

PHẦN VI

CHỈ DẪN ĐỊA LÝ ĐƯỢC CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ

Theo quyết định số: 723/QĐ-SHTT, ngày 19 tháng 03 năm 2014:

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00041

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH QUẢNG NINH

Địa chỉ: Phố Hải Lộc, phường Hồng Hải, thành phố Hạ Long, tỉnh Quảng Ninh

Chỉ dẫn địa lý : QUẢNG NINH

Sản phẩm : Con ngán

Khu vực địa lý : xã Đông Rui, xã Đông Hải, xã Đông Ngũ, xã Tiên Lãng, xã Hải Lạng thuộc huyện Tiên Yên; xã Đầm Hà, xã Đại Bình, xã Tân Bình, xã Tân Lập thuộc huyện Đầm Hà; xã Đài Xuyên, xã Vạn Yên, thuộc huyện Vân Đồn; xã Hoàng Tân, xã Hà An, xã Liên Hòa thuộc thị xã Quảng Yên; xã Tiến Tới, xã Cái Chiên, xã Quảng Phong thuộc huyện Hải Hà, tỉnh Quảng Ninh (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm

* Cảm quan

- Con ngán Quảng Ninh có hình tròn hoặc ovan, màu vỏ xám, xanh nhạt đến đậm, vỏ 2 mảnh, bề mặt vỏ có gờ sinh trưởng. Gờ sinh trưởng của ngán Quảng Ninh rõ ràng, tương đối đều và ráp;

- Chiều dài thân ngán (từ đỉnh vỏ tới miệng vỏ) có độ to nhỏ khác nhau, tối thiểu từ 3cm trở lên;

- Con ngán Quảng Ninh có trọng lượng lớn hơn so với con ngán có cùng kích thước của các nơi khác;

- Vùng trắng ở đuôi vỏ của con ngán Quảng Ninh nhỏ hơn so với vùng trắng đuôi vỏ của con ngán có cùng kích thước ở các nơi khác;

- Thịt ngán tươi có màu trắng đục, mùi tanh, mang huyết có màu hồng tươi. Mang huyết của con ngán Quảng Ninh dày, to, che phủ rộng.

* Chất lượng

- Thịt ngán khi được làm chín có vị ngọt đậm, béo ngậy, vị thơm đậm, mùi hơi nồng;

- Hàm lượng protein : ≥ 153 g/kg ăn được;

- Hàm lượng glucit : ≥ 44 g/kg ăn được;

- Hàm lượng lipid : ≥ 12 g/kg ăn được;

- Hàm lượng Vitamin B : ≥ 715 mg/kg ăn được;

- Hàm lượng Ca : 1025-1525 mg/kg ăn được;

- Hàm lượng Phốtpho : 1700-2090 mg/kg ăn được;

Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý:

* Đặc thù về địa hình:

CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 313 TẬP B (04.2014)

- Khu vực địa lý là các bãi lầy thuộc các rừng ngập mặn ở cửa của các con sông ngấn và đốc, có dòng chảy lớn và vùng triều rộng trải dài, biên độ nước lớn và nước ròng trong tháng cao;

- Lớp bùn đáy ở các bãi lầy ở khu vực địa lý dày từ 0,5 đến 1,5m, có độ mặn từ 20 đến 30‰.

* Điều kiện khí hậu:

- Khu vực địa lý có nhiệt độ trung bình năm trên 22⁰C. Từ tháng 11 đến hết tháng 3, nhiệt độ trung bình dưới 20⁰C. Từ tháng 4 đến cuối tháng 9, nhiệt độ trung bình trên 28⁰C;

- Tổng số giờ nắng trong năm tại khu vực địa lý từ 1.000 – 1.700 giờ, trung bình một ngày đạt 3,6 giờ. Số giờ nắng trung bình năm là 1290 giờ/năm;

- Mùa mưa ở khu vực địa lý từ tháng 5-10 (lượng mưa lớn hơn 100mm/tháng), mùa khô từ tháng 11 đến tháng 4 năm sau. Lượng mưa trung bình tại khu vực địa lý từ 1.600-2.700mm/năm;

- Độ ẩm không khí trung bình tại khu vực địa lý cao: 84%;

- Số ngày mưa phùn không nhiều, nơi mưa phùn nhiều nhất là 38 ngày/năm, kéo dài từ tháng 12 đến tháng 4. Tháng mưa phùn nhiều nhất là tháng 3.

- Gió mùa bắt đầu từ tháng 9-10, kết thúc vào tháng 5-6, trung bình mỗi năm có 20-25 đợt gió mùa.

- Thời gian từ tháng 5 đến tháng 10 là thời điểm không có mưa phùn và gió mùa, độ ẩm không khí cao nhất và ổn định nhất trong năm, đây cũng là mùa sinh sản của con ngán và mùa khai thác ngán.

* Điều kiện sông ngòi, rừng ngập mặn và hệ thống hải văn:

- Khu vực địa lý có các hệ thống sông ngòi dày đặc. Các hệ thống sông chính của khu vực địa lý đã hình thành các vùng rừng ngập mặn trên các lưu vực cửa sông bao gồm: khu vực rừng ngập mặn cửa sông Đá Bạc và sông Bình Hương – Kinh Trai; khu vực rừng ngập mặn cửa sông Tiên Yên và sông Ba Chẽ; khu vực các cửa sông nhỏ thuộc huyện Đầm Hà và Hải Hà.

- Các rừng ngập mặn tại khu vực địa lý duy trì chế độ thủy triều thường xuyên, chất lượng nước tầng đáy có độ mặn trung bình là 25‰, nhiệt độ nước biển trung bình năm đạt 25⁰C và không có sự biến động trong mùa hè. Độ pH duy trì liên tục tại mức giá trị 5.

- Chất lượng môi trường sinh khối của rừng ngập mặn cửa sông: biên độ thủy triều vào các tháng mùa hè ở khu vực địa lý khá lớn, diễn ra trong thời gian dài, thời gian phơi bãi kéo dài. Nền đáy tiếp xúc trực tiếp với ánh sáng mặt trời dài giúp các hệ thực vật phù du phát triển mạnh mẽ, giúp duy trì sinh khối vùng nước ngập mặn cao.

- Độ mặn nước biển tại khu vực địa lý: từ tháng 11 đến tháng 4 nồng độ muối trong nước biển cao nhất trong năm (31-32‰), từ tháng 5 đến tháng 11 nồng độ muối trong nước biển thấp nhất trong năm (21-22‰).

- Thủy triều tại khu vực địa lý thuộc chế độ nhật triều thuận nhất của vịnh Bắc Bộ, mỗi ngày có một lần triều lên và một lần triều xuống.

Quy trình kỹ thuật khai thác, bảo quản và vận chuyển

- Thời gian khai thác ngán: từ tháng 3 đến tháng 11 hàng năm;

- Dụng cụ khai thác ngán:

CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 313 TẬP B (04.2014)

+ Que xăm ngán: chiều dài 1m, làm bằng sắt, cán cầm bằng gỗ hoặc kim loại, đầu còn lại được làm dẹt hình muỗng.

+ Dụng cụ hỗ trợ: quần áo, dụng cụ bảo hộ lao động và các công cụ hỗ trợ khác.

- Quy trình kỹ thuật khai thác:

+ Tìm kiếm ổ ngán: bằng hai cách là quan sát các lỗ sủi tăm và thông qua khứu giác (ngửi để xác định mùi bùn);

+ Tìm và bắt ngán: dùng xăm chọc để cày xuống đất bùn hoặc đâm chọc xuống đất bùn khoảng 0,5m trong phạm vi 30 cm². Khi đạt độ sâu khoảng 30cm, giảm tốc độ đưa que xăm xuống, tránh làm vỡ vỏ ngán. Khi chạm tới vỏ ngán hoặc nghe thấy tiếng va chạm, rút que xăm lên, dùng tay moi ngán. Khi đưa tay xuống, bàn tay khum lại, luôn nhẹ nhàng xuống dọc theo lỗ sủi tăm. Khi chạm vào vỏ ngán, xèo bàn tay nắm chặt con ngán, rút nhanh, tránh kéo bùn theo.

- Vận chuyển và bảo quản:

+ Sử dụng túi lưới, giỏ sọt, xô chậu hoặc thùng để chứa ngán.

+ Sản phẩm sẽ được bảo quản khô hoặc ướt. Thời gian bảo quản khô tối đa 1 tuần. Mùa đông cần ủ ấm bằng khăn ướt để tránh làm sản phẩm bị mở mồm.

+ Phương pháp vận chuyển khô: chứa trong thùng xốp, bao tải hoặc túi nylon. Mật độ vận chuyển: 150-300 con/thùng. Nhiệt độ vận chuyển: 20-25⁰C, để nơi thoáng mát.

+ Phương pháp vận chuyển ướt: chứa trong thùng xốp, đáy thùng được phủ lớp bạt hoặc vải đã tẩm ướt. Sau khi xếp sản phẩm vào thùng, dùng vải đã tẩm ướt bằng nước biển phủ lên trên. Mật độ vận chuyển: 300-400 con/thùng, nhiệt độ vận chuyển: 20-25⁰C, để nơi thoáng mát.
