

PHẦN VI

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

Quyết định: 471/QĐ-SHTT, ngày 31/01/2019

Số đơn: 6-2017-00002

Chủ đơn: Chi cục Phát triển nông thôn tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu

Địa chỉ: 149, đường 27/4, thành phố Bà Rịa, tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00070

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Chi cục Phát triển nông thôn tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu

Địa chỉ: Số 7, đường Cách Mạng Tháng Tám, phường 3, thành phố Bến Tre, tỉnh Bến Tre

Chỉ dẫn địa lý: Bà Rịa - Vũng Tàu

Sản phẩm: Nhãn xoòng cơm vàng

Khu vực địa lý: Xã Tóc Tiên, xã Châu Pha thuộc huyện Tân Thành; xã Phước Long Thọ, xã Phước Hội, xã Long Mỹ, xã Lộc An thuộc huyện Đất Đỏ; xã Phước Thuận, xã Hòa Hiệp, xã Bình Châu thuộc huyện Xuyên Mộc; phường 11, phường 12 thuộc thành phố Vũng Tàu, tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu (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:

- Hình dạng quả: Dạng chiếc xoòng, hai bên vai nhô lên, cao hơn cuống
- Màu sắc quả: Vàng da bò
- Vỏ quả: Nhẵn
- Đường kính quả: 2,8 - 3,4 (cm)
- Trọng lượng quả: 16 - 25 (g)
- Cùi quả: Ráo, dai, giòn. Cùi có màu vàng tươi ở giữa cuống, lan dần xuống dưới màu trắng ngà. Độ dày: 5,5 - 6,2 (mm)
- Trọng lượng hạt: 3,0 - 4,0 (g)
- Vị: Ngọt, không chua, không chát
- Mùi: Thơm nhẹ
- Tỷ lệ phần ăn được: 60 - 70 (%)

\* Đặc thù về chất lượng:

- Độ Brix: 21 - 24 (%)
- Đường tổng số: 14,85 - 16,21 (%)
- Đường khử: 7,96 - 8,56 (%)
- Hàm lượng Axit tổng số: 0,87 - 0,99 (%)
- Hàm lượng Vitamin C: 523,40 - 559,80 (mg/kg)
- Hàm lượng nước thịt quả: 78,60 - 85(%)

- Hàm lượng chất khô: 17,50 - 18,90 (%).

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

*\* Đặc thù về địa hình*

Địa hình khu vực địa lý là các dãy đồng bằng nhỏ hẹp, nghiêng từ Tây Bắc xuống Đông Nam, độ dốc từ 0° - 3°.

*\* Đặc thù về thổ nhưỡng*

Thổ nhưỡng của khu vực địa lý chủ yếu là đất cát, cát chiếm 83%. Độ dày tầng canh tác sâu, đất có độ chua nhẹ, hàm lượng pH trung bình là 5,07. Hàm lượng  $Al^{3+}$  và  $Na^+$  rất thấp, hàm lượng  $Ca^{2+}$  và  $Mg^{2+}$  cao, tỷ lệ Ca/Mg lớn hơn 5.

*\* Đặc thù về khí hậu*

Khu vực địa lý có mùa khô kéo dài từ 5 - 6 tháng, nhiệt độ trung bình năm 27°C. Lượng mưa trung bình năm từ 1.157 - 1.421mm, độ ẩm trung bình năm từ 78 - 82%. Tổng số giờ nắng trong năm trung bình hơn 2.000 giờ/năm.

*\* Đặc thù về nguồn nước*

Nguồn nước tưới ở khu vực địa lý có giá trị pH trung tính, EC thấp, hàm lượng cac-bon hữu cơ cao. Hàm lượng  $Ca^{2+}$  và  $Mg^{2+}$  cao.

**Quy trình kỹ thuật sản xuất**

*Giống và phương pháp nhân giống*

- Giống: Giống nhãn bản địa có ký hiệu VT20XCV.
- Phương pháp nhân giống: Nhân giống bằng phương pháp ghép cành trên gốc nhãn tiêu Da Bò. Gốc ghép từ 6 - 16 tháng tuổi, đường kính từ 0,5 - 1,0cm

*Kỹ thuật trồng*

- Thời vụ trồng: Tháng 6 - 8 hàng năm.
- Khoảng cách: Cây cách cây 5m, hàng cách hàng 6m.
- Đào hố: Đào hố có kích thước 0,5m x 0,5m x 0,6m. Trước khi trồng bổ sung 20kg phân hữu cơ hoai mục, thuốc diệt côn trùng, hỗn hợp NPK và vôi bột.

*\* Chăm sóc*

- Tỉa cành, tạo tán: Sau thu hoạch tiến hành cắt tỉa những cành đã mang quả, cành khuất tán, và kết hợp với sửa tán.
- Tưới nước: Chủ động không tưới nước cho cây vào mùa khô nhằm thúc đẩy sự hình thành mầm hoa. Đối với vùng gần sông, suối nơi có nguồn nước, tiến hành tưới nước vào tháng 4 cho cây ra hoa sớm.
- Xử lý ra hoa: Chủ động để ra hoa tự nhiên.
- Bón phân: Bón phân ít nhất 5 lần/vụ theo các giai đoạn sinh trưởng của cây: sau thu hoạch, trước ra hoa, sau đậu quả và tăng trưởng quả. Tổng lượng phân bón trung bình năm 2,47kg/cây. Bón phân với tỷ lệ phân lân cao giai đoạn ra hoa và giảm lượng phân đạm trong giai đoạn quả trưởng thành. Sau khi thu hoạch, bổ sung bón phân hữu cơ từ 5 - 7kg/cây.

*\* Thu hoạch và bảo quản*

- Thu hoạch: Vào tháng 8 - 9, sau khi đậu trái từ 85 - 90 ngày, vào sáng sớm hay chiều mát, không có mưa hoặc nắng gắt. Thu hoạch khi trái chín có màu nâu vàng, cuống lồi xuống như hình chiếc xuống.
  - Bảo quản: Sau khi thu hoạch tiến hành cắt bớt lá, cuống, loại bỏ quả bị sâu bệnh, quả nhỏ, sau đó cho vào sọt nhựa hoặc thùng xốp. Bảo quản trong kho ở nhiệt độ 5 - 10°C.
- 

Quyết định: 472/QĐ-SHTT, ngày 31/01/2019

Số đơn: 6-2017-00003

Chủ đơn: Chi cục Phát triển nông thôn tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu

Địa chỉ: 149, đường 27/4, thành phố Bà Rịa, tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00071

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Chi cục Phát triển nông thôn tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu

Chỉ dẫn địa lý: Cát Lỡ Bà Rịa - Vũng Tàu

Sản phẩm: Mãng cầu ta

Khu vực địa lý: Phường 11, phường 12 thuộc thành phố Vũng Tàu; xã Châu Pha thuộc huyện Tân Thành; xã Phước Long Thọ thuộc huyện Đất Đỏ; xã Bình Châu thuộc huyện Xuyên Mộc, tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu (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:*

- Hình dạng quả: Dạng khối hình trái tim
- Màu sắc: Xanh vàng
- Vỏ quả: Sần
- Đường kính quả: 6,69 - 6,80 (cm)
- Trọng lượng quả: 148,2 - 151,0 (g)
- Số hạt/quả: 20 - 22
- Vị: Ngọt thanh, chua nhẹ, không chát
- Mùi: Thơm nhẹ
- Tỷ lệ phần ăn được: 54 - 58 (%)

*\* Đặc thù về chất lượng:*

- Độ Brix: 17,40 - 19,40 (%)
- Đường tổng số: 16,03 - 17,33 (%)
- Hàm lượng acid tổng số: 2,07 - 2,31 (%)
- Hàm lượng Vitamin C: 54,84 - 56,90 (mg/kg)