

## CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 397 TẬP B - QUYỂN 3 (04.2021)

---

- + Sau 30 ngày, lấy măng ra rửa sạch, để khô rồi dùng máy thái miếng đường kính khoảng 0,4 cm, dài 30 - 40 cm.
- + Măng sau khi thái nhỏ, trộn với muối, tỷ lệ 100 kg măng, 9 kg muối, bảo quản khoảng 20 ngày rồi đóng thùng.
  - Sơ chế, bảo quản măng khô sợi:
- + Xếp măng tươi đã sơ chế vào bồn có lót ni lông, bịt kín, dùng các vật nặng chèn lên trên để ép nước trong vòng khoảng 30 ngày.
- + Sau 30 ngày, lấy măng ra rửa sạch, để khô rồi dùng máy thái sợi nhỏ như sợi miến, dài 4 - 7 cm.
- + Sợi măng sau khi thái đem đi phơi hoặc sấy đến khi độ ẩm đạt từ 15 - 16 %, để nguội rồi đóng gói.

---

Quyết định: 4926/QĐ-SHTT, ngày 29/12/2020

Số đơn: 6-2020-00017

Ngày nộp đơn: 11/9/2020

Chủ đơn: Ủy ban nhân dân huyện Văn Chấn

Địa chỉ: Thị trấn Sơn Thịnh, huyện Văn Chấn, tỉnh Yên Bái

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00100

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Ủy ban nhân dân huyện Văn Chấn

Chỉ dẫn địa lý: **Tú Lệ**

Sản phẩm: Gạo nếp

Khu vực địa lý: Xã Tú Lệ, huyện Văn Chấn, tỉnh Yên Bái (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

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

\* Đặc thù hình thái:

- Hình dáng: Thon tròn, hạt chắc, đều, ít vỡ, gãy.
- Màu sắc: Màu trắng sữa, hơi bóng.
- Mùi: Thơm đậm.

\* Đặc thù chất lượng:

- Nhiệt độ hóa hồ : 70,0 - 74,0 °C
- Hàm lượng Amylose: 1,30 - 2,71%
- Hàm lượng Protein: 6,94 - 7,61%

- Hàm lượng tinh bột: 72,95 - 74,37%

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

**\* Đặc thù địa hình**

Khu vực địa lý có địa hình dốc thoải, được bao bọc bởi 3 dãy núi Khau Phạ, Khau Song và Khau Thán, độ cao từ 630 - 900 m so với mực nước biển.

**\* Đặc thù khí hậu**

Khu vực địa lý có nhiệt độ trung bình năm 23,2 °C, biên độ nhiệt ngày đêm vào thời điểm lúa trở bông từ 8 - 14 °C, số giờ nắng trung bình năm khoảng 1.800 giờ, lượng mưa trung bình năm từ 1.400 - 1.600 mm, độ ẩm trung bình năm là 80%.

**\* Đặc thù nguồn nước tưới**

Nguồn nước tưới mát, được chi phối bởi suối Ngòi Hút và Nậm Lung và các chi lưu Huổi Lại, Huổi Sán, Bản Mạ, Huổi Tông, Nậm Ban.

**\* Đặc thù thổ nhưỡng**

Thổ nhưỡng của khu vực địa lý gồm đất phù sa ngòi suối, đất dốc tụ và đất đỏ vàng biến đổi, độ dày tầng đất mịn, hàm lượng pHKCL từ 3,98 - 5,08%, hàm lượng N tổng số từ 0,07 - 0,20%, hàm lượng chất hữu cơ (OM) từ 0,94 - 3,42%, hàm lượng P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> tổng số từ 0,08 - 0,30%, hàm lượng K<sub>2</sub>O tổng số từ 0,52 - 1,81%, hàm lượng P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> dễ tiêu từ 6,50 - 106,00 mg/100g, hàm lượng K<sub>2</sub>O dễ tiêu từ 8,72 - 27,83 mg/100g.

**Quy trình sản xuất**

\* Giống: Giống nếp tan lá (Tan Chậu). Giống phải đảm bảo có tỷ lệ nảy mầm > 80 % số hạt, độ sạch của hạt > 99 % theo khối lượng, độ ẩm < 13% khối lượng.

\* Thời vụ: Gieo mạ trà 1 vào khoảng giữa tháng 5 dương lịch, trà 2 vào khoảng cuối tháng 5 dương lịch. Thu hoạch vào cuối tháng 9 đầu tháng 10 dương lịch.

**\* Làm mạ**

- Chuẩn bị đất: Chọn đất bằng phẳng, chủ động nước tưới tiêu. Đất được cày bừa kỹ, sạch cỏ dại. Lên luống rộng 1,2 - 1,5 m, rãnh rộng 25 - 30 cm, mặt luống phẳng, không đọng nước. Bón lót từ 20 - 30 kg/80 m<sup>2</sup>, trộn đều phân với lớp đất mặt, sâu 5 cm.

- Ngâm ủ hạt giống: Trước khi ngâm, phơi lại hạt giống dưới nắng nhẹ từ 2 - 3 giờ. Ngâm hạt giống trong nước sạch từ 18 - 24 giờ, thay nước từ 2 - 3 lần. Khi hạt giống no nước, tiến hành ủ hạt khoảng 48 giờ, thường xuyên đảo hạt và tưới nước bổ sung. Khi hạt giống nứt gai dứa thì đem gieo mạ.

## CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 397 TẬP B - QUYỂN 3 (04.2021)

---

- Gieo và chăm sóc mạ: Gieo mạ với mật độ từ 35 - 50 hạt/100 cm<sup>2</sup>. Để ngập nước từ 4 - 5 cm trong thời gian từ 2 - 3 ngày, sau đó tiến hành tháo cạn nước. Tuổi mạ trà 1 là 40 ngày, trà 2 từ 45 - 50 ngày.

\* Trồng, chăm sóc lúa

- Làm đất: Đất được cày bừa kỹ, sạch cỏ dại, mặt ruộng phẳng, bón lót từ 10 - 20 kg NPK/1.000 m<sup>2</sup>, bón thêm vôi bột đối với ruộng chua, hay nhiễm bệnh. Đất để khoảng 2 ngày trước khi cấy.

- Cấy lúa: Cấy với mật độ hàng cách hàng từ 25 - 30 cm, cây cách cây từ 25 - 30 cm, cấy từ 1 - 2 dảnh/khóm. Cấy sâu từ 3 - 4 cm, thẳng hàng, mạ nhỏ đến đầu cấy đến đó.

- Chăm sóc lúa: Giữ mực nước thường xuyên từ 2 - 3 cm kể từ khi cấy. Sau cấy khoảng 30 ngày khi lúa được 8 - 10 nhánh, tháo cạn nước, làm cỏ sục bùn một lần kết hợp với bón thúc từ 30 - 50 kg NPK/1.000 m<sup>2</sup>. Để ruộng cạn từ 2 - 5 ngày cho đến khi mặt ruộng nứt chân chim, sau đó đưa nước vào ruộng, giữ mực nước từ 5 - 7 cm cho đến khi lúa đổ đuôi, tiến hành tháo cạn nước. Theo dõi và phòng trừ sâu bệnh.

\* Thu hoạch và bảo quản

- Thu hoạch vào ngày không mưa, khi hạt lúa chín hoàn toàn, trên 85% hạt trên bông vàng đều, chắc, mẩy.

- Phơi lúa trên mặt rạ sau khi gặt xong từ 2 - 3 ngày. Loại bỏ hạt lép, trấu, bụi, bảo quản nơi khô ráo, thoáng, cao so với mặt đất.

---

Quyết định: 4927/QĐ-SHTT, ngày 29/12/2020

Số đơn: 6-2020-00007

Ngày nộp đơn: 20/4/2020

Chủ đơn: Ủy ban nhân dân huyện Mù Cang Chải

Địa chỉ: Thị trấn Mù Cang Chải, huyện Mù Cang Chải, tỉnh Yên Bái

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00101

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Ủy ban nhân dân huyện Mù Cang Chải

Chỉ dẫn địa lý: **Mù Cang Chải**

Sản phẩm: Mật ong

Khu vực địa lý: Các xã Cao Phạ, Chế Cu Nha, Chế Tạo, Dế Xu Phình, Hồ Bốn, Khao Mang, Kim Nọi, La Pán Tẩn, Lao Chải, Mồ Dề, Nậm Có, Nậm Khắt, Púng Luông và thị