

PHẦN VI

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ ĐƯỢC CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ**

Quyết định: 1983/QĐ-SHTT, ngày 19/04/2019

Số đơn: 6-2018-00005

Chủ đơn: Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh Hà Giang

Địa chỉ: 196 Trần Hưng Đạo, phường Nguyễn Trãi, tỉnh Hà Giang

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00073

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh Hà Giang

Chỉ dẫn địa lý: Hà Giang

Sản phẩm: Thịt bò

Khu vực địa lý: Các huyện Mèo Vạc, Đồng Văn, Yên Minh, Quản Bạ, Xín Mần, Hoàng Su Phì thuộc tỉnh Hà Giang (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm

\* Đặc thù cảm quan:

- Màu sắc: Thịt bò có màu đỏ tươi
- Thớ thịt: Mịn, nhỏ, nhiều mỡ giắt màu vàng nhạt
- Mặt thịt: Dính tự nhiên, khô ráo
- Mùi: Mùi gây đặc trưng
- Vị: Ngon, mềm và béo khi chế biến

\* Đặc thù chất lượng:

- Hàm lượng Protein: 21,30 - 23,30%
- Tỷ lệ mỡ: 3,80 - 5,79%
- Độ dai : 48,90 - 70,50
- Dư lượng (chì, thủy ngân, cadini): Không có

Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý

\* *Đặc thù về địa hình*

Địa hình khu vực địa lý là vùng núi cao trên 1000m so với mực nước biển, ¾ diện tích là đá, địa hình chia cắt, hiểm trở.

\* *Đặc thù về khí hậu*

Khu vực địa lý nằm trong vùng khí hậu trong lành, mát mẻ, nhiệt độ trung bình năm từ 21,6°C - 23,9°C.

*\* Đặc thù về nguồn thức ăn*

Khu vực địa lý đa dạng các loài thực vật tự nhiên, đặc biệt có một số loài cây cỏ là nguồn thức ăn quan trọng đối với bò trong giai đoạn vỗ béo.

Quy trình kỹ thuật chăn nuôi

*\* Giống:* Giống bò vàng địa phương.

*\* Tập quán chăn nuôi:* Nuôi nhốt là chủ yếu, bò phải được vỗ béo từ 2 - 3 tháng trước khi xuất chuồng.

*\* Kỹ thuật vỗ béo:* Bò sẽ nuôi nhốt hoàn toàn trong giai đoạn vỗ béo. Khẩu phần ăn trong giai đoạn vỗ béo gồm thức ăn tinh (chủ yếu là ngô) và thức ăn thô xanh (cỏ tự nhiên, các loại cây cỏ đại thu hái trên rừng, thân lá cây ngô còn xanh) đối với bò từ 3 - 4 tuổi và từ 300 - 400 kg/con bao gồm:

Vụ Đông Xuân (ngày/con): 1,5kg thức ăn tinh và 30 - 40kg thức ăn xanh trong 15 ngày đầu; 2 - 2,5kg thức ăn tinh và hơn 40kg thức ăn xanh trong 45 ngày tiếp theo; hơn 3kg thức ăn tinh và hơn 40kg thức ăn xanh từ 60 ngày trở đi.

Các vụ khác (ngày/con): 1kg thức ăn tinh và hơn 35kg thức ăn xanh trong 15 ngày đầu; 1,5 - 2kg thức ăn tinh và hơn 35kg thức ăn xanh trong 45 ngày tiếp theo; hơn 2,5kg thức ăn tinh và hơn 35kg thức ăn xanh từ 60 ngày trở đi.

*\* Kỹ thuật chăm sóc*

- Sử dụng thức ăn tinh và thức ăn thô xanh.

- Sử dụng nước uống sạch, đảm bảo vệ sinh. Mùa đông cho bò uống nước ấm pha thêm ít muối (tỷ lệ từ 3-5 thìa cà phê cho 10 lít nước).

- Tiêm phòng dịch theo đúng lịch. Không tiêm phòng trong giai đoạn từ 15 - 30 ngày trước khi xuất chuồng.

*\* Quy định trong giết mổ*

- Thời gian giết mổ bò từ 36 - 48 tháng tuổi. Bò phải khỏe mạnh, có nguồn gốc rõ ràng và được nuôi vỗ béo từ 2 - 3 tháng. Trước khi giết mổ, bò được cho ăn thức ăn thô xanh từ 1 - 2 ngày.

- Cơ sở giết mổ phải có khu nuôi lưu bò và đảm bảo yêu cầu vệ sinh thú y. Quy trình và dụng cụ giết mổ phải đảm bảo an toàn và vệ sinh.

- Sau khi giết mổ, sản phẩm phải được kiểm tra và đóng dấu kiểm định.

## CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 374 TẬP B (05.2019)

---

\* *Quy định về đóng gói và bảo quản:* Sản phẩm được đóng gói bằng các vật liệu an toàn, hút chân không và bảo quản trong tủ mát ở nhiệt độ 0 - 4°C hoặc tủ đông ở nhiệt độ từ -18 đến -10°C.

---