

Ốc hương “Khánh Hòa” được bảo hộ chỉ dẫn địa lý

16:48 01/12/2021

Cục Sở hữu trí tuệ ban hành Quyết định số 5160/QĐ-SHTT về việc cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số 00113 cho sản phẩm ốc hương “Khánh Hòa”



“Khánh Hòa” c b o h ch dn a lý, ngun nh internet.

Theo Trung tâm Thẩm định Chỉ dẫn địa lý và Nhãn hiệu quốc tế, Khánh Hòa là một tỉnh ven biển nằm trong vùng duyên hải Nam Trung Bộ. Khi nói đến các món ăn ngon của biển ở Khánh Hòa người ta nghĩ ngay đến các món ăn chế biến từ “Đệ nhất ốc” đó là ốc hương.

Ốc hương Khánh Hòa có khối lượng ruột ốc từ 4,8 - 5,5g/con, phần gan tụy lớn, khối lượng tuyến gan tụy từ 1,55 - 1,87g/con, hàm lượng nước ít, hàm lượng nước từ 66,3 - 67,1%, vì vậy khi chế biến, thịt ốc ít bị hao, còn khi ăn thịt ốc có mùi thơm, vị ngọt tự nhiên, hương vị đậm đà hơn ốc hương nuôi ở các tỉnh khác.

Người dân Khánh Hòa nuôi ốc hương 2 vụ/năm (vụ chính thả giống từ tháng 3 - tháng 4, vụ phụ thả giống từ tháng 9 - tháng 10), trong khi các tỉnh khác phải nhập giống ốc hương từ Khánh Hòa về nuôi và chỉ nuôi được 1 vụ/năm. Vào vụ nuôi phụ, mặc dù đây là mùa mưa ở tỉnh Khánh Hòa nhưng do đặc điểm khu vực nuôi ốc hương không gần cửa sông lớn nên độ mặn và nhiệt độ nước vẫn đảm bảo cho ốc hương sinh trưởng và phát triển tốt.

Không giống với các địa phương khác là dùng công cụ thô sơ tự chế để đào xới, đảo nền đáy nuôi ốc hương, thì tại tỉnh Khánh Hòa, người dân dùng máy sục xới đảo nền đáy. Máy xới đảo sẽ giúp nền đáy nuôi ốc hương được xới đảo đều hơn, nhờ đó nền đáy sạch đều hơn.

Mặt khác, việc dùng máy xới đảo sẽ giúp các nguồn thức ăn trong khu vực nuôi được phân tán đều, do đó, trong một vụ nuôi, phần lớn khối lượng con ốc hương Khánh Hòa đồng nhất, ít xảy ra tình trạng con to con bé, biến vân trên vỏ ốc cách đều nhau. Ở các khu vực nuôi có nền đáy bẩn, ốc hương hay bị bệnh, biến vân trên vỏ ốc không đều nhau.

Tâm An