

PHẦN VI

CHỈ DẪN ĐỊA LÝ ĐƯỢC CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ

Quyết định: 787/QĐ-SHTT, ngày 28/02/2019

Số đơn: 6-2018-00003 ngày nộp đơn: 29/06/2018

Chủ đơn: Ủy ban nhân dân huyện Hương Sơn

Địa chỉ: Thị trấn Phố Châu, huyện Hương Sơn, tỉnh Hà Tĩnh

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00072

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Ủy ban nhân dân huyện Hương Sơn

Chỉ dẫn địa lý: Hương Sơn

Sản phẩm: Nhung hươu

Khu vực địa lý: Các xã Sơn An, Sơn Bằng, Sơn Bình, Sơn Châu, Sơn Diệm, Sơn Giang, Sơn Hà, Sơn Hàm, Sơn Hòa, Sơn Hồng, Sơn Kim 1, Sơn Kim 2, Sơn Lâm, Sơn Lễ, Sơn Lĩnh, Sơn Long, Sơn Mai, Sơn Mỹ, Sơn Ninh, Sơn Phú, Sơn Phúc, Sơn Quang, Sơn Tân, Sơn Tây, Sơn Thịnh, Sơn Thủy, Sơn Tiến, Sơn Trà, Sơn Trung, Sơn Trường và thị trấn Tây Sơn, thị trấn Phố Châu thuộc huyện Hương Sơn, tỉnh Hà Tĩnh (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm

* Đặc thù cảm quan:

Nhung hươu tươi, nhung hươu đông lạnh

- Màu sắc: Hồng phấn

- Trọng lượng mỗi cặp: $\geq 400g$

Nhung hươu khô

- Màu sắc: Nâu nhạt hoặc vàng cánh gián

- Trọng lượng: Tỷ lệ trọng lượng nhung hươu khô so với nhung hươu tươi khoảng 1 : 3

* Đặc thù chất lượng:

- Hàm lượng Protein: 44 - 46%

- Hàm lượng Canxi: 1.675 - 1.687mg/kg

- Hàm lượng Phospho: 4,23 – 4,47g/100g

- Hàm lượng Magnesium: 78,37 - 78,73mg/kg

- Hàm lượng Selenium: 0,029 - 0,035mg/kg

- Hàm lượng Potassium: 77,30 - 78,50mg/100g

- Hàm lượng Collagen: 64,00 – 66,00mg/g
- Hàm lượng Chondroitin: 41,50 - 42,60mg/g
- Hàm lượng Hyaluronic: 43,70 - 45,00mg/g
- Hàm lượng Cystein: 1,07 - 1,15mg/g
- Hàm lượng Lysine: 6,39 - 6,72mg/g
- Hàm lượng Arginin: 11,30 - 11,95mg/g
- Hàm lượng Leucin: 6,46 - 7,05mg/g

Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý

** Đặc thù về địa hình*

Địa hình khu vực địa lý là vùng đồi núi xen đồng bằng thung lũng bị chia cắt bởi hệ thống các sông Ngàn Phố, sông Ngàn Sâu và một số lưu vực sông khác, địa hình thấp dần từ Tây Bắc xuống Đông Nam.

** Đặc thù về thổ nhưỡng*

Thổ nhưỡng của khu vực địa lý chủ yếu là nhóm đất đỏ vàng.

** Đặc thù về khí hậu*

Khu vực địa lý nằm trong vùng khí hậu nhiệt đới gió mùa, là vùng có khí hậu nóng ẩm, mưa nhiều. Nhiệt độ trung bình năm là 27°C, lượng mưa trong năm từ 2.000 - 2.500mm, độ ẩm trong năm từ 80 - 90%, tổng số giờ nắng trung bình năm là 1.463 giờ.

** Đặc thù về nguồn nước*

Nguồn nước của khu vực địa lý là nguồn nước sạch, tinh khiết và trong lành.

** Đặc thù về nguồn thức ăn*

Nguồn thức ăn cho hươu ở khu vực địa lý rất phong phú, chủ yếu là các loại cây có sẵn trong tự nhiên, đặc biệt là những loại cây có nhựa, có hàm lượng protein khá cao, hàm lượng chất xơ cao.

Quy trình kỹ thuật chăn nuôi

** Tập quán chăn nuôi*

Có hai hình thức chăn nuôi hươu ở khu vực địa lý là nuôi nhốt hoàn toàn và nuôi bán chăn thả.

** Chuẩn bị chuồng trại*

- Vị trí xây chuồng: Chọn nơi cao ráo, ẩm áp vào mùa đông và thoáng mát vào mùa hè.
- Hướng chuồng: Chọn hướng Nam hoặc Đông Nam.
- Nền chuồng: Nền chuồng phải cao hơn vùng đất xung quanh từ 10 - 15cm, có độ dốc từ 1 - 2° và làm bằng xi măng láng nhám hoặc bằng đất nện chặt.

- Diện tích chuồng: Tối thiểu 6m²/con.

* *Giống*: Chọn giống hươu sao bản địa có lý lịch rõ ràng, ở những trang trại lớn, không bị cận huyết, có nguồn gốc ông bà, bố mẹ khỏe mạnh ít bị bệnh tật, các đặc tính sinh sản tốt, có năng suất nhung hươu cao từ 0,8kg trở lên, trọng lượng mới sinh đạt từ 3,8 - 4,5kg. Hươu giống phải có tổng thể đẹp, khỏe, cân đối.

* *Kỹ thuật chăm sóc*:

- Cho hươu ăn chủ yếu là thức ăn thô xanh, thức ăn tinh rất ít. Các loại thức ăn sử dụng phải sạch, không bị mốc, ôi thiu. Cho hươu ăn đủ lượng thức ăn theo tiêu chuẩn khẩu phần ăn và có sự điều chỉnh, không để ăn quá no hoặc quá đói.

- Trước khi bắt đầu giai đoạn rụng sừng (đỏ đế) từ 1 - 2 tháng, cần cho hươu ăn nhiều lá cỏ hỗn hợp, nhất là các loại cây có mù, thức ăn tinh cần trộn nhiều thành phần như khô dầu, cám ngô, cám gạo. Bổ sung các loại thức ăn khoáng đa lượng, khoáng vi lượng, và các loại Premix Vitamin A, D, E, B, tổng hợp, muối ăn...

* *Kỹ thuật cắt nhung hươu*

Cắt nhung từ 45 - 55 ngày kể từ ngày đỏ đế. Quy trình cắt nhung hươu gồm các bước sau:

- Chuẩn bị: Cưa sắt thật sắc; thuốc cầm máu và thuốc chống nhiễm trùng. Lót khu vực cắt nhung bằng rơm rạ, cỏ khô.

- Bắt giữ hươu, khống chế và cố định hươu.

- Tiến hành cắt nhung hươu thật nhanh ở vị trí cách gốc đế khoảng 1cm, cưa chậm lại khi nhung hươu gần đứt, tránh để bị xước.

- Sau khi cắt nhung, tiến hành cầm máu bằng cách đắp thuốc cầm máu tốt lên vết thương và nhanh chóng buộc chặt.

* *Đóng gói, bảo quản*

Tiến hành rửa sạch vỏ nhung hươu bằng cồn hay rượu. Khâu díu lớp da qua mặt cắt. Lấy băng giấy hoặc băng vải quấn quanh vỏ nhung. Có các phương pháp bảo quản sau:

- Phương pháp làm đông: Cắt nhung xong, chà một ít đường mía lên vết cắt rồi bỏ vào tủ đá làm đông. Thời gian bảo quản tối đa trong vòng 3 tháng.

- Phương pháp sấy khô: Tiến hành sấy khô chậm nhất là 2 giờ sau khi cắt nhung tươi. Yêu cầu: giữ nguyên được lớp lông trên nhung và không thay đổi hình dạng bên ngoài của nhung hươu.
