

## CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 393 TẬP B - QUYỂN 3 (12.2020)

---

Tập quán nuôi

\* Giống: Ba ba gai đẻ chính vụ (từ tháng 3 - tháng 5), chọn con thân dẹt và trọng lượng từ 100 - 200 g/con.

\* Mùa vụ thả ba ba gai giống: Từ tháng 3 - tháng 11.

\* Yêu cầu ao nuôi: Ao nuôi ba ba gai có nước suối chảy liên tục quanh năm. Ao được phủ bèo tây chiếm 50% mặt nước ao và chủ động được vấn đề cấp thoát nước.

\* Thức ăn: Thức ăn chủ yếu là giun, cá, ốc, hến.

\* Thu hoạch: Sau 3 năm nuôi kể từ khi thả giống, tiến hành thu hoạch khi ba ba gai có trọng lượng 2,5 - 3,5 kg.

---

Quyết định: 4521/QĐ-SHTT, ngày 23/11/2020

Số đơn: 6 - 2020 - 00006

Chủ đơn: Ủy ban nhân dân huyện Bá Thước

Địa chỉ: Phố 1, thị trấn Cảnh Nang, huyện Bá Thước, tỉnh Thanh Hóa

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: **00090**

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Ủy ban nhân dân huyện Bá Thước

Địa chỉ: Phố 1, thị trấn Cảnh Nang, huyện Bá Thước, tỉnh Thanh Hóa

Chỉ dẫn địa lý: **Cổ Lũng – Bá Thước**

Sản phẩm: Vịt

**Khu vực địa lý:** xã Ban Công, xã Thành Lâm, xã Thành Sơn, xã Cổ Lũng, xã Lũng Niêm và xã Lũng Cao thuộc huyện Bá Thước, tỉnh Thanh Hóa (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

### **Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm**

\* Vịt thịt (vịt còn sống)

- *Con trống:*

+ Hình dáng: Minh bè, ngực sâu, đầu to, mắt nhỏ, cổ to và ngắn, chân nhỏ và thấp;

+ Màu lông: Thân có màu xám, đầu có màu xanh biếc, khoang cổ màu trắng, đuôi có màu xanh đen xen trắng, lông đuôi xoăn;

- *Con mái:*

+ Hình dáng: Minh bè, ngực sâu, đầu to, mắt nhỏ, cổ to và ngắn, chân nhỏ và thấp;

+ Màu lông: Thân có màu nâu cánh sè xen màu xám trắng; lông đuôi thẳng;

-Khối lượng: 1,6 – 2,2 kg/con;

\* Thịt vịt (vịt tươi nguyên con đã giết mổ)

- Khối lượng: 1,3 – 1,6 kg;

- Tỷ lệ thịt xẻ: 74,41 - 77,91 %;
- Độ dai cơ thịt: 30,03 - 32,28 N;
- Tỷ lệ mất nước chế biến: 25,78 - 27,52 %;
- Độ đỏ của thịt: 6,30 - 7,89 (a\*)
- Hàm lượng Protein: 16,02 - 17,92 %;
- Hàm lượng Lipit: 18,53 - 24,58%;
- Hàm lượng Axit amin: 9614 - 10063 mg/100g.

**Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý:**

\* *Đặc thù về vị trí địa lý và địa hình:* Khu vực địa lý có địa hình vùng núi cao, nằm kẹp giữa các dãy núi Nậm Bá, Nậm Mười, Pha Lé, Em Chiêng, Pù Luông. Địa hình núi cao và vị trí địa lý mang lại cho khu vực địa lý khí hậu đặc biệt, phù hợp với điều kiện sinh trưởng của vịt.

\* *Đặc thù về khí hậu:* Khu vực địa lý có khí hậu mát mẻ quanh năm, biên độ nhiệt ngày đêm dao động từ 8 - 12 °C là yếu tố thuận lợi cho quá trình tạo sự săn chắc và vị thơm của thịt vịt.

\* *Đặc thù về nguồn nước:* Khu vực địa lý có nhiều sông suối, đặc biệt là suối Nũa và các nhánh lân cận. Các con suối này có nước trong, sạch, nguồn thức ăn bao gồm ốc, cá nhỏ và các loại vi sinh có ích phong phú. Hàm lượng Ca<sup>2+</sup> ở trong nguồn nước tại khu vực địa lý cao ảnh hưởng đến độ nạc, săn chắc và vị thơm ngon của vịt Cổ Lũng.

**Quy trình kỹ thuật sản xuất:**

\* *Giống, sản xuất và lựa chọn giống:*

- Giống vịt bản địa;
- Vịt giống được sản xuất bằng phương pháp ấp trứng, sử dụng lò ấp chuyên dụng.
- Lựa chọn giống là những con vịt nhanh nhẹn, khỏe mạnh, lông bông, mắt sáng.

\* *Điều kiện chuồng trại:*

Chuồng cần được dọn sạch, nền chuồng, tường lưới cần được quét vôi. Tường chuồng cao từ 0,8 – 1 m. Chất độn chuồng dày tối thiểu 10 cm, làm bằng mùn cưa, trấu khô hoặc rơm rạ băm nhỏ. Khử trùng chuồng, máng ăn uống bằng dung dịch formalin 0,3 - 0,4 %. Chuồng cần đảm bảo thoáng mát về mùa hè, ấm về mùa đông, không có gió lùa.

\* *Điều kiện chăn thả:*

Buổi sáng, vịt được cho ăn rồi thả cả ngày trên các dòng suối của khu vực địa lý. Buổi chiều, vịt di chuyển về các hộ gia đình, cho ăn thêm thức ăn và nhốt trong chuồng.

\* *Cung cấp nước uống:*

Nước uống cho vịt cần đảm bảo trong, sạch. Ở giai đoạn nuôi vịt con, không cho vịt uống nước lạnh dưới 10 - 12 °C trong tuần tuổi đầu tiên, trong tuần tuổi thứ 2 và thứ 3 không cho vịt con uống nước lạnh dưới 6 - 8 °C. Ở giai đoạn nuôi vịt hậu bị cần cung cấp đủ nước sạch

cho vịt uống và bơi lội.

\* *Cung cấp thức ăn:*

- Thức ăn của vịt bao gồm rau xanh, bã sắn, cây chuối, thóc, ngô và cám công nghiệp được trộn theo tỷ lệ phù hợp tương ứng với độ tuổi của vịt. Có thể cho vịt ăn thêm giun quế, giun đất, nhái, cua, tép, cá nhỏ để thay thế cám công nghiệp ở giai đoạn nuôi vịt hậu bị. Có thể trộn thêm bã rượu vào hỗn hợp thức ăn để kích thích tiêu hóa và sinh trưởng của vịt.

\* *Điều kiện xuất chuồng:*

Vịt nuôi đủ từ 5,5 - 6 tháng, trọng lượng từ 1,6 - 2,2 kg đủ điều kiện để xuất chuồng.

---

Quyết định: 4522/QĐ-SHTT, ngày 23/11/2020

Số đơn: 6-2020-00004

Chủ đơn: Ủy ban nhân dân thành phố Hội An

Địa chỉ: Số 9 Trần Hưng Đạo, phường Sơn Phong, thành phố Hội An, tỉnh Quảng Nam

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: **00091**

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Ủy ban nhân dân thành phố Hội An

Chỉ dẫn địa lý: **Cù Lao Chàm – Hội An**

Sản phẩm: Yến sào (Tổ yến)

Khu vực địa lý: Các đảo Hòn Lao, Hòn Khô Mẹ, Hòn Khô Con, Hòn Lá, Hòn Dài, Hòn Mò, Hòn Tai thuộc xã Tân Hiệp, thành phố Hội An, tỉnh Quảng Nam (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

#### **Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm**

\* Đặc thù về hình thái:

##### **Đặc thù cảm quan của Yến Quan**

- Trạng thái: Nguyên tổ (nguyên vẹn chân tổ, bụng tổ yến), không nứt;
- Hình dáng: Hình cánh sen;
- Màu sắc: Trắng mờ;
- Mùi vị: Mùi tanh đặc trưng, không có mùi lạ. Vị hơi mặn, béo ngậy;
- Tỷ lệ tạp chất thấy bằng mắt thường: < 5%;
- Độ dày của tổ:  $3,0 \pm 0,3$  mm;
- Trọng lượng: > 10,5 gram/tổ.

##### **Đặc thù cảm quan của Yến Thiên**

- Trạng thái: Nguyên tổ (nguyên vẹn chân tổ, bụng tổ yến), không nứt;
- Hình dáng: Hình cánh sen;