

PHẦN VI

**QUYẾT ĐỊNH
CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ**

Quyết định cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số 01/QĐ-SHTT, do Cục trưởng Cục Sở hữu trí tuệ ký ngày 07 tháng 01 năm 2010, số đơn: 6-2009-00001, ngày nộp đơn: 18.03.2009.

Chủ đơn: ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN VĂN YÊN

Thị trấn Mậu A, huyện Văn Yên, tỉnh Yên Bái

Điều 1: Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00018

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN VĂN YÊN

Thị trấn Mậu A, huyện Văn Yên, tỉnh Yên Bái

Chỉ dẫn địa lý: **VĂN YÊN**

Sản phẩm: **Quế vỏ**

Khu vực địa lý:

Xã Châu Quế Hạ; xã Xuân Tâm; xã Phong Dụ Hạ; xã Phong Dụ Thượng; xã Tân Hợp; xã Đại Sơn; xã Mỏ Vàng; xã Viễn Sơn thuộc huyện Văn Yên, tỉnh Yên Bái. (Theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm:

*** Hình thái:**

- Vỏ quế nhẵn, có các nốt sần nhỏ, bên ngoài màu xám xanh, có các vết loang địa y màu xám sáng, bên trong có màu vàng nhạt đến vàng đậm.
- Độ dày vỏ quế:
 - + độ dày vỏ thân: > 2 mm
 - + độ dày lớp tinh dầu vỏ thân: > 0,44 mm
 - + độ dày vỏ cành: > 1,3mm
 - + độ dày lớp tinh dầu vỏ cành: >0,33 mm

*** Chất lượng:**

- Đặc thù chất lượng quế thân:
 - + Hàm lượng ẩm (%): 14,06 – 15,74
 - + Chỉ số khúc xạ của tinh dầu (n_D^{25}): 1,6025 – 1,6048
 - + Tỷ trọng của tinh dầu (d^{25}): 1,0403 – 1,0477
 - + Hàm lượng tinh dầu (% v/w): 4,38 – 6,07
 - + Hàm lượng Aldehyt cinnamic trong tinh dầu (% v/w): 84,93 – 90,10
- Đặc thù chất lượng quế cành:
 - + Hàm lượng ẩm (%): 13,86 - 15,58
 - + Chỉ số khúc xạ của tinh dầu (n_D^{25}): 1,6040 - 1,6089
 - + Tỷ trọng của tinh dầu (d^{25}): 1,0403 - 1,0473

+ Hàm lượng tinh dầu (% , v/w): 4,34 – 6,55

+ Hàm lượng Aldehyt cinnamic trong tinh dầu (% , v/w): 81,32 – 92,38

Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý

*** Khí hậu:**

Vùng trồng quế có nhiệt độ trung bình năm từ 25,5-26,0°C, lượng mưa trung bình năm 1.800-2.200mm, lượng bốc hơi trung bình năm 700-900mm, độ ẩm trung bình năm 80,5-86,0%;

*** Đất trồng:**

Quế Văn Yên được trồng trên đất có thành phần cơ giới từ thịt pha cát và sét đến thịt pha sét, đất chua đến rất chua, giá trị pH_{H₂O} dao động trong khoảng 4,2 đến 4,7. Đất tại vùng trồng quế có hàm lượng cacbon hữu cơ và đạm trung bình. Lân tổng số trung bình, lân dễ tiêu dao động từ nghèo đến rất nghèo. Kali tổng số nằm trong mức nghèo đến rất nghèo, kali dễ tiêu đạt mức trung bình. Đất có tổng các cation kiềm trao đổi đạt mức thấp đến rất thấp. Dung tích hấp thu trong đất cũng đạt mức thấp. Độ no bazơ đạt thấp.

*** Thủy văn**

Khu vực địa lý có địa hình bị chia cắt tạo thành các thung lũng với độ cao trên các dãy núi và thoải dần về phía chân đồi có lượng nước ngầm lớn.

Quy trình kỹ thuật sản xuất

* Lựa chọn giống: Chọn những cây có độ tuổi trên 15 năm, đây cũng là lúc cây bắt đầu sinh trưởng ổn định, cho nhiều quả và chất lượng hạt giống ổn định về di truyền, chu kỳ sai quả thường 2 đến 3 năm một lần, những cây sinh trưởng và phát triển tốt, tán rộng, cân đối, không bị sâu bệnh và nhất là hàm lượng tinh dầu trong vỏ cao để làm cây lấy giống. Hạt giống thường được thu hái bằng cách trèo lên cây thu quả trên cành hoặc chờ cho hạt chín rụng xuống thu nhặt dưới đất.

* Bảo quản hạt và uơm giống: Hạt giống sau khi lựa chọn được ủ trong cát, được giữ ẩm thường xuyên và ở những nơi thoáng mát hoặc có giàn che và có thể điều chỉnh ánh sáng, cây non thường xuyên được chăm sóc, bón phân.

* Điều kiện cây trồng: Quế được trồng trên đất tốt, đủ ẩm quanh năm, giàu mùn đạm và các chất dinh dưỡng khác. Không trồng quế trên các loại đất cát pha, đất phát triển trên núi đá vôi, tầng đất mỏng, thấm nước và thoát nước kém, đất nghèo dinh dưỡng, thực bì có các cây như sim, mua, trắng cỏ, đất có biểu hiện bị thoái hoá.

* Thời vụ gieo trồng: Quế Văn Yên được trồng vào các tháng đầu xuân bằng cây con có bầu vì lúc này có mưa nhẹ, đất ẩm, thời tiết mát không có gió nóng.

* Mật độ trồng: Quế thường được trồng trên các nương bỏ hoá (mật độ dày, trên 10.000 cây/ha) hoặc trồng theo kiểu hình thức Nông – Lâm kết hợp với các loại cây trồng hàng năm (mật độ thưa 1.000-2.000 cây/ha).

* Kỹ thuật khai thác: Dùng dao sắc khoanh vòng trên thân quế, sau đó dùng một thanh tre mỏng tách nhẹ vỏ quế ra khỏi thân để hai đầu và mép của thanh quế hạn chế dập nát khi khai thác. Quế Văn Yên được thu hoạch vỏ theo hai vụ là vụ Xuân (tháng 3) và vụ Thu (tháng 8), Nhưng vụ Thu được coi là vụ thu hoạch chính.

* Kỹ thuật bảo quản: Vỏ quế sau khi thu hoạch được phơi khô tự nhiên dưới bóng râm hoặc dưới nắng nhạt, tránh nắng gắt. Ban đêm phơi sương cho quế được mềm dịu dễ uốn. Quế sau khi phơi khô được bó lại thành bó và bọc vào lá chuối khô bên ngoài hoặc cho vào túi để nơi thoáng mát.

Điều 2: Đóng dấu đăng ký vào các tài liệu sau đây để làm tài liệu gốc phục vụ cho việc kiểm tra, kiểm soát việc sử dụng tên chỉ dẫn địa lý:

- Bản mô tả tính chất/chất lượng/danh tiếng của sản phẩm quế Văn Yên do Ủy ban nhân dân huyện Văn Yên lập;
- Bản đồ khu vực địa lý.

Điều 3: Chỉ dẫn địa lý nêu tại Điều 1 được bảo hộ vô thời hạn trên toàn lãnh thổ Việt Nam kể từ ngày ký Quyết định này.

Điều 4: Ghi nhận Quyết định này vào Sổ đăng ký quốc gia về chỉ dẫn địa lý và công bố trên Công báo Sở hữu công nghiệp trong thời hạn 02 tháng kể từ ngày ký.

Điều 5: Chánh Văn phòng, Trưởng phòng Chỉ dẫn địa lý, Trưởng phòng Đăng ký và Giám đốc Trung tâm Thông tin có trách nhiệm thi hành Quyết định này./.
