

VIỆN KHOA HỌC NÔNG NGHIỆP VIỆT NAM
VIỆN THỎ NHƯỠNG NÔNG HÓA



BÁO CÁO TỔNG KẾT DỰ ÁN

**TÊN DỰ ÁN: TẠO LẬP, QUẢN LÝ VÀ PHÁT TRIỂN NHÃN HIỆU
CHỨNG NHẬN “NÉP THƠM HƯNG YÊN” CHO SẢN PHẨM LÚA
NÉP THƠM CỦA TỈNH HƯNG YÊN**

- *Cơ quan chủ quản:* Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Hưng Yên
- *Cơ quan thực hiện:* Viện Thổ nhưỡng Nông hóa
- *Chủ trì dự án:* PGS.TS. Trần Minh Tiến
- *Thời gian thực hiện:* 3/2019 - 2/2021

Hưng Yên, 01/2021

**VIỆN KHOA HỌC NÔNG NGHIỆP VIỆT NAM
VIỆN THỦY NHƯỠNG NÔNG HÓA**

-----803-----

**BÁO CÁO
KẾT QUẢ THỰC HIỆN DỰ ÁN KHOA HỌC**

**TẠO LẬP, QUẢN LÝ VÀ PHÁT TRIỂN NHÃN HIỆU CHỨNG
NHẬN “NẾP THƠM HÙNG YÊN” CHO SẢN PHẨM LÚA NẾP
THƠM CỦA TỈNH HÙNG YÊN**

CƠ QUAN CHỦ TRÌ

CHỦ NHIỆM DỰ ÁN

PGS.TS. Trần Minh Tiến

**SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH HÙNG YÊN
GIÁM ĐỐC**

Trần Tùng Chuẩn

VIỆN KHOA HỌC NÔNG NGHIỆP VIỆT NAM
VIỆN THỎ NHƯỠNG NÔNG HÓA

BÁO CÁO KẾT QUẢ THỰC HIỆN DỰ ÁN KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

**DỰ ÁN: TẠO LẬP, QUẢN LÝ VÀ PHÁT TRIỂN NHÃN
HIỆU CHỨNG NHẬN “NẾP THƠM HÙNG YÊN” CHO
SẢN PHẨM LÚA NẾP THƠM CỦA TỈNH HÙNG YÊN**

ĐƠN VỊ CHỦ TRÌ: VIỆN THỎ NHƯỠNG NÔNG HÓA

Danh sách cán bộ tham gia dự án:

- 1. TS. Trần Minh Tiến - Chủ nhiệm dự án**
- 2. ThS. Vũ Thị Hồng Hạnh - Thư ký dự án**
- 3. CN. Phí Thị Tố Oanh - Kế toán dự án**
- 4. ThS. Trần Thị Minh Thu**
- 5. ThS. Trần Anh Tuấn**
- 6. ThS. Đỗ Trọng Thăng**
- 7. ThS. Vi Thị Huyền**
- 8. ThS. Nguyễn Bùi Mai Liên**
- 9. KS. Mai Thị Hà**
- 10. KS. Đặng Thị Thanh Hảo**

CHỦ NHIỆM DỰ ÁN

ĐƠN VỊ CHỦ TRÌ

Trần Minh Tiến

MỤC LỤC

THÔNG TIN CHUNG VỀ DỰ ÁN.....	1
MỞ ĐẦU.....	4
PHẦN I. KHÁI QUÁT DỰ ÁN.....	6
1.1. Căn cứ xây dựng dự án.....	6
1.1.1. Căn cứ thực tiễn.....	6
1.1.2. Căn cứ pháp lý.....	7
1.2. Nội dung của dự án.....	9
1.3. Phương pháp nghiên cứu.....	16
1.3.1. Phương pháp tiếp cận.....	16
1.3.2. Phương pháp nghiên cứu.....	17
PHẦN II.....	19
TỔ CHỨC THỰC HIỆN VÀ QUẢN LÝ DỰ ÁN.....	19
2.1. Tổ chức thực hiện.....	19
2.2. Quản lý và kinh phí thực hiện dự án.....	19
2.2.1. Quản lý dự án.....	19
2.2.2. Kinh phí thực hiện dự án.....	19
2.3. Quá trình triển khai dự án.....	20
2.4. Phương án chuyên môn.....	20
2.5. Quá trình đăng ký bảo hộ nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”....	21
PHẦN III. KẾT QUẢ THỰC HIỆN DỰ ÁN.....	22
I. CƠ SỞ KHOA HỌC VÀ THỰC TIỄN CHO VIỆC ĐĂNG KÝ NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN “NẾP THƠM HƯNG YÊN” CHO SẢN PHẨM LÚA NẾP THƠM CỦA TỈNH HƯNG YÊN.....	22
3.1. Xác lập quyền đối với nhãn hiệu chứng nhận.....	22
3.1.1. Thiết kế, lựa chọn mẫu nhãn hiệu chứng nhận.....	22
3.1.2. Xác định chủ sở hữu nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”.....	23
3.2. Cơ sở khoa học cho việc xây dựng sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”.....	24
3.2.1. Xác định nguồn gốc, xuất xứ cho sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”.....	24
3.2.2. Tiêu chí về hình thái và chất lượng “Nếp thơm Hưng Yên”.....	26

3.2.3. Đặc thù về điều kiện tự nhiên quyết định đến chất lượng và đặc tính của lúa nếp thơm Hưng Yên.....	31
3.2.3.1. Giới hạn vùng phân bố.....	31
3.2.3.2. Địa hình, địa mạo.....	32
3.2.3.3. Sông ngòi, thủy văn.....	32
3.2.3.4. Khí hậu.....	32
3.2.3.5. Thực trạng đất vùng trồng lúa nếp thơm Hưng Yên.....	35
3.2.3. Quy trình kỹ thuật canh tác và bảo quản lúa nếp thơm Hưng Yên.....	37
3.2.3.1. Nguồn gốc.....	37
3.2.3.2. Một số đặc tính chủ yếu của giống lúa nếp thơm Hưng Yên.....	37
3.2.3.3. Chân đất.....	37
3.2.3.4. Thời vụ gieo cấy.....	37
3.2.3.5. Biện pháp kỹ thuật.....	38
3.2.3.6. Kỹ thuật làm mạ và cấy.....	38
3.2.3.7. Chăm sóc.....	39
3.2.3.8. Thu hoạch và bảo quản.....	41
3.2.4. Xây dựng bản đồ khu vực đăng ký NHCN “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên.....	42
3.2.5. Xây dựng Quy chế quản lý và sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”.....	44
3.2.6. Hoàn thiện hồ sơ đăng ký nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”.....	44
3.2.7. Hoạt động công bố nhãn hiệu chứng nhận Đăng ký nhãn hiệu.....	45
II. QUẢN LÝ VÀ PHÁT TRIỂN NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN “NẾP THƠM HƯNG YÊN”.....	48
3.3. Việc định hình mô hình hệ thống tổ chức các cơ quan tham gia quản lý.....	51
3.4. Mô hình kiểm soát chất lượng sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận.....	56
3.5. Xây dựng hệ thống văn bản làm cơ sở cho hoạt động quản lý nhãn hiệu chứng nhận nếp thơm Hưng Yên.....	57
3.6. Thử nghiệm đăng ký mã số mã vạch cho sản phẩm “Nếp thơm Hưng Yên”.59	59
3.7. Xây dựng hệ thống các phương tiện quảng bá, phát triển giá trị nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên.....	61
3.7.1. Xây dựng phương án thiết kế hệ thống logo nhận diện thương hiệu.....	61
3.7.2. Triển khai các hoạt động quảng bá, phát triển nhãn hiệu chứng nhận.....	62
3.8. Mức độ thực hiện nội dung so với hợp đồng.....	75

PHẦN IV. HIỆU QUẢ CỦA DỰ ÁN, BÀI HỌC KINH NGHIỆM VÀ ĐỊNH HƯỚNG QUẢN LÝ, PHÁT TRIỂN NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN NẾP THƠM HƯNG YÊN.....	77
4.1. Hiệu quả của dự án.....	77
4.1.1. Hiệu quả về khoa học.....	77
4.1.2. Hiệu quả kinh tế.....	77
4.1.3. Hiệu quả xã hội.....	78
4.2. Bài học kinh nghiệm.....	79
4.3. Đề xuất, kiến nghị.....	80
PHẦN V. KẾT LUẬN VÀ ĐỀ NGHỊ.....	82
1. Kết luận.....	82
2. Đề nghị.....	83
TÀI LIỆU THAM KHẢO.....	84
PHỤ LỤC.....	84

DANH MỤC BẢNG BIỂU

Bảng 1: Đặc điểm hình thái, cảm quan của lúa nếp thơm Hưng Yên.....	29
Bảng 2: Đặc điểm hình thái, cảm quan của gạo nếp thơm Hưng Yên.....	30
Bảng 3. Các chỉ số thống kê về các tính chất lý hóa học trong đất.....	35

DANH MỤC HÌNH

Hình 1. Mẫu NHCN được phác thảo để lấy ý kiến góp ý.....	22
Hình 2. Hình ảnh hội thảo lấy ý kiến thống nhất mẫu NHCN chính thức cho sản phẩm lúa nếp Hưng Yên.....	23
Hình 3. Mẫu nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” chính thức.....	23
Hình 4: Ruộng lúa Nếp thơm Hưng Yên.....	27
Hình 5. Biểu đồ lượng mưa trung bình năm tại các trạm đo.....	33
Hình 6. Biểu đồ nhiệt độ theo tháng tại một số trạm đo.....	34
Hình 7. Biểu đồ độ ẩm theo tháng tại một số trạm đo.....	34
Hình 8. Biểu đồ tổng lượng bốc hơi theo tháng tại một số trạm đo.....	35
Hình 9. Bản đồ khu vực nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” đã được bảo hộ.....	43
Hình 10. Giấy chứng nhận nhãn hiệu “Nếp thơm Hưng Yên”.....	45
Hình 11: Ông Đinh Hữu Phú – Cục Trưởng Cục Sở hữu trí tuệ trao Giấy chứng nhận NHCN cho chủ hữu là Sở Khoa học và Công nghệ Hưng Yên.....	46
Hình 12. Đại diện lãnh đạo Bộ KHCN, Cục Sở hữu trí tuệ, UBND tỉnh Hưng Yên thăm quan gian hàng trưng bày sản phẩm “Nếp thơm Hưng Yên”.....	48
Hình 13: Ông Trần Tùng Chuẩn - Giám đốc Sở Khoa học và Công nghệ Hưng Yên trao Giấy chứng nhận Quyền sử dụng NHCN cho các tổ chức, hộ gia đình.	48
Hình 14. Hình ảnh đại biểu thăm quan gian hàng trưng bày nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” tại hội nghị.....	50
Hình 15. Sơ đồ mô hình tổ chức quản lý nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”.....	52
Hình 16. Sơ đồ mô hình tham gia của các chủ thể vào hệ thống quản lý nhãn hiệu chứng nhận.....	54
Hình 17. Giấy chứng nhận đăng ký mã số mã vạch cho sản phẩm.....	60
Hình 18. Thông tin sản phẩm đăng ký MSMV được quét thử nghiệm.....	61
Hình 19. Hình ảnh hội nghị tập huấn cho các hộ gia đình sản xuất, kinh doanh lúa nếp thơm Hưng Yên mang nhãn hiệu chứng nhận.....	63

CÁC CHỮ VIẾT TẮT

NHCN	Nhân hiệu chứng nhận
SHTT	Sở hữu trí tuệ
FAO	Food and Agriculture Organization (Tổ chức Nông Lương Liên hiệp quốc)
GDP	Gross Domestic Product (Tổng sản phẩm quốc nội)
GIS	Geographic Information System (Hệ thống Thông tin Địa lý)
ISRIC	International Soil Reference and Information Centre (Trung tâm Thông tin và Tư liệu đất Quốc tế)
KH&CN	Khoa học và Công nghệ
NN&PTNT	Nông nghiệp và Phát triển nông thôn
PCA	Principal Component Analysis (Phân tích thành phần chính)
TCN	Tiêu chuẩn Ngành
TCVN	Tiêu chuẩn Quốc gia
WTO	World Trade Organization (Tổ chức Thương mại Thế giới)
UBND	Ủy ban nhân dân
HTX	Hợp tác xã
TNHH	Trách nhiệm hữu hạn

LỜI CẢM ƠN

Ban chủ nhiệm dự án “*Tạo lập, quản lý và phát triển nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên*” xin chân thành cảm ơn:

Ủy ban nhân dân tỉnh Hưng Yên, Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Hưng Yên, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh Hưng Yên, Cục Sở hữu Trí tuệ, Viện Thổ nhưỡng Nông hóa, Trung tâm giống cây trồng tỉnh Hưng Yên, các thành viên tham gia dự án, phòng Nông nghiệp các huyện, thị xã trên địa bàn tỉnh Hưng Yên, các hộ nông dân tại các vị trí thu mẫu.

Đã nhiệt tình hỗ trợ, tạo mọi điều kiện thuận lợi, chia sẻ những khó khăn trong quá trình dự án. Dự án đã hoàn thành các nội dung nghiên cứu theo đúng tiến độ và hợp đồng đã ký kết.

Trân trọng cảm ơn!

THÔNG TIN CHUNG VỀ DỰ ÁN

1. Tên dự án: *Tạo lập, quản lý và phát triển nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên.*

2. Thời gian thực hiện: 24 tháng (từ tháng 03/2019 - 2/2021)

3. Cấp quản lý: Tỉnh

4. Tổ chức, cá nhân đăng ký chủ trì thực hiện dự án:

- Tên tổ chức chủ trì đề tài: **Viện Thổ nhưỡng Nông hóa**

- Điện thoại/Fax: 024 38362379; 04 38388957; Fax: (84) 4 838 9924

- Địa chỉ: Phường Đức Thắng, Quận Bắc Từ Liêm, Hà Nội

- Họ và tên thủ trưởng tổ chức: **Trần Minh Tiến**

- Số tài khoản: 3713.0

- Kho bạc nhà nước Nam Từ Liêm, Hà Nội

- Họ và tên chủ trì dự án: **Trần Minh Tiến**

- Năm sinh: 1974

; Giới tính: Nam

- Học hàm, học vị/ Trình độ chuyên môn: Phó giáo sư, Tiến sĩ ; Năm đạt: 2009

- Chức danh khoa học: Nghiên cứu viên cao cấp

- Chức vụ: Viện trưởng

- Điện thoại: 04 38362379; 04 38388957

- Email: tranminhtien74@yahoo.com; Fax: (84) 4 838 9924

- Tên tổ chức đang công tác: Viện Thổ nhưỡng Nông hóa

- Địa chỉ tổ chức: Phường Đức Thắng, Quận Bắc Từ Liêm, Hà Nội

- Địa chỉ nhà riêng: 1401 - A3 - Làng quốc tế Thăng Long, phường Dịch Vọng, quận Cầu Giấy, thành phố Hà Nội

5. Kinh phí thực hiện dự án: 878.450.000 đồng.

Trong đó:

- Từ ngân sách Trung ương: 0 đồng.

- Từ ngân sách địa phương: 878.450.000 đồng

- Từ các doanh nghiệp tham gia: 0 đồng

- Từ các nguồn khác: 0 đồng

6. Mục tiêu của dự án

6.1. Mục tiêu chung

Xây dựng, tạo lập, quản lý và phát triển nhãn hiệu chứng nhận "Nếp thơm Hưng Yên" cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên, nhằm bảo vệ uy tín, nâng cao danh tiếng và khả năng cạnh tranh của sản phẩm lúa nếp thơm trên thị trường, góp phần giải quyết công ăn việc làm và tăng thu nhập cho nông dân trong tỉnh Hưng Yên.

6.2. Mục tiêu cụ thể

- Xác lập quyền sở hữu trí tuệ NHCN “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên.

- Thiết lập hệ thống quản lý sản phẩm lúa nếp thơm mang nhãn hiệu chứng nhận và quản lý chất lượng cho sản phẩm sau khi được bảo hộ nhằm đảm bảo việc kiểm soát chất lượng và truy xuất nguồn gốc, xuất xứ sản phẩm.

- Nhãn hiệu chứng nhận "Nếp thơm Hưng Yên" được đăng ký bảo hộ, sử dụng, quản lý và khai thác có hiệu quả.

7. Sản phẩm của dự án

TT	Tên sản phẩm	Yêu cầu khoa học cần đạt		Ghi chú
		Theo kế hoạch	Thực tế đạt được	
1	Giấy chứng nhận đăng ký NHCN “Nếp thơm Hưng Yên”	01 bản gốc	Đã được Cục Sở hữu trí tuệ cấp	
2	Báo cáo tổng kết	01 bộ	Đầy đủ	
3	Báo cáo tóm tắt	01 bộ	Đầy đủ	
4	Phụ lục sản phẩm đính kèm báo cáo tổng kết bao gồm:	01 bộ	Đầy đủ	
4.1	<i>Hệ thống các văn bản phục vụ quản lý NHCN</i>	<i>Được thông qua</i>	<i>Được thông qua và áp dụng vào thực tế</i>	
a	Quy chế quản lý và sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên			
b	Quy chế kiểm soát chất lượng sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên			
c	Quy chế cấp, thu hồi, sửa đổi, bổ sung, gia hạn, cấp lại Giấy chứng nhận quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên			
d	Quy chế quy định về sử dụng tem, nhãn, bao bì sản phẩm “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên			
e	Quy trình kỹ thuật canh tác và bảo quản sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên			
f	Mô hình quản lý nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên			

4.2	Các sản phẩm chuyên đề và báo cáo			
a	Báo cáo tổng hợp kết quả điều tra			
b	Báo cáo tra cứu đánh giá về khả năng bảo hộ của nhãn hiệu chứng nhận			
c	Báo cáo xây dựng Bộ tiêu chí cơ sở Nếp thơm Hưng Yên và các kết quả phân tích mẫu lúa nếp thơm được trồng tại Hưng Yên			
d	Báo cáo kết quả phân tích các yếu tố cảm quan, chất lượng lúa nếp thơm Hưng Yên			
e	Chuyên đề xây dựng hệ thống biểu mẫu, sổ sách theo dõi việc ghi chép biểu mẫu phục vụ quản lý nhãn hiệu chứng nhận			
f	Chuyên đề nghiên cứu ảnh giá thị trường, ngành hàng, xây dựng phương án phát triển thị trường tiêu thụ, thương mại hóa sản phẩm "nếp thơm Hưng Yên"			
g	Chuyên đề Xây dựng chuyên đề về chuỗi liên kết trong việc phát triển sản phẩm mang NHCN			
h	Xây dựng chuyên đề về an toàn thực phẩm trong hoạt động sản xuất, kinh doanh Nếp thơm Hưng Yên			
i	Xây dựng chuyên đề chiến lược xây dựng thương hiệu cho sản phẩm mang NHCN "Nếp thơm Hưng Yên"			
k	Bản đồ vùng lãnh thổ tương ứng với nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” tỷ lệ 1/10.000			
5	Bộ hồ sơ hoàn thiện để đăng ký nhãn hiệu chứng nhận theo quy định	01 bộ	Đã được Cục Sở hữu trí tuệ chấp nhận đơn	
6	Giấy chứng nhận đăng ký mã số mã vạch cho Hợp tác xã sử dụng NHCN	01 bộ	Đã được Tổng Cục Tiêu chuẩn đo lường chất lượng cấp	
7	Hệ thống logo, tem nhãn banner, poster nhận diện thương hiệu “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên			
7.1	Sổ tay hướng dẫn quản lý và sử dụng NHCN	01 quyển		
7.2	Bản điện tử mẫu thiết kế NHCN để đăng ký: tem nhãn, bao bì, banner, poster	01 đĩa DVD		
8	Đĩa dữ liệu chứa toàn bộ cáo cáo tổng hợp và danh mục các sản phẩm	Đĩa DVD		

MỞ ĐẦU

Nhắc đến các sản phẩm nổi tiếng của tỉnh Hưng Yên, nhiều người nghĩ ngay đến những đặc sản nổi tiếng như: Nhãn lồng, gà Đông Tảo, Tương bần, Cam Văn Giang, Chuối tiêu hồng, Mật ong hoa nhãn Hưng Yên, Cam Hưng Yên, Vải trứng Hưng Yên, Nếp thơm Hưng Yên....

Ươm mầm từ tên gọi "nếp Yên Mỹ", giống lúa quý này đang vượt khỏi "tầm địa phương" để vươn xa. Giống lúa nếp thơm này khởi nguồn từ giống lúa nếp của nông dân thị trấn Yên Mỹ, huyện Yên Mỹ, và đã được Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn công nhận là giống lúa Quốc gia (Quyết định số 202/QĐ-TT-CLT ngày 09 tháng 06 năm 2015).

Với chất lượng thơm ngon đặc biệt, nếp thơm Hưng Yên đã được tiêu thụ mạnh và rất được ưa chuộng tại thị trường các tỉnh/thành như Hà Nội, Hải Dương, Quảng Ninh, Lạng Sơn, Điện Biên... và đã được xuất khẩu đi các thị trường ngoài nước như Đài Loan, Trung Quốc, Hàn Quốc... Trước nhu cầu của thị trường, nhiều nhà sản xuất đã tập trung đầu tư phát triển lúa nếp thơm Hưng Yên. Tuy nhiên, do chưa có cơ sở khoa học để xác định các vùng trồng tạo ra chất lượng đặc trưng của vùng nếp thơm Hưng Yên, cũng như cơ sở khoa học để xây dựng lúa nếp thơm hiệu chứng nhận cho giống lúa nếp này, nên việc đăng ký bảo hộ chất lượng sản phẩm vẫn chưa được thực hiện, dẫn đến có nhiều sản phẩm chất lượng kém cũng mang thương hiệu nếp thơm Hưng Yên, làm giảm giá trị thương hiệu và giảm thu nhập của người dân trồng loại lúa đặc sản này.

Hưng Yên là một tỉnh nằm ở trung tâm Đồng bằng sông Hồng, trong vùng kinh tế trọng điểm Bắc Bộ và tam giác kinh tế Hà Nội - Hải Phòng - Quảng Ninh; là cửa ngõ phía Đông của thủ đô Hà Nội với tổng diện tích đất tự nhiên là 93.022,44 ha. Hưng Yên mang nhiều nét đặc trưng của một tỉnh đồng bằng, không có đồi, núi, địa hình tương đối bằng phẳng, đất đai phì nhiêu, có nhiều tiềm năng để phát triển sản xuất nông nghiệp.

Thực hiện chủ trương của Đảng và Nhà nước, thời gian qua, hoạt động sở hữu trí tuệ của tỉnh Hưng Yên đã có nhiều chuyển biến tích cực. Nhiều tổ chức, cá nhân, doanh nghiệp, hội làng nghề đã tiến hành đăng ký xác lập bảo hộ quyền sở hữu trí tuệ, khai thác tài sản trí tuệ. Sở Khoa học và Công nghệ đã tham mưu UBND tỉnh phê duyệt Kế hoạch Khoa học và Công nghệ hàng năm với một số dự án, nhiệm vụ về tuyên truyền, hỗ trợ xây dựng, quản lý và phát triển thương hiệu các sản phẩm nổi tiếng, đặc thù của tỉnh. Tỉnh cũng giao cho các ban ngành chức năng và các đơn vị có năng lực tổ chức nhiều lớp đào tạo, tập huấn về sở hữu trí tuệ cho các đối tượng liên quan. Qua đó góp phần nâng cao sức cạnh tranh của một số sản phẩm được bảo hộ, nhận thức của cán bộ, công chức, nhân dân, các doanh nghiệp trong tỉnh về sở hữu trí tuệ được nâng lên. Một số sản phẩm tiêu biểu của tỉnh đã được bảo hộ sở hữu trí tuệ và đang trong quá trình khai thác sử dụng tốt như chỉ dẫn địa lý nhãn lồng Hưng Yên, nhãn hiệu chứng nhận vải trứng Hưng Yên, cam Hưng Yên, long nhãn Hưng Yên, nhãn hiệu tập thể hoa Xuân Quan...

Trong chiến lược phát triển ngành nông nghiệp, tỉnh Hưng Yên đã xác định các sản phẩm nông nghiệp chủ lực là: lúa chất lượng cao (nếp thơm Hưng Yên), Bò thịt chất lượng cao, lợn hướng nạc, gà Đông Tảo, Đông Tảo lai, lúa nếp thơm, nhãn lồng, vải lai, cam, bưởi, chuối, hoa các loại, cây cảnh, một số cây dược liệu và rau màu các loại. Đây là những sản phẩm hứa hẹn sẽ tạo ra bước đột phá cho nền nông nghiệp của tỉnh bởi đáp ứng được các tiêu chí về điều kiện thổ nhưỡng, có khả năng phát triển thành vùng nguyên liệu lớn cũng như nhu cầu thị trường. Một giải pháp được đề ra song song với chiến lược phát triển trên là việc xây dựng và phát triển tổ hợp, hợp tác xã, điểm liên kết giá trị trong sản xuất cũng như đăng ký lúa nếp thơm hiệu, thương hiệu hàng hóa nhằm nâng cao giá trị sản phẩm.

Hiện nay, nếp thơm Hưng Yên có nguồn gốc từ Hưng Yên chưa có một thương hiệu để quảng bá danh tiếng cũng như khẳng định chất lượng của sản phẩm. Người tiêu dùng biết đến chủ yếu là thông qua người thân giới thiệu sản phẩm. Do đó, nếu chúng ta không tạo ra một cơ sở pháp lý để bảo vệ thì giá trị của sản phẩm này sẽ bị mai một, hơn nữa việc khai thác nếu không có biện pháp quản lý, bảo vệ thì nguồn nguyên liệu có thể bị cạn kiệt. Bí quyết gia truyền xay xát, công nghệ có thể mất đi nếu không gìn giữ và bảo tồn. Chính vì vậy, việc đăng ký, xây dựng và phát triển nhãn hiệu chứng nhận cho sản phẩm “Nếp thơm Hưng Yên” không chỉ chứng minh cho chất lượng vượt trội của lúa nếp thơm Hưng Yên so với các sản phẩm cùng loại khác, mà còn khẳng định chất lượng nông sản của Việt Nam ra thị trường thế giới. Việc xây dựng, quản lý và quảng bá thương hiệu cho các sản phẩm nông nghiệp và làng nghề nhằm bảo hộ và quảng bá danh tiếng các sản phẩm chủ lực của mỗi địa phương trong tỉnh, tránh bị lạm dụng hoặc giả mạo, giúp người tiêu dùng nhận biết và lựa chọn đúng sản phẩm chất lượng, góp phần quan trọng bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, truy xuất nguồn gốc, xuất xứ các sản phẩm hàng hóa trên địa bàn tỉnh, tạo dựng được một thương hiệu đặc trưng của tỉnh Hưng Yên.

Dự án: ***Tạo lập, quản lý và phát triển nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên*** do Viện Thổ nhưỡng Nông hóa chủ trì, PGS.TS. Trần Minh Tiến làm chủ nhiệm dự án thực hiện từ tháng 3/2019 đến tháng 2/2021.

PHẦN I. KHÁI QUÁT DỰ ÁN

1.1. Căn cứ xây dựng dự án

1.1.1. Căn cứ thực tiễn

Hung Yên là một tỉnh nằm ở trung tâm Đồng bằng sông Hồng, trong vùng kinh tế trọng điểm Bắc Bộ và tam giác kinh tế Hà Nội - Hải Phòng - Quảng Ninh; là cửa ngõ phía Đông của thủ đô Hà Nội với tổng diện tích đất tự nhiên là 93.022,44 ha. Phía Bắc giáp tỉnh Bắc Ninh; phía Đông giáp tỉnh Hải Dương; phía Tây và Tây Bắc giáp thủ đô Hà Nội; phía Nam và Tây Nam giáp tỉnh Thái Bình và tỉnh Hà Nam. Nằm ở trung tâm đồng bằng Bắc Bộ, Hưng Yên mang nhiều nét đặc trưng của một tỉnh đồng bằng, không có đồi, núi, địa hình tương đối bằng phẳng, đất đai phì nhiêu, có nhiều tiềm năng để phát triển sản xuất nông nghiệp. Đất trồng cây hàng năm, đất vườn có khả năng trồng nhiều cây có giá trị kinh tế cao như: lúa nếp thơm, vải, táo, cam, quýt, hoa cây cảnh, rau các loại, cây dược liệu... đang tăng nhanh, và vẫn còn có khả năng mở rộng diện tích thêm. Hưng Yên thuộc vùng khí hậu nhiệt đới gió mùa, có mùa đông lạnh, mùa hè nóng ẩm. Nhiệt độ trung bình năm 23,9°C, nhiệt độ trung bình tháng cao nhất 29,5°C (tháng Sáu) nhiệt độ trung bình tháng thấp nhất 15,1°C (tháng Một) sự chênh lệch giữa tháng cao nhất và thấp nhất khoảng 13,5 - 15°C. Đất đai của Hưng Yên khá đồng nhất, toàn tỉnh có có duy nhất 01 nhóm đất chính đó là nhóm đất phù sa, Hưng Yên có hệ thống sông ngòi khá dày đặc gồm các con sông chính như: Sông Hồng, sông Luộc, sông Cửu An, sông Kẻ Sắt... và hệ thống thủy nông lớn nhất miền Bắc đó là kênh Bắc Hưng Hải với trữ lượng nước lớn, phong phú.

Cũng chính vì điều kiện khí hậu và đất đai đặc trưng của tỉnh Hưng Yên nên lúa nếp thơm Hưng Yên mới ngon và nổi tiếng đến vậy. Nếp thơm Hưng Yên có những ưu điểm như: ngắn ngày, thời gian sinh trưởng và phát triển tốt, năng suất cao, ổn định, nhiễm nhẹ với các loại sâu bệnh hại chính, chống chịu khá với điều kiện ngoại cảnh bất thuận, chất lượng gạo tốt, cơm dẻo, xôi bóng, thơm. Tuy nhiên vẫn tồn tại câu hỏi tại sao người nông dân Hưng Yên vẫn thấy rất khó khăn trong việc làm giàu từ sản phẩm danh tiếng trên. Một lý do là sự thiếu vắng những thương hiệu và lúa nếp thơm hiệu đã làm nếp thơm Hưng Yên không được phân biệt với các loại giống lúa nếp thơm khác trong và ngoài tỉnh. Một lý do khác là không có quản lý chất lượng, không có hệ thống quản lý và giám sát chất lượng trong chuỗi giá trị từ sản xuất, chế biến và tiêu thụ. Do vậy, chất lượng không đồng đều và luôn biến động. Không có sự gắn kết nông dân và các bên tham gia khác như với thương lái, việc canh tác, chế biến và tiêu thụ sản phẩm vẫn chưa được điều phối và tổ chức. Điều này đã dẫn tới rất nhiều yếu kém: thiếu các kỹ thuật canh tác hiệu quả, đầu tư hạn chế cho phát triển thương hiệu, hệ thống quản lý chất lượng và chế biến, việc giao dịch mất nhiều thời gian và chi phí với các đối tác kinh doanh khác.

Từ thực tế trên, yêu cầu đặt ra với các cơ quan chức năng của tỉnh như Ủy ban nhân dân các cấp, Sở Khoa học và Công nghệ, các Sở, ban, ngành có liên quan, đặc biệt là đối với người dân sản xuất và kinh doanh nếp thom Hưng Yên là phải xây dựng thương hiệu riêng cho sản phẩm đặc sản địa phương, đăng ký bảo hộ lúa nếp thom hiệu nếp thom Hưng Yên để cùng nhau gìn giữ, bảo vệ giá trị văn hóa của tỉnh nhà, cũng như khai thác giá trị kinh tế của sản phẩm nếp thom Hưng Yên một cách phù hợp và hiệu quả cao.

Với xu thế hội nhập kinh tế, nền kinh tế thị trường đang ngày càng đòi hỏi các sản phẩm có chất lượng cao, có sự đảm bảo về chất lượng, giá cả ổn định. Chính vì vậy, một yêu cầu cấp thiết đặt ra cho nếp thom Hưng Yên là phải xác định được tên tuổi và chỗ đứng trên thị trường trong nước cũng như thị trường nước ngoài, tăng cường lợi thế cạnh tranh, thúc đẩy việc phát triển một loại cây có giá trị kinh tế, tăng thu nhập cho người dân.

Trước những vấn đề trên, sản phẩm nếp thom Hưng Yên cần phải khẳng định chất lượng, xác định đặc thù và tạo thương hiệu cạnh tranh trên thị trường. Do đó cần phải:

- + Xây dựng thương hiệu cho sản phẩm và quảng bá trên các phương tiện truyền thông; xây dựng quy trình sản xuất, chế biến và bảo quản chúng.
- + Xác định đặc thù về hình thái, chất lượng của nếp thom Hưng Yên.
- + Xác định khu vực trồng lúa nếp thom Hưng Yên đã lựa chọn có đủ điều kiện để sản xuất, canh tác và bảo hộ.

Có thể thấy giá trị và lợi ích của lúa nếp thom Hưng Yên đã mang lại những tiềm năng phát triển to lớn cho sản phẩm này. Việc tiến hành xây dựng nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thom Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thom của tỉnh Hưng Yên là một việc làm cần thiết và cấp bách. Kết quả của dự án không chỉ chứng minh cho chất lượng vượt trội của giống lúa nếp thom Hưng Yên so với các sản phẩm cùng loại khác, mà còn khẳng định chất lượng nông sản của Việt Nam ra thị trường thế giới. Xây dựng thành công nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thom Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thom của tỉnh Hưng Yên không chỉ giúp người dân mở rộng diện tích, nâng cao chất lượng sản phẩm, tăng sức cạnh tranh trên thị trường mà còn giúp người dân tăng thu nhập từ chính cây lúa. Kết quả sẽ là tiền đề để nâng cao uy tín của sản phẩm trên thị trường, quản lý chất lượng sản phẩm, đồng thời nâng cao hiệu quả kinh tế của tỉnh Hưng Yên.

1.1.2. Căn cứ pháp lý

- Luật Sở hữu trí tuệ ngày 29 tháng 11 năm 2005;
- Luật Trồng trọt ngày 19 tháng 11 năm 2018;
- Luật số 36/2009/QH12 ngày 16 tháng 9 năm 2009 sửa đổi bổ sung một số điều của Luật Sở hữu trí tuệ ngày 29 tháng 11 năm 2005;
- Nghị định số 103/2006/NĐ-CP ngày 22/9/2006 của Chính phủ quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật Sở hữu trí tuệ về sở hữu công nghiệp;

- Nghị định 94/2019/NĐ-CP ngày 13/12/2019 Quy định chi tiết một số điều của Luật Trồng trọt về giống cây trồng và canh tác;
- Thông tư số 01/2007/TT-BKHCN ngày 14/2/2007 của Bộ Khoa học và Công nghệ hướng dẫn thi hành Nghị định số 103/2006/NĐ-CP ngày 22/9/2006 của Chính phủ quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật sở hữu trí tuệ về sở hữu;
- Quyết định số 1068/QĐ-TTg ngày 22/8/2019 của Thủ tướng Chính phủ về việc phê duyệt Chiến lược SHTT đến năm 2030;
- Quyết định số 202/QĐ-TT-CLT ngày 09/6/2015 của Cục trồng trọt về việc công nhận giống cây trồng nông nghiệp mới; Bằng bảo hộ giống cây trồng số 37.VN.2014 ngày 14/12/2014 của Cục Trồng trọt;
- Quyết định số 1618/QĐ-UBND ngày 13/06/2017 của Ủy ban nhân tỉnh Hưng Yên về việc phê duyệt Chương trình phát triển tài sản trí tuệ tỉnh Hưng Yên, giai đoạn 2017-2020;
- Quyết định số 726/QĐ-UBND ngày 08/3/2019 của UBND tỉnh về việc ban hành các ngành hàng, sản phẩm khuyến khích ưu tiên hỗ trợ thực hiện liên kết gắn sản xuất với với tiêu thụ sản phẩm trên địa bàn tỉnh Hưng Yên;
- Quyết định số 817/2019/QĐ-UBND, ngày 26/3/2019 của UBND tỉnh ban hành Đề án mỗi xã một sản phẩm tỉnh Hưng Yên giai đoạn 2018-2020, định hướng đến năm 2025;
- Báo cáo điều chỉnh bổ sung quy hoạch phát triển nông nghiệp, nông thôn tỉnh Hưng Yên giai đoạn 2010-2015, định hướng 2020;
- Căn cứ Quyết định số 706/QĐ-UBND ngày 07/3/2019 của Ủy ban nhân dân tỉnh Hưng Yên về việc Phê duyệt Kế hoạch Khoa học và Công nghệ năm 2019 tỉnh Hưng Yên;
- Căn cứ Hợp đồng thực hiện dự án khoa học và công nghệ số 15/HĐ-SKHHCN ngày 14 tháng 3 năm 2019 giữa Sở Khoa học và Công nghệ Hưng Yên với Viện Thổ nhưỡng Nông hóa về việc thực hiện đề tài *“Tạo lập, quản lý và phát triển lúa nếp thơm hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên”*.
- Căn cứ công văn số 3181/UBND-KT2 ngày 18/12/2019 của Ủy ban nhân dân tỉnh Hưng Yên về việc cho phép Sở Khoa học và Công nghệ sử dụng địa danh “Hưng Yên” để đăng ký nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”.
- Căn cứ Quyết định số 28/QĐ-SKHHCN ngày 09/3/2020 của Giám đốc Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Hưng Yên về việc ban hành Quy chế quản lý và sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm thóc, gạo nếp thơm của tỉnh Hưng Yên.
- Quyết định số 28691/QĐ-SHTT ngày 28/4/2020 của Cục Sở hữu trí tuệ về việc chấp nhận đơn hợp lệ.

- Quyết định số 68305/QĐ-SHTT ngày 26/8/2020 của Cục Sở hữu trí tuệ về việc cấp Giấy chứng nhận đăng ký nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên số 361081;

1.2. Nội dung của dự án

Theo kết quả điều tra sơ bộ, tổng diện tích trồng lúa nếp thơm tỉnh Hưng Yên khoảng 7.000 ha phân bố ở các huyện: Yên Mỹ, Mỹ Hào, Phù Cừ, Tiên Lữ, Kim Động, Ân Thi... Theo định hướng phát triển nông nghiệp của tỉnh Hưng Yên đưa diện tích lúa nếp thơm lên khoảng 9.000 ha. Chính vì vậy, để đảm bảo tính khả thi và hiệu quả của dự án, việc xây dựng NHCN “nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp của tỉnh Hưng Yên trên toàn bộ diện tích khoảng 9.000 ha với các nội dung sau:

Nội dung 1. Thu thập tài liệu, điều tra, khảo sát, lấy mẫu phân tích vùng trồng lúa nếp thơm tỉnh Hưng Yên

1. Khảo sát, đánh giá thực trạng hoạt động liên quan đến sở hữu trí tuệ phục vụ xây dựng hồ sơ đăng ký bảo hộ nhãn hiệu chứng nhận đối với sản phẩm “Nếp thơm Hưng Yên” của tỉnh Hưng Yên

+ Điều tra, khảo sát, thu thập thông tin có liên quan về vùng địa danh và uy tín, chất lượng, giá trị về mặt kinh tế cũng như xã hội của Nếp thơm Hưng Yên.

+ Điều tra, thu thập tài liệu, số liệu và các kết quả nghiên cứu về Nếp thơm Hưng Yên và vùng trồng lúa nếp có chất lượng ngon nhất và hình thức đẹp nhất nhằm mục đích xác định sơ bộ các đặc thù có thể lựa chọn dùng làm tiêu chí chứng nhận cho đăng ký chứng nhận;

+ Điều tra hiện trạng canh tác vùng trồng Nếp thơm Hưng Yên, đặc điểm hình thái của Nếp thơm Hưng Yên. Điều tra về quy mô, hiện trạng, đánh giá thực trạng về hoạt động của vùng sản xuất lúa nếp thơm.

2. Xây dựng cơ sở khoa học và thực tiễn làm căn cứ lập hồ sơ đăng ký NHCN “Nếp thơm Hưng Yên”

(i) Xác định cụ thể các tiêu chí cần chứng nhận của sản phẩm nếp thơm Hưng Yên

a) Tiêu chí về nguồn gốc xuất xứ của nếp thơm Hưng Yên

Sản phẩm nếp thơm Hưng Yên chỉ được mang nhãn hiệu chứng nhận khi nếp thơm được trồng và chăm sóc tại các huyện, thị xã trên địa bàn tỉnh Hưng Yên.

b) Tiêu chí về điều kiện môi trường

- Xác định các yếu tố về môi trường đất và các tính chất lý hóa học trong đất ảnh hưởng đến chất lượng gạo nếp thơm Hưng Yên bao gồm: *TPCG*, pH, OC, N tổng số, P tổng số và dễ tiêu, K tổng số và dễ tiêu.

c) Tiêu chí về chất lượng nếp thơm Hưng Yên

Tiến hành phân tích và xác định các tiêu chí sau đây là căn cứ để đưa ra tiêu chí chất lượng của nhãn hiệu chứng nhận.

+ *Các chỉ tiêu hình thái, cảm quan của gạo (8 chỉ tiêu)*: Màu sắc gạo, hình dạng hạt gạo, chiều dài hạt gạo, chiều rộng gạo, trọng lượng hạt gạo, khối lượng/1000 hạt, độ dẻo, độ bạc bụng.

+ *Các chỉ tiêu chất lượng của gạo (8 chỉ tiêu)*: Hàm lượng tinh bột, hàm lượng protein, vitamin B1, Cu, Pb, Zn, Cd, As.

(ii) Xác định phạm vi bảo hộ, bản đồ vùng sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận.

- Xác định vùng nghiên cứu thuộc các xã có đủ các điều kiện tự nhiên cần để đảm bảo lúa nếp có đặc thù như đã xác định.

- Xây dựng bản đồ vùng sản xuất lúa nếp thơm mang nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”, tỷ lệ 1:10.000.

- Hoàn thiện thủ tục xin phép sử dụng tên địa danh trình UBND tỉnh phê duyệt để đăng ký bảo hộ nhãn hiệu chứng nhận “Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên.

3. Nghiên cứu, đánh giá xác định, thành lập tổ chức đứng tên đăng ký nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên

Theo Luật Sở hữu trí tuệ (Khoản 4 điều 87) quy định Quyền nộp đơn đăng ký nhãn hiệu chứng nhận: Quyền nộp đơn đăng ký nhãn hiệu chứng nhận thuộc về tổ chức có chức năng kiểm soát, chứng nhận chất lượng, đặc tính, nguồn gốc hoặc tiêu chí khác liên quan đến hàng hoá, dịch vụ có quyền đăng ký nhãn hiệu chứng nhận với điều kiện không tiến hành sản xuất, kinh doanh hàng hoá, dịch vụ đó. Vì vậy, trong quá trình thực hiện nhiệm vụ, đơn vị chủ trì cùng với các cấp chính quyền địa phương, các hộ sản xuất và kinh doanh sản phẩm sẽ lựa chọn đứng tên đăng ký là chủ sở hữu NHCN.

Tổ chức đăng ký chứng nhận có quyền quản lý việc sử dụng nhãn hiệu chứng nhận theo Quy chế sử dụng nhãn hiệu, bao gồm: cấp phép sử dụng, kiểm soát, kiểm tra việc sử dụng nhãn hiệu để đảm bảo chất lượng, uy tín của hàng hóa, dịch vụ được xác nhận; đình chỉ việc sử dụng nhãn hiệu chứng nhận.

Trung tâm Thông tin và Thống kê Khoa học và Công nghệ - Sở Khoa học và Công nghệ Hưng Yên là cơ quan Nhà nước ở địa phương, có chức năng phối hợp với chủ sở hữu nhãn hiệu chứng nhận để xác nhận nguồn gốc của sản phẩm và kiểm tra, giám sát hoạt động canh tác và kinh doanh sản phẩm “Nếp thơm Hưng Yên”.

4. Phân tích các chỉ tiêu chất lượng sản phẩm và xây dựng bộ tiêu chí sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”

- Lấy mẫu và phân tích các chỉ tiêu chất lượng Nếp thơm Hưng Yên:

+ Lấy mẫu đất: Xác định các tính chất lý học, hóa học của 80 mẫu đất: thành phần cơ giới, pH, OC, N tổng số, P tổng số và dễ tiêu, K tổng số và dễ tiêu.

+ Phân tích các chỉ tiêu chất lượng 80 mẫu lúa gạo gồm: Hàm lượng tinh bột, hàm lượng protein, vitamin B1, Cu, Pb, Zn, Cd, As.

- Xây dựng bộ tiêu chí sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”:

Đơn vị chủ trì thực hiện dự án trực tiếp triển khai và phối hợp với các đơn vị liên quan xây dựng dự thảo; tổ chức lấy ý kiến của các cơ quan, tổ chức, chuyên gia liên quan (xin ý kiến chuyên gia, tổ chức họp lấy ý kiến, tổ chức tọa đàm khoa học,...); hoàn thiện và ban hành Bộ tiêu chí chứng nhận sản phẩm “Nếp thơm Hưng Yên”.

+ Tiêu chí về nguồn gốc xuất xứ của Nếp thơm Hưng Yên: Sản phẩm lúa nếp thơm chỉ được mang nhãn hiệu chứng nhận khi giống lúa nếp thơm này được trồng tại tỉnh Hưng Yên.

+ Tiêu chí về các yếu tố canh tác: Điều kiện tự nhiên, môi trường đất, chế độ dinh dưỡng, kỹ thuật trồng và chăm sóc cây lúa nếp thơm.

+ Tiêu chí về chất lượng lúa nếp thơm: (i) Các chỉ tiêu về đặc điểm cảm quan, hình thái của lúa nếp thơm: Về hình dáng; Màu sắc; Kích thước; Trọng lượng, (ii) Các chỉ tiêu về chất lượng lúa nếp.

5. Dự thảo, báo cáo hiệu chỉnh và hoàn thiện Quy chế quản lý và sử dụng sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”

- Xây dựng dự thảo quy chế sử dụng nhãn hiệu chứng nhận: Theo quy định (*Điều 105 Luật SHTT và Điểm 37.6 Thông tư số 01/2007/TT-BKHCN*) c và phù hợp với thực tiễn, đặc thù của Nếp thơm Hưng Yên, *Quy chế quản lý và sử dụng sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”* bao gồm các nội dung sau:

+ Tên, địa chỉ của tổ chức chủ sở hữu nhãn hiệu chứng nhận; tổ chức và cá nhân có quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”;

+ Điều kiện để được sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”;

+ Các đặc tính của lúa nếp được chứng nhận bởi nhãn hiệu chứng nhận;

+ Phương pháp đánh giá các đặc tính của “Nếp thơm Hưng Yên” và phương pháp kiểm soát việc sử dụng nhãn hiệu chứng nhận;

+ Phí sử dụng nhãn hiệu chứng nhận;

+ Thông tin về nhãn hiệu và hàng hoá,

+ Nghĩa vụ của người sử dụng sử dụng nhãn hiệu;

+ Quyền của chủ sở hữu nhãn hiệu, cơ chế cấp phép, kiểm soát, kiểm tra việc sử dụng nhãn hiệu; cơ chế giải quyết tranh chấp.

- Các bước tiến hành:

+ Xây dựng dự thảo Quy chế sử dụng NHCN: Cơ quan chủ trì thực hiện nhiệm vụ phối hợp với các đơn vị chuyên môn liên quan và chủ sở hữu NHCN soạn thảo Quy chế sử dụng NHCN. Quy chế được xây dựng bảo đảm nguyên tắc tuân thủ các quy định về pháp luật sở hữu trí tuệ, phù hợp với đặc thù của sản phẩm lúa nếp thơm, thuận tiện và dễ áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân khu vực có sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận.

+ Tổ chức họp lấy ý kiến hoàn thiện Quy chế sử dụng NHCN: Đơn vị chủ trì thực hiện dự án phối hợp với Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Hưng Yên, Sở NN và PTNT tỉnh Hưng Yên, các cá nhân, tổ chức, hộ gia đình tham gia sản xuất cùng các cơ quan chuyên môn tổ chức các hội thảo xin ý kiến góp ý quy chế và góp ý của các chuyên gia có chuyên môn kinh nghiệm trong lĩnh vực này.

+ Hoàn thiện và ban hành Quy chế: Kết quả các ý kiến góp ý sẽ được tiếp thu, chỉnh lý và sửa đổi bổ sung phù hợp. Sau đó, Cơ quan chứng nhận sẽ ban hành Quy chế theo quy định của pháp luật.

+ Thẩm quyền ban hành quy chế: do chủ sở hữu NHCN

6. Thiết kế, tổ chức lấy ý kiến và hoàn thiện mẫu nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”

- Xác định ý tưởng thiết kế; nội dung, biểu tượng trong mẫu nhãn hiệu chứng nhận gồm: Tên sản phẩm, dấu hiệu nhận biết sản phẩm, tên địa danh, biểu tượng địa danh..... Mẫu thiết kế phải đảm bảo các điều kiện sau:

+ Nhìn thấy được: được thể hiện dưới dạng chữ cái, từ ngữ, hình vẽ, hình ảnh hoặc sự kết hợp các yếu tố đó, được thể hiện bằng một hoặc nhiều màu sắc;

+ Có khả năng phân biệt: có thể dùng để phân biệt giữa hàng hoá, dịch vụ đáp ứng các điều kiện để được sử dụng nhãn hiệu chứng nhận với hàng hoá, dịch vụ khác (không đáp ứng các điều kiện đó) của bất kỳ chủ thể nào.

- Phối hợp với đơn vị thiết kế (thiết kế 05 phương án khác nhau để lựa chọn 01 phương án);

- Hợp lấy ý kiến góp ý của các nhà sản xuất, kinh doanh và các nhà quản lý có liên quan, các đơn vị phối hợp để xem xét, đánh giá chấm điểm, thống nhất mẫu nhãn hiệu cho từng sản phẩm dựa vào đánh giá khả năng bảo hộ trên

- Hoàn thiện mẫu nhãn hiệu để đăng ký bảo hộ.

7. Tra cứu, đánh giá khả năng bảo hộ nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” trước khi nộp hồ sơ đăng ký

- Tra cứu, đánh giá sơ bộ khả năng bảo hộ của nhãn hiệu chứng nhận: Phối hợp với chuyên gia tra cứu, đánh giá sơ bộ về khả năng bảo hộ của mẫu nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” có thêm cơ sở lựa chọn mẫu nhãn hiệu cho sản phẩm để đăng ký.

- Hoàn thiện mẫu nhãn hiệu chứng nhận để đăng ký bảo hộ.

8. Lập bộ hồ sơ đăng ký nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”

- Lập bộ hồ sơ đăng ký nhãn hiệu chứng nhận, bao gồm:
 - + Đơn đăng ký nhãn hiệu chứng nhận.
 - + 01 tờ khai: theo mẫu quy định, trong đó có mẫu nhãn hiệu, danh mục hàng hoá, dịch vụ mang nhãn hiệu; phần mô tả nhãn hiệu, mục đích và phương thức chứng nhận: chứng nhận cái gì, nội dung chứng nhận và như thế nào.
 - + Chứng từ nộp lệ phí.
 - + Bản thuyết minh tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm mang nhãn hiệu (nếu nhãn hiệu đăng ký là nhãn hiệu chứng nhận chất lượng của sản phẩm hoặc là nhãn hiệu chứng nhận nguồn gốc địa lý).
 - + Bản đồ xác định lãnh thổ bảo hộ nhãn hiệu chứng nhận.
 - + Giấy phép của chính quyền địa phương cho phép người nộp đơn đăng ký nhãn hiệu chứng nhận.

9. Nộp đơn đăng ký và theo đuổi đơn đến khi được cấp Giấy chứng nhận đăng ký nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”

Tiến hành các thủ tục nộp đơn đăng ký xác lập quyền tại Cục Sở hữu Trí tuệ và thực hiện các công việc để theo đuổi đơn theo quy định.

Nội dung 2: Quản lý, khai thác và phát triển quyền sở hữu trí tuệ của nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”

1. Xây dựng hệ thống các văn bản làm cơ sở cho công tác quản lý nhãn hiệu chứng nhận của sản phẩm “Nếp thơm Hưng Yên”, bao gồm:

- Dự thảo và hoàn thiện Quy trình cấp và thu hồi quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận
- Dự thảo và hoàn thiện Quy trình kỹ thuật về sản xuất sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận
- Dự thảo và hoàn thiện Quy chế sử dụng tem, nhãn, bao bì sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận
- Dự thảo và hoàn thiện Quy trình kiểm soát việc sử dụng và chất lượng sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận
- Dự thảo và hoàn thiện Mô hình tổ chức quản lý nhãn hiệu chứng nhận

2. Tổ chức các lớp đào tạo, tập huấn các nội dung về sở hữu trí tuệ, nhãn hiệu chứng nhận, hệ thống các quy chế, quy trình,... đã được xây dựng và ban hành

- Dự kiến tổ chức đào tạo, tập huấn các nội dung về sở hữu trí tuệ, nhãn hiệu chứng nhận, hệ thống các quy chế, quy trình,... đã được xây dựng và ban hành với khoảng trên 50 người/lớp.

- Nội dung lớp học: các quy chế, quy trình; cách thức kiểm tra, giám sát việc tuân thủ các quy định của tổ chức; giám sát hoạt động sản xuất và chất lượng sản phẩm được bảo hộ; xây dựng và triển khai kế hoạch hoạt động; thiết lập mối liên hệ giữa các bộ phận của tổ chức; cơ chế tài chính; vai trò, ý nghĩa kinh tế - xã hội của việc xây dựng, quản lý và phát triển nhãn hiệu.

- Lớp tập huấn phổ biến kiến thức cho các đối tượng:

+ Cho các hộ gia đình là thành viên Hội nông dân sản xuất, kinh doanh sản phẩm mang nhãn hiệu nắm vững quy trình sản xuất, bảo quản, kinh doanh sản phẩm mang nhãn hiệu và phương án khai thác thương mại dưới sự chỉ đạo quản lý của chủ sở hữu nhãn hiệu.

+ Cho các cán bộ quản lý cấp huyện, xã và các cơ quan quản lý liên quan về phương thức khai thác thương mại cho sản phẩm; kỹ năng quản lý điều hành tổ chức thương mại, khả năng nắm bắt thị trường và mở rộng thị trường cho sản phẩm mang nhãn hiệu.

4. Thử nghiệm đăng ký mã số, mã vạch phục vụ truy xuất nguồn gốc sản phẩm “Nếp thơm Hưng Yên”

- Đăng ký mã số mã vạch theo chuẩn GS1.

- Điều tra khảo sát, xác thực thông tin nhà sản xuất/doanh nghiệp và thông tin sản phẩm.

- Thiết kế mẫu thiết kế tem điện tử thông minh cho sản phẩm: Tem có thiết kế đặc biệt rất khó làm giả nên dùng để dán cho sản phẩm để chống làm giả sản phẩm. Tem được ứng dụng rộng rãi với nhiều mặt hàng, như chai, lọ, hộp, túi, mỗi mặt hàng có tính chất đặc thù thì có thể có các loại tem khác nhau để gắn lên

- Đào tạo và hướng dẫn sử dụng tem.

- Cung cấp mật khẩu, cài đặt, hướng dẫn khởi tạo mã sản phẩm mới, sử dụng ứng dụng để update thông tin cho sản phẩm được dán tem, hướng dẫn cài đặt và sử dụng ứng dụng trên Smart Phone/máy tính, và các chức năng của hệ thống

Tiêu chí để lựa chọn các chủ thể tham gia vào mô hình thí điểm: Các chủ thể được lựa chọn tham gia áp dụng mô hình thí điểm quản lý và khai thác nhãn hiệu chứng nhận phải đáp ứng các điều kiện sau:

+ Có hoạt động canh tác và kinh doanh Nếp thơm Hưng Yên.

+ Năng động, tích cực tham gia các hoạt động xây dựng và phát triển tên tuổi “Nếp thơm Hưng Yên”;

+ Cam kết tuân thủ và áp dụng chặt chẽ các yêu cầu trong quá trình triển khai thí điểm mô hình,...

Nội dung 3: Đẩy mạnh hoạt động quảng bá và xúc tiến thương mại cho các sản phẩm “Nếp thơm Hưng Yên” của tỉnh Hưng Yên

1. Xây dựng hệ thống các phương tiện, điều kiện quảng bá, khai thác giá trị nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”

- Phối hợp với các đơn vị chuyên môn thiết kế hệ thống nhận diện thương hiệu sản phẩm “Nếp thơm Hưng Yên”, bao gồm: Hệ thống tem - nhãn, bao bì sản phẩm, tờ rơi, poster, hệ thống biểu mẫu văn phòng,...

- In ấn thử nghiệm hệ thống nhận diện thương hiệu sản phẩm “Nếp thơm Hưng Yên” của tỉnh Hưng Yên phục vụ cho công tác giới thiệu, tuyên truyền, quản lý và sử dụng nhãn hiệu (Tem đề can vớ, Nhãn dán trên túi đựng sản phẩm, nhãn dán trên thùng đựng sản phẩm, tờ rơi, áp phích, sổ hướng dẫn quy chế sử dụng thương hiệu, quy chế sử dụng sản phẩm, quy trình sản xuất sản phẩm...)

- Cung cấp tem chứng nhận cho các sản phẩm lúa nếp có đủ điều kiện sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”. Cách thức sử dụng tem, nhãn, bao bì mang nhãn hiệu chứng nhận trên sản phẩm:

+ Đối với lúa nếp (chưa qua chế biến): Tem sản phẩm được gắn, dán vào bao, gói hoặc túi đựng “Nếp thơm Hưng Yên”.

+ Đối với sản phẩm chế biến từ “Nếp thơm Hưng Yên” (nếu có): Các doanh nghiệp tự in nhãn để gắn cho sản phẩm của mình với điều kiện phải được kiểm soát và tuân thủ cách thức trình bày, maket thiết kế dấu hiệu nhãn hiệu chứng nhận.

+ Trong giai đoạn triển khai dự án, dự án sẽ hỗ trợ chủ sở hữu nhãn hiệu chứng nhận in ấn, sản xuất một số lượng nhất định tem, nhãn, bao bì sản phẩm phục vụ mục đích giới thiệu sản phẩm và quảng bá thương hiệu. Sau khi dự án kết thúc, các doanh nghiệp tự in tem, nhãn, bao bì cho sản phẩm của mình và sử dụng dưới sự quản lý thống nhất của Sở NN và PTNT tỉnh Hưng Yên/ sở Khoa học và Công nghệ Hưng Yên.

2. Nghiên cứu, đánh giá thị trường, ngành hàng, xây dựng phương án phát triển thị trường tiêu thụ, thương mại hóa sản phẩm “Nếp thơm Hưng Yên” của tỉnh Hưng Yên

Nghiên cứu, đánh giá và xây dựng phương án phát triển thị trường tiêu thụ, thương mại hóa sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận

3. Hỗ trợ tuyên truyền, quảng bá cho sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”

- Tổ chức các buổi tập huấn, đào tạo cho lãnh đạo và các cán bộ quản lý của tổ chức tập thể về phương thức tổ chức, thực hiện các chức năng, nhiệm vụ của tổ chức, bao gồm: cách thức kiểm tra, giám sát việc tuân thủ các quy định của tổ chức; giám sát hoạt động sản xuất và chất lượng sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý; xây dựng và triển khai kế hoạch hoạt động; thiết lập mối liên hệ giữa các bộ phận của tổ chức; cơ chế tài chính; vai trò, ý nghĩa kinh tế - xã hội của việc xây dựng, quản lý và phát triển NHCN

- Tổ chức tập huấn cho các cán bộ thuộc Cơ quan quản lý NHCN và Cơ quan kiểm soát chất lượng nếp thơm Hưng Yên về cách thức quản lý việc sử dụng NHCN, như: cơ chế trao quyền sử dụng NHCN; phương thức đánh giá và giám sát chất lượng sản phẩm.

- Tổ chức tập huấn các quy trình kỹ thuật canh tác, chế biến, bảo quản nếp thơm Hưng Yên đã được chuẩn hóa cho các tổ chức, cá nhân trên địa bàn.

- Viết bài phóng sự/báo giới thiệu về sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận;

Nội dung 4: Đánh giá, nghiệm thu kết quả thực hiện dự án

1.3. Phương pháp nghiên cứu

Sau khi nhiệm vụ được phê duyệt, đơn vị chủ trì thành lập Ban chủ nhiệm thực hiện nhiệm vụ. Ban chủ nhiệm có nhiệm vụ chỉ đạo chủ trì, các đơn vị phối hợp thực hiện nhiệm vụ. Nghiên cứu, học tập kinh nghiệm các đơn vị có sản phẩm tương tự đã được đăng bạ, ký kết hợp đồng với các đơn vị phối hợp để triển khai. Tổ chức kiểm tra đánh giá, nghiệm thu các công đoạn. Tổ chức các Hội thảo khoa học để tranh thủ ý kiến của các chuyên gia.

Cơ quan chủ trì nhiệm vụ tiến hành tham khảo ý kiến của các cơ quan chuyên môn và tiến hành lựa chọn đơn vị đủ năng lực mời phối hợp tham gia xây dựng và triển khai nhiệm vụ, gồm:

- **Cơ quan chủ trì nhiệm vụ:** Viện Thổ nhưỡng Nông hóa

- **Cơ quan phối hợp và hỗ trợ về chuyên môn:** Cục Sở hữu trí tuệ, Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Hưng Yên, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh Hưng Yên.

Cơ quan chủ trì phối hợp với các đơn vị/cá nhân phối hợp/tham gia xây dựng và thống nhất các hạng mục nhiệm vụ, phân công nhiệm vụ ký hợp đồng thuê khoán chuyên môn cho từng đơn vị/cá nhân phụ trách.

Đại diện các đơn vị phối hợp/thực hiện thống nhất kế hoạch chi tiết thực hiện nhiệm vụ và mời các chuyên gia giàu kinh nghiệm, các hộ nông dân tham gia trong chuỗi sản phẩm tư vấn để hoàn thành các nhiệm vụ.

1.3.1. Phương pháp tiếp cận

- Tiếp cận theo các quy luật của thị trường: Các sản phẩm sản xuất ra và tiêu thụ trên thị trường chịu sự chi phối và tác động sâu sắc của quy luật thị trường: sản phẩm làm ra phải được mua bán, trao đổi trên thị trường, chịu sự chi phối của cầu và cung, cạnh tranh của sản phẩm. Do đó, cần nhìn dưới góc độ quy luật thị trường để nghiên cứu, đánh giá quá trình sản xuất và các yếu tố xây dựng bảo hộ quyền sở hữu trí tuệ cho sản phẩm.

- Tiếp cận cộng đồng: Cộng đồng là một hợp phần của hệ sinh thái và duy trì hoạt động văn hóa, kinh tế, xã hội,... Mặt khác cộng đồng là tất cả những người có quyền lợi hợp pháp do liên quan đến sự duy trì cuộc sống gắn liền với hệ sinh thái, tiếp cận cộng

đồng nhằm đánh giá đúng vai trò, quá trình hình thành, tồn tại và phát triển của các làng nghề thông qua quy định, quy tắc, sự tăng giảm, biến chuyển theo các hình thức, hình thái qua từng giai đoạn lịch sử,...

- Tiếp cận chuyên gia: Tập hợp đội ngũ cán bộ, chuyên gia có kinh nghiệm trong lĩnh vực sản phẩm để mô tả sản phẩm, đánh giá sản phẩm, quy trình sản xuất, chế biến của sản phẩm. Tiếp cận dưới các hình thức như: Trưng cầu ý kiến chuyên gia; hội thảo, tọa đàm khoa học góp ý kiến cho việc triển khai các nội dung của dự án; viết báo cáo chuyên đề,...

1.3.2. Phương pháp nghiên cứu

Trong quá trình thực hiện đề tài, đã sử dụng các phương pháp nghiên cứu sau:

a) Phương pháp thu thập và tổng hợp xử lý cơ sở dữ liệu:

+ Thu thập dữ liệu:

- Thu thập tài liệu sơ cấp: Dữ liệu sơ cấp được thu thập thông qua quan sát, ghi chép trực tiếp từ địa bàn nghiên cứu, thông qua phỏng vấn lãnh đạo địa phương, cán bộ chuyên môn và nông hộ.; Phỏng vấn nông dân theo bảng câu hỏi có sẵn.

- Thu thập dữ liệu thứ cấp: Dữ liệu thứ cấp được thu thập từ các ban ngành cấp tỉnh, cấp huyện; báo cáo nghiên cứu của cơ quan, viện, trường đại học; bài viết đăng trên báo hoặc tạp chí khoa học chuyên ngành; tài liệu giáo trình hoặc xuất bản khoa học liên quan đến vấn đề nghiên cứu, từ các phương tiện thông tin đại chúng.

+ Thống kê, tổng hợp xử lý cơ sở dữ liệu, xử lý phiếu điều tra: Sử dụng các công cụ và phần mềm chuyên dụng như: Excel, SPSS, R, XLSTAT, STATGRAPHIC,... để thống kê, tổng hợp và xử lý các tài liệu, số liệu.

b) Phương pháp lấy mẫu lúa nếp, mẫu đất:

- Phương pháp lấy mẫu lúa: Mẫu lúa được tổng hợp từ 5 điểm trên ruộng; vào thời điểm 1-2 ngày trước khi thu hoạch. Mẫu lúa được lấy mẫu theo phương pháp quy định tại Thông tư 14/2001/TT-BYT ngày 01/4/2011 của Bộ Y tế, hướng dẫn chung về lấy mẫu thực phẩm phục vụ thanh tra, kiểm tra chất lượng, an toàn thực phẩm và TCVN 5140: 2008 và các TCVN khác.

- Phương pháp lấy mẫu đất: Lấy 80 mẫu đất được từ 0 - 20 cm; Các mẫu đất được lấy tại vị trí lấy mẫu lúa như trên tại 5 điểm trên ruộng sau đó được trộn đều theo tầng; Các mẫu đất được lấy theo TCVN 9487:2012.

c) Phương pháp phân tích mẫu lúa nếp thơm:

- Các mẫu nông sản được xử lý trước khi phân tích trong phòng thí nghiệm theo đúng tiêu chuẩn hiện hành tại Việt Nam.

- Phân tích mẫu lúa theo tiêu chuẩn Việt Nam (TCVN)

d) Phương pháp phân tích cảm quan:

Sử dụng các phương pháp phân biệt, phương pháp mô tả, phương pháp thử mức độ ưu tiên dựa trên đặc điểm hóa tính, lý tính của sản phẩm. Phương pháp sử dụng các chuyên gia trong lĩnh vực thực phẩm đánh giá, phân biệt và mô tả, sử dụng người tiêu dùng đánh giá thị hiếu, tâm lý sử dụng sản phẩm.

e) Phương pháp xây dựng bản đồ:

Sử dụng kỹ thuật GIS với các phần mềm chuyên dụng như Mapinfo, MicroStation, Arcinfor, ArcGis,... để xây dựng, biên tập và lưu trữ bản đồ.

Bản đồ nền được xây dựng dựa trên quy định thành lập bản đồ nền do Bộ Tài nguyên và Môi trường quy định bao gồm các lớp sông suối, đường giao thông, ranh giới, đường bình độ, tên các địa phương, điểm độ cao,...

f) Phương pháp chuyên gia:

Thông qua hội thảo khoa học và trao đổi, thảo luận với các cán bộ, các chuyên gia thuộc lĩnh vực thổ nhưỡng, trồng trọt.

g) Phương pháp kế thừa:

Sử dụng và kế thừa các kết quả nghiên cứu đã có liên quan đến nội dung nghiên cứu của dự án.

PHẦN II.

TỔ CHỨC THỰC HIỆN VÀ QUẢN LÝ DỰ ÁN

2.1. Tổ chức thực hiện

Cơ quan chủ trì dự án tiến hành tham khảo ý kiến của các cơ quan chuyên môn và tiến hành lựa chọn đơn vị đủ năng lực mời phối hợp tham gia xây dựng và triển khai dự án.

- **Cơ quan quản lý dự án:** Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Hưng Yên

- **Cơ quan chủ trì dự án:** Viện Thổ nhưỡng Nông hóa

- **Cơ quan phối hợp và hỗ trợ về chuyên môn:** Cục Sở hữu trí tuệ, Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn tỉnh Hưng Yên, Trung tâm giống nông nghiệp tỉnh Hưng Yên.

- **Cơ quan phối hợp thực hiện dự án:** Viện Nghiên cứu Rau quả; Công ty TNHH Trí Huệ, Công ty TNHH Đầu tư SHD Hà Nội.

Cơ quan chủ trì phối hợp với các đơn vị xây dựng và thống nhất các hạng mục dự án, phân công nhiệm vụ cho từng đơn vị phụ trách.

2.2. Quản lý và kinh phí thực hiện dự án

2.2.1. Quản lý dự án

Do việc xây dựng và lập kế hoạch thực hiện dự án chặt chẽ, các khoản mục chi cụ thể, rõ ràng cho nên đã giúp đơn vị chủ trì, chủ nhiệm dự án dễ dàng triển khai thực hiện dự án theo đúng kế hoạch được duyệt.

Việc quản lý và sử dụng kinh phí của dự án, được thực hiện theo các điều khoản của Hợp đồng đã ký giữa Sở Khoa học và công nghệ tỉnh Hưng Yên (được UBND tỉnh Hưng Yên ủy quyền) với Viện Thổ nhưỡng Nông hóa. Các hạng mục chi và định mức chi được thực hiện đúng dự toán và đã được thẩm định và thuyết minh của dự án.

2.2.2. Kinh phí thực hiện dự án

Căn cứ Hợp đồng Khoa học công nghệ số 15/HĐ-SKHCN ngày 14 tháng 3 năm 2019 giữa Sở Khoa học và Công nghệ Hưng Yên với Viện Thổ nhưỡng Nông hóa về việc thực hiện dự án “*Tạo lập, quản lý và phát triển nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên*”;

Tổng kinh phí thực hiện dự án là: 878.450.000.000 đồng (*Tám trăm bảy mươi tám triệu bốn trăm năm mươi nghìn đồng chẵn*). Kinh phí cho việc thực hiện toàn bộ các hạng mục của dự án được hỗ trợ 100% từ ngân sách sự nghiệp khoa học tỉnh Hưng Yên.

2.3. Quá trình triển khai dự án

- Do đặc thù về điều kiện sản xuất phân tán, nhỏ lẻ, nên nhiều địa phương không xây dựng và thành lập được các Hợp tác xã, hoặc các Hợp tác xã hoạt động chưa hiệu quả, do đó việc phát triển thương hiệu cho sản phẩm không lựa chọn được Hợp tác xã mà phải giao tổ chức chính trị - xã hội làm chủ sở hữu. Điều này dẫn đến những khó khăn trong quản lý và phát triển NHCN.

- Đối tượng xây dựng nhãn hiệu chứng nhận là nông sản, địa bàn thực hiện lại rộng, điều này gây nên khó khăn cho quá trình quản lý tem nhãn sản phẩm hàng hóa. Thị trường tiêu thụ sản phẩm rộng, không những trên địa bàn tỉnh Hưng Yên mà còn vươn ra nhiều thị trường khác, nên việc kiểm tra, kiểm soát gặp nhiều khó khăn.

- Người dân đang gặp phải khó khăn trong việc tìm “đầu ra” cho sản phẩm của mình. Do đó, để giải quyết ổn thỏa bài toán đầu ra cho người dân, cần phải liên kết chặt chẽ giữa người dân (sản xuất) với doanh nghiệp thương mại/thương lái, chính quyền địa phương và các tổ chức. Có như vậy, việc triển khai tiêu thụ đặc sản địa phương mới ổn định, giúp người nông dân an tâm sản xuất.

- Hiện nay công tác truyền thông quảng bá sản phẩm còn chưa được đầu tư nhiều. Do đó, chính quyền địa phương cùng các đoàn thể cần trợ giúp người dân tổ chức các sự kiện về nông nghiệp, về đặc sản địa phương như Festival, hội nghị, hội thảo, sản xuất các chương trình phát thanh, truyền hình nông nghiệp, hỗ trợ truyền thông, marketing cho các đặc sản địa phương.

2.4. Phương án chuyên môn

- Phối hợp, tranh thủ sự hỗ trợ, tư vấn, hướng dẫn về chuyên môn của Cục Sở hữu trí tuệ - Bộ Khoa học và Công nghệ.

- Ký hợp đồng thuê khoán chuyên môn với Viện Nghiên cứu rau quả phân tích các chỉ tiêu về hình thái, cảm quan và chất lượng hạt thóc, gạo gồm: *Hàm lượng tinh bột, hàm lượng protein, vitamin B1, amylose, vi sinh vật (Coliform, E.Coli, Salmonella), Cu, Pb, Zn, Cd, As.*

- Ký hợp đồng thuê khoán chuyên môn với công ty TNHH Trí Huệ về thiết kế hệ thống nhận diện thương hiệu Nếp thơm Hưng Yên gồm: thiết kế biểu tượng, tem nhãn nếp thơm, bao bì sản phẩm, hệ thống truyền thông, quảng bá lúa nếp thơm mang nhãn hiệu chứng nhận (hệ thống logo, tem nhãn, tờ rơi, poster, baner...).

- Ký hợp đồng thuê khoán chuyên môn với công ty SHD về sản xuất thử hệ thống nhận diện thương hiệu Nếp thơm Hưng Yên như: biểu tượng, tem nhãn, bao bì sản phẩm, hệ thống truyền thông, quảng bá, poster, paner, áp phích...

- Tổ chức hội thảo khoa học và các cuộc họp, tọa đàm cấp chuyên viên, chuyên gia và các cuộc tiếp xúc với các cơ quan chuyên môn nhằm tham vấn ý kiến cho việc triển khai các nội dung dự án, hoàn chỉnh các chuyên đề, hồ sơ khoa học...

2.5. Quá trình đăng ký bảo hộ nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”

Trong quá trình triển khai dự án và đăng ký bảo hộ nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên, đơn vị chủ trì dự án đã triển khai thực hiện đúng các quy định tại Luật Sở hữu trí tuệ và các quy định của pháp luật có liên quan, cụ thể:

- Viện Thổ nhưỡng Nông hóa - Cơ quan chủ trì dự án đã tham mưu đề Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Hưng Yên gửi Tờ trình số 48/TTr-SKHCHN ngày 06/12/2019 về việc đăng ký nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” gửi UBND tỉnh Hưng Yên.

- Ngày 18/12/2019 UBND tỉnh Hưng Yên có Công văn số 3181/UBND-KT2 gửi Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Hưng Yên về việc cho phép sử dụng địa danh “Hưng Yên” và xác nhận bản đồ vùng sản xuất mang nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”.

- Ngày 23/12/2019 Viện Thổ nhưỡng Nông hóa đã hoàn thiện bộ hồ sơ đăng ký nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” gửi đến Cục Sở hữu trí tuệ - Bộ Khoa học và Công nghệ thẩm định.

- Ngày 28/4/2020 Cục Sở hữu trí tuệ đã ban hành Quyết định số 28691/QĐ-SHTT về việc chấp nhận đơn hợp lệ.

- Ngày 26/8/2020 Cục Sở hữu trí tuệ đã ban hành Quyết định số 68305/QĐ-SHTT về việc cấp Giấy chứng nhận đăng ký nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên.

- Ngày 2/10/2020 đại diện Cục Sở hữu trí tuệ đã trao Cấp giấy chứng nhận nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên cho Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Hưng Yên.

Như vậy, quá trình tạo lập và đăng ký bảo hộ nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” theo nội dung của dự án đã được Cục Sở hữu trí tuệ cấp văn bằng bảo hộ tại Quyết định số 68305/QĐ-SHTT ngày 26/8/2020. Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Hưng Yên có trách nhiệm quản lý và phát triển nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên đúng theo nội dung của dự án đã được phê duyệt.

PHẦN III. KẾT QUẢ THỰC HIỆN DỰ ÁN

I. CƠ SỞ KHOA HỌC VÀ THỰC TIỄN CHO VIỆC ĐĂNG KÝ NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN "NẾP THƠM HƯNG YÊN" CHO SẢN PHẨM LÚA NẾP THƠM CỦA TỈNH HƯNG YÊN

3.1. Xác lập quyền đối với nhãn hiệu chứng nhận

3.1.1. Thiết kế, lựa chọn mẫu nhãn hiệu chứng nhận

Mẫu nhãn hiệu chứng nhận (logo) đã được thiết kế trên cơ sở các ý kiến góp của các hộ sản xuất, kinh doanh, các cơ quan quản lý... nhằm thể hiện những yếu tố đặc trưng về vùng đất và con người của tỉnh Hưng Yên. Góp ý cho mẫu nhãn NHCN “Nếp thơm Hưng Yên” kết quả thu được các ý kiến như sau:

- Mẫu NHCN phải thể hiện đặc điểm riêng của địa phương là giống lúa Nếp thơm;
- Về màu sắc: Vàng, xanh cốm là đặc trưng của cây lúa.
- Về bố cục nhãn: hình ảnh mẫu nhãn phải mang đặc trưng riêng chỉ ở Hưng Yên mới có được.



a) Mẫu số 1



b) Mẫu số 2



c) Mẫu số 3



d) Mẫu số 4



d) Mẫu số 5



d) Mẫu số 6

Hình 1. Mẫu NHCN được phác thảo để lấy ý kiến góp ý

Ngày 21/8/2019, Viện Thổ nhưỡng Nông hóa (Đơn vị chủ trì dự án) đã phối hợp với Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Hưng Yên (Đơn vị quản lý dự án) tổ chức hội nghị lấy ý kiến đóng góp cho mẫu NHCN “Nếp thơm Hưng Yên”. Hội nghị đã lấy ý kiến thống nhất mẫu NHCN đã được chỉnh sửa, các đại biểu tham dự hội thảo đi đến thống nhất lựa chọn Mẫu số 6 làm biểu tượng cho NHCN “Nếp thơm Hưng Yên”.



Hình 2. Hình ảnh hội thảo lấy ý kiến thống nhất mẫu NHCN chính thức cho sản phẩm lúa nếp Hưng Yên

Tiếp nhận các ý kiến đóng góp trên, đơn vị chủ trì dự án đã đề nghị đơn vị thiết kế điều chỉnh, song hành với quá trình điều chỉnh này tổ chức chủ trì luôn bám sát địa phương để thống nhất ý kiến. Mẫu nhãn hiệu “Nếp thơm Hưng Yên” chính thức được chọn như sau:



Hình 3. Mẫu nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” chính thức
Mô tả mẫu nhãn hiệu chứng nhận:

Màu sắc: Vàng, xanh cốm, nâu, trắng

Mô tả: Logo hình tròn, có nền màu xanh cốm, viền màu trắng. Trọng tâm logo là hình 3 bông lúa màu vàng óng, lá cứng màu xanh đậm nổi bật trên nền màu xanh cốm cùng những họa tiết sóng lượn màu nâu của đất, sóng nước đặc trưng cho vùng phổ Hiến trải dài theo bờ tả ngạn sông Hồng làm nên đặc sản của giống lúa nơi đây. Bên trong phía trên logo có chữ “Nếp thơm Hưng Yên” màu trắng, phía bên dưới viền logo có chữ “Nếp thơm Hưng Yên” bằng tiếng anh màu xanh chạy vòng quanh logo.

3.1.2. Xác định chủ sở hữu nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”

Tổ chức chứng nhận đồng thời là chủ sở hữu nhãn hiệu chứng nhận có quyền quản lý việc sử dụng nhãn hiệu theo Quy chế quản lý và sử dụng nhãn hiệu chứng nhận bao gồm: cấp phép sử dụng, kiểm soát, kiểm tra việc sử dụng nhãn hiệu chứng nhận để đảm bảo chất lượng, uy tín của sản phẩm được chứng nhận, đình chỉ việc sử dụng nhãn hiệu chứng nhận.

Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Hưng Yên đáp ứng các yêu cầu, điều kiện để trở thành tổ chức chứng nhận, đồng thời là chủ sở hữu nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” dùng cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên.

- Ngày 18/12/2019 UBND tỉnh Hưng Yên có Công văn số 3181/UBND-KT2 gửi Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Hưng Yên về việc cho phép sử dụng địa danh “Hưng Yên” và xác nhận bản đồ vùng sản xuất mang nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”.

3.2. Cơ sở khoa học cho việc xây dựng sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”

3.2.1. Xác định nguồn gốc, xuất xứ cho sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”

Từ hơn 40 năm trước, thôn Trai Trang (thị trấn Yên Mỹ - Hưng Yên) có nghề hàng xáo và người dân đã chọn lúa nếp là nguyên liệu chủ lực. Do vậy, trên đồng ruộng bà con có tập quán chuyên canh lúa nếp để làm hàng hóa. Qua nhiều năm tích lũy kinh nghiệm thâm canh, từ khâu gieo cấy, chăm sóc đến khi gặt và nhất là khâu bảo quản sau thu hoạch, hạt gạo nơi đây óng đều "trăm hạt như nhau cả trăm". Do chất lượng ngon hơn hẳn các loại lúa nếp ở vùng khác nên lúa nếp ở Trai Trang luôn bán được giá cao gấp gần 2 lần so với lúa tẻ, gấp 1,5 lần so với lúa nếp vùng khác và được tiêu thụ rộng rãi ở thị trường Hà Nội và các tỉnh lân cận. Vậy nên từ những năm 80 của thế kỷ trước, lúa nếp đã trở thành cây xóa đói giảm nghèo cho người dân thôn Trai Trang.

Qua nhiều mùa vụ, nông dân Trai Trang đã chắt lọc được những hạt giống lúa nếp chất lượng, bà con đã chọn được giống lúa nếp 415, đến nay đã phân ly thành giống mới, trở thành giống của địa phương và được gọi tên mới là "nếp Yên Mỹ". Giống nếp Yên Mỹ gieo cấy được cả 2 vụ trong năm, thời gian sinh trưởng ngắn, chịu ngoại cảnh và kháng sâu bệnh tốt, năng suất trung bình đạt 55- 57 tạ/ha, gạo nấu xôi có hương thơm đặc trưng, vị đậm, hạt xôi bóng dẻo. Đây là ưu thế nổi trội chỉ nếp Yên Mỹ mới có được.

Tiếng thơm vang xa, nếp Yên Mỹ được khắp nơi trong tỉnh đưa vào gieo cấy đại trà và quy hoạch thành vùng chuyên canh lớn tại các huyện Mỹ Hào, Phù Cừ, Kim Động, Tiên Lữ, Văn Lâm, Ân Thi. Ươm mầm từ tên gọi "nếp Yên Mỹ", giống lúa quý này đang vượt khỏi "tầm địa phương" để vươn xa. Ngày 6/6/2015 Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn công nhận giống lúa nếp mới với tên gọi giống "Nếp thơm Hưng Yên". Nếp thơm Hưng Yên có nhiều ưu điểm như; ngắn ngày, sinh trưởng và phát triển tốt, năng suất cao, ổn định, nhiễm nhẹ các loại sâu bệnh hại chính, chống chịu khá với điều kiện ngoại cảnh bất thuận, chất lượng gạo tốt, cơm dẻo, thơm.

Nhằm có đủ cơ sở để được công nhận là giống lúa quốc gia, thời gian qua ngành chuyên môn và các đơn vị có nhiều giải pháp triển khai thực hiện. Một trong những yếu tố quan trọng hiện nay đang được thực hiện là việc đưa giống lúa Nếp thơm Hưng Yên sản xuất thử diện rộng. Đồng thời, nhằm tiếp tục phát triển, mở rộng diện tích giới thiệu giống lúa Nếp thơm Hưng Yên ra sản xuất theo đúng quy định của Bộ Nông nghiệp và PTNT, từ năm 2008 - 2011, với 8 vụ tiến hành chọn lọc, các đơn vị chuyên môn đã chọn lọc và làm thuần tạo ra giống lúa Nếp thơm Hưng Yên có nhiều đặc điểm như thời gian sinh trưởng ngắn, dạng hình gọn, cứng cây, lá dày xanh đậm, dạng hạt to bầu, năng suất khá, ổn định, chất lượng cơm ngon và có hương thơm. Vụ xuân năm 2012, Sở Nông nghiệp và PTNT phối hợp với các đơn vị trong và ngoài tỉnh tiến hành chọn tạo và đưa vào khảo nghiệm cấp quốc gia giống lúa Nếp thơm Hưng Yên và gửi khảo nghiệm sinh thái ở 2 vụ xuân và mùa năm 2012 tại các tỉnh Thái Bình, Hải Dương, Hải Phòng, Hà Nam, Thanh Hóa, Phú Thọ. Tại các điểm khảo nghiệm, ngành nông nghiệp và nông dân các tỉnh đều đánh giá giống lúa Nếp thơm Hưng Yên có nhiều ưu điểm như: Ngắn ngày, sinh trưởng phát triển tốt, năng suất cao, ổn định, nhiễm nhẹ các loại sâu bệnh hại chính, chống chịu khá với điều kiện ngoại cảnh bất thuận, chất lượng gạo tốt, cơm dẻo, thơm.

Được đánh giá là giống lúa có triển vọng trong khảo nghiệm cơ bản, cùng với những đặc điểm tốt của giống lúa, vụ mùa 2010 ở nhiều địa phương trên địa bàn tỉnh bắt đầu gieo cấy giống lúa Nếp thơm Hưng Yên. Hàng năm diện tích gieo cấy giống lúa Nếp thơm Hưng Yên đều tăng, năm 2012 toàn tỉnh gieo cấy được trên 3 nghìn ha, năm 2018 diện tích được tăng lên trên 7 nghìn ha. Hiện nay, gạo Nếp thơm Hưng Yên được người tiêu dùng đánh giá cao, thị trường tiêu thụ thuận lợi. Ngoài ra, gạo Nếp thơm Hưng Yên được sử dụng chế biến với lượng lớn, đặc biệt đã được xuất khẩu đến một số nước và vùng lãnh thổ, như: Đài Loan, Trung Quốc, Hàn Quốc... Đây là điều kiện thuận lợi để mở rộng vùng sản xuất hàng hóa tập trung, từ đó nâng cao hiệu quả kinh tế trên một đơn vị diện tích.

Với năng suất vượt 15%, giá trị tăng gấp gần 2 lần so với các giống lúa khác, lúa nếp thơm Hưng Yên đang ngày càng khẳng định ưu thế vượt trội mở ra nhiều triển vọng mới trong sản xuất nông nghiệp hàng hóa. Hiện Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (NN PTNT) Hưng Yên đã hoàn tất các thủ tục đề nghị Bộ NN PTNT chính thức công nhận nếp thơm Hưng Yên là giống lúa quốc gia trong tháng 11/2014.

Thực hiện dự án sản xuất giống lúa chất lượng cao, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh Hưng Yên đã phối hợp với Trung tâm Khảo nghiệm kiểm nghiệm giống sản phẩm cây trồng Trung ương tiến hành chọn lọc dòng thuần để có được dòng gốc của giống, mang những đặc điểm nông học như mong muốn. Từ năm 2013 đến nay, Sở đã giao Trung tâm Khuyến nông tỉnh tổ chức sản xuất thử giống lúa nếp thơm tại các huyện, thành phố để đánh giá khả năng sinh trưởng, phát triển, khả năng thích ứng của giống. Việc khảo nghiệm sản xuất được tiến hành theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia. Kết quả khảo nghiệm cho thấy: nếp thơm là giống cảm ôn, thời gian sinh trưởng ngắn, phù hợp với cơ cấu xuân muộn, mùa sớm tại các tỉnh phía Bắc, khả năng đẻ nhánh tốt, độ thuần ổn định, có khả năng chống chịu tốt với điều kiện thời tiết bất thuận. Giống có khả năng chịu rét, chống đổ tốt, giai đoạn mạ gặp thời tiết rét đậm vẫn sinh trưởng phát triển đều, tiềm năng năng suất cao. Vụ xuân đạt 61 tạ/ha, vụ mùa đạt hơn 56 tạ/ha.

Hiện nay, phần lớn các giống lúa nếp sản xuất trên địa bàn tỉnh và ở các địa phương trong cả nước vẫn sử dụng các giống lúa nếp có thời gian sinh trưởng dài, phản ứng ánh sáng, chỉ gieo cấy được trong điều kiện vụ mùa nên khả năng ứng dụng vào sản xuất không nhiều. Vì vậy việc chọn lọc và phát triển giống lúa Nếp thơm Hưng Yên có nhiều đặc tính nổi trội như: Cảm ôn, ngắn ngày, gieo cấy được cả 2 vụ xuân và mùa, năng suất khá... từng bước đáp ứng được yêu cầu của sản xuất, nâng cao thu nhập cho nông dân.

Với những ưu thế nổi trội ngày 6/6/2015 Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn công nhận giống lúa nếp mới với tên gọi giống "Nếp thơm Hưng Yên". Nếp thơm Hưng Yên không chỉ trở thành đặc sản trong "top" những sản vật quý của vùng đất Phố Hiến như nhãn lồng, gà Đông Tảo, tương Bần, long nhãn Hưng Yên, vải trứng Hưng Yên, cam Hưng Yên... mà còn sánh ngời với các loại gạo có thương hiệu như gạo Tám Hải Hậu, gạo Điện Biên, bao thai Định Hoá trong cả nước.

3.2.2. Tiêu chí về hình thái và chất lượng “Nếp thơm Hưng Yên”

Việc xác định các chỉ tiêu về hình thái, chất lượng sản phẩm “Nếp thơm Hưng Yên” được đánh giá bằng phương pháp lấy mẫu và phân tích.

a. Điều tra, lấy mẫu lúa nếp thơm:

Trong quá trình thực hiện dự án tại các huyện Yên Mỹ, Mỹ Hào, Ân Thi, Văn Lâm, Văn Giang, Phù Cừ, Tiên Lữ, Kim Động đã tiến hành điều tra lấy 80 mẫu lúa nếp thơm trên tổng diện tích đất khoảng 7.000 ha đất gieo cấy lúa nếp thơm Hưng Yên. Đã điều tra 80 phiếu về tình hình chăm sóc, gieo cấy, canh tác cây lúa nếp trên địa bàn 8 huyện, thị xã vùng nghiên cứu:

+ Các chỉ tiêu hình thái, cảm quan của gạo (8 chỉ tiêu): *Màu sắc gạo, hình dạng hạt gạo, chiều dài hạt gạo, chiều rộng gạo, trọng lượng hạt gạo, khối lượng/1000 hạt, độ dẻo, độ bạc bụng.*

+ Các chỉ tiêu chất lượng của gạo (10 chỉ tiêu): *Hàm lượng tinh bột, hàm lượng protein, vitamin B1, amylose, vi sinh vật (Coliform, E.Coli, Salmonella), Cu, Pb, Zn, Cd,*

As.

b. Xác định tính đặc thù hình thái cảm quan của gạo nếp thơm Hưng Yên

Theo kết quả điều tra sơ bộ, tổng diện tích trồng lúa nếp thơm tỉnh Hưng Yên khoảng hơn 7.000 ha phân bố ở các huyện: Yên Mỹ, Mỹ Hào, Phù Cừ, Tiên Lữ, Kim Động, Ân Thi, Văn Lâm... Theo định hướng phát triển nông nghiệp của tỉnh Hưng Yên đưa diện tích lúa nếp thơm lên khoảng 9.000 ha. Chính vì vậy, để đảm bảo tính khả thi và hiệu quả của dự án, việc xây dựng NHCN “nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp của tỉnh Hưng Yên trên toàn bộ diện tích khoảng 9.000 ha.

Để xác định tính đặc thù về hình thái, cảm quan của lúa nếp thơm Hưng Yên, chúng tôi đã thu thập 80 mẫu lúa nếp thơm trồng tại các huyện trong tỉnh Hưng Yên. Các mẫu lúa sau khi thu hoạch, phơi khô, xay sát để đánh giá cảm quan bao gồm: Màu sắc gạo, hình dạng hạt gạo, chiều dài hạt gạo, chiều rộng gạo, trọng lượng hạt gạo, khối lượng/1000 hạt, độ dẻo, độ bạc bụng. Các chỉ tiêu này tiếp tục được xử lý thống kê với các phần mềm chuyên dụng để tìm ra các đặc thù cho từng chỉ tiêu riêng biệt.



Hình 4: Ruộng lúa Nếp thơm Hưng Yên



a. Bông lúa và hạt thóc nếp thơm Hưng Yên



b. Hình ảnh hạt gạo Nếp thơm Hưng Yên



c. Hình ảnh điều tra phỏng vấn nông dân



d. Hình ảnh thu mẫu lúa tại ruộng





e. Hình ảnh xử lý mẫu lúa sau khi hoạch về

Kết quả phân tích đặc điểm hình thái, cảm quan của gạo nếp thơm Hưng Yên được thể hiện chi tiết trong bảng 1:

Bảng 1: Đặc điểm hình thái, cảm quan của lúa nếp thơm Hưng Yên

Về đặc điểm cảm quan, hình thái hạt thóc

TT	Chỉ tiêu về cảm quan hình thái	Đặc điểm
1	Màu sắc hạt thóc	Vàng
2	Hình dạng hạt thóc	Bầu dục
3	Khối lượng 1000 hạt (g)	28,8 - 29,3
4	Tỷ lệ D/R	2,01
5	Màu sắc vỏ hạt	Vàng có sọc nâu
6	Mùi thơm gạo lật	Thơm

Về đặc điểm cảm quan, hình thái hạt gạo

TT	Chỉ tiêu về cảm quan hình thái	Đặc điểm
1	Màu sắc hạt gạo	Trắng đục
2	Hình dạng hạt gạo	Bầu
3	Độ dẻo	Dẻo
4	Độ bạc bụng	Nếp
5	Hương thơm gạo lật	Thơm
6	Độ bền gel	Mềm
7	Nhiệt độ hóa hồ	Cao
8	Chiều dài hạt gạo (mm)	6,10 - 6,25
9	Chiều rộng hạt gạo (mm)	3,03 - 3,16
10	Tỷ lệ dài/rộng hạt gạo	1,95 - 2,03
11	Trọng lượng hạt gạo (g)	0,024 - 0,025
12	Khối lượng/1000 hạt (g)	24,61 - 25,81

Kết quả bảng trên cho thấy màu sắc hạt gạo nếp thơm trắng đục, hạt gạo bầu tròn, dẻo, hương thơm, mềm, nhiệt độ hóa hồ cao; chiều dài hạt gạo trung bình từ 6,10 - 6,25 mm, chiều rộng hạt gạo từ 3,03 - 3,16 mm, tỷ lệ D/R là 1,95 - 2,03, trọng lượng hạt gạo từ 0,024 - 0,025g, khối lượng/1.000 hạt là từ 24,61 - 25,81g.

c. Xác định tính đặc thù về chất lượng của gạo nếp thơm Hưng Yên

Để xác định tính đặc thù về chất lượng gạo, chúng tôi đã tiến hành phân tích các chỉ tiêu chất lượng gạo của các mẫu thóc đã thu thập. Thông qua phân tích số liệu bằng các phương pháp thống kê toán học với các phần mềm thông dụng, sẽ chỉ ra các tính chất đặc thù riêng của từng chỉ tiêu phân tích. Tương tự như các chỉ tiêu về hình thái, các chỉ tiêu về chất lượng gạo cũng được phân tích để xác định các đặc thù về chất lượng của giống gạo nếp thơm Hưng Yên. Các chỉ tiêu phân tích bao gồm: Hàm lượng tinh bột, hàm lượng protein, vitamin B1, amylose, vi sinh vật (Coliform, E.Coli, Samonella), Cu, Pb, Zn, Cd, As.

Bảng 2: Đặc điểm hình thái, cảm quan của gạo nếp thơm Hưng Yên

TT	Chỉ tiêu về chất lượng	Giá trị
1	Tỷ lệ gạo lật (%)	75,34 - 79,86
2	Tỷ lệ gạo xát (%)	58,52 - 60,47
3	Tỷ lệ gạo nguyên/gạo xát (%)	47,31 - 50,19
4	Hàm lượng chất khô (%)	87,43 - 88,83
5	Hàm lượng tinh bột (%)	72,41 - 73,78

TT	Chỉ tiêu về chất lượng	Giá trị
6	Hàm lượng protein (%)	8,00 - 8,63
7	Hàm lượng Vitamin B1 (mg/100g)	0,60 - 0,93
8	Hàm lượng Amylose	5,78 - 6,21
9	E.Coli (CFU/g)	Không phát hiện
10	Coliform (CFU/g)	Không phát hiện
11	Salmonella (CFU/g)	Không phát hiện
12	Cypermethrin (mg/kg)	Không phát hiện

Kết quả đánh giá về chất lượng gạo của gạo nếp thơm Hưng Yên cho thấy: tỷ lệ gạo lạt từ 75,34 - 79,86%, tỷ lệ gạo xát từ 58,52 - 60,47%, tỷ lệ gạo nguyên/gạo xát cao từ 47,31 - 50,19%, hàm lượng chất khô trong hạt gạo từ 87,43 - 88,83%, hàm lượng tinh bột từ 72,41 - 73,78%, hàm lượng protein trong gạo nếp thơm Hưng Yên tương đối cao từ 8,00 - 8,63%, hàm lượng vitamin B1 từ 0,60 - 0,93 mg/100g, hàm lượng Amylose từ 5,78 - 6,21%. Khi tiến hành phân tích vi sinh vật E.Coli, Coliform, Salmonella trong mẫu gạo thì không phát hiện thấy, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật Cypermethrin cũng không phát hiện thấy.

3.2.3. Đặc thù về điều kiện tự nhiên quyết định đến chất lượng và đặc tính của lúa nếp thơm Hưng Yên

3.2.3.1. Giới hạn vùng phân bố

Vùng nghiên cứu thuộc phạm vi địa giới hành chính của thị xã Mỹ Hào và các huyện Yên Mỹ, Kim Động, Tiên Lữ, Văn Lâm, Ân Thi, Phù Cừ của tỉnh Hưng Yên. Vùng nghiên cứu có tọa độ địa lý từ 20°36' đến 21°00' vĩ độ Bắc và từ 105°53' đến 106°12' Kinh độ Đông. Có tổng diện tích tự nhiên là 65.354,86 ha; trong đó huyện Kim Động có 10.332,01 ha, huyện Tiên Lữ có 7.859,36 ha, Yên Mỹ có 9.241,31 ha, Văn Lâm có 7.523,99 ha, Ân Thi có 12.998,19 ha, Phù Cừ có 9.463,88 ha, thị xã Mỹ Hào có 7.936,12 ha.

Giới hạn vùng đăng ký lúa nếp thơm hiệu chứng nhận đã được xác định gồm các xã, phường, thị trấn của thị xã Mỹ Hào và các huyện Yên Mỹ, Kim Động, Tiên Lữ, Văn Lâm, Ân Thi, Phù Cừ của tỉnh Hưng Yên, nơi có địa hình bằng phẳng và là khu vực trồng nhiều lúa nếp thơm Hưng Yên tập trung cho năng suất cao và chất lượng tốt.

3.2.3.2. Địa hình, địa mạo

Các huyện trong vùng nghiên cứu là những huyện có địa hình bằng phẳng, hướng dốc từ Tây Bắc xuống Đông Nam, xen kẽ những ô đất trũng (đầm, hồ, ao, ruộng trũng) thường xuyên bị ngập nước. Địa hình không đồng đều mà hình thành các dải, các khu,

vùng cao thấp xem kẽ nhau như làn sóng. Cao độ trung bình từ 2,0 - 4,5 m, chiếm 70%, cao độ thấp nhất từ 1,2 - 1,8 m chiếm 10% và cao độ cao nhất là 5,0 - 7,0 m chiếm 20%. Địa hình cao chủ yếu ở phía tây bắc của tỉnh (huyện Văn Lâm); địa hình thấp tập trung ở các huyện phía Đông Nam (Phù Cừ).

3.2.3.3. Sông ngòi, thủy văn

Vùng nghiên cứu chịu ảnh hưởng chủ yếu của chế độ thủy văn của hệ thống các con sông, trong đó lớn nhất là sông Hồng, đoạn chảy qua vùng nghiên cứu có chiều dài khoảng hơn 57 km, sông Luộc có chiều dài chạy qua khoảng 26 km, sông Bắc Hưng Hải. Ngoài ra còn rất nhiều con sông, kênh mương nhỏ đây chính là hệ thống sông đã bồi đắp nên vùng đồng bằng sông Hồng, chảy xuống đồng bằng có tác dụng bồi tụ phù sa là chủ yếu, sông có đặc điểm là luôn uốn khúc quanh co, tạo nên hiện tượng xói lở hai bờ, gây lũ lụt... đây là những tính chất rất phù hợp với yêu cầu của cây lúa.

Sự đặc trưng về địa hình cùng với sự phong phú đa dạng của những con sông là lợi thế của tỉnh Hưng Yên nói chung và vùng trồng lúa nếp thơm nói riêng. Đặc biệt nhiều con sông, kênh lớn nước chảy quanh năm mang lại không nhỏ hàm lượng phù sa màu mỡ cho đất đai, đồng thời cung cấp nước tưới cho cây trồng trong sản xuất nông nghiệp.

3.2.3.4. Khí hậu

Cũng giống như các tỉnh khác thuộc đồng bằng sông Hồng, Hưng Yên chịu ảnh hưởng của khí hậu nhiệt đới gió mùa, có mùa đông lạnh, mùa hè nóng ẩm. Nhiệt độ trung bình năm 25,3°C, nhiệt độ trung bình tháng cao nhất 31,4°C (tháng Sáu), nhiệt độ trung bình tháng thấp nhất 17,6°C (tháng Một) sự chênh lệch giữa tháng cao nhất và thấp nhất khoảng 13,5 - 15°C.

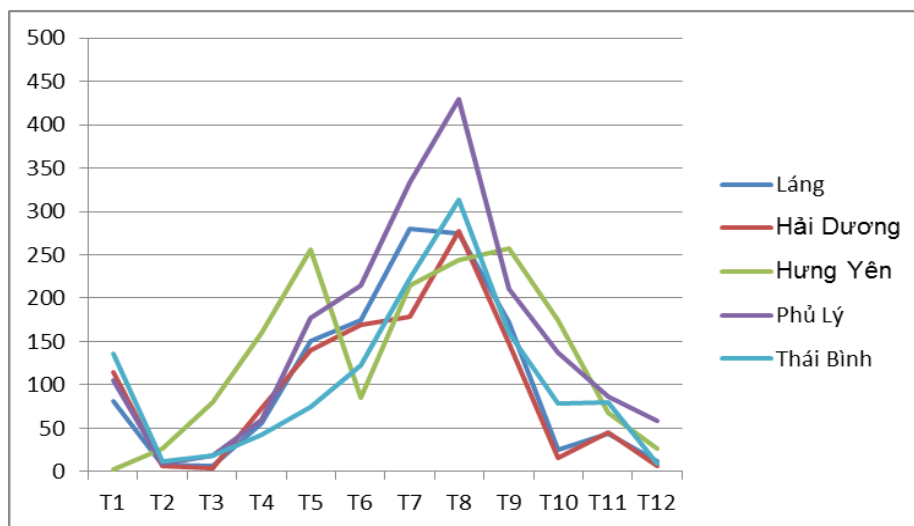
Qua nghiên cứu đặc điểm khí hậu ở tỉnh Hưng Yên, có thể nhận xét về điều kiện khí hậu ở vùng trồng lúa nếp thơm Hưng Yên có những nét đặc thù như sau:

+ Tổng lượng mưa trung bình trong năm của vùng trồng lúa nếp thơm là từ 1.100 - 1.700 mm/năm. Các tháng có lượng mưa thấp nhất là tháng Một, tháng Hai, tháng Mười Hai. Các tháng có lượng mưa cao nhất là tháng Bảy, tháng Tám, tháng Chín. Lượng mưa năm cao nhất là 1.752,8 mm (năm 2018), lượng mưa năm thấp nhất là 699 mm (năm 2010).

+ Nhiệt độ: Nhiệt độ trung bình năm tại Hưng Yên dao động từ 20 - 24°C, nhiệt độ trung bình tháng cao nhất là 29,5°C tập trung ở tháng Sáu, tháng có nhiệt độ thấp nhất là tháng Một với 15,1°C. Nhiệt độ trung bình tối cao là 29,5°C, nhiệt độ trung bình tối thấp là 15,1°C, tổng tích ôn là 8.650,5°C. Hơn nữa, khi so sánh với các yêu cầu sinh thái của cây lúa nếp thơm, có thể thấy rằng: không có tháng nào nhiệt độ lớn hơn 32°C hoặc nhỏ hơn 10°C, chứng tỏ yếu tố nhiệt độ tại vùng này thích hợp cao đối với cây lúa nếp thơm.

* *Lượng mưa*

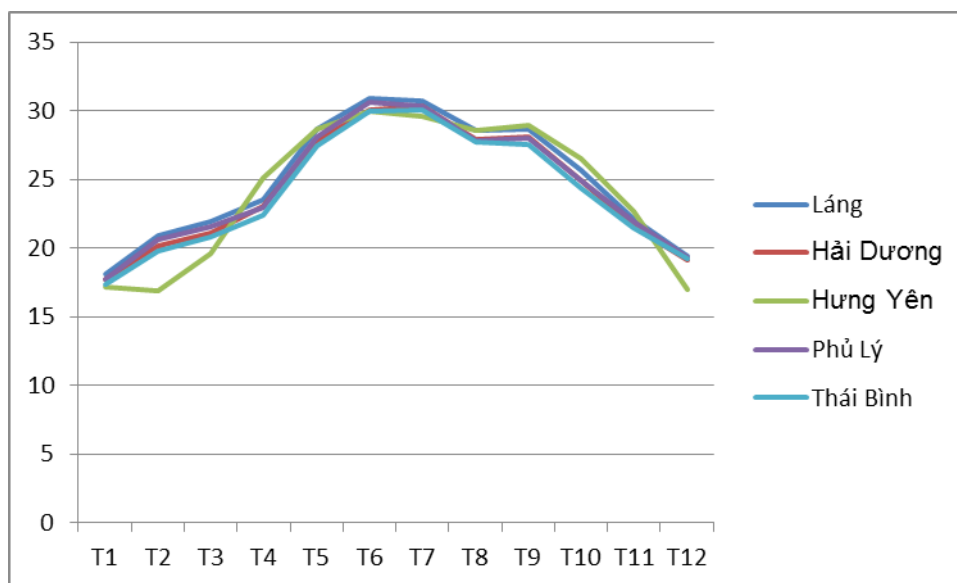
Tổng lượng mưa trung bình năm tại Hưng Yên dao động trong khoảng 1.500 mm - 1.600 mm, nhưng phân bố không đều trong năm. Mùa mưa từ tháng Năm đến tháng Mười, tập trung tới 70% lượng mưa cả năm gây ảnh hưởng xấu đến sản xuất. Mùa khô từ tháng Mười Một đến tháng Tư năm sau, lượng mưa trung bình 200 - 300 mm chiếm khoảng 15 - 20% tổng lượng mưa năm. Số ngày mưa trong năm trung bình khoảng 140 - 150 ngày, trong đó số ngày mưa nhỏ, mưa phùn chiếm khoảng 60 - 65 ngày, mùa lạnh thường có mưa phùn, thích hợp cho gieo trồng nhiều loại cây ngắn ngày có giá trị kinh tế.



Hình 5. Biểu đồ lượng mưa trung bình năm tại các trạm đo

** Nhiệt độ*

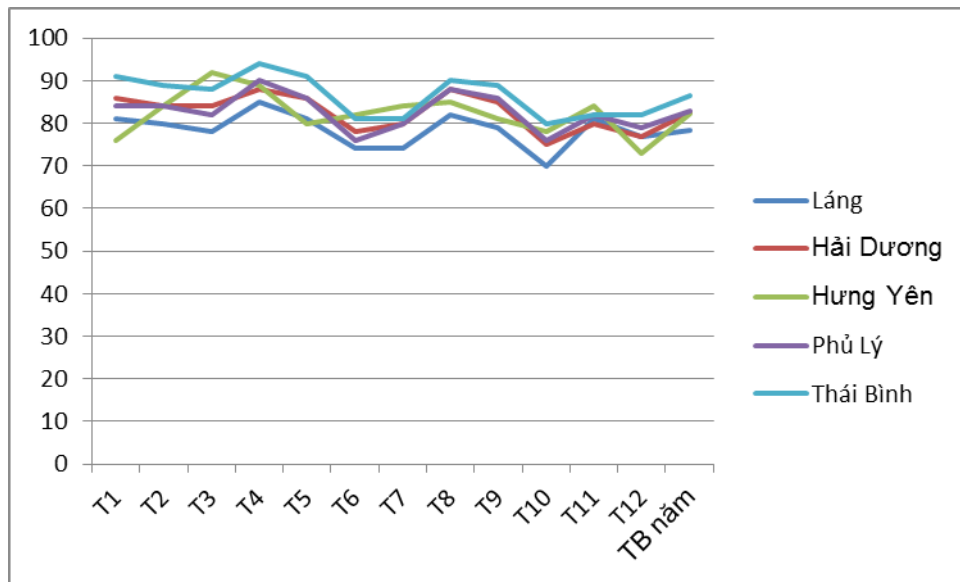
Nhiệt độ trung bình năm 2019 của tỉnh Hưng Yên là 24,2°C phân bố khá đồng đều trên địa bàn tỉnh. Nhiệt độ trung bình tháng thấp nhất là 16,9°C (tháng Hai), tháng có nhiệt độ cao nhất là 30,0°C (tháng Sáu).



Hình 6. Biểu đồ nhiệt độ theo tháng tại một số trạm đo

*** Độ ẩm**

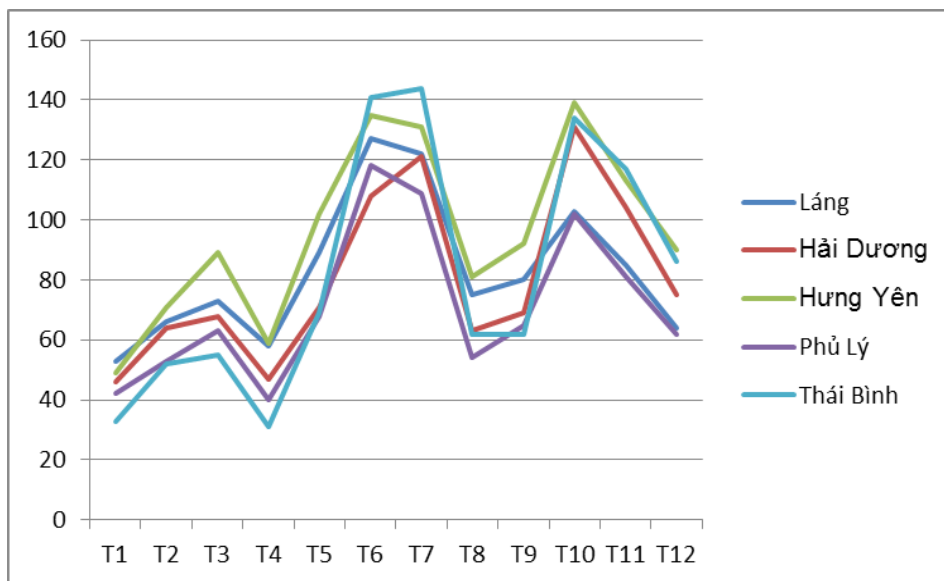
Độ ẩm trung bình năm 2019 là 82%. Độ ẩm cao nhất trong năm xuất hiện vào tháng Ba (92%). Độ ẩm thấp nhất trong năm xuất hiện vào các tháng Mười, Mười Hai và tháng Một (76%).



Hình 7. Biểu đồ độ ẩm theo tháng tại một số trạm đo

*** Bốc hơi**

Tổng lượng bốc hơi trung bình năm của tỉnh Hưng Yên vào khoảng 100 - 113 mm. Giá trị cực đại của lượng bốc hơi là vào tháng Mười, tháng Sáu, tháng Bảy dao động từ 110 - 130 mm. Giá trị cực tiểu vào các tháng Một, tháng Hai và tháng Tư.



Hình 8. Biểu đồ tổng lượng bốc hơi theo tháng tại một số trạm đo

3.2.3.5. Thực trạng đất vùng trồng lúa nếp thơm Hưng Yên

Trong quá trình thực hiện dự án tại các huyện Yên Mỹ, Mỹ Hào, Ân Thi, Văn Lâm, Văn Giang, Phù Cừ, Tiên Lữ, Kim Động đã tiến hành điều tra lấy 80 mẫu đất, trên tổng diện tích đất khoảng 7.000 ha đất gieo cấy lúa nếp thơm Hưng Yên. Đã điều tra 80 phiếu về tình hình chăm sóc, gieo cấy, canh tác cây lúa nếp trên địa bàn 7 huyện, thị xã vùng nghiên cứu.

+ Phân tích mẫu đất:

- Mẫu đất vùng trồng lúa nếp thơm Hưng Yên: Phân tích 8 chỉ tiêu lý, hóa học của 80 mẫu đất gồm: Thành phần cơ giới; pH_{KCl} ; OC, %; N, %; P_2O_5 , %; K_2O , %; P_2O_5 , mg/100g; K_2O , mg/100g; CEC trong đất; tổng cộng là 720 chỉ tiêu.

* Xác định đặc thù về thổ nhưỡng vùng sản xuất lúa nếp thơm Hưng Yên

Phần này trình bày kết quả xử lý số liệu về các tính chất lý, hóa học của các mẫu đất đã thu thập để xác định tính đặc thù về đất ở các vùng trồng lúa nếp thơm Hưng Yên. Các mẫu đất đều được thu thập và phân tích các chỉ tiêu dinh dưỡng ở hai tầng đất: tầng đất mặt (thường có độ sâu 0 - 20 cm) và tầng đất thứ hai (có độ sâu lấy mẫu khoảng từ 20 - 50 cm kể từ bề mặt).

Ví dụ: Tính trung bình hàm lượng OC (%) ở khoảng độ sâu 0 - 50 cm của mẫu đất trồng lúa nếp thơm lồng ở 2 tầng với độ sâu và hàm lượng OC (%) tương ứng ở mỗi tầng như sau:

Tầng đất	Độ sâu (cm)	Hàm lượng OC (%)
1	0 – 20	0,80
2	20 – 50	0,51

$$OC \text{ (TB ở 0 - 50 cm)} = [(20 \times 0,80) + (50 - 20) \times 0,51]/50 = 0,62 \%$$

Các chỉ tiêu khác cũng được xác định theo cách tính tương tự.

Kết quả phân tích các chỉ tiêu dinh dưỡng và vi lượng trong 80 mẫu đất trồng lúa nếp thơm Hưng Yên được thể hiện trong Phụ lục. Kết quả xử lý thống kê về đất trồng lúa nếp thơm Hưng Yên về hàm lượng các yếu tố dinh dưỡng trong đất đối với lúa nếp thơm Hưng Yên được thể hiện ở Bảng 3.

Đặc thù của các tính chất đất vùng trồng lúa nếp thơm Hưng Yên được xác định thông qua các phép toán thống kê. Các số liệu của từng chỉ tiêu được coi là phân bố chuẩn. Qua các giá trị thống kê ở Bảng 3 và sử dụng các phương pháp phân tích số liệu sẽ loại bỏ các số liệu nằm ngoài vùng phân phối chuẩn, từ đó tìm ra khoảng dao động của các chỉ tiêu đất đai và tần suất phân bố của khoảng dao động đó. Kết quả đặc thù về đất đai vùng trồng lúa nếp thơm Hưng Yên được thể hiện ở Bảng 3.

*** Nhận xét chung:**

- Về thành phần cơ giới: Hầu hết đất tại vùng nghiên cứu có thành phần cơ giới biến đổi từ thịt đến thịt pha sét.

- Đất có phản ứng từ rất chua đến trung tính, giá trị pH_{KCl} dao động trong khoảng 3,52 - 6,44. Đất tại vùng trồng lúa nếp thơm có hàm lượng cacbon hữu cơ (OC) trung bình đến cao dao động từ 0,80 - 3,24%. Hàm lượng các nguyên tố dinh dưỡng tổng số và dễ tiêu (N, P, K) hầu hết ở mức trung bình đến giàu điển hình: hàm lượng đạm tổng số từ trung bình đến giàu dao động trong khoảng từ 0,11 - 0,29%, lân tổng số giàu trong khoảng từ 0,11 - 0,47%, lân dễ tiêu từ trung bình đến giàu dao động từ 3,26 - 61,13 mg/100g, kali tổng số ở mức nghèo từ 0,36 - 0,97%, kali dễ tiêu từ nghèo đến trung bình dao động trong khoảng từ 2,17 - 13,38 mg/100g, dung tích hấp thu CEC trong đất từ trung bình đến cao trong khoảng 12,82 - 23,64 lđl/100g.

Bảng 3. Các chỉ số thống kê về các tính chất lý hóa học trong đất

Chỉ tiêu phân tích	Đơn vị	Thông số thống kê			
		Giá trị nhỏ nhất	Giá trị lớn nhất	Giá trị trung bình	Độ lệch chuẩn
Cát thô	%	0,19	3,99	1,00	0,97
Cát mịn	%	6,76	50,91	22,22	10,45
Thịt	%	26,02	57,86	36,32	5,79
Sét	%	16,72	53,44	40,46	10,03
pH _{KCl}		3,52	6,44	4,34	0,59
OC	%	0,80	3,24	2,26	0,60
N	%	0,11	0,29	0,22	0,04
P ₂ O ₅ tổng số	%	0,11	0,47	0,18	0,09
K ₂ O tổng số	%	0,36	0,97	0,67	0,20
P ₂ O ₅ dễ tiêu	(mg/100g)	3,26	61,13	14,25	13,59
K ₂ O dễ tiêu	(mg/100g)	2,17	13,38	5,67	2,80
CEC đất	(lđl/100g)	12,82	23,64	17,94	2,68

3.2.3. Quy trình kỹ thuật canh tác và bảo quản lúa nếp thơm Hưng Yên

3.2.3.1. Nguồn gốc

Ươm mầm từ tên gọi "nếp Yên Mỹ", giống lúa quý này đang vượt khỏi "tâm địa phương" để vươn xa. Đáng chú ý, giống lúa nếp Yên Mỹ đã được Trạm Kiểm nghiệm giống và phân bón phía Bắc triển khai các quy trình để đề nghị Bộ Nông nghiệp và Phát

triển Nông thôn cho phép thực hiện các bước để tiến tới công nhận giống lúa nếp mới với tên gọi giống "Nếp thơm Hưng Yên". Giống lúa nếp thơm này khởi nguồn từ giống lúa nếp của nông dân thị trấn Yên Mỹ, huyện Yên Mỹ, và được công nhận là giống lúa Quốc gia (theo Quyết định số 202/QĐ-TT-CLT ngày 09 tháng 06 năm 2015).

3.2.3.2. Một số đặc tính chủ yếu của giống lúa nếp thơm Hưng Yên

Nếp thơm Hưng Yên là giống cảm ôn, thuộc nhóm ngắn ngày có thời gian sinh trưởng 125 - 130 ngày trong vụ Xuân và 105 - 110 ngày vụ Mùa (Hè thu) tại các tỉnh phía Bắc.

Chiều cao cây 105 - 110 cm, cây gọn, cứng, lá màu xanh nhạt. Khả năng đẻ nhánh khỏe; chịu thâm canh cao. Bông to, cổ bông không quá dài, hạt xếp hơi xít. Chất lượng cơm gạo tốt, hạt gạo bầu tròn, xôi dẻo, đậm, có mùi thơm.

Tiềm năng năng suất cao: bông to, số hạt/bông 140-160 hạt/bông, tỷ lệ hạt lép thấp (10-15%), khối lượng 1000 hạt: 29-30 gram. Vụ Xuân năng suất trung bình đạt 58-60 tạ/ha; vụ Mùa đạt 54-56 tạ/ha.

Khả năng chống chịu: Khả năng chịu rét, chống đổ tốt; nhiễm nhẹ bệnh đạo ôn, bệnh khô vằn và rầy nâu, nhiễm nhẹ đến trung bình bệnh bạc lá.

3.2.3.3. Chân đất

Giống lúa nếp thơm Hưng Yên thích hợp với chân ruộng vằn, vằn cao và vằn thấp, chủ động tưới tiêu.

3.2.3.4. Thời vụ gieo cấy

- Vụ Xuân: gieo mạ từ 20/01 - 30/01; từ 20/01 - 05/02

- Vụ Mùa, vụ Hè -Thu: gieo mạ từ 10 - 15/6, cấy tuổi mạ 16 - 18 ngày;

3.2.3.5. Biện pháp kỹ thuật

a). Xử lý hạt lúa giống

Hạt lúa giống cần xử lý loại bỏ hạt lép, lửng bằng phương pháp dùng nước môi tỷ trọng 1:1 để xử lý. Sau đó được xử lý bằng nước nóng 54°C để diệt các mầm bệnh và kích thích hạt giống chuyển sang giai đoạn hoạt động.

b). Ngâm ủ hạt thóc giống

- Ngâm hạt giống: Lượng giống cần cho 1 sào từ 2 - 2,5 kg. Loại bỏ hạt lép lửng bằng cách lấy 1 lít nước hoà với 150g muối để pha dung dịch. Cho thóc giống vào loại bỏ các hạt lép nổi lên trên, sau đó tiếp tục xử lý bằng nước nóng 54°C trong thời gian từ 36 - 48 giờ để diệt mầm bệnh. Tuy nhiên cứ sau 12 giờ lại mang thay nước 1 lần sao cho đủ 48 giờ thì vớt ra rửa sạch mang vào ủ cho nảy mầm. Khi hạt nảy mầm dài khoảng 0,5 cm thì đem gieo.

- Ủ hạt: Trước khi ủ phải đãi sạch nước chua, để dốc nước sau đó mới đem ủ. Mùa đông, trời lạnh cần tạo nhiệt ban đầu bằng cách tưới qua nước ấm trước khi ủ. Mùa hè nóng ủ ở nhiệt độ bình thường. Khi hạt đã nảy mầm cần hạ thấp nhiệt độ bằng cách hạ thấp đồng ủ, thường xuyên tưới nước, đảo đều để mầm phát triển bình thường.

3.2.3.6. Kỹ thuật làm mạ và cấy

a) Kỹ thuật gieo mạ trên nền đất cứng

Địa điểm: Chọn nơi khuất gió, bằng phẳng, rẫy sạch cỏ và nện chặt đất (có thể gieo trên sân).

Mỗi sào cấy cần 5 - 6 m² mạ sân và gieo lượng giống từ 1 - 3kg/sào.

Chuẩn bị vỏ bao xi măng, bao xác rắn cũ, lá chuối... lót, để khi bóc mạ ra cây được dễ dàng. Dùng nẹp gỗ, tre cao 3 cm làm khung xung quanh luống chiều rộng luống 1,2 - 1,3 m.

Dùng đất màu hoặc bùn ao khô, đất thịt nhẹ pha cát đập nhỏ, rây qua sàng, 0,2m³ đất bột có thể gieo được 6m² mạ đủ cấy cho 1 sào.

Hai phần đất bột đen trộn với 1kg phân hữu cơ mục + 80g NPK 5-10-3 hoặc 50g lân + 10g kali + 5 g Ure/m² nền mạ gieo. Chú ý bón đúng lượng phân quy định và phải trộn phân đều với đất, không bón quá nhiều đạm, lân, kali làm sót rễ mạ.

Vỏ bao xi măng, bao xác rắn cũ, lá chuối...rải trong khung gỗ, tre rồi rải một lớp đất bột trộn phân dày 2 cm và rồi tưới nước cho ẩm đều rồi gieo mỏng mạ; sau gieo dùng ô doa tưới nước và phủ thêm 1 lớp đất bột không trộn phân dày 1 cm phủ kín luống mạ.

Chăm sóc: Sau gieo dùng nilông hoặc vỏ bao xi măng... phủ kín mặt luống, che cho mạ ẩm mọc nhanh, tưới nước ẩm thường xuyên, ngày tưới 1 - 2 lần bằng nước sạch.

Những ngày nắng ẩm bỏ hết các dụng cụ che đây, chiều tối che để chống rét cho mạ về đêm. Khi mạ đã mọc khỏi mặt luống, nếu trời rét cần phải có giàn trên để che cho khỏi gãy mỏng mạ.

Tuổi mạ khi cấy từ 2,5 - 3 lá, mật độ cấy 35 - 40 khóm/m² cấy 2 - 3 dảnh/khóm.

b) Kỹ thuật gieo mạ dướt:

Chuẩn bị địa điểm gieo mạ cần chú ý khuất gió, chủ động tưới tiêu nước, có điều kiện bảo vệ chim, chuột, gia súc và các loại gây hại khác. Đất làm mạ nên chọn đất thịt nhẹ, hơi chua, xốp, sạch cỏ.

Diện tích cần để cấy cho 1 sào bắc bộ khoảng 60 - 72m².

Lượng giống gieo cho một sào từ 7 - 8 kg thóc khô ứng với 9 - 11 kg hạt nảy mầm.

Làm đất cày bừa kỹ hơn ruộng cấy, bùn nhuyễn, khi nội xuống rút chân lên bùn tự lấp đầy vết chân là đạt yêu cầu.

Phân bón: Bón lót 300 - 500 kg phân chuồng, phân rác hay phân xanh ủ mục, sau đó bừa tan phân trong bùn để lắng 1 - 2 ngày.

Lên luống rộng 1,2 - 1,5m rãnh luống 15 - 20 cm chiều dài luống tùy theo vào ruộng mạ. Lên luống xong bón phân hoá học trên mặt. Lượng bón: 15kg Supe lân + 2kg Urê + 2 kg kali/sào. Rắc phân xong cào đều trên mặt luống, sau đó trang phẳng mặt rồi gieo mống.

Gieo hạt thưa đều và ngập 1/2 hạt dưới bùn.

Chăm sóc: Giữ cạn 4 - 5 ngày liền cho mạ mọc mũi chông. Sau khi gieo 3 ngày phun thuốc trừ cỏ để một ngày sau tưới nước đều mặt luống với mức nước 1 - 3 cm. Sau đó có thể có lúc cạn lúc ướt nhưng không được để mặt luống nứt nẻ mà phải luôn luôn ẩm và mềm bùn.

Bón thúc cho mạ: Tiến hành bón thúc vào 3 thời kỳ khi mạ được 2, 4 và 5 lá. Lượng phân bón cho 1 sào như sau:

Lần đầu là 1,5kg urê + 1kg kali, các lần sau mỗi lần 2kg urê + 2kg kali.

Tuổi mạ khi nhổ cấy từ 7 - 7,5 lá, mỗi cây mạ có 2 - 3 nhánh.

Mật độ cấy 40 - 45 khóm/m² cấy 2 - 3 dảnh/khóm.

* **Chú ý:** Cấy mạ sên cũng như mạ được cần cấy dày hàng sông, đông hàng con.

3.2.3.7. Chăm sóc

Phân ô phục vụ chăm sóc: Trong quá trình cấy, cứ cấy được 10 hàng lúa phải bỏ cách một đoạn rộng 30 cm để tạo các ô rộng 2,5m phục vụ cho quá trình chăm sóc, phòng trừ sâu bệnh và khử lẫn.

Mức nước khi cấy: đảm bảo mức nước từ 4 - 5 cm để mạ nhanh bén rễ.

* Làm cỏ, sục bùn: Khi cây lúa bén rễ hồi xanh tiến hành làm cỏ kết hợp với sục bùn và bón thúc. Mục đích để diệt cỏ dại, vùi phân tránh mất đạm, bổ sung ôxy cho rễ, làm đứt rễ già và kích thích ra rễ mới. Trong trường hợp không làm cỏ, sục bùn thì phải tiến hành phun thuốc trừ cỏ.

* Bón phân cho lúa (tính trên 1 sào Bắc bộ):

+ Bón lót: 300 - 350 kg phân chuồng (hoặc 20 -25 kg phân vi sinh) + 18 kg phân superlân + 1,8kg urê.

+ Thời kỳ đẻ nhánh (10 - 15 ngày sau khi cấy): bón thúc lần 1 với liều lượng 3kg urê; 2,7kg Kali clorua kết hợp với sục bùn kỹ.

+ Thời kỳ đón đòng (40 ngày sau khi cấy): bón thúc lần cuối với liều lượng 2,7kg kali clorua và 1kg urê.

* Tưới nước

+ Thời kỳ sau cấy đến thời kỳ đẻ lúa nếp thơm hữu hiệu: đảm bảo mực nước trong ruộng từ 4 - 5 cm.

+ Thời kỳ cuối đẻ nhánh (giai đoạn cổ lá trùng nhau): tháo nước để lộ mặt ruộng trong 3 - 5 ngày để hạn chế các nhánh vô hiệu.

+ Thời kỳ làm đồng đến chín sữa: Duy trì mực nước trong ruộng từ 5 - 10 cm.

+ Thời kỳ lúa đỏ đuôi: Tháo kiệt nước cho lúa cứng cây.

* Phòng trừ sâu bệnh: Việc phòng trừ sâu bệnh phải được thực hiện thường xuyên và theo nguyên tắc sau:

+ Thường xuyên kiểm tra đồng ruộng để kịp thời phát hiện sâu bệnh.

+ Thực hiện phòng trừ sâu bệnh theo nguyên tắc đúng thuốc, đúng thời điểm và đúng liều lượng.

Một số sâu bệnh chính gây hại, thời điểm phát sinh và cách phòng trừ:

+ Sâu đục thân bướm 2 chấm: Sâu phát sinh gây hại trong suốt thời kỳ sinh trưởng. Thời kỳ gây hại nặng nhất vào lúa 5 (tháng 8 - 9) và lúa 6 (tháng 9 - 10). Cách phòng trừ: cày lật gốc rạ phơi ải hoặc làm dầm; phun thuốc hóa học như virtako 40WG, Dupont Prevathon 5SC sau khi bướm rộ 5 - 7 ngày.

+ Rầy nâu: Phát triển trong điều kiện khí hậu ẩm nóng, độ ẩm cao, mưa nắng xen kẽ. Rầy xâm nhập ngay từ khi mới cấy và hại cả trên mạ. Cao điểm rầy gây hại nặng vào giai đoạn lúa trổ xong, ngâm sữa và bắt đầu chín. Cách phòng trừ: cấy dày vừa phải, bón phân cân đối. Khi mật độ rầy cảm từ 18 - 27 con/khóm dùng các loại thuốc Bassa 50 EC, Trebon 20ND rạch hàng lúa để phun. Dùng Actara 25WG không cần rạch hàng nhưng phải phun tập trung vào gốc lúa.

+ Bệnh đạo ôn: Bệnh hại trên lá, đốt thân, cổ bông, gié và hạt. Thường phát sinh trong điều kiện thuận lợi, như: thời tiết âm u, ẩm ướt, có sương, ruộng bón nhiều đạm.

Phòng trừ: bón phân cân đối. Khi phát hiện có bệnh không nên bón đạm, giữ nước xăm xấp, vơ lá bệnh đem đốt. Phun thuốc New Hinosan 30EC, Kitazin 50EC, Kasai 21,2%, Fujione 40EC, Beam 75WP, Filia 525 SE.

+ Bệnh khô vằn: Bệnh phát triển thuận lợi trong điều kiện thời tiết nóng ẩm, ruộng lúa cấy dày, rậm rạp, bón đạm lai rai. Phòng trừ: cấy dày vừa phải, bón phân cân đối, phân chuồng phải được ủ kỹ. Khi lúa bị bệnh phải dọn sạch tàn dư trên ruộng kết hợp phun thuốc trừ bệnh như Validacin 3SL, 5L, 5SP, Vacocin 3SL; Anlincin 5WP.

3.2.3.8. Thu hoạch và bảo quản

a) Thu hoạch

Lúa mới thu hoạch thường có độ ẩm cao từ 20 - 27%. Để lúa không bị hư hỏng hoặc giảm phẩm chất thì trong vòng 48 giờ sau khi thu hoạch phải làm khô lúa để độ ẩm chỉ còn 20%. Tùy theo nhu cầu làm khô lúa để xay xát ngay hoặc để tồn trữ lâu dài hoặc để

làm giống mà yêu cầu làm khô và công nghệ sấy khác nhau. Độ ẩm an toàn của thóc cho bảo quản phụ thuộc vào tình trạng thóc, khí hậu cũng như điều kiện bảo quản. Khi thóc có độ ẩm 13 - 14% có thể bảo quản được từ 2 - 3 tháng, nếu muốn bảo quản dài hơn 3 tháng thì độ ẩm của thóc tốt nhất từ 12 - 12,5%. Độ ẩm thóc, công nghệ sấy cũng ảnh hưởng tới hiệu suất thu hồi gạo và tỷ lệ gạo gãy trong quá trình xay xát, độ ẩm thích hợp cho quá trình xay xát từ 13 - 14%.

b) Phơi sấy

Sau khi tuốt xong phải làm khô hạt thóc ngay, cần chọn ngày nắng ráo để thu hoạch xong có thể phơi sấy ngay được. Dù phơi hay sấy thì thóc cũng phải được làm khô từ từ, nếu làm khô nhanh hoặc khô đột ngột sẽ làm cho hạt gạo bị gãy nhiều, ảnh hưởng đến chất lượng. Nếu phơi nắng phải trải qua 3 giai đoạn sau:

- + Giai đoạn 1: Lớp thóc phơi dày từ 10 - 12 cm thường xuyên đảo đều, mục đích để làm cho hạt thóc se vỏ.

- + Giai đoạn 2: Phơi với lớp thóc mỏng hơn, thường xuyên đảo thóc để cho hạt thóc khô từ từ.

- + Giai đoạn 3: Tiếp tục phơi cho đến khi đạt độ khô bảo quản. Thóc được làm sạch, phơi lại cho thật khô (độ ẩm trong hạt đạt khoảng 13-13,5%), làm sạch lần cuối cùng và đưa vào bảo quản.

c) Bảo quản

Thóc khi đã được thu hoạch theo vụ và sử dụng một thời gian dài nên cần bảo quản cẩn thận.

- Để giữ thóc được lâu mà vẫn sử dụng đảm bảo chất lượng cần phơi thóc thật khô, làm sạch hết tạp chất rồi mới đưa vào bảo quản.

- + Thường với lượng thóc bảo quản ít, được cất giữ để sử dụng trong khoảng thời gian từ vụ thu hoạch mùa trước sang vụ thu hoạch sau hoặc lâu hơn.

- + Công cụ bảo quản ở các hộ nông dân chủ yếu vẫn là các công cụ bảo quản như: bao đay, bao dứa, cút quây, hòm gỗ, hòm sắt, phuy sắt...

- + Nơi bảo quản thóc phải là nơi khô ráo, thóc để cách tường và kê cao cách mặt đất từ 40 - 50 cm để tránh ẩm. Nếu cần bảo quản lâu hơn nữa thì cứ sau 5 tháng bảo quản, thóc được phơi lại để độ ẩm đạt 13% rồi mới bảo quản lại.

3.2.4. Xây dựng bản đồ khu vực đăng ký NHCN “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên

Việc xây dựng bản đồ vùng sản xuất lúa nếp thơm Hưng Yên phải đảm bảo các yếu tố: (i) Thể hiện chính xác địa điểm có phân bố sản phẩm lúa nếp (hoạt động sản xuất); (ii) Đúng quy hoạch, đúng định hướng phát triển sản phẩm, thỏa mãn được yếu tố “đón đầu”

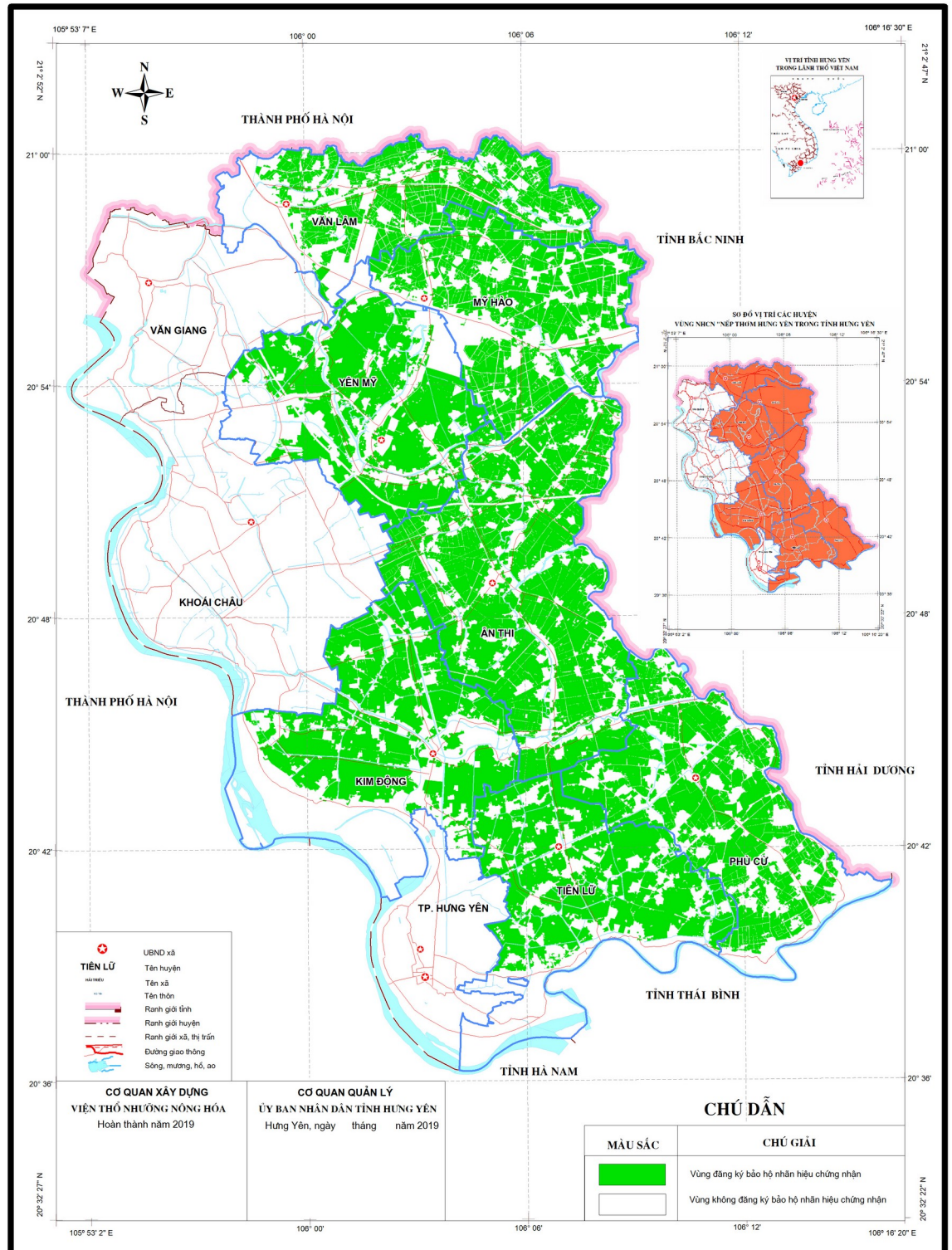
về quy mô sản xuất trong tương lai; (iii) Phù hợp với điều kiện, năng lực và quy định quản lý của Chủ sở hữu nhãn hiệu. Với những tiêu chí đó, tổ chức chủ trì dự án đã phối hợp với lãnh đạo chính quyền địa phương để bàn bạc, trực tiếp xuống hiện trường để thu thập dữ liệu, đối chiếu với dữ liệu sẵn có là bản đồ hiện trạng tỷ lệ 1:50.000 và địa giới hành chính dạng số của các khu vực trong vùng sản xuất lúa nếp thơm; Kiểm tra, điều chỉnh và đưa về hệ tọa độ VN2000 theo quy định của Bộ Tài nguyên và Môi trường trên nền tảng phần mềm GIS tùy chọn. Quá trình khảo sát thực địa vùng sản xuất lúa nếp thơm Hưng Yên bằng phương pháp khoanh vẽ trên bản đồ kết hợp với định vị bằng thiết bị GPG cầm tay. Sau khi thu thập các thông tin và bản đồ hiện trạng liên quan đến khu vực sản xuất lúa nếp thơm trên địa bàn, chuyển vẽ các kết quả khảo sát, nhập tọa độ các điểm đã định vị bằng thiết bị GPS lên bản đồ hiện trạng. Từ đó hoàn thiện bản đồ vùng trồng lúa nếp thơm trên địa bàn tỉnh. Với sản phẩm này, tổ chức chủ trì dự án đã tham mưu với UBND tỉnh Hưng Yên xác nhận theo đúng quy định của Cục Sở hữu trí tuệ.

Trong tổng số 8.900 ha đất điều tra thuộc các huyện, thị xã đều phù hợp đáp ứng được các yêu cầu đặc thù về tự nhiên, thổ nhưỡng và khí hậu của vùng trồng lúa nếp thơm.

Các điều kiện đặc thù về tự nhiên, cảm quan chất lượng tương ứng với nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên đã được xác định tại bảng đặc thù về chất lượng lúa nếp thơm ở phần trên. Căn cứ vào điều kiện đặc thù tiến hành xác định phạm vi lãnh thổ tương ứng với nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”.

Khu vực tương ứng với nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm gồm các huyện, thị xã (*chi tiết trong bản đồ kèm theo*) như sau:

BẢN ĐỒ KHU VỰC NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN
"NẾP THƠM HUNG YÊN" CHO SẢN PHẨM LÚA NẾP THƠM CỦA TỈNH HUNG YÊN
 Tỷ lệ 1:170.000



Hình 9. Bản đồ khu vực nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” đã được bảo hộ

3.2.5. Xây dựng Quy chế quản lý và sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”

Bản dự thảo Quy chế quản lý và sử dụng NHCN được tổ chức chủ trì dự án đã chủ trì dự án thiết lập dựa theo quy định của Luật Sở hữu trí tuệ và có sự tham vấn, định hướng sơ bộ từ các cấp chính quyền địa phương trước khi đưa ra bàn bạc hội thảo, hoạt động này đã giúp tăng tính phù hợp với thực tiễn và đặc thù của sản phẩm lúa nếp thơm Hưng Yên, nội dung của Quy chế bao gồm:

- Sở Khoa học và Công nghệ Hưng Yên là chủ sở hữu NHCN “Nếp thơm Hưng Yên”;
- Thông tin về NHCN “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm Hưng Yên được trồng và thu hoạch trên địa bàn tỉnh Hưng Yên;
- Điều kiện để được sử dụng NHCN: Có hoạt động sản xuất lúa nếp thơm tại tỉnh Hưng Yên hoặc kinh doanh sản phẩm “Nếp thơm Hưng Yên” có xuất xứ từ “Nếp thơm Hưng Yên”; Tuân thủ các quy trình sản xuất, phải đáp ứng các yêu cầu về chất lượng của tiêu chuẩn mà chủ sở hữu đã công bố; Tuân thủ quy định về sử dụng tem nhãn, bao bì sản phẩm do Sở Khoa học và Công nghệ ban hành; Có đơn đề nghị được sử dụng NHCN theo mẫu quy định;
- Cách thức cấp phát, sử dụng NHCN và quy trình kiểm soát việc sử dụng NHCN;
- Quy định trách nhiệm, quyền lợi của người sử dụng NHCN;
- Biện pháp xử lý với các hành vi vi phạm quy chế NHCN;
- Quy định về phí sử dụng NHCN.

Tổ chức chủ trì dự án đã phối hợp với Sở Khoa học và Công nghệ Hưng Yên tổ chức buổi hội thảo độc lập để lấy ý kiến thống nhất cho từng nội dung của Quy chế nói trên, thành phần đại biểu tham dự hội thảo là đại diện của Sở KH&CN tỉnh Hưng Yên, đại diện Sở Nông nghiệp, phòng nông nghiệp các huyện thị xã trong tỉnh, các hộ nông dân sản xuất và kinh doanh lúa nếp thơm Hưng Yên trên địa bàn tỉnh Hưng Yên... Thông qua hội thảo này, các đại biểu đã bàn bạc, góp ý và đi đến thống nhất đối với dự thảo Quy chế do tổ chức chủ trì tham mưu. Các nội dung của bản dự thảo sau khi được chỉnh sửa và hoàn thiện theo ý kiến góp Ý đã được Sở Khoa học và Công nghệ Hưng Yên ban hành tại Quyết định số 28/QĐ-SKH&CN ngày 09/3/2020 về việc ban hành Quy chế quản lý và sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm thóc, gạo nếp thơm Hưng Yên của tỉnh Hưng Yên.

3.2.6. Hoàn thiện hồ sơ đăng ký nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”

Nộp hồ sơ đăng ký nhãn hiệu chứng nhận là bước công việc quan trọng để xác lập quyền sở hữu đối với nhãn hiệu, cơ quan chủ trì dự án là Viện Thổ nhưỡng Nông hóa đã trực tiếp phối hợp với Cục Sở hữu trí tuệ để tiến hành tra cứu thông tin nhãn hiệu, đánh

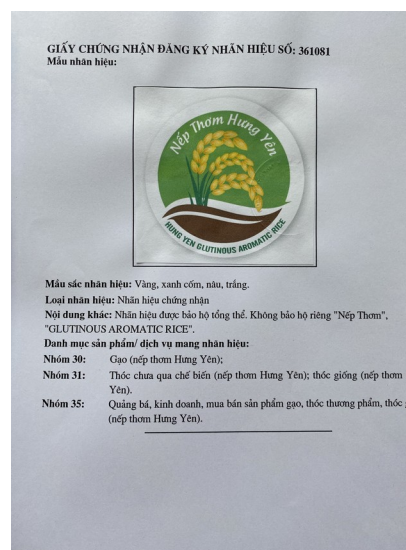
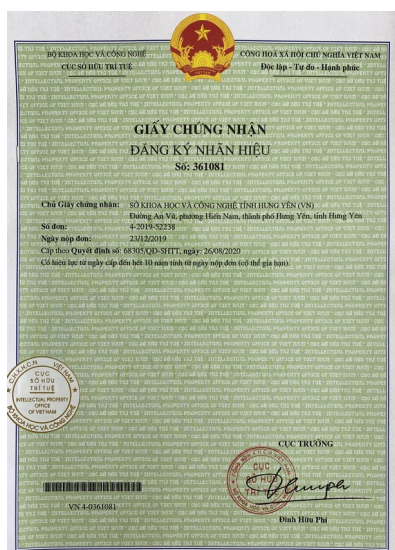
giá khả năng đăng ký trước khi hoàn thiện hồ sơ nộp đơn. Bộ hồ sơ được thiết lập gồm có các thành phần sau:

- Tờ khai đăng ký nhãn hiệu hoàn thiện theo mẫu của Cục Sở hữu trí tuệ;
- Quy chế Quản lý và sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” do Sở Khoa học và Công nghệ Hưng Yên ban hành tại Quyết định số 28/QĐ-SKHCHN ngày 09/3/2020 của Giám đốc Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Hưng Yên về việc ban hành Quy chế quản lý và sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm thóc, gạo nếp thơm của tỉnh Hưng Yên;
- Văn bản cho phép sử dụng địa danh “Hưng Yên” để đăng ký bảo hộ của UBND tỉnh Hưng Yên tại công văn số 3181/UBND-KT2 ngày 18/12/2019 của Ủy ban nhân dân tỉnh Hưng Yên về việc cho phép Sở Khoa học và Công nghệ sử dụng địa danh “Hưng Yên” để đăng ký nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”;
- Bản đồ vùng sản xuất lúa nếp thơm Hưng Yên được UBND tỉnh Hưng Yên xác nhận.
- Ngày 28/4/2020, Cục Sở hữu trí tuệ đã có văn bản chấp nhận đơn số đơn 4-2019-52238 và đến ngày 26/8/2020 Cục Sở hữu trí tuệ có Quyết định số 68305/QĐ-SHTT về việc cấp Giấy chứng nhận đăng ký nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên số 361081 theo danh mục hàng hóa được bảo hộ như sau:

Nhóm 30: Lúa; Gạo

Nhóm 31: Thóc chưa qua chế biến (nếp thơm Hưng Yên).

Nhóm 35: Quảng bá, kinh doanh, mua bán sản phẩm thóc, gạo



3.2.7. Hoạt động công bố đăng ký nhãn hiệu chứng nhận

Sau khi Cục Sở hữu trí tuệ chính thức ban hành Quyết định cấp Giấy chứng nhận đăng ký nhãn hiệu vào ngày 26/8/2020, tổ chức chủ trì dự án đã phối hợp với Sở Khoa

học và Công nghệ Hưng Yên ban hành kế hoạch số 21/KH-SKHCN ngày 08/9/2020 về việc Tổ chức Hội nghị tổng kết Chương trình phát triển tài sản trí tuệ giai đoạn 2017-2020 và Công bố Quyết định cấp giấy chứng nhận nhãn hiệu cho một số sản phẩm tiêu biểu của tỉnh Hưng Yên.

Buổi lễ đã được tổ chức long trọng vào ngày 02/10/2020, tham dự buổi lễ có đại diện lãnh đạo của Bộ Khoa học và Công nghệ, lãnh đạo Cục Sở hữu trí tuệ, lãnh đạo UBND tỉnh Hưng Yên, đại diện các Sở, ban, ngành đoàn thể trong tỉnh Hưng Yên, đại diện các hộ sản xuất và kinh doanh sản phẩm lúa nếp thơm Hưng Yên, các cơ quan báo chí trung ương và địa phương đến đưa tin.

Tại buổi lễ đại diện Giám đốc Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Hưng Yên đã trao Giấy chứng nhận Quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho 02 tập thể và 02 hộ gia đình, bao gồm:

- + Trung tâm giống nông nghiệp tỉnh Hưng Yên.
- + Hợp tác xã Dịch nông nghiệp xã Quảng Lăng, huyện Ân Thi tỉnh Hưng Yên.
- + Hộ ông Đoàn Khắc Hảo - xã Quảng Lăng, huyện Ân Thi, tỉnh Hưng Yên.
- + Cửa hàng kinh doanh gạo Văn Bắc, thị trấn Yên Mỹ, huyện Yên Mỹ.



Hình 11: Ông Đinh Hữu Phí – Cục Trưởng Cục Sở hữu trí tuệ trao Giấy chứng nhận NHCN cho chủ hữu là Sở Khoa học và Công nghệ Hưng Yên



Hình 12. Đại diện lãnh đạo Bộ KH-CN, Cục Sở hữu trí tuệ, UBND tỉnh Hưng Yên thăm quan gian hàng trưng bày sản phẩm “Nếp thơm Hưng Yên”



Hình 13: Ông Trần Tùng Chuẩn - Giám đốc Sở Khoa học và Công nghệ Hưng Yên trao Giấy chứng nhận Quyền sử dụng NHCN cho các tổ chức, hộ gia đình





Hình 14. Hình ảnh đại biểu tham quan gian hàng trưng bày nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” tại hội nghị

II. QUẢN LÝ VÀ PHÁT TRIỂN NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN “NẾP THƠM HUNG YÊN”

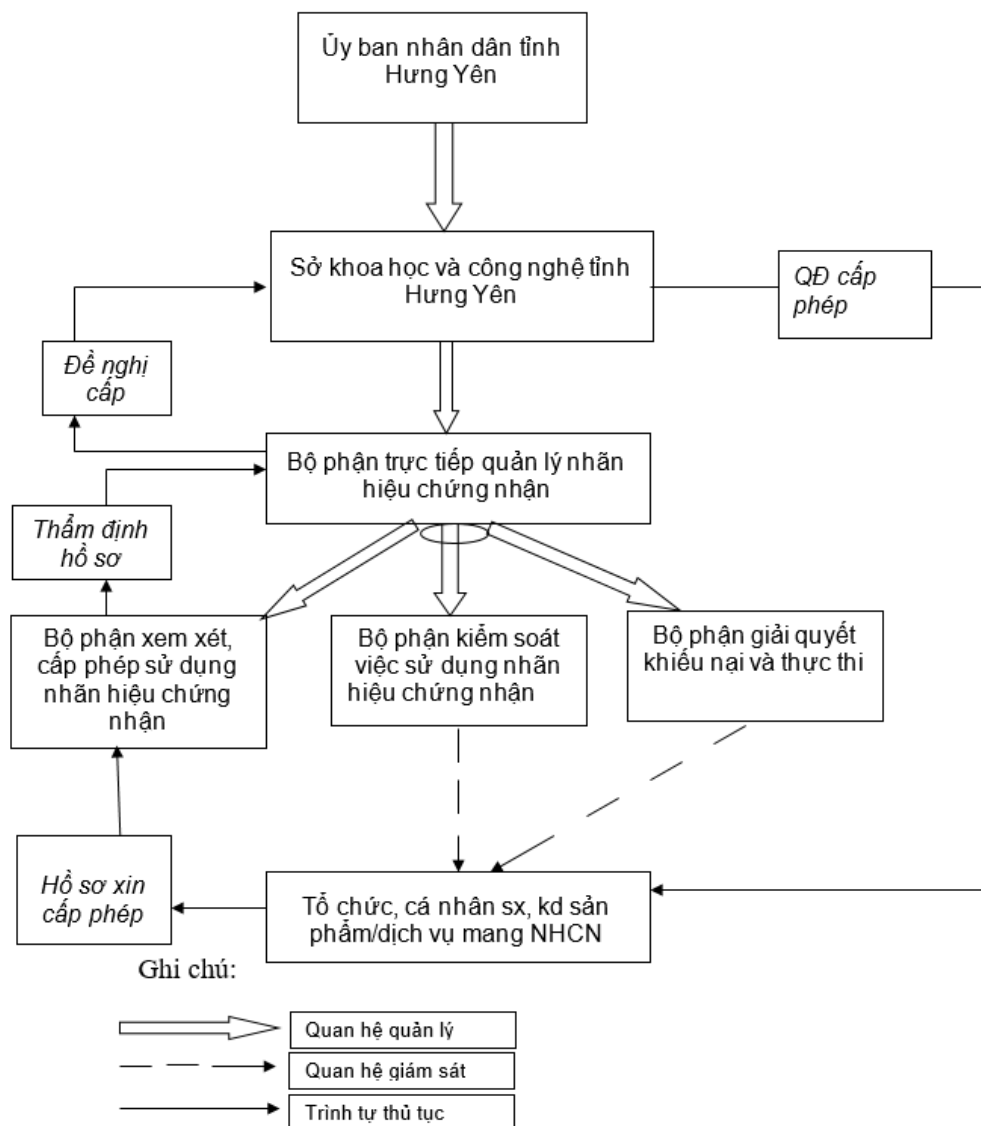
3.3. Việc định hình mô hình hệ thống tổ chức các cơ quan tham gia quản lý

Việc định hình mô hình hệ thống tổ chức các cơ quan tham gia, quản lý NHCN sao cho đảm bảo yếu tố thực thi, vừa đảm bảo tính pháp lý nhưng vẫn phát huy tối đa quyền và trách nhiệm của mỗi thành viên trong tập thể chung, đặc biệt tập trung ở khâu kiểm tra, kiểm soát và thi hành các điều khoản nhằm bảo hộ cho sản phẩm của mình trước các hình thức, đối tượng có hành vi xâm phạm từ cả bên trong lẫn bên ngoài. Với suy nghĩ đó, tổ chức chủ trì dự án trong quá trình nghiên cứu để xây dựng mô hình đã tìm hiểu, tổng hợp các nghiên cứu về quy định của pháp luật đối với việc sử dụng nhãn hiệu cũng như đúc kết các đánh giá kinh nghiệm quản lý Nhãn hiệu chứng nhận từ trong và ngoài tỉnh.

Tựu chung, những tổ chức chứng nhận dù được thành lập trước hoặc sau do yêu cầu của việc đăng ký Nhãn hiệu chứng nhận thì mục tiêu, định hướng hoạt động và chức năng, nhiệm vụ chính của của các tổ chức này đa phần vẫn thiên về hỗ trợ các hoạt động sản xuất, kinh doanh cho các thành viên. Chức năng quản lý và hỗ trợ các thành viên sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận vẫn chưa được quan tâm một cách thích đáng. Để đảm bảo hiệu quả quản lý, tổ chức tập thể cần xây dựng cơ cấu tổ chức phù hợp với các bộ phận chuyên trách trực tiếp điều hành, giám sát các mảng hoạt động trong quá trình sử dụng, quản lý và khai thác Nhãn hiệu chứng nhận.

Với những phân tích nói trên, tổ chức chủ trì dự án thông qua hoạt động trao đổi, bàn bạc với các cấp chính quyền và người dân địa phương để định hình mô hình hệ thống tổ chức các cơ quan tham gia quản lý NHCN “Nếp thơm Hưng Yên”, dựa trên mô hình đề xuất này, tiến hành tổ chức Hội thảo để góp ý và đi đến thống nhất thực hiện. ây dựng mô hình hệ thống tổ chức quản lý nhãn hiệu chứng nhận.

Xây dựng mô hình quản lý nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên được căn cứ vào các quy định của pháp luật về nhãn hiệu chứng nhận và thực tiễn việc sản xuất, kinh doanh các sản phẩm lúa nếp thơm Hưng Yên. Đơn vị chủ trì đã bàn bạc, thống nhất với các đơn vị có liên quan trong việc triển khai dự án để xây dựng mô hình quản lý nhãn hiệu chứng nhận như sau:



Hình 15. Sơ đồ mô hình tổ chức quản lý nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”

* Diễn giải mô hình quản lý nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”

(i) *Bộ phận cấp phép sử dụng*: là bộ phận chịu trách nhiệm trong việc tiếp nhận hồ sơ, thẩm định và xem xét cấp Giấy chứng nhận quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” và cấp tem, nhãn theo Quy chế quản lý và sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”. Trong quá trình thẩm định hồ sơ, bộ phận cấp phép sử dụng có thể lấy ý kiến của các cơ quan quản lý nhà nước hoặc cơ quan chuyên môn có liên quan tại địa phương:

Đối tượng có nhu cầu sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” nộp 01 hồ sơ đề nghị cấp quyền sử dụng và nộp trực tiếp tại Văn phòng Trung tâm thông tin và Thống kê khoa học và công nghệ - Sở Khoa học và Công nghệ, các nội dung quy định về hồ sơ, biểu mẫu, trình tự và thủ tục thực hiện theo Quy trình Cấp và thu hồi quyền sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng” do Trung tâm thông tin và Thống kê khoa học và công nghệ - Sở Khoa học và Công nghệ ban hành.

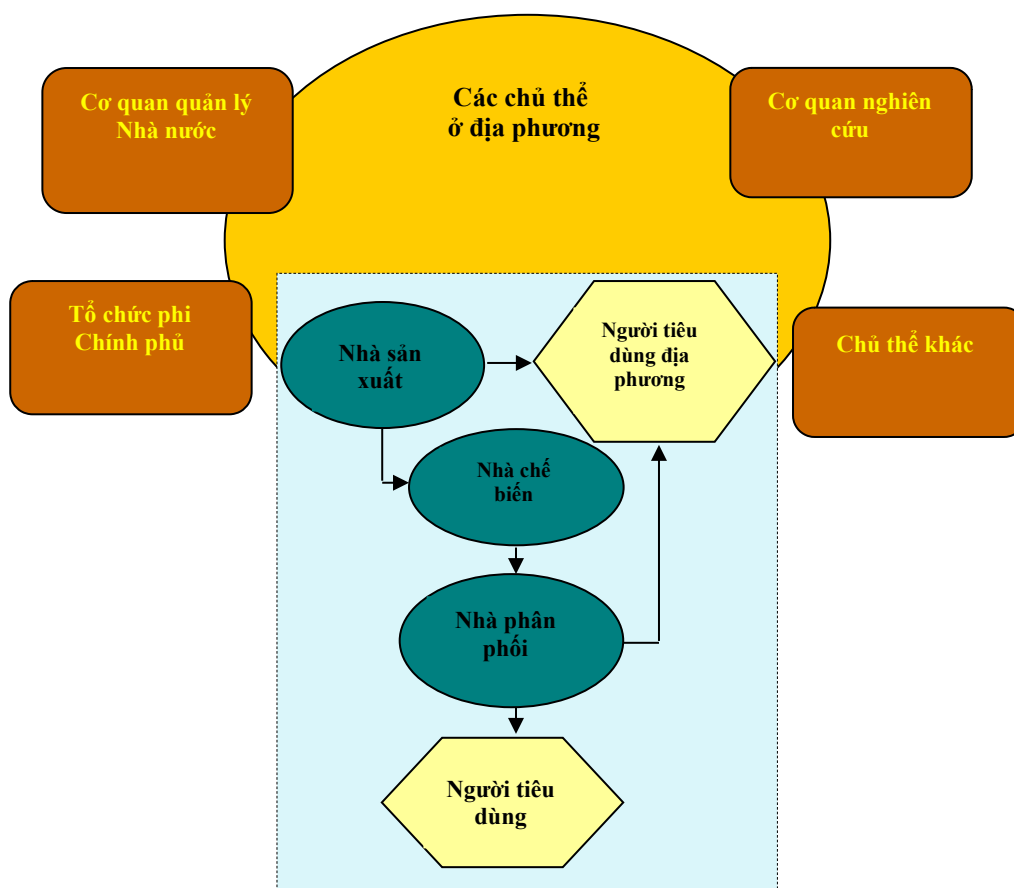
Bộ phận cấp phép sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” - Trung tâm thông tin và Thống kê khoa học và công nghệ - Sở Khoa học và Công nghệ tiếp nhận, thẩm định và kiểm tra hồ sơ, điều kiện sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” theo các tiêu chí được quy định tại Điều 8 của Quy chế quản lý và sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”, cụ thể:

- Nếu tổ chức, cá nhân, hộ gia đình có hồ sơ không đầy đủ và không đủ điều kiện sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận theo quy định thì Bộ phận cấp phép sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” tham mưu Trung tâm thông tin và Thống kê khoa học và công nghệ - Sở Khoa học và Công nghệ văn bản gửi tổ chức, cá nhân, hộ gia đình nêu rõ lý do từ chối hoặc nêu các yêu cầu cần đáp ứng nếu thiếu sót có thể khắc phục, hướng dẫn tổ chức, cá nhân, hộ gia đình bổ sung, hoàn chỉnh hồ sơ để có thể cấp quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”.

- Nếu tổ chức, cá nhân, hộ gia đình có hồ sơ đầy đủ, đáp ứng đủ điều kiện sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” theo quy định thì Bộ phận cấp phép sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” - Trung tâm thông tin và Thống kê khoa học và công nghệ - Sở Khoa học và Công nghệ tiến hành tiếp nhận hồ sơ và xem xét trình Giám đốc Trung tâm thông tin và Thống kê khoa học và công nghệ - Sở Khoa học và Công nghệ ký Giấy chứng nhận quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho tổ chức, cá nhân, hộ gia đình đó.

(ii) *Bộ phận kiểm soát*: là bộ phận chịu trách nhiệm phối hợp với các cơ quan chuyên môn liên quan tổ chức kiểm soát hoạt động sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” trên thực tế; thực hiện chức năng giám sát, theo dõi, hướng dẫn việc thực hiện và áp dụng các văn bản, quy trình, tiêu chuẩn cơ sở nội bộ có liên quan theo đúng Quy chế quản lý và sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” do Sở Khoa học và Công nghệ Hưng Yên ban hành.

(iii) *Bộ phận thực thi và giải quyết khiếu nại*: là bộ phận chịu trách nhiệm tiếp nhận những thắc mắc, khiếu nại của người sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” và các bên thứ ba hoặc các thông tin do Bộ phận kiểm soát chuyển sang; tiến hành xem xét, giải đáp hợp lý và báo cáo Trung tâm thông tin và Thống kê khoa học và công nghệ - Sở Khoa học và Công nghệ để có thể đưa ra biện pháp xử lý vi phạm phù hợp; phối hợp với các cơ quan thực thi quyền sở hữu trí tuệ tại địa phương trong quá trình thực thi quyền đối với nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”.



Hình 16. Sơ đồ mô hình tham gia của các chủ thể vào hệ thống quản lý nhãn hiệu chứng nhận

Đối tượng tham gia quản lý nhãn hiệu chứng nhận gồm có cơ quan quản lý nhãn hiệu chứng nhận và tổ chức tập thể của các nhà sản xuất, kinh doanh sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận lúa nếp thơm Hưng Yên.

Cơ quan quản lý nhãn hiệu chứng nhận do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương nơi có vùng địa lý tương ứng với nhãn hiệu chứng nhận xác định và trao quyền quản lý. Cơ quan này có thể là:

- Sở Khoa học và Công nghệ hoặc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (tùy thuộc vào mức độ tham gia của các Sở này vào thủ tục đăng ký nhãn hiệu chứng nhận hoặc tổ chức quản lý nội bộ đã được thực hiện trước đó);

- Ủy ban nhân dân cấp huyện (nếu vùng lãnh thổ tương ứng với lúa nếp thơm hiệu chứng nhận thuộc một huyện).

- Tổ chức tập thể có thể được giao trực tiếp quản lý nhãn hiệu chứng nhận nếu đại diện cho quyền lợi của tất cả các tổ chức, cá nhân được trao quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận.

Tổ chức tập thể tham gia quản lý nhãn hiệu chứng nhận là tổ chức do các nhà

sản xuất, kinh doanh sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận tự nguyện thành lập và tham gia theo quy định của pháp luật. Tổ chức tập thể này có thể được thành lập dưới hình thức là hợp tác xã, hội. Việc thành lập tổ chức tập thể này là cần thiết để hỗ trợ cơ quan quản lý chỉ dẫn lý trong việc thực hiện những hoạt động thuộc nội bộ các nhà sản xuất, kinh doanh sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận mà cơ quan quản lý nhãn hiệu khó thực hiện được.

Nội dung quản lý do cơ quan quản lý nhãn hiệu chứng nhận thực hiện bao gồm:

Kiến nghị phê duyệt các quy định và tổ chức thực hiện các thủ tục xem xét, đánh giá khả năng và trao quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận cho các tổ chức, cá nhân có yêu cầu;

Kiểm soát chất lượng, đánh giá, chứng nhận sản phẩm đủ điều kiện được mang nhãn hiệu chứng nhận;

Kiểm soát việc tuân thủ các điều kiện sử dụng nhãn hiệu chứng nhận của các tổ chức, cá nhân (*không tham gia tổ chức tập thể của các nhà sản xuất, kinh doanh sản phẩm nông sản mang nhãn hiệu chứng nhận*).

Cơ quan quản lý nhãn hiệu chứng nhận có nhiệm vụ:

- Thiết lập và vận hành mô hình hệ thống tổ chức quản lý việc sử dụng nhãn hiệu chứng nhận, quản lý hoạt động sản xuất, thương mại và kiểm soát chất lượng cho sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận;

- Xây dựng hệ thống văn bản và các công cụ, phương tiện làm căn cứ cho hoạt động quản lý nhãn hiệu chứng nhận;

- Nghiên cứu thị trường, quảng bá, giới thiệu phát triển giá trị quyền đối với nhãn hiệu chứng nhận cho sản phẩm. Kết nối thị trường cho sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận thông qua dịch vụ hỗ trợ phát triển kinh doanh, đưa sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận đến với người tiêu dùng trong và ngoài nước nhằm phát huy lợi thế cạnh tranh của sản phẩm.

* Mô hình quản lý và sử dụng NHCN được xây dựng và vận hành phù hợp với thực tế qua kiểm chứng. Hệ thống logo, tem nhãn, phương tiện phục vụ phát triển thương mại của sản phẩm được thiết kế, thống nhất và đã giao quyền sử dụng cho Trung tâm Thông tin và Thống kê Khoa học và Công nghệ - Sở Khoa học và Công nghệ Hưng Yên.

* Từ trước đến nay, các nhãn hiệu ngoài đơn vị chủ sở hữu nhãn hiệu đều thành lập Ban quản lý nhãn hiệu, như vậy về cấp quản lý sẽ thêm một cấp, gây cồng kềnh, khó khăn trong khâu triển khai thực hiện. Do đó, trong mô hình nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” không thành lập Ban quản lý nhãn hiệu chứng nhận.

* Mô hình quản lý nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho thấy gọn nhẹ về bộ máy, vận hành phù hợp với điều kiện sản xuất tại tỉnh Hưng Yên. Nhân sự chủ sở hữu nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” là các thành viên lãnh đạo Sở Khoa

học và Công nghệ, Giám đốc Trung tâm Thông tin và Thống kê Khoa học và Công nghệ đều có tâm huyết, quan tâm và mong muốn phát triển nhãn hiệu này tại địa phương.

3.4. Mô hình kiểm soát chất lượng sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận

Cơ quan kiểm soát chất lượng có thể được trao cho cơ quan thuộc thẩm quyền quản lý của mình; có chức năng quản lý nhà nước về chất lượng sản phẩm với điều kiện không trực tiếp hoặc gián tiếp tham gia sản xuất, kinh doanh sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận và có đủ năng lực hoặc khả năng huy động năng lực về con người, phương tiện kỹ thuật và điều kiện vật chất cần thiết để tiến hành kiểm soát việc sử dụng nhãn hiệu chứng nhận. Cơ quan kiểm soát chất lượng có chức năng giúp cơ quan quản lý nhãn hiệu chứng nhận kiểm soát (*từ bên ngoài*) việc sử dụng nhãn hiệu chứng nhận của các thành viên của tổ chức tập thể và các tổ chức, cá nhân khác. Cơ quan kiểm soát chất lượng có thể giao cho Trung tâm Thông tin và Thống kê Khoa học và Công nghệ.

Nhiệm vụ của Cơ quan kiểm soát chất lượng là:

- Kiểm tra, đánh giá chất lượng và xác nhận sản phẩm đủ điều kiện mang nhãn hiệu chứng nhận: hoạt động này là cần thiết trong trường hợp: có yêu cầu trao quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận, yêu cầu kiểm tra và xác nhận cho lô sản phẩm (*của các tổ chức, cá nhân có quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận đưa ra thị trường*) và trong xử lý xâm phạm quyền đối với sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận; kiểm tra đột xuất hoặc định kỳ về chất lượng sản phẩm của các tổ chức, cá nhân được trao quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận. Phương pháp lấy mẫu và xác định chất lượng được sử dụng là phương pháp đã được sử dụng khi tiến hành xác định tính đặc thù của sản phẩm để đăng ký nhãn hiệu chứng nhận.

- Kiểm tra, đánh giá năng lực sử dụng nhãn hiệu chứng nhận (*chất lượng sản phẩm và các điều kiện tự nhiên, con người vùng sản xuất sản phẩm*) và trao quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận: Để có cơ sở trao quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận cho tổ chức, cá nhân có yêu cầu, ngoài xác nhận của cơ quan quản lý nội bộ về khả năng sử dụng nhãn hiệu chứng nhận, cơ quan quản lý nhãn hiệu chứng nhận phải đánh giá các điều kiện sau: sản phẩm được sản xuất tại vùng lãnh thổ tương ứng với nhãn hiệu chứng nhận; các nhà sản xuất áp dụng nghiêm chỉnh quy trình canh tác, sản xuất, chế biến, bảo quản sản phẩm... đã được ban hành; và sản phẩm phải có chất lượng đặc thù như đã được đăng ký.

- Kiểm soát chất lượng sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận được lưu thông, tiêu thụ trên thị trường;

- Cấp và quản lý việc sử dụng tem xác nhận chất lượng sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận (*nếu có*);

- Kiểm tra, phát hiện và đề nghị các cơ quan có thẩm quyền xử lý các hành vi xâm phạm phát sinh trong quá trình sử dụng nhãn hiệu chứng nhận.

3.5. Xây dựng hệ thống văn bản làm cơ sở cho hoạt động quản lý nhãn hiệu chứng nhận nếp thơm Hưng Yên

Ngoài Quy chế quản lý và sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên, để có thể vận hành được hệ thống quản lý và sử dụng nhãn hiệu chứng nhận. Cơ quan chủ trì đã phối hợp với các đơn vị có liên quan xây dựng và ban hành các văn bản phục vụ công tác quản lý như sau. Các nội dung của các bản dự thảo sau khi được chỉnh sửa và hoàn thiện theo ý kiến góp ý đã được Trung tâm thông tin và Thống kê Khoa học và Công nghệ ban hành tại Quyết định số 09/QĐ-TTTT-KHCN ngày 16/11/2020 về việc ban hành các Quy chế, quy trình để quản lý nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên:

+ Quy chế cấp, thu hồi, sửa đổi, bổ sung, gia hạn, cấp lại giấy chứng nhận quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” dùng cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên;

+ Quy chế kiểm soát chất lượng sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên;

+ Quy chế quy định về sử dụng tem, nhãn, bao bì sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên;

+ Quy trình kỹ thuật canh tác và bảo quản sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên.

1. Quy chế cấp, thu hồi, sửa đổi, bổ sung, gia hạn, cấp lại giấy chứng nhận quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” dùng cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên.

Quy trình này quy định về hồ sơ, thủ tục, thẩm quyền cấp và thu hồi quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên được trồng trên địa bàn tỉnh Hưng Yên. Quy trình này bao gồm các nội dung chính sau:

- Nguyên tắc trong việc cấp quyền sử dụng NHCN;
- Thủ tục cấp quyền sử dụng NHCN;
- Thủ tục thu hồi quyền sử dụng NHCN;
- Hồ sơ và các biểu mẫu, tài liệu cần thiết yêu cầu cấp và thu hồi quyền sử dụng NHCN.

Để xây dựng và hoàn thiện quy trình này, đơn vị chủ trì dự án đã phối hợp với đơn vị chủ sở hữu NHCN (Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Hưng Yên) và các đơn vị có liên

quan xây dựng dự thảo, tổ chức Hội thảo lấy ý kiến của các cơ quan, tổ chức và bà con trồng lúa nếp trên địa bàn.

Các tổ chức, hộ gia đình và cá nhân có nhu cầu, mong muốn được trao quyền sử dụng NHCN phải nộp hồ sơ theo đúng quy định trong Quy trình. Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Hưng Yên sẽ tiến hành kiểm tra, thẩm định, đánh giá khả năng đáp ứng của các chủ thể đối với các điều kiện để được sử dụng NHCN và ra quyết định cấp quyền (hoặc từ chối cấp quyền) sử dụng NHCN.

Sở Khoa học và Công nghệ với tư cách là chủ sở hữu NHCN có thẩm quyền thu hồi quyền sử dụng NHCN khi các tổ chức, cá nhân không đáp ứng các điều kiện sử dụng hoặc sử dụng sai mục đích NHCN. Việc thu hồi quyền phải được thực hiện trên cơ sở Quyết định bằng văn bản theo trình tự, thủ tục quy định.

2. Quy chế sử dụng tem, nhãn, bao bì sản phẩm lúa nếp thơm mang nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”

Quy chế này quy định về cách thức quản lý và sử dụng tem, nhãn mang NHCN “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên. Quy chế thống nhất quản lý việc cấp, sử dụng tem, nhãn cho sản phẩm lúa nếp thơm của các tổ chức, cá nhân, hộ gia đình có quyền sử dụng NHCN để bảo đảm tem, nhãn chỉ sử dụng cho sản phẩm được lựa chọn đáp ứng các tiêu chí chất lượng và số lượng tem, nhãn được cấp tương ứng với sản phẩm đủ điều kiện mang NHCN. Thống nhất các biện pháp cần thiết để bảo vệ nhãn hiệu chứng nhận, kể cả thu hồi quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận đối với các tổ chức, cá nhân, hộ gia đình không còn đáp ứng các điều kiện và tiêu chí sử dụng nhãn hiệu chứng nhận theo quy định. Quy chế này bao gồm các nội dung chính sau:

- Nguyên tắc trong theo dõi, quản lý và sử dụng tem, nhãn;
- Mô tả tem, nhãn dấu hiệu nhận biết gắn trên sản phẩm và yêu cầu truy xuất nguồn gốc;
- Cơ quan cấp, quản lý tem, nhãn và đối tượng đăng ký sử dụng tem, nhãn;
- Trình tự, thủ tục yêu cầu cấp tem, nhãn.
- Mô tả các hành vi xâm phạm quyền sở hữu NHCN và các biện pháp bảo vệ khi có hành vi xâm phạm;
- Quyền hạn và trách nhiệm của đơn vị chịu trách nhiệm tiến hành các biện pháp bảo vệ nhãn hiệu;
- Quy trình xử lý hành vi xâm phạm quyền sở hữu NHCN;
- Phí, lệ phí cho các hoạt động bảo vệ NHCN.

Trung tâm Thông tin và thống kê Khoa học và Công nghệ - Sở Khoa học và Công nghệ có thẩm quyền ban hành và chịu trách nhiệm tổ chức thực hiện Quy chế theo quy định của pháp luật.

3. Quy trình kỹ thuật canh tác, bảo quản sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên.

Quy trình này hướng dẫn các biện pháp kỹ thuật canh tác, sản xuất, thu hoạch và bảo quản lúa nếp thơm Hưng Yên. Quy trình này áp dụng đối với các tổ chức và cá nhân sản xuất lúa nếp thơm Hưng Yên trong vùng đăng ký bảo hộ nhãn hiệu chứng nhận trên địa bàn tỉnh Hưng Yên.

4. Quy chế kiểm soát chất lượng sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên

Quy chế kiểm soát chất lượng sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” quy định nguyên tắc, nội dung kiểm soát chất lượng và đóng gói sản phẩm “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên.

3.6. Thử nghiệm đăng ký mã số mã vạch cho sản phẩm “Nếp thơm Hưng Yên”

Mã số mã vạch (MSMV) được dùng để nhận dạng tự động các đối tượng và vật phẩm, dịch vụ, tổ chức... (gọi tắt là vật phẩm), dựa trên việc ấn định một mã (số hoặc chữ- số) cho đối tượng cần phân định và thể hiện mã đó dưới dạng mã vạch để thiết bị đọc (máy quét) có thể đọc được và nhận biết được đối tượng đó một cách chính xác, nhanh chóng.

Trong quá trình điều tra, xây dựng dự án Tổ chức chủ trì đã chọn Hợp tác xã chuyên sản xuất lúa nếp thơm Hưng Yên có chất lượng để thử nghiệm đăng ký mã số mã vạch cho sản phẩm lúa nếp thơm Hưng Yên đó là HTX dịch vụ sản xuất nông nghiệp xã Quảng Lăng, huyện Ân Thi, tỉnh Hưng Yên. Hồ sơ đăng ký bao gồm:

+ Bản đăng ký MSMV theo mẫu quy định tại Phụ lục 1 của Thông tư 16/2011/TT-BKHCN.

+ Bản đăng ký danh mục sản phẩm sử dụng mã GTIN theo mẫu quy định.

+ Bản sao Quyết định thành lập HTX.

Kết quả là ngày 21/9/2020 Tổng Cục tiêu chuẩn đo lường chất lượng - Bộ khoa học và Công nghệ đã cấp Giấy chứng nhận cho Hợp tác xã Dịch vụ nông nghiệp xã Quảng Lăng được sử dụng mã số sau: 893 8535822.

MINISTRY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY DIRECTORATE FOR STANDARDS, METROLOGY AND QUALITY <i>Based on the Decree No 74/2018/ND-CP dated 15/5/2018 of the Government,</i> CERTIFYING QUANG LANG COMMUNE AGRICULTURAL SERVICE COOPERATIVE Address: Quang Lang Commune Headquarters Committee, An Thi District, Hung Yen Province, Vietnam to have right of using the following article number until the date: 21/09/2023 893 8535822 for the products/services/locations. Hanoi, 22/09/2020 DIRECTOR GENERAL Tran Van Vinh Registered No: 4931/20 Reference No: B048822	BỘ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG <i>Căn cứ Nghị định số 74/2018/ND-CP ngày 15/5/2018 của Chính phủ,</i> CHỨNG NHẬN HỢP TÁC XÃ DỊCH VỤ NÔNG NGHIỆP XÃ QUẢNG LĂNG Địa chỉ: Trụ sở UBND xã Quảng Lăng, huyện Ân Thi, tỉnh Hưng Yên được quyền sử dụng mã số sau đây đến ngày: 21/09/2023 893 8535822 cho các sản phẩm/ dịch vụ/ địa điểm của mình. Hà Nội, 22/09/2020 TỔNG CỤC TRƯỞNG  Trần Văn Vinh Số giấy phép: 4931/20 Số đăng ký: B048822
--	---

Hình 17. Giấy chứng nhận đăng ký mã số mã vạch cho sản phẩm

Đơn vị chủ trì đã phối hợp với đơn vị tư vấn thiết kế mã vạch cho sản phẩm đã được cấp số và đã quét được thông tin của sản phẩm trên hệ thống ScanCheck.



Mã sản phẩm loại 2kg



Mã sản phẩm loại 3kg



Mã sản phẩm loại 5kg





Hình 18. Thông tin sản phẩm đăng ký MSMV được quét thử nghiệm

3.7. Xây dựng hệ thống các phương tiện quảng bá, phát triển giá trị nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên

3.7.1. Xây dựng phương án thiết kế hệ thống logo nhận diện thương hiệu

Để phát triển nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên, cơ quan chủ trì dự án đã tiến hành xây dựng hệ thống tem nhãn, bao bì sản phẩm, pano quảng cáo, tờ rơi, băng rôn để sử dụng cho sản phẩm đủ điều kiện mang nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”.

Công ty TNHH sản xuất và dịch vụ Trí Huệ đã tiến hành thiết kế hệ thống biểu tượng và quy chế sử dụng biểu tượng dựa trên những tính chất đặc trưng nhất của vùng mang nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” và sản phẩm lúa nếp của tỉnh Hưng Yên. Dựa vào các đặc điểm trên, công ty TNHH sản xuất và dịch vụ Trí Huệ đã đưa ra một hệ thống 05 mẫu phương án Logo để Sở Khoa học và Công nghệ Hưng Yên đưa ra ý kiến lựa chọn thông qua các ngành chức năng trong tỉnh và các hộ sản xuất và kinh doanh lúa nếp thơm.

Sau khi tổ chức lựa chọn thông qua ý kiến các Sở, Ban ngành và các hộ trồng lúa nếp thơm. Tập thể đã thống nhất được một phương án hoàn chỉnh nhất cho biểu tượng nếp thơm Hưng Yên.

+ Thực hiện chiến lược sản phẩm: Đa dạng hóa chủng loại sản phẩm dựa trên việc thiết kế và đưa vào sử dụng các loại mẫu bao bì khác nhau: túi nilon, tải, túi giấy, bao bì hộp giấy loại 2kg, 3kg, 5kg...

+ Bao bì túi giấy: Đặc điểm là đẹp mắt, thân thiện với môi trường tuy nhiên chi sản xuất đóng gói lớn cho nên giá thành cao, chỉ phù hợp để làm quà tặng, tiêu thụ theo các kênh thị trường chất lượng cao đòi hỏi trang trọng, lịch sự.

+ Bao bì nilon: dễ vận chuyển, chi phí sản xuất rẻ cho nên rất được các hộ sản xuất và kinh doanh lựa chọn.

3.7.2. Triển khai các hoạt động quảng bá, phát triển nhãn hiệu chứng nhận

Việc xây dựng phóng sự giới thiệu về sản phẩm Nếp thơm Hưng Yên sẽ giúp cho sản phẩm được nhiều người biết đến hơn, đây là phương tiện truyền thông, quảng bá hữu hiệu nhất cho NHCN. Đơn vị chủ trì đã phối hợp với Đài phát thanh và truyền hình Hưng Yên xây dựng phóng sự truyền hình về việc tạo lập, quản lý và phát triển nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” phát trên Đài truyền hình tỉnh Hưng Yên nhằm giới thiệu toàn bộ quá trình xây dựng thành công thương hiệu “Nếp thơm Hưng Yên” đến với mọi người. Phóng sự này được xây dựng với các thông tin chính về sản phẩm mang NHCN như quá trình xây dựng thành công NHCN Nếp thơm Hưng Yên, chất lượng, giá trị, thương hiệu và thị trường tiêu thụ của sản phẩm “Nếp thơm Hưng Yên”. <http://so-khcn-xay-dung-nhan-hieu-chung-nhan-nep-thom-hung-yen.html>.

Ngoài ra để tăng cường khả năng phát triển của thương hiệu Nếp thơm Hưng Yên đã được cấp văn bằng bảo hộ, đơn vị chủ trì đã xây dựng chuyên đề Báo cáo nghiên cứu đánh giá thị trường, ngành hàng xây dựng phương án phát triển thị trường, tiêu thụ, thương mại hóa sản phẩm để từ đó có những định hướng, chính sách phù hợp từ quy trình sản xuất, thu hoạch, chế biến, xây dựng và phát triển thương hiệu cho sản phẩm nếp thơm Hưng Yên... nhằm nâng cao năng suất, chất lượng, phát triển thị trường cho giống nếp đặc sản này.

3.7.3. Hoạt động triển khai sử dụng thí điểm nhãn hiệu chứng nhận

Để đảm bảo tính khả thi và hiệu quả của dự án, đồng thời để mô hình quản lý và khai thác giá trị nhãn hiệu chứng nhận vận hành đảm bảo và tính hiệu quả trên thực tế, đưa NHCN đến gần hơn với các chủ thể hưởng lợi ích trực tiếp từ dự án, đơn vị chủ trì dự án đã tiến hành ứng dụng mô hình quản lý và khai thác NHCN cho sản phẩm lúa nếp thơm và sử dụng các công cụ pháp lý xây dựng vào quá trình thí điểm sử dụng NHCN.

+ Quá trình sử dụng thí điểm được tổ chức thông qua tập huấn về quy trình cấp quyền sử dụng NHCN, quy chế sử dụng tem nhãn, quy trình kỹ thuật canh tác lúa nếp thơm, hệ thống thương mại hóa. Đơn vị chủ trì dự án đã phối hợp với Hợp tác xã dịch vụ nông nghiệp xã Quảng Lăng, huyện Ân Thi tỉnh Hưng Yên là đơn vị chính triển khai tập huấn, cụ thể:

+ Tổ chức 02 lớp tập huấn cho 80 người dân trong xã để hướng dẫn cho các hộ sản xuất, kinh doanh sản phẩm lúa nếp thơm Hưng Yên về chủ trương xây dựng nhãn hiệu chứng nhận, phương thức quản lý và sử dụng nhãn hiệu chứng nhận, kết hợp tập huấn nâng cao kiến thức về sở hữu trí tuệ.



Hình 19. Hình ảnh hội nghị tập huấn cho các hộ gia đình sản xuất, kinh doanh lúa nếp thơm Hưng Yên mang nhãn hiệu chứng nhận

PHƯƠNG ÁN THIẾT KẾ LOGO

PHƯƠNG ÁN CHỌN (01)

Phương án Logo chuẩn



Phương án Logo đen trắng



Thuyết minh

- Logo được thiết kế dựa trên đặc tính nổi trội, chọn lọc của sản vật.
- Hình và nét thiết kế đơn giản, cô đọng trong một bố cục hình tròn, tạo sự chuyển động và phát triển của sản phẩm. Trọng tâm logo là hình 3 bông lúa kết hợp với nội dung chữ thông tin mềm mại trong cung tròn thể hiện được thông tin sản phẩm và chỉ dẫn địa lý địa phương.
- Việc tạo hình nhãn tròn có thể dễ dàng dán hay gắn vào các loại bao bì...
- Với sự kết hợp hình bông lúa màu vàng óng, lá cứng đặc trưng nổi bật trên nền màu xanh cỏm cùng những họa tiết sóng lượn màu nâu của đất, sóng nước đặc trưng cho vùng đất phố Hiến trải dài theo bờ tả ngạn sông Hồng với nhiều phù sa làm nên đặc sắc của giống lúa nơi đây.

PHƯƠNG ÁN THIẾT KẾ LOGO

PHƯƠNG ÁN 02

Phương án Logo chuẩn



Phương án Logo đen trắng



Thuyết minh

- Logo được thiết kế dựa trên khả năng phát triển thích nghi với thổ nhưỡng nhiều vùng, ít chịu sâu bệnh, ưu thế vượt trội.
- Hình và nét thiết kế đơn giản, gọn, hình bông lúa khỏe khoắn tạo cảm giác phát triển mạnh mẽ, thích nghi với mọi điều kiện thổ nhưỡng.
- Những lá cứng dài xanh đậm cùng nội dung thông tin chữ mềm mại tạo sự hài hòa làm cân bằng giữa nhịp điệu và tỷ lệ.
- Việc tạo hình nhãn ovan có thể dễ dàng dán hay gắn vào các loại bao bì...
- Sự kết hợp màu sắc dựa trên màu sắc tự nhiên của sản phẩm: Hình bông lúa màu vàng non cùng lá cứng dài màu xanh, kết hợp kiểu chữ "nếp thơm" đậm đà càng nhấn mạnh làm nên ngon dẻo của sản vật đặc trưng cho vùng đất Hưng Yên, sản sinh ra giống lúa đạt chất lượng đặc biệt này.

PHƯƠNG ÁN THIẾT KẾ LOGO

PHƯƠNG ÁN 03

Phương án Logo chuẩn



Phương án Logo đen trắng



Thuyết minh

- Logo được thiết kế dựa trên đặc tính nổi trội, chọn lọc của sản vật.
- Với hình những bông lúa mềm mại căng tròn, được sắp xếp trong một bố cục hình tròn, tượng trưng cho sự chuyển động không ngừng và phát triển tạo sự chuyển động và phát triển của sản phẩm. Cụm chữ thông tin sản phẩm được bố trí ở trung tâm của thể hiện được thông tin cần giới thiệu cũng như chỉ dẫn địa lý của sản phẩm.
- Việc tạo hình nhãn tròn có thể dễ dàng dán hay gắn vào các loại bao bì...
- Màu sắc sử dụng chủ yếu trong logo là màu sắc cơ bản của màu hạt lúa vàng óng và màu xanh của lá lúa tạo sự thân thiện, hài hòa, gần gũi làm nên sản phẩm đặc sắc không thể trộn lẫn.

PHƯƠNG ÁN THIẾT KẾ LOGO

PHƯƠNG ÁN 04

Phương án Logo chuẩn



Phương án Logo đen trắng



Thuyết minh

- Logo được thiết kế dựa trên những đặc điểm chủ yếu của sản phẩm.
- Với hình bông lúa mập mẩy, chắc, cô đọng uốn cong mềm mại bao trùm thông tin chữ ở trọng tâm như muốn bao bọc, chở che cho vùng đất đã nuôi dưỡng, sản sinh ra giống lúa có hương vị thơm ngon đặc biệt này.
- Việc tạo hình nhân ovan có thể dễ dàng dán hay gắn vào các loại bao bì...
- Sự kết hợp màu sắc dựa trên màu sắc tự nhiên của sản phẩm: Hình bông lúa màu vàng non kết hợp kiểu chữ "nếp thơm" mềm mại với màu nâu của đất tạo cảm giác hài hòa, cân đối bổ trợ càng nhấn mạnh làm nên sự ngon dẻo của sản vật đặc trưng cho vùng đất Hưng Yên trù phú.

PHƯƠNG ÁN THIẾT KẾ LOGO

PHƯƠNG ÁN 05

Phương án Logo chuẩn



Phương án Logo đen trắng



Thuyết minh

- Logo được thiết kế dựa trên những đặc điểm chủ yếu của sản phẩm.
- Sự kết hợp hình và nét đơn giản, phô bày, dễ nhận biết: Với hình ảnh lá lúa được cách điệu màu xanh cứng dãi như nâng đỡ những hạt lúa đang sinh sôi, phát triển, khát vọng vươn lên, ổn định về chất lượng.
- Việc tạo hình tròn có thể dễ dàng dán hay gắn vào các loại bao bì...
- Logo được kết hợp với màu sắc chủ đạo là màu vàng bông lúa, cùng nội dung thông tin chữ mềm mại, nhẹ nhàng toát lên sự hài hòa thơm ngon, cùng màu xanh đậm của lá lúa cách điệu tạo cân bằng, trên nền vàng nhạt làm nền bát cơm xôi ngon dẻo hương vị đặc trưng, chất lượng ngon đặc biệt trên vùng đất Hưng Yên trù phú.

PHƯƠNG ÁN THIẾT KẾ LOGO

PHƯƠNG ÁN 06

Phương án Logo chuẩn



Phương án Logo đen trắng



Thuyết minh

- Logo được thiết kế dựa trên đặc điểm chủ yếu của sản phẩm.
- Sự kết hợp hình và nét đơn giản, cô đọng, dễ nhận biết: Hình ảnh những đường gân uốn cong mềm mại của hạt lúa được cách điệu tạo cảm giác khỏe khoắn, tượng trưng như hình ảnh những lá lúa sắc nhọn vươn dài mạnh mẽ.
- Việc tạo hình hạt thóc rất đơn giản mà cô đọng, có thể dễ dàng dán hay gắn vào các loại bao bì...
- Logo được kết hợp với màu sắc chủ đạo là màu vàng hạt thóc, với màu nâu của đất cùng nội dung thông tin chữ mềm mại, nhẹ nhàng toát lên sự hài hòa thơm ngon, cùng màu xanh lá đậm của chữ "HƯNG YÊN" tượng trưng hình ảnh lá lúa trên nền vàng nhạt làm nền bát cơm xôi ngon dẻo đậm đà hương vị quê hương.

Thông số màu sắc trong biểu tượng:

MÀU SẮC CỦA NHÃN HIỆU

Màu sắc tiêu chuẩn nhãn hiệu



C0 M10 Y78 K0
R255 G223 B92



C40 M80 Y95 K50
R103 G62 B48



C65 M0 Y100 K0
R103 G189 B80



C100 M35 Y100 K10
R0 G121 B77

Màu sắc nền màu bổ trợ



Quy định sử dụng biểu tượng:

CẤU TRÚC CỦA NHÃN HIỆU

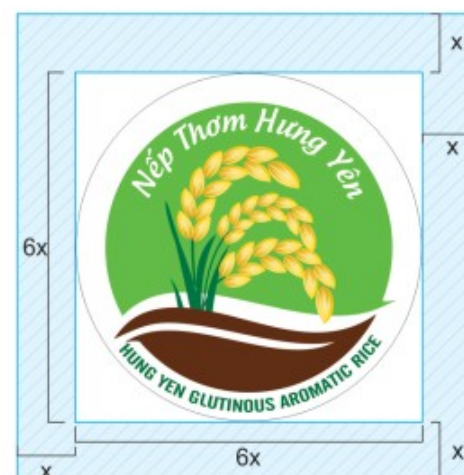
Kiểu chữ sử dụng



Font chữ tiếng Việt: **UTM Androgyne**
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890!@%&* -

Font chữ tiếng Anh: **UTM Cafeta**
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890!@%&* -

Kích thước và không gian



Luôn đảm bảo khoảng không gian xung quanh logo theo khoảng cách tối thiểu được quy định

2. Thiết kế hệ thống tem lúa nếp thơm của sản phẩm

Dựa trên nhu cầu cần thiết của việc phát triển sản phẩm ra thị trường, đến tay người tiêu dùng, tem lúa nếp thơm là một đối tượng không thể thiếu trong hệ thống phát triển sản phẩm. Dựa trên những hình ảnh và tính chất đặc trưng nhất của sản phẩm, cơ quan chủ trì đã phối hợp với công ty TNHH sản xuất và dịch vụ Trí Huệ đã tiến hành thiết kế một số mẫu tem lúa nếp thơm ứng dụng cho sản phẩm như: tem treo, tem dán lên bao bì sản phẩm, hệ thống bao gói sản phẩm, thùng carton, túi đựng sản phẩm khi đưa sản phẩm bán trên thị trường...

TEM, NHÃN DÁN SẢN PHẨM

Thẻ treo sản phẩm
(7,5cm x 6,5cm)



Nhãn tem vỡ đảm bảo
(2cm x 6cm)



Tem dán sản phẩm



BAO BÌ SẢN PHẨM

Túi đựng gạo (chất liệu bao bì carton - sóng E)



Túi đựng gạo (chất liệu nhựa PP)



mặt trước

mặt sau

3. Hệ thống biển hiệu, băng rôn, cờ và biển quảng cáo tiêu chuẩn

- Thiết kế hệ thống tem, lúa nếp thơm sản phẩm, bao bì sản phẩm để sử dụng cho những sản phẩm đủ điều kiện mang nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”
- Thiết kế hệ thống tờ rơi, panô quảng cáo, gian hàng tiêu chuẩn, website và các phương tiện quảng bá khác nhằm sử dụng nhằm giới thiệu, quảng bá và thương mại hoá sản phẩm Nếp thơm Hưng Yên.

BANNER, POSTER QUẢNG CÁO

Standee đứng (60cm x 160cm)



Banner 1m x 7m



Poster A3



Cờ 25x30cm

4. Hệ thống phương tiện vận chuyển, biển quảng cáo

Phương tiện vận chuyển



Biển quảng cáo



3.8. Mức độ thực hiện nội dung so với hợp đồng

Căn cứ Hợp đồng Khoa học công nghệ số 15/HĐ-SKHCN ngày 14 tháng 3 năm 2019 giữa Sở Khoa học và Công nghệ Hưng Yên với Viện Thổ nhưỡng Nông hóa về việc thực hiện đề tài “*Tạo lập, quản lý và phát triển nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên*”, thì sản phẩm của dự án gồm có:

- Báo cáo kết quả thực hiện dự án.
- Bộ hồ sơ hoàn thiện để đăng ký nhãn hiệu chứng nhận theo quy định.
- Giấy chứng nhận đăng ký nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”.
- Giấy chứng nhận đăng ký mã số mã vạch cho Hợp tác xã Dịch vụ nông nghiệp xã Quảng Lăng huyện Ân Thi, tỉnh Hưng Yên.
- Hệ thống văn bản làm cơ sở cho hoạt động quản lý lúa nếp thơm hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” bao gồm:
 - + Quy chế quản lý và sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên.
 - + Quy chế kiểm soát chất lượng sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên.
 - + Quy chế trình cấp, thu hồi, sửa đổi, bổ sung, gia hạn, cấp lại Giấy chứng nhận quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp

thơm của tỉnh Hưng Yên.

- + Quy chế quy định về sử dụng tem, nhãn, bao bì sản phẩm “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên.

- + Quy trình kỹ thuật canh tác và bảo quản sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên.

- Mô hình quản lý và phát triển nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”.

- Hệ thống logo, tem nhãn banner, poster nhận diện thương hiệu “Nếp thơm Hưng Yên”.

PHẦN IV. HIỆU QUẢ CỦA DỰ ÁN, BÀI HỌC KINH NGHIỆM VÀ ĐỊNH HƯỚNG QUẢN LÝ, PHÁT TRIỂN NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN NẾP THƠM HUNG YÊN

4.1. Hiệu quả của dự án

Kết quả của dự án là cơ sở khoa học và thực tiễn, là căn cứ pháp lý quan trọng để đề nghị Nhà nước cấp Văn bằng bảo hộ nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho các sản phẩm lúa nếp thơm có xuất xứ tại những vùng đã được xác định. Kết quả hoàn thành của dự án sẽ khẳng định giá trị của sản phẩm, khẳng định danh tiếng của sản phẩm, đem lại cho địa phương và người dân sản xuất và kinh doanh một số lợi ích thiết thực sau:

4.1.1. Hiệu quả về khoa học

- Hệ thống tài liệu về cơ sở khoa học và quản lý được tiến hành từ công tác khảo sát thực tế tại địa phương, vận dụng sự hiểu biết về pháp luật của đơn vị chủ trì, các đơn vị phối hợp, chính quyền và nhân dân địa phương nên đáp ứng hoàn toàn mục tiêu của dự án, nhằm phục vụ công tác quản lý và phát triển nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên.

- Hệ thống các tài liệu vận hành các quy chế, các quy định quản lý và sử dụng, kiểm soát chất lượng nhãn hiệu chứng nhận cho phép chủ sở hữu là Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Hưng Yên có đủ cơ sở pháp lý và phù hợp với điều kiện thực tế để vận hành, quản lý và phát triển nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm.

- Hệ thống tài liệu về cơ sở khoa học là phù hợp với điều kiện thực tế trong việc sản xuất, kinh doanh của nhân dân trong tỉnh Hưng Yên, là bộ tài liệu quý lần đầu tiên nghiên cứu để tuyên truyền, quảng bá, giới thiệu sản phẩm, xây dựng đáp ứng được mục tiêu duy trì nâng cao chất lượng sản phẩm, để các tổ chức, cá nhân và người tiêu dùng hiểu biết hơn về một sản phẩm có nguồn gốc xuất xứ và chất lượng tốt, đó là sản phẩm lúa nếp thơm mang nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”.

4.1.2. Hiệu quả kinh tế

Nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” khẳng định được nguồn gốc, xuất xứ, chỉ tiêu chất lượng của sản phẩm. Đây là cơ hội thuận lợi phát huy lợi thế cạnh tranh để làm gia tăng giá trị kinh tế cho người dân tại địa phương. Mặt khác, đây cũng là cơ hội đẩy mạnh sự phát triển các ngành kinh tế khác như công nghiệp chế biến, dịch vụ, du lịch, giải quyết công ăn việc làm cho người lao động và tăng thu nhập cho nhân dân.

Khẳng định được nguồn gốc xuất xứ của sản phẩm, chỉ rõ được tính chất và chất lượng đặc thù của sản phẩm lúa nếp thơm Hưng Yên khác với các sản phẩm của các vùng sản xuất lúa nếp thơm Hưng Yên khác trong cả nước. Đây là một trong những thuận lợi trong việc tạo lợi thế cạnh tranh trên thị trường, làm tăng giá trị sản phẩm nếp thơm. Việc xây dựng thành công nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm góp phần nâng cao sản phẩm nếp thơm Hưng Yên trên thị trường trong nước và quốc tế, mang lại hiệu quả kinh tế - xã hội cho vùng sản xuất lúa nếp thơm.

Kết quả của dự án là cơ sở khoa học và thực tiễn đề xuất các cơ chế, chính sách đầu tư bảo tồn nguồn giống, phát triển vùng sản xuất lúa nếp thơm trên các vùng địa lý tương đồng, mở rộng vùng địa danh tương ứng với lúa nếp thơm mang nhãn hiệu chứng nhận, tăng sản lượng sản phẩm lúa nếp thơm, đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của thị trường, góp phần phát triển kinh tế - xã hội của tỉnh.

Việc quảng bá và khuếch trương nhãn hiệu chứng nhận "Nếp thơm Hưng Yên" cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên trên các phương tiện thông tin đại chúng, các hội chợ, triển lãm... nhằm mục đích xây dựng, lấy được uy tín, hình ảnh, tên tuổi của nếp thơm Hưng Yên, nâng cao giá trị kinh tế cho sản xuất nếp thơm Hưng Yên trên thị trường trong nước và quốc tế.

Bên cạnh đó, đây cũng là cơ hội để đẩy mạnh sự phát triển các ngành kinh tế khác như công nghiệp chế biến, thương mại và du lịch... giải quyết công ăn việc làm cho người dân địa phương, tạo tâm lý ổn định và tin tưởng cho người dân sản xuất lúa nếp thơm trong việc gìn giữ hình ảnh của nếp thơm Hưng Yên trong đời sống kinh tế, văn hóa và tinh thần.

Việc xây dựng thành công nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên góp phần nâng cao vị thế sản phẩm trên thị trường và góp phần mang lại hiệu quả kinh tế- xã hội cho các hộ sản xuất lúa nếp thơm và các cơ sở kinh doanh trên địa bàn tỉnh Hưng Yên. Riêng đối với NHCN "Nếp thơm Hưng Yên" cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên mới được cấp Giấy chứng nhận tháng 8 năm 2020, do thời gian quá ngắn vì vậy chưa thể đánh giá hết được hiệu quả kinh tế của NHCN mang lại tại thời điểm kết thúc dự án.

4.1.3. Hiệu quả xã hội

Nhãn hiệu chứng nhận "Nếp thơm Hưng Yên" cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên là căn cứ pháp lý quan trọng và lâu dài, góp phần làm tăng giá trị của sản phẩm của cây lúa, xây dựng lên vùng sản xuất lúa nếp thơm có "thương hiệu", khẳng định tính nhất quán của sản phẩm đã nổi tiếng qua nhiều thế hệ.

Dự án được thực hiện thành công sẽ là mô hình điểm để nhân rộng về xây dựng lúa nếp thơm mang nhãn hiệu chứng nhận, nâng cao giá trị cho các sản phẩm đặc trưng khác của tỉnh Hưng Yên, góp phần phát triển kinh tế xã hội của tỉnh.

Dự án tạo điều kiện thuận lợi và khuyến khích nông dân tham gia thành lập các nhóm, các đội sản xuất và Hiệp hội sản xuất, kinh doanh sản phẩm, làm cơ sở ứng dụng các tiến bộ khoa học kỹ thuật mới vào sản xuất, xây dựng hệ thống kiểm soát chất lượng nội bộ trong giai đoạn quản lý và phát triển lúa nếp thơm mang nhãn hiệu chứng nhận, bảo vệ quyền và lợi ích hợp pháp của người sản xuất và người tiêu dùng.

Đồng thời góp phần giữ gìn, phát triển một loại sản phẩm đặc trưng vừa có chất lượng cao, vừa mang đậm bản sắc truyền thống, góp phần đảm bảo bản sắc văn hóa của địa phương.

Một ý nghĩa khá quan trọng nữa là, nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên tạo điều kiện cho sản phẩm này mở rộng và tiếp cận nhiều hơn nữa với thị trường quốc tế, góp phần nâng cao hình ảnh Việt Nam trong quá trình hội nhập tổ chức Thương mại thế giới WTO.

4.2. Bài học kinh nghiệm

Từ thực tế trong việc triển khai và tổ chức thực hiện dự án trong 2 năm qua, để dự án đến với người dân và phát huy hiệu quả cao, chúng tôi rút ra một số bài học kinh nghiệm sau:

- Cần có sự liên kết chặt chẽ của cơ quan quản lý, cơ quan Chủ trì, đơn vị phối hợp, chính quyền địa phương và nhân dân trong vùng triển khai tổ chức thực hiện;
- Cần lựa chọn đúng đối tượng và nắm bắt được nhu cầu phát triển để triển khai nhiệm vụ;
- Tôn trọng, lắng nghe ý kiến của người dân để đáp ứng những nhu cầu đích thực của người dân, để điều chỉnh các hoạt động nhằm đem lại hiệu quả cao nhất, thiết thực nhất;
- Tuyên truyền, phổ biến để người dân hiểu rõ nội dung, mục đích ý nghĩa của dự án để người dân hiểu và tích cực tham gia thực hiện;
- Xây dựng các dự án liên quan đến các sản phẩm nông nghiệp cần phải linh hoạt về thời gian thực hiện do nó liên quan đến tính chất mùa vụ, thời tiết, năng suất của từng mùa vụ và đặc thù của sản phẩm, điều kiện của địa phương;
- Luôn luôn bố trí nhân lực để hỗ trợ và giải quyết triệt để, kịp thời những vấn đề phát sinh của tổ chức, cá nhân, hộ gia đình khi sử dụng NHCN để đảm bảo uy tín của thương hiệu, tránh những trường hợp vi phạm quy chế, vi phạm quyền SHTT do thiếu hiểu biết, thiếu sự giám sát của chủ nhãn hiệu.

4.3. Đề xuất, kiến nghị

** Đối với UBND tỉnh Hưng Yên*

- Cần tăng cường đặt hàng (hoặc tuyển chọn) các nhiệm vụ KHCN mang tính chuyển giao, ứng dụng thử nghiệm công nghệ mới nhằm giúp người dân tiếp cận được với các mô hình tiên tiến, giúp người dân mạnh dạn đầu tư nhân rộng.

- Trong thời gian tới, để khuyến khích sự tham gia của các hộ nông dân sản xuất và kinh doanh Nếp thơm Hưng Yên tham gia sử dụng NHCN, kiến nghị UBND tỉnh tiếp tục có sự hỗ trợ về kinh phí cho một số hoạt động của Chủ sở hữu như in ấn tem nhãn đủ số lượng theo nhu cầu của các hộ dân tham gia, phương tiện quảng bá truyền thông, công tác giám sát chuyên môn từ cơ quan chức năng tại địa phương. Tiếp tục hỗ trợ xây dựng và chứng nhận Nếp thơm Hưng Yên phù hợp với tiêu chuẩn VietGap, đây là tiền đề quan trọng để tạo đầu ra ổn định cho sản phẩm và góp phần nhân rộng, phát triển và bảo vệ thương hiệu “Nếp thơm Hưng Yên” đã được chứng nhận.

** Đối với Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Hưng Yên*

- Là chủ sở hữu NHCN, với vai trò, vị trí, chức năng, nhiệm vụ của mình, Sở sẽ tiếp tục phối hợp với các đơn vị có liên quan, đặc biệt là Đài Phát thanh - Truyền hình tỉnh Hưng Yên, Báo Hưng Yên,...tăng cường hoạt động quảng bá, xúc tiến thương mại thu hút khách hàng, nâng cao giá trị sản phẩm, nâng cao thu nhập cho người dân và doanh nghiệp sản xuất, chế biến, kinh doanh sản phẩm lúa nếp thơm trong tỉnh ngày càng tốt hơn.

- Sở Khoa học và Công nghệ tiếp tục phối hợp với các đơn vị có liên quan quản lý chặt chẽ các thành viên sử dụng nhãn hiệu chứng nhận thực hiện đúng các quy chế, quy trình đã ban hành; đảm bảo đầu ra của các sản phẩm đồng đều, ổn định về mặt chất lượng, đáp ứng nhu cầu của khách hàng và giữ vững thương hiệu “Nếp thơm Hưng Yên”; vận hành mô hình quản lý, các quy chế, quy trình và điều chỉnh cho phù hợp với thực tế; tăng cường công tác truyền thông, giới thiệu các sản phẩm lúa nếp thơm Hưng Yên lên một số trang thông tin điện tử, mạng xã hội để mọi người biết đến sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” nhiều hơn.

** Đối với Sở Công Thương tỉnh Hưng Yên:* tăng cường công tác quảng bá, xúc tiến thương mại, phối hợp với chủ sở hữu, ban quản lý nhãn hiệu chứng nhận và các cơ quan có liên quan đầu tư thiết kế logo, nhãn hiệu, trang thiết bị máy móc hỗ trợ cho các cơ sở chế biến và kinh doanh lúa nếp thơm trong tỉnh; tăng cường công tác tìm đầu ra và nâng cao giá trị sản phẩm đối với NHCN “Nếp thơm Hưng Yên”.

** Đối với Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh Hưng Yên:* tiếp tục hỗ trợ người dân về mặt kỹ thuật để sản xuất lúa nếp thơm sao cho đảm bảo sản phẩm đầu ra đạt tiêu chuẩn theo các tiêu chí chứng nhận chủ sở hữu đã ban hành; quy hoạch lại vùng sản xuất (nếu có) để đáp ứng nhu cầu sản xuất của người dân và nhu cầu thu mua nguyên liệu của doanh nghiệp. Bên cạnh đó, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tiếp tục phối hợp với chủ sở hữu và các đơn vị có liên quan tư vấn, hỗ trợ các Hợp tác xã, doanh nghiệp cơ sở sản xuất và người dân đăng ký và sử dụng, khai thác nhãn hiệu

chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” đúng quy định, đạt hiệu quả cao trong sản xuất, kinh doanh.

** Đối với các hộ dân, Hợp tác xã, doanh nghiệp, cơ sở sản xuất và kinh doanh lúa nếp thơm Hưng Yên:*

- Phải tự giác xác định trách nhiệm của mình trong việc duy trì chất lượng, sản phẩm vì đây là thương hiệu của chính mình, uy tín trên thị trường được khẳng định bằng chất lượng của sản phẩm do chính mình cung cấp bằng các biện pháp như: tự đánh giá sản phẩm, tự giác, luôn học tập, trao đổi kinh nghiệm lẫn nhau.

- Nâng cao tinh thần chủ động, sáng tạo để tiếp cận, cập nhật, áp dụng các tiến bộ KH&CN nhằm nâng cao chất lượng của sản phẩm như: giống, quy trình canh tác, công nghệ sản xuất mới...

- Tăng cường công tác nghiên cứu để đa dạng hóa các sản phẩm lúa nếp thơm trong tỉnh Hưng Yên, quan tâm thực hiện các thủ tục để được trao quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận theo quy định. Cần quan tâm đầu tư vào nhãn mác, bao bì, đóng gói sản phẩm để nâng cao giá trị các sản phẩm từ lúa nếp thơm, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, tạo được niềm tin đối với khách hàng; tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, ô nhiễm kim loại nặng, thuốc bảo vệ thực vật,...để nâng cao giá trị lúa nếp thơm và các sản phẩm, dịch vụ từ nếp thơm Hưng Yên trong thời gian tới

PHẦN V. KẾT LUẬN VÀ ĐỀ NGHỊ

1. Kết luận

- Đã xác định được đặc thù về hình thái, chất lượng thóc, gạo nếp thơm Hưng Yên như sau:

(i) Đặc thù về hình thái hạt thóc: Thóc nếp thơm Hưng Yên có màu sắc hạt vàng, hình dạng hạt bầu dục, màu sắc vỏ hạt vàng có sọc nâu, khối lượng/1000 hạt từ 25,8 - 26,3 g, tỷ lệ D/R là 2,01;

(ii) Đặc thù hình thái hạt gạo: màu sắc trắng đục, hình dáng hạt gạo bầu tròn, dẻo, hương thơm, mềm, nhiệt độ hóa hồ cao, khối lượng/1000 hạt 24,61-25,81g.

(iii) Đặc thù về chất lượng gạo: Hàm lượng chất khô từ 87,43 - 88,83%, hàm lượng tinh bột từ 72,41 - 73,78%, Hàm lượng protein từ 8,00 - 8,63%, hàm lượng Vitamin B1 từ 0,60 - 0,93%, Hàm lượng Amylose từ 5,78 - 6,21%.

- Đã đề xuất vùng bảo hộ nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên cho các huyện Yên Mỹ, Ân Thi, Khoái Châu, Kim Động, Tiên Lữ, Phù Cừ, Văn Lâm và thị xã Mỹ Hào.

- Kết quả là đã đăng ký thành công nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên được Cục Sở hữu trí tuệ (Bộ Khoa học và Công nghệ) ra Quyết định số 68305/QĐ-SHTT ngày 26/8/2020 về việc cấp Giấy chứng nhận đăng ký nhãn hiệu số: 361081 cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên.

- Đã đăng ký thành công hệ thống mã số mã vạch cho Hợp tác xã dịch vụ sản xuất nông nghiệp xã Quảng Lăng cho sản phẩm lúa nếp thơm Hưng Yên do Tổng Cục Tiêu chuẩn đo lường và chất lượng cấp ngày 21/9/2020 với mã số sử dụng là 893 8535822.

- Đã xây dựng và ban hành hệ thống các quy chế/quy trình phục vụ quản lý và phát triển nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên bao gồm: Quy chế quản lý và sử dụng; Quy chế cấp và thu hồi quyền sử dụng NHCN; Quy chế sử dụng tem, nhãn, bao bì sản phẩm; Quy chế kiểm soát chất lượng; Quy trình kỹ thuật sản xuất và bảo quản NHCN “Nếp thơm Hưng Yên”.

- Cùng với việc đề xuất vùng bảo hộ mang NHCN “Nếp thơm Hưng Yên” dự án cũng đã xây dựng được hệ thống nhận diện (logo, tem, nhãn, bao bì sản phẩm) và các phương tiện quảng bá cho sản phẩm “Nếp thơm Hưng Yên”, nhằm nâng cao sức tiêu thụ và góp phần làm tăng giá trị sản phẩm, nâng cao hiệu quả kinh tế của người sản xuất và kinh doanh lúa nếp thơm Hưng Yên.

- Kết quả của dự án là căn cứ thực tiễn và là cơ sở khoa học để xây dựng, ban hành các quyết định, quy trình và các giải pháp để quản lý và phát triển nhãn hiệu chứng nhận cho sản phẩm lúa nếp thơm sản xuất tại tỉnh Hưng Yên. Hệ thống các tài liệu vận hành các quy chế, các quy định quản lý và sử dụng, kiểm soát chất lượng nhãn hiệu chứng nhận cho phép chủ sở hữu là Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Hưng Yên có đủ cơ sở pháp lý và phù hợp với điều kiện thực tế để vận hành, quản lý và phát triển nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản phẩm lúa nếp thơm.

2. Đề nghị

- UBND tỉnh Hưng Yên: chỉ đạo các ngành, các tổ chức chính trị xã hội quan tâm tuyên truyền, quảng bá và xây dựng chính sách ưu tiên, hỗ trợ việc sản xuất, kinh doanh lúa nếp thơm Hưng Yên nói riêng và các sản phẩm nổi tiếng khác của tỉnh Hưng Yên nói chung, nhằm nâng cao sức cạnh tranh của sản phẩm trên thương trường, phục vụ thiết thực phát triển kinh tế xã hội tại địa phương. Tiếp tục đầu tư kinh phí và duy trì việc phát triển nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”.

- Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Hưng Yên: Tiếp tục quan tâm, tham mưu cho UBND tỉnh Hưng Yên nhân rộng và đăng ký nhãn hiệu cho các sản phẩm nổi tiếng trên địa bàn tỉnh Hưng Yên. Để phát triển nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên”, hàng năm cần dành một phần kinh phí hỗ trợ mở rộng vùng sản xuất nhằm tháo gỡ khó khăn trong công tác sản xuất và kinh doanh lúa nếp thơm trên địa toàn tỉnh.

- Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh Hưng Yên: là cơ quan chủ sở hữu về giống lúa nếp thơm Hưng Yên, cần hỗ trợ người dân về mặt kỹ thuật để sản xuất lúa nếp thơm sao cho đảm bảo sản phẩm đầu ra đạt tiêu chuẩn theo các tiêu chí chứng nhận chủ sở hữu đã ban hành; quy hoạch lại vùng sản xuất (nếu có) để đáp ứng nhu cầu sản xuất của người dân và nhu cầu thu mua nguyên liệu của doanh nghiệp. Bên cạnh đó, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tiếp tục phối hợp với Sở Khoa học và Công nghệ và các đơn vị có liên quan tư vấn, hỗ trợ các Hợp tác xã, doanh nghiệp cơ sở sản xuất và người dân đăng ký và sử dụng, khai thác nhãn hiệu chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” đúng quy định, đạt hiệu quả cao trong sản xuất, kinh doanh.

**XÁC NHẬN CỦA CƠ QUAN
CHỦ TRÌ DỰ ÁN**

CHỦ TRÌ DỰ ÁN

PGS.TS. Trần Minh Tiến

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Đỗ Ánh, Bùi Đình Dinh (1992). *Đất, phân bón và cây trồng*. Tạp chí Khoa học Đất số 2. NXB Nông nghiệp. Hà Nội.
2. Bộ Nông nghiệp và PTNT (1999). *Quy trình đánh giá đất đai phục vụ nông nghiệp, Tiêu chuẩn ngành 10TCN 343-98*. NXB Nông nghiệp. Hà Nội.
3. Cục Sở hữu trí tuệ (2012). *Tài liệu tập huấn về sở hữu trí tuệ*. NXB Khoa học và Kỹ thuật.
4. Cục Sở hữu trí tuệ (2014). *Tài liệu hướng dẫn thực thi quyền sở hữu trí tuệ*.
5. Nguyễn Xuân Dũng và nnk (2018). *Kết quả nghiên cứu chọn tạo giống lúa nếp thơm và ngắn ngày N31*. Hội thảo Quốc gia về Khoa học cây trồng lần thứ hai.
6. Nguyễn Văn Hoan (2005). *Cẩm nang cây lúa*. NXB Lao động
7. Phạm Hải Vũ, Đào Thế Anh (2016). *An toàn thực phẩm nông sản, một số hiểu biết về sản phẩm, hệ thống sản xuất phân phối và chính sách*. NXB Nông nghiệp.
8. Lưu Đức Thanh (2019). *Xây dựng, quản lý và phát triển nhãn hiệu chứng nhận, nhãn hiệu tập thể tại Việt Nam*. Cục Sở hữu trí tuệ
9. Trần Đức Hạnh (1998). *Lý thuyết về khai thác hợp lý nguồn tài nguyên khí hậu nông nghiệp Việt Nam*. NXB Nông nghiệp. Hà Nội.
10. Trần Việt Hùng (2003). *Lúa nếp thơm hiệu, tên gọi xuất xứ, chỉ dẫn địa lý, tên thương mại và “Thương Hiệu”*. Tạp chí Hoạt động Khoa học số 4/2003, Bộ Khoa học và Công Nghệ.
11. Nhà xuất bản thống kê (2018). *Niên giám thống kê tỉnh Hưng Yên*. NXB Thống kê, Hưng Yên 2019.
12. Nguyễn Viết Phở và nnk. (1989). *Số liệu khí tượng thủy văn Việt Nam*. Chương trình tiến bộ KHKT cấp Nhà nước 42A, Xí nghiệp in Khí tượng Thủy văn, Hà Nội.
13. Phạm Chí Thành (1976). *“Giáo trình phương pháp thí nghiệm đồng ruộng”*. NXB Nông nghiệp, Hà Nội.
14. Tô Cẩm Tú (1992). *Phân tích số liệu nhiều chiều*. Giáo trình cao học nông nghiệp. NXB Nông nghiệp, Hà Nội.
15. UBND tỉnh Hưng Yên (2019). *Báo cáo tình hình thực hiện kế hoạch phát triển kinh tế xã hội năm 2019 và mục tiêu, nhiệm vụ, giải pháp năm 2020*
16. Viện Thổ nhưỡng Nông hóa (1997). *Yếu tố dinh dưỡng hạn chế năng suất và chiến lược quản lý dinh dưỡng cây trồng*, đề tài KN 01-10, NXB Nông nghiệp, Hà Nội.
17. Viện Thổ nhưỡng Nông hóa (2017). *Xây dựng và quản lý chỉ dẫn địa lý “Hưng Yên” cho sản phẩm nhãn lồng của tỉnh Hưng Yên*. Báo cáo kết quả dự án.

PHỤ LỤC

Phụ lục 1. Văn bằng bảo hộ NHCN “Nếp thơm Hưng Yên”

Phụ lục 2. Kết quả phân tích mẫu gạo nếp thơm Hưng Yên

Phụ lục 3. Kết quả phân tích các mẫu đất trồng lúa nếp thơm Hưng Yên

Phụ lục 4. Bản đồ vùng nghiên cứu

Phụ lục 5. Mẫu phiếu điều tra

Phụ lục 6. Danh sách địa phương lấy mẫu đất, mẫu lúa

Phụ lục 7. Hình ảnh nghiệm thu tổng kết dự án

BỘ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ	CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ	Dục Lạc - Từ do - Hạnh phúc
GIẤY CHỨNG NHẬN	
DĂNG KÝ NHÃN HIỆU	
Số: 361081/NM	
Chủ Giấy chứng nhận: SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ, TỈNH HƯNG YÊN (VN)	
Sở đơn: Đoàn An Vũ, phường Hiến Nam, thành phố Hưng Yên, tỉnh Hưng Yên	
Ngày nộp đơn: 23/12/2019	
Cấp theo Quyết định số: 68/80/QĐ-SHTT, ngày: 26/08/2008	
Có hiệu lực từ ngày cấp đến hết 10 năm tính từ ngày nộp đơn (có thể gia hạn).	
CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ TỔ TƯ INTELLIGENT PROPERTY OFFICE	CỤC TRƯỞNG CÓ HỮU <i>(Signature)</i>
VN-4-0361081	
Đinh Hữu Phi	

Nhóm 35: Quảng bá, kinh doanh, mua bán sản phẩm gạo, thóc thương phẩm, thóc giã (nếp thơm Hưng Yên).

Phụ lục 2. Kết quả phân tích mẫu gạo

Kết quả phân tích thành phần cơ giới trong mẫu gạo nếp thơm

TT	Ký hiệu mẫu	Màu sắc hạt gạo	Nhiệt độ hóa hồ	Độ bạc bụng	Khối lượng/1000 hạt (g)	Chiều dài hạt gạo (mm)	Chiều rộng hạt gạo (mm)	Tỉ lệ dài/rộng hạt gạo	Hình dạng hạt
1	NTHY1	Trắng đục	cao	-	25,06	6,21	3,09	2,01	Bầu
2	NTHY2	Trắng đục	cao	-	24,95	6,25	3,14	1,99	Bầu
3	NTHY3	Trắng đục	cao	-	24,91	6,21	3,09	2,01	Bầu
4	NTHY4	Trắng đục	cao	-	25,11	6,22	3,11	2,00	Bầu
5	NTHY5	Trắng đục	cao	-	24,86	6,20	3,06	2,03	Bầu
6	NTHY6	Trắng đục	cao	-	24,88	6,22	3,09	2,01	Bầu
7	NTHY7	Trắng đục	cao	-	25,42	6,18	3,15	1,96	Bầu
8	NTHY8	Trắng đục	cao	-	24,97	6,23	3,09	2,02	Bầu
9	NTHY9	Trắng đục	cao	-	25,33	6,20	3,12	1,99	Bầu
10	NTHY10	Trắng đục	cao	-	25,62	6,18	3,15	1,96	Bầu
11	NTHY11	Trắng đục	cao	-	25,07	6,25	3,15	1,98	Bầu
12	NTHY12	Trắng đục	cao	-	25,09	6,22	3,09	2,01	Bầu
13	NTHY13	Trắng đục	cao	-	25,11	6,17	3,09	2,00	Bầu
14	NTHY14	Trắng đục	cao	-	24,94	6,16	3,11	1,98	Bầu
15	NTHY15	Trắng đục	cao	-	24,98	6,15	3,09	1,99	Bầu
16	NTHY16	Trắng đục	cao	-	25,63	6,25	3,15	1,98	Bầu
17	NTHY17	Trắng đục	cao	-	25,31	6,20	3,12	1,99	Bầu
18	NTHY18	Trắng đục	cao	-	25,16	6,22	3,10	2,01	Bầu
19	NTHY19	Trắng đục	cao	-	24,82	6,19	3,11	1,99	Bầu
20	NTHY20	Trắng đục	cao	-	25,48	6,25	3,12	2,00	Bầu
21	NTHY21	Trắng đục	cao	-	25,14	6,25	3,12	2,00	Bầu
22	NTHY22	Trắng đục	cao	-	25,47	6,23	3,15	1,98	Bầu
23	NTHY23	Trắng đục	cao	-	25,06	6,18	3,07	2,01	Bầu
24	NTHY24	Trắng đục	cao	-	25,14	6,20	3,11	1,99	Bầu

25	NTHY25	Trắng đục	cao	-	25,31	6,19	3,13	1,98	Bầu
26	NTHY26	Trắng đục	cao	-	25,28	6,20	3,10	2,00	Bầu
27	NTHY27	Trắng đục	cao	-	25,49	6,24	3,11	2,01	Bầu
28	NTHY28	Trắng đục	cao	-	24,88	6,17	3,09	2,00	Bầu
29	NTHY29	Trắng đục	cao	-	25,81	6,25	3,16	1,98	Bầu
30	NTHY30	Trắng đục	cao	-	25,18	6,21	3,11	2,00	Bầu
31	NTHY31	Trắng đục	cao	-	25,11	6,21	3,09	2,01	Bầu
32	NTHY32	Trắng đục	cao	-	24,92	6,15	3,09	1,99	Bầu
33	NTHY33	Trắng đục	cao	-	24,84	6,11	3,06	1,99	Bầu
34	NTHY34	Trắng đục	cao	-	25,27	6,24	3,11	2,01	Bầu
35	NTHY35	Trắng đục	cao	-	25,42	6,21	3,12	1,99	Bầu
36	NTHY36	Trắng đục	cao	-	25,45	6,22	3,14	1,98	Bầu
37	NTHY37	Trắng đục	cao	-	25,03	6,14	3,09	1,99	Bầu
38	NTHY38	Trắng đục	cao	-	24,88	6,12	3,05	2,01	Bầu
39	NTHY39	Trắng đục	cao	-	25,22	6,15	3,14	1,96	Bầu
40	NTHY40	Trắng đục	cao	-	25,02	6,16	3,09	1,99	Bầu
41	NTHY41	Trắng đục	cao	-	25,24	6,21	3,12	1,99	Bầu
42	NTHY 42	Trắng đục	cao	-	25,19	6,19	3,11	1,99	Bầu
43	NTHY 43	Trắng đục	cao	-	24,88	6,17	3,07	2,01	Bầu
44	NTHY44	Trắng đục	cao	-	24,77	6,12	3,03	2,02	Bầu
45	NTHY45	Trắng đục	cao	-	25,28	6,20	3,12	1,99	Bầu
46	NTHY46	Trắng đục	cao	-	24,83	6,13	3,06	2,00	Bầu
47	NTHY47	Trắng đục	cao	-	25,12	6,15	3,11	1,98	Bầu
48	NTHY48	Trắng đục	cao	-	24,94	6,14	3,07	2,00	Bầu
49	NTHY49	Trắng đục	cao	-	25,21	6,21	3,12	1,99	Bầu
50	NTHY50	Trắng đục	cao	-	25,42	6,22	3,13	1,99	Bầu
51	NTHY51	Trắng đục	cao	-	25,77	6,25	3,15	1,98	Bầu
52	NTHY52	Trắng đục	cao	-	25,19	6,23	3,10	2,01	Bầu
53	NTHY53	Trắng đục	cao	-	25,11	6,16	3,09	1,99	Bầu
54	NTHY54	Trắng đục	cao	-	25,45	6,23	3,13	1,99	Bầu
55	NTHY55	Trắng đục	cao	-	25,03	6,12	3,08	1,99	Bầu

56	NTHY56	Trắng đục	cao	-	25,24	6,18	3,12	1,98	Bầu
57	NTHY57	Trắng đục	cao	-	24,88	6,1	3,06	1,99	Bầu
58	NTHY58	Trắng đục	cao	-	25,15	6,18	3,11	1,99	Bầu
59	NTHY59	Trắng đục	cao	-	25,12	6,17	3,09	2,00	Bầu
60	NTHY60	Trắng đục	cao	-	25,01	6,14	3,09	1,99	Bầu
61	NTHY61	Trắng đục	cao	-	25,55	6,18	3,15	1,96	Bầu
62	NTHY62	Trắng đục	cao	-	25,14	6,21	3,11	2,00	Bầu
63	NTHY63	Trắng đục	cao	-	25,07	6,16	3,08	2,00	Bầu
64	NTHY64	Trắng đục	cao	-	24,98	6,15	3,09	1,99	Bầu
65	NTHY65	Trắng đục	cao	-	25,63	6,25	3,15	1,98	Bầu
66	NTHY66	Trắng đục	cao	-	25,35	6,14	3,14	1,96	Bầu
67	NTHY67	Trắng đục	cao	-	24,94	6,18	3,06	2,02	Bầu
68	NTHY68	Trắng đục	cao	-	24,61	6,11	3,03	2,02	Bầu
69	NTHY69	Trắng đục	cao	-	24,65	6,12	3,06	2,00	Bầu
70	NTHY70	Trắng đục	cao	-	25,12	6,15	3,11	1,98	Bầu
71	NTHY71	Trắng đục	cao	-	24,93	6,12	3,07	1,99	Bầu
72	NTHY72	Trắng đục	cao	-	25,27	6,15	3,15	1,95	Bầu
73	NTHY73	Trắng đục	cao	-	25,41	6,23	3,13	1,99	Bầu
74	NTHY74	Trắng đục	cao	-	25,16	6,19	3,12	1,98	Bầu
75	NTHY75	Trắng đục	cao	-	24,95	6,12	3,07	1,99	Bầu
76	NTHY76	Trắng đục	cao	-	24,99	6,14	3,09	1,99	Bầu
77	NTHY77	Trắng đục	cao	-	24,9	6,15	3,06	2,01	Bầu
78	NTHY78	Trắng đục	cao	-	24,92	6,13	3,08	1,99	Bầu
79	NTHY79	Trắng đục	cao	-	25,03	6,15	3,09	1,99	Bầu
80	NTHY80	Trắng đục	cao	-	25,59	6,21	3,15	1,97	Bầu

Kết quả phân tích thành phần sinh hóa trong mẫu gạo nếp thơm

TT	Ký hiệu mẫu	Chất khô (%)	Tinh bột (%)	Đường tổng số (%)	Amylose (%)	Protein (%)
1	NTHY1	88,01	73,00	0,779	5,90	8,25
2	NTHY2	88,31	73,15	0,887	6,08	8,06
3	NTHY3	88,25	72,90	0,849	6,15	8,13
4	NTHY4	87,96	72,75	0,887	6,01	8,13
5	NTHY5	88,78	73,54	0,910	6,15	8,06
6	NTHY6	88,83	73,64	0,733	6,20	8,13
7	NTHY7	88,77	73,39	0,772	5,90	8,44
8	NTHY8	88,38	73,15	0,756	6,21	8,13
9	NTHY9	88,39	73,15	0,833	6,14	8,06
10	NTHY10	88,55	73,10	0,926	5,92	8,50
11	NTHY11	88,43	73,15	0,910	6,10	8,13
12	NTHY12	88,07	72,65	0,864	5,89	8,50
13	NTHY13	88,66	73,29	0,887	6,12	8,19
14	NTHY14	88,36	73,24	0,826	6,09	8,13
15	NTHY15	87,93	72,90	0,849	5,90	8,13
16	NTHY16	88,14	73,00	0,810	6,10	8,06
17	NTHY17	88,00	72,80	0,926	5,90	8,31
18	NTHY18	87,89	72,90	0,864	5,88	8,06
19	NTHY19	88,66	73,49	0,694	6,15	8,13
20	NTHY20	87,85	72,56	0,810	5,90	8,31
21	NTHY21	88,26	73,05	0,772	6,12	8,25
22	NTHY22	87,97	72,90	0,779	5,97	8,13
23	NTHY23	88,22	73,15	0,810	6,12	8,00
24	NTHY24	87,94	73,05	0,772	5,80	8,19
25	NTHY25	87,95	72,75	0,733	6,05	8,25

26	NTHY26	88,56	72,95	0,926	5,98	8,56
27	NTHY27	88,59	73,15	0,910	6,11	8,31
28	NTHY28	88,52	73,24	0,694	6,15	8,38
29	NTHY29	88,55	73,00	0,926	5,90	8,63
30	NTHY30	88,72	73,49	0,679	6,16	8,25
31	NTHY31	87,43	72,41	0,910	5,95	8,06
32	NTHY32	87,96	73,05	0,733	6,00	8,00
33	NTHY33	87,85	72,65	0,810	5,92	8,31
34	NTHY34	88,14	73,15	0,694	6,10	8,13
35	NTHY35	88,23	73,00	0,833	6,01	8,31
36	NTHY36	87,84	72,56	0,772	5,92	8,44
37	NTHY37	88,15	73,24	0,756	6,05	8,00
38	NTHY38	88,12	73,15	0,664	6,06	8,19
39	NTHY39	87,82	73,24	0,926	5,90	8,50
40	NTHY40	88,19	73,05	0,772	6,04	8,25
41	NTHY41	88,00	73,15	0,702	5,80	8,31
42	NTHY 42	88,11	72,95	0,833	6,00	8,25
43	NTHY 43	88,61	73,64	0,602	6,12	8,19
44	NTHY44	87,72	72,65	0,648	5,88	8,38
45	NTHY45	88,63	73,39	0,787	6,13	8,25
46	NTHY46	87,87	72,75	0,772	5,91	8,31
47	NTHY47	88,21	73,15	0,810	6,10	8,06
48	NTHY48	88,02	72,90	0,772	5,92	8,38
49	NTHY49	88,72	73,00	0,910	6,05	8,63
50	NTHY50	87,89	72,61	0,849	5,87	8,50
51	NTHY51	87,98	72,75	0,856	5,92	8,38
52	NTHY52	87,68	72,65	0,926	5,78	8,25
53	NTHY53	88,22	73,10	0,764	6,14	8,13
54	NTHY54	87,83	72,65	0,910	5,85	8,31

55	NTHY55	88,23	73,78	0,833	6,16	8,13
56	NTHY56	88,01	72,75	0,887	5,90	8,38
57	NTHY57	88,19	72,90	0,864	6,12	8,19
58	NTHY58	88,66	73,49	0,602	6,16	8,31
59	NTHY59	88,04	72,90	0,664	6,03	8,38
60	NTHY60	88,08	72,75	0,880	5,80	8,56
61	NTHY61	88,26	72,90	0,864	5,90	8,44
62	NTHY62	88,35	72,75	0,895	6,08	8,56
63	NTHY63	88,45	72,95	0,710	6,10	8,63
64	NTHY64	88,30	73,34	0,772	6,13	8,00
65	NTHY65	88,24	72,85	0,895	5,93	8,50
66	NTHY66	87,85	72,75	0,787	6,00	8,25
67	NTHY67	88,05	73,15	0,818	6,03	8,00
68	NTHY68	88,12	73,00	0,625	6,11	8,31
69	NTHY69	88,00	72,65	0,926	5,91	8,44
70	NTHY70	87,94	72,90	0,887	5,92	8,19
71	NTHY71	88,14	73,29	0,617	6,10	8,06
72	NTHY72	88,05	72,41	0,926	6,02	8,63
73	NTHY73	87,87	72,90	0,849	6,01	8,06
74	NTHY74	88,70	73,64	0,617	6,15	8,25
75	NTHY75	88,46	73,73	0,633	6,18	8,00
76	NTHY76	88,37	73,15	0,648	6,01	8,44
77	NTHY77	88,00	72,90	0,872	5,90	8,38
78	NTHY78	88,59	73,64	0,617	6,17	8,13
79	NTHY79	88,36	73,15	0,810	6,12	8,25
80	NTHY80	87,90	72,65	0,864	5,82	8,50

Kết quả phân tích tồn dư vi sinh vật, kim loại nặng, thuốc BVTV trong mẫu gạo nếp thơm

TT	Ký hiệu mẫu	Vi sinh vật, (TB/g)			Kim loại nặng, (mg/kg)			Thuốc BVTV (Cypermethrin)
		E.coli	Salmonella	Coliform	Pb	Cd	As	
1	NTHY1	-	-	15	0,094	0,017	0,163	-
2	NTHY2	0	0	18	0,078	0,024	0,134	-
3	NTHY3	0	0	21	0,082	0,016	0,144	-
4	NTHY4	0	0	18	0,091	0,019	0,171	-
5	NTHY5	2	0	15	0,001	0,025	0,149	-
6	NTHY6	0	0	17	0,098	0,018	0,162	-
7	NTHY7	0	0	12	0,078	0,019	0,153	-
8	NTHY8	0	0	18	0,085	0,012	0,178	-
9	NTHY9	0	0	23	0,081	0,015	0,161	-
10	NTHY10	0	0	36	0,077	0,025	0,139	-
11	NTHY11	0	0	10	0,003	0,03	0,154	-
12	NTHY12	0	0	12	0,009	0,026	0,165	-
13	NTHY13	0	0	15	0,091	0,029	0,158	-
14	NTHY14	0	0	5	0,096	0,022	0,176	-
15	NTHY15	0	0	29	0,078	0,026	0,139	-
16	NTHY16	0	0	18	0,095	0,026	0,144	-
17	NTHY17	0	0	16	0,091	0,023	0,156	-
18	NTHY18	0	0	28	0,084	0,012	0,138	-
19	NTHY19	0	0	44	0,079	0,025	0,126	-
20	NTHY20	2	0	23	0,088	0,019	0,168	-
21	NTHY21	0	0	27	0,103	0,023	0,160	-

TT	Ký hiệu mẫu	Vi sinh vật, (TB/g)			Kim loại nặng, (mg/kg)			Thuốc BVTV (Cypermethrin)
		E.coli	Salmonella	Coliform	Pb	Cd	As	
22	NTHY22	0	0	16	0,109	0,022	0,145	-
23	NTHY23	0	0	7	0,032	0,014	0,131	-
24	NTHY24	0	0	25	0,089	0,023	0,148	-
25	NTHY25	0	0	8	0,105	0,018	0,169	-
26	NTHY26	0	0	25	0,021	0,024	0,138	-
27	NTHY27	0	0	40	0,081	0,023	0,133	-
28	NTHY28	0	0	45	0,077	0,022	0,129	-
29	NTHY29	0	0	24	0,087	0,018	0,176	-
30	NTHY30	0	0	24	0,082	0,016	0,164	-
31	NTHY31	0	0	17	0,013	0,018	0,135	-
32	NTHY32	0	0	16	0,028	0,019	0,147	-
33	NTHY33	0	0	29	0,105	0,028	0,139	-
34	NTHY34	0	0	35	0,016	0,021	0,152	-
35	NTHY35	0	0	27	0,085	0,027	0,166	-
36	NTHY36	0	0	22	0,022	0,018	0,129	-
37	NTHY37	0	0	41	0,076	0,027	0,144	-
38	NTHY38	0	0	27	0,094	0,025	0,151	-
39	NTHY39	0	0	19	0,011	0,022	0,133	-
40	NTHY40	0	0	30	0,079	0,026	0,157	-
41	NTHY41	0	0	27	0,085	0,017	0,168	-
42	NTHY 42	0	0	12	0,033	0,019	0,156	-
43	NTHY 43	0	0	8	0,099	0,026	0,164	-
44	NTHY44	0	0	18	0,015	0,017	0,149	-

TT	Ký hiệu mẫu	Vi sinh vật, (TB/g)			Kim loại nặng, (mg/kg)			Thuốc BVTV (Cypermethrin)
		E.coli	Salmonella	Coliform	Pb	Cd	As	
45	NTHY45	0	0	16	0,027	0,016	0,135	-
46	NTHY46	0	0	35	0,081	0,022	0,128	-
47	NTHY47	0	0	19	0,024	0,021	0,144	-
48	NTHY48	0	0	21	0,003	0,019	0,139	-
49	NTHY49	0	0	25	0,108	0,024	0,167	-
50	NTHY50	0	0	18	0,099	0,028	0,148	-
51	NTHY51	0	0	22	0,027	0,019	0,141	-
52	NTHY52	0	0	25	0,108	0,018	0,154	-
53	NTHY53	0	0	30	0,078	0,029	0,142	-
54	NTHY54	0	0	42	0,022	0,021	0,129	-
55	NTHY55	0	0	22	0,095	0,024	0,161	-
56	NTHY56	0	0	16	0,031	0,018	0,152	-
57	NTHY57	0	0	33	0,084	0,021	0,139	-
58	NTHY58	0	0	29	0,005	0,025	0,156	-
59	NTHY59	0	0	33	0,079	0,018	0,144	-
60	NTHY60	0	0	36	0,085	0,022	0,158	-
61	NTHY61	0	0	27	0,103	0,021	0,141	-
62	NTHY62	0	0	15	0,091	0,025	0,155	-
63	NTHY63	0	0	10	0,035	0,027	0,128	-
64	NTHY64	0	0	23	0,021	0,018	0,152	-
65	NTHY65	0	0	20	0,026	0,016	0,139	-
66	NTHY66	0	0	18	0,011	0,022	0,131	-
67	NTHY67	0	0	22	0,026	0,019	0,162	-

TT	Ký hiệu mẫu	Vi sinh vật, (TB/g)			Kim loại nặng, (mg/kg)			Thuốc BVTV (Cypermethrin)
		E.coli	Salmonella	Coliform	Pb	Cd	As	
68	NTHY68	0	0	37	0,091	0,027	0,149	-
69	NTHY69	0	0	28	0,098	0,022	0,151	-
70	NTHY70	0	0	31	0,086	0,023	0,144	-
71	NTHY71	0	0	26	0,104	0,014	0,168	-
72	NTHY72	0	0	15	0,024	0,016	0,152	-
73	NTHY73	0	0	24	0,018	0,015	0,135	-
74	NTHY74	0	0	16	0,096	0,024	0,168	-
75	NTHY75	0	0	17	0,103	0,030	0,155	-
76	NTHY76	0	0	22	0,089	0,028	0,156	-
77	NTHY77	0	0	28	0,014	0,019	0,145	-
78	NTHY78	0	0	34	0,095	0,022	0,147	-
79	NTHY79	0	0	27	0,009	0,019	0,164	-
80	NTHY80	0	0	19	0,022	0,024	0,145	-

Phụ lục 3. Kết quả phân tích mẫu đất vùng trồng lúa nếp thơm Hưng Yên

STT	KH mẫu	Thành phần cấp hạt (%)				pH _{KCl}	OC	Tính chất dinh dưỡng			Tính chất dinh dưỡng		
								Hàm lượng tổng số (%)			Đề tiêu (mg/100g)		CEC đất (lđl/100g)
		N	P ₂ O ₅	K ₂ O	P ₂ O ₅						K ₂ O		
1	NTHY 01	0,87	25,41	36,86	36,86	4,84	2,36	0,23	0,11	0,42	5,29	9,28	17,42
2	NTHY 02	0,35	50,91	26,02	22,72	4,8	0,80	0,11	0,16	0,36	13,12	4,82	14,08
3	NTHY 03	0,75	24,11	41,14	34,00	4,34	1,40	0,19	0,21	0,77	9,54	6,39	17,78
4	NTHY 04	0,27	20,11	32,64	46,98	3,78	2,68	0,24	0,18	0,47	26,56	7,72	23,64
5	NTHY 05	0,19	20,09	33,96	45,76	4,05	2,24	0,23	0,20	0,43	17,42	5,30	18,84
6	NTHY 06	0,41	19,83	33,58	46,18	4,8	2,64	0,24	0,19	0,44	25,23	6,87	14,88
7	NTHY 07	0,38	15,58	31,96	52,08	3,85	2,20	0,24	0,18	0,78	16,07	13,01	18,52
8	NTHY 08	0,36	14,86	34,22	50,56	3,94	3,08	0,27	0,14	0,82	4,93	7,47	18,7
9	NTHY 09	0,56	13,48	34,44	51,52	3,52	2,92	0,26	0,13	0,81	7,07	6,51	20,6
10	NTHY 10	0,36	24,42	35,98	39,24	4,08	1,92	0,20	0,13	0,40	12,70	7,57	17,36
11	NTHY 11	0,68	28,44	34,36	36,52	4,2	1,64	0,20	0,11	0,43	5,27	4,46	15,14
12	NTHY 12	0,35	28,21	34,12	37,32	4,06	2,04	0,19	0,11	0,44	7,29	4,82	16,62
13	NTHY 13	2,50	21,98	37,14	38,38	5,05	3,00	0,26	0,47	0,79	41,45	13,39	17,16
14	NTHY 14	0,52	6,76	39,28	53,44	4,46	2,80	0,27	0,11	0,97	8,45	3,98	18,54
15	NTHY 15	1,77	17,53	36,74	43,96	3,8	1,92	0,21	0,23	0,77	10,05	2,89	21,26
16	NTHY 16	0,31	16,75	35,36	47,58	3,84	2,24	0,22	0,12	0,81	4,10	3,01	20,64
17	NTHY 17	0,55	32,95	30,34	36,16	4,15	1,80	0,18	0,12	0,47	5,30	2,77	17,28
18	NTHY 18	0,22	15,28	39,28	45,22	4,05	2,16	0,21	0,13	0,85	8,15	5,30	15,68
19	NTHY 19	3,99	21,43	57,86	16,72	6,44	3,24	0,25	0,18	0,85	3,26	6,39	14,98
20	NTHY 20	1,33	12,29	41,42	44,96	4,94	2,24	0,22	0,14	0,89	3,70	6,51	23,42
21	NTHY 21	0,60	12,08	40,20	47,12	3,91	2,60	0,25	0,23	0,91	10,43	6,14	19,6
22	NTHY 22	2,49	37,03	38,08	22,40	5,05	1,56	0,17	0,34	0,40	61,13	2,17	16,76

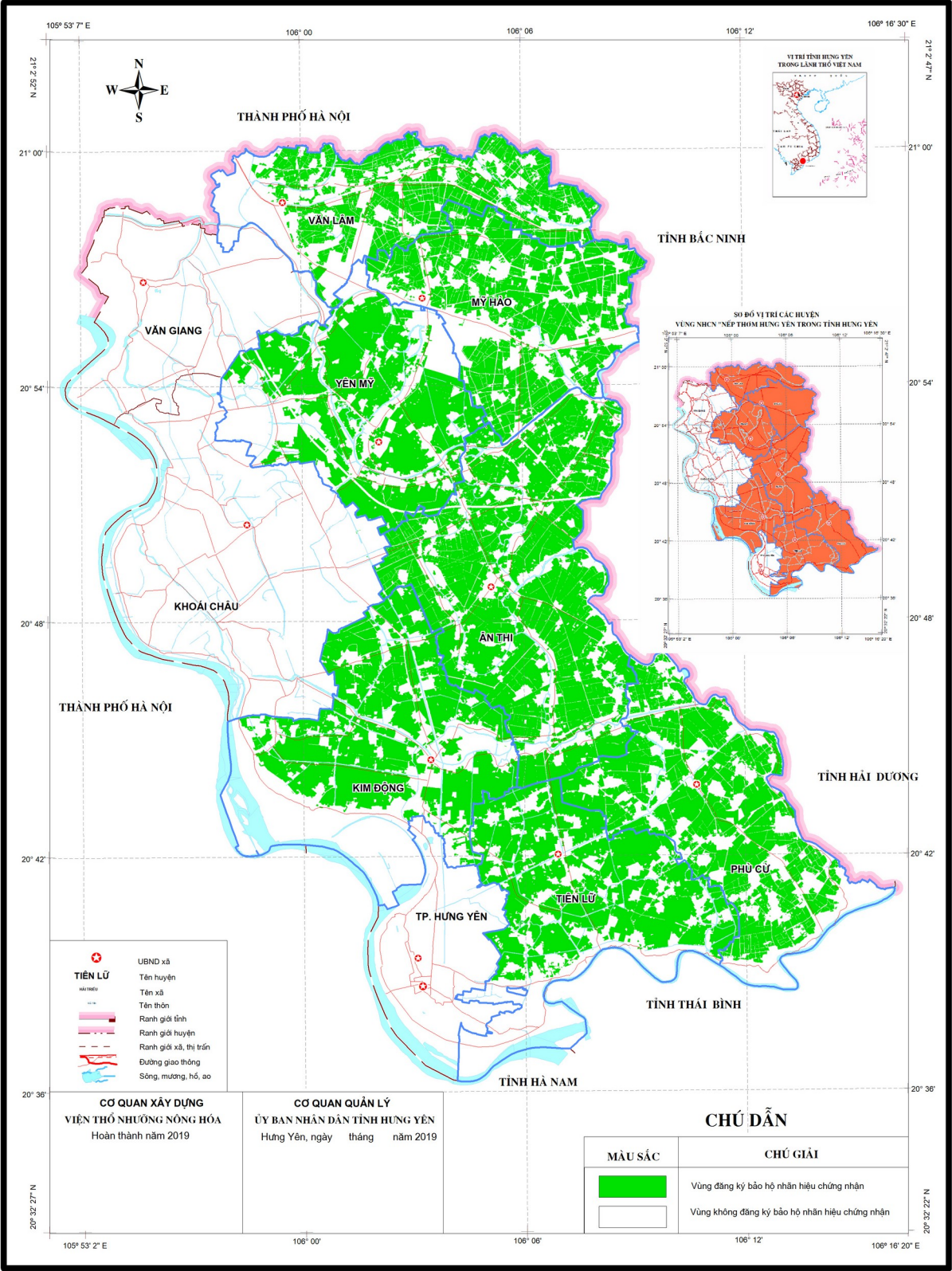
STT	KH mẫu	Thành phần cấp hạt (%)				pH _{KCl}	OC	Tính chất dinh dưỡng			Tính chất dinh dưỡng		
								Hàm lượng tổng số (%)			Đề tiêu (mg/100g)		CEC đất (lđl/100g)
		Cát thô	Cát mịn	Thịt	Sét						N	P ₂ O ₅	
23	NTHY 23	0,81	21,11	39,32	38,76	4,38	2,84	0,29	0,26	0,73	30,11	3,01	17,84
24	NTHY 24	1,75	29,51	35,56	33,18	4,45	2,40	0,22	0,33	0,72	32,89	4,46	16,66
25	NTHY 25	0,27	10,73	39,84	49,16	4,17	3,00	0,29	0,14	0,84	7,28	3,37	20,02
26	NTHY 26	2,73	14,01	30,58	52,68	3,89	2,00	0,21	0,13	0,83	3,50	5,18	21,12
27	NTHY 27	0,45	18,57	39,52	41,46	3,98	2,28	0,24	0,11	0,83	3,94	3,37	15,06
28	NTHY 28	2,20	48,70	27,14	21,96	4,8	1,16	0,14	0,17	0,40	14,78	2,65	12,82
29	NTHY 29	0,38	32,30	32,54	34,78	4,16	2,72	0,21	0,11	0,58	8,77	5,52	15,68
30	NTHY 30	1,10	33,50	35,04	30,36	4,35	2,36	0,20	0,13	0,75	11,20	8,10	17,44
31	NTHY 31	0,52	42,78	31,00	25,70	4,27	2,84	0,28	0,12	0,85	9,36	7,20	19,52
32	NTHY 32	1,99	22,75	35,60	39,66	5,01	2,60	0,24	0,14	0,61	8,21	2,83	18,28
33	NTHY 33	0,84	23,90	30,74	44,52	3,97	1,92	0,20	0,11	0,60	10,24	5,81	23,42
34	NTHY 34	1,62	23,88	30,38	44,12	4,06	2,16	0,21	0,17	0,83	9,62	6,76	19,7
35	NTHY 35	0,80	30,66	38,52	30,02	4,21	1,88	0,21	0,13	0,87	12,25	4,82	17,8
36	NTHY 36	1,86	12,38	39,90	45,86	3,82	2,36	0,20	0,21	0,60	15,36	9,04	18,66
37	NTHY 37	0,55	26,77	37,82	34,86	3,87	2,72	0,28	0,12	0,85	12,54	12,41	15,54
38	NTHY 38	0,59	14,99	35,84	48,58	4,91	2,88	0,29	0,16	0,59	5,22	8,58	14,1
39	NTHY 39	0,94	34,34	34,42	30,30	4,73	2,80	0,25	0,14	0,75	11,40	7,83	18,24
40	NTHY 40	2,49	23,17	43,18	31,16	4,82	2,20	0,27	0,13	0,78	7,92	7,69	14,34
41	NTHY 41	3,71	24,13	35,22	36,94	4,26	2,52	0,28	0,18	0,84	7,05	6,37	16,4
42	NTHY 42	2,02	36,36	36,22	25,40	4,35	2,88	0,28	0,17	0,46	8,79	8,52	21,48
43	NTHY 43	0,39	34,95	36,86	27,80	4,72	2,00	0,22	0,16	0,51	9,69	4,94	22,72
44	NTHY 44	0,90	21,22	34,40	43,48	3,76	1,56	0,16	0,15	0,80	14,83	5,64	18,2
45	NTHY 45	1,57	25,11	35,64	37,68	3,8	1,84	0,18	0,11	0,75	17,72	6,43	14,54
46	NTHY 46	2,88	22,26	32,38	42,48	4,33	2,44	0,20	0,13	0,84	13,38	7,83	19,56

STT	KH mẫu	Thành phần cấp hạt (%)				pH _{KCl}	OC	Tính chất dinh dưỡng			Tính chất dinh dưỡng		
								Hàm lượng tổng số (%)			Đề tiêu (mg/100g)		CEC đất (lđl/100g)
		Cát thô	Cát mịn	Thịt	Sét			N	P ₂ O ₅	K ₂ O	P ₂ O ₅	K ₂ O	
47	NTHY 47	0,36	13,62	46,96	39,06	4,56	0,96	0,12	0,14	0,78	16,92	9,06	16,06
48	NTHY 48	1,44	21,74	38,70	38,12	4,3	2,60	0,19	0,13	0,76	4,26	7,81	19,72
49	NTHY 49	2,37	20,05	42,70	34,88	5	2,20	0,20	0,14	0,80	4,11	5,23	23,42
50	NTHY 50	0,63	23,87	38,52	36,98	4,86	2,16	0,20	0,16	0,85	12,26	6,14	22,78
51	NTHY 51	1,34	20,02	35,96	42,68	4,39	2,48	0,26	0,15	0,87	13,11	7,23	15,88
52	NTHY 52	0,65	25,63	40,38	33,34	4,62	2,28	0,20	0,19	0,67	17,03	6,96	13,52
53	NTHY 53	2,44	17,46	36,56	43,54	4,56	2,60	0,24	0,16	0,60	15,40	7,00	17,64
54	NTHY 54	1,28	26,68	33,74	38,30	4,18	2,16	0,21	0,17	0,81	16,09	7,77	15,8
55	NTHY 55	1,50	22,20	40,76	35,54	4,22	1,92	0,20	0,21	0,80	21,19	8,22	19,96
56	NTHY 56	2,48	35,06	29,76	32,70	4,17	2,00	0,20	0,24	0,79	25,31	8,60	23,3
57	NTHY 57	0,39	20,97	34,48	44,16	4,28	2,52	0,26	0,13	0,85	4,61	12,13	20,74
58	NTHY 58	0,42	34,96	37,54	27,08	3,84	2,16	0,25	0,16	0,87	8,55	8,12	19,26
59	NTHY 59	1,67	24,17	41,14	33,02	3,84	1,84	0,18	0,13	0,80	11,22	8,24	18,24
60	NTHY 60	1,86	17,72	38,82	41,60	4,56	2,24	0,21	0,12	0,72	8,78	9,69	15,62
61	NTHY 61	2,98	29,50	39,74	27,78	4,28	2,72	0,24	0,15	0,82	8,40	9,88	16,94
62	NTHY 62	0,90	38,04	37,06	24,00	4,9	1,96	0,19	0,15	0,86	19,56	9,94	18,9
63	NTHY 63	0,43	33,83	35,50	30,24	4,22	2,12	0,25	0,26	0,76	32,87	7,81	23,42
64	NTHY 64	2,68	38,84	27,10	31,38	4,73	2,08	0,21	0,17	0,57	13,16	8,94	21,7
65	NTHY 65	1,53	29,97	31,92	36,58	4,55	2,44	0,22	0,16	0,49	11,21	10,24	16,08
66	NTHY 66	0,43	27,91	39,66	32,00	3,81	1,80	0,21	0,13	0,78	8,35	6,54	23,36
67	NTHY 67	1,75	32,83	38,36	27,06	3,92	1,36	0,11	0,14	0,86	10,34	7,31	20,34
68	NTHY 68	1,47	43,55	30,28	24,70	4,08	1,68	0,14	0,12	0,83	10,15	5,16	18,08
69	NTHY 69	1,33	28,15	38,34	32,18	4,11	1,16	0,15	0,13	0,75	5,85	7,00	15,52
70	NTHY 70	2,05	23,99	39,18	34,78	4,38	2,16	0,19	0,14	0,71	13,07	8,84	19,68

STT	KH mẫu	Thành phần cấp hạt (%)				pH _{KCl}	OC	Tính chất dinh dưỡng			Tính chất dinh dưỡng		
								Hàm lượng tổng số (%)			Đề tiêu (mg/100g)		CEC đất (lđl/100g)
		Cát thô	Cát mịn	Thịt	Sét			N	P ₂ O ₅	K ₂ O	P ₂ O ₅	K ₂ O	
71	NTHY 71	2,78	23,12	37,28	36,82	4,23	2,48	0,22	0,12	0,79	12,39	12,72	22,04
72	NTHY 72	0,79	39,19	36,58	23,44	4,17	1,12	0,14	0,15	0,81	13,55	8,29	18,26
73	NTHY 73	1,16	34,12	34,84	29,88	4,09	1,28	0,15	0,11	0,59	4,75	6,51	19,74
74	NTHY 74	2,51	34,83	32,16	30,50	4	1,36	0,14	0,12	0,67	8,62	4,57	21,42
75	NTHY 75	1,50	28,80	39,72	29,98	3,94	1,08	0,12	0,14	0,77	6,99	8,20	19,12
76	NTHY 76	0,40	28,42	36,74	34,44	4,61	1,84	0,15	0,13	0,81	11,13	7,08	22,64
77	NTHY 77	0,50	27,32	33,40	38,78	4,58	2,44	0,20	0,17	0,86	8,75	7,29	16,7
78	NTHY 78	1,55	24,73	39,34	34,38	3,9	2,36	0,20	0,16	0,73	8,87	8,70	21,24
79	NTHY 79	1,58	37,74	36,04	24,64	4,08	1,92	0,18	0,15	0,84	11,21	9,69	16,08
80	NTHY 80	0,68	30,76	38,04	30,52	4,05	1,32	0,14	0,13	0,70	9,39	6,22	14,52

BẢN ĐỒ KHU VỰC NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN
"NẾP THƠM HUNG YÊN" CHO SẢN PHẨM LÚA NẾP THƠM CỦA TỈNH HUNG YÊN

Tỷ lệ 1:170.000



PHỤ LỤC 5. MẪU PHIẾU ĐIỀU TRA NÔNG HỘ

VIỆN KHOA HỌC NÔNG NGHIỆP VIỆT NAM
VIỆN THỦY NHƯỠNG NÔNG HÓA

PHIẾU THU THẬP THÔNG TIN
(Dự án: Tạo lập, quản lý và phát triển nhãn hiệu
chứng nhận “Nếp thơm Hưng Yên” cho sản
phẩm lúa nếp thơm của tỉnh Hưng Yên)

Ký hiệu mẫu phiếu:.....

Ngày điều tra:.....

I. TÌNH HÌNH CHUNG CỦA HỘ

1. Họ và tên chủ hộ: Tuổi:.....

Nam/Nữ

2. Nghề nghiệp:..... Dân tộc:.....

3. Địa chỉ: Thôn Xã Huyện....., Tỉnh Hưng
Yên.

4. Số nhân khẩu:..... Số người trong tuổi lao động:.....

5. Kinh tế gia đình thuộc: Nông nghiệp ☐; Phi nông nghiệp ☐; Khác ☐

6. Xếp loại hộ: Giàu ☐; Khá ☐; Trung bình ☐; Nghèo, đói ☐

7. Thu nhập bình quân hàng tháng:.....triệu đồng

II. ĐẶC ĐIỂM ĐẤT TRỒNG LÚA

- Tổng diện tích canh tác lúa của gia đình:

- Diện tích nơi điều tra:.....

- Địa hình tương đối: Cao ☐; Vàn cao ☐; Vàn ☐; Vàn thấp ☐; Trũng ☐

- Độ cao tuyệt đối (m):..... Địa hình nơi lấy mẫu (°):

- Địa điểm/Tọa độ:.....

- Vị trí trồng: Cao ☐; Vàn cao ☐; Vàn ☐; Vàn thấp ☐; Trũng ☐

- Khả năng thoát nước: Kém ☐ Trung bình ☐ Tốt ☐

- Khả năng thấm nước: Kém ☐ Trung bình ☐ Tốt ☐

- Nguồn nước tưới: Sông, ngòi ☐ Kênh mương ☐ Mưa ☐

- Hình thức tưới:..... Số lần tưới/vụ:.....

- Thời điểm tưới: Saungày ; Saungày ; Saungày ; Saungày

- Cơ cấu cây trồng:.....

- Tên đất địa phương:.....

III. CHI PHÍ CANH TÁC LÚA

Nội dung	Loại	Số lượng	Đơn giá	Thời gian	Phương pháp
1. Giống					
2. Phân bón					
+ Phân chuồng					
+ Đạm					
+ Lân					
+ Kali					
+ NPK					
+ Phân vi sinh					
+ Phun lá					
+					
3. Bảo vệ thực vật					
+ Thuốc trừ cỏ					
+ Thuốc trừ sâu					
+ Thuốc trừ bệnh					
+					
4. Công lao động:					
+ Làm đất					
+ Cấy					
+ Làm cỏ					
+ Phun thuốc					
+ Bón phân					
+ Thu hoạch					
+					
5. Chi phí khác					
+ Thuế đất					
+ Vận chuyển					
+					

IV. MỘT SỐ ĐẶC ĐIỂM LÚA

Tên giống lúa:

Nguồn giống : *Tự để giống* ☐ *Mua* ☐

Phương thức trồng: *Gieo sạ* ☐ *Cấy* ☐

Thời gian sinh trưởng :..... ngày Chiều cao cây:..... cm

Mật độ cấy:..... Số lượng cây/khóm:

Hình dạng lá: *Thuôn dài* ☐ *To bản* ☐

Màu sắc lá: *Xanh sậm* ☐ *Xanh nhạt* ☐ *Khác:*

Sinh trưởng: *Rất khỏe* ☐ *Khỏe* ☐ *Trung bình* ☐ *Yếu* ☐

Hình dạng hạt lúa *Thuôn* ☐ *Tròn bầu* ☐ *Dạng khác*.....

Màu sắc vỏ trấu: *Vàng sậm* ☐ *Vàng tươi* ☐ *Vàng nâu* ☐ *Khác:*.....

Màu sắc hạt gạo: *Trong* ☐ *Trắng đục* ☐ *Khác:*.....

Hương vị đặc trưng:Tỷ lệ gạo/thóc:.....(%)

Năng suất (tạ/sào): *Năm 2016:*.....; *Năm 2017:*.....; *Năm 2018:*.....

Sản lượng:..... Trong đó:

Dùng cho gia đình:.....Bán:.....Giá bán(đ/kg):.....

Phương thức thu hoạch:.....

Phương pháp chế biến:.....

Phương pháp bảo quản:.....

TT	Giai đoạn sinh trưởng	Tháng											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Mạ												
2	Đẻ nhánh												
3	Đón đòng												
4	Trỗ												
5	Chín												

- Khó khăn trong sản xuất lúa:

- Mong muốn/nguyện vọng:

Chủ hộ
(Ký tên)

Cán bộ điều tra
(Ký tên)

**PHỤ LỤC 6. DANH SÁCH LẤY MẪU TẠI CÁC ĐỊA PHƯƠNG TRỒNG LÚA
NẾP THƠM TẬP TRUNG TRONG TỈNH HƯNG YÊN**

TT	Huyện, thị xã	Diện tích (ha)	Các xã sản xuất lúa nếp tập trung	Số lượng mẫu lấy
1	Huyện Phù Cù	1000	Đoàn Đào, Đình Cao, Trần Cao, Tống Phan, Nguyên Hòa	14
2	Huyện Tiên Lữ	300	Dị Chế, Minh Phượng, Lê Xá, Hưng Đạo, Nhật Tân	10
3	Huyện Ân Thi	3000	Quảng lãng, Dương Quang, Cẩm Xá, Xuân Dục, Tiền Phong, Quang Vinh	12
4	Huyện Mỹ Hào	2500	Bạch Sam, Dương Quang, Cẩm Xá, Xuân Dục, Hưng Long	19
5	Huyện Yên Mỹ	1500	TT. Yên Mỹ, Thanh Long, Trung Hưng, Tân Lập, Ngọc Long, Trung Hòa, Lý Thường Kiệt	15
6	Huyện Văn Lâm	300	Việt Hưng, Lương Tài, Minh Hải, Đại Đồng, Chỉ Đạo	5
7	Huyện Kim Động	300	Toàn Thắng, Phạm Ngũ Lão, Nghĩa Dân	5
	Tổng số	8.900		80

PHỤ LỤC 7. HÌNH ẢNH NGHIỆM THU TỔNG KẾT DỰ ÁN

