

**XÂY DỰNG TÀI LIỆU CÔNG BỐ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ
“PHÚ QUỐC” CHO SẢN PHẨM NƯỚC NẤM CỦA
TỈNH KIÊN GIANG**

Hà Nội, 2014

MỤC LỤC

I.	THÔNG TIN VỀ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ	Error! Bookmark not defined.
1.	<i>Thông tin chung</i>	Error! Bookmark not defined.
2.	<i>Mô tả sản phẩm</i>	Error! Bookmark not defined.
3.	<i>Phạm vi khu vực địa lý</i>	Error! Bookmark not defined.
4.	<i>Mối quan hệ giữa khu vực mang chỉ dẫn địa lý và sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý.</i> Error! Bookmark not defined.	
5.	<i>Các thông tin khác về sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý</i>	Error! Bookmark not defined.
II.	NỘI DUNG THẨM ĐỊNH.....	Error! Bookmark not defined.
1.	<i>Thẩm định thông tin pháp lý của chỉ dẫn địa lý</i>	Error! Bookmark not defined.
1.1.	<i>Tình trạng bảo hộ tại nước xuất xứ</i>	Error! Bookmark not defined.
1.2.	<i>Tình trạng bảo hộ tại Liên minh Châu Âu</i>	Error! Bookmark not defined.
1.3.	<i>Tình trạng bảo hộ tại Việt Nam</i>	Error! Bookmark not defined.
1.4.	<i>Mã hàng hóa theo danh mục hàng hóa xuất nhập khẩu của Việt Nam</i>	Error! Bookmark not defined.
1.5.	<i>Mã hàng hóa theo Phân loại quốc tế hàng hóa/dịch vụ</i>	Error! Bookmark not defined.
2.	<i>Thẩm định về khả năng bảo hộ chỉ dẫn địa lý ở Việt Nam</i>	Error! Bookmark not defined.
3.1.	<i>Tên/dấu hiệu đăng ký chỉ dẫn địa lý</i>	Error! Bookmark not defined.
3.2.	<i>Người nộp đơn đăng ký chỉ dẫn địa lý</i>	Error! Bookmark not defined.
3.	<i>Thẩm định khả năng tự phân biệt của chỉ dẫn địa lý</i>	Error! Bookmark not defined.
3.1.	<i>Tra cứu thông tin chung trên mạng internet</i>	Error! Bookmark not defined.
a.	<i>Tra cứu với từ khóa "Inländer"</i>	Error! Bookmark not defined.
b.	<i>Tra cứu với từ khóa "rum"</i>	Error! Bookmark not defined.
c.	<i>Tra cứu với từ khóa "Inländerrum"</i>	Error! Bookmark not defined.
d.	<i>Tra cứu với từ khóa "Inlander rum" và "Inlanderrum"</i>	Error! Bookmark not defined.
3.2.	<i>Tra cứu từ điển</i>	Error! Bookmark not defined.
3.3.	<i>Đánh giá về khả năng tự phân biệt</i>	Error! Bookmark not defined.
4.	<i>Thẩm định khả năng phân biệt của chỉ dẫn địa lý với các đối tượng khác</i>	Error! Bookmark not defined.
4.1.	<i>Tra cứu trên thư viện điện tử của Cục Sở hữu trí tuệ Việt Nam</i>	Error! Bookmark not defined.
4.2.	<i>Tra cứu trên thư viện điện tử của Tổ chức sở hữu trí tuệ thế giới</i>	Error! Bookmark not defined.
4.3.	<i>Đánh giá khả năng phân biệt của chỉ dẫn địa lý với các đối tượng khác</i>	Error! Bookmark not defined.
III.	ĐÁNH GIÁ TỔNG HỢP	Error! Bookmark not defined.
IV.	KẾT LUẬN	Error! Bookmark not defined.
	PHỤ LỤC 1	3
	<i>Phụ lục 3</i>	Error! Bookmark not defined.
	<i>Phụ lục 4</i>	Error! Bookmark not defined.
	<i>Phụ lục 5.2</i>	Error! Bookmark not defined.
	<i>Phụ lục 6.1</i>	Error! Bookmark not defined.
	<i>Phụ lục 6.2</i>	Error! Bookmark not defined.
	<i>Phụ lục 7</i>	Error! Bookmark not defined.
	<i>Phụ lục 8</i>	Error! Bookmark not defined.
	<i>Phụ lục 9</i>	Error! Bookmark not defined.

Phụ lục 01: Đơn đăng ký tên gọi xuất xứ nước mắm Phú Quốc

CƠ SỞ

1. Mục tiêu chính của tài liệu này là trình bày bản mô tả tên gọi xuất xứ được bảo hộ (PDO) NƯỚC MẮM PHÚ QUỐC, mô tả và giải thích các đặc trưng của sản phẩm, phương pháp sản xuất nước mắm truyền thống và uy tín của những người sản xuất nước mắm ở đảo Phú Quốc, mối quan hệ giữa chất lượng đặc biệt và duy nhất của sản phẩm và vùng địa lý.
2. Những vấn đề đề cập ở trên được biên soạn theo các quy định của Quy chế Cộng đồng (EC) số 510/2006, ngày 20/03/2006 về bảo hộ chỉ dẫn địa lý và tên gọi xuất xứ cho các sản phẩm nông nghiệp và thực phẩm (sau đây gọi là “Quy chế”) và Quy định Hội đồng (EC) số 1898/2006, ngày 14/12/2006, quy định chi tiết về việc thực hiện quy chế được đề cập đến ở đây.
3. Một lưu ý rất quan trọng là nước mắm Phú Quốc được quyền đăng ký như một tên gọi xuất xứ thuộc phạm vi sản phẩm được quy định bởi Điều 1 của Quy chế, vì nước mắm thuộc phạm vi của định nghĩa tại chương 16 của Phụ lục I Hiệp ước của Cộng đồng chung châu Âu: “Sản phẩm được chế biến của thịt, cá, các động vật thuộc loài giáp xác như tôm, cua hoặc các động vật thân mềm”.
4. Đơn đăng ký bảo hộ tên gọi xuất xứ cho sản phẩm nước mắm tuân thủ theo quy định của Điều 2.1.a của Quy chế. Do đó, Phú Quốc sẽ là một dấu hiệu đặc biệt để chỉ sản phẩm có nguồn gốc tại đảo Phú Quốc, mà chất lượng của nó có mối liên hệ rõ ràng với môi trường địa lý của việc sản xuất diễn ra tại địa phương.

1. XÁC NHẬN VỀ NGƯỜI NỘP ĐƠN

5. Tên: HỘI NƯỚC MẮM PHÚ QUỐC

Địa chỉ: thị trấn Dương Đông, huyện Phú Quốc, tỉnh Kiên Giang, Việt Nam

Số điện thoại: (+84)077-846030

6. Hội nước mắm Phú Quốc (sau đây gọi là Hội) là tổ chức phi lợi nhuận được thành lập ngày 04/10/2000, và tập hợp những nhà sản xuất và kinh doanh nước mắm từ các thành phần kinh tế khác nhau ở Việt Nam.
7. Hội được thành lập theo Luật của Việt Nam dựa trên các quy tắc tự nguyện, dân chủ, bình đẳng và cùng có lợi theo chính sách của Đảng và pháp luật của Nhà nước, để tạo điều kiện công bằng cho các nhà sản xuất và kinh doanh trong cùng một khu vực cùng hợp tác, chia sẻ kinh nghiệm và giúp đỡ lẫn nhau trong việc phát triển hiệu quả dịch vụ kinh doanh. Vì vậy nó đóng góp cho sự ổn định giá cả và đảm bảo quyền hợp pháp của nhà sản xuất và người tiêu dùng.
8. Hội nước mắm Phú Quốc là thành viên của Hội nghề cá Việt Nam thuộc Mặt trận tổ quốc Việt Nam và Ủy ban nhân dân huyện đảo Phú Quốc là tổ chức quản lý nhà nước của Hội.
9. Mục đích của Hội là bảo vệ và quản lý chỉ dẫn địa lý đối với sản phẩm nước mắm Phú Quốc như tuyên bố của Quy chế Hội nước mắm Phú Quốc được Ủy ban nhân dân huyện Phú Quốc phê chuẩn ngày 10/04/2000. (Tài liệu bổ trợ số I).
10. Mục đích chính của Hội là hướng các thành viên tuân thủ những điều sau:
 - Trao đổi kinh nghiệm và hỗ trợ các thành viên trong hoạt động sản xuất và kinh doanh.
 - Phổ biến các quy định của chính phủ và tư vấn cho các thành viên trong quy trình sản xuất nước mắm.
 - Hướng dẫn các thành viên tuân theo các quy trình kỹ thuật và các quy định được ban hành bởi các bộ, ngành có thẩm quyền.
11. Ngoài ra, việc bảo hộ tên gọi xuất xứ Phú Quốc tuân theo các điều kiện quy định tại Khoản 5.9 của Quy chế, tức là tên địa lý đã được bảo hộ ở nước xuất xứ, vì nó đã được đăng bạ tên gọi xuất xứ ở Việt Nam. Hội nộp đơn đăng ký tên gọi xuất xứ nước mắm Phú Quốc tại Cục Sở hữu trí tuệ thuộc Bộ Khoa học, Công nghệ và Môi trường (nay là Bộ Khoa học và Công nghệ) và có quyết định bảo hộ ngày 01/06/2002 (Tài liệu bổ trợ số 2 - Quyết định Đăng bạ Tên gọi xuất xứ hàng hoá được ký bởi Cục trưởng Cục Sở hữu công nghiệp). Theo đó, nước mắm Phú Quốc đã trở thành tên gọi xuất xứ đầu tiên của Việt Nam được đăng bạ ở Việt Nam.

2. TÊN GỌI XUẤT XỨ ĐƯỢC BẢO HỘ

12. Tên gọi xuất xứ được bảo hộ là: NƯỚC MẮM PHÚ QUỐC

13. Phú Quốc là hòn đảo lớn nhất Việt Nam nằm ở giữa biển Đông nơi mà cư dân địa phương có nghề truyền thống là đánh bắt cá và chế biến hải sản. Nước mắm là một trong những đặc sản truyền thống của vùng đảo này nhờ mùi vị và những đặc điểm có một không hai. Chất lượng mà nó có được là nhờ các điều kiện về vùng biển, tài nguyên rừng và bí quyết truyền thống của nhà sản xuất.

3. ĐỊNH NGHĨA SẢN PHẨM

3.1. Sản phẩm được bảo hộ

14. Sản phẩm được bảo hộ Tên gọi xuất xứ là nước mắm 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 (Tài liệu bổ trợ số 3 - Bản đồ vùng biển Kiên Giang và Cà Mau);
- được sản xuất và đóng chai tại huyện đảo Phú Quốc.

3.2. Đặc tính của sản phẩm

15. Nước mắm là chất lỏng hơi sánh, có màu nâu đỏ, mùi thơm, vị mặn, ngọt đậm. Nước mắm được sử dụng phổ biến trong các bữa ăn của người Á Đông như một loại nước chấm nhằm tăng vị mặn của thức ăn. Theo đó, nước mắm là kết quả phân giải, thủy phân và sự tự chín ở thịt cá được thực hiện bởi các Enzim (men) phần lớn có trong nội tạng cá và sự lên men của vi khuẩn Clostridium chủ yếu trong điều kiện yếm khí ở nhiệt độ cao.

3.2.1. Các chỉ tiêu hoá lý của nước mắm Phú Quốc

3.2.1.1. Chỉ tiêu hoá học

Bảng 1

TT	Chỉ tiêu hàm lượng	Đơn vị	Theo mức chất lượng			
			Đặc	Thượng	Hạng 1	Hạng 2

			biệt	hạng			
1	Nitơ toàn phần (100%)	g/l	40	35	30	25	20
2	Tỷ lệ Ni-tơ axit amin so với nitơ toàn phần	%	≥ 55		≥ 45		
3	Tỷ lệ nitơ amôniac so với nitơ toàn phần	%	14		15		
4	Axit axêtic	%	≥ 12				
5	Muối (NaCl)	g/l	$250 \leq x \leq 295$				
6	Histamin	mg/l	≤ 200				
7	Dư lượng Chì	mg/l	$\leq 0,5$				

3.2.1.2. Các chỉ tiêu vi sinh vật

Bảng 2

TT	Tên chỉ tiêu	Mức tối đa cho phép
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí, tính theo số khuẩn lạc trong 1ml	10^4
2	Coliforms, tính theo số khuẩn lạc trong 1ml	10
3	Clostridium porfringgens, tính theo số khuẩn lạc trong 1ml	0
4	Escherichia coli, tính theo số khuẩn lạc trong 1ml	0
5	Staphylococcus aureus, tính theo số khuẩn lạc trong 1ml	0
6	Tổng số nấm men và nấm mốc, tính theo số khuẩn lạc trong 1ml	10

3.2.2. Nguyên liệu thô (cá com)

16. Nguyên liệu được dùng để sản xuất nước mắm Phú Quốc là giống cá com (Stolephorus) thuộc họ cá Trổng (Hình 1). Loại cá này có độ đậm cao (36gN/kg) tạo ra hương vị đặc trưng và chất lượng cao cho nước mắm. Việc đánh bắt cá truyền thống bắt đầu vào mùa mưa hằng năm vì một lượng cá com lớn tập trung ở vùng biển xung quang đảo Phú Quốc để ản náu và tìm thức ăn. Bùn được sông Mê Kông đưa tới khiến cho vùng biển

này trở thành môi trường lý tưởng của cá com và đây cũng là thời điểm lý tưởng nhất cho những nhà sản xuất bắt đầu chu kỳ sản xuất mới của họ.

17. Quy trình truyền thống bắt đầu bằng việc kéo lưới của những người đánh cá. Cá đánh bắt được sẽ được đưa vào thuyền, người đánh bắt sẽ phân loại cá com bằng phương pháp thủ công vì có thể lẫn với các loại cá khác (Hình 2). Vì vậy việc đánh bắt cá truyền thống phải đảm bảo độ nguyên chất của cá sao cho tỷ lệ lẫn các loại khác không vượt quá 15%.

Bảng 3
Thành phần hoá học ở một số loài cá

Loại cá	Đạm cá tươi (g/kg)	Prô-tít (%)	Nước (%)
1. Com Kiên Giang (than, sọc tiêu)	36°N	22,50	74 – 75
2. Trích, ve, nục	34°N	21,00	70 – 72
3. Nục mỏng, linh, liệt thịt, xô tạp ...	32°N	20,00	71 – 74
4. Com DH, VL, trích non, linh già, tạp	30°N 26 - 28°N	18,50 16 – 17,50	75 – 77 75 – 80
5. Linh lờ, cá bò, liệt ĐT ...	21 - 23°N	13 – 14,50	80 - 85
6. Linh non (đầu vụ), ruốc, com mồm			

3.2.3. Muối

18. Một trong những yếu tố chính của việc tạo ra được nước mắm hảo hạng là muối được các nhà sản xuất sử dụng (Hình 3). Theo đó, muối được sử dụng cho sản xuất nước mắm Phú Quốc là muối biển loại 1 (Bảng 4). Hạt muối cứng, trong, và không lẫn các tạp chất không hoà tan như bùn, đất, cát làm giảm độ thẩm thấu của muối vào cá và phân huỷ các tạp chất khiến nước mắm bị chát và đắng.
19. Muối phải được để ở chỗ có vị trí cao và được bảo quản tối thiểu là 60 ngày trước khi đưa vào sản xuất. Trong suốt quá trình đó, với độ ẩm không khí trên 75% muối sẽ tự hút ẩm làm tan chảy các tạp chất và trở thành muối ướt.
20. Khi cá được ướp với muối ướt, và được phơi với nhiệt độ cao (50°), sự phân giải prô-tít sẽ càng cao và nhanh hơn. Theo đó, cá được muối trong

điều kiện ổn định sẽ cho sản phẩm thơm ngon hơn theo phương pháp thông thường.

Phân loại muối theo tính chất hoá học

Loại muối	NaCl (%)	H ₂ O (%)	Tạp chất không tan (%)	Tạp chất hoà tan (%)
- Muối hạng 1 (loại 1)	90	07	0,50	2,50
- Muối hạng 2 (loại 2)	85	10	0,65	4,35
- Muối hạng 3 (loại 3)	80	13	0,85	6,20

3.2.4. Thùng

21. Trong suốt quá trình chế biến từ khi đưa nguyên liệu thô vào cho đến khi kết thúc, cá muối thông thường sẽ được chứa trong thùng chứa cố định, mỗi thùng có sức chứa từ 12 – 15 tấn cá muối.
22. Thùng chứa có dạng hình trụ, được làm bằng gỗ của những loại cây điển hình có ở đảo Phú Quốc như: hộ phát, chay, bời lời, dên dên được lấy từ những cây gỗ có tuổi đời hàng trăm năm tuổi và không chịu sự xâm thực của côn trùng, mối, mọt. Loại gỗ này có độ giãn nở, bền chắc, chịu được nước mặn tốt, có tính cách nhiệt và không làm ảnh hưởng xấu đến chất lượng nước mắm.
23. Để sản xuất thùng chứa, những tấm gỗ thường được xẻ có độ dày khoảng 25 cm, được phơi thật khô và ghép lại với nhau bằng các chốt cây (Hình 4 đến Hình 6). Sau đó, dùng những sợi dây đai làm bằng mây (bền, chắc, không co giãn theo điều kiện môi trường) để buộc chắc và giữ chặt thùng chứa (Hình 7 đến 11).
24. Phía dưới thùng có lỗ lù để kéo rút nước trong thùng chượp ủ (thùng chứa). Theo đó, lỗ lù được đắp gồm 3 phần theo thứ tự:
 - Phần tạo khoảng trống: vật liệu là niềng tỉnh, đá sạn (đá cuội), đá xanh, đá san hô hoặc bó tre đặt ngay phía trước lỗ lù, chèn sát vào vách thùng chứa.
 - Phần ngăn cách: vật liệu lá bao, đệm, cà tăng, phen tre loại kín phủ kín phần vật liệu tạo khoảng trống.
 - Phần tạo độ xốp: vật liệu là chổi rể, muối hạt loại cũ, chắc cứng, phủ kín lên phần ngăn cách.

Gài nén: phía trên thùng chượp được đậy phủ bằng một lớp đệm bàng và lớp vạc cây nhum (loại cây không thấm nước chịu được lực đẩy, nén tốt).

25. Sau khi đã ràng thùng xong, thợ đưa vào xưởng chuẩn bị cho công đoạn bịt kín kẽ hở.

3.3. Tính chất đặc thù của sản phẩm

26. Theo Đăng bạ của Việt Nam về nước mắm Phú Quốc, sản phẩm có những tính chất đặc thù sau đây:

- Màu sắc: nước mắm Phú Quốc có màu nâu đỏ sậm (màu cánh dán đặc trưng) do được sản xuất bằng cá tươi (còn máu tươi trong thân cá) và thời gian lên men tự nhiên là từ 12 đến 15 tháng (Hình 21).
- Mùi: mùi thơm nhẹ rất đặc trưng, không có mùi tanh và mùi amoniắc do được sản xuất bằng cá tươi và thời gian lên men tự nhiên kéo dài. Do được lên men tự nhiên trong thùng gỗ trong thời gian dài nên nước mắm Phú Quốc hoàn toàn không có mùi lạ.
- Vị: mặn, ngọt đậm, kèm theo vị béo tự nhiên. Có hậu vị ngọt béo của đạm tự nhiên và chất béo từ mỡ cá.
- Độ đậm tối thiểu: 20gN/lít (Nước mắm long)
- Độ đậm tối đa: 43gN/lít (Nước mắm nhĩ)

4. Vùng địa lý

4.1. Tên gọi tự nhiên và hành chính của vùng địa lý

27. Phú Quốc là hòn đảo lớn nhất Việt Nam, nằm trong vịnh Thái Lan ở 103°29' – 104°09' kinh độ Đông và 9°48' – 10°26' vĩ độ Bắc.

28. Địa phận hành chính của tỉnh Kiên Giang bao gồm cả đảo Phú Quốc, quần đảo An Thới và đảo Thổ Châu. Huyện đảo giáp ranh với biên giới Campuchia, Thái Lan và vùng lãnh hải của Thái Lan.

29. Xuất xứ của sản phẩm cuối cùng (tức là nước mắm đã được đóng chai) được ghi nhận là đảo Phú Quốc nằm trong lãnh hải của Việt Nam thuộc hai tỉnh Kiên Giang và Cà Mau (Tài liệu bổ trợ số 3).

4.2. Bản đồ

30. Như đã trình bày rõ về địa phận của đảo Phú Quốc và vùng địa lý của nước mắm Phú Quốc, thể hiện ở bản đồ Tài liệu bổ trợ số 3 (vùng lãnh hải của Việt Nam thuộc tỉnh Kiên Giang và Cà Mau), Tài liệu bổ trợ số 4 (bản đồ Việt Nam), Tài liệu bổ trợ số 5 (bản đồ các tỉnh của Việt Nam) và Tài liệu bổ trợ số 6 (bản đồ đảo Phú Quốc).

5. Môi liên hệ giữa sản phẩm và vùng địa lý

5.1. Yếu tố tự nhiên

5.1.1. Điều kiện khí hậu

31. Phú Quốc nằm trong vùng khí hậu nhiệt đới gió mùa cận xích đạo, có hai mùa rõ rệt: mùa mưa kéo dài 8 tháng, từ tháng Tư đến tháng Mười một, mùa khô từ tháng Mười hai đến tháng Ba năm sau. Nhiệt độ cao và đều trong năm trung bình khoảng 27,5°C. Hầu như không có sự biến thiên qua các mùa, chênh lệch nhiệt độ trung bình giữa tháng nóng nhất và lạnh nhất chỉ khoảng 2°C.

32. Giờ nắng nhiều khoảng 1445 giờ/năm, bình quân có 6-7 giờ nắng trong ngày. Độ ẩm không khí trung bình khá cao từ 84-85% và lượng mưa bình quân lớn khoảng trên 3000mm trong đó trên 90% lượng mưa tập trung vào mùa mưa.

33. Vùng chịu ảnh hưởng của hai loại gió mùa:

- Gió mùa Đông Bắc thịnh hành từ tháng Mười một đến tháng Tư năm sau (mùa khô), tốc độ gió trung bình từ 2,8 – 4,0m/s.
- Gió mùa Tây Nam thịnh hành vào mùa mưa từ tháng Năm đến tháng Mười, tốc độ gió trung bình từ 3,0 – 5,1m/s. Gió mạnh thường xảy ra vào các tháng Sáu và tháng Bảy, đặc biệt vào tháng Tám vận tốc gió tuyệt đối lên đến 31,7m/s.

34. Nhiệt độ cao quanh năm. Hơn nữa, khí hậu có mối tương quan bù trừ giữa nhiệt độ và chế độ gió, mùa mưa nhiệt độ thấp nhưng lượng gió mạnh, mùa khô nhiệt độ cao nhưng lượng gió yếu hơn. Chính sự độc đáo về khí hậu này của Phú Quốc đã ảnh hưởng quyết định đến chất lượng sản phẩm nước mắm Phú Quốc vì số giờ nắng nhiều và ổn định ở vùng đảo

này đã tạo điều kiện thuận lợi cho quá trình tự chín của cá, đưa lại cho sản phẩm nước mắm hương vị đặc trưng.

5.1.2. Điều kiện địa hình

35. Địa hình đảo Phú Quốc nhìn chung khá phức tạp bị chia cắt bởi nhiều sông, suối và đồi núi. Dãy Hàm Ninh là dãy núi lớn nhất, độ cao trung bình từ 300-500m.
36. Phú Quốc được chia thành hai vùng:
- Vùng Bắc đảo có dạng địa hình chủ yếu là đồi núi hình cánh cung từ Tây Bắc đến Đông Bắc che kín phía Tây Nam (Tài liệu bổ trợ số 6).
 - Vùng Nam đảo là dạng đồi núi rải rác xen kẽ các đồng bằng hẹp có dốc độ trung bình 15° thấp dần về phía Tây và Tây Nam (Tài liệu bổ trợ số 6).
37. Chính dạng địa hình này đã làm cho các nhà sản xuất nước mắm phải lấy nước đưa vào sản xuất từ những giếng khoan sâu trên 100m. Độ pH tự nhiên của nước là một yếu tố quan trọng ảnh hưởng tốt đến sự phân giải của cá trong sản xuất nước mắm vì ở độ pH này thích hợp cho sự phân giải của hệ men Pepsin, sự thủy phân của hệ men Tripsin.

5.1.2. Điều kiện về vùng biển

38. Như đã trình bày ở trên, đảo Phú Quốc được bao quanh bởi vùng biển mang những đặc tính riêng biệt nhờ vùng đồng bằng châu thổ sông Mêkông. Vùng châu thổ này tạo nên môi trường lý tưởng có một không hai cho sự phát triển của cá cơm là nguyên liệu chính để sản xuất nước mắm.
39. Vùng đảo này nằm trong vịnh Rạch Giá – Hà Tiên (thuộc vịnh Thái Lan), như đã đề cập đến ở trên, là nơi hợp lưu của nhiều con sông đi qua vùng đồng bằng châu thổ sông Mêkông và Biển Hồ của Campuchia chảy ra biển, mang theo nhiều phù sa và các chất hữu cơ tạo nên môi trường sống lý tưởng cho cá cơm và cá sòng, đưa lại cho cá ở đây chất lượng tốt hơn cá ở các vùng biển khác.

5.2. Yếu tố con người

40. Sản xuất nước mắm là nghề truyền thống của ngư dân ở Việt Nam hàng trăm năm nay. Hơn thế nữa, nước mắm trong một thời gian dài được coi là sản phẩm mang đậm văn hoá và truyền thống gắn liền với đảo Phú Quốc và cư dân ở đây.
41. Mỗi công đoạn để làm ra nước mắm đều được làm thủ công, từ việc đánh bắt cá cho đến việc ủ chượp. Quy trình bắt đầu từ nghề đan lưới đánh cá bằng phương pháp thủ công là nghề truyền thống do phụ nữ đảm nhận (hình 12).
42. Ngày nay, những cư dân gốc ở đảo Phú Quốc kể lại rằng cha ông họ đã đi thuyền đến gần Campuchia để bán thứ nước mà những cư dân ở đảo, trong đó có cả gia đình họ đã làm từ cá cơm đã ủ chượp. Từ nhiều thập kỷ trước, nhiều gia đình đã rất phát đạt nhờ việc sản xuất và buôn bán thứ gia vị có mùi đặc biệt và giàu chất đạm này cho các gia đình ở khắp trên lãnh thổ Việt Nam. Nước cá muối, ở Việt Nam gọi là nước mắm là sản phẩm thiết yếu hàng ngày, trong đó, nước mắm Phú Quốc là loại được đánh giá cao nhất.
43. Để làm ra thứ nước chấm truyền thống này, các cư dân trên đảo ủ chượp cá cơm trong gần suốt một năm trong những thùng gỗ lớn để trong các nhà thùng tối, kỹ thuật này được xem là đã tạo nên một thứ chất lỏng quý giá với hương vị ưa thích và chất lượng hảo hạng cạnh tranh với những vùng khác ở Châu Á, những nơi mà quá trình ủ chượp của họ thường được tiến hành trong thời gian ngắn hơn.

5.3. Danh tiếng

44. Người Việt Nam luôn tự hào rằng họ có nhiều món ăn có mùi vị thơm ngon độc nhất vô nhị. Và trong bất kỳ một dịp lễ nào, họ cũng luôn chuẩn bị một bữa tiệc lớn với rất nhiều món ăn, và ở đó, bạn luôn tìm thấy hai món là cơm và nước mắm, tức là một bữa ăn được chuẩn bị công phu thì không thể thiếu hai món đặc biệt này.
45. Một trong những tài liệu rất cổ có đề cập đến nước mắm Phú Quốc là “*L’Industrie du Nuoc-Man en Indichine*” được xuất bản năm 1931 bởi *Intituts Pasteur D’Indochine* trong *Exposition Coloniale Internationale* ở Paris.
46. Tài liệu này giải thích về tầm quan trọng của sản phẩm nước chấm này đối với kinh tế địa phương, và đưa ra quan điểm là trong tương lai cần hỗ

- trợ sự thành lập và phát triển của Hội sản xuất để duy trì chất lượng và tăng số lượng sản phẩm trên thị trường (Tài liệu bổ trợ số 7).
47. Cách đây từ nhiều năm, nước mắm Phú Quốc đã trở thành loại nước chấm nổi tiếng trong bữa ăn truyền thống hàng ngày của người Việt Nam, được bảo hộ Tên gọi xuất xứ từ năm 2001 và lên đường xuất khẩu ra thị trường trên toàn thế giới. Nước mắm Phú Quốc thực chất đã được bảo hộ nhằm chống lại sự làm giả làm nhái từ năm 1998, kể từ khi Chính phủ Việt Nam và Chính phủ Pháp ký Bản ghi nhớ cam kết chống lại sự giả mạo Tên gọi xuất xứ được bảo hộ trên sản phẩm ở trong lãnh thổ của mình (Hình 13).
48. Sự tiêu thụ nước mắm đã phổ biến trên toàn thế giới và phổ biến trong các bữa ăn.¹ Như đã đề cập đến ở tạp chí San Francisco Chronicle (Tài liệu bổ trợ số 8) bếp trưởng đã gọi đó là thành phần “xúc tiến”, thứ mà người ta cần đến khi thức ăn của họ quá nhạt nhẽo hoặc cần phải có sự hoà trộn với nhau. Nước mắm, thứ chất lỏng có mùi đặc biệt, màu giống màu trà được coi là dầu thơm của các bữa ăn Á Đông đã xâm nhập vào cả bếp của người Phương Tây.²
49. Kể từ khi Tên gọi xuất xứ được chính thức công nhận bởi Cục Sở hữu trí tuệ Việt Nam năm 2001, việc phát triển sản xuất ở Phú Quốc đã thu hút được nhiều nhà đầu tư, như Tập đoàn đa quốc gia Unilever Vietnam. Tập đoàn này đã tạo dựng những điều kiện thuận lợi trong quá trình sản xuất tuân thủ theo các quy định (Tài liệu bổ trợ số 9, FISTENET, “Nước mắm Phú Quốc trên đường xuất khẩu”, www.fistenet.gov.vn).

6. Các công đoạn sản xuất nước mắm Phú Quốc

6.1. Đánh bắt cá và chuẩn bị nguyên liệu thô

50. Quy trình sản xuất bắt đầu từ việc đánh bắt cá com, ngư dân sử dụng lưới đánh cá truyền thống với loại mắt lưới nhỏ (Hình 14). Ngay sau khi được khai thác bằng lưới bao (vây) hoặc mành đèn, cá được đưa lên boong tàu, rửa sạch bằng nước biển để loại bỏ các tạp chất và các loại cá khác lẫn vào. Sau đó cá tươi được muối ngay trên tàu với tỷ lệ 2.5 – 3 cá : 1 muối

¹ “Secret Ingredient: Fish sauce adds distinction to cuisines far beyond Southeast Asia”, Janet Fletcher, Chronicle Staff Writer (San Francisco Chronicle). Thứ 4, ngày 27/4/2005

² “Pleasure of Vietnamese Table”, Mai Pham. Harper Collins, 2001

(2.5 -3 tấn cá: 1 tấn muối) trộn đều bằng một dụng cụ bằng gỗ để tránh bị ôi. Tất cả các công đoạn trên đều thực hiện bằng tay.

51. Sau khi được trộn, cá được bảo quản trong hầm tàu và rải đều một lớp muối dày 5cm, đậy kín và rút nước sôi ở đáy hầm.

52. Do tính chất hút nước của muối, nên khi ướp cá với muối, nước ở cá sẽ bị muối hút ra và làm hoà tan muối. Song song đó là quá trình muối thấm vào cá theo hiện tượng thẩm thấu và đồng thời nước ở cá tiếp tục thoát ra khỏi mình cá đi ra môi trường ngoài theo hiện tượng khuếch tán, lượng prô-tít ở cơ thể cá giảm dần đi do quá trình phân giải đạm xảy ra.

53. Sau cùng nước từ cá không thoát ra nữa, nhưng muối trong dung dịch – nước muối cá (nước sôi) vẫn tiếp tục ngấm vào cơ thể cá cho đến khi bão hoà muối. Độ bão hoà muối ở cá thường thấp hơn ở nước sôi. Trong chất ngấm ra từ cá hàm lượng đạm chiếm vai trò quan trọng về chất lượng, còn hàm lượng nước chiếm tỷ lệ lớn về số lượng.

Cụ thể:

- Cá càng tươi thì tốc độ thấm muối càng nhanh.
- Thời gian ướp muối càng dài, chất đạm hữu cơ ngấm ra càng nhiều.
- Nồng độ dung dịch muối càng thấp tác dụng phân giải prô-tít càng mạnh. Nhưng nếu cá nhạt muối, prô-tít (đạm) sẽ bị tổn thất nặng nề do sự phân giải chuyển sang sự phân huỷ, làm mất đi các giá trị dinh dưỡng và tạo ra sự hư thối ở sản phẩm (như chất NH_3 , CO_2 , H_2S).

6.2. Sự tự chín của cá ướp muối

54. Quá trình ướp muối cá diễn ra theo hai giai đoạn:

- Giai đoạn đầu tiên là sự bảo quản, phòng chống hư thối ở cá bằng muối với nồng độ thích hợp.
- Giai đoạn sau là sự tự chín của cá theo thời gian.

55. Đây là một quá trình sinh hoá dưới tác dụng của các men (enzym) ở cá và các men của vi khuẩn trong điều kiện yếm khí, prô-tít bị phân giải thành

các sản phẩm trung gian như: pepton, peptid, acid amin... là những chất ngọt dịu dễ dàng được tiêu hoá trong cơ thể động vật.

56. Sau quá trình chín, lượng đạm ở cơ thể cá bị giảm xuống, hàm lượng đạm ngấm ra hoà tan vào dung dịch muối tăng lên một cách rõ rệt, trong giai đoạn này các chất béo, chất bột đường mặc dù có rất ít nhưng sự phân giải của nó sẽ tạo nên màu sắc, mùi vị đặc trưng của sản phẩm.

57. Tốc độ chín và thời điểm chín của quá trình này phụ thuộc vào điều kiện muối ướp, nhiệt độ môi trường, nồng độ muối ướp.

58. Cần lưu ý quá trình tự chín nói trên phải tuân theo các bước sau đây:

- Cá trộn muối sau khi được đưa về đất liền, đổ vào thùng chượp.
- Sau khi cho cá vào thùng, trong vòng 3-4 ngày, nước bổi được rút ra, rải lên trên mặt một lớp muối dày 2-3cm (Hình 16 và 17).
- Sau 3 đến 4 ngày, quy trình gài nén được thực hiện bằng các thanh chót. Sau đó bơm nước bổi ngập trên bề mặt.
- Quá trình tự chín như vậy được thực hiện trong suốt 12 đến 15 tháng trong thùng ở điều kiện tự nhiên của môi trường.

6.3. Kéo rút nước mắm

59. Sau khi cá chín, bắt đầu quá trình kéo rút nước mắm từ thùng chượp là bước cuối cùng của quy trình sản xuất (Hình 21).

60. Có các cấp độ khác nhau của quá trình kéo rút nước mắm:

- Kéo rút nước mắm cốt: khi nước trong thùng chượp chuyển sang màu nâu vàng và mùi thơm lan tỏa, đó là lúc chượp đã chín và có thể lấy nước mắm được. Mở lù cho nước mắm chảy từ từ ra thùng chứa cho đến hết, sau đó tháo vĩ ém bên trên đi, rửa sạch rồi gài nén lại, bơm nước đã rút ban đầu trở lại thùng. Cứ như thế trộn đều đến khi thấy nước mắm có màu vàng đỏ trong sáng, sánh nhưng không vẫn đục, ngửi có mùi thơm dịu, nếm có vị ngọt đậm đà của đạm rất đặc trưng là lúc có thể lấy được mắm cốt ra thùng thành phẩm.

- Kéo rút nước mắm long: hoà tan muối vào nước sạch đến bão hoà, bơm nước muối tuần hoàn qua các thùng chượp cá cũ (thùng đã rút nước mắm cốt) từ thùng có hàm lượng thấp đến cao, thu được nước mắm thành phẩm gọi là nước mắm long 1. Một hệ thống “que long” gồm khoảng 7 thùng chượp cá cũ. Thời gian cho một “que long” là 7-9 ngày. Quá trình này được lặp lại để thu nước mắm long 2, long 3. Sau đó chuyển nước mắm long sang các thùng chứa.

6.4. Đóng chai

61. Sau khi hoàn tất việc kéo rút nước mắm cốt và nước mắm long hoàn thành, tiến hành đóng chai nước mắm, quy trình bắt đầu bằng việc trộn lẫn nước mắm cốt và nước mắm long loại 1, 2, và 3 để có được nước mắm có độ đậm cần thiết. Theo đó, để được 20 lít nước mắm 35°N từ nước mắm cốt 40°N và nước mắm long 20°N thì phải trộn 15 lít nước mắm cốt 40°N với 5 lít nước mắm long 20°N.
62. Nước mắm được đóng chai theo các loại khác nhau như chai nhựa hoặc chai thủy tinh.

7. Tổ chức kiểm soát

7.1. Kiểm tra và chứng nhận

- **Yêu cầu về đóng chai, ghi nhãn và bảo quản sản phẩm**

63. Sản phẩm nước mắm Phú Quốc phải đảm bảo theo TCN 230:2006 – Tiêu chuẩn Quy định về chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm cho sản phẩm nước mắm mang tên gọi xuất xứ Phú Quốc, được đóng gói vào các dụng cụ chứa đựng kín dưới các hình thức có thể cung cấp đến người tiêu dùng.
64. Nước mắm Phú Quốc phải được ghi nhãn theo Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Chính phủ về nhãn hàng hoá và các văn bản hướng dẫn khác. Cụ thể trên nhãn ít nhất phải có các thông tin sau:
 - Tên hàng hoá và “Tên gọi xuất xứ - nước mắm Phú Quốc”; đối với sản phẩm xuất khẩu: “ Phú Quốc fish sauce - AOC”;
 - Tên và địa chỉ của cơ sở đóng gói, tên và địa chỉ cơ sở chế biến; xuất xứ hàng hoá đối với sản phẩm xuất khẩu.

- Thành phần;
- Chỉ tiêu chất lượng (ghi đậm tổng số gN/l);
- Dung tích nước mắm (đơn vị: lít hoặc mililit);
- Ngày đóng chai, thời hạn sử dụng;
- Hướng dẫn bảo quản, sử dụng;
- Mã số lô hàng;
- Thông tin cảnh báo vệ sinh an toàn.

65. Nước mắm đã đóng chai được bảo quản trong nhà có mái che ở điều kiện tự nhiên của môi trường.

7.2. Kiểm soát chất lượng sản phẩm

66. Để đảm bảo về nguồn gốc nước mắm, và chứng nhận chất lượng sản phẩm, Hội nước mắm Phú Quốc với thành viên là 88 cơ sở sản xuất đã tiến hành xây dựng Bản mô tả sản phẩm Nước mắm Phú Quốc ngày 19/10/2005 và thành lập Ban kiểm soát nội bộ để kiểm tra việc tuân thủ Bản mô tả nói trên. (Tài liệu bổ trợ số 10 “Quy chế tổ chức và hoạt động của Ban kiểm soát Tên gọi xuất xứ Nước mắm Phú Quốc”). Bản mô tả sản phẩm bao gồm các thông tin về:

- Định nghĩa sản phẩm;
- Khoanh vùng địa lý;
- Các đặc trưng của nước mắm Phú Quốc;
- Mối liên hệ giữa vùng địa lý và chất lượng sản phẩm;
- Các công đoạn chi tiết của quá trình sản xuất;
- Bằng chứng về danh tiếng của sản phẩm;
- Các thông tin về chứng nhận và kiểm soát sản phẩm

67. Ban kiểm soát bao gồm 5 thành viên, trong đó có 1 thành viên của Sở Thủy sản, 1 thành viên của Phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, 3 thành viên là những người hiểu biết về quy trình sản xuất nước mắm Phú Quốc được trả lương theo hợp đồng và không liên quan đến lợi ích của bất cứ cơ sở sản xuất nào. Ban Kiểm soát nói trên phối hợp với Chi cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng của Sở Khoa học và Công nghệ Kiên Giang tiến hành việc kiểm soát chất lượng thường xuyên đối với sản phẩm nước mắm Phú Quốc và trên cơ sở đó báo cáo với Hội Nước mắm Phú Quốc.

68. Sau khi cá được đánh về, Ban kiểm soát sẽ kiểm tra xem cá còn tươi và đạt chất lượng theo đúng như yêu cầu hay không. Kết quả kiểm tra sẽ được ghi lại bằng biên bản với các thông số cụ thể như: số tàu, ngày giờ tàu đến, cá được đổ vào thùng số mấy, của doanh nghiệp nào, số lượng cá bao nhiêu.
69. Quy trình kiểm tra sẽ được tiếp tục đối với các khâu ủ chượp, kéo rút nước mắm, đến thành phẩm cuối cùng và việc đóng chai, dán nhãn. Mẫu sản phẩm sẽ được gửi đến Trung tâm Kiểm tra chất lượng và vệ sinh thực phẩm (Naviquacen) thuộc Bộ Nông nghiệp và phát triển nông thôn để kiểm tra mức độ an toàn thực phẩm và xác minh đảm bảo chất lượng (Tài liệu bổ trợ số 11 - Bản sao Báo cáo kiểm tra của Ban Kiểm soát).
70. Dựa vào độ đậm của nước mắm, Ban Kiểm soát có thể kết luận cơ sở sản xuất thành viên có tuân thủ các tiêu chuẩn của Bản mô tả sản phẩm hay không, nếu phát hiện có vi phạm, Ban Kiểm soát sẽ đề nghị các hình thức xử lý theo các mức độ khác nhau:
- Lô hàng vi phạm sẽ không được phép dán nhãn mang tên gọi nước mắm Phú Quốc
 - Khai trừ cơ sở sản xuất khỏi Hội nước mắm Phú Quốc, tước quyền sử dụng tên gọi xuất xứ.
71. Và theo Điều 11 của Quy chế, để Kiểm soát việc tuân thủ theo Bản mô tả sản phẩm, Ủy ban nhân dân tỉnh Kiên Giang đã công nhận Ban Kiểm soát Tên gọi xuất xứ nước mắm Phú Quốc nói đến ở trên có thẩm quyền thẩm tra sự tuân thủ Bản mô tả sản phẩm trước khi sản phẩm được đưa ra thị trường theo Tiêu chuẩn của Hướng dẫn 65 về ISO/IEC, và đưa ra những đề nghị phù hợp đảm bảo tính khách quan, công bằng và chủ động sử dụng nhân lực và nguồn lực để thực hiện chức năng của mình (Tài liệu bổ trợ số 12, Chứng nhận của Ủy ban Nhân dân tỉnh Kiên Giang về Tổ chức kiểm soát theo Điều 11 của Quy chế).

8. Dấu hiệu phân biệt chỉ dẫn địa lý

72. Việc sử dụng tên gọi xuất xứ nước mắm Phú Quốc phải tuân thủ các quy định về dán nhãn và đóng gói sản phẩm. Theo đó, Hội nước mắm Phú Quốc sẽ đưa ra các giải pháp thống nhất về dán nhãn và đóng gói sản

phẩm và hướng dẫn các thành viên sử dụng dấu hiệu “AO” (tên gọi xuất xứ) được xem là dấu hiệu đặc trưng của nhãn (Hình 24).

73. Chỉ những cơ sở sản xuất nào được chứng nhận là đáp ứng yêu cầu của tổ chức kiểm soát mới được sử dụng logo nói trên (Tài liệu bổ trợ số 13).