

**ĐĂNG BẠ QUỐC GIA**  
**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ**

**Số: 00119**

Số Giấy chứng nhận: **00119**

Ngày cấp: **17/08/2022**

Chỉ dẫn địa lý: **MIYAGI SALMON**

Sản phẩm: **Cá hồi**

Số đơn: **6-2018-00006**

Ngày nộp đơn: 28/12/2018

Ngày công bố Đơn: 25/04/2019

Số Công báo A: 373A

Ngày công bố Giấy chứng nhận đăng ký CDDL:

Số Công báo B: 414

Thời hạn hiệu lực: có hiệu vô thời hạn kể từ ngày cấp

Chủ đơn chỉ dẫn địa lý: **Miyagi Coho Salmon Promotion Association**

Địa chỉ: 1-27 Kaisei, Ishinomaki City, Miyagi Prefecture, 986-0032, Japan

Đại diện sở hữu công nghiệp: WINCO LAW FIRM

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Miyagi Coho Salmon Promotion Association

Tổ chức kiểm soát chỉ dẫn địa lý:

**Khu vực địa lý:**

- Khu vực đánh bắt: Thị trấn Minami - Sanriku, thị trấn Onagawa, thành phố Ishinomaki và thành phố Kesen - numa thuộc tỉnh Miyagi, Nhật Bản;

- Khu vực chế biến: Thị trấn Onagawa, thị trấn Shizugawa và thành phố Ishinomaki thuộc tỉnh Miyagi, Nhật Bản (bản đồ khu vực địa lý kèm theo).

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

\* Đặc thù cảm quan:

- Thân cá màu trắng - bạc, thịt cá màu đỏ - cam, độ chắc thịt cá cao;
- Mùi: Ít tanh;
- Vị: Chất béo ít, giàu dinh dưỡng.

\* Đặc thù chất lượng:

- Chiều dài: Khoảng từ 30-70 cm/con;
- Cân nặng: Khoảng từ 500 - 4000 gam/con.

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

Khu vực địa lý nằm ở vùng ven biển phía Bắc của bán đảo Oshika thuộc tỉnh Miyagi, là một vùng nước sâu và yên tĩnh. Nhiệt độ của nước biển khoảng 18°C hoặc thấp hơn cho tới cuối tháng 7. Khu vực sản xuất cá giống được đặt xung quanh khu vực địa lý và sử dụng nguồn nước là tuyết tan từ núi Zao.

## **Phương pháp sản xuất**

- Giống cá: Giống cá hồi Coho;
- Vị trí nuôi: Khu vực biển gần bờ, sử dụng lưới bao quanh;
- Thời điểm thả cá giống: Từ giữa tháng 01 đến cuối tháng 10 và đầu tháng 11;
- Thời gian nuôi: Khoảng từ tháng 11 đến tháng 7 năm sau;
- Thức ăn: Sử dụng thức ăn nhân tạo (thức ăn viên ép EP);
- Thời gian đánh bắt: Từ tháng 3 đến tháng 7;
- Phương pháp chế biến: Sử dụng phương pháp Ikejime. Dùng vật nhọn đâm vào dây thần kinh trung tâm của cá hồi, lấy hết máu và ngâm cá vào thùng nước biển được giữ ở khoảng 5°C hoặc thấp hơn./.

**Phần ghi nhận các sửa đổi:**