

Số: 4570/QĐ-SHTT

Hà Nội, ngày 16 tháng 9 năm 2019

QUYẾT ĐỊNH

Về việc cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý

CỤC TRƯỞNG CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ

Căn cứ Điều lệ Tổ chức và hoạt động của Cục Sở hữu trí tuệ ban hành theo Quyết định số 2525/QĐ-BKHCN ngày 04/09/2018 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ;

Căn cứ Điều 118 Luật Sở hữu trí tuệ và các điểm 18.2, 19 Thông tư số 01/2007/TT-BKHCN ngày 14/02/2007 của Bộ Khoa học và Công nghệ hướng dẫn thi hành Nghị định số 103/2006/NĐ-CP ngày 22/9/2006 của Chính phủ quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật Sở hữu trí tuệ về sở hữu công nghiệp, được sửa đổi, bổ sung theo Thông tư số 13/2010/TT-BKHCN ngày 30/7/2010, Thông tư số 18/2011/TT-BKHCN ngày 22/7/2011, Thông tư số 05/2013/TT-BKHCN ngày 20/02/2013 và Thông tư số 16/2016/TT-BKHCN ngày 30/6/2016;

Căn cứ kết quả thẩm định Đơn đăng ký chỉ dẫn địa lý:

Số đơn: 6-2018-00002 Ngày nộp đơn: 23/05/2018

Chủ đơn: Chi cục Phát triển nông thôn tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu

Địa chỉ: 149, đường 27/4, thành phố Bà Rịa, tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu

Xét đề nghị của Giám đốc Trung tâm Thẩm định Chỉ dẫn địa lý và Nhân hiệu quốc tế, Trường phòng Đăng ký,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00076

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Ủy ban nhân dân tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu

Chỉ dẫn địa lý: Bà Rịa

Sản phẩm: Muối ăn

Khu vực địa lý: Phường Phước Trung thuộc thành phố Bà Rịa; xã Long Sơn thuộc thành phố Vũng Tàu; các xã An Ngãi, Phước Hưng và thị trấn Long Điền thuộc huyện Long Điền, tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm

* Đặc thù cảm quan:

- Hình dạng: Viên cục nhỏ, rắn chắc, góc cạnh
- Màu sắc: Trắng trong, sáng

- Đường kính: 0,5 - 20 mm

- Mùi, vị: Không mùi, vị mặn thanh, không chát

* Đặc thù chất lượng:

- Hàm lượng NaCl: 95,56 - 98,67%

- Hàm lượng Mg^{2+} : 0,11 - 0,24%

- Hàm lượng tạp chất không tan: 0,078 - 0,182%

Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý

* *Đặc thù về nguồn nguyên liệu*

Nguyên liệu để sản xuất muối Bà Rịa là nước biển ven bờ, hàm lượng Ca^{2+} và Mg^{2+} thấp, không bị ô nhiễm các hợp chất hữu cơ và kim loại nặng.

* *Đặc thù về thổ nhưỡng*

Nền thổ nhưỡng ruộng sản xuất muối là đất nhiễm mặn, có tầng phèn hoạt động sâu, tầng sét dày trên 40cm phủ trên nền cát biển. Các tầng đất của ruộng muối giữ được nguyên dạng phát sinh tự nhiên, ở độ sâu 20 - 25 cm xuất hiện tầng đế cây rắn chắc. Các tầng đất không bị xáo trộn, đất có kết cấu chặt.

* *Đặc thù về khí hậu*

- Nhiệt độ: Nhiệt độ trung bình năm là 25,8°C. Vào mùa khô, cũng là mùa sản xuất muối, nhiệt độ trung bình đạt 24,7 - 28,0°C; tổng số giờ nắng đạt 2.300 - 2.800 giờ/năm; lượng bốc hơi lớn, gần 1.000 mm/năm. Từ tháng 12 năm trước đến tháng 5 năm sau, số giờ nắng từ 222 - 277 giờ/tháng, tổng lượng bức xạ trung bình ngày từ 395 - 521 cal/cm².

- Chế độ mưa: Lượng mưa trung bình năm đạt 1.548 mm/năm. Vào mùa sản xuất muối, lượng mưa trung bình chỉ bằng 10% tổng lượng mưa trung bình năm, đạt khoảng 0,3 - 26,4 mm/tháng.

- Chế độ gió: Trong thời gian sản xuất muối, tốc độ gió trung bình từ 2,3 - 5,6 m/s, tốc độ gió lớn nhất đạt từ 12 - 18 m/s.

Quy trình sản xuất

* *Vụ sản xuất*: Từ tháng 9 âm lịch năm trước đến cuối tháng 3 âm lịch năm sau.

* *Nguyên liệu*: Nước biển ven bờ được lấy qua cửa sông Dinh.

* *Kỹ thuật làm da đất truyền thống*

Vào đầu vụ, sửa và đắp lại bờ hồ chứa nước biển (ô chung phát), bờ ruộng muối, sau đó tiến hành kéo bùn (sinh) trong ô kết tinh ra. Phơi ô kết tinh khoảng 1 - 2 ngày cho khô mặt, sử dụng ống lăn, lăn nền sân phơi, ô kết tinh cho thật cứng, phẳng. Bơm nước mặn vào các sân phơi, ô kết tinh. Sau khi phơi và ngâm từ 25 - 30 ngày, rút hết nước ra khỏi sân phơi và ô kết tinh và để khô mặt ruộng từ 1 - 2 ngày để tạo lớp da đất.

Trong thời gian chờ đóng da đất, tiến hành vệ sinh sân phơi. Sử dụng ống lăn, lăn cho cứng, phẳng nền sân phơi, ô kết tinh và bờ ruộng trước khi dẫn nước.

Sau khi thu hoạch từ 2 - 3 lần, trường hợp ô kết tinh bị hỏng lớp da đất, tiến hành tháo hết nước ót sang ô kết tinh khác, cho nước chạt ở sân phơi cuối cùng vào từ 3 - 4 lần (nước sau đưa vào nhạt hơn nước trước), tiến hành phơi khô, lăn lại nền cho cứng.

** Quy trình sản xuất muối*

- Bước 1: Đưa nước vào hồ chứa để các tạp chất lắng đọng, thời gian đưa nước vào trùng với dinh triều.

- Bước 2: Nước mặn từ hồ chứa được chuyển qua ô giàng 1 → ô giàng 2 → ô giàng 3. Khi nước mặn tại ô giàng 2 đạt tối thiểu 15° Be, chuyển sang ô giàng 3.

- Bước 3: Tiến hành đưa nước mặn từ ô giàng 3 vào ô kết tinh khi nước đạt tối thiểu 30° Be. Sau đó, phơi từ 7 - 10 ngày. Khi muối kết tinh, cào lớp muối mặt lên bờ, lớp muối đáy giữ lại và tiếp tục đưa nước vào.

- Bước 4: Muối sống cào lên bờ ô kết tinh rồi đổ thành đống ngay tại bãi tập kết muối trong hoặc gần ruộng muối, chờ khô từ 2 - 3 ngày, sau đó đưa vào kho bảo quản.

** Bảo quản muối:*

Kho chứa, bảo quản muối được làm cạnh ruộng muối, trên nền đất đắp cao hơn mặt ruộng từ 0,5 - 1,0m, lợp bằng các tấm bồi hoặc phủ bạt làm mái che.

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 chỉ dẫn địa lý:

- Bản mô tả tính chất/chất lượng/danh tiếng của muối Bà Rịa do Chi cục Phát triển nông thôn tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu 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, Giám đốc Trung tâm Chỉ dẫn địa lý và Nhân hiệu quốc tế, Trưởng phòng Đăng ký, Giám đốc Trung tâm Thông tin sở hữu công nghiệp, Ủy ban nhân dân tỉnh Bà Rịa – Vũng Tàu có trách nhiệm thi hành Quyết định này. /.

Nơi nhận:

- Như Điều 5;
- Lưu hồ sơ, VT.

CỤC TRƯỞNG

Đinh Hữu Phú