

Bảo hộ Chỉ dẫn địa lý “Lục Nam” cho sản phẩm na dai

16:16 05/08/2020

Cục Sở hữu trí tuệ vừa ban hành Quyết định số 2806/QĐ-SHTT về việc cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số 00083 cho sản phẩm na dai “Lục Nam”. Ủy ban nhân dân huyện Lục Nam (tỉnh Bắc Giang) là tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý này.

Khu vực địa lý: Các xã Đông Hưng, Đông Phú, Cương Sơn, Lan Mẫu, Huyền Sơn, Nghĩa Phương thuộc huyện Lục Nam, tỉnh Bắc Giang.

Na dai Lục Nam dạng khối hình trái tim, vỏ quả sần, có màu xanh hơi vàng, kẽ mắt có mầu vàng trắng. Quả có đường kính 74,31 – 89,68 mm, chiều cao 68,66 – 85,84 mm, trọng lượng quả ở mức 299,56 – 466,40 g/quả. Tỷ lệ phần ăn được của na dai Lục Nam ở mức 54,20 – 66,75 %. Khi ăn, na có mùi thơm nhẹ và vị ngọt thanh, chua nhẹ, không chát.

Sở dĩ na dai Lục Nam có mùi vị đặc trưng như vậy là do hàm lượng đường tổng số và độ Brix trong quả cao (hàm lượng đường tổng số: 12,05 – 12,56 %; độ Brix: 15,96 – 19,04 %), trong khi hàm lượng Axit và Vitamin C trong quả thấp hơn các sản phẩm cùng loại khác (hàm lượng Axit tổng số: 1,61 – 1,90 %; hàm lượng Vitamin C: 36,79 – 43,38 mg/100g tươi phần ăn được). Đặc biệt, na Lục Nam còn có hàm lượng Cellulose (chất xơ) cao ở mức 0,88 – 1,62 % theo vật chất khô, do đó rất có lợi cho quá trình tiêu hóa của người sử dụng.



Na dai Lục Nam

Danh tiếng và chất lượng đặc thù của na dai Lục Nam có được nhờ các điều kiện tự nhiên của khu vực địa lý.

Theo đó, khu vực địa lý mang tính chất của khí hậu lục địa vùng núi đông bắc khá rõ rệt. Mùa mưa kéo dài từ tháng 4 đến tháng 9 và mùa khô từ tháng 10 đến tháng 3 năm sau. Nhiệt độ trung bình năm 20 - 25°C. Lượng mưa bình quân hàng năm giao động từ 895 - 2.988 mm/năm.

Độ ẩm trung bình năm từ 80 - 85%. Số giờ nắng trung bình trong năm là 1.401 giờ. Tổng lượng bốc hơi trung bình năm là 750 - 850 mm. Nhìn chung lượng bốc hơi thường thấp hơn lượng mưa, kết hợp với hệ thống sông suối và các ao hồ tích trữ nước nên mùa khô ít hạn.

Khu vực địa lý ở ven các sườn đồi có độ dốc

Ngoài các yếu tố tự nhiên của khu vực địa lý, kỹ thuật sản xuất, thu hoạch và bảo quản của người nông dân địa phương cũng góp phần tạo nên đặc thù của na dai Lục Nam. Sau mỗi vụ thu hoạch, người trồng na dai tại Lục Nam có kinh nghiệm đốn tỉa các cây già yếu, hoặc cách cành mọc trong tán trên cây na đang thời kỳ sung sức, kết hợp bón phân, chăm sóc để cây na cho nhiều quả, quả to, chất lượng tốt.

Đặc biệt, việc đốn tỉa còn làm cho na ở Lục Nam ra hoa, đậu quả trên thân cây, khắc phục việc ra quả ở đầu cành dễ bị gió quật làm cho quả bị rơi xuống đất, vỡ nát. Lục Nam cũng là địa phương đầu tiên tìm tòi và áp dụng phương pháp thụ phấn bổ sung vừa để kéo dài mùa vụ thu hoạch na, vừa tránh việc na chín rộ dẫn đến không kịp thu hoạch.

Thêm vào đó, việc sử dụng tro rơm để trộn vào phân bón cho cây của người dân địa phương cũng giúp bổ sung Kali làm tăng quá trình phân hóa mầm non, giảm tỷ lệ rụng và tăng tỷ lệ đậu quả, nâng cao chất lượng nông sản thông qua quá trình tích lũy đường, vitamin, giúp cho màu sắc quả đẹp hơn, hương vị quả thơm hơn và tăng khả năng bảo quản.

Chính vì vậy, na Lục Nam có màu tươi hơn và lâu bị thâm quả hơn so với nhiều loại na khác.

PV