

trong ao nuôi tăng, tiến hành bổ sung phân hữu cơ, cám gạo, bột đậu nành, bột mì,... hoặc thức ăn công nghiệp dành riêng cho Artemia.

* Thu hoạch, sơ chế và bảo quản

- Thu hoạch, sơ chế và bảo quản trứng bào xác Artemia

+ Thu hoạch: Trứng bào xác Artemia được thu hoạch từ ngày thứ 15 - 23 sau khi thả ấu trùng Artemia. Sử dụng sàng 125 μm để vớt trứng nổi.

+ Sử dụng nước muối bão hòa có độ mặn từ 250 - 300 ‰ để làm trứng mất nước sinh học và loại bỏ tạp chất bám trên trứng. Tiếp tục ngâm trứng trong nước muối bão hòa và khuấy đảo đều hàng ngày.

+ Sau 3 tuần đến 1 tháng, tiến hành vớt trứng nổi, cho trứng vào túi vải và rửa trong bể nước ngọt. Đổ trứng vào phễu chứa nước ngọt và ngâm từ 3 - 5 phút để trứng chìm xuống đáy phễu. Tiến hành thu trứng chìm bằng cách xả van ở đáy phễu từ từ vào túi vải cho đến khi hết lớp trứng chìm.

+ Sấy khô trứng bằng máy ly tâm ở nhiệt độ 35 - 40 °C đến khi trứng đạt độ ẩm 4 - 5 %.

+ Bảo quản trứng trong điều kiện khô, cách ẩm (đóng hộp/túi nilon/hút chân không). Trong thời gian vài năm, trứng được bảo quản ở nhiệt độ dưới 5 °C.

* Thu hoạch, sơ chế và bảo quản sinh khối Artemia

- Thu hoạch: Thu hoạch sinh khối bằng cách tủa thưa con Artemia trưởng thành khi mật độ con Artemia trong ao nuôi tăng cao hoặc thu hoạch sinh khối khi con Artemia hết chu kỳ sinh sản. Dùng vợt vớt hoặc lưới kéo thu sinh khối, rửa sạch bằng nước mặn.

- Sản phẩm sinh khối đông lạnh: Tiến hành để sinh khối tươi ráo nước và tiến hành đông lạnh ở nhiệt độ từ -25 °C đến -30 °C.

- Sản phẩm sinh khối khô: Tiến hành phơi hoặc sấy sinh khối tươi về độ ẩm dưới 10%, bảo quản trong túi kín/hút chân không.

Quyết định: 4656/QĐ-SHTT, ngày 03/12/2020

Số đơn: 6-2020-00014

Ngày nộp đơn: 09/06/2020

Chủ đơn: Ủy ban nhân dân tỉnh Thừa Thiên Huế

Địa chỉ: Số 16, đường Lê Lợi, thành phố Huế, tỉnh Thừa Thiên Huế

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00096

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Hội sản xuất và kinh doanh dầu tràm Huế

Chỉ dẫn địa lý: Huế

Sản phẩm: Tinh dầu tràm

Khu vực địa lý: Xã Phong Xuân, xã Phong Sơn, xã Phong An, xã Phong Hiền, xã Phong Hòa, xã Phong Bình, xã Phong Chương, xã Điền Lộc, xã Phong Mỹ, xã Phong Thu, xã Điền Môn, xã Điền Hòa, xã Điền Hương, xã Phong Xuân và thị trấn Phong Điền thuộc huyện Phong Điền; xã Lộc Bồn, xã Lộc Thủy, xã Lộc Tiến, xã Lộc Sơn, xã Lộc An, xã Lộc Hòa, xã Lộc Điền, thị trấn Lăng Cô và thị trấn Phú Lộc thuộc huyện Phú Lộc; xã Quảng Lợi, xã Quảng Vinh, xã Quảng Thái và thị trấn Sịa thuộc huyện Quảng Điền; xã Hương Thọ, phường Hương Văn và phường Hương Vân thuộc thị xã Hương Trà; xã Thủy Phù, xã Thủy Bằng, xã Phú Sơn, xã Dương Hòa và phường Thủy Phương thuộc thị xã Hương Thủy; phường An Cựu, phường An Đông, phường An Hòa, phường An Tây, phường Hương Long, phường Hương Sơ, phường Kim Long, phường Phú Bình, phường Phú Cát, phường Phú Hậu, phường Phú Hiệp, phường Phú Hòa, phường Phú Hội, phường Phú Nhuận, phường Phú Thuận, phường Phước Vĩnh, phường Phường Đúc, phường Tây Lộc, phường Thuận Hòa, phường Thuận Lộc, phường Thuận Thành, phường Thủy Biều, phường Thủy Xuân, phường Trường An, phường Vĩ Dạ, phường Vĩnh Ninh, phường Xuân Phú thuộc thành phố Huế, tỉnh Thừa Thiên Huế (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm

* Đặc thù cảm quan: Mùi thơm dịu nhẹ đặc trưng (không nồng, không hắc), hương thơm lưu lại lâu và không bị bám dính trên da sau khi bay hơi.

* Đặc thù lý hóa: Hàm lượng Cineole từ 40 - 60 %.

Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý

* Đặc thù về địa hình, thổ nhưỡng

Thổ nhưỡng khu vực địa lý là đất Feralit và đất cát, hàm lượng Fe từ 4,17 - 6,17 mg/kg, hàm lượng Mg²⁺ từ 1,0 - 2,96 meq/100g, độ pH từ 3,25 - 5,57 và hàm lượng mùn từ 0,78 - 4,13 %.

* Đặc thù về khí hậu

Khu vực địa lý có tổng số giờ nắng trung bình năm khoảng là 1900 giờ. Tổng lượng mưa trung bình vào thời gian thu hoạch tràm nguyên liệu (khoảng từ tháng 3 - tháng 8) là 612 mm, số ngày mưa khoảng 59 ngày.

Quy trình sản xuất

- Thu hoạch nguyên liệu nấu trà: Chọn cành lá bánh tẻ có độ dài khoảng 30 cm, lá dày, to có vị cay trên cây trà trên 4 tuổi để thu hái. Thời gian thu hái từ khoảng tháng 3 - tháng 8, thu hái 2 lần/cây, lần 2 cách lần 1 khoảng 3 - 4 tháng.
 - Phương pháp chưng cất tinh dầu trà: Thời gian chưng cất khoảng từ 4 - 5 giờ. Khi bắt đầu quá trình chưng cất, cần cung cấp nhiệt lượng lớn để nước trong nồi nấu trà nhanh sôi. Khi nước trong nồi đã sôi, tiến hành cung cấp nhiệt lượng đều và vừa phải sao cho nhiệt lượng trong nồi nấu trà từ 100 - 120 °C.
-