

PHẦN VI

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

Quyết định: 1076/ QĐ-SHTT, ngày 13/04/2018

Số đơn: 6-2010-00007 (220) Ngày nộp đơn: 27/10/2010

Chủ đơn: Sở Khoa học và Công nghệ Quảng Trị

Địa chỉ: 204 Hùng Vương, thành phố Đông Hà, tỉnh Quảng Trị

Căn cứ kết quả thẩm định Đơn sửa đổi Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý:

Số đơn: SB6-2017-01774 Ngày nộp đơn: 06/09/2017

Chủ đơn: Sở Khoa học và Công nghệ Quảng Trị

Sửa đổi Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00045

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: sở Khoa học và Công nghệ Quảng Trị

Chỉ dẫn địa lý: Quảng Trị

Sản phẩm: Hạt tiêu đen, hạt tiêu trắng và hạt tiêu dạng bột

Khu vực địa lý: Xã Cam Chính, xã Cam Nghĩa và xã Cam Thành thuộc huyện Cam Lộ; thị trấn Gio Linh, xã Trung Sơn, xã Gio Phong, xã Gio An, xã Gio Bình, xã Gio Châu, xã Gio Hòa, xã Gio Sơn, xã Hải Thái, xã Linh Hải, xã Linh Thượng và xã Vĩnh Trường thuộc huyện Gio Linh; thị trấn Hồ Xá, thị trấn Bến Quan, xã Vĩnh Tú, xã Vĩnh Chấp, xã Vĩnh Trung, xã Vĩnh Kim, xã Vĩnh Thạch, xã Vĩnh Long, xã Vĩnh Nam, xã Vĩnh Khê, xã Vĩnh Hòa, xã Vĩnh Hiền, xã Vĩnh Thủy, xã Vĩnh Thành, xã Vĩnh Tân, thị trấn Cửa Tùng, xã Vĩnh Hà, xã Vĩnh Sơn và xã Vĩnh Giang thuộc huyện Vĩnh Linh; Thị trấn Khe Sanh, xã Tân Liên, xã Hương Phùn và xã Tân Lập thuộc huyện Hướng Hóa, tỉnh Quảng Trị (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm

\* Hạt tiêu đen:

Đặc thù cảm quan:

- Màu sắc: màu đen
- Hình dáng hạt: tròn, đều
- Vỏ hạt: ít nhăn
- Kích thước hạt: nhỏ
- Độ chắc của hạt: rắn
- Hương: thơm nồng
- Vị: cay

Đặc thù chất lượng:

- Tỷ lệ hạt có đường kính 3 - 5 mm:  $\geq 90$  (%)
- Dung trọng:  $\geq 517$  (g/l)
- Độ ẩm:  $\leq 12$  (%)
- Piperin:  $\geq 6,4$  (%)
- Tinh dầu bay hơi:  $\geq 2,6$  (%)

\* Hạt tiêu trắng:

Đặc thù cảm quan:

- Màu sắc: trắng
- Hình dáng: tròn đều
- Kích thước hạt: nhỏ
- Độ chắc của hạt: rắn
- Hương: thơm nồng
- Vị: cay

Đặc thù chất lượng:

- Tỷ lệ hạt có đường kính 3 - 5 mm:  $\geq 99,6$  (%)
- Dung trọng:  $\geq 627$  (g/l)
- Độ ẩm:  $\leq 11,5$  (%)
- Piperin:  $\geq 7,09$  (%)
- Tinh dầu bay hơi:  $\geq 1,7$  (%)

\* Hạt tiêu dạng bột: Hạt tiêu dạng bột là sản phẩm được xay, nghiền từ hạt tiêu đen Quảng Trị hoặc hạt tiêu trắng Quảng Trị với nhiều kích cỡ khác nhau.

Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý:

\* Đặc thù về địa hình

Khu vực địa lý có địa hình dạng gò đồi và núi thấp, độ cao trung bình từ 50 - 250 mét so với mực nước biển, độ dốc dưới  $25^\circ$ .

\* Đặc thù về khí hậu

Khu vực địa lý nằm trong vùng khí hậu nhiệt đới gió mùa, chịu ảnh hưởng của hai hướng gió chính là gió mùa Tây Nam và gió mùa Đông Bắc, nền nhiệt cao, bức xạ nhiệt lớn. Nhiệt độ trung bình năm  $24,3^\circ\text{C}$ . Biên độ dao động nhiệt độ ngày đêm từ  $7 - 10^\circ\text{C}$ . Tổng số giờ nắng trung

bình năm từ 1.840 - 1.910 giờ. Lượng mưa trung bình năm từ 2.000 - 2.800 mm tập trung vào tháng 9 đến tháng 11. Độ ẩm trung bình năm 83 - 88%.

\* Đặc thù về thổ nhưỡng

Khu vực địa lý có đặc thù thổ nhưỡng là đất nâu đỏ trên đá bazan và đất nâu vàng trên đá bazan. Đất có thành phần cơ giới từ thịt trung bình đến thịt nặng. Hàm lượng pHKCL nhỏ hơn 5, hàm lượng Cation trao đổi nhỏ hơn 3meq/100g. Đất nghèo N, P, K.

Quy trình kỹ thuật sản xuất

\* Chọn giống: Chọn giống tiêu lá nhỏ và lá trung bình, cây xanh tốt, không bị sâu bệnh.

\* Nhân giống và kỹ thuật nhân giống: Nhân giống bằng phương pháp giâm cành. Sử dụng cành lươn hoặc cành tược để giâm.

- Cành tược (dây thân): Hom được lấy từ vườn tiêu có độ tuổi 12 - 18 tháng, sinh trưởng và phát triển khỏe, không bị sâu bệnh. Chọn hom bánh tẻ, đường kính 4 - 5 mm, có 3 - 5 mắt, các đốt có rễ bám tốt, hom có ít nhất một cành quả. Cắt hom vào những ngày không mưa, dây được cắt cách mặt đất từ 25 - 30cm, loại bỏ phần ngọn còn non, cắt tia hết các lá và cành trên hom ở các đốt sẽ vùi vào đất, chỉ giữ lại 1 - 2 cành ở các đốt trên mặt đất với số lá hạn chế để giảm bớt sự bốc hơi nước.

- Cành lươn (dây lươn): Chọn các cành lươn phát sinh từ các mầm nách gần sát gốc của bộ khung thân chính trên cây tiêu trưởng thành từ 4 - 5 năm tuổi, không bị bệnh, hom dây lươn bánh tẻ có 3 - 4 mắt, cắt hết lá khi ươm.

\* Thời vụ trồng: Từ tháng Tám đến tháng Chín hàng năm.

\* Kỹ thuật trồng

- Chọn đất: Chọn đất có địa hình bằng phẳng, màu đỏ nâu, tơi xốp, tầng đất dày.

- Chọn và trồng cây làm trụ tiêu (choái): Trồng cây choái từ 1 - 2 năm trước khi trồng hồ tiêu. Sử dụng những cây sống như cây lồng mứt, keo dậu, mít, vông, núc nác... làm trụ tiêu. Chọn những cây cao từ 3 - 4m, đường kính cây cách gốc 1m lớn hơn hoặc bằng 12cm, thân cây tươi, không bị trầy xước, rễ không bị bầm dập. Trồng choái vào đầu mùa mưa, khoảng cách trồng 2,5m x 2,5m.

- Trồng cây tiêu: Đào hố trồng tiêu sau khi có choái sống hoặc choái tạm. Bón phân vào hố trước khi trồng tiêu từ 15 - 20 ngày. Khi trồng, cuốc một hố nhỏ đặt bầu cách choái từ 20 - 25cm, nghiêng về hướng choái một góc 45°. Hàng tiêu được bố trí theo hướng Đông Tây.

\* Kỹ thuật chăm sóc

- Khi gốc tiêu phát triển tới choái, dùng dây mềm buộc cây hồ tiêu vào thân choái. Khi cây mọc được 60 - 80cm và chưa phát triển cành ngang thì bấm ngọn. Khi cành ngang xuất hiện ở độ cao trên 1,5m, đốn cây tiêu bằng cách cắt hết lá trên đoạn thân già và bánh tẻ, gỡ dây tiêu ra khỏi

## CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 362 TẬP B (05.2018)

---

choái. Đào rãnh xung quanh choái có độ sâu 10 - 15cm, bón phân chuồng hoai mục, đặt cây tiêu uốn theo rãnh, lấp đất, phần ngọn còn lại đặt vào choái.

- Bón phân cân đối hai lần trong một năm sau khi thu hoạch.
- Đảm bảo tưới đủ nước cho cây và đào rãnh thoát nước vào mùa mưa.
- Phòng trừ sâu bệnh, vệ sinh đồng ruộng.

### \* Thu hoạch và bảo quản

- Thời điểm: Mùa thu hoạch từ tháng 4 đến tháng 7, chia nhiều lần hái. Mỗi lần cách nhau 1 - 2 tuần. Tiến hành thu hoạch khi các chùm xuất hiện rải rác các quả chín.

- Đối với tiêu đen: Tiến hành thu hoạch khi chùm quả có trên 5% số quả chín. Phơi nắng từ 3 - 4 giờ, tiến hành tách hạt ra khỏi gié. Nhúng hạt vào nước nóng khoảng 80 °C từ 1 - 2 phút. Để hạt ráo nước, phơi nắng cho đến khi hạt khô, có màu đen, độ ẩm đạt dưới 12 %, tiến hành đóng gói và bảo quản nơi khô ráo.

- Đối với tiêu trắng: Tiến hành thu hoạch khi các chùm quả có tỷ lệ hạt chín trên 20%. Cho quả vào túi, buộc chặt và ngâm trong nước từ 4 - 5 ngày. Khi quả tiêu mềm và có thể tách vỏ ra một cách dễ dàng, tiến hành vớt hạt ra rửa sạch, lọc bỏ cọng gié, vỏ ngoài và các tạp chất. Phơi nắng từ 2 - 3 ngày cho đến khi khô, sau đó đóng gói và bảo quản nơi khô ráo.

- Đối với hạt tiêu dạng bột: Tiêu bột được nghiền, xay từ hạt tiêu đen hoặc hạt tiêu trắng thành phẩm với các kích cỡ khác nhau, sau đó đóng gói và bảo quản nơi khô ráo.

---