

PHẦN VI

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ ĐƯỢC CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ**

Quyết định: 4090/QĐ-SHTT, ngày 10/10/2016

Số đơn: 6-2015-00005 Ngày nộp đơn: 29/10/2015

Chủ đơn: Ủy ban nhân dân huyện Thường Xuân

Địa chỉ: Số 13 đường Cẩm Bá Thước, khu 2, thị trấn Thường Xuân, huyện Thường Xuân, tỉnh Thanh Hóa

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00051

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Ủy ban nhân dân tỉnh Thanh Hóa

Địa chỉ: Số 35 đại lộ Lê Lợi, phường Lam Sơn, thành phố Thanh Hóa, tỉnh Thanh Hóa.

Chỉ dẫn địa lý : Thường Xuân

Sản phẩm : Quế

Khu vực địa lý: xã Vạn Xuân, xã Xuân Lệ, xã Xuân Chính, xã Xuân Thắng, xã Xuân Lộc, xã Xuân Cẩm, xã Yên Nhân, xã Bát Mọt, xã Lương Sơn, xã Ngọc Phụng, xã Xuân Cao, xã Luận Khê, xã Xuân Thành, xã Luận Thành, xã Thọ Thanh, xã Xuân Dương, thị trấn Thường Xuân thuộc huyện Thường Xuân, tỉnh Thanh Hóa (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

**Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm:**

- \* Giống: giống quế Thanh bản địa
- \* Chất lượng cảm quan:
  - Vỏ quế Thường Xuân có chiều dài trên 50 cm, thường cuộn tròn thành ống (phơi khô tự nhiên).
  - Kích thước tiêu chuẩn:
    - + Độ dày vỏ thân: 3,06 mm - 5,14 mm;
    - + Độ dày lớp tinh dầu vỏ thân: 0,96 mm - 1,97 mm;
    - + Độ dày vỏ cành: 1,28 mm - 3,62 mm;
    - + Độ dày lớp tinh dầu vỏ cành: 0,41mm - 1,11 mm;
  - Bề mặt ngoài vỏ quế ít xù xì, có màu nâu đến nâu xám, có rất nhiều vết loang (bạch hoa), cây càng già vết loang càng nhiều;
  - Bề mặt trong có màu nâu hơi đỏ đến nâu sẫm, nhẵn, dễ bẻ gãy, mặt bẻ màu nâu đỏ, có ít sợi.
  - Độ thơm: Quế Thường Xuân có mùi thơm nồng rất đặc trưng.

- Quế Thường Xuân khi cạo một lớp mỏng ở đầu thanh quế, nhìn thấy các lớp dầu, nếm có vị cay hơi chát, khi pha với nước có màu trắng đục.

- Độ cay: Tinh dầu của quế Thường Xuân có độ cay đặc trưng riêng, khi nếm thử cảm nhận vị cay mạnh nhưng không quá nồng, hậu vị ngọt the.

\* *Chỉ tiêu chất lượng lý hóa:*

- *Chỉ tiêu chất lượng của vỏ quế thân:*

+ *Chỉ số khúc xạ của tinh dầu: 1,5926 nD - 1,5978 nD;*

+ *Hàm lượng ẩm: 14,2 % - 16,0 %;*

+ *Tỷ trọng của tinh dầu: 1,0192 d - 1,0219 d;*

+ *Hàm lượng tinh dầu: 4,12 %,v/w - 6,08 %,v/w;*

+ *Hàm lượng Aldehyt cinnamic trong tinh dầu: 80,92 %,v/w - 91,22 %,v/w.*

- *Chỉ tiêu chất lượng của vỏ quế cành:*

+ *Chỉ số khúc xạ của tinh dầu: 1,5328 nD - 1,5978 nD;*

+ *Hàm lượng ẩm: 13,2 % - 15,2 %;*

+ *Tỷ trọng của tinh dầu: 1,0104 d - 1,0182 d;*

+ *Hàm lượng tinh dầu: 3,28 %,v/w - 4,85 %,v/w;*

+ *Hàm lượng Aldehyt cinnamic trong tinh dầu: 72,12 %,v/w - 83,11 %,v/w.*

**Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý:**

\* *Đặc thù về địa hình:*

Khu vực địa lý có địa hình thấp dần từ Tây Bắc và Tây xuống khu vực phía Đông và phía Nam, chủ yếu là vùng núi cao, độ cao trung bình từ 150 m - 700 m. Địa hình của khu vực địa lý cắt và đón gió Đông Nam nên lượng mưa cao, nguồn nước dồi dào.

\* *Đặc thù về khí hậu:*

Khu vực địa lý có điều kiện ánh sáng tốt để cây quế phát triển. Tổng số giờ nắng giao động từ 1600 đến 1900 giờ/năm. Tổng nhiệt độ từ 8000 đến 8600 °C. Nhiệt độ trung bình từ 22 đến 25 °C. Biên độ nhiệt giao động phổ biến từ 5 đến 10 °C. Tổng lượng mưa từ 1800 đến 2200 mm. Độ ẩm trung bình năm từ 85 đến 86 %.

\* *Đặc thù về thổ nhưỡng:*

Khu vực địa lý có các loại đất chủ yếu là: Feralit đỏ vàng phát triển trên phiến thạch sét (Fs), thành phần cơ giới nặng, tầng đất dày, đất tốt, không có đá lẫn; đất Feralit đỏ vàng nhạt phát triển trên đá Sa thạch (Fq), thành phần cơ giới thô nhẹ, tầng đất mỏng đến trung bình, có đá lẫn; Đất Feralit vàng đỏ phát triển trên đá macma acid kết tinh chua (Fa), có thành phần cơ giới thô to, kết cấu rời rạc, tầng đất mỏng, nhiều đá nổi, đá lẫn trong tầng đất.

*\* Đặc điểm về hệ thống sông ngòi:*

Khu vực địa lý có hệ thống sông bao gồm các sông như sông Chu, sông Khao, sông Đền chảy dọc trên địa bàn với lưu lượng sông và trữ lượng nước tại các hệ thống hồ ao lớn.

**Quy trình kỹ thuật trồng và khai thác sản phẩm:**

*Kỹ thuật lựa chọn giống, trồng và chăm sóc cây:*

- Kỹ thuật lựa chọn giống: chọn quả từ cây mẹ có độ tuổi từ 15-20 tuổi, không sâu bệnh, tán rộng và cân đối. Thời gian thu quả chín từ tháng 1 đến tháng 3. Quả quế thu hái về được ủ từ 1 đến 3 ngày, sau đó đập bỏ vỏ thịt ngoài ở trong nước để thu hạt, hong hạt nơi thoáng mát để ráo nước rồi bảo quản hoặc đem gieo. Gieo ươm ở chỗ râm và thoáng mát.

- Kỹ thuật chọn cây giống và trồng cây:

+ Trồng tập trung: Chọn cây giống có tuổi từ 18 - 24 tháng, chiều cao cây từ 25 cm đến 30 cm, đường kính cổ rễ từ 0,4 cm đến 0,5 cm, cây sinh trưởng tốt, không bị sâu bệnh.

+ Trồng rừng phân tán: Chọn cây giống có chiều cao từ 50 cm đến 60 cm, đường kính cổ rễ từ 0,6 cm đến 0,8 cm, cây sinh trưởng tốt, không bị sâu bệnh.

+ Thời vụ trồng: Vụ xuân từ tháng 1 đến tháng 3, vụ mùa từ tháng 8 đến tháng 9. Vụ chính là vụ xuân, thời điểm có mưa nhẹ, đất ẩm, thời tiết mát không có gió nóng.

+ Mật độ trồng: từ 3.300 - 5.000 cây, sau 7 - 10 năm, chặt tỉa thưa mật độ, mật độ năm thứ 5 còn 2.000 - 2.500 cây/ha và giảm dần về sau.

- Kỹ thuật chăm sóc:

+ Trong 3 năm đầu cần chăm sóc 2 lần/năm, từ năm thứ 4 đến khi khép tán chăm sóc 1 lần/năm.

+ Trồng dặm các cây quế đã chết, phát dọn dây leo và cỏ lấn át quế, giữ ẩm cho gốc và phòng trừ sâu bệnh phá hoại.

+ Xới đất xung quanh gốc thành vòng tròn có đường kính 0,8 m – 1 m cho những lần chăm sóc ở 3 năm đầu.

+ Bón thúc 50 g phân NPK trong các rạch vòng tròn cách gốc 0,3 m – 0,4 m, mỗi năm bón 1 lần trong 3 năm đầu.

- Kỹ thuật khai thác:

+ Tuổi cây khai thác: Từ 15 năm đến 20 năm.

+ Thời gian khai thác: Vào tháng 4, tháng 5 và tháng 7, tháng 8;

+ Cách khai thác: Trước khi thu hoạch, cắt khoanh một đoạn vỏ ở gần gốc cây. Khi sắp bóc lấy lạt buộc quanh thân và cành to, cách 40 - 50 cm buộc một vòng. Sau đó dùng dao thật sắc, mũi nhọn cắt dọc từng đoạn 40 cm. Sau khi đã cắt ngang và dọc xong, dùng đầu que nứa vót

## CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 343 TẬP B (10.2016)

---

nhọn và mỏng lách vào khe cắt, vỏ quế tự tách ra. Sau khi bóc hết thân cây thì ngả cây để bóc ở các bộ phận khác.

- + Phân loại quế bóc ở những bộ phận khác nhau (thượng châu, thượng biểu, hạ căn).
  - Kỹ thuật sơ chế, bảo quản:
    - + Ủ theo phương pháp truyền thống: Vỏ quế được hái, rửa sạch, để khô nước, hoặc lấy vải khô lau sạch. Dùng lá chuối khô xếp quanh sọt và đáy sọt dày chừng 5 cm sau đó xếp quế vào cho đầy. Cuối cùng lại xếp một lớp lá chuối dày 5 cm nữa, rồi đập kỹ và buộc chặt. Cứ mỗi ngày đảo mặt trên xuống dưới, mặt dưới lên trên, để cho nóng đều. Mùa nóng ủ chừng 3 ngày, mùa lạnh 7 ngày.
    - + Phương pháp lò sấy: vỏ tươi thu về trải ra sân phơi cho khô bớt rồi bó thành bó 20-25 kg để đem sấy. Có thể trải một lớp cám gạo xuống dưới đáy lò, phun nước chè vào hai đầu bó vỏ, xếp các bó chồng khít, ép chặt lên nhau, trải một lớp cám rồi phủ bao tải lên trên cùng để không cho quế bốc hơi ra khi sấy. Cứ ủ như vậy trong quá trình sấy, sau 21 ngày thì bóc dỡ quế ra khỏi lò. Sấy ở nhiệt độ 70-75 °C.
    - + Đối với vỏ ở các cành nhỏ chỉ phơi khô trong mát.
    - + Bảo quản: Sau khi phơi khô, xếp vỏ quế ngay ngắn trong thùng hay bó trong các túi nilon, tránh ánh nắng trực tiếp.
- 

Quyết định: 4092/QĐ-SHTT, ngày 10/10/2016

Số đơn: 6-2016-00006

Ngày nộp đơn: 02/06/2016

Chủ đơn: Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn Hà Giang

Địa chỉ: Số 196, đường Trần Hưng Đạo, thành phố Hà Giang, tỉnh Hà Giang

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00052

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn Hà Giang

Chỉ dẫn địa lý : Hà Giang

Sản phẩm : Cam sành

Khu vực địa lý : Thị trấn Việt Quang, thị trấn Vĩnh Tuy, xã Đức Xuân, xã Đông Thành, xã Đồng Tâm, xã Đồng Tiến, xã Đồng Yên, xã Bằng Hành, xã Hùng An, xã Kim Ngọc, xã Liên Hiệp, xã Quang Minh, xã Tân Quang, xã Tân Thành, xã Thượng Bình, xã Tiên Kiều, xã Vô Diêm, xã Việt Hồng, xã Việt Vinh, xã Vĩnh Hào, xã Vĩnh Phúc thuộc huyện Bắc Quang; xã Yên Bình, xã Bằng Lang, xã Hương Sơn, xã Tân Bắc, xã Tân Trịnh, xã Tiên Yên, xã Vĩ Thượng, xã Xuân Giang, xã Yên Hà, xã Yên Thành thuộc huyện Quang Bình; Thị trấn Vị Xuyên, thị trấn Việt Lâm, xã Đạo Đức, xã Quảng Ngân, xã Trung Thành, xã Việt Lâm, xã Ngọc Linh thuộc huyện Vị Xuyên, tỉnh Hà Giang (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).