

+ 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:

Các xã Tân Thành Bình, Tân Phú Tây, Tân Thanh Tây, Thành An, Hòa Lộc, Thanh Tân, Phú Mỹ, Thạnh Ngãi, Phước Mỹ Trung, Hưng Khánh Trung A, Tân Bình, Nhuận Phú Tân, Khánh Thạnh Tân thuộc huyện Mỏ Cày Bắc;

Các xã Định Thủy, An Thạnh, Đa Phước Hội, Tân Hội, Phước Hiệp, Bình Khánh, An Định, Tân Trung, Minh Đức, An Thới, Thành Thới A, Thành Thới B, Ngãi Đăng, Cẩm Sơn, Hương Mỹ và thị trấn Mỏ Cày thuộc huyện Mỏ Cày Nam;

Các xã Đại Điền, Tân Phong, Thới Thạnh, Hòa Lợi, Mỹ Hưng, Bình Thạnh, Mỹ An, An Thạnh, An Thuận, An Qui, An Điền, An Nhơn, Giao Thạnh, Thạnh Phong và thị trấn Thạnh Phú thuộc huyện Thạnh Phú;

Các xã Tân Hào, Phước Long, Lương Phú, Thuận Điền, Sơn Phú, Thạnh Phú Đông, Châu Bình, Bình Hòa, Long Mỹ, Mỹ Thạnh, Lương Hòa, Lương Quới, Tân Lợi Thạnh thuộc huyện Giồng Trôm;

Các xã Long Định, Phú Thuận, Vang Quới Tây, Vang Quới Đông, Đại Hòa Lộc thuộc huyện Bình Đại, tỉnh Bến Tre (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:

- Tôm càng xanh sống:

+ Hình thái: phần đầu lớn, có hình trụ; phần thân và đầu cân đối; đuôi và phần giao giữa các đốt thân có màu xanh biển hoặc màu nâu, phần giữa các đốt thân có màu nâu nhạt, hơi trong; đôi càng thứ hai có màu xanh, phần cuối có màu cam hoặc màu xanh đậm;

+ Trọng lượng: ≥ 40 (gram);

+ Vỏ: cứng, chắc, bóng;

+ Mùi: tanh tự nhiên, không lẫn mùi rêu.

- Tôm càng xanh chín:

+ Hình thái: khi chín dễ bóc vỏ, bề mặt phần thịt sau khi bóc vỏ trơn bóng, phần thịt ôm sát vào nhau tạo thành thể thống nhất, phần đầu tôm chứa nhiều gạch màu đỏ cam;

+ Vỏ: cứng, chắc, bóng;

+ Thịt: màu đỏ cam, chắc, giòn, dai;

+ Mùi vị: mùi thơm đặc trưng, vị ngọt, béo;

+ Tỷ lệ vỏ/thịt: $\leq 34,5$ %.

* Đặc thù về chất lượng:

- Hàm lượng Ca: 345 – 761 (mg/kg);

- Hàm lượng béo: 0,33 - 0,82 (%);

- Hàm lượng Omega 3: 39,4 - 93,9 (mg/100g).

Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý

* *Đặc thù về môi trường nuôi:*

Tôm càng xanh Bến Tre được nuôi trong hai môi trường: môi trường ruộng lúa và môi trường ruộng vườn dừa.

Đối với môi trường ruộng vườn dừa: nhờ môi trường ruộng nuôi được bao quanh và che phủ bởi hệ thống hàng dừa, nên phần ánh sáng cung cấp cho ao nuôi là ánh sáng tán xạ, nước ruộng nuôi được tuần hoàn trực tiếp và liên tục. Nguồn nước nuôi luôn không đổi với màu nâu đặc trưng của đất phù sa từ các con sông.

Đối với môi trường ruộng lúa: cây lúa đã hấp thu lượng lớn phù sa lơ lửng trong nước, nguồn ánh sáng trực tiếp được hấp thu mạnh, màu nước trong ruộng lúa được cân bằng và trong hơn ở môi trường ruộng vườn dừa.

* *Đặc thù về nguồn thức ăn tự nhiên:*

Hệ thực vật và động vật phù sinh trong nước tại các sông của Bến Tre phong phú và đa dạng. Lượng sinh vật phù sinh có mặt trên đơn vị lít nước đạt ở mức cao: phytoplankton khoảng 29.950 - 674.670 cá thể/lít, zooplankton đạt 885 - 8.662 cá thể/m³ và sinh vật đáy 3,5 - 25,8 g/m².

* *Đặc thù về nguồn nước nuôi và chế độ thủy triều:*

Nguồn nước nuôi tôm càng xanh Bến Tre có độ kiềm dao động trong khoảng 80mg/l, độ pH dao động từ 7 - 7,6.

Vùng biển Bến Tre thuộc phạm vi khu vực bán nhật triều không đều. Chênh lệch giữa đỉnh - chân triều những ngày triều lớn từ 2,5 tới 3,5 m. Chênh lệch giữa đỉnh - chân triều những ngày triều kém dưới hoặc xấp xỉ 1 m. Chế độ thủy triều đặc trưng tạo điều

kiện cho việc nước ao tôm luôn được làm mới 7 - 15 ngày/lần, giúp ổn định pH nước, bổ sung nguồn vi sinh vật phiêu sinh tự nhiên.

Phương pháp sản xuất

** Nguồn giống:*

- Có 2 dạng nguồn giống: 1) giống 100% toàn đực; 2) giống truyền thống (cả tôm đực và cái).

- Đối với chọn giống theo phương pháp truyền thống, tiến hành tách riêng tôm đực, tôm cái sau thời gian nuôi từ 75 - 90 ngày.

** Phương pháp thả giống:*

- Đối với ruộng lúa: Mùa vụ nuôi: thả giống từ tháng 5 - 7. Mật độ thả giống: từ 2 - 4 con/m².

- Đối với ruộng vườn dừa: Thả giống trong 2 vụ: vụ chính bắt đầu từ tháng 8 - 12, vụ phụ từ tháng 12 - tháng 2, 3 năm sau. Mật độ thả giống: từ 1 - 4 con/m².

** Phương pháp thả chà:*

Thả chà (nhánh cây khô, rụng lá, không chát) được cắm thành từng cụm để làm nơi trú ẩn cho tôm.

** Thức ăn của tôm:*

Thức ăn của tôm càng xanh Bến Tre bao gồm thức ăn tự nhiên, thức ăn được chế biến từ ngô, lúa, dừa, mì, đậu, cá tạp, ruốc... và thức ăn chế biến công nghiệp với lượng đạm từ 22%.

** Kỹ thuật bẻ càng:*

Sau khi thả nuôi 60 - 75 ngày, tiến hành bẻ càng. Vị trí bẻ ở khớp gần cơ thể.
