

ĐĂNG BẠ QUỐC GIA
CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Số: 00128

Số Giấy chứng nhận: **00128**

Ngày cấp: **20/02/2023**

Chỉ dẫn địa lý: **NA HANG**

Sản phẩm: **Rượu ngô men lá**

Số đơn: **6-2022-00012**

Ngày nộp đơn: **08/07/2022**

Ngày công bố Đơn: **26/09/2022**

Số Công báo A: **414A**

Ngày công bố Giấy chứng nhận đăng ký CDDL:

Số Công báo B: **420**

Thời hạn hiệu lực: có hiệu vô thời hạn kể từ ngày cấp

Chủ đơn chỉ dẫn địa lý: **ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN NA HANG**

Địa chỉ: Thị trấn Na Hang, huyện Na Hang, tỉnh Tuyên Quang

Đại diện sở hữu công nghiệp:

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: **ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN NA HANG**

Địa chỉ: Thị trấn Na Hang, huyện Na Hang, tỉnh Tuyên Quang

Tổ chức kiểm soát chỉ dẫn địa lý:

Khu vực địa lý:

Xã Thượng Nông, xã Côn Lôn, xã Đà Vị, xã Sơn Phú và thị trấn Na Hang thuộc huyện Na Hang, tỉnh Tuyên Quang (bản đồ khu vực địa lý kèm theo).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm

* Cảm quan:

- Vị: Cay êm dịu;
- Mùi: Mùi thơm của men lá từ các cây thảo mộc và mùi ngô.

* Chất lượng:

- Hàm lượng Ethanol (% thể tích ở 20°C): 25 - 35;
- Hàm lượng Methanol (mg/l ethanol 100°): 1.562 - 1.623;
- Hàm lượng Aldehyde (mg/l ethanol 100°): 4,12 - 4,49.

Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý

Điều kiện địa lý tự nhiên:

Khu vực địa lý có độ cao trung bình từ 500 - 1000 m so với mực nước biển, địa hình chủ yếu là núi đá vôi, khí hậu mát mẻ quanh năm, biên độ nhiệt độ ngày đêm trung bình các tháng từ 10 - 15°C, độ ẩm không khí trung bình năm là 85 %.

Phương pháp sản xuất:

* *Nguyên liệu:*

- Quả men lá: Là sản phẩm lên men của 38 loại cây thảo mộc sinh trưởng và phát triển trên địa bàn huyện Na Hang, tỉnh Tuyên Quang.

- Ngô hạt khô: Hạt ngô được trồng tại huyện Na Hang, tỉnh Tuyên Quang. Hạt ngô được phơi khô, độ ẩm khoảng 15 %.

- Nước: Sử dụng hoàn toàn bằng nước suối được lấy từ các mỏ nước từ chân núi đá vôi tại huyện Na Hang, tỉnh Tuyên Quang.

* *Phương pháp sản xuất quả men lá:*

- Nguyên liệu:

- + Củ Riềng Đỏ: Khoảng 3 kg;
- + Cây Keng Nộc Khoa: Khoảng 1,5 kg;
- + Dây cây Khau Pùng và cây Nhân Trần: Khoảng 1 kg/loại cây;
- + Cây Cam Thảo Nam: Khoảng 0,8 kg;
- + Thân cây Sơn Thục và cây Mã Đề: Khoảng 0,4 kg/loại cây;

+ Vỏ cây Khau Vi, dây và lá cây Chuối Nuôm, vỏ và rễ cây Lạc Đèo, dây cây Thâu Tài Pậu, cây Mía Giò, vỏ và lá cây Tham Chàng, vỏ và rễ cây Đứa Póong, cây Nậu Ao, vỏ và rễ, lá cây Phết Đông, cây Sâm Bùa, gốc cây Nò Nghiều, vỏ của rễ cây Lạc Pài Đông, cây Nhà Hèo: Khoảng 0,3 kg/loại cây;

+ Cây Thạch Xương Bò, rễ và mầm cây Sa Nhân, cây Gừng, vỏ và rễ cây Cán Công, vỏ và lá cây Tảng Tó, lá cây Mít, cây Nét Tỳ Po, cây Lạc Đăm, dây và lá cây Trầu Không, dây và lá cây Nhà Đông: Khoảng 0,2 kg/loại cây;

+ Vỏ và rễ cây Mạt Vài, lá cây Men, lá cây Bura Hắc, củ Sả: Khoảng 0,1 kg/loại cây;

+ Thân và lá cây rau răm: Khoảng 0,06 kg;

+ Vỏ và lá quế, hoa riềng: Khoảng 0,05 kg/loại cây;

+ Quả tiêu: khoảng 0,03 kg.

- Chế biến: Rửa sạch nguyên liệu, phơi khô, băm và giã nhỏ, ngâm với nước sôi trong khoảng 30 phút với lượng nước bằng với bề mặt của lượng thảo dược trong nồi, đun sôi. Trộn khoảng từ 2 - 2,5 lít nước thảo dược đã để nguội với khoảng 10 kg bột gạo. Sau khi trộn, tiến hành nặn quả men lá với khối lượng trung bình khoảng từ 20 - 30 gram/quả. Xếp quả men lá vào nong, nia và ủ ấm cho đến khi quả men lá khô.

** Phương pháp nấu rượu*

- Làm sạch hạt ngô: Rửa ngô bằng nước sôi và ngâm trong nước sôi khoảng từ 3 giờ - 6 giờ.

- Bung ngô: Cho ngô vào chảo đun (bung) với nước sôi cho đến khi ngô chín hoàn toàn và nở hết, đảm bảo ngô không bị quá nhừ hoặc quá khô.

- Để nguội: Đổ ngô ra nong để nguội.

- Trộn men: Tiến hành trộn đều quả men lá đã được giã nhỏ với ngô (không cần nước) theo tỷ lệ quả men lá/ngô là khoảng 1/17.

- Lên men: Cho hỗn hợp trên vào chum, vại và ủ kín từ 20 - 22 ngày.

- Chung cất: Kết thúc quá trình lên men, tiến hành chung cất bằng phương pháp cách thủy khoảng 3 giờ.

- Đóng chai: Sản phẩm rượu ngô men lá được đóng chai tại huyện Na Hang, tỉnh Tuyên Quang./.

Phần ghi nhận các sửa đổi: