

Số: 437/QĐ-SHTT

Hà Nội, ngày 3 tháng 6 năm 2024

QUYẾT ĐỊNH

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

CỤC TRƯỞNG CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ

Căn cứ Quyết định số 166/QĐ-BKHCN ngày 26/02/2024 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ ban hành Điều lệ Tổ chức và Hoạt động của Cục Sở hữu trí tuệ;

Căn cứ Điều 118 và Điều 99 của Luật Sở hữu trí tuệ ngày 29/11/2005, được sửa đổi, bổ sung theo Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Sở hữu trí tuệ ngày 19/6/2009, Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Kinh doanh bảo hiểm, Luật Sở hữu trí tuệ ngày 14/6/2019 và Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Sở hữu trí tuệ ngày 16/6/2022;

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

Số đơn: 6-2023-00005

Ngày nộp đơn: 03/4/2023

Người nộp đơn: Trung tâm Tiết kiệm năng lượng và Tư vấn chuyển giao công nghệ

Đà Nẵng

Địa chỉ: 49 Thế Lữ, phường An Hải Bắc, quận Sơn Trà, thành phố Đà Nẵng

Theo đề nghị của Giám đốc Trung tâm Thẩm định Chỉ dẫn địa lý và Nhãn hiệu quốc tế.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00138

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Ủy ban nhân dân quận Liên Chiểu

Địa chỉ: 168 Nguyễn Sinh Sắc, quận Liên Chiểu, thành phố Đà Nẵng

Chỉ dẫn địa lý: Nam Ô

Sản phẩm: Nước mắt

Tính chất đặc thù của sản phẩm:

* *Cảm quan*

- Màu sắc: Màu nâu cánh gián

- Mùi và hương: Mùi thơm dịu đặc trưng của nước mắt, không có mùi lạ

- Vị và hậu vị: Vị mặn, hậu vị ngọt đậm kéo dài.



* *Chất lượng:*

- Hàm lượng Nitơ tổng số (N_t): ≥ 20 g/l
- Hàm lượng Nitơ axit amin so với Nitơ tổng số (N_{aa}/N_t): $> 43,5\%$
- Hàm lượng Nitơ amoniac so với Nitơ tổng số (N_{NH_3}/N_t): $< 14,2\%$.

Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý:

Điều kiện tự nhiên:

Khu vực địa lý là một làng chài cổ nằm ở ven biển vịnh Đà Nẵng, thuộc khu vực khí hậu nhiệt đới gió mùa. Nhiệt độ không khí trung bình năm tại Nam Ô là $25,6^\circ\text{C}$.

Phương pháp sản xuất:

- Nguyên liệu:

+ Cá: Sử dụng khoảng 95% cá Com Than tươi và khoảng 5% là các loài cá nhỏ khác được đánh bắt trên vùng biển Đà Nẵng từ tháng 2 - Tháng 3 âm lịch (vụ mùa cá Nam) và từ tháng 7- tháng 8 âm lịch (vụ mùa cá Bắc).

+ Muối: Sử dụng muối lấy từ vùng Cà Ná (Ninh Thuận), Sa Huỳnh (Quảng Ngãi).

+ Vật dụng: Chum sành, vỉ tre, thanh tre hoặc thanh gỗ, gạo, miếng vải, phễu tre.

- Ủ chượp: Trộn đều cá với muối theo tỉ lệ 3 cá/muối vào vụ mùa cá Nam và 2,5 cá/muối vào vụ mùa cá Bắc. Cho hỗn hợp cá với muối đã được trộn đều vào chum sạch, khô ráo. Khi chum gần đầy, phủ một lớp muối mỏng lên trên, dùng vỉ tre gài xuống, đập nắp chum và phơi nơi khô thoáng.

- Chăm sóc ủ chượp

+ Trong 7 ngày đầu: Mở nắp chum và phơi nắng vào ban ngày, đập nắp chum vào ban đêm.

+ Bắt đầu từ ngày thứ 8, tiến hành kiểm tra mực nước bổi (nước được sinh ra từ hỗn hợp cá và muối). Tùy theo mực nước bổi dâng lên hay hạ thấp xuống dưới mặt chượp, tiến hành múc bớt hoặc thêm nước bổi vào chum. Khi mực nước bổi ổn định (không bị trào ra khỏi miệng chum), dùng vật nặng đè lên vỉ tre gài trên mặt chượp, đập nắp chum.

- Đánh đảo: Sau 3 tháng kể từ khi mực nước bổi ổn định, tiến hành tháo vỉ tre gài và đánh đảo lần thứ nhất. Dùng thanh tre hoặc gỗ đánh đảo đều lần lượt từ trên xuống dưới. Sau lần đánh đảo lần thứ nhất, cứ 30 ngày sau tiến hành đánh đảo đều một lần cho đến khi nước nổi trên mặt chum có màu nâu cánh gián. Dùng khăn sạch thấm rượu mạnh vệ sinh miệng chum mắm sau mỗi lần đánh đảo. Sau 12 tháng - 18 tháng kể từ khi ủ chượp, khi nước màu nâu cánh gián nổi lên nhiều, tiến hành đánh đảo lần cuối rồi lọc lấy nước mắm cốt.



- Lọc nước mắm: Sử dụng nhiều lớp vải lót trong một chiếc phễu tre to và để cho từng giọt mắm nhĩ từ từ xuống. Chỉ lọc một lần lấy nước mắm cốt, không pha đầu. Bỏ bã mắm còn lại và tiến hành rửa chum để chuẩn bị cho mẻ mắm tiếp theo.

- Ổn định nước mắm và đóng chai: Sau khi lọc, nước mắm nhĩ được đựng vào chum/vại, bảo quản nơi cao ráo, khô thoáng trong khoảng 5 đến 10 ngày. Tiến hành đóng chai tại khu vực địa lý.

Khu vực địa lý: Các khối phố Nam Ô 1, Nam Ô 2, Nam Ô 3, Xuân Thiều thuộc phường Hoà Hiệp Nam; Kim Liên thuộc phường Hoà Hiệp Bắc, quận Liên Chiểu, thành phố Đà Nẵng (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

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

- Bản mô tả tính chất/chất lượng/danh tiếng của nước mắm Nam Ô do Trung tâm Tiết kiệm năng lượng và Tư vấn chuyển giao công nghệ Đà Nẵng lập;
- Bản đồ khu vực địa lý.

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

Điều 4. Ghi nhận Quyết định này vào Sổ đăng ký quốc gia về chỉ dẫn địa lý và công bố trên Công báo Sở hữu công nghiệp trong thời hạn 60 ngày kể từ ngày ký.

Điều 5. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký. Chánh Văn phòng Cục, Giám đốc Trung tâm Thẩm định Chỉ dẫn địa lý và Nhãn hiệu quốc tế, Trưởng phòng Đăng ký, Giám đốc Trung tâm Thẩm định sau cấp Văn bằng bảo hộ, Giám đốc Trung tâm Thông tin sở hữu công nghiệp có trách nhiệm thi hành Quyết định này. / *mm*

Nơi nhận:

- Như Điều 5;
- Người nộp đơn/Tổ chức quản lý;
- Lưu: VT, HS.



Lưu Hoàng Long