

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 1011/QĐ-SHTT, do Cục trưởng Cục Sở hữu trí tuệ ký ngày 25 tháng 06 năm 2008, số đơn: 6-2007-00002, ngày nộp đơn: 17.05.2007.

Chủ đơn: Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Bạc Liêu

66 Lê Văn Duyệt, phường 3, thị xã Bạc Liêu, tỉnh Bạc Liêu

Điều 1: Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00014

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: **ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH BẠC LIÊU**

Địa chỉ: Khu hành chính Nam Trần Hưng, phường 1, thị xã Bạc Liêu, tỉnh Bạc Liêu

Chỉ dẫn địa lý: **HỒNG DẪN**

Sản phẩm: **Gạo một bụi đỏ**

Khu vực địa lý:

- Xã Lạc Ninh, xã Vĩnh Lộc, xã Ninh Thạnh Lợi, xã Vĩnh Lộc A, xã Ninh Hoa và xã Ninh Quới A thuộc huyện Hồng Dân của tỉnh Bạc Liêu;

- Thị trấn Phước Long, xã Phước Long, xã Vĩnh Phú Tây và xã Vĩnh Thạnh thuộc huyện Phước Long của tỉnh Bạc Liêu.

(Theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm:

* Cảm quan:

- Hình dáng: Hạt gạo hơi dài, thon nhỏ ở hai đầu
- Kích thước: Chiều dài trung bình: 6,5 mm
Chiều rộng hạt trung bình: 2,15 mm
Tỷ lệ dài rộng: 3,0
- Màu sắc: Màu Trắng trong
- Mùi: Mùi thơm dịu, tự nhiên và đặc trưng
- Đặc điểm khác: Hạt gạo chắc, đều, không bị vỡ khi xay xát

* Các chỉ tiêu phân tích chất lượng:

- Hàm lượng protein tổng số: 8%
- Hàm lượng tinh bột tổng số: 85,68%
- Hàm lượng đạm tổng số: 1,5%
- Hàm lượng Amylose tổng số: 25,9%
- Hàm lượng chất béo: 3,7%
- Hàm lượng sắt: 15 phần triệu

- Hàm lượng kẽm: 13,6 phần triệu
- Hàm lượng canxi: 27 phần triệu
- Nhiệt độ hoá học: trung bình
- Độ hạt bung: ít hạt bung

Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý

*** Thủy văn**

- Khu vực trồng lúa một bụi đỏ có lợi thế sử dụng cả hai nguồn nước ngọt và nước mặn, nước mặn từ biển và nước ngọt từ sông Hậu chảy qua hệ thống kênh Quán Lộ-Phụng Hiệp vào khu vực trồng lúa, mang phù sa sông-biển tới tận các chân ruộng giúp cải tạo đất trồng lúa.

- Hệ thống thủy lợi hoàn chỉnh, với hệ thống kênh rạch dạng xương cá đã tạo nên hệ thống tưới tiêu bằng trọng lực;

*** Khí hậu**

- Lượng mưa: Lượng mưa trung bình hàng năm 2 180mm, tập trung vào các tháng 7-10, phù hợp cho việc trồng lúa Một Bụi đỏ trong mùa mưa trên đất nước ngọt.

- Nhiệt độ: Chênh lệch giữa ngày và đêm khá cao, chế độ gió mùa có độ ẩm cao từ 95-100% vào tháng 11, 12 có sương muối vào giai đoạn lúa trổ bông là điều kiện tốt để lúa vào hạt chậm, tích lũy mùn thơm;

*** Đất trồng**

Đất trồng lúa Một bụi đỏ bao gồm hai loại đất là đất phèn hoạt động nông mặn và đất phèn hoạt động sâu mặn, có các đặc tính nông hoá như sau:

- Độ chua (pH KCL): 3,35
- Độ mặn (mS/cm): 5,56
- Thành phần cơ giới:
 - + Cát: 4,0 %
 - + Thụ: 44,2 %
 - + Sét: 51,8 %

*** Nước tưới:**

Nước tưới được cung cấp từ sông Hậu, chảy qua kênh Quán Lộ-Phụng Hiệp, Lượng phù sa hàng năm bồi đắp từ 0,9-1,7cm với lưu lượng dẫn nước cao (15 lần/vụ lúa).

Kỹ thuật canh tác

* Giống lúa: được chọn từ các giống lúa Một bụi đỏ có từ lâu đời, được phục tráng theo qui trình sản xuất giống chọn lọc.

* Thời vụ: bố trí sản xuất vào tháng 8.

* Làm đất: dọn sạch cỏ, bừa trực 2-3 lần.

* Sa lúa: gieo sa đều và thưa với mật độ 30-40kg/ha.

- * Bón phân: bón lót phân vi sinh hữu cơ/(80kg/ha).
- * Tưới tiêu: giữ mực nước cố định thường xuyên từ 3-5cm, nước phù sa sông Hậu được dẫn vào ruộng từ 14-16 lần/vụ lúa.
- * Phòng trừ sâu bệnh: áp dụng biện pháp tổng hợp IPM.
- * Khử lẫn, khử tạp: tại các giai đoạn gieo mạ, đẻ nhánh, trổ bông, chuẩn bị thu hoạch.

Kỹ thuật thu hoạch và bảo quản

- * Thu hoạch lúa: được tiến hành sau khi lúa trổ bông từ 30-35 ngày, khi lúa chín 85%, trước khi thu hoạch, lúa được kiểm tra, nghiệm thu, đảm bảo độ ẩm sản phẩm từ 12-14%.
- * Bảo quản: sau khi thu hoạch phải phơi khô, quạt sạch, đóng bao và bảo quản nơi khô ráo, thông thoáng.

Kỹ thuật chế biến

- * Tách vỏ trấu: được thực hiện bằng máy tách vỏ, yêu cầu: sản phẩm không bị nóng sau khi tách vỏ, tỷ lệ thóc sau khi tách dưới 5%, không được để quá 12 giờ.
- * Làm trắng: làm trắng bằng máy, gạo không được nóng quá 30°C, được chà xát 3 lần.
- * Làm sạch và đóng gói: sản phẩm đảm bảo không có sạn, trấu, tỉ lệ tấm là 10%. Sau khi chế biến phải tiến hành đóng gói ngay bằng máy chân không.

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 gạo một bụi đỏ Hồng Đào do Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Bạc Liêu 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./

CỤC TRƯỞNG

Đã ký