

CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 347 TẬP B (02.2017)

Quyết định: 5065/ QĐ-SHTT, ngày 28/12/2016

Số đơn: 6-2015-00004 (220) Ngày nộp đơn: 24/06/2015

Chủ đơn: Kampot Pepper Promotion Association (KPPA)

Địa chỉ: Angkor Chey I Village, Damnak Kantuot Khang Tbaung Commune, Kampong Trach District, Kampot Province, Kingdom of Cambodia

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00054

Chỉ dẫn địa lý : Kampot

Sản phẩm : Hạt tiêu

Khu vực địa lý :

- Kampong Trach, Dang Tong, Toeuk Chhou, Chhouk và thành phố Kampot thuộc tỉnh Kampot, Vương quốc Cam-pu-chia;

- Thành phố Kep và quận Damnank Chang Aeur thuộc tỉnh Kep, Vương quốc Cam-pu-chia (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm

Hạt tiêu Kampot gồm: Hạt tiêu đen, nguyên hạt; Hạt tiêu đỏ, nguyên hạt; Hạt tiêu trắng, nguyên hạt; Hạt tiêu xanh, nguyên hạt hoặc chum; Hạt tiêu đen dạng bột.

* Hạt tiêu đen:

- Dạng: Quả khô

- Đường kính và mật độ: $\varnothing \geq 4$ mm; mật độ ≥ 570 g/l

- Màu sắc: Đen đậm, đen, nâu đen hoặc đen xám. Không có màu của đất, bụi, nấm mốc. Tỷ lệ đài hoa ít hơn 5%.

- Mùi: Mùi cay nồng ở mức trung bình. Sau khi xay xong, mùi của bột hạt tiêu rất nồng và lưu lại lâu.

- Nội dung khác: Dung sai kích thước của các quả chênh lệch tối đa là 5% và chênh ít hơn 2% về màu sắc.

* Hạt tiêu đỏ:

- Dạng: Quả khô

- Đường kính và mật độ: $\varnothing \geq 4$ mm; mật độ ≥ 570 g/l

- Màu sắc: Đỏ nâu hoặc đỏ đậm. Không có màu của đất, bụi, nấm mốc. Tỷ lệ đài hoa ít hơn 1%.

- Mùi: Mùi cay nồng ở mức trung bình. Sau khi xay xong, mùi của bột hạt tiêu rất nồng và lưu lại lâu.

* Hạt tiêu trắng:

- Dạng: Quả khô

- Đường kính và mật độ: $\varnothing \geq 3$ mm; mật độ ≥ 600 g/l

- Màu sắc: Trắng xám với một chút vàng hoặc màu vỏ ngoài của hạt đậu nành. Đây là màu sắc tự nhiên, không thêm bất kỳ tác động gì để làm thay đổi màu sắc. Không có màu của đất, bụi, nấm mốc.

- Mùi: Mùi cay nồng ở mức trung bình. Sau khi xay xong, mùi của bột hạt tiêu rất nồng và lưu lại lâu.

* Hạt tiêu xanh:

- Dạng: Chùm quả tươi hoặc được ngâm vào muối/dấm.

- Đường kính và mật độ: Mỗi chùm có ít nhất 10 quả, mỗi quả có $\varnothing \geq 3$ mm;

- Màu sắc: Màu xanh đậm đối với quả tươi, đối với quả đã được ngâm muối/dấm vẫn có màu xanh không bị chuyển thành màu nâu hoặc đen.

- Mùi: Hạt tiêu xanh ở dạng chùm quả tươi có mùi lá tiêu xanh, không có mùi cay nồng. Khi được xay, hạt tiêu có mùi cay nồng mạnh nhưng nhanh mất mùi. Không có mùi của bụi, nấm mốc.

* Hạt tiêu đen dạng bột:

- Dạng: Gồm các mẫu nhỏ của hạt tiêu đen đã được xay.

- Đường kính và mật độ: Là bột nhưng không quá nhuyễn. Hạt tiêu ở dạng nhỏ đủ để nhìn thấy bằng mắt thường;

- Màu sắc: Đen xám, một số chỗ màu đen.

- Mùi: Mùi tiêu mạnh và tỏa ra từ từ.

Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý:

* *Đặc thù về khí hậu:* Khí hậu đại dương.

* *Đặc thù về thổ nhưỡng:* Là đất đồi nhỏ hoặc chân núi, trên loại đất đá hoặc cát đá ong, thoát nước tốt, có mương dẫn nước xung quanh khu đất với độ sâu ít nhất là 80 cm.

Quy trình kỹ thuật sản xuất

* *Giống:* Có nguồn gốc từ khu vực chỉ dẫn địa lý xác định của hạt tiêu Kampot, sử dụng giống hạt tiêu Kamchay và Lampong (hoặc Belantoeung), tên địa phương tương ứng là loại "lá nhỏ" và "lá lớn".

* *Trồng cây:* Cây tiêu được trồng theo các luống thẳng nhỏ với khoảng cách giữa các hàng cây không nhỏ hơn 1,8m. Tiến hành dựng và lắp mái che trong khu vực trồng cây tiêu cho đến khi cây phát triển được ít nhất 3 năm. Nghiêm cấm sử dụng cọc gạch để trồng hạt tiêu Kampot.

* *Chăm sóc:*

- Tiến hành bón phân (chỉ sử dụng phân bón tự nhiên) ít nhất một lần mỗi năm vào thời gian từ giữa tháng 5 đến tháng 7, và cứ mỗi năm thứ tư, việc bón phân sẽ phụ thuộc vào người trồng.

- Tiến hành tưới nước trong suốt mùa khô (từ tháng 11 cho đến tháng 4).

- Tiến hành bổ sung thêm đất từ bên ngoài ít nhất 2 năm một lần khi đất bị nước lũ cuốn trôi. Từ tháng 6 đến tháng 12, tiến hành cuốc đất để làm tơi đất.

- Tiến hành kiểm soát vật gây hại bằng phương pháp tự nhiên trước khi sử dụng thuốc trừ sâu hóa học màu xanh và màu xanh lá cây. Tuân thủ các hướng dẫn về sử dụng đúng thuốc trừ sâu của Bộ Nông nghiệp, Lâm nghiệp và Thủy sản Campuchia. Nghiêm cấm sử dụng thuốc diệt cỏ.

* *Thu hoạch*: Các thùng chứa để thu gom hạt tiêu Kampot phải được làm sạch bằng xà phòng hoặc chất tẩy rửa.

- Đối với hạt tiêu đen và đỏ, thu hoạch theo từng chùm hoặc theo từng quả từ ngày 1 tháng 1 và kết thúc vào ngày 31 tháng 5 của cùng một năm, từ lúc màu cuống của chùm tiêu bắt đầu chuyển sang màu vàng và cho đến khi một số quả mọng bắt đầu chín. Sản phẩm được thu hoạch nhiều lần trong suốt mùa thu hoạch.

- Hạt tiêu đỏ được sản xuất bằng cách chỉ chọn các quả đã chín hoàn toàn ngay tại thời điểm thu hoạch (thu hoạch theo quả) hoặc bằng cách phân loại các quả màu đỏ sau khi mùa thu hoạch kết thúc.

- Hạt tiêu trắng được sản xuất từ quả mọng màu đỏ hoặc chín. Sau khi thu hoạch, quả được ngâm trong nước sôi tối đa trong 5 phút và sau đó ngâm trong nước lạnh tối đa trong 48 giờ. Sau đó tiến hành loại bỏ vỏ quả để có được hạt tiêu trắng.

- Hạt tiêu xanh được thu hoạch trong tất cả các mùa, bao gồm cả mùa khô và mùa mưa. Hạt tiêu xanh có thể được bán và tiêu thụ ngay khi vừa mới thu hoạch. Sản phẩm có thể được ngâm trong nước muối hoặc giấm.

* *Phơi khô*: Tiến hành phơi khô hạt tiêu trên tấm nylon, chiếu hoặc vải bạt được đặt trên nền xi măng đã được làm sạch và khử trùng trước khi thu hoạch hạt tiêu.

* *Phân loại quả*: Tiến hành loại bỏ các vật thể lạ từ bên ngoài, các hạt có màu sắc khác và các phần còn lại của thực vật. Đối với hạt tiêu đen, các nhà sản xuất tiến hành làm sạch hạt tiêu vừa hái hoặc hạt tiêu đã được phơi khô đưa vào trong nước tối đa 5 phút.

* *Lưu trữ*: Hạt tiêu khô được lưu trữ ở vị trí thông gió, tránh xa ánh nắng mặt trời và độ ẩm, không để trực tiếp trên mặt đất.

* *Chế biến và đóng gói*: Tiến hành phân loại lần cuối trước khi đóng gói. Bao gói sản phẩm bằng vật liệu mới, không bị nhiễm bẩn, phù hợp với thực phẩm và không phản ứng với hạt tiêu. Bao gói sản phẩm được thực hiện trong khu vực chỉ dẫn địa lý đã xác định.

Ngày hết hạn của hạt tiêu:

CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 347 TẬP B (02.2017)

- Hạt tiêu đen, đỏ và trắng: 3 năm kể từ mùa thu hoạch (chậm nhất là ngày 31/05).
 - Hạt tiêu đen dạng bột: 1 năm kể từ ngày xay.
 - Hạt tiêu xanh:
 - + Hạt tiêu tươi: 7 ngày kể từ ngày thu hoạch
 - + Hạt tiêu ngâm: 1 năm kể từ khi chế biến.
-

Quyết định: 186/QĐ-SHTT, ngày 23/01/2017

Số đơn: 6-2016-00005 Ngày nộp đơn: 31/05/2016

Chủ đơn: Sở Khoa học và Công nghệ Hưng Yên

Địa chỉ: Số Đường An Vũ, phường Hiến Nam, thành phố Hưng Yên, tỉnh Hưng Yên

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00055

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Sở Khoa học và Công nghệ Hưng Yên

Chỉ dẫn địa lý : Hưng Yên

Sản phẩm : Nhãn lồng

Khu vực địa lý: Thành phố Hưng Yên, huyện Khoái Châu, huyện Tiên Lữ, huyện Kim Động thuộc tỉnh Hưng Yên (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm

* Đặc thù về hình thái:

- Quả: hình tròn, vỏ quả màu nâu sẫm
- Đường kính quả: 25,61 - 29,36 (mm)
- Chiều cao quả: 23,98 - 27,61 (mm)
- Trọng lượng quả: 9,35 - 13,28 (g/quả)
- Trọng lượng hạt: 1,76 - 2,42 (g)
- Cùi quả: màu trắng trong, giòn. Độ dày: 4,17 – 5,69 (mm)
- Vị: ngọt đậm, không chua, không chát
- Mùi: rất thơm
- Tỷ lệ phần ăn được: 64,91 - 68,41 (%)

* Đặc thù về chất lượng:

- Vitamin C: 45,12 - 59,32 (mg/100g)
- Axit hữu cơ tổng số: 0,04 - 0,17 (%)
- Đường tổng số: 13,89 - 17,37 (%)
- Hàm lượng chất rắn hòa tan: 17,63 - 20,88 (độ Brix)
- Hàm lượng nước: 18,38 - 22,09 (%)