

PHẦN III

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

Quyết định: 4655/QĐ-SHTT, ngày 03/12/2020

Số đơn: 6-2020-00010

Ngày nộp đơn: 28/04/2020

Chủ đơn: Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Sóc Trăng

Địa chỉ: Số 217, Trần Bình Trọng, phường 2, thành phố Sóc Trăng, tỉnh Sóc Trăng

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00095

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Sóc Trăng

Chỉ dẫn địa lý: Vĩnh Châu

Sản phẩm: Artemia

Khu vực địa lý: Xã Vĩnh Tân, xã Lai Hòa, phường Vĩnh Phước thuộc thị xã Vĩnh Châu, tỉnh Sóc Trăng (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

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

a. Trứng bào xác Artemia

\* Đặc thù cảm quan: Màu nâu đậm, khô, trứng đều, hình cầu khuyết khi xem dưới kính hiển vi, khi nở vỏ nhanh nổi trên mặt nước.

\* Đặc thù chất lượng:

- Kích thước trứng ( $\mu\text{m}$ ): <245;

- Hàm lượng Axít béo không no (mg/g): >17.

b. Sinh khối Artemia

\* Đặc thù cảm quan

- Sinh khối Artemia đông lạnh có màu nâu vàng;

- Sinh khối Artemia khô có màu nâu sậm, được ép mỏng thành miếng.

\* Đặc thù chất lượng

- Sinh khối đông lạnh

+ Hàm lượng Protein (%): 46,6 - 52,9;

+ Hàm lượng Lipid (%): 6,3 - 11,8;

+ Hàm lượng tổng axit béo (mg/g DW): 84,6 - 98,3.

- Sinh khối khô

+ Hàm lượng Protein (%): 44,0 - 52,7;

+ Hàm lượng Lipid (%): 6,0 - 13,2;

+ Hàm lượng tổng axit béo (mg/g DW): 84,6 - 99,6.

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

\* Đặc thù về khí hậu: Khu vực địa lý có mùa khô kéo dài từ tháng 12 năm trước đến tháng 4 năm sau với lượng mưa chiếm 1 % tổng lượng mưa năm.

\* Đặc thù về môi trường ao nuôi: Khu vực nuôi Artemia tại Vĩnh châu là vùng sản xuất muối lâu năm, có kết cấu theo lô. Đất nuôi Artemia thuộc đất ngập mặn ven biển, độ pH của đất từ 8 - 8,5, độ pH của nước lớn hơn 6.

Độ mặn và nhiệt độ nước trong ao nuôi Artemia được điều chỉnh và duy trì ở mức từ 80 - 100 ‰ và từ 28 - 32 °C. Tỷ lệ vi tảo Nannochloropsis chiếm khoảng 50 - 75 %, vi tảo Chaetoceros chiếm khoảng 25 - 50 % tổng số lượng vi tảo trong ao nuôi Artemia.

### **Quy trình sản xuất**

\* Giống: Giống Artemia bản địa.

Ấu trùng Artemia được thả vào ao nuôi ở giai đoạn Instar I.

\* Vụ nuôi: Khoảng từ tháng 12 năm trước đến khoảng tháng 5 năm sau.

\* Quản lý ao nuôi Artemia

- Bừa trực: Dùng dụng cụ bừa bằng xích để bừa đáy ao và mương bao từ 1 - 2 lần/ngày.

- Quản lý độ mặn: Khi độ mặn cao hơn 100 ‰, bổ sung nước tảo (nước xanh) từ ao bón phân và hoặc tăng mực nước trong ao nuôi. Khi độ mặn thấp hơn 80 ‰, bổ sung nước mặn và hoặc tiến hành đảo nước bằng cách tăng số lần bừa trực thêm 1 lần/ngày.

- Quản lý nhiệt độ nước: Khi nhiệt độ nước thấp dưới 28 °C, tiến hành giảm mực nước trong ao nuôi nhưng không được nhỏ hơn 10cm. Khi nhiệt độ nước cao trên 32 °C, bổ sung nước từ ao bón phân và hoặc tăng cường bừa trực thêm 1 lần/ngày.

- Quản lý thức ăn trong ao nuôi: Tiến hành dẫn nước xanh chứa các loại vi tảo từ ao bón phân vào ao nuôi cho đến khi độ trong của nước từ 25 đến 35 cm. Khi mật độ Artemia

trong ao nuôi tăng, tiến hành bổ sung phân hữu cơ, cám gạo, bột đậu nành, bột mì,... hoặc thức ăn công nghiệp dành riêng cho Artemia.

\* Thu hoạch, sơ chế và bảo quản

- Thu hoạch, sơ chế và bảo quản trứng bào xác Artemia

+ Thu hoạch: Trứng bào xác Artemia được thu hoạch từ ngày thứ 15 - 23 sau khi thả ấu trùng Artemia. Sử dụng sàng 125  $\mu\text{m}$  để vớt trứng nổi.

+ Sử dụng nước muối bão hòa có độ mặn từ 250 - 300 ‰ để làm trứng mất nước sinh học và loại bỏ tạp chất bám trên trứng. Tiếp tục ngâm trứng trong nước muối bão hòa và khuấy đảo đều hàng ngày.

+ Sau 3 tuần đến 1 tháng, tiến hành vớt trứng nổi, cho trứng vào túi vải và rửa trong bể nước ngọt. Đổ trứng vào phễu chứa nước ngọt và ngâm từ 3 - 5 phút để trứng chìm xuống đáy phễu. Tiến hành thu trứng chìm bằng cách xả van ở đáy phễu từ từ vào túi vải cho đến khi hết lớp trứng chìm.

+ Sấy khô trứng bằng máy ly tâm ở nhiệt độ 35 - 40 °C đến khi trứng đạt độ ẩm 4 - 5 %.

+ Bảo quản trứng trong điều kiện khô, cách ẩm (đóng hộp/túi nilon/hút chân không). Trong thời gian vài năm, trứng được bảo quản ở nhiệt độ dưới 5 °C.

\* Thu hoạch, sơ chế và bảo quản sinh khối Artemia

- Thu hoạch: Thu hoạch sinh khối bằng cách tủa thưa con Artemia trưởng thành khi mật độ con Artemia trong ao nuôi tăng cao hoặc thu hoạch sinh khối khi con Artemia hết chu kỳ sinh sản. Dùng vợt vớt hoặc lưới kéo thu sinh khối, rửa sạch bằng nước mặn.

- Sản phẩm sinh khối đông lạnh: Tiến hành để sinh khối tươi ráo nước và tiến hành đông lạnh ở nhiệt độ từ -25 °C đến -30 °C.

- Sản phẩm sinh khối khô: Tiến hành phơi hoặc sấy sinh khối tươi về độ ẩm dưới 10%, bảo quản trong túi kín/hút chân không.

---

Quyết định: 4656/QĐ-SHTT, ngày 03/12/2020

Số đơn: 6-2020-00014

Ngày nộp đơn: 09/06/2020

Chủ đơn: Ủy ban nhân dân tỉnh Thừa Thiên Huế

Địa chỉ: Số 16, đường Lê Lợi, thành phố Huế, tỉnh Thừa Thiên Huế