

Địa hình khu vực địa lý có dạng núi thấp, các sườn núi có độ dốc từ 15 - 25°, mật độ sông, suối, ao, hồ dày đặc.

** Đặc thù về nguồn nước*

Nguồn nước nuôi cá bống là nguồn nước suối hoặc nước mó, nước có độ pH từ 6,41 - 8,15, hàm lượng ô xy hòa tan từ 6,10 - 8,44 mg/l, hàm lượng CaCO₃ từ 30,24 - 40,14 mg/l, độ trong từ 60 - 85 cm.

Quy trình kỹ thuật chăn nuôi

** Giống:* Giống cá Bống địa phương, tuổi từ 45 - 50 ngày, chiều dài cá giống từ 5 - 7 cm hoặc tuổi từ 70 - 90 ngày, chiều dài cá giống từ 8 - 10 cm, không có dấu hiệu bệnh lý.

** Kỹ thuật nuôi, chăm sóc*

- Ao nuôi: Ao nuôi được thiết kế có đường cấp, thoát nước riêng rẽ và có nước ra, vào thường xuyên.

- Nguồn nước: Sạch, không bị ô nhiễm.

- Chăm sóc: Sử dụng các loại thức ăn có sẵn ở địa phương, chủ yếu là thức ăn xanh các loại.

** Thu hoạch:* Thu hoạch khi cá có khối lượng ≥ 2 kg, thời gian nuôi > 3 năm.

Quyết định: 1253/QĐ-SHTT, ngày 29/04/2021

Số đơn: 6-2020-00016

Ngày nộp đơn: 09/09/2020

Chủ đơn: Sở Khoa học và Công nghệ Bắc Kạn.

Địa chỉ: Số 3, đường Trường Chinh, thành phố Bắc Kạn, tỉnh Bắc Kạn.

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00106

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Sở Khoa học và Công nghệ Bắc Kạn

Chỉ dẫn địa lý: **Bắc Kạn**

Sản phẩm: Miến dong

Khu vực địa lý:

- Khu vực sản xuất miến dong: Tỉnh Bắc Kạn;

- Khu vực trồng củ dong riêng nguyên liệu:

Các xã Dương Quang, Nông Thượng, Sông Cầu thuộc thành phố Bắc Kạn;

Các xã Ân Thắng, Bằng Thành, Bộc Bó, Cổ Linh, Cao Tân, Công Bằng, Giáo Hiệu, Nghiên Loan, Nhạn Môn, Xuân La thuộc huyện Pác Nặm;

Các xã Bành Trạch, Cao Thượng, Cao Trĩ, Chợ Rã, Chu Hương, Địa Linh, Đồng Phúc, Hà Hiệu, Hoàng Trĩ, Khang Ninh, Mỹ Phương, Nam Mẫu, Phúc Lộc, Quảng Khê, Thượng Giáo, Yên Dương thuộc huyện Ba Bể;

Các xã Cốc Đán, Nà Phặc, Trung Hòa thuộc huyện Ngân Sơn;

Các xã Cao Sơn, Đôn Phong, Dương Phong, Mỹ Thanh, Quang Thuận, Sĩ Bình, Tú Trĩ, Vi Hương, Vũ Muộn thuộc huyện Bạch Thông;

Các xã Bằng Lãng, Bằng Phúc, Bình Trung, Đại Sảo, Đông Viên, Lương Bằng, Nghĩa Tá, Phong Huân, Yên Mỹ, Yên Nhuận thuộc huyện Chợ Đồn;

Các xã Mai Lạp, Quảng Chu, Tân Sơn, Thanh Mai, Thanh Vận thuộc huyện Chợ Mới;

Các xã Côn Minh, Cư Lễ, Cường Lợi, Dương Sơn, Hảo Nghĩa, Hữu Thác, Kim Hỷ, Kim Lư, Lạng San, Lam Sơn, Lương Hạ, Lương Thành, Văn Học, Văn Minh, Vũ Loan, Xuân Dương, Yên Lạc thuộc huyện Na Rì, tỉnh Bắc Kạn (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:

- Màu sắc: Trắng xám sáng, hơi đục, hơi ánh vàng;

- Trạng thái: Khô dai.

* Đặc thù về chất lượng:

- Hàm lượng tro không tan: 0,030 – 0,036 (%);

- Hàm lượng Vitamin B1: 6,17 – 9,04 (µg/100g tinh bột).

Tính chất đặc thù của nguyên liệu thô

- Miến dong là sản phẩm được chế biến từ 100% củ dong riêng nguyên liệu. Củ dong riêng nguyên liệu có các đặc thù như sau:

+ Hàm lượng tinh bột: 19,51% – 22,38 %;

+ Hàm lượng Vitamin B1: 6,60 – 8,06 µg/100g tinh bột.

- Khu vực địa lý trồng củ dong riềng nguyên liệu có điều kiện đặc thù về thổ nhưỡng như sau:

+ pH_{KCl} : 3,52 – 7,62;

+ Cacbon hữu cơ (OC): 5,02 – 15,08 %;

+ P dễ tiêu: 1,26 – 19,95 mg P_2O_5 /100g;

+ K dễ tiêu: 1,92 – 12,21 mg K_2O /100g;

+ Hàm lượng cát: 28,86 – 82,88 %;

+ Dung lượng cation trao đổi (CEC): 5,10 – 21,70 ldl/100g.

Phương pháp sản xuất đặc thù

** Ngâm và tẩy trắng tinh bột:*

Cân 100kg tinh bột (khô hoặc ướt) cùng với 50 lít nước sạch, khuấy đều trong 15 phút rồi để lắng trong 3 giờ, tháo bỏ nước bản (nước chua). Công đoạn khuấy - lắng để làm trắng tinh bột được lặp đi lặp lại từ 3 – 5 lần cho đến khi nước trong như ban đầu đưa vào để khuấy và/hoặc bột không có mùi chua. Không sử dụng hóa chất tẩy trắng và chất khử chua để ngâm, tẩy trắng tinh bột.

** Phơi, sấy miến:*

Miến được phơi trên phen hoặc sào khi nhiệt độ ngoài trời trên 30⁰C, độ ẩm dưới 70%. Thời gian phơi từ 5 – 10h. Vào các ngày trời mưa, miến được sấy trong buồng sấy ở nhiệt độ 35 - 40⁰C. Miến được phơi, sấy cho đến khi đạt độ ẩm < 10%.

Quyết định: 2176/QĐ-SHTT, ngày 14/06/2021

Số đơn: 6-2019-00003

Ngày nộp đơn: 26/03/2019

Chủ đơn: Minami Shinshu Agricultural Cooperative Association

Địa chỉ: 281 Higashikanae Kanae, Iida City, Nagano Prefecture, 395 - 0817, Japan

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00107

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Minami Shinshu Agricultural Cooperative Association

Chỉ dẫn địa lý: **ICHIDA GAKI/ICHIDA KAKI/HỒNG ICHIDA**

Sản phẩm: Quả hồng sấy khô