

**Điều 2:** Đóng dấu đăng ký vào các tài liệu sau đây để làm tài liệu gốc phục vụ cho việc kiểm tra, kiểm soát việc sử dụng tên chỉ dẫn địa lý:

- Bản mô tả tính chất/chất lượng/danh tiếng của sản phẩm Bưởi Phúc Trạch do Ủy ban nhân dân huyện Hương Khê lập;
- Bản đồ khu vực địa lý.

**Điều 3:** Chỉ dẫn địa lý nêu tại Điều 1 được bảo hộ vô thời hạn trên toàn lãnh thổ Việt Nam kể từ ngày ký Quyết định này.

**Điều 4:** Ghi nhận Quyết định này vào Sổ đăng ký quốc gia về chỉ dẫn địa lý và công bố trên Công báo Sở hữu công nghiệp trong thời hạn 02 tháng kể từ ngày ký.

**Điều 5:** Chánh Văn phòng, Trưởng phòng Chỉ dẫn địa lý, Trưởng phòng Đăng ký và Giám đốc Trung tâm Thông tin có trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

---

Quyết định cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số 2275/QĐ-SHTT, do Cục trưởng Cục Sở hữu trí tuệ ký ngày 19 tháng 11 năm 2010.

Số đơn: 6-2008-00003

Ngày nộp đơn: 13.10.2008.

Chủ đơn: THE SCOTCH WHISKY ASSOCIATION

Địa chỉ: 20 Atholl Crescent, Edinburgh, EH3 8HF, Scotland, UK

**Điều 1:** Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: **00023**

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: THE SCOTCH WHISKY ASSOCIATION

Địa chỉ: 20 Atholl Crescent, Edinburgh, EH3 8HF, Scotland, UK

Chỉ dẫn địa lý: SCOTCH WHISKY

Sản phẩm: **Rượu mạnh**

**Khu vực địa lý: Scot-len**

( Theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

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

- Rượu Scotch Whisky là sản phẩm đặc trưng được sản xuất tại Scot-len;
- Rượu Scotch Whisky được sản xuất từ nước và lúa mạch ủ men (có thể bổ sung thêm vài loại hạt ngũ cốc khác), tất cả các yếu tố đó được:
  - + Xử lý tại xưởng chưng cất thành dung dịch rượu ủ,
  - + Chuyển đổi thành chất nếu có thể lên men thông qua hệ thống enzym nội sinh,
  - + Lên men khi được thêm men vào;
- Rượu Scotch Whisky được chưng cất có độ cồn dưới 94,8% tính theo thể tích, độ cồn tối thiểu 40% tính theo thể tích, thu được hương vị đặc trưng từ việc sử dụng các nguyên liệu, phương pháp, quy trình sản xuất riêng biệt;
- Rượu Scotch Whisky được ủ tại các kho rượu của Scot-len trong các thùng gỗ sồi có dung tích không quá 700 lít, trong thời gian ít nhất 3 năm;
- Rượu Scotch Whisky không được thêm vào bất cứ chất liệu nào khác ngoài nước và đường caramen tinh khiết;
- Màu sắc rượu Scotch Whisky: Vàng ánh
- Mùi vị: Có mùi của rượu Scotch Whisky truyền thống với sự liên kết độc đáo của mùi và vị được chất lọc từ nguyên liệu sử dụng, quá trình sản xuất cũng như quá trình ủ rượu.

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

\* Khí hậu: Khí hậu tại Scot-len là khí hậu mát mẻ và ẩm thấp giúp cho quá trình ủ rượu ngấu chậm hơn, các kho rượu trong quá trình ủ được đặt tại khu vực ẩm thấp, gần biển sẽ tạo ra sản phẩm có vị khác biệt.

\* Nước: Nước được dùng sản xuất rượu là loại nước ngầm qua các hoang mạc ở Scot-len, còn gọi là nước có “than bùn” hoặc nước mềm chảy qua các lớp đá granít hay nước cứng chảy qua các lớp sa thạch giữ một vai trò quan trọng tạo nên chất lượng của rượu Scotch Whisky.

\* Than bùn: Than bùn là nhiên liệu đốt lò sấy khô lúa mạch và làm cho hương vị của rượu có mùi khói đặc trưng.

### Quy trình sản xuất

\* Ngâm, sấy, ủ nguyên liệu: Theo phương pháp truyền thống lúa mạch được ngâm trong thùng nước từ 2-3 ngày, Sau đó, lúa mạch được đưa lên sàng để nảy mầm, quá trình nảy mầm kéo dài từ 6 đến 10 ngày, trong thời gian này lúa mạch luôn được đảo đều theo định kỳ bằng xẻng gỗ, Những hạt lúa mạch tiếp tục được sấy khô trong lò đốt bằng than bùn, Tiếp theo, lúa mạch được xay thô trộn với nước nóng trong thùng ngâm, quá trình này sẽ chuyển tinh bột sang dạng đường, sau đó được chuyển sang bể lên men và cho thêm men vào.

\* Chung cất rượu: Sử dụng các bình bằng đồng có hình cổ ngỗng để chung cất rượu, việc chung cất rượu được thực hiện từ 2 đến 3 lần.

\* Ủ rượu: Rượu Scotch Whisky được ủ trong các thùng gỗ sồi, dung tích các thùng này không được quá 700 lít và thời gian ủ tối thiểu là 3 năm. Rượu Scotch Whisky có thể được ủ lâu hơn, có khi tới vài chục năm. trong thời gian ủ, không khí sạch, mát của Scot-len thấm thấu qua các lỗ nhỏ li ti của thùng gỗ sồi góp phần tạo ra nét đặc trưng của rượu.

\* Kỹ năng của con người: Người ngâm, ủ lúa mạch phải có kỹ năng đánh giá, xác định được thời gian ngâm, ủ. Người chung cất rượu phải tinh thông để xác định chính xác thời điểm thu gom rượu chảy từ bình chung cất và ngừng quá trình thu gom. thợ đóng thùng phải có kinh nghiệm để đóng được các thùng ủ rượu đảm bảo độ kín và bóng. Người pha chế rượu phải có khứu giác đặc biệt để đánh giá chất lượng và tính chất của mỗi thùng rượu, người pha chế rượu thường huấn luyện người kế tục mình để kỹ năng pha chế rượu được truyền từ thế hệ này sang thế hệ khác.

**Điều 2:** Đóng dấu đăng ký vào các tài liệu sau đây để làm tài liệu gốc phục vụ cho việc kiểm tra, kiểm soát việc sử dụng tên chỉ dẫn địa lý:

- Bản mô tả tính chất/chất lượng/danh tiếng của sản phẩm rượu;
- Bản đồ khu vực địa lý.

**Điều 3:** Chỉ dẫn địa lý nêu tại Điều 1 được bảo hộ vô thời hạn trên toàn lãnh thổ Việt Nam kể từ ngày ký Quyết định này.

**Điều 4:** Ghi nhận Quyết định này vào Sổ đăng ký quốc gia về chỉ dẫn địa lý và công bố trên Công báo Sở hữu công nghiệp trong thời hạn 02 tháng kể từ ngày ký.

**Điều 5:** Chánh Văn phòng, Trưởng phòng Chỉ dẫn địa lý, Trưởng phòng Đăng ký và Giám đốc Trung tâm Thông tin có trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

---

Quyết định cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số 2276/QĐ-SHTT, do Cục trưởng Cục Sở hữu trí tuệ ký ngày 19 tháng 11 năm 2010.

Số đơn: 6-2009-00004

Ngày nộp đơn: 12.08.2009.

Chủ đơn: ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN TIÊN LÃNG, THÀNH PHỐ HẢI PHÒNG

Địa chỉ: Khu 2 thị trấn Tiên Lãng, huyện Tiên Lãng, thành phố Hải Phòng

**Điều 1:** Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: **00024**

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN TIÊN LÃNG

Địa chỉ: Khu 2 thị trấn Tiên Lãng, huyện Tiên Lãng, thành phố Hải Phòng

Chỉ dẫn địa lý: TIÊN LÃNG

Sản phẩm: **Thuốc Lào**

**Khu vực địa lý:**

Xã Vinh Quang, xã Quang Phục, xã Tiên Minh, xã Đông Hưng, xã Đoàn Lập, xã Kiến Thiết, xã Cấp Tiến, xã Tiên Thắng, xã Toàn Thắng thuộc huyện Tiên Lãng, thành phố Hải Phòng (Theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

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

**\* Cảm quan:**

- Dạng sợi có màu từ nâu vàng đến nâu đậm,. Điểm màu trung bình là 3,17- màu hạt cau, cao nhất 4,0-hạt cau đậm, thấp nhất 2,0 - màu nâu vàng.
- Sợi dẻo không bung ra sau khi nắm chặt. Độ dầu – dẻo (điểm): trung bình 7,29, cao nhất 9,6, thấp nhất 5,6.
- Khi hút êm, dịu, không sốc, nóng. Độ êm – sốc (điểm): trung bình 7,71, cao nhất 10,0, thấp nhất 6,6. Độ dịu – nóng (điểm): trung bình 7,66, cao nhất 9,8, thấp nhất 5,2.

**\* Chỉ tiêu chất lượng:**

- Nicotine (%): trung bình 6,45, cao nhất 9,99, thấp nhất 3,48.
- Tỷ lệ xenllulo/nicotine: trung bình 3,27, cao nhất 5,63, thấp nhất 1,76.

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

**Điều kiện tự nhiên**

Khu vực địa lý có hệ thống sông ngòi đa dạng, gồm bốn sông lớn và sông Văn Úc, sông Thái Bình, sông Mía và sông Mới cùng với hệ thống kênh, mương đã tạo được hệ thống tưới tiêu tốt cho vùng trồng thuốc Lào; thuốc Lào được trồng vào vụ xuân, trồng từ đầu tháng hai đến giữa tháng hai, thu hoạch vào tháng năm, nhiệt độ trung bình trong vụ xuân là 21,95°C, tổng lượng mưa trong vụ xuân là 366mm, số ngày mưa là 56,3 ngày, độ ẩm trung bình trong vụ xuân là 90,7%, đất trồng thuốc Lào Tiên Lãng bao gồm đất phù sa sông Thái Bình, đất phèn ít, mặn ít và đất mặn trung bình đây là các loại đất có thành phần cơ giới từ thịt trung bình đến thịt nặng, có độ chua từ 3,6-6,88, hàm lượng chất hữu cơ trong đất từ 1,4-2,7%, hàm lượng đạm tổng số (N%) trong đất đạt từ 0,121-0,247%.

**Quy trình canh tác, thu hoạch**

- Giống: giống Ré đen, giống Báng, giống Có Tai và giống Lá Chống;
- Chuẩn bị đất trồng: cày đất hai lần trước khi trồng thuốc Lào, lần một trước khi trồng từ 2 – 4 tuần, lần hai trước khi trồng từ 5 – 7 ngày, đất trồng được đánh thành luống cao từ 30 – 60cm, giữa các luống là rãnh chứa nước tưới;
- Mật độ và khoảng cách trồng:
  - + Mật độ trồng từ 19,000 – 23,000 cây/ha,
  - + Khoảng cách giữa các hàng từ 80 – 90cm, giữa các cây từ 40 – 50cm,
- Bón phân: Bao gồm bón lót và bón thúc, bón lót được thực hiện trước khi trồng bằng cách sử dụng phân lợn và phân lân, bón thúc được thực hiện vào thời kỳ cây sinh trưởng thân lá mạnh, bằng cách sử dụng phân đạm hoà với nước tưới;
- Tưới nước: sau khi trồng, cây thuốc Lào được tưới liên tục cho bén rễ, tiếp tục tưới sau bén rễ khi thấy luống có màu xám sáng, 50 ngày sau khi trồng, tưới nước ngập từ 1/3 – 1/2 rãnh;
- Phòng trừ sâu bệnh: Sử dụng các thuốc bảo vệ thực vật trong danh mục thuốc được phép sử dụng, như Ridomil Gold chống bệnh nấm và Virtako 40 WG chống sâu xanh;
- Thu hoạch: Thu hoạch vào cuối tháng tư đến đầu tháng 5 khi lá chuyển sang màu xanh vàng (lá chín), thu hoạch theo từng lớp lá, không đặt lá xuống đất, không thu hoạch vào các ngày mưa;
- Chế biến, đóng gói: sau khi dọc sống, lá được cuộn lại thành hình trụ có đường kính từ 15 – 30cm, dài từ 1,5 – 2m và được ủ trong khoảng từ 3 – 4 ngày cho đến khi lá chuyển hoàn toàn sang màu vàng, tiếp theo cuộn lá được thái chỉ dày 0,8 – 1,4mm và được đem phơi trong khoảng từ 4 – 8 ngày cho đến khi sợi thuốc chuyển sang màu nâu vàng hoặc nâu đậm, khô hơi giòn, mùi thuốc thơm, sau khi phơi xong, thuốc được để cho ỉu, mềm và được đóng gói bằng bao nilong, sợi thuốc đóng gói phải được ép chặt, giảm tối đa lượng không khí trong các lớp thuốc;

**Điều 2:** Đóng dấu đăng ký vào các tài liệu sau đây để làm tài liệu gốc phục vụ cho việc kiểm tra, kiểm soát việc sử dụng tên chỉ dẫn địa lý:

- Bản mô tả tính chất/chất lượng/danh tiếng của sản phẩm thuốc Lào do Ủy ban nhân dân huyện Tiên Lãng lập;
- Bản đồ khu vực địa lý.

**Điều 3:** Chỉ dẫn địa lý nêu tại Điều 1 được bảo hộ vô thời hạn trên toàn lãnh thổ Việt Nam kể từ ngày ký Quyết định này.

**Điều 4:** Ghi nhận Quyết định này vào Sổ đăng ký quốc gia về chỉ dẫn địa lý và công bố trên Công báo Sở hữu công nghiệp trong thời hạn 02 tháng kể từ ngày ký.

**Điều 5:** Chánh Văn phòng, Trưởng phòng Chỉ dẫn địa lý, Trưởng phòng Đăng ký và Giám đốc Trung tâm Thông tin có trách nhiệm thi hành Quyết định này./.