

PHẦN VI

CHỈ DẪN ĐỊA LÝ ĐƯỢC CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ

Quyết định: 2165/QĐ-SHTT, ngày 04/07/2018

Số đơn: 6-2016-00003 (220) Ngày nộp đơn: 30/03/2016

Chủ đơn: Sở Nông nghiệp và phát triển nông thôn tỉnh Ninh Bình

Địa chỉ: Số 2 đường Lê Hồng Phong, phường Đông Thành, thành phố Ninh Bình, tỉnh Ninh Bình

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00067

Chỉ dẫn địa lý : Ninh Bình

Sản phẩm : Thịt dê

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Sở Nông nghiệp và phát triển nông thôn tỉnh Ninh Bình

Khu vực địa lý: Xã Gia Hưng, xã Gia Thanh, xã Gia Vân, xã Gia Hòa thuộc huyện Gia Viễn; xã Ninh Hòa, xã Ninh Hải thuộc huyện Hoa Lư; xã Xích Thổ, xã Gia Lâm, xã Gia Tường, xã Gia Sơn, xã Kỳ Phú thuộc huyện Nho Quan; xã Ninh Nhất thuộc thành phố Ninh Bình; xã Yên Sơn, xã Đông Sơn thuộc thành phố Tam Điệp; xã Yên Thái, xã Yên Mô thuộc huyện Yên Mô, tỉnh Ninh Bình (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại điều 2).

1.1. Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm:

- * Loại sản phẩm: là thịt dê tươi sống hoặc đông lạnh ở các dạng:
 - Nguyên con: toàn bộ con dê sau khi giết mổ, đã cạo bỏ lông, đã thui hoặc chưa thui bao gồm cả đầu, chân và nội tạng;
 - Nửa con: ½ con dê được xẻ theo chiều dọc từ đầu đến đuôi, đã bỏ đầu, chân và nội tạng;
 - ¼ con: một nửa của nửa con, được cắt ngang tại dẻ xương sườn số 10 hoặc 11;
 - Thịt dê cắt miếng: thịt dê được cắt thành từng miếng nhỏ có thể còn xương hoặc đã lọc xương.
- * Đặc trưng cảm quan: Thịt dê Ninh Bình có độ đàn hồi cao, thớ thịt to đều, dài và chắc, sờ không dính tay, màu đỏ hồng tươi, độ vân bóng và sắc nét, có các vết mỡ giắt chạy dọc theo các thớ thịt, mùi gậy đặc trưng.
 - * Chỉ tiêu chất lượng:
 - Độ sáng (L*): từ 39,26% - 42,97%.
 - Độ đỏ (a*): từ 19,74% - 21,13%.
 - Độ vàng (b*): từ 6,41% - 8,25%.
 - Giá trị pH:

- + pH 1 giờ: từ 6,25% - 6,48%;
- + pH 3 giờ: từ 6,12% - 6,44%;
- + pH 24 giờ: từ 5,42% - 5,78%;
- Tỷ lệ mất nước bảo quản: từ 1,91% - 2,79%; có khả năng giữ nước tốt trong quá trình bảo quản, thịt không bị khô cứng, giữ được trạng thái mềm và ngọt.
- Tỷ lệ mất nước chế biến: từ 22,69% - 42,82%; có khả năng giữ nước tốt khi kết thúc quá trình chế biến.
- Độ dai: dao động từ 29,50N - 42,82N.
- Hàm lượng protein: từ 22,54% - 24,89%.
- Hàm lượng vật chất khô: từ 23,65% - 27,17%.
- Hàm lượng lipid: từ 1,84% - 2,59%.
- Hàm lượng khoáng tổng số: từ 0,91% - 1,2%.

1.2. Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý:

** Đặc thù về địa hình:*

Khu vực địa lý có địa hình đa dạng, hướng nghiêng từ Tây Bắc xuống Đông Nam, bao gồm các dạng chính như: đồng bằng, đồi gò đá phiến, núi đá vôi trong đó địa hình núi đá vôi là yếu tố đặc thù ảnh hưởng đến chất lượng thịt dê Ninh Bình.

** Đặc thù về khí hậu:*

Khu vực địa lý có nền nhiệt cao, nhiệt độ trung bình năm đạt 23,3 - 24⁰C, tổng nhiệt độ năm đạt 8.500⁰C. Lượng mưa tại khu vực địa lý phân bố không đồng đều, lượng mưa trung bình năm là 1.870mm. Các yếu tố về mặt khí hậu bao gồm nhiệt độ và độ ẩm cao, lượng mưa lớn thích hợp cho việc trồng các loại cây thức ăn cho dê. Khí hậu ôn hòa của khu vực địa lý cũng tạo ra nhiều loại rau cỏ và hệ thực vật cây lùm bụi phong phú làm thức ăn theo mùa cho dê, tạo điều kiện thuận lợi cho dê sinh trưởng và phát triển.

** Đặc thù về nguồn thức ăn:*

Khu vực địa lý có thảm cây rừng tạp đặc trưng, đa dạng các nguồn thức ăn tự nhiên cho dê trong đó có hơn 50% là cây thuốc quý.

** Đặc thù về tập quán chăn nuôi:*

Dê Ninh Bình được chăn nuôi theo phương thức chăn thả tự nhiên, tự do tìm thức ăn là các loại thực vật mọc trên đồi núi và bãi chăn thả.

1.3. Quy trình kỹ thuật chăn nuôi dê Ninh Bình:

- Giống: thịt dê Ninh Bình là thịt dê có nguồn gốc từ các giống dê núi, dê cỏ, dê bách thảo.
- Dê được chăn thả tự nhiên từ 7-8 giờ sáng đến 17-18 giờ chiều.

CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 365 TẬP B (08.2018)

- Quy định về nguồn thức ăn: dê Ninh Bình chủ yếu sử dụng nguồn thức ăn tự nhiên, cần dự trữ thức ăn cho dê trong các tháng mùa đông và những ngày mưa với lượng trung bình 4kg thức ăn thô và 0,4kg thức ăn tinh/con/ngày.

- Quy định về chuồng trại: Chuồng có diện tích khoảng 20-25m²/10 con dê, chuồng được làm sàn để tránh dịch bệnh. Dê trong thời kỳ sinh sản được ngăn chuồng để đàn dê được phát triển khỏe mạnh.

- Quy định về thú y: Tiêm phòng vaccin định kỳ 02 lần/năm cho các bệnh chính, tẩy giun sán 2 lần chính và 2 lần bổ sung/năm, vệ sinh tẩy uế chuồng trại 2 lần/tháng.

- Quy định về tuổi và trọng lượng giết mổ: dê đạt từ 9 đến trên 12 tháng, trọng lượng từ 17-45 kg đối với dê đực và 15-35kg đối với dê cái đủ điều kiện để giết mổ.

1.4. Yêu cầu đóng gói và bảo quản sản phẩm:

Thịt dê thành phẩm được đóng gói bằng các vật liệu, bao bì đảm bảo an toàn thực phẩm là khay hoặc túi PE kín, hút chân không, bảo quản ở nhiệt độ -4°C.

Quyết định: 2416/QĐ-SHTT, ngày 23/07/2018

Số đơn: 6-2017-00004 (220) Ngày nộp đơn: 01/08/2017

Chủ đơn: Sở Khoa học và Công nghệ Cao Bằng

Địa chỉ: Phố Vườn Cam, phường Hợp Giang, thành phố Cao Bằng, tỉnh Cao Bằng

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00068

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Sở Khoa học và Công nghệ Cao Bằng

Chỉ dẫn địa lý : Cao Bằng

Sản phẩm : Trúc sào và chiếu trúc sào

Khu vực địa lý: Xã Bắc Hợp, xã Ca Thành, xã Hoa Thám, xã Hưng Đạo, xã Lang Môn, xã Mai Long, xã Minh Tâm, xã Minh Thanh, xã Phan Thanh, xã Quang Thành, xã Tam Kim, xã Thái Học, xã Thành Công, xã Thê Dục, xã Triệu Nguyên, xã Vũ Nông, xã Yên Lạc, thị trấn Nguyên Bình, thị trấn Tĩnh Túc thuộc huyện Nguyên Bình; Xã Cô Ba, xã Đình Phùng, xã Hồng An, xã Hồng Trị, xã Hưng Đạo, xã Hưng Thịnh, xã Huy Giáp, xã Khánh Xuân, xã Kim Cúc, xã Phan Thanh, xã Sơn Lập, xã Sơn Lộ, xã Thượng Hà, xã Xuân Trường thuộc huyện Bảo Lạc; Xã Vĩnh Phong, xã Vĩnh Quang, xã Thái Sơn, xã Thái Học, xã Yên Thổ, xã Mông Ân thuộc huyện Bảo Lâm; Xã Cản Nông, xã Bình Lãng, xã Thanh Long, xã Lương Can, xã Yên Sơn, xã Đa Thông, xã Lương Thông, xã Cản Yên, xã Vị Quang, xã Ngọc Động thuộc huyện Thông Nông; Xã Bạch Đằng, xã Bình Dương, xã Bình Long, xã Công Trùng, xã Đại Tiến, xã Dân Chủ, xã Đức Long, xã Đức Xuân, xã Hà Trì, xã Hoàng