Cooperative Association

Địa chỉ: 281 Higashikanae Kanae, Iida City, Nagano Prefecture, 395 - 0817, Japan

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00107

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Minami Shinshu Agricultural Cooperative Association

Chỉ dẫn địa lý: **ICHIDA GAKI/ICHIDA KAKI/HỒNG ICHIDA**

Sản phẩm: Quả hồng sấy khô

Khu vực địa lý:

- Làng Nakagawa và thị trấn Iijima thuộc huyện Kamiina, tỉnh Nagano, Nhật Bản;

- Huyện Shimoina, tỉnh Nagano, Nhật Bản;

- Thành phố Iida, tỉnh Nagano, Nhật Bản (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

a) Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm

- Đặc thù cảm quan: Quả hồng sấy khô có kích thước tương đối nhỏ, khối lượng trung bình khoảng 25g/quả, bề mặt quả được phủ hoàn toàn bởi một lớp phấn trắng và mịn. Phần thịt quả có màu hồng nhạt sáng, kết cấu phần thịt dẻo dính, mềm, mịn và hầu như không có xơ. Vị quả ngọt đậm tự nhiên.

- Đặc thù chất lượng: Độ Brix tối đa là 65 - 70%. Độ ẩm trung bình từ 27 - 34%.

b) Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý

Khu vực địa lý là những vườn cây ăn quả trải rộng ở hai bên thềm bờ sông Tenryu với khí hậu tương đối ôn hòa vào ban ngày, nhiệt độ hạ thấp vào buổi sáng và chiều tối. Chênh lệch nhiệt độ ngày đêm vào thời gian đậu quả (đầu tháng 6) khoảng 15°C, vào thời gian chín của quả hồng (đầu tháng 9 - đầu tháng 11) khoảng 10°C.

c) Quy trình canh tác

- Giống: Giống hồng bản địa.

- Chăm sóc cây:

+ Kiểm soát rệp vảy: Tập trung kiểm soát vào giai đoạn ấu trùng non mới nở, đặc biệt từ cuối tháng 6 đến giữa tháng 7;

+ Kiểm soát côn trùng gây bệnh đốm lá: Tiến hành kiểm soát từ đầu tháng 6 đến giữa tháng 7;

+ Quản lý việc ra quả bằng cách tỉa chồi non, tỉa cành mới và tỉa quả. Chỉ giữ lại một hoặc hai chồi non khỏe. Giữ lại quả có năm đến sáu lá, quả không bị biến dạng, có đài hoa lớn, không bị hư hại và sâu bệnh. Với những cành mới, trước tháng 6 tiến hành tỉa cành sao cho nắng chiếu vào lá của cành thấp hơn, giữ cành có chiều dài dưới 30 cm;

+ Quản lý đất: Tiến hành bón phân. Trong mùa mưa, tiến hành các biện pháp thoát nước. Trong mùa khô, cắt bụi cây mọc sát mặt đất.

- Thu hoạch quả hồng nguyên liệu: Thu hoạch từ khoảng 25/10 đến khoảng 20/11 khi quả hồng có màu vàng cam.

d) Phương pháp chế biến

Phơi/Sấy khô quả hồng nguyên liệu bằng các phương pháp: Phơi khô tự nhiên, sấy khô cơ học, sấy khô bằng lửa.

- Trước khi phơi/sấy, tiến hành bóc vỏ quả hồng, treo quả hồng, xông bằng lưu huỳnh trong khoảng 15 phút.

- Phơi/Sấy:

+ Phơi khô tự nhiên: Phơi khô bằng không khí ở nhiệt độ từ 10 - 15°C và độ ẩm từ 50 - 60%, kiểm tra độ chất được tiến hành trong khoảng 15 ngày sau khi bóc vỏ quả hồng và trước khi tháo giá treo quả hồng.

+ Sấy khô cơ học: Máy sấy được lập trình sấy ở nhiệt độ từ 30 - 40°C vào ban ngày, máy sấy được tắt từ đêm đến sáng sớm, kiểm tra độ chất trong suốt quá trình sấy.

+ Sấy khô bằng lửa: Phơi khô tự nhiên cho đến khi quả hồng không còn vị chát. Bỏ quả hồng vào máy sấy bằng lửa và sấy trong 12 giờ ở nhiệt độ khoảng 30°C, độ ẩm khoảng 65%. Tắt máy sấy trong 12 giờ, sau đó bật máy sấy và tiếp tục sấy ở nhiệt độ khoảng 25°C và độ ẩm khoảng 50%. Tắt máy sấy trong 12 giờ. Tiến hành lấy quả hồng ra khỏi máy sấy, tiếp tục phơi khô quả hồng trong vài ngày.

- Thu hoạch sau khi phơi/sấy: Tiến hành thu hoạch quả hồng khi sản lượng thu được/sản lượng quả hồng sau bóc vỏ đạt từ 33 - 35% đối với phơi khô tự nhiên và khoảng 35% đối với sấy khô cơ học, sấy khô bằng lửa. Quả hồng sau khi thu hoạch được cắt cuống và đài hoa, phân loại theo độ khô và kích thước.

- Tiến hành nhào hồng.

- Kiểm soát lần cuối, phân loại và đóng gói, xuất xưởng.