



# CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

*Di sản thiên nhiên  
& văn hoá Việt*

Quần đảo  
Hoàng Sa

Quần đảo  
Trường Sa

60

## CHỊU TRÁCH NHIỆM XUẤT BẢN

TS. ĐINH HỮU PHÍ

Cục trưởng Cục Sở hữu trí tuệ - Bộ Khoa học và Công nghệ

## CHỈ ĐẠO BIÊN TẬP

TS. Đào Đức Huấn

TS. Trịnh Văn Tuấn

ThS. Lưu Đức Thanh

LS. Nguyễn Bá Hội

## NHÓM BIÊN TẬP NỘI DUNG

TS. Phạm Thị Hạnh Thơ

TS. Nguyễn Mai Hương

TS. Estelle Bienabe

ThS. Bùi Quang Duẩn

ThS. Đặng Phúc Giang

ThS. Nguyễn Hương Trang

ThS. Nguyễn Thị Phương Thảo

CN. Nguyễn Hà Thanh

CN. Lê Minh Thu

KS. Bùi Tuấn Anh

## THIẾT KẾ

Phạm Thái Diễm My

## TÀI LIỆU LƯU HÀNH NỘI BỘ

Cuốn "Chỉ dẫn địa lý - Di sản thiên nhiên và văn hóa Việt" được hoàn thành với sự hỗ trợ của

**Dự án «Hỗ trợ phát triển Chỉ dẫn địa lý ở Việt Nam»** do Cơ quan Phát triển Pháp (AFD) tài trợ,

Cục Sở hữu trí tuệ - Bộ Khoa học và Công nghệ là cơ quan chủ trì Dự án.

# Lời tựa

Chỉ dẫn địa lý là dấu hiệu dùng để chỉ sản phẩm có nguồn gốc từ khu vực, địa phương, vùng lãnh thổ hay quốc gia cụ thể, có danh tiếng, chất lượng đặc thù được tạo nên bởi các điều kiện tự nhiên và con người ở khu vực địa lý đó. Vì thế, trên thế giới, xây dựng và phát triển chỉ dẫn địa lý đã trở thành chiến lược nâng cao nhận thức của người tiêu dùng, quảng bá hình ảnh, phát huy những giá trị di sản được hình thành từ điều kiện tự nhiên và văn hóa để nâng cao khả năng cạnh tranh của sản phẩm truyền thống. Hiện có khoảng 10.000 chỉ dẫn địa lý đã được bảo hộ trên thế giới, với giá trị giao dịch thương mại hàng năm ước đạt 50 tỷ đô la Mỹ.

Với sự ưu ái của điều kiện tự nhiên, sự đa dạng về văn hóa truyền thống, kinh nghiệm, sự cần cù, siêng năng và khéo léo của người dân, Việt Nam sở hữu nhiều sản phẩm nông nghiệp, tiểu thủ công nghiệp đặc trưng, gắn với chất lượng đặc thù, danh tiếng và nét đặc trưng của văn hóa Việt Nam. Trong số đó, nhiều sản phẩm là các mặt hàng chủ lực của địa phương được biết đến rộng rãi ở thị trường trong nước và xuất khẩu ra thị trường quốc tế.

Trong thời gian qua, Việt Nam đã xây dựng hành lang pháp lý và giải pháp hỗ trợ hiệu quả trong việc đăng ký và quản lý chỉ dẫn địa lý nhằm phát triển, quảng bá các sản phẩm đặc sản gắn với địa danh, góp phần nâng cao giá trị và khả năng cạnh tranh của sản phẩm trên thị trường. Đến tháng 6/2018, 60 chỉ dẫn địa lý ở 39 tỉnh/thành phố đã được bảo hộ, từng bước khẳng định vị trí trong hoạt động sản xuất và thương mại sản phẩm đặc sản ở các địa phương.

Cuốn "Chỉ dẫn địa lý - Di sản thiên nhiên và văn hóa Việt" do Cục Sở hữu trí tuệ xây dựng với sự hỗ trợ của Dự án "Hỗ trợ phát triển chỉ dẫn địa lý ở Việt Nam" sẽ mang đến cho bạn đọc bức tranh về chất lượng, danh tiếng, giá trị truyền thống và nguồn gốc xuất xứ của các sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý. Hy vọng rằng, đây sẽ là tài liệu hữu ích đối với các cơ quan quản lý nhà nước, các tổ chức và cá nhân, góp phần giới thiệu và quảng bá hình ảnh chỉ dẫn địa lý của Việt Nam đối với người tiêu dùng trong nước và quốc tế.

## Tiến sỹ Đinh Hữu Phí

Cục trưởng Cục Sở hữu trí tuệ,

Bộ Khoa học và Công nghệ

# BẢN ĐỒ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ Ở VIỆT NAM



## TRUNG DU & MIỀN NÚI PHÍA BẮC (20 CDĐL)

- Hà Giang (4):** mật ong bạc hà Mèo Vạc, cam sành Hà Giang, hồng không hạt Quần Bạ, gạo tẻ Già Dui Xín Mần.
- Cao Bằng (1):** hạt dẻ Trùng Khánh
- Bắc Kạn (2):** hồng không hạt Bắc Kạn, quýt Bắc Kạn
- Lào Cai (1):** gạo nếp Khẩu Tan Đón Thẩm Dương
- Yên Bái (2):** quế vò Văn Yên, gạo Mường Lò
- Thái Nguyên (1):** chè Tân Cương
- Lạng Sơn (2):** hoa hồi Lạng Sơn, hồng không hạt Bảo Lâm
- Bắc Giang (1):** vải thiều Lục Ngạn
- Phú Thọ (1):** bưởi Đoan Hùng
- Điện Biên (1):** gạo Điện Biên
- Sơn La (3):** chè Shan tuyết Mộc Châu, xoài tròn Yên Châu, cà phê Sơn La.
- Hòa Bình (1):** cam Cao Phong

## TÂY NGUYÊN (2 CDĐL)

- Kon Tum (1):** sâm củ Ngọc Linh
- Đắk Lắk (1):** cà phê nhân Buôn Ma Thuật

## ĐỒNG BẰNG SÔNG CỬU LONG (9 CDĐL)

- Tiền Giang (2):** xoài cát Hòa Lộc, vú sữa Lò Rèn Vĩnh Kim
- Bến Tre (2):** bưởi Da xanh Bến Tre, dứa uống nước Xiêm Xanh Bến Tre
- Vĩnh Long (1):** bưởi Năm Roi Bình Minh
- An Giang (1):** gạo Nàng Nhen Thơm Bảy Núi
- Kiên Giang (1):** nước mắm Phú Quốc
- Bạc Liêu (2):** muối Bạc Liêu, gạo Một bụi đỏ Hồng Dân

## ĐỒNG BẰNG SÔNG HỒNG (10 CDĐL)

- Quảng Ninh (4):** chả mực Hạ Long, hoa mai vàng Yên Tử, con ngán Quảng Ninh, sá sùng Vân Đồn
- Hải Dương (1):** vải thiều Thanh Hà
- Hải Phòng (2):** thuốc lá Tiên Lãng, thuốc lá Vinh Bảo
- Hưng Yên (1):** nhãn lồng Hưng Yên
- Hà Nam (1):** chuối ngự Đại Hoàng
- Nam Định (1):** gạo Tám xoan Hải Hậu

## BẮC TRUNG BỘ & DUYÊN HẢI MIỀN TRUNG (15 CDĐL)

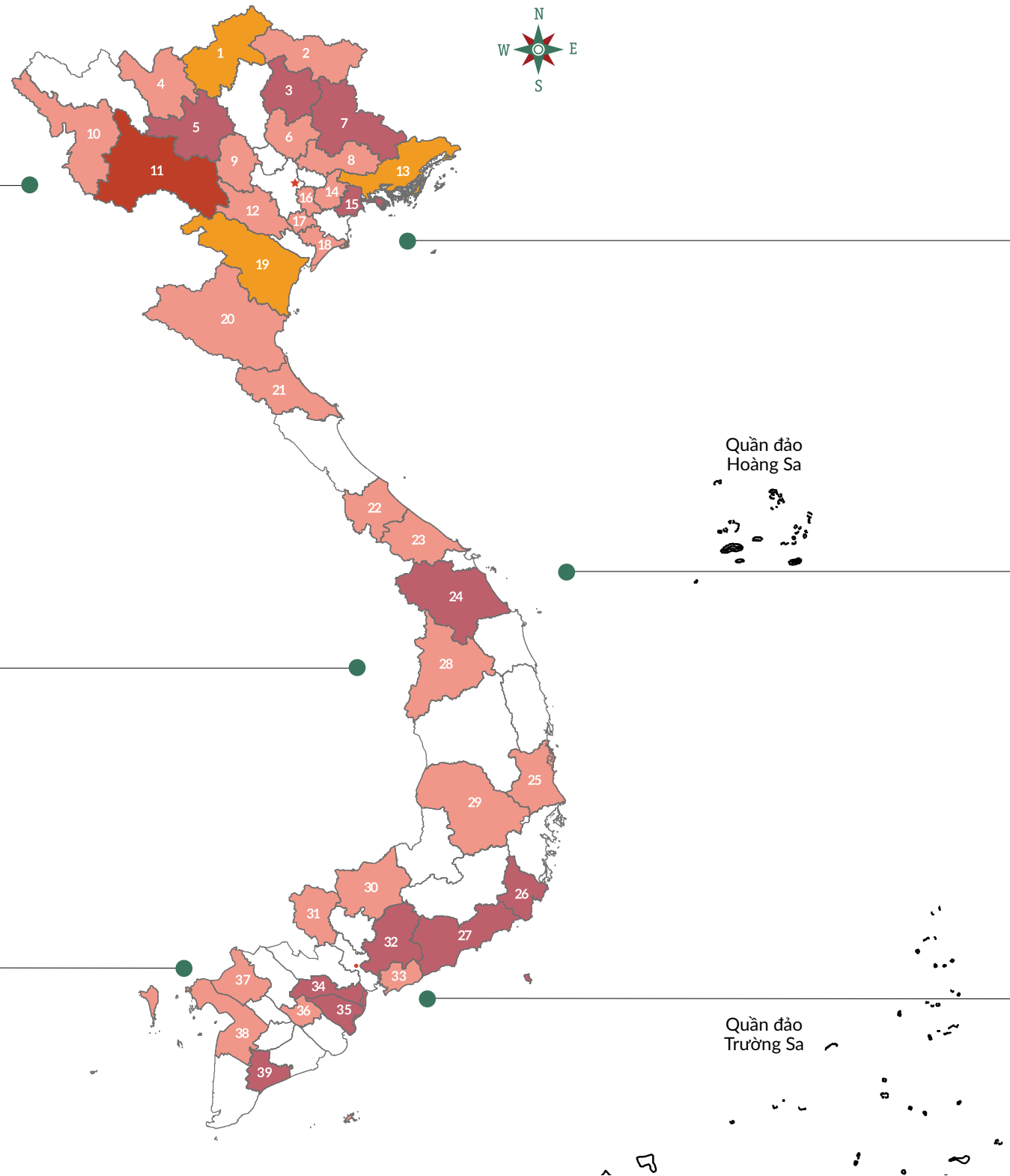
- Thanh Hóa (4):** mắm tôm Hậu Lộc, cói Nga Sơn, bưởi Luận Văn, quế Thường Xuân
- Nghệ An (1):** cam Vinh
- Hà Tĩnh (1):** bưởi Phúc Trạch
- Quảng Trị (1):** hạt tiêu Quảng Trị
- Thừa Thiên - Huế (1):** nón lá Huế
- Quảng Nam (2):** quế vò Trà My, sâm củ Ngọc Linh
- Phú Yên (1):** sò huyết Ô Loan
- Ninh Thuận (2):** nho Ninh Thuận, thịt cừu Ninh Thuận
- Bình Thuận (2):** nước mắm Phan Thiết, thanh long Bình Thuận

## ĐÔNG NAM BỘ (5 CDĐL)

- Bình Phước (1):** hạt điều Bình Phước
- Tây Ninh (1):** măng cầu (na) Bà Đen
- Đồng Nai (2):** bưởi Tân Triều, chôm chôm Long Khánh
- Bà Rịa Vũng Tàu (1):** hạt tiêu đen Bà Rịa Vũng Tàu

SỐ LƯỢNG CHỈ DẪN ĐỊA LÝ (CDĐL):

1  
2  
3  
4





# MỤC LỤC

<00001> NƯỚC MẮM PHÚ QUỐC	07
<00002> CHÈ SHAN TUYẾT MỘC CHÂU	09
<00004> CÀ PHÊ NHÂN BUÔN MA THUỘT	11
<00005> BƯỞI ĐOAN HÙNG	13
<00006> THANH LONG BÌNH THUẬN	15
<00007> HOA HỒI LẠNG SƠN	17
<00009> VẢI THIỀU THANH HÀ	19
<00010> NƯỚC MẮM PHAN THIẾT	21
<00011> GẠO TẮM XOAN HẢI HẬU	23
<00012> CAM VINH	25
<00013> CHÈ TÂN CƯƠNG	27
<00014> GẠO MỘT BỤI ĐỎ HỒNG DÂN	29
<00015> VẢI THIỀU LỤC NGẠN	31
<00016> XOÀI CÁT HÒA LỘC	33
<00017> CHUỐI NGỰ ĐẠI HOÀNG	35
<00018> QUẾ VỎ VĂN YÊN	37
<00019> MẮM TÔM HẬU LỘC	39
<00020> NÓN LÁ HUẾ	41
<00021> HỒNG KHÔNG HẠT BẮC KẠN	43
<00022> BƯỞI PHÚC TRẠCH	45
<00024> THUỐC LÀO TIÊN LĂNG	47
<00025> GẠO NÀNG NHEN THƠM BẢY NÚI	49
<00026> HẠT DẼ TRÙNG KHÁNH	51
<00027> MĂNG CẦU (NA) BÀ ĐEN	53
<00028> CỐI NGA SƠN	55
<00029> QUẾ VỎ TRÀ MY	57
<00030> NHO NINH THUẬN	59
<00031> BƯỞI TÂN TRIỀU	61
<00032> HỒNG KHÔNG HẠT BẢO LÂM	63
<00033> QUÝT BẮC KẠN	65

<00034> XOÀI TRÒN YÊN CHÂU	67
<00035> MẬT ONG BẠC HÀ MÈO VẠC	69
<00036> BƯỞI NĂM ROI BÌNH MINH	71
<00037> CHẢ MỰC HẠ LONG	73
<00038> MUỐI BẠC LIÊU	75
<00039> BƯỞI LUẬN VĂN	77
<00040> HOA MAI VÀNG YÊN TỬ	79
<00041> CON NGÁN QUẢNG NINH	81
<00043> GẠO ĐIỆN BIÊN	83
<00044> VÚ SỮA LÒ RÈN VĨNH KIM	85
<00045> HẠT TIỂU QUẢNG TRỊ	87
<00046> CAM CAO PHONG	89
<00047> SÁ SÙNG VÂN ĐỒN	91
<00048> CHÔM CHÔM LONG KHÁNH	93
<00049> SÂM CỬ NGỌC LINH	95
<00050> THUỐC LÀO VĨNH BẢO	97
<00051> QUẾ THƯỜNG XUÂN	99
<00052> CAM SÀNH HÀ GIANG	101
<00055> NHẪN LỒNG HƯNG YÊN	103
<00056> HỒNG KHÔNG HẠT QUẢN BẠ	105
<00057> GẠO TẼ GIÀ DUI XÍN MẦN	107
<00058> CÀ PHÊ SƠN LA	109
<00059> THỊT CỪU NINH THUẬN	111
<00060> GẠO NẾP KHẨU TAN ĐÓN THẨM DƯƠNG	113
<00061> GẠO MƯỜNG LÒ	115
<00062> BƯỞI DA XANH BẾN TRE	117
<00063> DỪA UỐNG NƯỚC XIÊM XANH BẾN TRE	119
<00064> HẠT TIỂU ĐEN BÀ RIJA - VŨNG TÀU	121
<00065> SÒ HUYẾT Ô LOAN	123
<00066> HẠT ĐIỀU BÌNH PHƯỚC	125



# Nước mắm Phú Quốc

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý nước mắm Phú Quốc gồm: huyện đảo Phú Quốc, tỉnh Kiên Giang.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Đảo ngọc Phú Quốc là hòn đảo lớn nhất Việt Nam nằm giữa Vịnh Thái Lan, nơi địa đầu phía Nam của Tổ quốc. Nơi đây không chỉ nổi tiếng với những bãi biển xinh đẹp, mà còn nổi tiếng với nghề làm nước mắm truyền thống. Nước mắm Phú Quốc như một “hạt ngọc quý” được tạo nên bởi con người với sự ưu ái của tự nhiên, tô điểm cho nét đẹp dịu dàng của Phú Quốc. Nghề làm nước mắm ở Phú Quốc đã được hình thành hơn 200 năm, bắt đầu từ cuối thế kỷ 19, người dân trên đảo sản xuất và bán nước mắm

sang Campuchia và Thái Lan. Trải qua nhiều giai đoạn thăng trầm, đến nay hơn 80 nhà thùng sản xuất nước mắm truyền thống vẫn duy trì và phát triển, đưa nước mắm Phú Quốc trở thành loại nước chấm nổi tiếng trong bữa ăn truyền thống hàng ngày của người Việt Nam. Nằm ở vị trí thuận lợi, vùng biển Phú Quốc có nhiều rong biển và phù du, là nơi quần tụ của rất nhiều loại cá cơm - nguồn nguyên liệu dồi dào cho nghề làm nước mắm. Cùng với đó là những kỹ thuật khéo léo từ khâu chọn nguyên liệu, ủ

chượp, kéo rút được người dân đúc kết và lưu truyền qua nhiều thế hệ. Những giọt nước mắm tinh khiết với hương vị thơm ngon là kết quả của quá trình ủ chượp cá cơm trong những thùng gỗ được làm từ cây hộ phát, bởi lẽ ... trong thời gian từ 12 đến 15 tháng. Với những giá trị đó, nước mắm Phú Quốc trở thành sản phẩm đầu tiên của Việt Nam được bảo hộ tên gọi xuất xứ tại Liên minh châu Âu.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Nước mắm Phú Quốc có màu cánh gián đậm, trong tinh khiết, mùi thơm nhẹ, rất đặc trưng, không có mùi tanh và mùi amoniac do sản xuất từ cá tươi và thời gian lên men tự nhiên kéo dài. Nước mắm có vị mặn, ngọt đậm kèm vị béo tự nhiên, có hậu vị béo ngọt của đạm và mỡ cá với độ đậm tối thiểu 20g N/lít (nước mắm long) và tối đa là 43g N/lít (nước mắm nhĩ). Nước mắm Phú Quốc được làm từ cá cơm (stolephorus) thuộc họ cá Trổng, được đánh bắt ở trong vùng lãnh hải của Việt Nam thuộc các tỉnh Kiên Giang và Cà Mau, quá trình ủ chượp, kéo rút, pha đấu và đóng chai được thực hiện hoàn toàn trên huyện đảo Phú Quốc.



## MÙA VỤ : Quanh năm

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm nước mắm mang chỉ dẫn địa lý Phú Quốc sử dụng thống nhất: (i) logo Nước mắm Phú Quốc; (ii) dấu hiệu “nước mắm Phú Quốc” và dòng chữ “truyền thống trăm năm”. Sản phẩm xuất khẩu được quyền sử dụng logo tên gọi xuất xứ của Liên minh châu Âu.



## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

### SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH KIÊN GIANG

Địa chỉ: Số 320, đường Ngô Quyền, phường Vĩnh Lạc, TP. Rạch Giá, tỉnh Kiên Giang  
Tel: 0297 3.862.003 | Fax: 0297 3.866.942;  
Web: skhcn.kien Giang.gov.vn  
Email: skhcn@kien Giang.gov.vn  
---

### HỘI NƯỚC MẮM PHÚ QUỐC

Địa chỉ: Số 2, đường Bạch Đằng, khu phố 2, thị trấn Dương Đông, huyện Phú Quốc, tỉnh Kiên Giang  
Tel: 0297 3.848.658 | Fax: 0297 3.848.658  
Web: www.nuocmamphuquoc.org  
Email: hoinuocmam.phuquoc@gmail.com

Nước mắm  
**PHÚ QUỐC**



SỐ ĐĂNG KÝ 00001, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 01/QĐ-ĐK NGÀY 01/06/2001 CỦA CỤC SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP

# Chè Shan tuyết Mộc Châu

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý chè Shan tuyết Mộc Châu gồm: huyện Mộc Châu (17 xã/thị trấn), tỉnh Sơn La.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Giữa vùng đất cao nguyên Mộc Châu, tỉnh Sơn La thuộc vùng Tây Bắc Việt Nam, người dân đã lấy giống chè Shan tuyết từ những cây chè cổ thụ nhiều năm tuổi ở thôn Chờ Lồng và bản Ôn về trồng để biến nơi đây thành vùng đất của cây chè Shan tuyết từ những năm 1958-1965, khi Nông trường Mộc Châu được thành lập. Với điều kiện tự nhiên của một vùng cao nguyên có độ cao trung bình 1050m so với mực

nước biển, cây chè Shan tuyết được trồng trên nền đất đỏ với tầng đất dày, độ dốc nhỏ và đầy đủ dinh dưỡng, cùng với đó là khí hậu mát mẻ quanh năm, nhiệt độ hạ thấp vào ban đêm nên búp chè Shan tuyết tích lũy được nhiều hương thơm, hàm lượng tanin và chất hoà tan trong lá chè cao.

Theo thời gian, cùng với phương pháp chế biến cổ truyền của đồng bào dân tộc, các nhà sản

xuất, kinh doanh chè Mộc Châu đã áp dụng thêm các quy trình chế biến vào sản xuất. Nhưng với bàn tay khéo léo và những bí quyết riêng trong từng công đoạn chế biến, chất lượng chè Shan tuyết Mộc Châu vẫn giữ được nét độc đáo và đặc trưng riêng để duy trì danh tiếng, lòng tin của người tiêu dùng trong và ngoài nước.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Chè Shan tuyết Mộc Châu bao gồm: chè đen và chè xanh.

- **Chè đen** được chế biến từ nguyên liệu búp chè tươi 1 tôm 2 - 3 lá non, chè có màu đen hơi nâu, có nhiều tuyết trắng hơi ngả vàng, nước chè có hương thơm đặc trưng, vị đậm dịu hài hòa và hậu ngọt khi uống.

- **Chè xanh** được chế biến từ nguyên liệu búp chè tươi 1 tôm 2 lá non theo hai quy trình là Bao chung và Sao suốt. Với quy trình Bao chung, chè có màu xanh đen, nhiều tuyết trắng, nước chè có vị thơm đặc trưng, không chát xít và rõ hậu ngọt. Chè được chế biến theo quy trình Sao suốt có màu xanh hơi xám bạc, nước pha có màu xanh sáng, vị chát dịu và rõ hậu ngọt.



**MÙA VỤ :** Quanh năm

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm chè Shan tuyết mang chỉ dẫn địa lý Mộc Châu sử dụng thống nhất dấu hiệu "Chỉ dẫn địa lý chè Shan tuyết Mộc Châu", đối với sản phẩm xuất khẩu được quyền sử dụng dấu hiệu "Moc Chau Shan tuyết tea - GIs". Dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được ghi rõ ràng, với kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

**SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH SƠN LA**  
Địa chỉ: Số 19, đường Tô Hiệu, thành phố Sơn La, tỉnh Sơn La  
Tel: 0212 3.852.224 | Fax: 0212 3.852.791  
Website: <http://sokhoahoc.sonla.gov.vn/>

00002

Chè Shan tuyết  
**MỘC CHÂU**

SỐ ĐĂNG KÝ 00002, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 1519/QĐ-SHTT NGÀY 09/08/2010 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Cà phê nhân Buôn Ma Thuật

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý cà phê Buôn Ma Thuật gồm: huyện Cư M'gar, Ea H'leo, Krông Ana, Krông Buk, Krông Năng, Krông Pak và thành phố Buôn Ma Thuật, tỉnh Đắk Lắk.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Cây cà phê được du nhập vào Việt Nam từ cuối thế kỷ 19 từ những nhà truyền giáo người Pháp và được mang vào trồng ở Tây Nguyên từ đầu thế kỷ 20. Với điều kiện thích hợp, những đồn điền cà phê đã được mở rộng, phát triển nhanh chóng ở Tây Nguyên, đặc biệt là ở Buôn Ma Thuật. Buôn Ma Thuật hiện được xem là "thủ phủ cà phê" của Việt Nam.

Cây cà phê được trồng ở độ cao từ 400m - 800m, trên nền đất đỏ bazan màu mỡ, kết hợp

với đặc điểm khí hậu thuận lợi như vào đầu mùa khô, khí hậu mát và lạnh, độ ẩm không khí thấp. Đặc biệt vào khoảng thời gian từ tháng 9 đến tháng 12 là thời kì hạt cà phê tích lũy chất khô mạnh, qua vào giai đoạn già chín, biên độ dao động nhiệt ngày đêm lớn (từ 11-17,5<sup>0</sup>C) đã tạo cho cà phê Buôn Ma Thuật có hương vị đậm đà đặc trưng. Ngoài ra, những tập quán canh tác truyền thống và những truyền thống văn hóa bản địa của cộng đồng các dân tộc địa phương

(Ê-Đê, Gia Rai...) đã tạo ra chất lượng đặc thù và những giá trị văn hóa vô hình cho cà phê Buôn Ma Thuật, mang đậm dấu ấn văn hóa và hương vị của đại ngàn Tây Nguyên.

Cà phê Buôn Ma Thuật là một trong hai sản phẩm của Việt Nam được bảo hộ chỉ dẫn địa lý tại Thái Lan.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Cà phê Buôn Ma Thuật là cà phê nhân, được chế biến từ quả tươi của cây cà phê vối (Robusta) theo phương pháp ướt hoặc phương pháp khô. Hạt cà phê có màu xanh xám, xanh lục hoặc xám lục nhạt, có độ dài từ 10-11mm và độ dày 3-4 mm, mùi thơm đặc trưng. Hạt cà phê khi rang có vị đắng dịu, nhẹ và không bị khé chát, hàm lượng cafein từ 2,0 - 2,2%.



**MÙA VỤ :** Thu hoạch vào tháng 9, 10 âm lịch (tháng 11, 12 dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm cà phê mang chỉ dẫn địa lý Buôn Ma Thuật sử dụng thống nhất: (i) logo Cà phê Buôn Ma Thuật, (ii) dấu hiệu "Chỉ dẫn địa lý cà phê Buôn Ma Thuật". Các dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được thể hiện rõ ràng và có kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

### SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH ĐẮK LẮK

Địa chỉ: Số 15A, đường Trường Chinh, TP. Buôn Ma Thuật, tỉnh Đắk Lắk

Tel: 0262 3.952.400 | Fax: 0262 3.952.900

Website: <http://www.skhn.daklak.gov.vn/>

Email: [skhcn@khcn.daklak.gov.vn](mailto:skhcn@khcn.daklak.gov.vn)

---

### HIỆP HỘI CÀ PHÊ BUÔN MA THUẬT

Địa chỉ: 15A Trường Chinh, TP. Buôn Ma Thuật, tỉnh Đắk Lắk

Tel: 0262 3.878.833 | Fax: 0262 3.878.822

Website: [www.bmtca.vn](http://www.bmtca.vn)

Email: [hcaphebmt@yahoo.com.vn](mailto:hcaphebmt@yahoo.com.vn)

Cà phê nhân  
**BUÔN MA THUẬT**

SỐ ĐĂNG KÝ 00004, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 806/QĐ-SHTT NGÀY 14/10/2005 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ

# Bưởi Đoan Hùng

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý bưởi Đoan Hùng gồm: huyện Đoan Hùng (16 xã), tỉnh Phú Thọ.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Đoan Hùng là tên gọi của một huyện miền núi phía Bắc của tỉnh Phú Thọ, nằm ở khu vực Đông Bắc của Việt Nam. Cây bưởi đã được trồng ở Đoan Hùng qua nhiều thế hệ và nổi tiếng với hương vị thơm, ngon, ngọt, mát và nhiều nước. Từ xưa, bưởi Đoan Hùng đã nổi tiếng cả nước và được ưa thích nhờ chất lượng đặc biệt. Người dân đã thường lựa chọn bưởi Đoan Hùng để tiến vua trong các dịp lễ hội. Trong chiến dịch Thu Đông năm 1947, bưởi Đoan Hùng đi vào

lịch sử khi được quân dân ta bôi đen giả làm thủy lôi rồi thả xuống sông Lô (bên phía Hữu Đô) để đưa địch vào thế trận mai phục của quân ta. Bưởi Đoan Hùng được trồng trên địa hình bằng phẳng, gò thấp và đồi núi thấp, với nền đất phù hợp, được phát triển trên đất phù sa cổ hoặc đất phù sa được bồi đắp. Khu vực trồng bưởi được bao quanh bởi sông Lô và sông Chày, tạo ra một kiểu khí hậu đặc trưng, nhiệt độ trung bình, tối cao, tối thấp và diễn biến nhiệt độ các tháng đều

thích hợp với cây bưởi, đặc biệt là các thời kỳ sinh trưởng của cây như ra lộc, ra hoa và kết trái. Hơn nữa, kinh nghiệm, kỹ thuật sản xuất truyền thống (chọn giống, chăm sóc và thu hoạch) của người dân địa phương đã tạo nên quả bưởi Đoan Hùng có chất lượng thơm, ngọt và có thể bảo quản được vài tháng đến nửa năm.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Bưởi Đoan Hùng bao gồm 2 loại:

- **Bưởi Bằng Luân:** quả bưởi có hình cầu, kích thước quả nhỏ, vỏ quả mỏng, màu vàng xám, hơi nâu, túi tinh dầu nhỏ và mịn. Thịt quả trắng và mỏng, múi dễ tách, trục nửa quả rỗng, có tép múi trắng xanh, mọng nước, mùi thơm đặc trưng, vị ngọt đậm và không hề đắng khi ăn.
- **Bưởi Sứu (bưởi Chí Đám):** quả bưởi có hình cầu hơi lồi phía cuống quả, quả to, hình thức đẹp với vỏ mỏng, màu vàng xanh, túi tinh dầu nhỏ và mịn. Thịt quả trắng và mỏng, múi dễ tách, trục quả nửa rỗng, tép múi hồng mềm và mọng nước, mùi thơm mạnh đặc trưng, vị ngọt thanh và không hề đắng khi ăn.



**MÙA VỤ :** Tháng 10-11 (dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm bưởi quả mang chỉ dẫn địa lý Đoan Hùng sử dụng thống nhất dấu hiệu "Chỉ dẫn địa lý bưởi Đoan Hùng". Dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được thể hiện rõ ràng và có kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

### SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH PHÚ THỌ

Địa chỉ: Đường Kim Đồng, phường Gia Cẩm,

TP. Việt Trì, tỉnh Phú Thọ

Tel: 0210 3.846.343 | Fax: 0210 3.847.333

Website: <http://sokhoahoccongnghetphutho.gov.vn>

# Bưởi ĐOAN HÙNG



SỐ ĐĂNG KÝ 00005, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 73/QĐ-SHTT NGÀY 08/02/2006 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Thanh long Bình Thuận

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý thanh long Bình Thuận gồm: các huyện Hàm Tân, Hàm Thuận Nam, Hàm Thuận Bắc, Bắc Bình và thành phố Phan Thiết, tỉnh Bình Thuận.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Cây thanh long là cây ăn trái có xuất xứ từ vùng nhiệt đới khô hạn Nam Mỹ, được du nhập vào Bình Thuận từ đầu thế kỷ 20. Thời kỳ đầu, cây thanh long chỉ được trồng quanh vườn nhà, làm cây cảnh, quả được dùng cho nhu cầu thờ cúng của người dân. Theo thời gian, hợp với điều kiện thổ nhưỡng, khí hậu của địa phương (nhiệt độ cao, chế độ ánh sáng dài, đất xám bạc màu, đất cát pha), cây thanh long Bình Thuận càng cho trái đẹp và vị ngọt tăng. Từ những năm 1950,

việc sử dụng trái thanh long để ăn trở nên phổ biến hơn, sau đó quả thanh long đã được xuất khẩu sang nhiều thị trường lớn như Trung Quốc, Đài Loan, Mỹ, châu Âu... Đến năm 2017, cây thanh long đã trở thành cây trồng chủ lực của tỉnh Bình Thuận, đạt diện tích tới 22.000 ha, sản lượng 500.000 tấn/năm, chiếm 70% diện tích thanh long của cả nước.

Cây thanh long thuộc loại thực vật rễ chùm, chỉ lấy chất dinh dưỡng và nước ở tầng đất 10-15

cm, phù hợp với các nhóm đất xám bạc màu, đất cát pha của tỉnh Bình Thuận. Vùng sản xuất trồng thanh long được bao bọc bởi núi cao ở phía Tây, phía Đông giáp biển, nhiệt độ bình quân và số giờ nắng cao, tổng lượng tích ôn từ 9.100 - 9.700°C/năm, rất phù hợp cho sự phát triển của cây thanh long, loại cây trồng cần nhiệt độ cao và chế độ ánh sáng dài.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Quả thanh long Bình Thuận có vỏ quả dày, khi chín màu đỏ có độ bóng cao, tai quả dày, cứng, chân tai rộng, trọng lượng từ 200g - 800g/quả, chiều dài quả bằng 1,4 - 1,6 đường kính. Thịt quả chắc giòn, có vị ngọt chua và mùi thơm đặc trưng, hạt nhỏ và ít. Quả thanh long giàu chất dinh dưỡng như protein, sắt, magie, canxi, các loại vitamin và đặc biệt là hàm lượng đường glucose đạt đến 9,49 g/100g thịt quả.



**MÙA VỤ :** Chính vụ từ tháng 7 đến tháng 9 (dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm quả thanh long mang chỉ dẫn địa lý Bình Thuận sử dụng thống nhất: (i) logo Thanh long Bình Thuận; (ii) dấu hiệu "Chỉ dẫn địa lý thanh long Bình Thuận". Dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được thể hiện rõ ràng và có kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại. Logo được dán ở phần phía trên của quả thanh long, cách hốc mũi quả từ 2-3 cm.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

### SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH BÌNH THUẬN

Địa chỉ: Số 8, đường Nguyễn Tất Thành, phường Bình Hưng, TP. Phan Thiết, tỉnh Bình Thuận

Tel: 0252 3.821.408 | Fax: 0252 3.824.053

Website: skhcn.binhthuan.gov.vn

---

### HIỆP HỘI THANH LONG BÌNH THUẬN

Địa chỉ: Số 17, đường Thủ Khoa Huân, TP. Phan Thiết, tỉnh Bình Thuận

Tel: 0252 3.823.580 | Fax: 0252 3.825.725

Website: www.thanhlong.binhthuan.gov.vn

00006

Thanh long  
**BÌNH THUẬN**

SỐ ĐĂNG KÝ 00006, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 786/QĐ-SHTT NGÀY 15/11/2006 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Hoa hời Lạng Sơn

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý hoa hời Lạng Sơn gồm: các huyện Bắc Sơn, Bình Gia, Cao Lộc, Tràng Định, Văn Lãng và Văn Quan, tỉnh Lạng Sơn.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Lạng Sơn là một tỉnh thuộc vùng trung du và miền núi phía Bắc của Việt Nam, nơi hội tụ của nhiều yếu tố tự nhiên đặc trưng vùng miền núi, điển hình là đỉnh núi Mẫu Sơn, đỉnh núi cao được bao bọc bởi nhiều ngọn núi lớn nhỏ, thỉnh thoảng có tuyết rơi vào mùa đông. Cây hời là sản vật của đồng bào dân tộc của tỉnh Lạng Sơn từ thời Pháp thuộc, trở thành nét đẹp trong sản xuất và đời sống tinh thần của người dân, đẹp như những lời ca trong bài hát “Hương hời xứ

Lạng” về vẻ đẹp của rừng hời, con người và lịch sử hào hùng của vùng đất này. Cây hời được trồng trên đất xám feralit, tầng đất mặt dày, cao ráo, thoát nước tốt, lượng mưa trung bình khoảng 1400mm. Đặc biệt, với điều kiện khí hậu dễ chịu, mát mẻ quanh năm, số ngày có sương muối ít, biên độ nhiệt trung bình tháng 7 và tháng 8 cao đã tạo điều kiện cho hoa hời tích lũy tinh dầu. Do đó hoa hời Lạng Sơn được đánh giá là một trong những loại hoa hời

có chất lượng tốt nhất thế giới.

Hoa hời có hương vị đặc biệt, là hương liệu thiên nhiên được sử dụng trong chế biến thực phẩm, dược phẩm, mỹ phẩm... gắn với đời sống hàng ngày của người dân nhiều nước, kể cả các nước không trồng được hời như các nước châu Âu và Trung Đông. Vì vậy, hoa hời Lạng Sơn được xuất khẩu sang nhiều thị trường như Trung Quốc, Ấn Độ, Singapore, Trung Đông và các nước Châu Âu.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Hoa hời Lạng Sơn có màu nâu sẫm, hoa dạng hình sao, gồm 6-8 cánh đều và rời nhau, đầu mũi cánh nhọn, ngắn và thẳng, khi chín nứt ở mặt, hạt hoa có hình trứng, nhẵn bóng và màu nâu. Hoa hời có mùi thơm đặc trưng với hàm lượng tinh dầu trung bình khoảng 11%, hàm lượng trans-anethol trong tinh dầu cao và trong tinh dầu không có độc tố.



**MÙA VỤ :** Thu hoạch từ tháng 8 đến tháng 9 (dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm hoa hời mang chỉ dẫn địa lý Lạng Sơn sử dụng thống nhất: (i) logo Hoa hời Lạng Sơn, (ii) dấu hiệu “Chỉ dẫn địa lý hoa hời Lạng Sơn”. Các dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được ghi rõ ràng, với kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

**SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH LẠNG SƠN**  
Địa chỉ: Số 438, đường Bà Triệu, phường Đồng Kinh, thành phố Lạng Sơn, tỉnh Lạng Sơn  
Tel: 0205 3.871.906 | Fax: 0205 3.872.075  
Website: <http://sokhcn.langson.gov.vn/>  
Email: [sokhcn@langson.gov.vn](mailto:sokhcn@langson.gov.vn)

00007

Hoa hời  
**LẠNG SƠN**

SỐ ĐĂNG KÝ 00007, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 149/QĐ-SHTT NGÀY 15/02/2007 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Vải thiều Thanh Hà

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý vải thiều Thanh Hà gồm: huyện Thanh Hà (25 xã/thị trấn), tỉnh Hải Dương.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Thanh Hà là một huyện của tỉnh Hải Dương, nằm trong vùng Đồng bằng Châu thổ sông Hồng, nơi đây được mệnh danh là quê hương của vải thiều. Cây vải thiều được trồng đầu tiên vào những năm cuối thế kỷ 19, đầu thế kỷ 20 bởi cụ Hoàng Phúc Thành (sinh năm 1848 quê Thanh Hà, Hải Dương), người làm phu thuyền ở cảng Hải Phòng. Ông đã mang 6 hạt vải từ các lái buôn người Trung Quốc về ở Thiều Châu đem về quê ương giống và mọc được 3 cây. Khi dọn cỏ, cụ bà sơ ý làm chết mất 2 cây,

chỉ còn 1 cây và đó chính là cây vải thiều đầu tiên ở nước ta. Từ đó, vải Thiều được người dân nhân rộng, trồng trên đất phù sa bồi lắng, giàu mùn và chất hữu cơ, tầng dưới là lớp đất cát, khu vực này được bao quanh bởi hệ thống sông Thái Bình và sông Hồng nên được nước phù sa rửa mặn và rửa chua thường xuyên. Cùng với đó là những kỹ thuật lên lớp, bón phân thúc quả đã được người dân tích lũy qua nhiều thế hệ, giúp cây vải thiều phát triển, cho trái thơm ngon, tựa như:

“Mã ngoài như lụa hồng, tơ tía, thịt vải như thủy tinh, như giáng tuyết”. Là một vùng vải tổ, vải thiều Thanh Hà đã lan tỏa rộng khắp các thị trường trong nước, vươn sang thị trường nước ngoài như: Trung Quốc, Australia, Pháp, Singapore, Canada, Mỹ, Đức, Hàn Quốc, Phần Lan... và được đánh giá cao về mẫu mã cũng như chất lượng.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Vải thiều Thanh Hà có hình dáng quả hơi tròn, khi chín vỏ quả mỏng, gai bề mặt vỏ quả giãn đều, phẳng và đỏ tươi, khi bóc vỏ ngoài có lớp áo lụa mỏng màu hồng nhạt giữa vỏ và thịt quả, hạt nhỏ có màu nâu đen. Cùi quả dày, màu trắng, nhiều nước nhưng giòn, có vị ngọt thanh, mát, không chua, không chát và có hương thơm dịu nhẹ.



**MÙA VỤ :** thu hoạch từ tháng 5 đến tháng 7 (dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm vải thiều mang chỉ dẫn địa lý Thanh Hà sử dụng thống nhất: (i) logo Vải thiều Thanh Hà, (ii) dấu hiệu “Chỉ dẫn địa lý vải thiều Thanh Hà”. Các dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được ghi rõ ràng, với kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

### ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN THANH HÀ

Địa chỉ: Thị trấn Thanh Hà, huyện Thanh Hà, tỉnh Hải Dương

Tel: 0220 3.815.177

Website: <http://thanhha.haiduong.gov.vn/>

Email: [thanhha@haiduong.gov.vn](mailto:thanhha@haiduong.gov.vn)

---

### HỘI SẢN XUẤT VÀ KINH DOANH

#### VẢI THIỀU THANH HÀ

Địa chỉ: Thôn Thúy Lâm, xã Thanh Sơn, huyện Thanh Hà, tỉnh Hải Dương

Tel: 0220 3.815.174

Website: <http://vaithieuthanhha.net.vn>

Vải thiều  
**THANH HÀ**



# Nước mắm Phan Thiết

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý nước mắm Phan Thiết gồm: thành phố Phan Thiết, tỉnh Bình Thuận.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Nghề sản xuất, chế biến nước mắm tại Phan Thiết đã hình thành cách đây hơn 200 năm, khi Phan Thiết có tên là Tổng Đức Thắng (1809). Ngư dân địa phương đã sáng tạo ra phương pháp kéo rút sống lấy nước mắm từ thô sơ đến hoàn chỉnh. Vào thế kỉ 19, mỗi năm 2 lần, nhà Nguyễn huy động Phan Thiết chuyên chở 3 ghe bầu nước mắm, hải sản khô về kinh thành. Năm 1904, Công sứ Pháp ở Bình Thuận đã đánh giá Phan Thiết là một trung tâm quan trọng nhất của Trung Kỳ về khuếch trương thương mại

và công nghiệp chế biến nước mắm. Tổ chức sản xuất nước mắm có quy mô lớn đầu tiên ở Phan Thiết là Liên Thành Thương Quán (sau là công ty Liên Thành) do các nhà nho yêu nước trong phong trào Duy Tân sáng lập từ năm 1906 hướng theo mục đích kinh doanh chấn hưng kinh tế. Theo "Địa chí Bình Thuận", từ cuối thế kỷ 19 đến năm 1930, nghề sản xuất nước mắm đã sớm trở thành một ngành công nghiệp độc đáo so với cả nước.

Nước mắm được chế biến từ cá cơm, cá nục và một số loại cá khác, được đánh bắt trong vùng biển thuộc lãnh hải của tỉnh Bình Thuận, vùng biển ít cát, ít phù sa nên cá sạch, không có mùi bùn. Người dân Bình Thuận chế biến nước mắm bằng phương pháp gài nén cổ truyền, dụng cụ chủ yếu là thùng gỗ và mái vú (bằng sành), thời gian chượp chín cá từ 8 đến 12 tháng. Vì vậy, nước mắm Phan Thiết không những nhiều về số lượng mà còn giàu đậm và thơm ngon.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Nước mắm Phan Thiết có màu vàng rơm đối với nước mắm được sản xuất từ cá cơm, có màu vàng nâu đối với nước mắm được sản xuất từ cá nục hoặc các loại cá khác. Nước mắm trong sánh, có mùi thơm nồng đặc trưng, không có mùi lạ, có vị ngọt đậm của đậm và hậu vị rõ. Hàm lượng đạm toàn phần của nước mắm Phan Thiết không nhỏ hơn 15 gN/lít đối với loại 1,25 gN/lít với loại thương hạng và 30 gN/lít đối với loại đặc biệt.



## MÙA VỤ : Quanh năm

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm nước mắm mang chỉ dẫn địa lý Phan Thiết sử dụng thống nhất: (i) logo Nước mắm Phan Thiết; (ii) dấu hiệu "Chỉ dẫn địa lý nước mắm Phan Thiết". Các dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được thể hiện rõ ràng và có kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

### SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH BÌNH THUẬN

Địa chỉ: Số 8, đường Nguyễn Tất Thành, phường

Bình Hưng, TP. Phan Thiết, tỉnh Bình Thuận

Tel: 0252 3.821.408 | Fax: 0252 3.824.053

Website: skhcn.binhthuan.gov.vn

---

### HIỆP HỘI NƯỚC MẮM PHAN THIẾT

Địa chỉ: Lô A2+32, khu chế biến nước mắm, phường

Phú Hải, TP. Phan Thiết, tỉnh Bình Thuận

Tel: 0252 6.281.096

Email: nuocmampbt@gmail.com

Nước mắm  
**PHAN THIẾT**

SỐ ĐĂNG KÝ 00010, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 364/QĐ-SHTT NGÀY 30/05/2007 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Gạo Tám xoan Hải Hậu

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý gạo Tám xoan Hải Hậu gồm: huyện Hải Hậu (19 xã/thị trấn), tỉnh Nam Định.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Hải Hậu là tên 1 huyện ven biển của tỉnh Nam Định, thuộc vùng đồng bằng châu thổ sông Hồng, được thành lập từ năm 1888. Gạo Tám xoan Hải Hậu là một đặc sản truyền thống nổi tiếng, có lịch sử phát triển lâu đời. Từ thời phong kiến, gạo Tám xoan Hải Hậu đã được dùng để cung tiến triều đình, nổi tiếng là gạo tiến vua. Giống lúa Tám xoan là giống lúa thơm bản địa, được người dân chọn lọc và phát triển ổn định tại địa phương gần 200 năm qua. Lúa Tám được trồng trên vùng đất cửa sông,

giáp biển, địa hình tương đối bằng phẳng, là vùng đất phù sa có độ phì cao, giàu dinh dưỡng, thành phần cơ giới trung bình, có hệ thống thủy lợi hoàn chỉnh và thường xuyên được tưới bằng nước phù sa. Cùng với những đặc trưng về nhiệt độ, gió, độ ẩm và bốc hơi nước, đặc biệt là từ tháng 10 đến tháng 12 là thời kì lúa trổ bông và vào hạt, biên độ nhiệt ngày và đêm khá cao, chịu ảnh hưởng của gió mùa Đông Bắc, độ ẩm cao và sương mù là điều kiện để lúa vào hạt chậm và tích lũy mùi thơm.

Người dân Hải Hậu với những tập quán, kinh nghiệm truyền thống như bón phân hữu cơ liều lượng cao, thu hoạch khi lúa chín tối đa 85 % đã góp phần tạo ra hương thơm và độ dẻo của hạt gạo. Ngày nay, gạo Tám xoan Hải Hậu vẫn duy trì được danh tiếng và được người tiêu dùng ưa chuộng, mang đặc trưng rõ nét của vùng châu thổ sông Hồng phì nhiêu và màu mỡ.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Gạo Tám xoan Hải Hậu có hình dáng hạt gạo hơi dài, thon nhỏ và vẹo một đầu, hạt có màu trong xanh, không bị bạc bụng; mùi thơm dịu, tự nhiên và đặc trưng; hàm lượng dinh dưỡng trung bình: protein tổng số 9,79%, tinh bột tổng số 88,43% và amylose tổng số 20,34%. Cơm gạo Tám xoan trắng, dẻo, dai, có mùi thơm đặc trưng, được người dân trân trọng sử dụng trong các dịp lễ, tết và làm quà biếu.



**MÙA VỤ :** Thu hoạch vào tháng 11 (dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm gạo Tám xoan mang chỉ dẫn địa lý Hải Hậu sử dụng thống nhất: (i) logo Gạo Tám xoan Hải Hậu; (ii) dấu hiệu "Chỉ dẫn địa lý gạo Tám xoan Hải Hậu". Các dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được thể hiện rõ ràng và có kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH NAM ĐỊNH

Địa chỉ: Số 1A, đường Trần Tế Xương, TP. Nam Định, tỉnh Nam Định

Tel: 0228 3.849.709 | Fax: 0228 3.846.685

Website: khcnamdingh.vn

---

HIỆP HỘI SẢN XUẤT, CHẾ BIẾN VÀ THƯƠNG MẠI  
GAO TÁM XOAN HẢI HẬU

Địa chỉ: Xóm 14, xã Hải Anh, huyện Hải Hậu, tỉnh Nam Định.

Gạo Tám xoan  
**HẢI HẬU**

SỐ ĐĂNG KÝ 00011, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 385/QĐ-SHTT NGÀY 31/05/2007 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Cam Vinh

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý cam Vinh gồm: huyện Nghi Lộc (2 xã), huyện Hưng Nguyên (1 xã), huyện Nghĩa Đàn (5 xã), huyện Quỳnh Hợp (1 xã) và huyện Tân Kỳ (3 xã), tỉnh Nghệ An.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Vinh là tên gọi được hình thành từ thời vua Thành Thái (1898), nay là tên của thành phố, thủ phủ của tỉnh Nghệ An, thuộc miền Trung của Việt Nam. Hơn 150 năm trước, khi đến vùng đất này truyền đạo, một vị linh mục người Pháp đã mang theo một giống cam để trồng tại khu đất thuộc Tòa giám mục xã Đoài, sau đó cây cam được mở rộng thành cả vùng cam Xã Đoài ngày nay. Cam Xã Đoài đã nhận được nhiều giải thưởng tại các cuộc thi do triều đình Huế

tổ chức và được vua phong hàng “cửu phẩm” vì chất lượng thơm, ngon. Cùng với thời gian, người dân đã chọn lọc và lai tạo nhiều giống cam mới trên vùng đất này như cam Vân Du, Sông Con để hình thành một vùng trồng cam đặc sản, gắn liền với sự phát triển và thương mại của một vùng đất lịch sử với tên gọi “cam Vinh”. Cam Vinh được trồng ở vùng gò đồi thấp, trên nền đất được hình thành từ phù sa cổ, đá bazan, đá vôi và trầm tích, đất có thành phần cơ giới

từ thịt pha cát và sét đến sét. Khu vực này nằm cạnh biển Đông, được bao bọc bởi các dãy núi và hai con sông lớn, tạo ra một kiểu khí hậu điều hòa, đồng thời đất trồng cam thường xuyên tưới nước, bồi đắp phù sa, người dân nơi đây cần cù, sáng tạo với nhiều năm gắn bó với cây cam, kỹ thuật chăm sóc, tia cành, thu hái đúng thời điểm đã làm cho quả cam Vinh có được mùi thơm và độ ngọt đặc trưng.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Cam Vinh bao gồm: cam Xã Đoài, cam Vân Du và cam Sông Con.

- **Cam Xã Đoài** có hình quả nhót hoặc hình bầu tròn với trọng lượng trung bình từ 180-200g/quả. Vỏ quả mỏng, màu đỏ vàng khi chín, tép quả có màu đỏ vàng, mọng nước, vị ngọt đậm và hương thơm dịu.
- **Cam Vân Du** có quả hình cầu hoặc ô-van tròn, trọng lượng từ 200-300g/quả. Vỏ quả dày, khi chín có màu vàng, tép quả màu vàng nhạt, mọng nước và có vị ngọt.
- **Cam Sông Con** có quả hình cầu và trọng lượng trung bình từ 190-220g/quả. Vỏ quả mỏng và bóng, khi chín có màu vàng, tép quả mịn, có màu vàng đỏ, ít xơ, ít hạt và vị ngọt thanh.



**MÙA VỤ :** Thu hoạch từ tháng 9 đến tháng 5 năm sau (dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm cam mang chỉ dẫn địa lý Vinh sử dụng thống nhất dấu hiệu “Chỉ dẫn địa lý cam Vinh”. Dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được ghi rõ ràng, với kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH NGHỆ AN

Địa chỉ: Số 75, Nguyễn Thị Minh Khai, thành phố Vinh, tỉnh Nghệ An

Tel: 0238 3.844.500 | Fax: 0238 3.598.478

Website: <http://ngheandost.gov.vn/>

Email: [webkhcnnghean@gmail.com](mailto:webkhcnnghean@gmail.com)

---

## HỘI SẢN XUẤT VÀ KINH DOANH CAM VINH

Địa chỉ: xã Minh Hợp, huyện Quỳnh Hợp, tỉnh Nghệ An

Tel: 0986.616.607



SỐ ĐĂNG KÝ 00012, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 386/QĐ-SHTT NGÀY 31/05/2007 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Chè Tân Cương

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý chè Tân Cương gồm: thành phố Thái Nguyên (6 xã), tỉnh Thái Nguyên.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Đầu thế kỷ 20, Tân Cương là một đơn vị hành chính thuộc xứ Thái Nguyên, được ông Nghè Sổ (tên thật là Nguyễn Đình Tuân, là tuần phủ kiêm án sát của xứ Thái Nguyên) thành lập theo nguyện vọng của người dân. Cây chè được ông Đội Năm (tên thật là Võ Văn Thiệt) di thực về vùng này và trồng đầu tiên tại xã Tân Cương (thuộc TP. Thái Nguyên ngày nay) vào khoảng năm 1920-1922. Năm 1925, hệ thống bán chè khắp Thái Nguyên được hình thành và sau mở

rộng ra khắp 3 miền đất nước. Đầu thế kỷ 20, chè gói Tân Cương hiệu Con Hạc đã dành giải nhất tại hội chợ Đẩu Xảo (Hà Nội), danh tiếng “Đệ nhất danh trà” không chỉ vang danh khắp nước mà ngay cả các thương nhân Ấn Độ, Pakistan... cũng biết đến.

Chè Tân Cương được trồng trên vùng chuyển nối của hai khu vực địa hình là núi trung bình và đồi núi thấp (Ngân Sơn – Sóc Sơn), xen kẽ có nhiều thung lũng hẹp, bằng phẳng, nằm trong

hai vòng cánh cung khổng lồ Tam Đảo – Ngân Sơn, tạo nên một vùng tiểu khí hậu đặc biệt với sự dồn tụ các luồng gió ẩm từ đồng bằng Bắc Bộ và vùng Đông Bắc thổi tới. Cùng với đó, danh tiếng, chất lượng của chè Tân Cương được gìn giữ nhờ sự cần cù, nhiệt huyết và kỹ năng tích lũy từ thế hệ này sang thế hệ khác của người dân địa phương. Chè Tân Cương đã trở là một thứ đồ uống truyền thống, phổ biến trong mỗi gia đình Việt Nam.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Chè Tân Cương có màu xanh tự nhiên và xoắn chắc, màu nước xanh hơi ngả vàng, trong sáng, sánh, mùi thơm mạnh, mùi cổm và bền, vị chát đậm dịu, hài hòa, rõ hậu ngọt, không có vị xít hoặc đắng, rất hấp dẫn. Chè không có tạp chất, hàm lượng tannin 27,52%, có chứa các chất thơm như methyl phthalat và carypholen oxid. Chè Tân Cương được chế biến từ nguyên liệu là chè Trung du lá nhỏ, đợt chè phải là loại tươi, có 1 tôm và 2, 3 lá non, được vò và sao cùng với sự cảm nhận đặc biệt của người dân về nhiệt để tạo nên mùi thơm đặc trưng.



## MÙA VỤ : Quanh năm

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm chè mang chỉ dẫn địa lý Tân Cương sử dụng thống nhất: (i) logo Chè Tân Cương; (ii) dấu hiệu “Chỉ dẫn địa lý chè Tân Cương”. Các dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được thể hiện rõ ràng và có kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

### SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

### TỈNH THÁI NGUYÊN

Địa chỉ: Số 513 Lương Ngọc Quyến, phường Phan

Đình Phùng, TP. Thái Nguyên,

tỉnh Thái Nguyên

Tel: 0208 3.855.691 | Fax: 0208 3.857.943

Website: www.dosttn.gov.vn



# Chè TÂN CƯƠNG

SỐ ĐĂNG KÝ 00013, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 3022/QĐ-SHTT NGÀY 24/11/2015 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Gạo Một bụi đỏ Hồng Dân

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý gạo Một bụi đỏ Hồng Dân gồm: huyện Hồng Dân (6 xã) và Phước Long (4 xã/thị trấn), tỉnh Bạc Liêu.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Hồng Dân là tên của một huyện, đặt theo tên của người anh hùng cách mạng Trần Hồng Dân vào năm 1947. Năm 1978 huyện Hồng Dân được tách làm 2 huyện là huyện Hồng Dân và huyện Phước Long. Lúa Một bụi đỏ là giống bản địa, được người dân chọn lọc từ cây lúa hoang, sinh trưởng và phát triển được ở vùng nhiễm phèn và mặn. Do hạt lúa có màu ánh đỏ, trông khác với hạt lúa thông thường nên được gọi là “Một bụi đỏ”.

Lúa Một bụi đỏ Hồng Dân được sản xuất ở huyện Hồng Dân và huyện Phước Long, trên các khu vực đất có thành phần cơ giới từ thịt trung bình đến thịt nặng, độ mặn nằm ở độ sâu 50 cm, thường xuyên được bồi tụ phù sa, nơi được được mệnh danh là “túi phèn” của vùng đồng bằng sông Cửu Long. Vì vậy, lúa Một bụi đỏ trở thành một giống lúa nổi danh về sức chống chịu với điều kiện của tự nhiên. Lúa thường được trồng trên ruộng nuôi tôm,

vào tháng 8 sau khi vụ tôm kết thúc, đồng thời được người dân bón phân hữu cơ, thu hoạch vào thời điểm lúa chín 85%. Với màu vàng sẫm, hơi ánh đỏ, cơm thơm, nở mềm và ngon, gạo Một bụi đỏ đã trở nên nổi tiếng, là một đặc sản của vùng đất Hồng Dân của tỉnh Bạc Liêu.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Gạo Một bụi đỏ Hồng Dân có hình dáng hạt gạo hơi dài, thon nhỏ hai đầu, chiều dài trung bình 6,5 mm, chiều rộng trung bình 2,15 mm. Hạt gạo chắc, đều, không vỡ khi xay xát, có màu trắng trong, mùi hương thơm dịu tự nhiên và đặc trưng với hàm lượng protein và amylose khá cao với tỷ lệ 8% và 25,9%.



**MÙA VỤ :** Thu hoạch vào tháng 12 (dương lịch)

## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm gạo Một bụi đỏ mang chỉ dẫn địa lý Hồng Dân sử dụng thống nhất dấu hiệu “Chỉ dẫn địa lý gạo Một bụi đỏ Hồng Dân”. Dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được thể hiện rõ ràng và có kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

**SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH BẠC LIÊU**  
Địa chỉ: Số 07, đường Lê Văn Duyệt, phường 3, TP. Bạc Liêu, tỉnh Bạc Liêu  
Tel: 0291 3.822.474 | Fax: 0291 3.824.563  
Website: [skhcn.baclieu.gov.vn](http://skhcn.baclieu.gov.vn)  
Email: [skhcn@baclieu.gov.vn](mailto:skhcn@baclieu.gov.vn)

Gạo Một bụi đỏ  
**HỒNG DÂN**



00014

SỐ ĐĂNG KÝ 00014, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 1011/QĐ-SHTT NGÀY 25/6/2008 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Vải thiều Lục Ngạn

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý vải thiều Lục Ngạn gồm: huyện Lục Ngạn (30 xã/thị trấn), tỉnh Bắc Giang.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Lục Ngạn là một huyện miền núi của tỉnh Bắc Giang, cây vải thiều được di thực và trồng ở đây từ những năm 60 của thế kỷ trước và phát triển mạnh mẽ từ đầu những năm 90. Sau quá trình phát triển, sự thích ứng về điều kiện tự nhiên (đất đai, khí hậu...) đã hình thành một sản phẩm vải thiều đặc trưng và khác biệt, đưa Lục Ngạn trở thành vùng trồng vải thiều lớn nhất cả nước. Cây vải thiều được trồng trên địa hình dốc thoải,

với các loại đất thuộc nhóm đất phù sa, nhóm đất loang lổ, nhóm đất xám và đỏ vàng và nhóm đất tầng mỏng...để thấm và thoát nước nhanh. Đây là khu vực máng trũng dọc theo lưu vực sông Lục Nam, được bao bọc bởi vòng cung Đông Triều và dãy đồi núi thấp của núi Bắc Sơn, hình thành vùng tiểu khí hậu độc đáo: mùa hè nóng ẩm và mưa nhiều, mùa đông lạnh và khô kéo dài.

Trên mảnh đất Lục Ngạn, với sự cần mẫn của người dân, những vùng đồi khô cằn trước đây đã trở thành những rừng vải bạt ngàn mang lại sự no ấm và giúp người dân làm giàu. Vải thiều Lục Ngạn đã trở thành sản phẩm nông nghiệp tiêu biểu vào năm 2014. Đến nay, vải thiều Lục Ngạn đã được xuất khẩu sang hơn 30 quốc gia trên thế giới, gồm nhiều thị trường khó tính như: Mỹ, Úc, Anh, Pháp, Dubai, Hà Lan...



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Vải thiều Lục Ngạn có hình dáng quả tròn, vỏ quả mỏng, khi chín có màu đỏ tươi, gai nhẵn, trọng lượng trung bình của quả là 20-25 gram. Quả có cùi dày, tỷ lệ thịt quả cao, tỷ lệ phần ăn được từ 71-82%, hạt nhỏ, vị ngọt đậm, không chua, không chát và có mùi thơm đặc trưng.



**MÙA VỤ :** Thu hoạch từ tháng 5 đến tháng 7 (dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm vải thiều mang chỉ dẫn địa lý Lục Ngạn sử dụng thống nhất dấu hiệu "Chỉ dẫn địa lý vải thiều Lục Ngạn". Dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được ghi rõ ràng, với kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

### ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN LỤC NGẠN

Địa chỉ: Thị trấn Chũ, huyện Lục Ngạn,

tỉnh Bắc Giang

Tel: 0204 3.882.301 | Fax: 0204 3.582.034

Website: <https://lucngan.bacgiang.gov.vn/>

Email: [lucngan\\_vt@bacgiang.gov.vn](mailto:lucngan_vt@bacgiang.gov.vn)

---

### HỘI SẢN XUẤT VÀ TIÊU THỤ VẢI THIỀU LỤC NGẠN

Địa chỉ: Thị trấn Chũ, huyện Lục Ngạn, tỉnh Bắc Giang

Tel: 01635.690.458

Email: [lucngan@hoinongdanbacgiang.org.vn](mailto:lucngan@hoinongdanbacgiang.org.vn)

Vải thiều  
**LỤC NGẠN**

SỐ ĐĂNG KÝ 00015, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 1012/QĐ-SHTT NGÀY 25/06/2008 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ

00015



# Xoài cát Hoà Lộc

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý xoài cát Hoà Lộc gồm: huyện Cái Bè (13 xã), tỉnh Tiền Giang.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Hòa Lộc là tên của một xã trước đây thuộc quận Giáo Đức, tỉnh Định Tường, nay là ấp Hòa, xã Hòa Hưng thuộc huyện Cái Bè, tỉnh Tiền Giang. Năm 1930, một tá điền ở xã Hòa Lộc đã đem giống xoài cát về trồng tại vườn nhà, trái xoài đã cho trái và đạt được giải cao trong các cuộc đấu xảo “trái cây” vào những năm 1940, từ đó xoài Cát đã trở thành lễ vật để dâng lễ thần đình, nay là di tích đình thần Hòa Lộc. Cây xoài Cát đã trở thành đặc sản nổi tiếng của vùng Đồng bằng

sông Cửu Long, được phát triển thành vùng đặc sản “xoài Cát Hoà Lộc”. Khu vực trồng xoài Cát nằm bên bờ sông Tiền, có địa hình bằng phẳng, bị chia cắt nhiều bởi sông rạch, đất có độ dày tầng đất mịn lớn, thành phần cơ giới là cát pha và sét, chịu ảnh hưởng của chế độ bán nhật triều nên các vườn xoài luôn được tưới phù sa, bổ sung dinh dưỡng bù đắp cho cây. Ngoài ra, với điều kiện khí hậu thuận lợi, mùa mưa trùng với giai đoạn cây cần nhiều nước, mùa khô trùng với

giai đoạn chín quả, giúp cho trái xoài giữ được tối đa lượng chất sinh hóa với màu sắc hấp dẫn, mùi vị thơm ngon và dinh dưỡng cao. Xoài Cát Hoà Lộc trở thành một lựa chọn không thể thiếu đối với mỗi du khách ghé thăm miền Tây Nam Bộ, vượt qua ranh giới quốc gia, xoài Cát Hoà Lộc còn được ưa chuộng ở các thị trường lớn và khó tính như Nhật Bản, Mỹ và các nước châu Âu.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Xoài cát Hoà Lộc có hình dáng quả thuôn dài, tròn mình, đỉnh quả nhọn, bầu tròn gần cuống và núm cuống nhỏ. Vỏ quả khi chín có màu vàng tươi, vỏ mỏng, phủ lớp phấn trắng mịn, có đốm nhỏ màu nâu đen, đốm dạng tròn. Thịt quả có màu vàng tươi, dày, có độ chắc thịt cao, mịn, dẻo, ít nước, ít xơ, có vị rất ngọt và mùi thơm dịu đặc trưng.



**MÙA VỤ :** Thu hoạch từ tháng 2 đến tháng 5 (dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm xoài cát mang chỉ dẫn địa lý Hòa Lộc sử dụng thống nhất dấu hiệu “Chỉ dẫn địa lý - Xoài cát Hoà Lộc”. Dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được ghi rõ ràng, với kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH TIỀN GIANG  
Địa chỉ: 39 Hùng Vương, phường 7, thành phố Mỹ Tho, tỉnh Tiền Giang  
Tel: 0273 3.872.728  
Website: <http://skhcn.tiengiang.gov.vn/>  
Email: [skhcn@tiengiang.gov.vn](mailto:skhcn@tiengiang.gov.vn)

00016

Xoài cát  
**HOÀ LỘC**

SỐ ĐĂNG KÝ 00016, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 1737/QĐ-SHTT NGÀY 03/09/2009 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Chuối ngự Đại Hoàng

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý chuối ngự Đại Hoàng gồm: huyện Lý Nhân (2 xã), tỉnh Hà Nam.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Làng Đại Hoàng thuộc xã Hòa Hậu, huyện Lý Nhân, tỉnh Hà Nam, là vùng đất được hình thành do quá trình bồi đắp phù sa, mang những nét đặc trưng của vùng Đồng bằng châu thổ sông Hồng. Chuối là sản phẩm nổi tiếng của vùng quê Đại Hoàng, vào thời nhà Trần, Vua Trần ngự thuyền Rồng từ kinh thành Thăng Long về yết kiến Thái thượng hoàng ở cung Thiên Trường (Nam Định). Khi thuyền dừng lại nghỉ, người dân làng Đại Hoàng đã mang chuối dâng tiến vua. Nhà Vua nếm thử, khen ngon và ban lệnh cho các quan khai khẩn thêm vùng đất này. Làng Đại

Hoàng trở thành nổi tiếng nhờ giống chuối dâng vua và cũng từ đó giống chuối được mang thêm chữ Ngự, trở thành chuối Ngự Đại Hoàng. Khu vực trồng chuối Ngự Đại Hoàng nằm ven sông, có địa hình trũng và mực nước ngầm khá cao. Chuối được trồng trên đất phù sa và đất cát pha tơi xốp với thành phần cơ giới nhẹ, dinh dưỡng từ trung bình đến giàu, giữ và thoát nước tốt. Với điều kiện khí hậu phù hợp, hệ thống ao hồ xếp nối đuôi nhau đã cung cấp một lượng nước rất lớn giúp cây chuối phát triển và cho chất lượng thơm ngon.

Chuối Ngự trở thành đặc sản, được người dân dùng để thờ cúng trong những dịp lễ, tết và đặc biệt làm quà biếu, tặng cho người thân và bạn bè. Từ lâu, chuối Ngự Đại Hoàng đã trở thành sản vật nổi tiếng, được người tiêu dùng lựa chọn với chất lượng thơm ngon, hình ảnh chuối Ngự đã được đi vào thi ca với 4 câu thơ:

*" Chuối Ngự vàng tươi nghệ  
Vỏ mỏng căng như tờ  
Ruột thơm lừng ngọt lịm  
Cho người người ngắm ngó"*



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Chuối Ngự Đại Hoàng là giống chuối có quả nhỏ, trọng lượng trung bình 80-150g/quả, chiều dài quả từ 8-12cm. Quả chuối chín có vỏ rất mỏng và màu vàng óng, căng tròn và không có cạnh, ruột quả có màu vàng và cứng, thịt chắc, không bị nẫu. Chuối có mùi thơm đặc trưng, vị ngọt mát nhờ sự cân đối giữa các hàm lượng vitamin C trong thịt quả.



## MÙA VỤ : Quanh năm

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm chuối ngự mang chỉ dẫn địa lý Đại Hoàng sử dụng thống nhất dấu hiệu "Chỉ dẫn địa lý chuối ngự Đại Hoàng". Dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được ghi rõ ràng, với kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

### ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN LÝ NHÂN

Địa chỉ: Thị trấn Vĩnh Trụ, huyện Lý Nhân, tỉnh Hà Nam

Tel: 0226 3.870.031 | Fax: 0226 3.870.031

Website: <http://hanam.gov.vn/lynhan>

---

### HỘI SẢN XUẤT VÀ TIÊU THỤ

#### CHUỐI NGỰ ĐẠI HOÀNG

Địa chỉ: xã Hòa Hậu, huyện Lý Nhân, tỉnh Hà Nam

Tel: 01687.695.915



SỐ ĐĂNG KÝ 00017, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 1895/QĐ-SHTT NGÀY 30/09/2009 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Quế vỏ Văn Yên

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý quế vỏ Văn Yên gồm: huyện Văn Yên (8 xã), tỉnh Yên Bái.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Văn Yên là một huyện miền núi của tỉnh Yên Bái. Nơi đây có những rừng quế bạt ngàn, là cây trồng chính mang lại nguồn lợi sinh kế cho cộng đồng người Dao ở Yên Bái. Nhiều hộ gia đình ở Văn Yên trồng quế từ những thập niên 50, 60 của thế kỷ 20. Người Dao ở Văn Yên coi quế như là "kho vàng xanh", của hồi môn để dành cho con cháu đời sau. Cây quế gắn bó mật thiết với người Dao từ lúc mới chào đời cho đến tuổi trưởng thành. Mỗi đứa trẻ người Dao khi mới

sinh ra được ông bà, chạ mẹ dành cho một đời quế nhỏ. Đến tuổi trưởng thành, đời quế của ông bà là của hồi môn khi dựng vợ, gả chồng. Khi lập gia đình, người Dao phải trồng cho bản 10 cây quế để thơm cho đời, cho thế hệ sau. Cây quế được người Dao trồng thành rừng và đưa vào hương ước của từng bản để quản lý, trở thành một phong tục tốt đẹp của cộng đồng. Vùng đất trồng quế là vùng núi với độ cao trung bình 150 - 700m, tập trung ở một vùng lòng

chào lớn, được bao bọc bởi hệ thống các núi, hình thành bình phong ngăn chặn gió để tạo nên một tiểu vùng khí hậu độc đáo có lượng mưa lớn, độ ẩm không khí cao, lượng bức xạ nhiệt thấp và lượng bốc hơi thấp. Kinh nghiệm sản xuất truyền thống được truyền từ đời này qua đời khác (từ khâu lựa chọn giống, chăm sóc, thu hoạch đến bảo quản sản phẩm) đã tạo ra loại quế có chất lượng cao và mang đậm nét văn hóa của người dân tộc Dao ở Văn Yên.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Quế vỏ Văn Yên là vỏ của loài quế có tên khoa học là *Cinamonmum Cassia Blume*, bề mặt vỏ nhẵn, có các nốt sần nhỏ, bên ngoài màu xám xanh, có các vết loang địa y màu xám sáng, bên trong có màu vàng nhạt đến vàng đậm. Độ dày vỏ quế lớn hơn 2mm với quế vỏ thân và lớn hơn 1,3 mm với quế vỏ cành. Hàm lượng Aldehyt cinnamic trong tinh dầu cao từ 84,93 - 90,10 %, v/w (quế thân) và 81,32 - 92,38 %, v/w (quế cành).

Vỏ quế là nguyên liệu quý để sản xuất thuốc chữa bệnh, mỹ phẩm, chế biến tinh dầu và hương liệu.



**MÙA VỤ :** Thu hoạch vào vụ Xuân (tháng 3 - 5) và vụ Thu (tháng 8 - 10) (dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm quế vỏ mang chỉ dẫn địa lý Văn Yên sử dụng thống nhất: (i) logo Quế Văn Yên; (ii) dấu hiệu "Chỉ dẫn địa lý quế Văn Yên" trên nhãn sản phẩm. Các dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được thể hiện rõ ràng và có kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

### ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN VĂN YÊN

Địa chỉ: Thị trấn Mậu A, huyện Văn Yên, tỉnh Yên Bái

Tel: 0261 3.834.181

Website: [vanyen.yenbai.gov.vn](http://vanyen.yenbai.gov.vn)

Quế vỏ  
**VĂN YÊN**



# Mắm tôm Hậu Lộc

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý mắm tôm Hậu Lộc gồm: huyện Hậu Lộc (6 xã), tỉnh Thanh Hóa.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Hậu Lộc là một huyện đồng bằng ven biển của tỉnh Thanh Hóa, với bờ biển dài 12 km đã tạo nên cho vùng đất này nhiều làng nghề chế biến hải sản, trong đó có nghề chế biến mắm tôm. Nghề chế biến mắm tôm Hậu Lộc được hình thành từ khi thành lập làng cá Diêm Phố (Ngư Lộc ngày nay) vào thế kỷ thứ 12. Trước đây, nghề làm mắm tôm chỉ tập trung ở làng Diêm Phố, nhưng với sự phát triển về đời sống kinh tế - xã hội, nghề này đã được mở rộng và phát triển ra một số xã lân cận.

Nguyên liệu chế biến mắm tôm là con moi được đánh bắt từ vùng biển hai cửa lạch là Lạch Trường và Lạch Sung, nơi có nguồn phù du sinh vật dồi dào, độ mặn nước biển thấp do có nước ngọt từ các lạch đổ ra. Với những bí quyết truyền thống, người dân đã lựa chọn nguyên liệu con moi có chất lượng tốt (vỏ mỏng, mình chắc tròn và hàm lượng nước trong thịt thấp), làm sạch, trộn muối đúng theo tỷ lệ nhất định và đánh nhuyễn phơi nắng để cho ra sản phẩm mắm tôm có mùi vị thơm ngon đặc trưng

và quyến rũ. Mặc dù mắm tôm là một món ăn đặc sắc và dường như chỉ có ở Việt Nam, nhưng mắm tôm Hậu Lộc đã vươn xa, vượt ra khỏi thị trường trong nước, xuất khẩu sang nhiều nước như: Nga, Pháp, Cộng hòa Séc...



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Mắm tôm Hậu Lộc có dạng sền sệt, màu sim chín, mịn và không còn hạt muối, không lẫn các mảnh xác côn trùng và các tạp chất khác, mắm có vị đậm, ngọt dịu có hậu, không chát, mùi thơm tự nhiên đặc trưng của mắm tôm chín, không tanh, không ủng và không có mùi lạ.



## MÙA VỤ : Quanh năm

### QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm mắm tôm mang chỉ dẫn địa lý Hậu Lộc sử dụng thống nhất dấu hiệu "Chỉ dẫn địa lý mắm tôm Hậu Lộc". Dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được ghi rõ ràng, với kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

### CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

#### ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN HẬU LỘC

Địa chỉ: Thị trấn Hậu Lộc, huyện Hậu Lộc, tỉnh Thanh Hóa

Tel: 0237 3.831.002

Website: <http://hauloc.thanhhoa.gov.vn/>

Email: [hauloc@thanhhoa.gov.vn](mailto:hauloc@thanhhoa.gov.vn)

00019



Mắm tôm  
**HẬU LỘC**



SỐ ĐĂNG KÝ 00019, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 1150/2010/QĐ-SHTT NGÀY 25/06/2010 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Nón lá Huế

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý nón lá Huế gồm:

- Vùng nguyên liệu lá nón: huyện A Lưới và huyện Nam Đông.
- Vùng nguyên liệu làm vành nón: huyện Hương Trà (1 xã).
- Vùng sơ chế nguyên liệu lá nón: thành phố Huế (2 phường).
- Vùng sản xuất khung (khuôn) chằm: thành phố Huế (1 phường) và huyện Phú Vang (1 xã).
- Các làng nghề chằm nón gồm: thành phố Huế (2 phường), các huyện: Phú Vang (6 xã), Phong Điền (1 xã), Hương Trà (1 xã) và Hương Thủy (1 xã), tỉnh Thừa Thiên - Huế.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Nằm ở dải đất hẹp miền Trung Việt Nam, Huế là thành phố tinh lỵ của tỉnh Thừa Thiên - Huế. Đối với người Việt Nam, địa danh "Huế" gắn liền với lịch sử và văn hóa dân tộc: là cố đô của triều Nguyễn (triều đại phong kiến cuối cùng của Việt Nam), là nơi mang nhiều nét văn hóa đặc trưng với những di sản văn hoá vật thể và phi vật thể, trong đó có "nón lá Huế". Nghề làm nón có lịch sử 300-400 năm (Phủ biên tạp lục, Lê Quý Đôn), xuất phát từ nhu cầu của đời sống. Để làm ra

được một chiếc nón lá đẹp, nhẹ và bền là cả một nghệ thuật và công phu của những nghệ nhân, đòi hỏi sự tỉ mỉ và công phu trong từng công đoạn của quy trình sản xuất (15 công đoạn: hái lá, sấy lá, mờ, ủi, chọn lá, xây độn vành, chằm, cắt lá, nức vành, cắt chỉ...), đặc biệt là khâu chằm nón. Cùng với tà áo dài, vẻ đẹp thanh tao và mềm mại của nón lá là biểu trưng cho vẻ đẹp, sự dịu dàng và duyên dáng của người con gái Huế. Huế có nhiều làng nón nổi tiếng như Dạ Lê, Phú

Cam, Đốc Sơ, Triều Tây, Kim Long, Sịa... Ngày nay, nghề làm nón lá tuy không thịnh vượng như xưa, nhưng vẫn còn đó những làng nghề, những người thợ tài hoa âm thầm gắn bó với nghề chằm nón. Nhờ kinh nghiệm và đôi bàn tay khéo léo của những nghệ nhân, nón lá Huế không những mang được dấu ấn biểu trưng cho vẻ đẹp của Huế, của làng nghề văn hóa Huế mà còn là mặt hàng lưu niệm được ưa thích của du khách thập phương, đặc biệt là du khách quốc tế.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Nón lá Huế có hình dáng mỏng nhẹ, thanh tao, mềm mại, đẹp chắc, bền và cân đối. Nón có màu trắng xanh đặc trưng, kết hợp với màu xanh của chỉ khâu, là những đường điểm xuyên rất nhẹ theo chiều dọc của lá. Nón lá Huế được làm từ lá nón một tháng tuổi, mềm, còn búp, không quá non cũng không quá già, lá chưa chuyển sang màu xanh đậm, các bẹ lá ôm khít với nhau, chưa bung ra. Nón được dùng để che mưa, che nắng, là một sản phẩm gắn liền với đời sống và là nét đẹp đặc trưng trong văn hóa của người Việt Nam.



## THỜI GIAN : Quanh năm

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm nón lá mang chỉ dẫn địa lý Huế sử dụng thống nhất dấu hiệu "Chỉ dẫn địa lý nón lá Huế". Dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được thể hiện rõ ràng và có kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

### SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

#### TỈNH THỪA THIÊN - HUẾ

Địa chỉ: Địa chỉ: Số 24, đường Lê Lợi, TP. Huế, tỉnh Thừa Thiên - Huế

Tel: 0234 3.822.439 | Fax: 0234 3.845.093

Website: <http://skhcn.thuathienhue.gov.vn>

Email: [skhcn@thuathienhue.gov.vn](mailto:skhcn@thuathienhue.gov.vn)

---

### HỘI NÓN LÁ HUẾ

Địa chỉ: Số 12, đường Đống Đa, phường Vĩnh Ninh, TP. Huế, tỉnh Thừa Thiên - Huế



SỐ ĐĂNG KÝ 00020, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 1347/QĐ-SHTT NGÀY 19/7/2010 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Hồng không hạt Bắc Kạn

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý hồng không hạt Bắc Kạn gồm: huyện Chợ Đồn (6 xã), huyện Ba Bể (7 xã) và huyện Ngân Sơn (4 xã/thị trấn), tỉnh Bắc Kạn.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Là một tỉnh nằm ở khu vực miền núi phía Bắc, Bắc Kạn có địa hình chủ yếu là đồi và núi. Hồng không hạt là giống bản địa, hơn 100 năm trước đã được trồng và gắn liền với sự hình thành, phát triển của một số vùng xung quanh hồ Ba Bể, một trong những hồ nước ngọt lớn nhất thế giới, danh tiếng nổi tiếng của tỉnh Bắc Kạn. Cây hồng không hạt được trồng trên vùng có độ ẩm không khí và độ ẩm đất cao, nguồn nước mặt

và nước ngầm dồi dào, trên các loại đất Feralit đỏ vàng trên đá biến chất, đất có thành phần cơ giới từ thịt trung bình đến thịt nặng, thoát nước tốt, đây là điều kiện rất phù hợp để cây hồng tích lũy được nhiều chất dinh dưỡng, cho quả ngọt, không chát và rất giòn.

Trước kia, quả hồng không hạt gắn với văn hóa thờ cúng của người dân tộc Tày ở Bắc Kạn, vào mùa thu, đặc biệt vào ngày Tết trung thu truyền

thống, quả hồng không hạt thường được dùng làm quà biếu cho bạn bè và người thân. Đến nay, quả hồng không hạt Bắc Kạn trở thành sản phẩm quen thuộc đối với người dân, được bày trên mâm ngũ quả trong mỗi gia đình người Việt.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Hồng không hạt Bắc Kạn bao gồm:

- Hồng không hạt “tháng 8-9 âm lịch” có hình dáng quả thuôn, quả không cứng, vỏ quả màu vàng đỏ, tai quả to, có 4-5 tai và không có hạt. Thịt quả màu vàng sáng, vị ngọt dịu đến ngọt đậm sau khi ngâm, nhiều cát đường, không chát và rất giòn.
- Hồng không hạt “tháng 9-10 âm lịch” có hình dáng quả ngắn, hơi tròn, quả cứng, không có hạt, tai quả to, có 4 tai, vỏ quả màu vàng sẫm. Thịt quả màu vàng sáng, vị ngọt dịu sau khi ngâm, ít cát đường và không chát.



**MÙA VỤ :** thu hoạch từ tháng 9 đến tháng 11 (dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm hồng không hạt mang chỉ dẫn địa lý Bắc Kạn sử dụng thống nhất dấu hiệu “Chỉ dẫn địa lý hồng không hạt Bắc Kạn”. Dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được ghi rõ ràng, với kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH BẮC KẠN

Địa chỉ: số 3 đường Trường Chinh, TP Bắc Kạn, tỉnh Bắc Kạn

Tel: 0209 3.870.569 | Fax: 0209 3.870.732

Website: <http://khcnbackan.gov.vn/>

Email: [sokhcn@backan.gov.vn](mailto:sokhcn@backan.gov.vn)



SỐ ĐĂNG KÝ 00021, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 1721/QĐ-SHTT NGÀY 08/09/2010 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Bưởi Phúc Trạch

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý bưởi Phúc Trạch gồm: huyện Hương Khê (20 xã), tỉnh Hà Tĩnh.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Phúc Trạch là tên của một xã nằm ở vùng thượng huyện của huyện Hương Khê, tỉnh Hà Tĩnh, gần giáp với Quảng Bình. Tương truyền, vào thời vua Tự Đức (khoảng năm 1867), trong vườn nhà của một gia đình ở xã Phúc Trạch có một cây bưởi đơn đột biến tự nhiên cho những quả vàng ươm, ăn ngon khác lạ, người dân trong vùng bắt đầu chiết cành giâm trồng. Đến nay, từ một cây bưởi gốc đã hình thành nên vùng bưởi lớn và trở thành đặc sản của vùng, được gọi là bưởi Phúc Trạch, tên của xã nơi xuất xứ giống bưởi này.

Cây bưởi Phúc Trạch được trồng ở vùng có địa hình lòng chảo, được bao bọc bởi 2 dãy núi Trường Sơn và Trà Sơn, phân bố trên đất có nguồn gốc phát sinh từ phù sa bồi hàng năm, phù sa cổ, đất xám feralit hình thành trên đá mác ma và trên phù sa cổ, cùng với nhiệt độ cao, biên độ nhiệt độ lớn, thời tiết khô hạn trong các tháng cây bưởi phát triển và ra trái, đã tạo nên tính chất đặc thù riêng có của bưởi Phúc Trạch. Từ năm 1938, bưởi Phúc Trạch đã được thưởng

mề đay trong cuộc đấu xảo quả ngon toàn Đông Dương và đã được xuất khẩu sang Hồng Kông... Đến nay, bưởi Phúc Trạch là một loại bưởi ngon, đặc trưng và có danh tiếng nhất ở khu vực miền Trung Việt Nam, giống bưởi này đã được công nhận là một trong 7 loại cây ăn quả quý hiếm không được xuất khẩu giống của Việt Nam.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Quả bưởi Phúc Trạch có hình cầu dẹt hoặc tròn, phần sát cuống phẳng, vỏ quả khi chín có màu vàng chanh, trọng lượng quả từ 700 - 1.500 g. Quả có cùi màu trắng hoặc phớt hồng, dai, dễ bóc tách, múi quả có kích thước đều nhau, tép có màu trắng hoặc phớt hồng, hình tép thẳng suôn đều, ráo và giòn, vị ngọt thanh xen lẫn chua nhẹ, không đắng và he nhẹ.



**MÙA VỤ :** Thu hoạch từ tháng 8 đến tháng 9 (dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm bưởi mang chỉ dẫn địa lý Phúc Trạch sử dụng thống nhất dấu hiệu "Chỉ dẫn địa lý bưởi Phúc Trạch". Dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được ghi rõ ràng, với kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

**ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN HƯƠNG KHÊ**  
Địa chỉ: Thị trấn Hương Khê, huyện Hương Khê, tỉnh Hà Tĩnh  
Tel: 0239 3.871.221 | Fax: 0239 3.872.300  
Website: <https://huongkhe.hatinh.gov.vn/>  
Email: [ubhuongkhe@hatinh.gov.vn](mailto:ubhuongkhe@hatinh.gov.vn)



SỐ ĐĂNG KÝ 00022, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 2180/QĐ-SHTT NGÀY 09/11/2010 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Thuốc Lào Tiên Lãng

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý thuốc Lào Tiên Lãng gồm: huyện Tiên Lãng (9 xã), thành phố Hải Phòng.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Tiên Lãng là tên một huyện của TP. Hải Phòng, nơi nổi tiếng về trồng cây thuốc Lào. Đặc biệt, thuốc Lào trồng trên đất An Tử Hạ (xã Kiến Thiết) dùng để tiến vua đã được ghi vào sách “Dư địa chí” của Nguyễn Trãi. Thuốc Lào được trồng ở Việt Nam từ năm 1660 vào đời vua Lê Thần Tông. Trải qua hàng trăm năm phát triển, cây thuốc Lào được gìn giữ và lưu truyền qua nhiều thế hệ, bởi hút thuốc Lào là một nét văn hóa đặc sắc của người dân ở tất cả các vùng miền, dân tộc của Việt Nam.

Thuốc Lào Tiên Lãng được trồng trên đất phù sa, được bồi đắp bởi hệ thống sông Thái Bình, đất ít phèn, mặt ít, đất mặn trung bình, thành phần cơ giới từ thịt trung bình đến thịt nặng, đất đã được sử dụng và cải tạo nhiều năm. Cùng với đó là điều kiện khí hậu thuận lợi vào vụ xuân khi tháng 2 nhiệt độ bắt đầu tăng, có mưa phùn nhỏ tạo điều kiện cho cây thuốc Lào sinh trưởng. Sản xuất thuốc Lào ở Tiên Lãng đã trở thành nghề truyền thống của hàng ngàn hộ nông dân. Kỹ thuật sản xuất, chế biến thuốc Lào được truyền

từ đời này qua đời khác và tồn tại cho đến ngày nay. Từ việc chọn đất, làm ruộng gieo trồng, đến kỹ thuật chăm sóc, tía cành, thu hái, chế biến và bảo quản đều được tổ chức theo cộng đồng làng xóm, đông vui như ngày hội và là một nét đẹp truyền thống của người dân Tiên Lãng.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Thuốc Lào Tiên Lãng được trồng từ các giống Ré đen, giống Báng, giống Có Tai, và giống Lá Chống, sợi thuốc có màu hạt cau (từ nâu vàng đến cau đậm), sợi dẻo, không bung ra khi nắm chặt, hàm lượng nicotine trung bình là 6,45%. Thuốc Lào có mùi thơm, khi hút thì êm, dịu, không sốc và không nóng.



**MÙA VỤ :** Thu hoạch từ tháng 4 đến tháng 5 (dương lịch).

### QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm thuốc Lào mang chỉ dẫn địa lý Tiên Lãng sử dụng thống nhất dấu hiệu “Chỉ dẫn địa lý thuốc Lào Tiên Lãng”. Dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được thể hiện rõ ràng và có kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

### CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

**ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN TIÊN LÃNG**  
Địa chỉ: Khu 2, thị trấn Tiên Lãng, huyện Tiên Lãng, TP. Hải Phòng.  
Tel: 0225 3.883.108 | Fax: 0225 3.883.353  
Website: haiphong.gov.vn/huyentienlang/

Thuốc Lào  
**TIÊN LÃNG**



# Gạo Nàng Nhen Thơm Bảy Núi

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý gạo Nàng Nhen Thơm Bảy Núi gồm: huyện Tịnh Biên (13 xã, thị trấn) và huyện Tri Tôn (9 xã, thị trấn), tỉnh An Giang.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Bảy Núi là tên của một địa danh, gồm bảy ngọn núi không liên tục thuộc hai huyện Tri Tôn và Tịnh Biên của tỉnh An Giang. Lúa Nàng Nhen Thơm là giống lúa bản địa, mang mã gen cả giống Indica và Japonica, là giống cảm quang có 2/3 thời gian sinh trưởng như lúa nước và 1/3 thời gian còn lại như lúa cạn. Lúa được trồng trên các thửa ruộng như những bậc thềm rộng nằm ven các chân núi và thung lũng cụm núi, không bằng phẳng như đồng bằng châu thổ nhưng cũng không dốc như ruộng bậc thang ở miền núi phía Bắc. Vì thế, khu vực sản xuất

gạo Nàng Nhen Thơm được mệnh danh là “cánh đồng trên cao” duy nhất ở khu vực đồng bằng sông Cửu Long, với địa hình bán sơn địa và là vùng đất không ngập lũ.

Mặc dù lúa được trồng trên đất cát pha dạng phù sa cổ bồi tích, tầng mặt mỏng, thành phần dinh dưỡng nghèo, các nguyên tố vi lượng hiện diện ở hàm lượng thấp, nghèo mùn hữu cơ, nhưng bù lại lúa được gieo trồng với quy trình sản xuất đặc biệt của người dân Khmer, đó là yêu cầu bắt buộc phải bón phân bò ủ oai mục cho lúa.

Gạo Nàng Nhen Thơm gắn liền với sinh hoạt

hàng ngày, văn hóa, tín ngưỡng của người Khmer vùng Bảy Núi. Nơi đây còn nhiều lễ hội của người Khmer như Chol Chnam Thmay, Pisat bo chia, Pha Chum Bêh... và đặc biệt là lễ hội đua bò Bảy núi (tháng 9, 10 hàng năm). Theo thời gian, hương thơm nhẹ và vị ngọt dịu của gạo Nàng Nhen Thơm được du khách đến thăm quan các lễ hội biết đến, sau dần trở thành một đặc sản gắn liền với địa danh “Bảy Núi” của vùng đất An Giang



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Gạo Nàng Nhen Thơm có hình dáng hạt thon nhỏ, hơi thuôn, màu trắng, hơi ửng hồng và không bạc bụng, hạt chắc đều, ít bị gãy vỡ và có mùi thơm nhẹ, không tồn dư hóa chất độc hại và kim loại nặng. Hạt lúa Nàng Nhen Thơm có màu vỏ trấu vàng sậm đến vàng nâu, màu vỏ hạt tím, màu mầm vàng, độ phủ lông vỏ trấu ngắn, không có râu hạt và gié thứ cấp rất ít.



**MÙA VỤ :** Thu hoạch vào đầu mùa khô (tháng 12 - tháng 1 dương lịch).

### QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm gạo Nàng Nhen Thơm mang chỉ dẫn địa lý Bảy Núi sử dụng thống nhất dấu hiệu “Chỉ dẫn địa lý gạo Nàng Nhen Thơm Bảy Núi”. Dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được thể hiện rõ ràng và có kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

### CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

#### ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN TỊNH BIÊN

Địa chỉ: Khóm Sơn Đông, thị trấn Nhà Bàng, huyện

Tịnh Biên, tỉnh An Giang

Tel: 0296 3.875.234

Website: [www.tinhbien.angiang.gov.vn](http://www.tinhbien.angiang.gov.vn)

Email: [tinhbien@angiang.gov.vn](mailto:tinhbien@angiang.gov.vn)

Gạo Nàng Nhen Thơm  
**BẢY NÚI**





# Hạt dẻ Trùng Khánh

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý hạt dẻ Trùng Khánh gồm: huyện Trùng Khánh (4 xã), tỉnh Cao Bằng.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Trùng Khánh là một địa danh được hình thành từ những năm 1826 (năm Minh Mệnh thứ 7), nay là tên một huyện ở phía Đông Bắc của tỉnh Cao Bằng. Đây là vùng đất được bao bọc bởi các núi đá vôi tạo nên vùng khí hậu quanh năm mát mẻ, khô ráo, cũng là nơi có nhiều sông và suối lớn chảy qua cung cấp phù sa và nước tưới cho cây, rất phù hợp cho sinh trưởng, phát triển, đơm hoa kết trái của cây dẻ. Vì thế, từ những năm 1920-1925, cây dẻ đã được trồng và phát triển trên vùng đất Trùng Khánh, là khởi nguồn

cho những “mùa vui” của người dân nơi đây vào những mùa dẻ chín.

Hạt dẻ Trùng Khánh, còn được gọi là Mác Lịch đã trở thành món quà quý mà thiên nhiên riêng tặng cho miền đất Trùng Khánh và là niềm tự hào của người dân tỉnh Cao Bằng, hương vị của nó đã trở thành nguồn cảm hứng sáng tác tập thơ “Mùa hoa dẻ” của nhà thơ Lê Chí Thanh:

*“Non xanh Trùng Khánh chốn quê  
Dẻ thơm nhớ mãi, người đi dùng dẻ”*



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Hạt dẻ Trùng Khánh có hình dáng hơi tròn (kích thước ba chiều gần bằng nhau), to đều, vỏ hạt màu nâu sẫm, bóng, trên vỏ có lớp lông tơ màu trắng nhạt, vỏ lụa mỏng, dễ bóc, nhân hạt có màu vàng tơi, khi chín có mùi thơm ngậy và bùi.



**MÙA VỤ :** Thu hoạch từ tháng 10 đến tháng 11 (dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm hạt dẻ mang chỉ dẫn địa lý Trùng Khánh sử dụng thống nhất dấu hiệu “Chỉ dẫn địa lý hạt dẻ Trùng Khánh”. Dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được ghi rõ ràng, với kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

**ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN TRÙNG KHÁNH**  
Địa chỉ: Thị trấn Trùng Khánh, huyện Trùng Khánh, tỉnh Cao Bằng  
Tel: 0206 3.826.202 | Fax: 0206 3.826.202  
Website: <http://trungkhanh.caobang.gov.vn/>  
Email: [ubndtrungkhanh@caobang.gov.vn](mailto:ubndtrungkhanh@caobang.gov.vn)

Hạt dẻ  
**TRÙNG KHÁNH**



# Mãng cầu (na) Bà Đen

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý mãng cầu Bà Đen thuộc: huyện Tân Châu (1 xã), huyện Dương Minh Châu (3 xã) và thành phố Tây Ninh (4 xã), tỉnh Tây Ninh.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Bà Đen là tên một ngọn núi cao nhất của vùng Đông Nam Bộ, được đặt tên từ cuối thế kỷ 18 (thời vua Minh Mạng), là biểu tượng cho vùng đất và con người của tỉnh Tây Ninh, Việt Nam. Đây là vùng đất chuyển tiếp giữa chân dãy Trường Sơn và đồng bằng châu thổ Nam Bộ, khu vực bình nguyên đất xám, trên nền phù sa cổ Aluvi, gồm các đồi dốc thoải lượn sóng có độ cao từ 40m đến 50m so với mực nước biển, địa

hình cao và tương đối bằng phẳng, thích hợp cho sự phát triển của cây mãng cầu. Ở vị trí điểm giao nối giữa núi cao và đồng bằng nên thời tiết khá đặc trưng, khí hậu ôn hòa, bức xạ nhiệt trong năm lớn, đêm nhiều sương, đến 6 - 7 giờ sáng vẫn có sương mù bao phủ, biên độ nhiệt ngày và đêm ở khu vực này luôn cao, sự chênh lệch nhiệt độ giữa các mùa trong năm khoảng từ 1,5- 3<sup>0</sup>C đã tạo sự ổn định khí hậu,

giúp mãng cầu có thể ra hoa kết trái quanh năm. Núi Bà Đen là một khu vực văn hóa, trung tâm phật giáo của cả vùng và cũng là điểm du lịch của tỉnh Tây Ninh, vì thế mà trái mãng cầu đã trở thành một đặc sản của vùng đất này, gắn với địa danh Bà Đen như một dấu hiệu quen thuộc đối với người dân trong vùng và du khách gần xa.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Quả mãng cầu Bà Đen hình khối cầu dạng trái tim tròn, trước khi chín có màu xanh lục, khi chín có màu xanh sáng hơi vàng, mắt quả to, đều, thịt quả có màu trắng ngà, dai, ráo, mỗi mắt quả tương ứng với một múi bên trong, mỗi múi có thể chứa hạt hoặc không có hạt, các múi kết dính với nhau và ít dịch quả nên không bị nhão, có vị ngọt thanh.



## MÙA VỤ : Thu hoạch quanh năm

### QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm mãng cầu mang chỉ dẫn địa lý Bà Đen sử dụng thống nhất dấu hiệu "Chỉ dẫn địa lý mãng cầu Bà Đen". Dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được ghi rõ ràng, với kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

### CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH TÂY NINH

Địa chỉ: số 211, đường 30/4, phường 2, thành phố Tây Ninh, tỉnh Tây Ninh

Tel: 0276 3.820.194 | Fax: 0276 3.827.654

Website: <https://sokhcn.tayninh.gov.vn/Pages/Home.aspx>

aspx

Email: [sokhcn@tayninh.gov.vn](mailto:sokhcn@tayninh.gov.vn)

Mãng cầu (na)  
**BÀ ĐEN**

SỐ ĐĂNG KÝ 00027, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 1804/QĐ-SHTT NGÀY 10/08/2011 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Cói Nga Sơn

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa ký tương ứng với chỉ dẫn địa lý cói Nga Sơn gồm: huyện Nga Sơn (4 xã), tỉnh Thanh Hóa.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Nga Sơn là huyện của tỉnh Thanh Hóa, cách thành phố Thanh Hóa khoảng 40 km về phía đông Bắc, vùng đất đồng bằng ven biển, được bao bọc bởi hệ thống núi cao ở phía bắc và phía tây với hệ thống sông ngòi đa dạng gồm hệ thống sông Mã và sông đào Hưng Long, tạo ra tiểu vùng khí hậu ven biển đặc trưng. Đất Nga Sơn chịu ảnh hưởng của mực nước ngầm (hình thành trên nền biển cũ), đất mặn được hình thành từ bồi tụ phù sa của hệ thống sông Mã

nên chứa nhiều khoáng chất thích hợp cho cây cói sinh trưởng và phát triển tốt. Khoảng cuối đời vua Duy Tân (1907 - 1915), cây cói từ vùng đất Kim Sơn (Ninh Bình) được “di cư” vào Tam Tổng, Nga Sơn. Sau đó, người Nam Định cũng mang một số gốc cói Giao Thủy đến miền Hối Đào, Nga Sơn và từ đó phát triển thành những cánh đồng cói rộng lớn. Từ xa xưa, chiếu cói Nga Sơn đã có mặt trong các cung vua, phủ chúa, thể hiện sự giàu sang,

phú quý của bậc trưởng giả kinh thành Thăng Long. Trải qua hàng trăm năm, cói Nga Sơn đã trở nên nổi tiếng với chất lượng bóng đẹp, dai và bền, các sản phẩm từ cói Nga Sơn không chỉ nổi tiếng ở trong nước mà còn được xuất khẩu sang các nước như Hàn Quốc, Trung Quốc và một số nước Đông Âu. Nói về sự nổi tiếng của cói Nga Sơn, trong dân gian có câu:

*“Chiếu Nga Sơn, gạch Bát Tràng  
Vải tơ Nam Định, lụa hàng Hà Đông”*



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Cói Nga Sơn có thân tươi màu xanh mướt, bóng mướt, sau khi phơi khô sợi cói có màu trắng, đẹp, dai và bền, độ bền, dẻo, dai có giá trị từ 20,4 - 27,6 kg lực/mm, chiều dài thân cói đạt trên 1,45 m.



**MÙA VỤ :** Thu hoạch vụ chiêm vào tháng 5 và vụ đông vào tháng 10 (dương lịch)

### QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm cói mang chỉ dẫn địa lý Nga Sơn sử dụng thống nhất dấu hiệu “Chỉ dẫn địa lý cói Nga Sơn”. Dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được ghi rõ ràng, với kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

### CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

**ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN NGA SƠN**

Địa chỉ: Thị trấn Nga Sơn, huyện Nga Sơn,

tỉnh Thanh Hóa

Tel: 0237 3.872.752 | Fax: 0237 3.872.752

Website: <http://ngason.thanhhoa.gov.vn/>

Email: [ngason@thanhhoa.gov.vn](mailto:ngason@thanhhoa.gov.vn)

Cói  
**NGA SƠN**



# Quế vỏ Trà My

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý quế vỏ Trà My gồm: huyện Nam Trà My (2 xã) và huyện Bắc Trà My (2 xã), tỉnh Quảng Nam.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Trà My là tên một huyện cũ của tỉnh Quảng Nam, nơi cây quế sinh trưởng và phát triển trên vùng núi cao, được biết đến với cái tên “Cao Sơn Ngọc Quế”. Từ rất lâu, cây quế đã đi vào sản xuất và đời sống của đồng bào dân tộc Ca Dong, Mơ Nông... vùng núi Trà My. Cây quế là tài sản lớn của gia đình, là của để dành, của hồi môn cho con cháu.

Trải qua bao thăng trầm của tự nhiên và lịch sử, quế Trà My đã khẳng định vị thế về chất lượng

trên thị trường. Từ thế kỷ 20, khi bắt đầu có hoạt động thương mại của thương nhân nước ngoài đến từ Tây Ban Nha, Ả Rập, quế Trà My đã được xuất khẩu như những vị thuốc quý và có giá trị về dược liệu.

Quế Trà My được trồng trên vùng núi cao, điều kiện đất xám có thành phần cơ giới nhẹ, đất xám sỏi sạn và đất xám điển hình. Cùng với đó là giữa hai chu kỳ sinh trưởng, lượng mưa trong vùng có chiều hướng biến đổi đột ngột từ mùa khô sang

mùa mưa, là một yếu tố kích thích sự hình thành tinh dầu trong vỏ quế. Do đó, quế Trà My có vị cay và nồng hơn so với các loại quế ở nơi khác, vỏ quế chứa rất nhiều tinh dầu, giống như một lớp dầu dày chứa trong vỏ, đây cũng là những đặc tính chất lượng đặc trưng của “Cao Sơn Ngọc Quế” Trà My.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Quế vỏ Trà My có bề mặt xù xì, bên ngoài màu xám nâu, có rất nhiều vết loang địa y và rêu màu xám xanh. Mặt độ rêu và địa y càng xuống gốc càng dày, từ độ cao 1,3m đến cành có nhiều mấu mắt, bên trong có màu vàng nhạt đến vàng sậm, để ra không khí sau một thời gian ngắn chuyển màu nâu vàng. Độ dày vỏ quế từ 4,88 - 8,58 mm đối với vỏ gốc, 3,90 - 6,46 mm với vỏ thân, 2,08 - 4,24mm đối với vỏ ngọn và 1,20 - 3,10 mm đối với vỏ cành.

Quế Trà My có hàm lượng tinh dầu cao, chất lượng tinh dầu tốt, hàm lượng Aldehyt cinnamic trong tinh dầu của vỏ quế thân từ 89,83 - 93,43 (% v/w) và từ 89,72 - 93,66 (% v/w) đối với vỏ quế cành.



**MÙA VỤ :** Thu hoạch vụ Xuân - tháng 2,3 và vụ Thu - tháng 8, 9 (dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm quế vỏ mang chỉ dẫn địa lý Trà My sử dụng thống nhất: (i) logo Quế Trà My; (ii) dấu hiệu “Chỉ dẫn địa lý quế vỏ Trà My”. Các dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được thể hiện rõ ràng và có kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

### SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH QUẢNG NAM

Địa chỉ: Số 54, đường Hùng Vương, TP. Tam Kỳ, tỉnh Quảng Nam

Tel: 0235 3.852.651 | Fax: 0235 3.852.649

Website: <http://skhcn.quangnam.gov.vn/>

---

### HỘI QUẾ TRÀ MY

Địa chỉ: Số 222, đường Huỳnh Thúc Kháng, TP. Tam Kỳ, tỉnh Quảng Nam

Tel: 0235 3.605.688

Website: <http://quetramy.com>

Email: [quetraqnam@gmail.com](mailto:quetraqnam@gmail.com)



SỐ ĐĂNG KÝ 00029, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 2293/QĐ-SHTT NGÀY 13/10/2011 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Nho Ninh Thuận

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý nho Ninh Thuận gồm: huyện Ninh Phước (4 xã/thị trấn) và huyện Thuận Nam (1 xã), tỉnh Ninh Thuận.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Ninh Thuận là tỉnh ven biển thuộc vùng duyên hải Nam Trung Bộ, được bao bọc ba mặt bởi núi và một mặt là biển, phía Tây là vùng núi cao giáp Đà Lạt, phía Bắc và Nam có hai dãy núi chạy ra biển tạo nên vùng có khí hậu đặc trưng bán khô hạn. Vì vậy, từ năm 1960, cây nho đã được du nhập và trồng thử nghiệm, sau đó được người dân phát triển thành vùng sản xuất tập trung vào cuối những năm 80 của thế kỷ 20, đưa Ninh

Thuận trở thành vùng sản xuất nho điển hình và lớn nhất cả nước.

Cây nho được trồng trên các loại đất thuộc nhóm đất phù sa ít chua và đất xám nâu vùng bán khô hạn với thành phần cơ giới nhẹ và nghèo hữu cơ. Cùng với đó là khí hậu nhiệt đới cận hoang mạc, đặc trưng là khô nóng, gió nhiều, bốc hơi mạnh và không có mùa đông. Nhưng đó lại là điều kiện thích hợp để cho cây nho sinh trưởng,

phát triển và cho năng suất, chất lượng cao.

Hơn 50 năm gần đó, với bàn tay cần cù và khéo léo, người dân đã làm ra quả nho Ninh Thuận không chỉ có chất lượng đặc trưng mà còn trở thành hình ảnh, dấu ấn sâu đậm của vùng đất nắng và nóng của miền Trung Việt Nam.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Nho Ninh Thuận bao gồm: nho đỏ và nho NH.01-48

- **Nho đỏ** có quả dạng hình cầu, vỏ quả bóng, mỏng, khi chín có màu đỏ tươi đến đỏ đậm. Thịt quả có màu trắng hơi xanh, vị ngọt hài hòa với vị chua nhẹ với hàm lượng đường tổng số từ 6,78 - 9,11% và độ chua TA từ 0,32 - 0,53%.

- **Nho NH.01-48** có quả dạng hình oval, vỏ quả có màu xanh vàng nhạt. Thịt quả màu xanh trong, hơi mềm, có vị ngọt đậm đà, ít chua và chua rất nhẹ với hàm lượng đường tổng số từ 7,77 - 11,15% và độ chua TA từ 0,39 - 0,52%.



**MÙA VỤ :** Thu hoạch quanh năm (3, 4 vụ/năm)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm nho mang chỉ dẫn địa lý Ninh Thuận sử dụng thống nhất dấu hiệu "Chỉ dẫn địa lý nho Ninh Thuận". Dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được ghi rõ ràng, với kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

### SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH NINH THUẬN

Địa chỉ: Số 34 đường 16/4, thành phố Phan Rang - Tháp Chàm, tỉnh Ninh Thuận

Tel: 0259 3.822.726 | Fax: 0259 3.822.726

Email: sokhcn@ninhthuan.gov.vn

---

### HIỆP HỘI NHO VÀ TÁO TỈNH NINH THUẬN

Địa chỉ: Số 34 đường 16/4, thành phố Phan Rang - Tháp Chàm, tỉnh Ninh Thuận

Tel: 0259 3.825.568



SỐ ĐĂNG KÝ 00030, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 194/QĐ-SHTT NGÀY 07/02/2012 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Bưởi Tân Triều

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý bưởi Tân Triều gồm: huyện Vĩnh Cửu (5 xã), tỉnh Đồng Nai.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Tân Triều là một địa danh nằm ở phía Tây Nam huyện Vĩnh Cửu, tỉnh Đồng Nai, nằm trên một cù lao của sông Đồng Nai, Tân Triều còn là một ngôi làng cổ xưa gắn với lịch sử khẩn hoang hơn 300 năm. Tương truyền, vào năm 1869, khi nhà thờ Tân Triều được xây dựng, cha xứ đã mang hai cây bưởi từ Brazil về trồng, hàng năm cây bưởi cho quả trĩu cành. Hơn một thế kỷ trôi qua, đến nay Tân Triều đã hình thành nên vùng bưởi rộng

lớn, trở thành sản phẩm đặc sản không chỉ của Tân Triều mà của cả tỉnh Đồng Nai. Vùng trồng bưởi nằm dọc sông, trên đất phù sa điển hình và một phần đất xám cơ giới nhẹ, nền địa hình thấp, không bị ngập, độ dốc thấp, không ngập úng nên rất thuận lợi cho việc tích tụ phù sa của sông Đồng Nai, đây là điều kiện lý tưởng để cây bưởi phát triển và có những chất lượng ngon, ngọt đặc trưng.

Bưởi Tân Triều, một sản vật gắn với những giá trị văn hóa đã ăn sâu vào tiềm thức không chỉ người dân nơi đây mà cả các vùng phụ cận. Vào dịp lễ, tết người ta thường cố gắng tìm mua cho được cặp bưởi Tân Triều để thờ hoặc làm quà biếu những vị khách quý.



Bưởi  
**TÂN TRIỀU**



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Bưởi Tân Triều gồm: bưởi Đường Lá Cam và bưởi Ổi

- **Bưởi Đường Lá Cam** có quả dạng quả lê thấp (cuống đầu quả dạng lồi), vỏ quả khi chín có màu xanh vàng, bề mặt vỏ láng nhẵn, trọng lượng quả trung bình từ 696,6 - 1.383,3g/quả. Quả có các múi cân đối, tép thon nhỏ bó chặt, màu vàng ngà và có vị ngọt thanh mát.

- **Bưởi Ổi** có quả dạng tròn, núm đầu cuống gần giống với quả ổi, cuống đầu quả dạng cổ thắt, vỏ quả sần, khi chín có màu vàng nhạt, trọng lượng trung bình từ 614 đến 754,7g/quả. Múi quả dễ bóc tách, nhiều hạt, tép thon nhỏ, róc và khô, có màu vàng ngà, vị ngọt đậm đà và mùi thơm đặc trưng gần giống với ổi.



**MÙA VỤ** : : Bưởi Đường Lá Cam thu hoạch quanh năm, tập trung từ tháng 7 đến tháng 2 năm sau.  
Bưởi Ổi thu hoạch từ tháng 12 đến tháng 2 năm sau (dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm bưởi mang chỉ dẫn địa lý Tân Triều sử dụng thống nhất dấu hiệu "Chỉ dẫn địa lý bưởi Tân Triều". Dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được ghi rõ ràng, với kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH ĐỒNG NAI  
Địa chỉ: Số 1597, đường Phạm Văn Thuận, phường Thống Nhất, thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai  
Tel: 0251 3.822.297 | Fax: 0251 3.825.585  
Website: <https://dost-dongnai.gov.vn>  
Email: [office@dost-dongnai.gov.vn](mailto:office@dost-dongnai.gov.vn)



# Hồng không hạt Bảo Lâm

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý hồng không hạt Bảo Lâm gồm: huyện Cao Lộc (3 xã), tỉnh Lạng Sơn.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Bảo Lâm là tên của một xã nằm ở phía bắc của huyện Cao Lộc, tỉnh Lạng Sơn. Theo lời kể của các già làng, cây hồng không hạt đã gắn bó với đồng bào dân tộc Tày, Nùng hơn 100 năm. Vào dịp Tết Trung thu, quả hồng không hạt được bày trên mâm ngũ quả, dùng làm quà biếu cho bạn bè, người thân, đây đã trở thành nét văn hóa đặc trưng của người dân, được gìn giữ và lưu truyền qua nhiều thế hệ.

Cây hồng không hạt Bảo Lâm được trồng trên đất đỏ vàng có thành phần cơ giới thịt nhẹ đến

thịt trung bình, trên nền nhiệt độ tương đối thấp, biên độ nhiệt độ ngày và đêm cao, cùng độ ẩm và lượng mưa thấp trong giai đoạn quả chín, là điều kiện để duy trì các chất dinh dưỡng trong quả và làm cho quả có hình thức đẹp hơn. Ngoài ra, người dân sử dụng các bí quyết truyền thống trong canh tác cây hồng, kết hợp với quy trình kỹ thuật hiện đại đã góp phần giúp cho chất lượng cũng như năng suất của quả hồng không hạt Bảo Lâm ngày càng ổn định.

Đối với người dân Bảo Lâm, hầu như nhà nào

cũng trồng cây hồng đặc sản, hồng không hạt đã trở thành cây ăn quả mang lại thu nhập quan trọng cho nhiều hộ gia đình, được tỉnh Lạng Sơn xác định là cây ăn quả đặc sản cần được ưu tiên phát triển gắn với nhu cầu ngày càng tăng của người tiêu dùng trên cả nước.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Hồng không hạt Bảo Lâm có hình dạng quả thuôn dài, với 4 - 6 rãnh dọc kéo dài từ cuống đến giữa quả, tai quả nhỏ và có 4 tai, vỏ quả dày và nhẵn, có màu vàng đỏ và màu đất có ánh xanh lục. Thịt quả màu đỏ vàng da cam đến vàng đậm, mịn và có ít đốm đen, có hạt cát đường, khi ăn có vị ngọt đậm, thơm và giòn.

Hồng không hạt Bảo Lâm là giống hồng ngâm, quả cứng và không có hạt.



**MÙA VỤ :** Thu hoạch từ tháng 9 đến tháng 11 (dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm hồng không hạt mang chỉ dẫn địa lý Bảo Lâm sử dụng thống nhất: (i) logo Hồng không hạt Bảo Lâm, (ii) dấu hiệu "Chỉ dẫn địa lý hồng không hạt Bảo Lâm". Các dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được ghi rõ ràng với kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

### ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN CAO LỘC

Địa chỉ: Khố 6, thị trấn Cao Lộc, huyện Cao Lộc, tỉnh Lạng Sơn

Tel: 0205 3.861.470 | Fax: 0205 3.861.240

Website: <http://caoloc.langson.gov.vn/>

Hồng không hạt  
**BẢO LÂM**



# Quýt Bắc Kạn

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý quýt Bắc Kạn gồm: các huyện Bạch Thông (3 xã), Chợ Đồn (3 xã) và Ba Bể (6 xã), tỉnh Bắc Kạn.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Nằm ở vị trí trung tâm vùng Đông Bắc, Bắc Kạn không chỉ được biết đến với thắng cảnh Hồ Ba Bể mà còn có nhiều loại hoa quả đặc sản như hồng không hạt, cam, quýt... Quýt là một giống bản địa, xuất hiện ở Bắc Kạn từ thế kỷ 18, sớm nhất là tại khe Khuổi Piếu, được người dân chọn lọc tự nhiên từ trước năm 1930, đưa về trồng và phát triển thành vùng chuyên canh vào những năm 1980.

Cây quýt được trồng trên địa hình đồi núi thấp và đồng bằng xen đồi và các khe dốc tụ có độ cao dưới 500m, đây là nơi có các loại đất Feralit đỏ vàng trên đá biến chất, đất Feralit vàng đỏ trên phiến thạch sét, đất Feralit vàng trên đá Mácma axit... Đất có cấu tạo kém bền vững, phiến đá mềm dễ phân hủy, kết hợp với địa hình có độ dốc vừa phải do đó tầng đất dày và thoát nước tốt, thành phần cơ giới từ thịt nhẹ đến trung bình, rất phù hợp với sự phát triển của cây quýt.

Theo tiếng dân tộc Tày quả quýt còn được gọi là Mác nghề, còn theo tiếng dân tộc Dao quả quýt được gọi là Mác pèn. Cây quýt đã gắn bó với đồng bào dân tộc Bắc Kạn qua nhiều thế hệ, người dân đã sử dụng những kỹ thuật bản địa, kết hợp với quy trình công nghệ tiên tiến để cây quýt phát triển tốt, sản phẩm thơm ngon và ổn định, đưa quýt thành một đặc sản của tỉnh vùng cao Bắc Kạn.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Quýt Bắc Kạn có hình dạng quả tròn dẹt với đường kính quả từ 7,16 cm đến 7,99 cm, trọng lượng quả trung bình từ 152 g đến 193 g. Vỏ quả nhẵn, có màu vàng tươi, múi quả to đều mọng nước, dễ bóc tách. Tép quả màu vàng rơm, không nát, tỷ lệ hạt từ 1,16% đến 1,33%, có vị chua dịu, không the đắng, xơ bã tan, mềm vừa phải và có mùi rất thơm khi ăn.



**MÙA VỤ :** Thu hoạch từ tháng 10 năm trước đến tháng 2 năm sau (dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm quýt mang chỉ dẫn địa lý Bắc Kạn sử dụng thống nhất dấu hiệu "Chỉ dẫn địa lý quýt Bắc Kạn". Dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được ghi rõ ràng, với kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

### SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH BẮC KẠN

Địa chỉ: Số 3, đường Trường Chinh,  
thành phố Bắc Kạn, tỉnh Bắc Kạn  
Tel: 0209 3.870.569 | Fax: 0209 3.870.732  
Website: <http://khcnbackan.gov.vn/>  
Email: [sokhcn@backan.gov.vn](mailto:sokhcn@backan.gov.vn)

Quýt  
**BẮC KẠN**



# Xoài tròn Yên Châu

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý xoài tròn Yên Châu gồm: huyện Yên Châu (3 xã), tỉnh Sơn La.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Xoài tròn Yên Châu là giống bản địa do người dân tộc Thái, miền Bắc Việt Nam chọn lọc tự nhiên hơn 100 năm, là giống xoài bản địa duy nhất ở miền Bắc Việt Nam nằm trong danh sách các nguồn gen cây trồng quý hiếm cần bảo tồn và phát triển của Tổ chức Nông Lương Liên hợp Quốc (FAO). Xoài tròn được trồng tập trung ở ven các sông suối, tại khu vực lòng chảo thuộc huyện Yên Châu, tỉnh Sơn La, được hình thành

trên nền trầm tích và trầm tích biến chất. Khu vực này do bị chắn bởi các dãy núi Pu Sam Sao và Pha Luông dọc biên giới Lào, phía Đông Nam là cao nguyên Mộc Châu, phía Bắc là núi Khăm Cang và núi Phu Lán Giăng đã tạo ra một tiểu khí hậu đặc thù là khô nóng, chịu ảnh hưởng của gió mùa Tây Nam và ít ảnh hưởng của gió mùa Đông Bắc.

Cây xoài đã được phát triển qua nhiều năm, loại cây trồng đem lại lợi ích về kinh tế, cây xóa nghèo và gắn bó với đồng bào dân tộc ở Yên Châu. Những gốc xoài tròn cổ thụ (cao từ 10-30m) gắn liền với hình ảnh người phụ nữ dân tộc Thái đen duyên dáng với khăn Piêu, dầm dề, thùy chung và hiếu khách.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Xoài tròn Yên Châu (tên khoa học *Mangifera indica* L.) có hình dạng quả nhỏ, tương đối tròn, hạt vừa phải, nhựa quả màu trắng, trong. Vỏ quả khi quả xanh có màu xanh nhạt, khi quả chín vỏ quả có màu xanh bạc ngà, có các đốm màu nâu, đen lấm tấm. Thịt quả khi xanh có màu xanh trắng, khi chín thịt quả chắc, có màu vàng đỏ, có vị ngọt đậm và mùi thơm đặc trưng do có hàm lượng đường tổng số, hàm lượng vitamin C và độ Brix cao.



## MÙA VỤ : Đầu tháng 6 (dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm xoài tròn mang chỉ dẫn địa lý Yên Châu sử dụng thống nhất: (i) logo Xoài tròn Yên Châu; (ii) dấu hiệu "Chỉ dẫn địa lý xoài tròn Yên Châu". Các dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được thể hiện rõ ràng và có kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

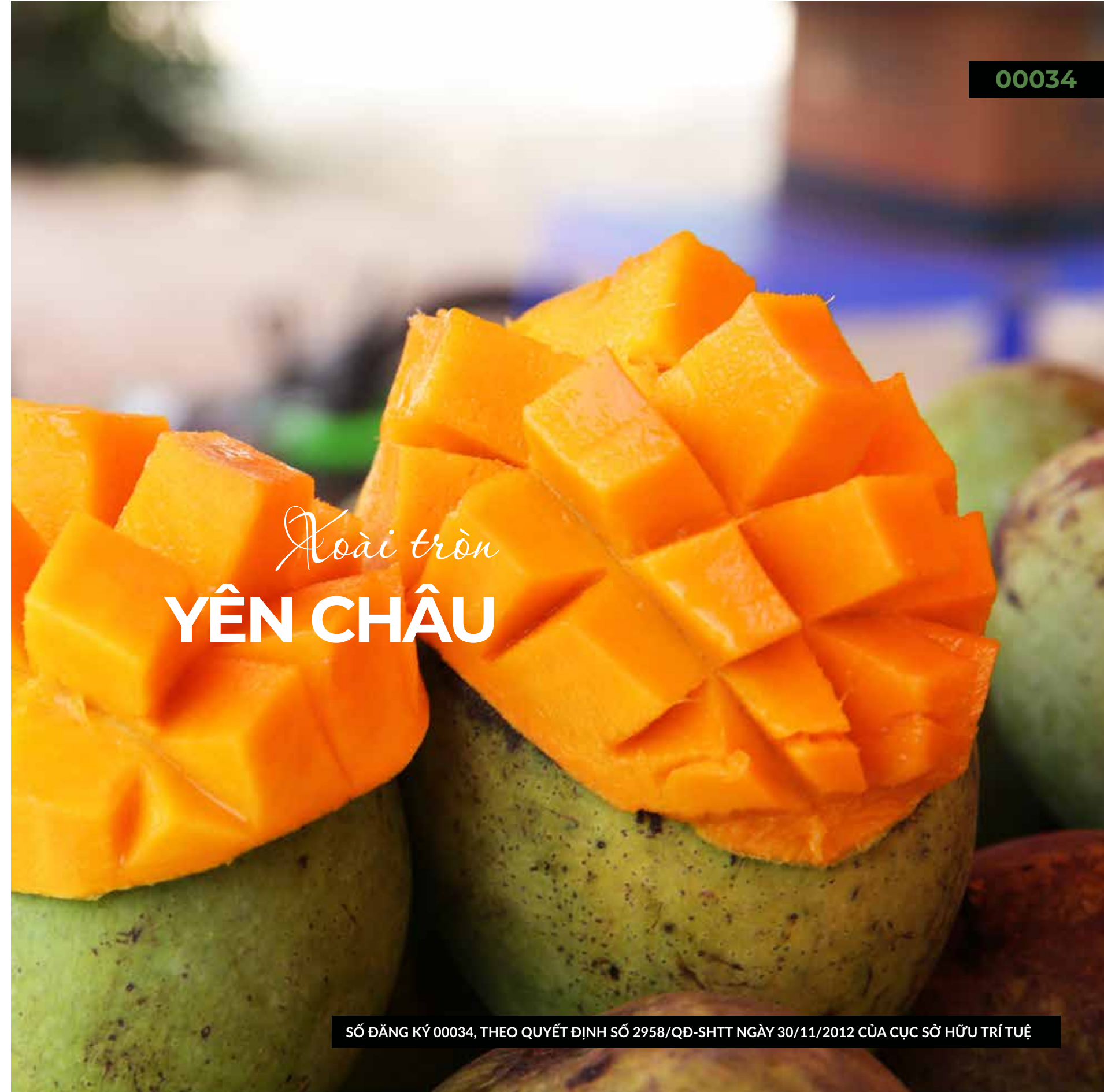
### SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH SƠN LA

Địa chỉ: Số 19, đường Tô Hiệu, TP. Sơn La,

tỉnh Sơn La

Tel: 0212 3.852.224 | Fax: 0212 3.852.791

Website: sokhoahoc.sonla.gov.vn





# Mật ong Bạc Hà Mèo Vạc

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý mật ong bạc hà Mèo Vạc gồm: huyện Mèo Vạc (13 xã), huyện Quản Bạ (9 xã), huyện Đồng Văn (19 xã) và huyện Yên Minh (6 xã), tỉnh Hà Giang.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Mèo Vạc là tên của một huyện thuộc tỉnh Hà Giang, nằm trong vùng Cao nguyên đá Đồi Văn, khu vực núi cao, địa hình chia cắt phức tạp, địa chất thuộc cổ sinh và nguyên sinh, thường xuyên có mây mù, ẩm độ cao nên thuận lợi cho quá trình tích lũy mùn, điều kiện lý tưởng cho cây bạc hà đại phát triển. Những cánh rừng hoa bạc hà tím biếc tỏa hương thơm dịu nhẹ như món quà quý giá mà thiên nhiên ưu ái ban tặng, giúp cho đồng bào người H'mông ở Hà Giang

phát triển nghề nuôi ong truyền thống, duy trì qua nhiều thế hệ. Trên những dải núi đá chia cắt, cây hoa bạc hà phát triển tự nhiên trên nền đất có kết cấu tơi xốp và thoát nước tốt, nhưng lại nghèo chất hữu cơ và độ ẩm, vì thế cây bạc hà chỉ bắt đầu mọc từ tháng 7 và ra hoa từ tháng 10, thời điểm mùa mưa đến trên vùng núi đá Hà Giang. Nghề nuôi ong phát triển dựa trên nguồn hoa bạc hà tự nhiên, người dân đã kết hợp giữa những

kiến thức bản địa và kỹ thuật tiên tiến để cho ra những chai mật ong bạc hà thơm ngát, chứa đựng nhiều đặc tính biệt dược quý. Mật ong bạc hà Mèo Vạc đã trở thành món quà quý hiếm, đặc trưng của vùng đất Cao nguyên đá Đồi Văn, chứa đựng sự cần cù và niềm tự hào của đồng bào dân tộc H'mông Hà Giang, tựa như sức sống mãnh liệt của cây bạc hà trên những dải núi đá cheo leo, hiểm trở giữa đại ngàn.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Mật ong bạc hà Mèo Vạc có hình thái dạng lỏng hoặc kết tinh nếu bảo quản lâu ngày, mật có màu từ vàng đỏ đến vàng chanh, không bị biến đổi màu theo thời gian, vị ngọt mát, dịu và không khé. Tỷ lệ hạt phấn bạc hà trong mật ong Mèo Vạc từ 0,338% đến 0,381%, tương ứng với màu sắc từ vàng đỏ - vàng chanh nhạt đến vàng chanh - vàng chanh đậm.



**MÙA VỤ :** Thu hoạch từ cuối tháng 9 đến hết tháng 12 (dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm mật ong bạc hà mang chỉ dẫn địa lý Mèo Vạc sử dụng thống nhất: (i) logo Mật ong bạc hà Mèo Vạc, (ii) dấu hiệu "Chỉ dẫn địa lý mật ong bạc hà Mèo Vạc". Các dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được ghi rõ ràng, với kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH HÀ GIANG  
Địa chỉ: Số 63, đường Lê Quý Đôn, phường Nguyễn  
Trãi, thành phố Hà Giang, tỉnh Hà Giang.  
Tel: 0219 3.868.572 | Fax: 0219 3.866.192  
Website: <http://skhcn.hagiang.gov.vn/>  
Email: [skhcn@hagiang.gov.vn](mailto:skhcn@hagiang.gov.vn)

Mật ong Bạc Hà  
**MÈO VẠC**

SỐ ĐĂNG KÝ 00035, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 316/QĐ-SHTT NGÀY 01/03/2013 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Bưởi Năm Roi Bình Minh

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý bưởi Năm Roi Bình Minh gồm: huyện Bình Minh (7 xã/thị trấn), tỉnh Vĩnh Long.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Huyện Bình Minh, thuộc tỉnh Vĩnh Long, nằm bên bờ sông Hậu và là “cái nôi” sinh trưởng và phát triển của bưởi Năm Roi. Một giống bản địa, được phát hiện và phát triển từ những năm 1960. Tên Năm Roi được hình thành gắn liền với nhiều câu chuyện dân gian, nhưng không ai biết chính xác là bắt nguồn từ đâu. Cây bưởi Năm Roi trở nên nổi tiếng vì cho trái vị ngọt thoáng chua với mùi thơm hấp dẫn khác hẳn nhiều loại bưởi khác. Năm 1969, trong kỳ hội chợ triển lãm của miền Nam, bưởi Năm Roi của chú Mười Tư

được tặng huy chương vàng. Sau đó, bưởi Năm Roi còn đạt nhiều huy chương vàng ở các cuộc thi trái cây vùng Tây Nam Bộ và trên phạm vi cả nước. Ngày nay, bưởi Năm Roi Bình Minh đã trở thành một đặc sản nổi tiếng của vùng đồng bằng sông Cửu Long và của Việt Nam.

Bưởi Năm Roi Bình Minh được trồng trên vùng đất màu mỡ do được bồi đắp bởi phù sa của 3 con sông (sông Hậu, sông Trà Von và sông Măng Thít), tạo thành một kiểu vi khí hậu đặc trưng, thích hợp cho cây bưởi sinh trưởng và

phát triển. Người dân với tập quán trồng bưởi Năm Roi qua nhiều năm, cùng với đó là mức độ chuyên canh cao, nhiều vườn bưởi gắn với quy trình trồng, chăm sóc, thu hoạch và bảo quản sản phẩm theo tiêu chuẩn Global GAP. Nhiều mô hình hợp tác xã, doanh nghiệp liên kết theo chuỗi giá trị để phát triển thị trường, gắn với mục tiêu xuất khẩu bền vững.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Bưởi Năm Roi Bình Minh có hình dáng quả lê, núp thấp, trọng lượng quả từ 1kg đến 1,4kg. Vỏ quả màu xanh vàng đến vàng, vỏ mỏng, dễ bóc. Thịt quả màu xanh vàng, con tép màu vàng, đều, mịn, mọng nước nhưng ráo, có mùi thơm đậm đà, đặc trưng với vị ngọt thanh, hơi chua nhẹ, không đắng và không the. Ruột (trục quả) đặc, ít hạt hoặc không có hạt, tỷ lệ ăn được từ 55-60%.

Bưởi Năm Roi là trái cây đặc sản của vùng đồng bằng sông Cửu Long, là món quà quý trong mỗi dịp lễ tết của người dân cả nước (Tết Trung Thu, Tết Nguyên Đán...).



**MÙA VỤ :** Quanh năm, đặc biệt là Tết Nguyên Đán và Tết Trung thu

## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm bưởi Năm Roi mang chỉ dẫn địa lý Bình Minh sử dụng thống nhất dấu hiệu “Chỉ dẫn địa lý bưởi Năm Roi Bình Minh”. Dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được thể hiện rõ ràng và có kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH VĨNH LONG

Địa chỉ: Số 111, đường Nguyễn Huệ, phường 2, TP.

Vĩnh Long, tỉnh Vĩnh Long

Tel: 0270 3.823.256 | Fax: 0270 3.824.014

Website: <http://skhcn.vinhlong.gov.vn/>

Email: [skhoahoc@vinhlong.gov.vn](mailto:skhoahoc@vinhlong.gov.vn)



SỐ ĐĂNG KÝ 00036 THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 2064/QĐ-SHTT NGÀY 29/08/2013 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Chả mực Hạ Long

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý chả mực Hạ Long gồm: thành phố Hạ Long, tỉnh Quảng Ninh.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Hạ Long là thành phố trực thuộc tỉnh Quảng Ninh, cửa ngõ đón du khách đến với Di sản thiên nhiên Thế giới “Vịnh Hạ Long”. Với lợi thế của một vùng biển bên bờ Vịnh Bắc Bộ, nơi có độ mặn tăng nước mặt thấp, biên độ mặn ngoài khơi ổn định, nơi thu hồi một khối lượng nước ngọt lớn từ các sông lớn đổ ra biển kèm theo nhiều phù du giàu chất vô cơ và hữu cơ, tạo môi trường dinh dưỡng quan trọng, Vịnh Bắc Bộ đã trở thành khu vực có nguồn lợi hải sản dồi dào và chất lượng tốt, đặc biệt là Mực nang.

Từ thập kỷ 40, thế kỷ 20, nghề làm chả mực đã được hình thành với sự tìm tòi và sáng tạo của một đầu bếp có tên là Tài Lễ. Trải qua nhiều thăng trầm, người dân Hạ Long vẫn giữ được nghề làm chả mực truyền thống, với nguồn nguyên liệu Mực nang tươi ngon, có hàm lượng glutamic acid và các loại acid amin thiết yếu cao, được chọn lọc kỹ lưỡng, tẩm ướp và giã thủ công (giã tay), chả mực Hạ Long đã trở thành món ăn làm nức lòng thực khách. Tổ chức kỷ lục Việt Nam bình chọn chả mực Hạ Long vào TOP 50 món

ăn đặc sản nổi tiếng hấp dẫn du khách trong và ngoài nước bởi hương vị đậm đà, giòn ngọt của hải sản tự nhiên.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Chả mực Hạ Long được chế biến với dạng hình tròn, kích thước khá đều, độ dày khoảng 01 cm và đường kính khoảng 05 cm, chả có màu vàng ruộm, đều và đẹp và có mùi thơm đặc trưng của mực. Khi ăn, chả mực Hạ Long có vị đậm, dai, giòn và ngọt của Mực nang tự nhiên.



**MÙA VỤ :** *Quanh năm*

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm chả mực mang chỉ dẫn địa lý Hạ Long sử dụng thống nhất: (i) logo Chả mực Hạ Long; (ii) dấu hiệu “Chỉ dẫn địa lý chả mực Hạ Long”. Các dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được thể hiện rõ ràng và có kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

**ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HẠ LONG**  
Địa chỉ: Số 2, bến Đoàn, phường Hồng Gai, thành phố Hạ Long, tỉnh Quảng Ninh  
Tel: 0203 3.826.852 | 0203 3.825.414

Chả mực  
**HẠ LONG**



# Muối Bạc Liêu

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý muối Bạc Liêu gồm: huyện Hòa Bình (2 xã) và huyện Đông Hải (3 xã), tỉnh Bạc Liêu.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Bạc Liêu là tỉnh thuộc khu vực đồng bằng sông Cửu Long, nằm trên bán đảo Cà Mau, miền đất cực Nam của Việt Nam. Vào đầu thế kỷ 18, Bạc Liêu còn là hoang địa, các đợt di cư khai phá vùng đất mới của người Miên từ Sóc Trăng, Trà Vinh và những người Tàu gốc Triều Châu để đánh cá và trồng hoa màu trên những đồi cát dọc theo bờ Nam Hải. Muối Bạc Liêu được hình thành gắn với quá trình khai phá đất hoang rừng ngập mặn ven biển để sản xuất muối ăn, phục

vụ cho các nhu cầu thiết yếu của đời sống người dân. Kỹ thuật phơi nước biển theo các cấp “Sa kê - Nhì kê - Xếp chuối” để kết tinh được hạt muối khá thủ công nhưng lại rất khoa học vẫn được người dân lưu truyền và sử dụng.

Muối Bạc Liêu được sản xuất trên các đồng muối chủ yếu là đất bãi bồi và đất pha cát, hàm lượng sét trên lớp mặt cao. Cùng với đó, vùng biển Bạc Liêu không có các vùng đá vôi ven biển nên hàm lượng magiê, canxi, sunfat... trong muối rất thấp,

muối có hương vị đậm đà, dịu ngọt rất độc đáo, không có vị đắng, chát và ít lẫn tạp chất. Từ đầu thế kỷ 20, hoạt động kinh doanh muối Bạc Liêu rất phát triển, chiếm toàn vùng Nam Bộ, ra tới tận Phan Thiết và đặc biệt giao lưu xuất khẩu theo đường sông Mêkông qua Campuchia để ướp muối cá linh vào mùa nước nổi. Hiện nay, nghề làm muối tuy không còn thịnh như trước nhưng Bạc Liêu vẫn là vựa muối lớn nhất khu vực đồng bằng sông Cửu Long.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Muối Bạc Liêu được sản xuất từ nước biển của vùng biển Bạc Liêu, hạt muối có hình dạng bên ngoài khô ráo và chắc, màu sắc từ màu trắng, trắng hồng đến ánh xám. Hàm lượng NaCl cao (từ 95,49% đến 97,86%) trong khi hàm lượng Mg<sup>2+</sup>, CA<sup>2+</sup> trong muối thấp nên muối Bạc Liêu không mùi, vị mặn và không có vị đắng.



**MÙA VỤ :** Tập trung khai thác từ Tháng 12 - Tháng 6 (dương lịch)

## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm muối ăn mang chỉ dẫn địa lý Bạc Liêu sử dụng thống nhất dấu hiệu “Chỉ dẫn địa lý muối ăn Bạc Liêu”. Dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được thể hiện rõ ràng và có kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

**SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH BẠC LIÊU**  
Địa chỉ: Số 66, đường Lê Văn Duyệt, phường 3, TP. Bạc Liêu, tỉnh Bạc Liêu  
Tel: 0291 3.822.474 | Fax: 0291 3.821.563  
Website: <http://skhcn.baclieu.gov.vn>  
Email: [skhcn@baclieu.gov.vn](mailto:skhcn@baclieu.gov.vn)

00038

Muối  
**BẠC LIÊU**

SỐ ĐĂNG KÝ 00038, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 3322/QĐ-SHTT NGÀY 12/12/2013 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Bưởi Luận Văn

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý bưởi Luận Văn gồm: huyện Thọ Xuân (2 xã), tỉnh Thanh Hóa.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Luận Văn là tên ngôi làng thuộc xã Thọ Xương, huyện Thọ Xuân tỉnh Thanh Hóa, gắn liền với khu di tích lịch sử Lam Kinh. Giống bưởi quý, một loại bưởi có vỏ màu đỏ, ngọt mát, mùi thơm rất đặc trưng được người dân chọn lọc tự nhiên và trồng trong vườn nhà. Trong cuộc khởi nghĩa Lam Sơn đánh đuổi giặc Minh, vua Lê Thái Tổ đã lấy tên làng Luận Văn để đặt tên cho giống bưởi này, từ đó bưởi Luận Văn trở thành sản vật được người dân lựa chọn để tiến vua.

Bưởi Luận Văn được trồng ở lưu vực của sông Chu trên nền đất đỏ vàng, được hình thành từ sự phong hoá của các loại đá mẹ và mẫu chất tích tụ từ tác động của sông - biển, tầng đất mặt dày, tơi xốp và ẩm. Khu vực này cũng là nơi tiếp giáp và chuyển tiếp giữa hai nền khí hậu là đồng bằng và trung du miền núi, điều kiện khí hậu thuận lợi cho cây bưởi sinh trưởng và phát triển. Với sự ưu ái của thiên nhiên, đặc trưng của một giống bưởi quý, bưởi Luận Văn trở thành sản

phẩm không thể thiếu trong các dịp lễ, tết và thờ cúng tổ tiên của người dân làng Luận Văn. Ngày nay, bưởi Luận Văn với trái bưởi màu đỏ, tỏa hương thơm đã trở nên thân thuộc, có giá trị tâm linh vào mỗi dịp tết Nguyên Đán của nhiều người dân Việt Nam.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Bưởi Luận Văn có hình bầu dục, đỉnh quả lồi, đường kính quả từ 15 cm đến 16 cm, vỏ quả khi chín chuyển từ xanh sang vàng, sau đó chuyển màu đỏ tươi, có mùi thơm đậm nhờ túi tinh dầu của vỏ quả. Cùi quả có màu phớt hồng, dễ bóc tách, tép quả nhiều nước và có vị ngọt nhẹ khi ăn. Đặc biệt, bưởi Luận Văn có thể bảo quản được lâu nên rất phù hợp với phong tục thờ cúng của các gia đình Việt.



**MÙA VỤ :** Thu hoạch từ tháng 12 năm trước đến tháng 2 năm sau (dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm bưởi mang chỉ dẫn địa lý Luận Văn sử dụng thống nhất dấu hiệu "Chỉ dẫn địa lý bưởi Luận Văn". Dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được ghi rõ ràng, với kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

### ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN THỌ XUÂN

Địa chỉ: Thị trấn Thọ Xuân, huyện Thọ Xuân, tỉnh Thanh Hóa

Tel: 0237 3.833.213

Website: <http://thoxuan.thanhhoa.gov.vn>

Email: [thoxuan@thanhhoa.gov.vn](mailto:thoxuan@thanhhoa.gov.vn)

Bưởi  
LUẬN VĂN

SỐ ĐĂNG KÝ 00039, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 3462/QĐ-SHTT NGÀY 18/12/2013 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Hoa mai vàng Yên Tử

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý hoa mai vàng Yên Tử gồm: thành phố Uông Bí (6 xã/phương) và huyện Đông Triều (2 xã), tỉnh Quảng Ninh.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Yên Tử là tên một ngọn núi nằm trong cánh cung Đông Triều, là đỉnh cao nhất trong các ngọn núi ở vùng Đông Bắc Việt Nam với độ cao hơn 1.000 m so với mực nước biển, đây cũng là vùng đất tâm linh, gắn liền với Đức Phật Hoàng Trần Nhân Tông. Trên chốn non thiêng Yên Tử lạnh giá, cây mai được phát hiện như một khám phá đầy bí ẩn, gắn với tương truyền mai vàng Yên Tử được Đức Phật hoàng cùng đệ tử của ngài mang lên trồng khi ngài rời kinh từ bỏ ngai vàng đến với đất Phật, hình thành nên thiền phái Trúc

Lâm. Vẻ đẹp của Mai Vàng Yên Tử không chỉ nằm ở những đóa hoa vàng rực rỡ, mùi thơm thanh khiết đặc trưng, mà còn ở sức sống mãnh liệt, bền bỉ, tượng trưng cho sự vinh hiển, cốt cách của con người, vì thế nó đã trở thành hình ảnh cao quý được đưa vào trong các bài giảng về Phật pháp.

Vùng phân bố cây mai vàng Yên Tử chịu ảnh hưởng của sự khắc nghiệt của cái lạnh mùa đông phương bắc, cộng thêm địa hình núi đá cao, chia cắt nên khu vực này bị sương mù che phủ nhiều,

kéo dài, độ ẩm cao và ít gió. Vì thế, mai vàng Yên Tử là sản phẩm hội tụ tinh hoa của thiên nhiên giữa vùng đất linh thiêng, làm nên vẻ đẹp riêng có và sự đặc biệt của sản phẩm này.

Trải qua hàng trăm năm, Mai vàng Yên Tử nay đã thành rừng với những cây cổ thụ với hơn 700 tuổi, được gọi với cái tên đầy trân trọng "Đại lão mai vàng Yên Tử". Ngày nay, cây mai vàng đã được người dân di thực về vườn nhà để trồng, nhưng nó vẫn thể hiện được cái đẹp gần gũi, quý giá và một lòng hướng Phật.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Hoa Mai vàng Yên Tử có nụ màu xanh lá cây đậm, hình bầu dục và bóng. Khi nở, cánh hoa có màu vàng chanh tươi, 5 cánh, cánh hoa hình rё quạt, mỏng, viền cánh lượn sóng, xếp thưa và tách rời nhau, mùi thơm dịu, không hắc. Đài hoa màu xanh cốm, có 5 lá đài hình bầu dục, thon dài, khi cánh hoa nở rụng hết, đài hoa chuyển sang màu đỏ. Nhị hoa màu vàng chanh, đầu chỉ nhị màu vàng đất, số lượng chỉ nhị không đều giữa các hoa.



**MÙA VỤ :** Từ tháng 11 đến tháng 4 năm sau

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm hoa mai vàng mang chỉ dẫn địa lý Yên Tử sử dụng thống nhất: (i) logo Hoa mai vàng Yên Tử, (ii) dấu hiệu "Chỉ dẫn địa lý hoa mai vàng Yên Tử". Các dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được ghi rõ ràng, với kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại. Mẫu nhãn hiệu được treo trên cành mai hoặc gắn vào chậu trồng.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

### ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ UÔNG BÍ,

Địa chỉ: Số 3, đường Trần Hưng Đạo, phường Thanh Sơn, thành phố Uông Bí, tỉnh Quảng Ninh  
Tel: 0203 3.854.207

Website: <http://www.uongbi.gov.vn/>

---

### HỘI MAI VÀNG YÊN TỬ

Địa chỉ: Phường Phương Đông, thành phố Uông Bí, tỉnh Quảng Ninh  
Tel: 0912.144.445

Hoa mai vàng  
**YÊN TỬ**

SỐ ĐĂNG KÝ 00040, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 3463/QĐ-SHTT NGÀY 18/12/2013 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Con ngán Quảng Ninh

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý con ngán Quảng Ninh gồm: huyện Tiên Yên (5 xã), huyện Vân Đồn (2 xã), huyện Đầm Hà (4 xã), huyện Hải Hà (3 xã) và thị xã Quảng Yên (3 xã), tỉnh Quảng Ninh.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Với bờ biển dài 250km, Quảng Ninh có trên 40.000 ha bãi triều, 20.000 ha eo vịnh và hàng vạn ha các vùng nông ven bờ, nhiều khu vực nước sâu, kín gió không chỉ là lợi thế cho việc nuôi trồng thủy sản mà còn là nơi phân bố của nguồn tài nguyên thủy hải sản phong phú, trong đó con ngán, một đặc sản không thể bỏ qua đối với du khách khi đến với Vịnh Hạ Long.

Trên các cánh rừng ngập mặn trải dài dọc theo bờ biển từ Quảng Yên đến Tiên Yên, con ngán

phân bố trong môi trường bùn lầy, đất phèn tiềm tàng với độ mặn 20 đến 30 phần nghìn, nơi chịu tác động trực tiếp của các chế độ thủy triều, dòng chảy và phù sa của các con sông ngấn, hình thành một môi trường sinh khối có hệ sinh thái phù du phát triển mạnh, nhiều phù sa và chất dinh dưỡng.

Con ngán Quảng Ninh được khai thác hoàn toàn tự nhiên, dựa trên kinh nghiệm và kỹ năng thuần thục của người dân, từ việc phát hiện tổ ngán

bằng cảm quan, đến việc sử dụng những công cụ xăm chọc và bắt ngán. Từ những con ngán được đánh bắt, nhiều món ăn mang đậm chất ẩm thực địa phương như: rượu ngán, bún xào ngán, ngán hấp, ngán nướng trở thành đặc sản, thể hiện sự phong phú và tinh tế của các sản phẩm du lịch tỉnh Quảng Ninh.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Con ngán Quảng Ninh có hình tròn hoặc ovan, màu vỏ xám, xanh nhạt đến đậm, vỏ 2 mảnh, bề mặt vỏ có gờ sinh trưởng rõ ràng, tương đối đều và ráp, chiều dài thân ngán từ đỉnh vỏ tới miệng vỏ tối thiểu từ 3 cm. Thịt ngán tươi có màu trắng đục, mùi tanh, mang huyết có màu hồng tươi, dày, to và che phủ rộng. Thịt ngán khi được làm chín có vị ngọt đậm, béo ngậy cùng mùi thơm đậm và hơi nồng.



**MÙA VỤ :** Thu hoạch từ tháng 3 đến tháng 11 (dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm con ngán mang chỉ dẫn địa lý Quảng Ninh sử dụng thống nhất: (i) logo “đặc sản ngán Quảng Ninh”, (ii) dấu hiệu “Chỉ dẫn địa lý ngán Quảng Ninh”. Các dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được ghi rõ ràng, với kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

### SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH QUẢNG NINH

Địa chỉ: Phố Hải Lộc, phường Hồng Hải, thành phố Hạ Long, tỉnh Quảng Ninh

Tel: 0203 3.835.929 | Fax: 0203 3.835.471

Website: <http://www.quangninh.gov.vn/So/sokhoahoccongnghe/>

Email: [skhcn@quangninh.gov.vn](mailto:skhcn@quangninh.gov.vn)

00041

Con ngán  
**QUẢNG NINH**

SỐ ĐĂNG KÝ 00041, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 723/QĐ-SHTT NGÀY 19/03/2014 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Gạo Điện Biên

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý gạo Điện Biên gồm: thành phố Điện Biên Phủ (5 xã, phường) và huyện Điện Biên (10 xã), tỉnh Điện Biên



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Điện Biên là một địa danh đã đi vào lịch sử của dân tộc Việt Nam, nằm ở vùng Tây Bắc, nơi sinh sống của 21 dân tộc anh em (Thái, Mông, Kinh, Dao, Khơ Mú, Tày, Nùng, Mường...). Gạo Điện Biên được trồng trên cánh đồng Mường Thanh, được hình thành gắn với công trình đại thủy nông Nậm Rốm vào năm 1963. Cánh đồng Mường Thanh là một khu vực lòng chảo, được bao bọc bởi núi và được mệnh danh là "cánh đồng đồng bằng trên núi", với điều kiện đất đai rất màu mỡ, chất lượng dinh dưỡng cao, hệ

thống thủy lợi hoàn chỉnh và tươi – tiêu tốt, biên độ nhiệt độ không khí trung bình ngày cao (10,30<sup>o</sup> C). Cuối những năm 1970, đầu những năm 1980, cánh đồng Mường Thanh là một vựa lúa của vùng Tây Bắc, góp phần quan trọng cho nhu cầu lương thực của người dân trong vùng nói riêng và nhu cầu lương thực của cả nước nói chung. Gạo từ cánh đồng Mường Thanh đã từng bước đi vào cuộc sống của người tiêu dùng cả nước, gắn với địa danh hào hùng của lịch sử "Điện

Biên", đặc biệt là giống lúa IR64 và Bắc Thơm số 7.

Hơn 80% diện tích lúa Điện Biên là do đồng bào dân tộc thiểu số sản xuất. Những tập quán về văn hóa trong sản xuất lúa nương như lúa được gieo xạ với mật độ cao, thu hoạch lúa khi chín 85%, phơi lúa ngay ở cánh đồng... đã giúp cho hạt gạo dẻo, thơm. Cùng với thời gian, gạo Điện Biên đã trở thành một sản vật của vùng Tây Bắc và là niềm tự hào của người dân Điện Biên



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Gạo Điện Biên gồm 2 loại:

- **Gạo IR 64:** Hạt gạo có màu trắng đục, sáng bóng, khi nấu cơm có mùi thơm nhẹ, vị đậm, mềm và dẻo với hàm lượng amylose từ 15,4 - 18,2%.

- **Gạo Bắc thơm số 7:** Hạt gạo nhỏ đều, bóng, màu trắng trong, có ánh xanh, tỷ lệ hạt vỡ đầu 20-30%. Khi nấu cơm có mùi thơm đậm, đặc trưng, vị đậm và dẻo với hàm lượng amylose từ 12,28 - 14,54%.



**MÙA VỤ :** Vụ mùa: thu hoạch tháng 10 (dương lịch)  
Vụ xuân: thu hoạch tháng 5, 6 (dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm gạo mang chỉ dẫn địa lý Điện Biên sử dụng thống nhất: (i) logo Gạo Điện Biên; (ii) dấu hiệu "Chỉ dẫn địa lý gạo Điện Biên". Các dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được thể hiện rõ ràng và có kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại. Trên nhãn sản phẩm phải ghi rõ ràng loại sản phẩm: Gạo IR64 hay Gạo Bắc Thơm số 7

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH ĐIỆN BIÊN

Địa chỉ: Số 886, đường Võ Nguyên Giáp, phường

Mường Thanh, TP. Điện Biên Phủ, tỉnh Điện Biên

Tel: 0215 3.831.922

Website: <http://skhcn dienbien.gov.vn/>



# ĐIỆN BIÊN



SỐ ĐĂNG KÝ 00043, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 3340/QĐ-SHTT NGÀY 25/09/2014 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Vú sữa Lò Rèn Vĩnh Kim

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý vú sữa Lò Rèn Vĩnh Kim gồm: huyện Châu Thành (13 xã) và huyện Cai Lậy (3 xã), tỉnh Tiền Giang.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Vĩnh Kim là tên một xã thuộc huyện Châu Thành, tỉnh Tiền Giang, ở trung tâm “vựa trái cây” của vùng đồng bằng sông Cửu Long màu mỡ. Cây vú sữa đầu tiên được trồng bởi một người nông dân ở vùng Vĩnh Kim vào năm 1932. Tại địa điểm trồng có một lò rèn chuyên sản xuất các nông cụ, nên cái tên vú sữa Lò Rèn Vĩnh Kim được hình thành từ đó. Vú sữa Lò Rèn Vĩnh Kim có hương vị ngọt ngào và mát lịm, mang đậm dấu ấn và phong vị vùng đất Nam Bộ.

Vú sữa Lò Rèn được trồng trên hai nhóm đất là đất phù sa và đất lập líp (đất xám trộn). Mực nước đỉnh triều cao bình quân của hầu hết các tháng trong năm giúp cho đất thường xuyên được phù sa bồi đắp, tăng dinh dưỡng cho cây. Cùng với đó là điều kiện khí hậu phù hợp, lượng mưa lớn vào thời điểm trái vú sữa tích lũy đường, axit, vitamin C và dịch quả (tháng 6 đến tháng 11) đã làm nên những trái vú sữa ngon ngọt.

Những năm 1970, vú sữa Lò Rèn Vĩnh Kim là sản vật được người dân Sài Gòn ưa chuộng, để làm quà biếu sang trọng. Đến nay, ngoài thị trường trong nước, vú sữa Lò Rèn Vĩnh Kim đã được xuất khẩu sang nhiều thị trường như Pháp, Mỹ, Canada, Đức, Úc, Nhật, Singapore, Đài Loan.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Trái vú sữa Lò Rèn Vĩnh Kim có hình dáng quả hình cầu hoặc hình hơi thuôn, chiều cao quả từ 7,3-8 cm, chiều rộng quả từ 7,3 - 8,4 cm, vỏ quả khi chín trắng ửng hồng, dày vỏ. Thịt quả màu trắng đục và mềm, nước dạng sữa, dày thịt, có vị rất ngọt, béo và mùi thơm dịu đặc trưng. Tỷ lệ thịt quả cao từ 40-60%, ít hạt và hạt nhỏ.



**MÙA VỤ :** Thu hoạch tập trung từ tháng 1-tháng 3 (dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm vú sữa Lò Rèn mang chỉ dẫn địa lý Vĩnh Kim sử dụng thống nhất: (i) logo Vú sữa lò rèn Vĩnh Kim; (ii) dấu hiệu “Chỉ dẫn địa lý vú sữa Lò Rèn Vĩnh Kim”. Các dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được thể hiện rõ ràng và có kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

### SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH TIỀN GIANG

Địa chỉ: Số 39, đường Hùng Vương, phường 7, TP.

Mỹ Tho, tỉnh Tiền Giang

Tel: 0273 3.872.728

Website: <http://skhcn.tiengiang.gov.vn/>

Email: [skhcn@tiengiang.gov.vn](mailto:skhcn@tiengiang.gov.vn)

Vú sữa Lò Rèn  
**VĨNH KIM**

SỐ ĐĂNG KÝ 00044, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 3874/QĐ-SHTT NGÀY 28/10/2014 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Hạt tiêu Quảng Trị

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý hạt tiêu Quảng Trị gồm: huyện Cam Lộ (3 xã), huyện Gio Linh (12 xã), huyện Vĩnh Linh (19 xã) và huyện Hướng Hóa (4 xã), tỉnh Quảng Trị.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Nằm trên dải đất miền Trung đầy nắng và gió, Quảng Trị nổi lên trở thành một trong những vùng trồng hồ tiêu lớn của Việt Nam, gắn với sự hình thành và phát triển của vùng đất tiêu Cù. Từ thế kỷ 18, nhà bác học Lê Quý Đôn đã nhắc đến tiêu Cù như một sản vật nổi tiếng, ví như “vàng đen” được nhiều thương lái nước ngoài tìm đến thu mua. Đầu thế kỷ 20, hạt tiêu Quảng Trị đã được thương mại nhiều ở Việt Nam và xuất khẩu sang các nước Pháp, Singapore, Hồng

Kông. Cùng với thời gian, người dân Quảng Trị đã tìm kiếm những vùng đất thích hợp để mở rộng và phát triển cây hồ tiêu, đưa cây hồ tiêu trở thành cây trồng chủ lực trên vùng đất Quảng Trị lịch sử và anh hùng.

Hồ tiêu Quảng Trị được trồng trên nền đất bazan, thành phần cơ giới từ thịt trung bình đến thịt nặng, địa hình tương đối bằng phẳng ở các vùng đồi và núi thấp. Khu vực này có điều kiện nhiệt đới cận xích đạo, chịu sự ảnh hưởng

của khí hậu nhiệt đới gió mùa, với hai hướng gió chính là gió mùa Tây Nam và gió mùa Đông Bắc, biên độ nhiệt ngày và đêm lớn tạo điều kiện thuận lợi cho quá trình tạo chất thơm và vị cay của hạt tiêu. Trong canh tác, người dân thường sử dụng trụ tiêu bằng cây sống, phương thức này giúp cho hạn chế được gió mùa Tây Nam trong mùa hè khi nhiệt độ tăng cao, lượng bốc hơi lớn và khí hậu khô nóng, đây là nét đặc trưng riêng có của vùng đất tiêu Quảng Trị.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Hạt tiêu Quảng Trị bao gồm hạt tiêu đen, hạt tiêu trắng và hạt tiêu dạng bột.

- **Hạt tiêu đen** có hình dáng hạt tròn đều, màu đen, bề mặt vỏ hạt ít nhăn, kích thước hạt nhỏ, dung trọng lớn hơn hoặc bằng 517 g/l, có mùi thơm nồng và cay với hàm lượng piperin lớn hơn hoặc bằng 6,4 %, tinh dầu bay hơi lớn hơn hoặc bằng 2,6 %.

- **Hạt tiêu trắng** có kích thước hạt nhỏ, hình dáng hạt tròn đều, màu trắng và rần với dung trọng lớn hơn hoặc bằng 627g/l, có mùi thơm nồng và cay với hàm lượng piperin lớn hơn hoặc bằng 7,09%, tinh dầu bay hơi lớn hơn hoặc bằng 1,7%.

- **Hạt tiêu dạng bột** có nhiều kích cỡ khác nhau, được xay, nghiền từ hạt tiêu đen hoặc hạt tiêu trắng Quảng Trị, có vị cay nồng và hương thơm đặc trưng.



**MÙA VỤ :** Thu hoạch từ tháng 4 đến tháng 7 (dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm hạt tiêu mang chỉ dẫn địa lý Quảng Trị sử dụng thống nhất: (i) logo Hạt tiêu Quảng Trị và (ii) dấu hiệu “Chỉ dẫn địa lý hạt tiêu Quảng Trị”. Các dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được thể hiện rõ ràng, với kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH QUẢNG TRỊ

Địa chỉ: Số 204, đường Hùng Vương, thành phố

Đông Hà, tỉnh Quảng Trị

Tel: 0233 3.857.030

Website: <http://www.dostquangtri.gov.vn>

---

## HỘI SẢN XUẤT VÀ KINH DOANH

HỒ TIÊU QUẢNG TRỊ

Địa chỉ: số 43 Lê Lợi, thành phố Đông Hà,

tỉnh Quảng Trị

Hạt tiêu  
**QUẢNG TRỊ**

SỐ ĐĂNG KÝ 00045, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 1076/QĐ-SHTT NGÀY 13/04/2018 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Cam Cao Phong

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý cam Cao Phong gồm: huyện Cao Phong (6 xã/thị trấn), tỉnh Hòa Bình.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Cao Phong là huyện của tỉnh Hòa Bình, cách Hà Nội 90 km về phía Tây Bắc. Khu vực này có địa hình dạng đồi núi thoải hình bát úp, độ cao trung bình gần 400 m so với mực nước biển, thổ nhưỡng chủ yếu là đất Feralit phát triển trên đá macma axit có màu vàng nâu hoặc đất Feralit phát triển trên đá vôi, có màu vàng nâu nhạt, thoát nước tốt, đất giàu dinh dưỡng, thành phần cơ giới đất cân đối, rất phù hợp với cây ăn quả, trong đó có cây cam.

Vùng sản xuất “cam Cao Phong” được hình thành từ đầu những năm 1960 bắt nguồn từ nông trường Cao Phong, sau đó phát triển mạnh trong những năm 1970-1980 với các giống cam quý, nguồn gen tốt, được chọn lọc và di thực từ nhiều địa phương trên cả nước.

Từ những năm 1970, cam Cao Phong đã được xuất khẩu sang thị trường Liên Xô và một số nước Đông Âu do được đánh giá là cam ngon, chất lượng tốt. Bắt đầu từ năm 1990, với chính

sách đổi mới của Đảng và Nhà nước, cam Cao Phong phát triển mạnh cả về sản lượng và chất lượng, nay trở thành một vùng cam thâm canh lớn, chất lượng cao và đảm bảo an toàn thực phẩm.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Cam Cao Phong gồm: cam CS1, cam Xã Đoài lùn, cam Xã Đoài cao và cam Canh.

- **Cam CS1** có hình dáng quả hình cầu đều, vỏ quả nhẵn với túi tinh dầu lộ rõ, vỏ quả màu vàng đậm, tép màu vàng đậm, mọng nước, có vị ngọt đậm và mùi thơm đặc trưng.

- **Cam Xã Đoài lùn** có hình dáng quả hình cầu đều, màu vàng cam, vỏ nhẵn với túi tinh dầu lộ rõ. Tép múi màu vàng nhạt, mọng nước, có vị ngọt và thơm.

- **Cam Xã Đoài cao** có hình dáng quả hình cầu đều hơi lồi về cuối, vỏ quả khi chín có màu vàng

cam và nhẵn với túi tinh dầu nhìn rõ. Tép quả màu vàng nhạt, mọng nước, vị ngọt và thơm.

- **Cam Canh** có hình dáng quả hình cầu dẹt, vỏ nhẵn và mỏng, khi chín có màu đỏ gấc. Múi ít hạt, vách múi dai nhưng dễ tan, ít xơ bã, mọng nước và có vị ngọt mát.



**MÙA VỤ :** Thu hoạch từ tháng 10 đến tháng 3 năm sau (dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm cam mang chỉ dẫn địa lý Cao Phong sử dụng thống nhất: (i) logo Cam Cao Phong, (ii) dấu hiệu “Chỉ dẫn địa lý cam Cao Phong”. Các dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được ghi rõ ràng, với kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

### ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH HÒA BÌNH

Địa chỉ: Số 8, An Dương Vương, thành phố Hòa Bình, tỉnh Hòa Bình

Tel: 0218 3.852.020 | Fax: 0218 3.852.020

Website: <http://www.hoabinh.gov.vn/>

00046



SỐ ĐĂNG KÝ 00046, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 3947/QĐ-SHTT NGÀY 05/11/2014 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Sá sùng Vân Đồn

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý sá sùng Vân Đồn gồm: huyện Vân Đồn (2 xã), tỉnh Quảng Ninh.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Vân Đồn là huyện đảo nằm trong vịnh Bái Tử Long thuộc tỉnh Quảng Ninh, với 600 hòn đảo lớn nhỏ, nơi đây có cấu trúc và địa hình đa dạng với các núi đá vôi và bờ biển cát trắng kéo dài nằm trên phần thềm lục địa, vì thế đây là khu vực rất đa dạng về sinh học và sinh vật biển, nhiều sản vật ở đây đã trở thành đặc sản nổi tiếng, trong đó có con sá sùng, một sinh vật biển có nhiều tên gọi khác như: "trùn biển", "sâu đất" hay "địa sâm".

Sá sùng Vân Đồn được khai thác tự nhiên ở các bãi triều ven các đảo như Minh Châu và Quan Lạn, đây là các bãi triều thấp ven biển, địa hình phẳng và rộng, nghiêng thoải về phía biển, được bao quanh bởi các dãy núi nên khá yên tĩnh, thuận lợi cho sá sùng sinh sống và phát triển. Ngoài ra, đây là khu vực có độ mặn không quá cao, nhiều loài thực vật phù du và động vật phù du sinh sống (tảo silic, tảo giáp, tảo lục và tảo lam), là điều kiện để hình thành nguồn thức ăn

phong phú, góp phần tạo ra giá trị dinh dưỡng đặc trưng của sá sùng.

Sá sùng chứa nhiều giá trị dinh dưỡng như axit amin, glyxin, alanine, glutamin và succinic ... và nhiều taurine và khoáng chất. Theo quan niệm Đông y, sá sùng có vị ngọt, tính mát, nhiều bổ dưỡng nên từ xa xưa, con người đã biết dùng sá sùng để làm ngọt cho các loại nước dùng trong ẩm thực của các món ăn có nước như phở, bún.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Sá sùng Vân Đồn gồm: sá sùng tươi và sá sùng khô.

- **Sá Sùng tươi:** có hình ống dài từ 6 - 13 cm, đường kính từ 9 - 13 mm, màu trắng ngà đến hồng nhạt, khi nấu chín sá sùng màu trắng và có vị ngọt dịu của đạm.

- **Sá Sùng khô:** có hình ống dài từ 6,5 - 10 cm, đường kính 9-13 mm, màu trắng ngà đến vàng nâu nhạt; khi rang chín sá sùng màu nâu cánh gián, giòn và có vị ngọt dịu của đạm.



**MÙA VỤ :** Mùa khai thác từ Tháng 3 - Tháng 7 (dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm sá sùng mang chỉ dẫn địa lý Vân Đồn sử dụng thống nhất dấu hiệu "Chỉ dẫn địa lý sá sùng Vân Đồn". Dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được ghi rõ ràng, với kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

### ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN VÂN ĐỒN

Địa chỉ: Khu 5, thị trấn Cái Rồng, huyện Vân Đồn,

tỉnh Quảng Ninh

Tel: 0203 3.874.932 | Fax: 0203 3.796.658

Web: vandon.quangninh.gov.vn

Email: ubndvd@quangninh.gov.vn

Sá sùng  
**VÂN ĐỒN**

SỐ ĐĂNG KÝ 00047, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 2929/QĐ-SHTT NGÀY 12/11/2015 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Chôm chôm Long Khánh

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý chôm chôm Long Khánh gồm: thị xã Long Khánh (4 xã), huyện Xuân Lộc (2 xã), huyện Thống Nhất (4 xã) và huyện Cẩm Mỹ (4 xã), tỉnh Đồng Nai.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Địa danh Long Khánh được hình thành từ năm 1837, nay là tên của một thị xã thuộc tỉnh Đồng Nai, là đầu mối giao thương giữa các tỉnh thuộc miền Trung, Tây Nguyên và vùng Đông Nam Bộ. Long Khánh là vùng trái cây nổi tiếng của tỉnh Đồng Nai, được xem là "vựa trái cây" của Đông Nam Bộ. Với đặc trưng thổ nhưỡng đất đai khá màu mỡ, nên có rất nhiều loại cây trái trên vùng đất này phát triển tốt, trong đó có quả chôm chôm Long Khánh.

Chôm chôm Long Khánh được trồng trên đất đỏ bazan với thành phần cơ giới trung bình đến nặng, hàm lượng sét tổng số cao, đất giàu hữu cơ, thành phần dinh dưỡng đa lượng ở mức trung bình đến giàu và hàm lượng vi lượng trong đất cao. Với điều kiện khí hậu thuận lợi, lượng mưa vào mùa khô thấp tạo sự kích thích ra hoa; vào giai đoạn chôm chôm cần nước và tích tụ dinh dưỡng cho quả, thì lượng mưa lớn, ánh sáng tốt đã làm cho quả chôm chôm Long

Khánh có màu đẹp, ngon, ngọt và khô hơn so với các khu vực khác.

Người dân ở Long Khánh trồng chôm chôm đã trải qua 2-3 thế hệ, nhiều vườn chôm chôm với những cây cổ thụ trên 30 năm. Long Khánh là vựa chôm chôm lớn nhất cả nước. Chôm chôm quả được thương mại gắn với tên gọi "Long Khánh", một dấu hiệu lựa chọn đối với người tiêu dùng cả nước.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Chôm chôm Long Khánh gồm 2 loại:

- **Chôm chôm nhân:** hình dáng quả hơi tròn, nhỏ, trọng lượng trung bình 23,15-30,32g/quả, vỏ quả có màu xanh, vàng cam và vàng đỏ, vỏ quả có rãnh dọc kéo dài từ đỉnh đến đáy quả, vỏ quả dày (2,86-3,94 mm), râu quả ngắn. Quả có cuống dày từ 6,11-7,44mm, ráo nước và dễ bóc, có mùi thơm, vị giòn và ngọt với hàm lượng đường tổng số từ 11,18-18,24%.

- **Chôm chôm tróc (chôm chôm Java):** vỏ có màu đỏ và đỏ đậm, râu quả dài, dày và đuôi có đốm xanh, trọng lượng quả từ 30,17-36,26g/quả. Quả có cuống dày từ 6,63-8,18mm, độ tróc thịt quả tốt, ráo và chắc, vị ngọt với hàm lượng đường tổng số từ 10,57-13,68%.



**MÙA VỤ :** Chôm chôm sớm: từ tháng 5 (dương lịch); Chôm chôm chính vụ: từ tháng 7 (dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm chôm chôm mang chỉ dẫn địa lý Long Khánh sử dụng thống nhất: (i) logo Chôm chôm Long Khánh; (ii) dấu hiệu "Chỉ dẫn địa lý chôm chôm Long Khánh". Các dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được thể hiện rõ ràng và có kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại. Trên nhãn, bao bì sản phẩm phải ghi rõ: chôm chôm nhân (đối với giống chôm chôm nhân), chôm chôm tróc hoặc Java (đối với giống chôm chôm Java).

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH ĐỒNG NAI

Địa chỉ: Số 1597, đường Phạm Văn Thuận, phường

Thống Nhất, Biên Hòa, Đồng Nai

Tel: 0251 3.822.297 | Fax: 0251 3.825.585

Website: <http://dost-dongnai.gov.vn>

Email: [office@dost-dongnai.gov.vn](mailto:office@dost-dongnai.gov.vn)

---

## HỘI CHÔM CHÔM CHỈ DẪN ĐỊA LÝ LONG KHÁNH

Địa chỉ: Số 1597, đường Phạm Văn Thuận, phường

Thống Nhất, Biên Hòa, Đồng Nai



SỐ ĐĂNG KÝ 00048, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 2350/QĐ-SHTT NGÀY 08/06/2016 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Sâm củ Ngọc Linh

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý sâm củ Ngọc Linh gồm: huyện ĐăkGlei (3 xã), huyện Tu Mơ Rông (6 xã), tỉnh Kon Tum và huyện Nam Trà My (7 xã), tỉnh Quảng Nam.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Ngọc Linh là tên ngọn núi nằm giữa tỉnh Quảng Nam và Kon Tum. Đỉnh Ngọc Linh cao 2.598 m được ví như nóc nhà của Tây Nguyên, có rừng nguyên sinh cùng với sự phong phú của hệ động, thực vật với các điều kiện tự nhiên đặc biệt phù hợp cho sự sinh trưởng và phát triển của cây sâm Ngọc Linh, một giống cây bản địa, quý hiếm, đặc hữu của vùng núi Ngọc Linh. Sâm Ngọc Linh nằm trong danh mục sách đỏ Việt

Nam từ năm 1994, trở thành một sản vật quý gắn bó mật thiết với đời sống tinh thần và vật chất của đồng bào dân tộc thiểu số, đặc biệt là người Xê Đăng. Cây Sâm Ngọc Linh được phát hiện đầu tiên ở Việt Nam vào ngày 19/3/1973 bởi đoàn điều tra dược liệu Ban dân Y quân khu 5. Hơn 30 năm qua, các nhà khoa học trong và ngoài nước đã chứng minh sâm Ngọc Linh là loại sâm quý

hiếm và tốt nhất thế giới hiện nay. Sâm Ngọc Linh đã khẳng định vị trí quan trọng trong lĩnh vực y học của Việt Nam. Việc bảo tồn và phát triển sâm Ngọc Linh không chỉ để tạo ra sản phẩm có giá trị kinh tế cao, góp phần xóa đói giảm nghèo, mà còn bảo tồn được nguồn gen quý hiếm của đất nước.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Sâm củ Ngọc Linh có thân khí sinh thẳng đứng, màu lục hoặc hơi tím; thân rễ nhiều đốt, cong ngoằn ngoèo, dài 3,5 – 10,5 cm và đường kính 0,5 – 2,0 cm. Mặt ngoài củ sâm có màu nâu hoặc màu vàng xám, rễ củ có dạng hình con quay dài 2,4 – 4 cm, đường kính 1,5 – 2 cm. Rễ củ sâm màu nâu nhạt, có những vân ngang và các nốt rễ con. Thể chất nạc, chắc, khó bẻ gãy.

Sâm Ngọc Linh có hàm lượng saponin toàn phần và hàm lượng các hợp chất chính trong saponin cao. Trọng lượng trung bình của củ sâm tươi và sâm khô tăng dần theo độ tuổi của sâm. Trọng lượng trung bình của sâm tươi nguyên rễ tơ thấp nhất là 16,2g với sâm 4 năm tuổi, là 32,2g với sâm 15 năm tuổi. Trọng lượng trung bình của củ sâm khô thấp nhất là 4,13g với sâm 4 năm tuổi, là 9,47g với sâm 15 năm tuổi.



## MÙA VỤ : Quanh năm

### QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm sâm củ mang chỉ dẫn địa lý Ngọc Linh sử dụng thống nhất dấu hiệu “Chỉ dẫn địa lý sâm củ Ngọc Linh”. Dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được thể hiện rõ ràng và có kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

### CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

#### SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH KON TUM

Địa chỉ: Số 68, đường Lê Hồng Phong, TP. Kon Tum, tỉnh Kon Tum

Tel: 0260 3.862.518 | Fax: 0260 3.862.806;

Website: <http://skhcn.kontum.gov.vn/>

Email: [skhcn@kontum.gov.vn](mailto:skhcn@kontum.gov.vn)

---

#### SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH QUẢNG NAM

Địa chỉ: Số 54, đường Hùng Vương, TP. Tam Kỳ, tỉnh Quảng Nam

Tel: 0235 3.852.651 | Fax: 0235 3.852.649

Website: <http://skhcn.quangnam.gov.vn>

# Sâm củ NGỌC LINH



SỐ ĐĂNG KÝ 00049, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 2465/QĐ-SHTT NGÀY 30/07/2018 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Thuốc Lào Vinh Bảo

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý thuốc Lào Vinh Bảo gồm: huyện Vinh Bảo (30 xã, thị trấn), thành phố Hải Phòng.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Theo “Việt Nam văn hóa sử cương” của Đào Duy Anh thì cây thuốc Lào được du nhập từ Lào (Ai Lao) vào Việt Nam từ những năm 1660, thời vua Lê Thần Tông. Trải qua hàng trăm năm phát triển, cây thuốc Lào vẫn được gìn giữ và lưu truyền qua nhiều thế hệ, hút thuốc Lào đã trở thành nét văn hóa của các dân tộc ở khắp các vùng của Việt Nam.

Vinh Bảo là tên của một huyện thuộc TP. Hải Phòng, nằm ở vùng đồng bằng sông Hồng, đây là vùng gắn liền và mang những nét đặc trưng về

lịch sử - văn hóa của nền văn minh sông Hồng. Cùng với Tiên Lãng, trồng và hút thuốc Lào đã trở thành một phong tục tập quán nổi trội trong đời sống của người dân Vinh Bảo.

Thuốc Lào Vinh Bảo được trồng trên đất vàn cao, vàn, vàn thấp và trũng, có độ phì cao, hàm lượng dinh dưỡng của đất từ trung bình đến khá. Thuốc Lào Vinh Bảo được trồng trên 2 nhóm đất: đất có thành phần cơ giới trung bình đến nặng, đất thịt nặng đến thịt trung bình hoặc thịt pha sét, độ chua từ trung bình đến chua, đất có độ

phì cao; và đất có thành phần cơ giới trung bình (đất thịt trung bình, thịt pha cát), độ chua từ trung bình đến ít chua. Đất có khả năng điều hòa dinh dưỡng tốt, đặc biệt là đất không mặn hoặc mặn ít. Cùng với đó là điều kiện thời tiết thuận lợi, sự cần cù và chịu khó với những kỹ năng truyền thống (để giống, trồng, chăm sóc và thu hái) của người dân, Vinh Bảo trở thành cái tên luôn gắn liền với sản phẩm thuốc Lào cùng những giá trị về nguồn gốc, danh tiếng và chất lượng.



Thuốc Lào  
**VĨNH BẢO**



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Thuốc Lào Vinh Bảo gồm 2 loại:

- **Thuốc Lào Vinh Bảo 1:** được sản xuất từ giống Ré Đen, sợi thuốc có màu nâu đậm đến màu hạt cau, mùi thơm dịu, độ dầu dẻo của sợi thuốc cao, khi hút êm, dịu, không sốc, không nóng, hậu vị chua, không ngái. Hàm lượng nicotin từ 5,47 – 8,95%.

- **Thuốc Lào Vinh Bảo 2:** được sản xuất từ giống Báng hoặc giống Ré Trắng, sợi thuốc có màu từ vàng đến vàng đậm, mùi thơm dịu, độ dầu dẻo của sợi thuốc trung bình, khi hút độ êm sốc từ trung bình đến nặng, hơi sốc với độ dịu nóng khi hút từ hơi nóng đến nóng, mùi vị khi hút hậu có vị chua nhẹ, không ngái. Hàm lượng nicotin từ 2,69 - 4,95%.



**MÙA VỤ :** Tháng 5 – 6 dương lịch (Tháng 4, 5 âm lịch)

## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm thuốc Lào mang chỉ dẫn địa lý Vinh Bảo sử dụng thống nhất dấu hiệu “Chỉ dẫn địa lý thuốc Lào Vinh Bảo”. Dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được thể hiện rõ ràng và có kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại. Trên nhãn sản phẩm, phải ghi rõ dòng chữ “Thuốc Lào VB 1 hoặc Thuốc Lào Vinh Bảo 1” đối với thuốc Lào Vinh Bảo 1; dòng chữ “Thuốc Lào VB 2 hoặc Thuốc Lào Vinh Bảo 2” đối với thuốc Lào Vinh Bảo 2.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN VĨNH BẢO

Địa chỉ: Số 8, đường 20/8, thị trấn Vinh Bảo,

huyện Vinh Bảo, TP. Hải Phòng

Tel: 0225 2.370.313



# Quế Thường Xuân

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý quế Thường Xuân gồm: huyện Thường Xuân (17 xã/thị trấn), tỉnh Thanh Hóa.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Thường Xuân là tên gọi của một huyện miền núi nằm ở phía Tây tỉnh Thanh Hoá, vùng đất nổi tiếng gắn với cây quế. Nhiều tài liệu sử sách ghi lại cho thấy, quế Thường Xuân được lưu truyền dân gian với tên gọi quế ngọc Châu Thường (tên gọi của huyện Thường Xuân từ năm 1837), quế Trinh Vạn (nay thuộc xã Vạn Xuân, huyện Thường Xuân), quế bạch hay “giao chỉ ngọc quế”, là những minh chứng về giá trị và danh tiếng của sản phẩm quế Thường Xuân.

Cây quế được trồng trên vùng núi cao, độ cao trung bình từ 150m - 700m, địa hình bị chia cắt và đón gió Đông Nam nên lượng mưa cao, nguồn nước dồi dào và điều kiện ánh sáng tốt để cây quế phát triển và cho chất lượng tốt. Cây quế cũng gắn liền với đời sống sản xuất, đời sống tinh thần, trở thành một bản sắc riêng và giữ một vị trí quan trọng của cộng đồng người dân tộc Thái tại huyện miền núi Thường Xuân. Cây quế được ví như “Nàng” (giống như thường

khen người con gái nào đẹp nhất, quý nhất), là sản vật quý của núi rừng, có giá trị lớn trong ẩm thực và y học. Ngày nay, sản phẩm quế tại Thường Xuân được thương mại trên thị trường với tên gọi là “quế Thường Xuân” với các dòng sản phẩm là quế vỏ và tinh dầu quế.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Quế vỏ Thường Xuân có chiều dài trên 50 cm, thường cuộn tròn thành ống (phơi khô tự nhiên), độ dày vỏ thân là 3,06 – 5,14 mm, độ dày vỏ cành là 1,28 – 3,62 mm. Bề mặt ngoài vỏ quế ít xù xì, có màu nâu đến nâu xám, có rất nhiều vết loang (bạch hoa), cây càng già vết loang càng nhiều. Bề mặt trong có màu nâu hơi đỏ đến nâu sẫm, nhẵn, dễ bẻ gãy, mặt bẻ màu nâu đỏ, ít sợi.

Quế Thường Xuân có mùi thơm nồng rất đặc trưng, tinh dầu của quế khi nếm có vị cay mạnh nhưng không quá nồng, hậu vị ngọt the, hàm lượng tinh dầu cao, từ 4,12 – 6,08 (%v/w) đối với vỏ quế thân và 3,28 – 4,85 (%v/w) đối với vỏ quế cành.



**MÙA VỤ :** Thời gian khai thác chính là tháng 7 – 8 (dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm quế vỏ mang chỉ dẫn địa lý Thường Xuân sử dụng thống nhất: (i) logo Quế ngọc Thường Xuân; (ii) dấu hiệu “Chỉ dẫn địa lý quế Thường Xuân”. Các dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được thể hiện rõ ràng và có kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

### SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

#### HUYỆN THƯỜNG XUÂN

Địa chỉ: Số 13, đường Cầm Bá Thước, thị trấn Thường Xuân, huyện Thường Xuân, tỉnh Thanh Hóa  
Tel: 0237 3.873.002 | Fax: 0237 3.873.002  
Website: [thuongxuan.thanhhoa.gov.vn](http://thuongxuan.thanhhoa.gov.vn)  
Email: [thuongxuan@thanhhoa.gov.vn](mailto:thuongxuan@thanhhoa.gov.vn)

Quế  
**THƯỜNG XUÂN**



# Cam sành Hà Giang

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý cam sành Hà Giang gồm: các huyện Bắc Quang (21 xã/thị trấn), Quang Bình (10 xã) và Vị Xuyên (7 xã), tỉnh Hà Giang.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Hà Giang là một tỉnh nằm ở cực Bắc của Việt Nam, nơi gắn liền với nhiều địa danh nổi tiếng như cột cờ Lũng Cú, cổng trời Quản Bạ hay cao nguyên đá Đồi Văn... Với địa hình mang đặc trưng của một khu vực núi đá vôi, địa hình bị chia cắt bởi sông suối và các thung lũng, cam sành Hà Giang như một sản vật được thiên nhiên ưu ái, mang hương vị ngọt ngào và hấp dẫn của vùng núi đá phía Nam tỉnh Hà Giang. Xuất hiện ở Hà Giang từ khá sớm, nhưng đến những năm 1980, cây cam sành Hà Giang mới bắt đầu phát triển thành các vùng sản xuất hàng

hóa, tập trung quy mô lớn. Trải dài dọc theo lưu vực ba con sông lớn trên địa bàn tỉnh, trên thềm phù sa cổ, nằm thấp dưới dãy núi đá vôi thuộc các huyện vùng cao nguyên đá. Vùng trồng cam sành được bao bọc bởi vòng cung cao nguyên Bắc Hà và các dãy núi cao, tạo thành bức bình phong ngăn các hướng gió, tạo nên một vùng tiểu khí hậu đặc trưng, mùa hè nóng ẩm và mưa nhiều, mùa đông lạnh và khô kéo dài, trở thành điều kiện lý tưởng để cây cam sành sinh trưởng và phát triển.

Với sự cần cù của người dân trồng cam, cam sành Hà Giang trở thành loại cây ăn quả nổi bật, đạt top 10 sản phẩm, dịch vụ người tiêu dùng tin cậy do Hội Tiêu chuẩn và Bảo vệ người tiêu dùng Việt Nam chứng nhận và danh hiệu "Món ngon - tinh hoa ẩm thực Việt" do người tiêu dùng bình chọn, được Hiệp hội Khoa học và Công nghệ lương thực, thực phẩm Việt Nam chứng nhận.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Cam sành Hà Giang có hình dáng quả tròn hơi dẹt, vỏ quả sần và dày, khi chín vỏ quả có màu vàng cam. Múi quả hình trăng khuyết, tép mọng nước, màu vàng đỏ, nhiều múi, khi ăn có vị ngọt thanh, hơi chua nhẹ, không chát và có mùi thơm rất đặc trưng với hàm lượng vitamin C từ 19,54 - 24,61 mg/100g dịch quả và đường tổng số từ 6,89 - 8,12 %.



**MÙA VỤ :** Thu hoạch từ đầu tháng 11 đến tháng 02 năm sau (dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm cam sành mang chỉ dẫn địa lý Hà Giang sử dụng thống nhất: i) Logo Cam sành Hà Giang, (ii) dấu hiệu "Chỉ dẫn địa lý cam sành Hà Giang". Các dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được ghi rõ ràng, với kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

SỞ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN  
TỈNH HÀ GIANG

Địa chỉ: Số 196, đường Trần Hưng Đạo, thành phố Hà Giang, tỉnh Hà Giang  
Tel: 0219 3.866.353 | Fax: 0219 3.866.446  
Website: <http://snnptnt.hagiang.gov.vn>

Cam sành  
**HÀ GIANG**

SỐ ĐĂNG KÝ 00052, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 4092/QĐ-SHTT NGÀY 10/10/2016 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Nhãn lồng Hưng Yên

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý nhãn lồng Hưng Yên gồm: thành phố Hưng Yên, huyện Khoái Châu, huyện Tiên Lữ và huyện Kim Động, tỉnh Hưng Yên.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Hưng Yên, là tỉnh thuộc đồng bằng sông Hồng, không chỉ nổi tiếng qua câu ca “thứ nhất kinh kỳ, thứ nhì phố Hiến” mà còn có sản vật quý là Nhãn lồng. Cây nhãn có lịch sử phát triển ở Hưng Yên gần 300 năm. Cây nhãn trồng ở chùa Phố Hiến được xem là cây nhãn tổ và đã được dựng bia ghi danh. Dân gian tương truyền xưa kia có vị quan đi tuần ngang qua vào đúng mùa nhãn chín, ngài ăn thử quả thấy hương thơm, vị ngọt,

biết đây là sản vật quý, ngài liền đem tiến vua. Từ đó nhãn lồng còn được gọi là nhãn tiến vua. Nhãn được trồng dọc bên bờ sông Hồng và sông Luộc, trên địa hình bằng phẳng với nền đất phù sa màu mỡ có thành phần cơ giới từ cát pha thịt đến thịt nhẹ pha cát. Bên cạnh kỹ thuật trồng và chăm sóc được tích lũy từ lâu đời, người dân trồng nhãn đã tích cực tiếp thu và ứng dụng có hiệu quả các tiến bộ khoa học

kỹ thuật trong chăm sóc, thu hoạch và chế biến để tạo ra sản phẩm có chất lượng tốt, đáp ứng được yêu cầu của thị trường trong nước và chế biến xuất khẩu. Đến Hưng Yên vào mùa nhãn, ta sẽ thấy được sức sống mạnh mẽ của cây nhãn và tình cảm sâu nặng của con người nơi đây đã bao đời gắn bó với cây nhãn.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Quả nhãn lồng Hưng Yên có hình tròn, vỏ quả màu nâu sẫm với trọng lượng quả từ 9,35-13,28 g/quả. Cùi quả màu trắng trong, giòn, cùi dày, ráo nước và vị ngọt đậm, mùi thơm tinh khiết và dịu mát. Nhãn lồng có hạt nhỏ, tỷ lệ phần ăn được cao (64,91-68,41%), hàm lượng nước từ 18,38-22,09%, axit hữu cơ tổng số từ 0,04-0,17%, hàm lượng đường tổng số cao (13,89-17,37%).



## MÙA VỤ : Thu hoạch từ 15/7 đến 20/9 dương lịch, gồm 3 trà chính:

trà nhãn chín sớm (15/7 - 31/7), trà nhãn chính vụ (01 - 25/8) và trà nhãn muộn (26/8 - 20/9).

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm nhãn lồng mang chỉ dẫn địa lý Hưng Yên sử dụng thống nhất: (i) logo Nhãn lồng Hưng Yên; (ii) dấu hiệu “Chỉ dẫn địa lý nhãn lồng Hưng Yên”. Các dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được thể hiện rõ ràng và có kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

### SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH HƯNG YÊN

Địa chỉ: Đường An Vũ, phường Hiến Nam, TP. Hưng Yên, tỉnh Hưng Yên

Tel : 0221 3.863.542 | Fax: 0221 3.863.540

Website: khcnhungyen.gov.vn



SỐ ĐĂNG KÝ 00055, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 186/QĐ-SHTT NGÀY 23/01/2017 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Hồng không hạt Quản Bạ

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý hồng không hạt Quản Bạ gồm: huyện Quản Bạ (5 xã/thị trấn), tỉnh Hà Giang.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Quản Bạ là một huyện thuộc Công viên địa chất toàn cầu Đồng Văn tỉnh Hà Giang, gắn liền với hình ảnh Núi đôi Quản Bạ với vẻ đẹp đầy sức sống. Là một giống bản địa, cây hồng không hạt đã gắn bó với đồng bào dân tộc nơi đây hơn 300 năm, những gốc hồng cổ thụ tại xã Nghĩa Thuận là bằng chứng cho sức sống và sự gắn bó của cây hồng trên vùng núi đá vôi Quản Bạ.

Cây hồng không hạt được trồng ở độ cao trên 1000m, địa hình khá bằng phẳng, trên nền đất

Feralit đỏ vàng, nơi có tầng đất dày, thành phần cơ giới từ thịt trung bình đến thịt nặng, kết cấu tầng đất mặt tơi xốp, độ phì tiềm tàng và hàm lượng mùn tổng số khá cao, đất thoát nước tốt và ít bị xói mòn. Cùng với điều kiện khí hậu mát mẻ, nhiệt độ bình quân luôn thấp hơn vùng lân cận, biên độ dao động nhiệt ngày và đêm lớn, người dân đã sử dụng những kỹ năng được tích lũy qua nhiều thế hệ trong chăm sóc, tạo tán, tỉa cành và tạo quả để làm nên quả hồng không hạt

Quản Bạ thơm ngon và có chất lượng ổn định. Quả hồng không hạt là sản vật không thể thiếu trong mâm ngũ quả vào dịp Tết Trung thu, món quà ý nghĩa chứa đựng tình cảm yêu mến và sự kính trọng của người dân Quản Bạ đối với bạn bè và người thân. Nét văn hóa đó vẫn được giữ gìn và lưu truyền qua nhiều thế hệ cho đến ngày nay.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Hồng không hạt Quản Bạ có hình dáng quả tròn và đều, tai quả to và có 4-5 tai, vỏ màu vàng sáng và hơi bóng, quả không có hạt với trọng lượng quả từ 20 -25 quả/kg. Thịt quả màu vàng tươi, có nhiều cát, mùi thơm, vị ngọt dịu, giòn và không chát với hàm lượng đường tổng số từ 10,25 - 20,23 % và hàm lượng tanin: 0,14 - 0,48 %.



**MÙA VỤ :** Thu hoạch từ tháng 9 đến tháng 11 (dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm hồng không hạt mang chỉ dẫn địa lý Quản Bạ sử dụng thống nhất: (i) logo Hồng không hạt Quản Bạ, (ii) dấu hiệu "Chỉ dẫn địa lý hồng không hạt Quản Bạ". Các dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được ghi rõ ràng, với kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

### ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN QUẢN BẠ

Địa chỉ: Thị trấn Tam Sơn, huyện Quản Bạ,

tỉnh Hà Giang

Tel: 0219 3.846.746

Website: <http://quanba.hagiang.gov.vn/>

Email: [banbientap.qba@hagiang.gov.vn](mailto:banbientap.qba@hagiang.gov.vn)

Hồng không hạt  
**QUẢN BẠ**



# Gạo tẻ Già Dui Xín Mần

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng chỉ dẫn địa lý gạo tẻ Già Dui Xín Mần gồm: huyện Xín Mần (10 xã), tỉnh Hà Giang



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Xín Mần là tên của một huyện vùng cao tỉnh Hà Giang, nơi có đặc sản gạo tẻ Già Dui. Gạo tẻ Già Dui là giống lúa bản địa, được giữ gìn, lưu truyền và bảo tồn bởi đồng bào dân tộc Nùng ở xã Nàn Xín. Già Dui có nguồn gốc từ tên của người phụ nữ người Nùng tại huyện Xín Mần, từ "Già" nghĩa là người phụ nữ đã có chồng còn từ "Dui" là tên riêng. Gạo tẻ Già Dui "Xín Mần" được xem là quà tặng của thiên nhiên đối với con người và là sản phẩm "độc nhất - vô nhị" cho cả vùng Tây Hà Giang.

Gạo tẻ Già Dui được trồng ở phía Tây Bắc của huyện Xín Mần, phân bố ở độ cao 800-1200m so với mực nước biển, trên địa hình phổ biến dạng vòm hoặc nửa vòm, quả lê, yên ngựa xen kẽ các dạng địa hình dốc, đôi khi sắc nhọn hoặc lởm chởm dốc đứng, bị phân cắt mạnh, nhiều nếp gấp. Lúa được trồng trên đất ferralit biến đổi với thành phần cơ giới từ thịt pha cát đến thịt pha sét trong điều kiện khí hậu nhiệt đới gió mùa kết hợp với khí hậu á nhiệt đới vùng núi cao.

Đồng bào dân tộc Nùng đã cày xới, đảo trộn đất sau khi kết thúc vụ trồng, bón phân hữu cơ như phân chuồng, phân xanh để tăng số lượng vi sinh vật trong đất, thực hiện chế độ luân canh để đảm bảo cho cây lúa phát triển và có chất lượng tốt. Hiện nay lúa gạo Già Dui Xín Mần đã có chỗ đứng vững chắc trên thị trường, việc sản xuất lúa Già Dui đã đem lại hiệu quả cao, tạo việc làm và tăng thu nhập cho đồng bào dân tộc nơi đây.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Gạo tẻ Già Dui Xín Mần có hình dạng có hình dạng hạt gạo hơi tròn với độ dài trung bình, hạt màu trắng, bạc bụng, vỏ cám có màu ánh nâu. Cơm từ gạo tẻ Già Dui Xín Mần rất mềm dẻo, ăn có mùi thơm nhẹ, vị ngon đặc trưng. Chất lượng gạo tẻ Già Dui Xín Mần có độ dinh dưỡng cao, với hàm lượng tinh bột từ 66,36-72,93% và hàm lượng protein từ 8,54-9,36%.



**MÙA VỤ :** Thu hoạch vào tháng 10, 11 (dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm gạo tẻ Già Dui mang chỉ dẫn địa lý Xín Mần sử dụng thống nhất dấu hiệu "Chỉ dẫn địa lý gạo tẻ Già Dui Xín Mần". Dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được thể hiện rõ ràng và có kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

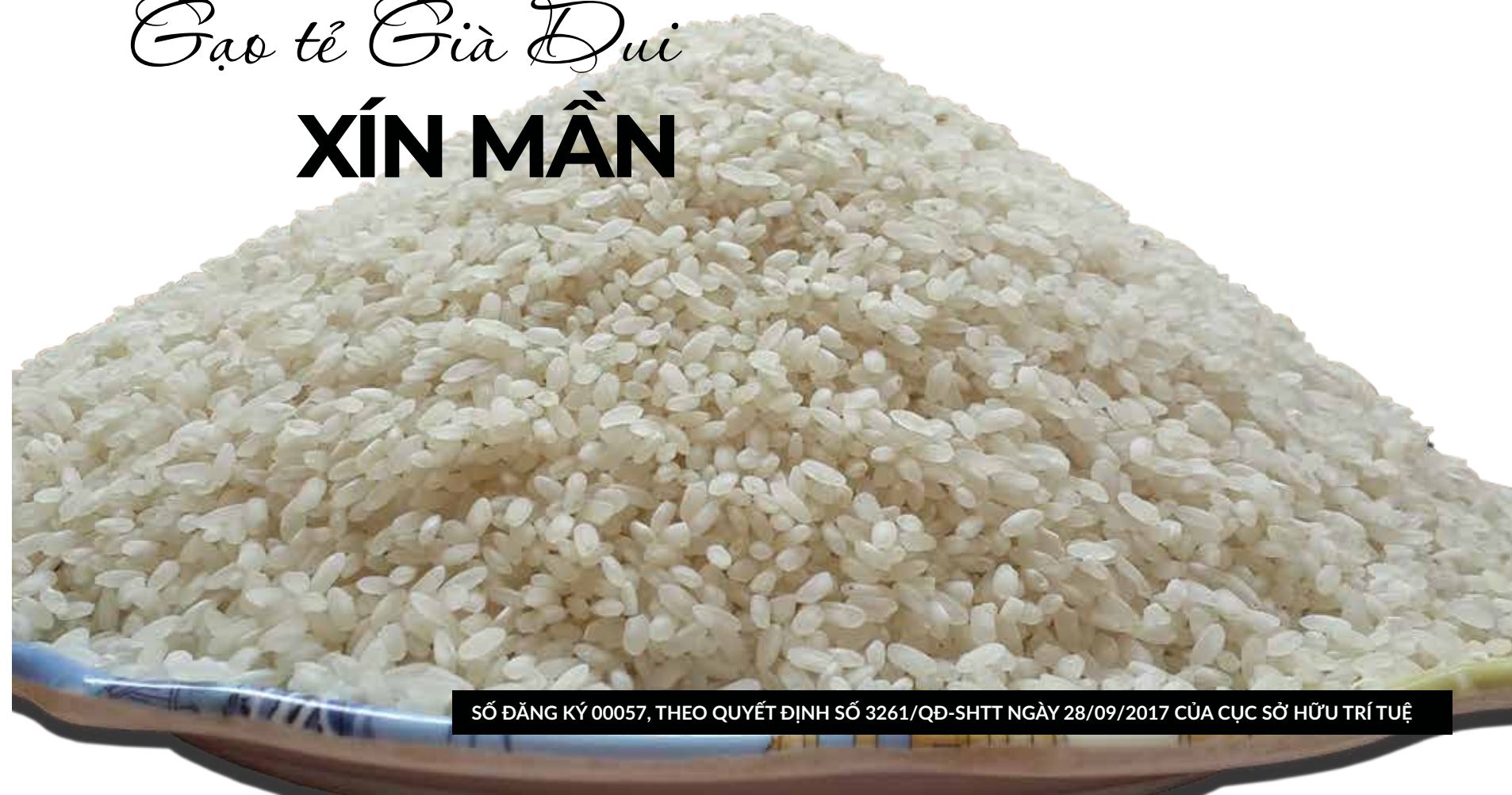
### ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN XÍN MẦN

Địa chỉ: tổ 3, thị trấn Cốc Pài, huyện Xín Mần, tỉnh Hà Giang.

Tel: 0219 3.867.356 | Fax: 0219 3.860.778

Website: xinman.hagiang.gov.vn

Gạo tẻ Già Dui  
**XÍN MẦN**



SỐ ĐĂNG KÝ 00057, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 3261/QĐ-SHTT NGÀY 28/09/2017 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Cà phê Sơn La

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý cà phê Sơn La gồm: thành phố Sơn La (5 xã), huyện Thuận Châu (7 xã), huyện Mai Sơn (8 xã) và huyện Sốp Cộp (4 xã), tỉnh Sơn La.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Sơn La tỉnh miền núi cao nằm phía Bắc Việt Nam với hệ thống núi non trùng điệp, có đặc điểm thổ nhưỡng và khí hậu phù hợp với cây cà phê Arabica. Cà phê Sơn La được trồng ở đây từ năm 1945 tại vườn của các quan lại thời Pháp, trên các sườn dốc của chân dãy núi thấp, sườn đồi với độ cao từ 600m - 1200m.

Khu vực trồng cà phê có kiến trúc địa hình rất phức tạp, có hệ thống núi bao quanh các bồn địa và cao nguyên. Cây cà phê được người dân

trồng trên đất Feralit điển hình, trên các khu vực đất tơi xốp, giàu dinh dưỡng, thấm nước nhanh, giữ ẩm tốt, với khí hậu chia thành hai mùa rõ rệt, mưa nhiều vào mùa hè giúp cho cà phê phát triển, ra hoa và tạo quả tốt. Cây cà phê đặc biệt gắn bó với đồng bào dân tộc Thái, H'Mông và người Kinh đến định cư và sản xuất tại địa phương, giúp người dân từ bỏ lối sống du canh, du cư trước đây.

Sản phẩm cà phê Sơn La đã được xuất khẩu đến nhiều quốc gia trên thế giới như Nga, Mỹ, Nhật, EU và nhiều thị trường khác. Cây cà phê đang trở thành một cây công nghiệp đóng vai trò quan trọng trong phát triển kinh tế của người dân tại Sơn La, danh tiếng của cà phê Sơn La đã từng bước khẳng định trên thị trường trong nước và xuất khẩu.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Cà phê Sơn La gồm cà phê nhân, cà phê hạt rang và cà phê bột:

- **Cà phê nhân:** được sản xuất từ cây cà phê Arabica, giống lai Catimor, dáng hạt dài, kích thước hạt lớn hơn 4,75 mm, có màu đặc trưng của cà phê nhân, nội nhũ hạt hơi xanh, mùi đặc trưng, không có mùi lạ và tỷ lệ tạp chất nhỏ hơn 0,1%.

- **Cà phê hạt rang:** được rang từ cà phê nhân Sơn La, hạt rang chín đều, màu nâu đến nâu đậm; khi pha, nước chiết cà phê có màu nâu cánh gián và trong, mùi thơm tự nhiên, đặc trưng của mùi cà phê tự nhiên, không có mùi lạ, vị đặc trưng của cà phê, chua thanh, đắng nhẹ và hậu vị lâu.

- **Cà phê bột:** được rang, xay từ cà phê nhân Sơn La, đều màu, màu sắc từ nâu đến nâu đậm, bột mịn, nhẹ và tơi xốp; khi pha, nước chiết cà phê có màu nâu cánh gián và trong, mùi thơm tự nhiên, đặc trưng của mùi cà phê tự nhiên, không có mùi lạ, vị đặc trưng của cà phê, chua thanh, đắng nhẹ và hậu vị lâu.



**MÙA VỤ :** Thu hái cà phê từ Tháng 10 - Tháng 11 (dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm cà phê mang chỉ dẫn địa lý Sơn La sử dụng thống nhất: (i) logo Cà phê Sơn La; (ii) dấu hiệu "Chỉ dẫn địa lý cà phê Sơn La". Các dấu hiệu trên phải là thành phần chính trên nhãn sản phẩm, được thể hiện rõ ràng và có kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

### SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH SƠN LA

Địa chỉ: Số 19, đường Tô Hiệu, TP. Sơn La, tỉnh Sơn La

Tel: 0212 3.852.224 | Fax: 0212 3.852.791

Website: sokhoahoc.sonla.gov.vn

---

### HỘI CÀ PHÊ SƠN LA

Địa chỉ: Số 19, đường Tô Hiệu, TP. Sơn La, tỉnh Sơn La

<http://hoicaphesonla.com>



00058

SỐ ĐĂNG KÝ 00058, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 3262/QĐ-SHTT NGÀY 28/09/2017 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Thịt cừu Ninh Thuận

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý thịt cừu Ninh Thuận gồm: huyện Bác Ái (1 xã), huyện Thuận Nam (3 xã), huyện Ninh Phước (4 xã), huyện Ninh Sơn (2 xã) và huyện Ninh Hải (2 xã), tỉnh Ninh Thuận.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Ninh Thuận là tỉnh nằm trên dải đất Duyên hải Nam Trung Bộ, nơi được mệnh danh là vùng đất “đầy nắng và gió”, với điều kiện thời tiết khắc nghiệt, khí hậu nóng và khô hạn nhất cả nước. Với điều kiện đó, từ thời Pháp thuộc, các nhà truyền đạo đã đưa cừu từ Ấn Độ và Pakistan du nhập vào vùng đất này, con cừu đã thích nghi và phát huy được những ưu điểm, sức chịu đựng ở những vùng đất khô cằn để gắn bó với người dân Ninh Thuận, đưa Ninh Thuận trở thành vùng chăn nuôi cừu lớn và duy nhất ở Việt Nam.

Cừu Ninh Thuận sinh sống trong khu vực có thể phát triển đồng cỏ và các cây thức ăn ở điều kiện bán khô hạn như cây duối, cây quýt rừng, cây xương rồng cũng như khu vực chăn thả tự nhiên ở các bãi đất trống hoang hóa, đồi núi. Những đặc trưng về mặt khí hậu giúp lông cừu luôn khô ráo, ít bị mắc các loại bệnh truyền nhiễm, đó cũng là điều kiện để thịt cừu Ninh Thuận có hương vị và chất lượng đặc biệt, một sản vật độc đáo được thiên nhiên ban tặng. Con cừu gắn bó với người dân tộc Chăm ở Ninh

Thuận qua nhiều thế hệ, giống cừu đã trở thành một giống bản địa được người dân chọn lọc qua hàng trăm năm. Ban đầu mục đích nuôi phục vụ cúng tế trong các lễ hội truyền thống của người Chăm, dần dần cừu đã trở thành con vật nuôi giảm nghèo và làm giàu. Hiện nay, ngoài mục đích chăn nuôi lấy thịt, những trang trại, bãi chăn thả cừu đã trở thành điểm du lịch hấp dẫn, thu hút du khách mỗi khi ghé thăm vùng đất Ninh Thuận.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Thịt cừu Ninh Thuận là thịt cừu tươi sống hoặc đông lạnh có nguồn gốc từ các giống cừu bản địa và cừu lai, thịt cừu bao gồm các hình thái: nguyên con, thịt cừu cắt miếng và sườn cừu.

Thịt cừu Ninh Thuận có màu đỏ đậm, ít mỡ, thịt mềm, ăn ngọt, có hương vị đặc trưng và không có mùi hôi. Thịt cừu có hàm lượng dinh dưỡng cao, tỷ lệ mỡ thấp, hàm lượng protein trung bình là 19,86 + 0,8 % và tỷ lệ mỡ là 3,01 + 0,1% đối với giống bản địa và hàm lượng protein trung bình là 20, 4 + 1,4% và tỷ lệ mỡ là 2,8 + 0,1% đối với giống cừu lai.



**MÙA VỤ :** *Quanh năm*

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm thịt cừu mang chỉ dẫn địa lý Ninh Thuận sử dụng thống nhất: (i) logo Thịt cừu Ninh Thuận, (ii) dấu hiệu “Chỉ dẫn địa lý thịt cừu Ninh Thuận”. Các dấu hiệu này phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được ghi rõ ràng với kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

### SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH NINH THUẬN

Địa chỉ: Số 34, đường 16/4, thành phố Phan Rang - Tháp Chàm, tỉnh Ninh Thuận

Tel: 0259 3.822.726 | Fax: 0259 3.822.726

Email: sokhcn@ninhthuan.gov.vn

*Thịt cừu*  
**NINH THUẬN**



# Gạo nếp Khẩu Tan Đón Thẩm Dương

00060

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý gạo nếp Khẩu Tan Đón Thẩm Dương gồm: huyện Văn Bàn (1 xã), tỉnh Lào Cai.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Thẩm Dương là tên một xã thuộc huyện Văn Bàn, tỉnh Lào Cai, thuộc khu vực miền núi phía Bắc của Việt Nam, nơi sinh sống của 12 dân tộc, chủ yếu là đồng bào dân tộc Thái. Lúa nếp Khẩu Tan Đón là giống lúa nếp bản địa, theo tiếng dân tộc Tày, “Khẩu” có nghĩa là giống, “Tan Đón” có nghĩa là “nếp trắng”.

Gạo nếp Khẩu Tan Đón gắn với truyền thuyết huyền bí về một bà tiên, người đã ban tặng giống lúa quý cho người dân tộc Thái rồi dặn họ phải tìm được mảnh đất phù hợp cho hạt này mầm

lên cây tốt tươi. Sau bao năm thử trồng vất vả, cộng đồng người Thái cũng tìm ra “mảnh ruộng vàng” bên dòng Nậm Con trong vắt. Hàng năm, vào vụ thu hoạch (tháng 11 dương lịch), người Thái tổ chức làm cỗ, đồ xôi để tỏ lòng biết ơn tiên bà và tổ tiên đã cho họ hạt nếp hào hạnh.

Gạo Khẩu Tan Đón Thẩm Dương được trồng tại vùng thung lũng nằm giữa hai dãy núi lớn, do đó khí hậu khá đặc biệt, biên độ nhiệt ngày - đêm khá lớn đã giúp cho hạt gạo thơm ngon đặc biệt. Gạo nếp Khẩu Tan Đón đã trở thành đặc sản, là

quà quý trời đất ban tặng, là món ngon đãi khách ghé thăm. Khi lúa chín, người dân địa phương tiến hành gặt và tuốt đầu bông, bó thành từng bó nhỏ phơi cho lúa khô và để trên gác bếp, gác nhà sàn, dùng dần trong các dịp lễ tết.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Gạo nếp Khẩu Tan Đón có màu trắng, chiều dài hạt gạo từ 0,48cm - 0,63cm, mùi rất thơm, hàm lượng tinh bột từ 68,58 - 70,23% và hàm lượng Amylose từ 2,67% - 3,70%. Sau khi nấu chín, hạt xôi dẻo dính, có vị ngọt ngọt, có lớp tinh dầu bám trên bề mặt lá dong hoặc lá chuối khi gói xôi.



**MÙA VỤ :** Thu hoạch vào tháng 10 (dương lịch)

## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm gạo nếp Khẩu Tan Đón mang chỉ dẫn địa lý Thẩm Dương sử dụng thống nhất dấu hiệu “Chỉ dẫn địa lý gạo nếp Khẩu Tan Đón Thẩm Dương”. Dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được ghi rõ ràng và có kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN VĂN BẢN

Địa chỉ: Thị trấn Khánh Yên, huyện Văn Bàn, tỉnh Lào Cai

Tel: 0214 3.882.170 | Fax: 0214 3.882.170

Website: vanban.laocai.gov.vn

Gạo nếp Khẩu Tan Đón  
**THẨM DƯƠNG**

SỐ ĐĂNG KÝ 00060, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 4248/QĐ-SHTT NGÀY 08/12/2017 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Gạo Mường Lò

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý gạo Mường Lò gồm: thị xã Nghĩa Lộ (7 phường/xã) và huyện Văn Chấn (6 xã), tỉnh Yên Bái.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Câu truyền khẩu “nhất Thanh, nhì Lò, tam Than, tứ Tắc” từ lâu đã ăn sâu trong tiềm thức của mỗi người dân Tây Bắc, có ý nghĩa tôn vinh vẻ đẹp và sự trù phú của 4 “cánh đồng trên núi” lớn nhất khu vực miền núi phía Bắc. Với diện tích gần 3.000 ha, thung lũng Mường Lò nằm trên địa phận thị trấn Nghĩa Lộ, phía Tây tỉnh Yên Bái là cánh đồng lớn thứ 2 sau cánh đồng Mường Thanh của tỉnh Điện Biên.

Đây là vùng đất dốc tụ được kiến tạo từ hàng triệu năm trước, với kiểu địa hình thung lũng

hình lòng chảo, khá bằng phẳng, cây lúa được trồng trên nền đất phù sa được bồi đắp hàng năm và đất đỏ vàng biến đổi, có tầng mùn tương đối dày và tầng dày phong hóa lớn. Với sự bao bọc bởi dãy núi Hoàng Liên Sơn nên khu vực này có khí hậu mát mẻ, độ ẩm cao, biên độ nhiệt ngày – đêm từ 8-14°C, trở thành điều kiện lý tưởng cho quá trình quang hợp, tích lũy protein và phenol thơm trong hạt thóc, tạo nên hạt gạo Sóng Cù và Hương Chiêm thơm ngon và giàu dinh dưỡng.

Sự cần cù của người dân tộc Thái đen ở Mường Lò, với những kỹ thuật xây dựng hệ thống thủy lợi “mương - phai - lái - lin”, một trong những kỹ thuật đạt tới trình độ cao nhất, sớm nhất và chuyên nghiệp trong canh tác lúa nước. Gạo Sóng Cù và gạo Hương Chiêm trở thành nét hội tụ của văn hóa và điều kiện tự nhiên, một nét đẹp giữa thung lũng Mường Lò xinh đẹp:

*“Muốn ăn gạo trắng nước trong  
Vượt qua đèo Ách vào trong Mường Lò”*



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Gạo Mường Lò bao gồm: gạo Sóng Cù và gạo Hương Chiêm.

- **Gạo Sóng Cù** có hình dáng hạt thon dài, chắc, đều và ít bị gãy vỡ, gạo có màu trắng ngà, hơi bóng, mùi thơm đậm, hàm lượng tinh bột khoảng  $81,64 \pm 1,11\%$  và hàm lượng amyza là  $17,13 \pm 0,31\%$ .

- **Gạo Hương Chiêm** có hình dáng hạt thon dài, nhỏ, ít bị gãy vỡ, gạo có màu trắng hoặc trắng ngà, mùi thơm nhẹ đến thơm đậm, hàm lượng tinh bột khoảng  $82,21 \pm 0,78\%$  và hàm lượng amyza là  $19,08 \pm 0,28\%$ .



**MÙA VỤ :** Sản xuất 2 vụ trong năm (vụ Đông Xuân và vụ Mùa)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm gạo mang chỉ dẫn địa lý Mường Lò sử dụng thống nhất dấu hiệu “Chỉ dẫn địa lý gạo Mường Lò”. Dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được ghi rõ ràng với kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

ỦY BAN NHÂN DÂN THỊ XÃ NGHĨA LỘ

Địa chỉ: Tổ 1, phường Tân An, thị xã Nghĩa Lộ, tỉnh Yên Bái

Tel: 0216 3.870.768 | Fax: 0216 3.870.768

Gạo  
**MƯỜNG LÒ**



# Bưởi da xanh Bến Tre

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý bưởi Da xanh Bến Tre gồm: các huyện Châu Thành, Chợ Lách, Giồng Trôm, Mỏ Cày Nam, Mỏ Cày Bắc, Bình Đại và thành phố Bến Tre, tỉnh Bến Tre.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Bến Tre là tỉnh nằm trong “vựa trái cây” của vùng đồng bằng Sông Cửu Long với rất nhiều loại trái cây nổi tiếng, trong đó có bưởi Da xanh. Trong tổng diện tích khoảng 30.000 hecta cây ăn trái các loại tập trung chủ yếu ở các huyện vùng ngọt và một phần các huyện vùng lợ, bưởi Da xanh thuộc vào nhóm có tiềm năng và lợi thế, được tỉnh Bến Tre tập trung đầu tư phát triển và hình thành các vùng chuyên canh. Bưởi Da xanh Bến Tre đã được Bộ Nông nghiệp & Phát triển Nông thôn công nhận là giống quốc gia và

được thị trường tiêu thụ trong và ngoài nước ưa chuộng vì chất lượng đặc trưng. Vùng trồng bưởi Da xanh có địa hình bằng phẳng, nằm trọt trên ba dãy cù lao (cù lao An Hóa, cù lao Bảo, cù lao Minh), đất có thành phần cát và thịt cao, thường xuyên được cung cấp dưỡng chất từ nguồn phù sa màu mỡ được bồi đắp bởi 4 sông lớn (Tiền Giang, Ba Lai, Hàm Luông và Cổ Chiên). Mặc dù thổ nhưỡng của khu vực địa lý có tính chất hơi chua, nhưng nhờ chế độ thủy văn rất đặc thù bởi nguồn nước

tươi có tính kiềm nhẹ và hàm lượng kali, canxi và magiê trong nước cao nên góp phần trung hòa lượng acid trong đất và cung cấp dưỡng chất thiết yếu cho cây. Bên cạnh đó, kinh nghiệm tích lũy lâu đời của người dân địa phương từ việc nhân giống, chọn đất thiết kế vườn, lên liếp đến áp dụng kỹ thuật tiên tiến vào quá trình sản xuất cũng góp phần nâng cao năng suất và chất lượng của bưởi Da xanh Bến Tre.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Quả bưởi Da xanh Bến Tre có quả hình cầu, vỏ ngoài khá mỏng, vẫn giữ màu xanh hoặc chuyển sang xanh hơi vàng khi chín. Trọng lượng quả bình quân 1,3-1,4 kg, tỷ lệ thịt quả 50-60%, số múi ăn được từ 11-15 múi. Bề mặt vỏ bưởi khi chín hơi nhám do các tuyến tinh dầu trên bề mặt vỏ phồng lên. Múi bưởi có màu hồng nhạt đến đậm, tép bưởi màu hồng nhạt, bó chặt vào nhau và không có dịch quả làm dính tay khi tách múi, vị ngọt thanh, không đắng, không the và không có hạt đến ít hạt.



**MÙA VỤ :** Quanh năm. Vụ thu hoạch chính: tháng 6 đến tháng 8 (dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm bưởi Da xanh mang Chỉ dẫn địa lý Bến Tre sử dụng thống nhất dấu hiệu “Chỉ dẫn địa lý bưởi Da xanh Bến Tre”. Dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được thể hiện rõ ràng và có kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

### SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH BẾN TRE

Địa chỉ: Số 280, đường 3 tháng 2, phường 3,

TP. Bến Tre, tỉnh Bến Tre

Tel: 0275 3.829.365 | Fax: 0275 3.823.179

Website: dost-bentre.gov.vn

Bưởi da xanh  
**BẾN TRE**





# Dừa uống nước Xiêm Xanh Bến Tre

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng chỉ dẫn địa lý dừa uống nước Xiêm Xanh Bến Tre gồm: các huyện Châu Thành, Chợ Lách, Giồng Trôm, Mỏ Cày Nam, Mỏ Cày Bắc, Thạnh Phú, Ba Tri, Bình Đại và thành phố Bến Tre, tỉnh Bến Tre.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Hình ảnh cây dừa đã trở thành biểu tượng của Bến Tre trong lòng mỗi người dân Việt Nam. Đó không chỉ là hình ảnh những vườn dừa bạt ngàn mà còn là nét đẹp, lịch sử oai hùng của người dân Bến Tre trong lịch sử của dân tộc. Trước kia, dừa uống nước Xiêm Xanh được xem là cây trồng phụ, chỉ trồng xen trong những vườn dừa ta và vườn cây ăn quả để lấy nước giải khát hoặc chế biến món ăn. Nhưng đến nay, dừa Xiêm

Xanh Bến Tre đã trở thành đặc sản, được phát triển mạnh mẽ nhờ hàm lượng dinh dưỡng cao và có lợi cho sức khỏe con người. Vùng trồng dừa uống nước Xiêm Xanh Bến Tre nằm trọn trên ba dãy cù lao gồm cù lao An Hoà, cù lao Bảo, cù lao Minh, nơi cuối cùng nhận lượng phù sa giàu dinh dưỡng của dòng nước sông Cửu Long trước khi chảy ra biển. Với hệ thống mương và chế độ bán nhật triều của sông

ràch, người dân Bến Tre khi canh tác vẫn luôn cho đất thờ bằng cách vét mương, bồi bùn, kết hợp giữa tập quán chăm sóc và việc áp dụng quy trình kỹ thuật mang tính khoa học đã giúp cho cây dừa lúc nào cũng xanh tươi, đạt năng suất và chất lượng cao.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Quả dừa uống nước Xiêm Xanh Bến Tre nhỏ, hình tròn, phần dưới của quả có một núm nhỏ 3 cạnh nhô ra, có vỏ quả màu xanh, trọng lượng trung bình  $1,36 \pm 0,25$  kg. Nước dừa Xiêm xanh có vị ngọt thanh, không chua, được dùng làm thức uống giải khát và bồi dưỡng sức khỏe nhờ có hàm lượng cao của đường glucose, fructose, sucrose, vitamin C, vitamin B1 và các khoáng chất.



## MÙA VỤ : Quanh năm

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm dừa uống nước Xiêm Xanh mang chỉ dẫn địa lý Bến Tre phải sử dụng dấu hiệu thống nhất: (i) logo Dừa Xiêm Xanh Bến Tre; (ii) dấu hiệu "Chỉ dẫn địa lý dừa Xiêm Xanh Bến Tre". Các dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được thể hiện rõ ràng và có kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

### SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH BẾN TRE

Địa chỉ: Số 280, đường 3 tháng 2, phường 3, TP. Bến Tre, tỉnh Bến Tre  
Tel: 0275 3.829.365 | Fax: 0275 3.823.179  
Website: [dost-bentre.gov.vn](http://dost-bentre.gov.vn)

---

### HIỆP HỘI DỪA TỈNH BẾN TRE

Địa chỉ: Số 77, đường Nguyễn Huệ, phường 1, TP. Bến Tre, tỉnh Bến Tre  
Tel: 0275 3.770.999 | Fax: 0275 3.512.099  
Website: <http://www.hiephoiduabentre.com.vn>  
Email: [hhdubentre@gmail.com](mailto:hhdubentre@gmail.com)



Dừa uống nước Xiêm Xanh  
**BẾN TRE**



# Hạt tiêu đen Bà Rịa - Vũng Tàu

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý hạt tiêu đen Bà Rịa - Vũng Tàu gồm: huyện Châu Đức (14 xã/thị trấn), huyện Xuyên Mộc (7 xã), huyện Tân Thành (2 xã), huyện Đất Đỏ (1 xã) và thành phố Bà Rịa (1 xã), tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Cây hồ tiêu đã được phát hiện ở Việt Nam từ trước thế kỷ 16, nhưng đến đầu thế kỷ 20, cây hồ tiêu mới theo chân các chủ đồn điền người Pháp đến các vùng đất như Bình Long, Bà Rịa-Vũng Tàu, Quảng Trị và Quảng Nam, vì vậy hạt tiêu Bà Rịa Vũng Tàu đã được xuất khẩu sang châu Âu từ năm 1883. Đến nay, Bà Rịa - Vũng Tàu trở thành một trong 6 địa phương có diện tích hồ tiêu lớn nhất cả nước.

Người Pháp đã phát hiện ra tiềm năng của vùng đất đỏ bazan Bà Rịa - Vũng Tàu, điều kiện thuận

lợi và lý tưởng cho sự phát triển của cây hồ tiêu. Vì vậy, đến nay, cây hồ tiêu vẫn được trồng trên nền đất đỏ bazan, có độ phì tự nhiên và độ phì tiềm tàng cao, tầng canh tác dày trên 70 cm. Hơn nữa, với điều kiện khí hậu ôn hoà, mát mẻ, xen kẽ mưa nắng, nền nhiệt độ và độ ẩm cao đã tạo điều kiện cho hạt phấn dễ dính vào núm nhụy, thời gian thụ phấn kéo dài núm nhụy trương to, thuận lợi cho phôi nhũ phát triển và quả hạt tiêu lớn hơn.

Với các điều kiện đó, người dân Bà Rịa - Vũng Tàu đã sử dụng trụ sống, thiết kế chế độ che bóng phù hợp, kết hợp với việc chăm bón chủ yếu bằng phân hữu cơ nên cây tiêu ở đây phát triển tốt, đứng vững với những tác động của gió đất - gió biển thổi thường xuyên. Hồ tiêu đã trở thành cây trồng chủ lực trong cơ cấu cây trồng của tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Hạt tiêu đen Bà Rịa - Vũng Tàu là quả khô nguyên hạt, hạt to (đường kính hạt 3,2-5,8 mm), sần chắc, vỏ mỏng, hạt có màu nâu, màu xám, màu đen, có mùi thơm và vị cay nồng.



**MÙA VỤ :** Thu hoạch từ tháng 12 đến tháng 02 năm sau (dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm hạt tiêu đen mang chỉ dẫn địa lý Bà Rịa - Vũng Tàu sử dụng thống nhất: (i) logo Hồ tiêu Bà Rịa-Vũng Tàu, (ii) dấu hiệu "Chỉ dẫn địa lý hạt tiêu đen Bà Rịa - Vũng Tàu". Các dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được ghi rõ ràng với kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

### CHI CỤC PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

#### TỈNH BÀ RIJA - VŨNG TÀU

Địa chỉ: Số 149, đường 27/4, phường Phước Hiệp, thành phố Bà Rịa, tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu  
Tel: 0254 3.731.650 | Fax: 0254 3.731.650

Hạt tiêu đen  
**BÀ RIJA - VŨNG TÀU**

SỐ ĐĂNG KÝ 00064, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 462/QĐ-SHTT NGÀY 12/02/2018 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Sò huyết Ô Loan

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý sò huyết Ô Loan gồm: huyện Tuy An (5 xã), tỉnh Phú Yên.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Ô Loan là tên một đầm thuộc huyện Tuy An, tỉnh Phú Yên. Dưới thời phong kiến, các quan khi về Phú Yên thường ra đầm Ô Loan thưởng ngoạn phong cảnh và thưởng thức món sò huyết. Phong cảnh non xanh nước biếc của Ô Loan và sản phẩm sò huyết nổi tiếng là nguồn cảm hứng vô tận cho các thi sĩ sáng tác. Nhà thơ Nguyễn Mỹ đã viết:

*"Biển vào Ô Loan nằm ngủ thiếp  
Sò huyết sinh trong đáy giếng mờ xanh".*

Hàng bao năm nay, nghề mò sò huyết là nguồn sinh kế của hàng trăm hộ dân các xã xung quanh đầm Ô Loan. Đặc sản sò huyết là một trong những yếu tố để đầm nước lợ Ô Loan (rộng hơn 1500ha) được công nhận di tích danh lam thắng cảnh quốc gia vào năm 1997.

Sò huyết Ô Loan là 1 trong 10 đặc sản Việt Nam trong hành trình tìm kiếm, quảng bá đặc sản Việt Nam lần thứ 1 (Trung tâm sách kỷ lục Việt Nam, 2012). Sản phẩm đã trở thành một trong những

đại sứ đại diện cho cảnh đẹp của Việt Nam và những giá trị ẩm thực nổi tiếng thơm ngon, bổ dưỡng.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Sò huyết Ô Loan có thân tròn, vỏ dày dạng hình trứng, hai vỏ bằng nhau, mặt ngoài vỏ có màu nâu đen, xám trắng, mặt trong vỏ có màu trắng sứ. Mặt ngoài vỏ có gờ phóng xạ phát triển và vòng sinh trường, số lượng gờ từ 20 đến 22 gờ, trên mỗi gờ có nhiều hạt hình chữ nhật. Thân sò có bản lề rộng, hình thoi, có màu nâu đen. Vết cơ khép vỏ sau lớn hình tứ giác, vết cơ khép vỏ trước nhỏ hơn, hình tam giác.

Sò huyết Ô Loan có lượng huyết nhiều và màu đỏ tươi, thịt có vị ngọt, giàu dinh dưỡng với hàm lượng Protein từ 11,19 - 13,07% và hàm lượng chất béo Lipid từ 1,03 - 1,29 % và các khoáng chất.



**MÙA VỤ :** Sò huyết Ô Loan xuất hiện hầu hết các mùa trong năm.  
Vụ chính từ tháng 3 đến tháng 8 âm lịch (tháng 4 - tháng 9 dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm sò huyết mang chỉ dẫn địa lý Ô Loan sử dụng thống nhất: (i) logo Sò huyết đầm Ô Loan; (ii) dấu hiệu "Chỉ dẫn địa lý sò huyết Ô Loan". Các dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được thể hiện rõ ràng và có kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH PHÚ YÊN

Địa chỉ: Số 8, đường Trần Phú, phường 7,  
TP. Tuy Hòa, tỉnh Phú Yên  
Tel: 0257 3.842.018  
Website: www.khcnpy.gov.vn  
Email: skhcn@phuyen.gov.vn

## ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN TUY AN

Địa chỉ: Số 314, quốc lộ 1, thị trấn Chí Thạnh, huyện  
Tuy An, tỉnh Phú Yên  
Tel: 0257 3.865.408 | Fax: 0257 3.767.698  
Website: tuyan.phuyen.gov.vn

Sò huyết  
**Ô LOAN**



SỐ ĐĂNG KÝ 00065, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 463/QĐ-SHTT NGÀY 12/02/2018 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



# Hạt điều Bình Phước

00066

## KHU VỰC ĐỊA LÝ

Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý hạt điều Bình Phước gồm: các huyện Bù Gia Mập (8 xã), Phú Riềng (10 xã), Bù Đăng (16 xã/thị trấn), Bù Đốp (7 xã/thị trấn), Đồng Phú (11 xã/thị trấn), Lộc Ninh (16 xã/thị trấn), Hớn Quảng (4 xã), Chơn Thành (2 xã), và các thị xã Bình Long (2 xã), Phước Long (7 xã), Đồng Xoài (8 xã/phường), tỉnh Bình Phước.



## LỊCH SỬ, DANH TIẾNG CỦA SẢN PHẨM

Được du nhập vào miền Nam Việt Nam từ thế kỷ XVIII, đến năm 1975 cây điều (cây đào lộn hột) bắt đầu phát triển, trở thành cây xóa đói giảm nghèo và làm giàu cho người dân Bình Phước. Cây điều được trồng trên khu vực đất đỏ bazan, với khí hậu nhiệt đới xích đạo gió mùa, nền nhiệt cao quanh năm, thời tiết khô ráo, không mưa vào thời điểm cây điều ra hoa là điều kiện lý

tưởng cho cây điều sinh trưởng và phát triển. Đến nay, Bình Phước đã vươn mình trở thành “thủ phủ điều của Việt Nam” và “công xưởng chế biến điều của thế giới”. Hơn 50 năm qua, đồng bào dân tộc bản địa (Stiêng, Khmer...) đã gắn bó, giữ gìn và phát triển để cây điều trở thành hình ảnh quen thuộc trong đời sống cộng đồng. Những kinh nghiệm được

tích lũy trong trồng, chăm sóc và thu hoạch hạt điều để phù hợp với đặc tính cây trồng và điều kiện đất đai của người dân đã tạo cho hạt điều Bình Phước chất lượng nổi trội và được các chuyên gia đánh giá là “ngon nhất thế giới”.



## ĐẶC TÍNH SẢN PHẨM

Hạt điều Bình Phước gồm hạt điều nguyên liệu, hạt điều nhân và hạt điều rang muối:

- **Hạt điều nguyên liệu:** là quả thực của cây điều gồm vỏ cứng, vỏ lụa và nhân hạt điều. Hạt điều nguyên liệu có bề mặt vỏ cứng, sáng, mịn và bóng, hạt mẩy, chắc, lắc hạt ít kêu hoặc không kêu, thân hạt dày với kích thước từ 14,5 mm - 18 mm, tỷ lệ nhân thành phẩm thu hồi không nhỏ hơn 30% tính theo khối lượng, số lượng hạt không lớn hơn 200 hạt/kg.

- **Hạt điều nhân:** là phần thu được của hạt điều nguyên liệu sau khi gia nhiệt, tách vỏ cứng, sấy khô, bỏ vỏ lụa và phân loại. Hạt điều nhân có màu trắng, vàng nhạt hoặc ngà nhạt, nhân điều có dáng thẳng, phình ra hai bên, bề dày từ 10,6 mm - 13,1 mm, bề mặt nhân nhẵn, mịn, bóng, có mùi thơm tự nhiên của hạt điều, không có mùi lạ, hàm lượng chất béo trong hạt điều nhân Bình Phước lớn hơn 40%.

- **Hạt điều rang muối:** là phần nhân của hạt điều nguyên liệu được xử lý nhiệt bằng phương pháp rang và sử dụng muối làm chất phụ gia, có hai loại: hạt điều có vỏ lụa hoặc không có vỏ lụa. Hạt điều rang muối có hạt đồng đều, chắc, mẩy, đồng màu, không có hạt vỡ, khi tách đôi nhân hạt điều thấy khe hở giữ nhỏ, không có muối đọng, có mùi thơm đặc trưng, giòn, béo ngậy, có vị ngọt đậm tự nhiên, hàm lượng chất béo không nhỏ hơn 43%.



**MÙA VỤ :** Thu hoạch từ tháng 2 đến tháng 4 (dương lịch)

## LOGO



## QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG DẤU HIỆU CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Sản phẩm hạt điều mang chỉ dẫn địa lý Bình Phước sử dụng thống nhất: (i) logo Hạt điều Bình Phước (tiếng Việt hoặc tiếng Anh); (ii) dấu hiệu chỉ dẫn địa lý “hạt điều Bình Phước” hoặc “Binh Phuoc cashew”. Các dấu hiệu trên phải là thành phần chính của nhãn sản phẩm, được thể hiện rõ ràng và có kích thước lớn hơn các dấu hiệu còn lại.

## CƠ QUAN QUẢN LÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

### SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH BÌNH PHƯỚC

Địa chỉ: Số 678, quốc lộ 14, phường Tân Phú, thị xã Đồng Xoài, tỉnh Bình Phước  
Tel: 0271 3.879.112 | Fax: 0271 3.879.113  
Website: binhphuoc.gov.vn/skchn

### HỘI ĐIỀU BÌNH PHƯỚC

Địa chỉ: Số 838, quốc lộ 14, phường Tân Phú, thị xã Đồng Xoài, tỉnh Bình Phước  
Website: www.hoidieubinphuoc.org  
Email: bpcashew@gmail.com

Hạt điều  
**BÌNH PHƯỚC**

SỐ ĐĂNG KÝ 0066, THEO QUYẾT ĐỊNH SỐ 673/QĐ-SHTT NGÀY 13/3/2018 CỦA CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



**Dự án “Hỗ trợ Phát triển chỉ dẫn địa lý ở Việt Nam” do Cơ quan Phát triển Pháp (AFD) tài trợ, Cục Sở hữu trí tuệ, Bộ Khoa học và Công nghệ là cơ quan chủ trì Dự án.**

**CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ**



Cục Sở hữu trí tuệ có chức năng tham mưu, giúp Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ thống nhất quản lý nhà nước về sở hữu trí tuệ, trực tiếp quản lý nhà nước và tổ chức thực hiện các hoạt động sự nghiệp về sở hữu công nghiệp. Một trong những nhiệm vụ quan trọng của Cục đó là tổ chức thực hiện việc xác lập quyền sở hữu công nghiệp, bao gồm: sáng chế, kiểu dáng công nghiệp, nhãn hiệu hàng hóa, chỉ dẫn địa lý... Bên cạnh đó, các công tác khác cũng được Cục triển khai toàn diện và hiệu quả như: tăng cường phổ biến, tuyên truyền nhằm nâng cao nhận thức của xã hội về sở hữu trí tuệ; hỗ trợ cá nhân, tổ chức và doanh nghiệp phát triển tài sản trí tuệ; đẩy mạnh công tác thông tin sở hữu công nghiệp thông qua việc phát triển và đưa vào khai thác thư viện số về sở hữu công nghiệp, thư viện số về bằng sáng chế của Việt Nam, phát hành Công báo sở hữu công nghiệp điện tử ... Đối với chỉ dẫn địa lý, Cục đã chủ trì và triển khai nhiều chương trình, dự án và các hoạt động hỗ trợ, luôn đồng hành cùng các địa phương, doanh nghiệp và các hội/hiệp hội ngành nghề trong xây dựng và quản lý chỉ dẫn địa lý, góp phần nâng cao hiệu quả, thúc đẩy tổ chức sản xuất, thương mại sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý của các địa phương.

**CƠ QUAN PHÁT TRIỂN PHÁP**



Là một định chế tài chính nhà nước Pháp vì sự phát triển, Cơ quan Phát triển Pháp (AFD) thực hiện những dự án giúp cải thiện thực sự đời sống hàng ngày của người dân trong các quốc gia đang phát triển và quốc gia mới nổi. Hoạt động của AFD phù hợp với các mục tiêu phát triển bền vững. Nhờ Chương trình tăng cường năng lực thương mại (PRCC), năm 2015, AFD đã tài trợ cho dự án phát triển chỉ dẫn địa lý (GI) tại Việt Nam. Tại Pháp, chúng tôi hoàn toàn tin rằng chỉ dẫn địa lý có tầm quan trọng rất lớn. Sự bảo vệ về mặt pháp lý đối với sản phẩm chỉ dẫn địa lý rất quan trọng về phương diện kinh tế và văn hóa, tạo ra giá trị gia tăng cho người dân địa phương nhờ những sản phẩm mang đậm màu sắc truyền thống, văn hóa và địa lý. Dựa vào những kinh nghiệm của Châu Âu (trong đó có Pháp) và của các quốc gia Châu Á khác, các chuyên gia Pháp và Việt Nam đã góp phần cải thiện các bước đăng ký và quản lý trong hệ thống chỉ dẫn địa lý tại Việt Nam nhằm tăng khả năng thương mại của các sản phẩm chỉ dẫn địa lý, mang lại lợi ích cho người sản xuất cũng như người tiêu dùng.

**Tài liệu này được hoàn thành với sự hỗ trợ kỹ thuật của:**



Trung tâm Phát triển nông thôn (RUDEC) thuộc Viện Chính sách và Chiến lược Phát triển nông nghiệp nông thôn, có chức năng nghiên cứu, tư vấn khoa học và công nghệ trong các lĩnh vực: phát triển nông thôn, thể chế và dịch vụ công nông thôn, phát triển chuỗi giá trị và quản lý chất lượng, xây dựng và phát triển thương hiệu, hệ thống sản xuất, an ninh lương thực và xóa đói - giảm nghèo. Đặc biệt, Trung tâm đã có hơn 10 năm kinh nghiệm trong hoạt động xây dựng và phát triển thương hiệu (chỉ dẫn địa lý, nhãn hiệu tập thể, nhãn hiệu chứng nhận) cho sản phẩm, dựa trên tiếp cận tổng thể từ lý luận đến thực tiễn, xây dựng chính sách, bám sát thực tiễn để xây dựng các giải pháp, mô hình phù hợp nhằm thúc đẩy sản xuất, chế biến và phát triển thị trường bền vững.



Trung tâm hợp tác quốc tế nghiên cứu nông nghiệp vì sự phát triển (CIRAD) là một tổ chức công lập trực thuộc quản lý của Bộ Đại học & Nghiên cứu và Bộ Ngoại giao của Cộng hòa Pháp. CIRAD hoạt động trong lĩnh vực phát triển bền vững và nghiên cứu khoa học đời sống, khoa học xã hội và khoa học kỹ thuật ứng dụng trong nông nghiệp, môi trường và quản lý lãnh thổ tại hơn 100 quốc gia trong khu vực cận xích đạo và vùng Địa Trung Hải. CIRAD đã hoạt động tại Việt Nam hơn 20 năm, chủ yếu thông qua nhóm nghiên cứu MALICA, với trọng tâm nghiên cứu về mối liên kết nông nghiệp tại các đô thị ở Châu Á. Trong khuôn khổ hợp tác đó, CIRAD hợp tác với Cục Sở hữu trí tuệ, RUDEC và CASRAD trong lĩnh vực bảo hộ và phát triển chỉ dẫn địa lý tại Việt Nam, nhằm gia tăng lợi ích của người sản xuất và người tiêu dùng và thúc đẩy phát triển nông thôn.



Trung tâm Nghiên cứu và Phát triển Hệ thống Nông nghiệp là đơn vị sự nghiệp khoa học công lập trực thuộc Viện cây lương thực và cây thực phẩm, Viện Khoa học Nông nghiệp Việt Nam. Trung tâm có chức năng nghiên cứu liên ngành nhằm phát triển hệ thống sản xuất nông nghiệp, các loại hình tổ chức nông dân, chuỗi giá trị nông sản bền vững tại các vùng sinh thái, tư vấn xây dựng thương hiệu nông sản bao gồm sản phẩm chỉ dẫn địa lý, đào tạo với các tổ chức và cá nhân trong các lĩnh vực liên quan. Định hướng nghiên cứu và phát triển của Trung tâm trong thời gian tới là duy trì các hoạt động nghiên cứu và phát triển đã và đang triển khai, nghiên cứu và phát triển theo chiến lược chung của ngành nông nghiệp, tăng cường áp dụng các kết quả nghiên cứu vào thực tiễn và xúc tiến việc hợp tác với các đối tác trong nước và quốc tế.



Công ty Nghiên cứu và Tư vấn Chuyển giao công nghệ và Đầu tư (CONCETTI) có bề dày 30 năm kinh nghiệm trong lĩnh vực tư vấn đầu tư, quản trị doanh nghiệp và quản trị tài sản trí tuệ. Là một tổ chức đại diện Sở hữu trí tuệ chuyên nghiệp từ năm 1991, Concetti hiện là một địa chỉ tin cậy hỗ trợ cho các tổ chức, cá nhân trong việc đăng ký bảo hộ quyền sở hữu đối với sáng chế, kiểu dáng công nghiệp, nhãn hiệu và đối tượng sở hữu trí tuệ khác tại Việt Nam và nước ngoài; Hỗ trợ phát triển thương hiệu cho đặc sản của các địa phương dưới hình thức Chỉ dẫn địa lý, Nhãn hiệu chứng nhận, Nhãn hiệu tập thể.





In 400 bản, khổ 25x25 cm, 132 trang cả bìa  
tại Công ty TNHH TM & DV Quảng cáo Sao Thiên Kim,  
số 26 Lê Đại Hành, Hai Bà Trưng, Hà Nội  
Xác nhận đăng ký xuất bản số: 899-2018/CXBIPH/3-39/TN  
Quyết định xuất bản số: 1047/QĐ-TN ngày 10/8/2018  
ISBN: 978-604-966-341-3  
In xong và nộp lưu chiểu Quý 3/2018



## Giới thiệu dự án

### “ HỖ TRỢ PHÁT TRIỂN CHỈ DẪN ĐỊA LÝ Ở VIỆT NAM ”

Dự án “Hỗ trợ Phát triển chỉ dẫn địa lý ở Việt Nam” do Cơ quan Phát triển Pháp (AFD) tài trợ, Cục Sở hữu trí tuệ, Bộ Khoa học và Công nghệ là cơ quan chủ trì Dự án.

Dự án có mục tiêu hỗ trợ Việt Nam cải thiện hệ thống đăng ký và quản lý chỉ dẫn địa lý thông qua xây dựng một phương pháp tiếp cận khoa học trên cơ sở bài học kinh nghiệm của Châu Âu, đặc biệt là Cộng hòa Pháp, tiến gần đến sự hội nhập trong đăng ký và quản lý chỉ dẫn địa lý với các nước trong khu vực và trên thế giới. Các hoạt động của Dự án được triển khai dựa trên các tiếp cận từ lý luận đến thực tiễn, chọn lọc các kinh nghiệm phù hợp với điều kiện thực tế của hoạt động tổ chức sản xuất, cấu trúc và đặc điểm thị trường của Việt Nam. Hạt điều Bình Phước và hạt tiêu Quảng Trị là hai sản phẩm thí điểm được Dự án hỗ trợ kỹ thuật, các hoạt động xây dựng và quản lý chỉ dẫn địa lý trên nền tảng phát huy vai trò, năng lực của các hội/hiệp hội trong tổ chức sản xuất, quảng bá và tiếp cận thị trường sản phẩm.

## CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

*Di sản thiên nhiên  
& văn hoá Việt*