

in Biên là tên cao nguyên miền núi - biên giới Việt Nam, nằm khu vực Tây Bắc, có tọa độ 20°54' – 22°33' vĩ Bắc, 102°10' – 103°56' kinh Đông. a danh "in Biên" ra đời từ năm 1841 do vua Thiệu Trị đặt tên, in có nghĩa là vùng chãi, "Biên" có nghĩa là vùng biên giới. in Biên không chỉ giới hạn về vị trí địa lý mà còn về mặt địa hình và khí hậu. Chính vì vậy là quê hương của các sản phẩm nổi tiếng: gạo in Biên. Sản phẩm gạo in Biên bao gồm hai loại chính là gạo IR64 và gạo Bc thơm s 7.

Gạo IR64 là gạo lúa có chọn lọc từ tập đoàn nhập khẩu gạo Việt Nam (IRRI), có lai tạo từ hai giống IR5657-33/IR2061-465, của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn công nhận là giống chính thức từ Quyết định số 402/Q/BNN-KHCN ngày 27/11/1986. Giống IR64 in Biên có màu vàng nhạt, bóng cao, thơm ngon. Gạo IR64 in Biên có mùi thơm nhẹ, độ ẩm thấp, độ dài hạt và độ cứng. Các chỉ tiêu chất lượng của gạo IR64 in Biên bao gồm: hàm lượng protein (7,26 - 8,55%), hàm lượng amylose (15,4 - 18,2 %), hàm lượng tinh bột (79,0 - 84,2 %).

Gạo Bc thơm s 7 là gạo lúa có nhập khẩu từ Việt Nam từ năm 1992, của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn công nhận là giống chính thức từ Quyết định số 1224-Q/BNN-KHCN. Giống Bc thơm s 7 in Biên màu vàng óng, hạt dài xanh cao, hình dáng nhẵn và thon. Gạo Bc thơm s 7 in Biên: hạt nhẵn, bóng, màu trắng trong, có ánh xanh, hạt dài và độ dài 20-30%. Gạo Bc thơm s 7 in Biên có mùi thơm nhẹ, độ cứng, độ ẩm và độ dài. Các chỉ tiêu chất lượng của gạo Bc thơm s 7 in Biên bao gồm: hàm lượng protein (7,32 - 9,11), hàm lượng amylose (12,28 – 14,54), hàm lượng tinh bột (76,66 – 83,68).

Khu vực địa lý bao gồm xã Thanh Minh, phường Nam Thanh, phường Thanh Trung, phường Him Lam, phường Noong Bua thuộc thành phố in Biên Phủ; xã Thanh Xuân, xã Thanh An, xã Noong Hát, xã Sam Mần, xã Thanh Na, xã Thanh Lương, xã Thanh Hương, xã Thanh Chấn, xã Thanh Yên, xã Noong Lương thuộc huyện in Biên, tỉnh in Biên. Khu vực này có các điều kiện thuận lợi cho hai giống lúa IR64 và Bc thơm s 7 phát triển, tạo nên những tính chất đặc thù của gạo in Biên. Đây là một thung lũng lớn, dạng hình lòng chảo, xung quanh có núi cao bao bọc, nằm cao 450-550m, có độ dốc 3-5°, nghiêng dần từ Bắc xuống Nam. Địa hình khu vực địa lý là đất phù sa và đất vàng, nâu vàng, có thành phần trung bình rất nhẹ. Khu vực địa lý có nhiệt độ trung bình năm từ 22,4°C-23,16°C, tổng tích ôn trên 8.000°C, mùa đông ít khi có sương mù và băng giá. Biên độ nhiệt ngày và đêm trung bình cao (10,53°C), là điều kiện thuận lợi cho quá trình tích lũy mùi thơm và độ dẻo của gạo. Số giờ nắng trung bình 2034 giờ/năm, thời gian chiếu sáng dài, tổng lượng bức xạ trung bình/năm là 68.5/kcal/cm<sup>2</sup>/năm. Lượng mưa của khu vực địa lý dao động trong phạm vi từ 1400-2500mm/năm, tổng lượng mưa trong các tháng mùa mưa chiếm 70-80%, chủ yếu không đều, tập trung vào các tháng 6-9. Độ ẩm trung bình năm từ 81-84%, vào mùa mưa từ tháng 6-9 độ ẩm trung bình cao nhất vì 84-87%, các tháng 2-3 có độ ẩm trung bình thấp nhất vì 71-80%. Khu vực địa lý có bị ngập lụt do sông Nam Răm và sông Nam Núa. Ph lưu lượng nước của sông Nam Núa là suối Nam Ngám. Các phụ lưu chính của sông Nam Răm là Nam Phụng, Nam Khu Hú, Nam C, đây là hệ thống tiêu thoát nước chính cho toàn bộ khu vực địa lý. Ngoài các điều kiện tự nhiên đặc thù, văn hóa và tập quán sản xuất lúa của người dân tộc Tây Bắc cũng góp phần tạo nên chất lượng và danh tiếng của sản phẩm gạo in Biên.

**(Theo [noip.gov.vn](http://noip.gov.vn))**