

PHẦN III

CHỈ DẪN ĐỊA LÝ ĐƯỢC CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ

Quyết định: 1047/QĐ-SHTT, ngày 14/04/2021

Số đơn: 6 - 2020 - 00019

Ngày nộp đơn: 11/09/2020

Chủ đơn: Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Bến Tre

Địa chỉ: Số 280, đường 3 tháng 2, phường An Hội, thành phố Bến Tre, tỉnh Bến Tre

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00102

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Ủy ban nhân dân tỉnh Bến Tre

Địa chỉ: Số 7, đường Cách Mạng Tháng Tám, phường 3, thành phố Bến Tre, tỉnh Bến Tre

Chỉ dẫn địa lý: Bến Tre

Sản phẩm: Cua biển

Khu vực địa lý: Xã Thạnh Phong, xã Giao Thạnh, xã An Thuận, xã An Quy, xã An Điền, xã Thạnh Hải, xã An Nhơn, xã Mỹ Hưng, xã Mỹ An, thị trấn Thạnh Phú thuộc huyện Thạnh Phú; xã Thạnh Phước, xã Thới Thuận, xã Thừa Đức, xã Đại Hòa Lộc, xã Bình Thắng thuộc huyện Bình Đại; xã Bảo Thạnh, xã Bảo Thuận, xã Tân Xuân, xã An Thủy, xã Tân Thủy, xã An Hòa Tây, xã An Đức thuộc huyện Ba Tri, tỉnh Bến Tre (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm

Tính chất cảm quan đặc thù:

- Cua sống:

+ Màu vỏ: Sáng bóng, xanh lục hoặc vàng sẫm;

+ Yếm cua: Rắn, chắc;

+ Thể trạng: Khỏe, nhanh nhẹn, mắt lanh lẹ.

- Cua thịt chín:

+ Thịt cua chắc;

+ Mùi thơm đặc trưng (không tanh);

+ Vị ngọt đậm, béo.

- Cua gạch chín:

+ Thịt thơm, chắc, vị béo;

+ Gạch thơm, béo ngậy, ngọt đậm.

* Tính chất lý hóa đặc thù:

- Hàm lượng Axit Glutamic: 26,66 - 27,34 mg/g;

- Hàm lượng Protein: 2,71 - 3,13 gN/100g;

- Tỷ lệ ăn được: 52,55 - 52,85%;

- Độ ẩm thịt: 16,89 - 17,11 %.

Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý:

- Đặc thù về môi trường nước:

+ Khu vực địa lý có độ mặn tối thiểu trên 2‰ (vào mùa mưa). Độ mặn tại cảng cá Bình Đại 26-29‰; tại xã An Thuận (huyện Thạnh Phú) từ 25-28‰; tại cảng cá Tiệm Tôm (huyện Ba Tri) 27-30‰. Ranh mặn 4‰ xâm nhập vào đất liền cách cửa sông khoảng 48-68 km.

+ Độ pH của nước tại khu vực địa lý dao động từ 7,3-8,2.

- Đặc thù về nguồn thức ăn tự nhiên:

Khu vực địa lý nằm ở hạ nguồn sông Cửu Long, có 4 nhánh sông lớn (sông Tiền, sông Hàm Luông, sông Ba Lai và sông Cổ Chiên) chảy qua trước khi đổ ra biển, mang theo lượng phù sa lớn.

Khu vực địa lý có hệ sinh thái rừng ngập mặn đa dạng và năng suất sinh học cao.

Phương pháp sản xuất:

- Giống: Sử dụng giống cua *Scylla olivacea* (cua lửa – địa phương gọi là cua bùn) và *Scylla paramamosain* (cua xanh).

- Thức ăn cho cua: Chỉ sử dụng các loại thức ăn có sẵn trong tự nhiên như: các loài ốc, cá tạp, còng, ba khía, vẹm, dùm, ngao, đầu mực...

+ Ao/đầm nuôi:

Thay nước trong ao/đầm hàng ngày khi triều cường. Nếu triều cường thấp thì dùng máy bơm để bơm vào và giữ mức nước luôn ổn định.

Theo dõi kiểm tra các yếu tố môi trường hàng ngày như: nồng độ muối, pH, NH₃.

- Thu hoạch:

Tiến hành thu hoạch khi cua thương phẩm có khối lượng từ 250 g/con, chắc thịt hoặc đã đầy gạch (cua cái).

Quyết định: 1135/QĐ-SHTT, ngày 19/04/2021

Số đơn: 6-2020-00015

Ngày nộp đơn: 27/08/2020

Chủ đơn: Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Bến Tre

Địa chỉ: Số 280, đường 3 tháng 2, phường An Hội, thành phố Bến Tre, tỉnh Bến Tre

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00103

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Ủy ban nhân dân tỉnh Bến Tre

Chỉ dẫn địa lý: **Bến Tre**

Sản phẩm: Tôm càng xanh

Khu vực địa lý: