

cho vịt uống và bơi lội.

* *Cung cấp thức ăn:*

- Thức ăn của vịt bao gồm rau xanh, bã sắn, cây chuối, thóc, ngô và cám công nghiệp được trộn theo tỷ lệ phù hợp tương ứng với độ tuổi của vịt. Có thể cho vịt ăn thêm giun quế, giun đất, nhái, cua, tép, cá nhỏ để thay thế cám công nghiệp ở giai đoạn nuôi vịt hậu bị. Có thể trộn thêm bã rượu vào hỗn hợp thức ăn để kích thích tiêu hóa và sinh trưởng của vịt.

* *Điều kiện xuất chuồng:*

Vịt nuôi đủ từ 5,5 - 6 tháng, trọng lượng từ 1,6 - 2,2 kg đủ điều kiện để xuất chuồng.

Quyết định: 4522/QĐ-SHTT, ngày 23/11/2020

Số đơn: 6-2020-00004

Chủ đơn: Ủy ban nhân dân thành phố Hội An

Địa chỉ: Số 9 Trần Hưng Đạo, phường Sơn Phong, thành phố Hội An, tỉnh Quảng Nam

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: **00091**

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Ủy ban nhân dân thành phố Hội An

Chỉ dẫn địa lý: **Cù Lao Chàm – Hội An**

Sản phẩm: Yến sào (Tổ yến)

Khu vực địa lý: Các đảo Hòn Lao, Hòn Khô Mẹ, Hòn Khô Con, Hòn Lá, Hòn Dài, Hòn Mò, Hòn Tai thuộc xã Tân Hiệp, thành phố Hội An, tỉnh Quảng Nam (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:

Đặc thù cảm quan của Yến Quan

- Trạng thái: Nguyên tổ (nguyên vẹn chân tổ, bụng tổ yến), không nứt;
- Hình dáng: Hình cánh sen;
- Màu sắc: Trắng mờ;
- Mùi vị: Mùi tanh đặc trưng, không có mùi lạ. Vị hơi mặn, béo ngậy;
- Tỷ lệ tạp chất thấy bằng mắt thường: < 5%;
- Độ dày của tổ: $3,0 \pm 0,3$ mm;
- Trọng lượng: > 10,5 gram/tổ.

Đặc thù cảm quan của Yến Thiên

- Trạng thái: Nguyên tổ (nguyên vẹn chân tổ, bụng tổ yến), không nứt;
- Hình dáng: Hình cánh sen;

- Màu sắc: Trắng trong hơi đục;
- Mùi vị: Mùi tanh đặc trưng, không có mùi lạ. Vị hơi mặn, béo ngậy;
- Tỷ lệ tạp chất thấy bằng mắt thường: < 5%;
- Độ dày của tổ: $2,5 \pm 0,2$ mm;
- Trọng lượng: 8,5 – 10,5 gram/tổ.

Đặc thù cảm quan của Yến Bài

- Trạng thái: Nguyên tổ (bụng tổ yến), không nứt;
- Hình dáng: Hình cánh sen;
- Màu sắc: Trắng đục;
- Mùi vị: Mùi tanh đặc trưng, không có mùi lạ. Vị hơi mặn, béo ngậy;
- Tỷ lệ tạp chất thấy bằng mắt thường: < 10%;
- Độ dày của tổ: $2,0 \pm 0,3$ mm;
- Trọng lượng: 6,5 – 8,5 gram/tổ.

*** Đặc thù về chất lượng:**

- Hàm lượng Protein: $50,07 \pm 1,29$ %;
- Hàm lượng chất béo: $1,72 \pm 0,11$ %;
- Hàm lượng NaCl: $1,97 \pm 0,14$ %;
- Hàm lượng Mg: $1.457,4 \pm 50,9$ mg/kg;
- Hàm lượng Ca: $6.918,8 \pm 315,1$ mg/kg;
- Hàm lượng Zn: $2,47 \pm 0,41$ mg/kg.

Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý

** Đặc thù về địa hình, địa chất:*

Địa hình khu vực địa lý chủ yếu là núi, độ cao trung bình 70 - 200 m. Sườn đón gió phía Đông các đảo là những vách đá dốc dựng đứng ($30^\circ - 60^\circ$), trên vách đá có các khe nứt, hốc đá trên sườn dốc là nơi cư trú của chim yến.

** Đặc thù về khí hậu:*

Khu vực địa lý có nhiệt độ trung bình năm $25,6^\circ\text{C}$, chênh lệch nhiệt độ ngày đêm từ $5 - 7^\circ\text{C}$. Độ ẩm trung bình năm 83%, mùa khô từ tháng 2 đến tháng 8 có độ ẩm trung bình 75%. Mùa mưa từ tháng 9 đến tháng 1 năm sau có độ ẩm trung bình 85%. Điều kiện độ ẩm và nhiệt độ ôn hòa tạo điều kiện thuận lợi cho chim yến sinh sống và làm tổ.

** Đặc thù về hang yến:*

Các hang yến có hướng cửa hang phần lớn là hướng Đông, giúp đón được gió Đông làm cho không khí trong hang luôn được ôn hòa. Độ ẩm trong hang 77 - 90% giúp cho việc khai thác tổ yến dễ dàng, đảm bảo chất lượng của tổ yến.

** Đặc thù về đa dạng sinh học:*

Khu vực địa lý có hệ sinh thái đa dạng, thảm thực vật có độ che phủ cao khoảng 60 - 70%, là nơi cư trú của nhiều loại động vật. Vùng biển Cù Lao Chàm có nhiều loài san hô, cá, giáp xác, thực vật và động vật phù du... Sự đa dạng sinh học tạo nên nguồn thức ăn phong phú cho chim yến.

Quy trình kỹ thuật khai thác

** Thời điểm khai thác:*

- Kỳ 1: Từ giữa tháng 4 đến đầu tháng 5, khi chim yến đã đẻ 2 trứng.
- Kỳ 2: Từ giữa tháng 8 đến đầu tháng 9, khi chim non đã rời tổ.

** Quy trình khai thác:*

- Trước khi vào mùa khai thác, kiểm tra điều kiện ở hang và tổ yến.
- Khi tiến hành khai thác, không để tổ và trứng yến bị đập vỡ. Thời gian khai thác từ 9h sáng tới 3h chiều trong vòng 4 - 5 ngày liên tục. Khi khai thác xong, kiểm tra, loại bỏ các yếu tố nguy hại đến chim yến và việc làm lại tổ của chim.

- Sau mỗi ngày khai thác, sản phẩm được chuyển về đất liền và bảo quản tại kho chuyên dụng ở nhiệt độ thường để giữ ẩm cho tổ yến.

- Sau mỗi kỳ khai thác, tiến hành vệ sinh hang yến, sắp đặt lại các vật dụng trong hang để đảm bảo hang luôn thoáng khí. Sau 2 mùa khai thác, cần canh giữ, bảo vệ hang yến, bịt kín các khe nứt trên vách đá, tránh dột nước làm ảnh hưởng đến chất lượng và sản lượng tổ yến.

** Sơ chế, phân loại và bảo quản:*

- Sơ chế: Dùng dao nhọn hoặc nhíp gấp bỏ hết lông chim, phân chim, mùn đất, rêu... bám trên tổ một cách cẩn thận, tránh làm nứt, vỡ tổ, đứt chân tổ.

- Phân loại: Sau khi sơ chế, kiểm tra độ sạch và cân, tiến hành phân loại theo tiêu chuẩn cảm quan bằng mắt thường.

- Bảo quản: Sản phẩm sau khi được sơ chế và phân loại sẽ được chuyển vào kho lạnh và hút ẩm 10 - 15 ngày cho đến khi sản phẩm đạt độ ẩm 7 - 10%.