

PHẦN VI

CHỈ DẪN ĐỊA LÝ ĐƯỢC CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ

Quyết định: 2929/ QĐ-SHTT, ngày 12/11/2015

Số đơn: 6-2013-00002 (220) Ngày nộp đơn: 21/10/2013

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: **00047**

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: **ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN VÂN ĐỒN**

Địa chỉ: Khu 5 thị trấn Cái Rồng, huyện Vân Đồn, tỉnh Quảng Ninh

Chỉ dẫn địa lý : **VÂN ĐỒN**

Sản phẩm : **Sá sùng**

Khu vực địa lý : Xã Minh Châu, xã Quan Lạn thuộc huyện Vân Đồn, tỉnh Quảng Ninh
(theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm

* *Đặc thù về sinh học:* Sá sùng Vân Đồn thuộc loài Sipunculus nudus.

* *Đặc thù của sản phẩm sá sùng tươi sơ chế:*

- *Cảm quan:*

+ Hình dáng: hình ống dài;

+ Độ dài: 6-13cm;

+ Đường kính: 9-13mm;

+ Màu sắc: Trắng ngà đến hồng nhạt. Sản phẩm có màu trắng khi nấu chín;

+ Cảm giác khi ăn: Sản phẩm có vị ngọt dịu của đạm khi nấu chín.

- *Chỉ tiêu lý hoá trong 100g sản phẩm:*

+ Protein (g): 34,7- 37,66;

+ Lipid (g): 1,16-2,34;

+ Khoáng (g): 1,4-1,5;

+ Độ ẩm (%): 58,3-60,67;

+ Muối (%): 0,2-0,28;

+ Sạn (%): 0,76-1,08.

** Đặc thù của sản phẩm sá sùng khô:*

- *Cảm quan:*

+ Hình dáng: hình ống dài;

+ Độ dài: 6,5-10cm;

+ Đường kính: 9-13mm;

+ Màu sắc: Trắng ngà đến vàng nâu nhạt. Sản phẩm có màu nâu cánh gián khi rang chín;

+ Cảm giác khi ăn: Sản phẩm giòn khi rang chín, có vị ngọt dịu của đạm.

- *Chỉ tiêu lý hoá trong 100g sản phẩm:*

+ Protein (g): 47-58;

+ Lipid (g): 7,6-8,2;

+ Khoáng (g): 5-5,6;

+ Glutamic axit (%): 4,3-7,5;

+ Độ ẩm (%): 15,3-18,7;

+ Muối (%): 0,5-0,53;

+ Sạn (%): 1,05-1,58.

Đặc thù về điều kiện địa lý:

** Đặc thù về địa hình:*

Sá sùng Vân Đồn được khai thác tự nhiên ở các bãi triều ven các đảo như Minh Châu và Quan Lạn. Các bãi triều này có địa hình phẳng, rộng, nghiêng thoải về phía biển với độ dốc từ 2⁰ - 3⁰. Ngoài đặc điểm của một bãi triều thấp ven biển, các bãi triều này còn được bao quanh bởi các dãy núi trên đảo hay cấu tạo kiểu dạng bãi triều trong các vụng. Kiểu địa hình đặc biệt bao quanh này đã tạo cho các bãi triều có điều kiện khá yên tĩnh về sóng gió, thuận lợi cho sá sùng sinh sống và phát triển.

** Đặc thù về điều kiện môi trường nước vùng biển Vân Đồn:*

Vào mùa đông (tháng 11 năm trước đến tháng 3 năm sau), vùng biển Vân Đồn có nhiệt độ trung bình từ 20,5⁰C - 21,5⁰C, độ muối trung bình từ 30‰ - 31‰.

Vào mùa hè (tháng 4 đến tháng 10), nhiệt độ trung bình năm từ 29,5⁰C - 30⁰C, mùa hè trùng với thời kỳ mưa nhiều, lượng mưa lớn đồng thời nước ngọt từ các sông, suối trong đất liền đổ ra biển nhiều nên nước biển bị pha loãng, độ mặn xuống thấp, độ muối trung bình từ 21‰ - 27,3‰.

Độ mặn của nước biển không quá cao, đặc biệt vào mùa hè, vì vậy sá sùng Vân Đồn không có vị chất như sá sùng ở các nơi khác.

** Đặc thù môi trường trầm tích:*

Các bãi sá sùng có thành phần độ hạt trầm tích chủ yếu là cát với mức trung bình là 79,13%, thành phần hạt sét trong trầm tích là 1,9%.

** Đặc thù về hệ sinh thái:*

Vân Đồn có thềm lục địa rộng lớn nằm hoàn toàn trong vịnh Bái Tử Long với cấu trúc địa hình và hệ sinh thái đa dạng, có nhiều loài thực vật phù du và động vật phù du sinh sống.

Vùng nước bãi triều thuộc Minh Châu và Quan Lạn có loài thực vật phù du thuộc bốn ngành tảo (tảo silic, tảo giáp, tảo lục và tảo lam), trong đó tảo silic chiếm ưu thế và đây là thức ăn chính của sá sùng.

Các rừng ngập mặn bao quanh các truong cát có sá sùng cũng tạo ra nguồn dinh dưỡng đặc trưng của vùng cho sá sùng.

Quy trình khai thác, chế biến:

* Mùa vụ: Mùa khai thác chính từ tháng 2 đến tháng 10, tập trung từ tháng 4 đến tháng 7 hàng năm.

* Hình thức và dụng cụ khai thác: Tiến hành đào hang/lỗ sá sùng bằng chiếc mai có lưỡi bằng thép, cán bằng gỗ lim. Lưỡi mai dài khoảng 25cm, toàn bộ chiều dài từ cán đến lưỡi dài khoảng 1,6m. Lựa chọn sá sùng bằng tay và chỉ khai thác sá sùng có kích thước từ 6cm trở lên.

** Kỹ thuật chế biến:*

Kỹ thuật chế biến sá sùng tươi sơ chế và sá sùng khô giống nhau ở 5 công đoạn: để hồi sức, rửa, lộn trái, rửa, chần. Đối với sá sùng khô, tiến hành thêm công đoạn sấy khô.

- Hồi sức cho sá sùng: Đổ sá sùng xuống sàn để hồi sức lại. Chỉ sử dụng sá sùng còn sống, không có màu đen và không bị đứt;

- Rửa sá sùng: Sá sùng được làm sạch cát bằng cách rửa từng con trong chậu nước sạch;

- Lộn trái sá sùng: Dùng đũa tre vót nhọn đầu chọc vào giữa thân sá sùng để lộn trái sá sùng;

CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 333 TẬP B (12.2015)

- Rửa sá sùng: Tiến hành rửa sạch cát và nhót phần vữa lộn ra của sá sùng bằng nước sạch, nước được thay liên tục.

- Chần sá sùng: Tiến hành chần sá sùng trong nước nóng đủ độ cho đến khi sá sùng chuyển sang màu trắng hoặc màu hồng thì vớt ra, để ráo nước.

- Đối với sá sùng tươi sơ chế: Sản phẩm được đóng gói trong túi nilon và bảo quản ở nhiệt độ từ -10°C đến -15°C .

- Đối với sá sùng khô: Xếp sá sùng đều ra khay lưới để phơi hoặc sấy khô. Dùng tay vê thân sá sùng để định hình cho đẹp sản phẩm và loại bỏ cát còn sót lại trên sá sùng. Sấy cho đến khi độ ẩm từ 15,3% đến 18,7%.
