

PHẦN VI

**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ ĐƯỢC CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ**

Quyết định cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số 316/QĐ-SHTT, do Cục trưởng Cục Sở hữu trí tuệ ký ngày 01 tháng 03 năm 2013.

Số đơn: 6-2011- 00005

Ngày nộp đơn: 22/12/2011

Chủ đơn: Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Hà Giang

Địa chỉ: phường Nguyễn Trãi, thành phố Hà Giang, tỉnh Hà Giang

Điều 1. Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00035

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: **SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH HÀ GIANG**

Địa chỉ: phường Nguyễn Trãi, thành phố Hà Giang, tỉnh Hà Giang

Chỉ dẫn địa lý : MÈO VẠC

Sản phẩm : Mật ong bạc hà

Khu vực địa lý : xã Tả Lũng, xã Sủng Trà, xã Sủng Máng, xã Lũng Chinh, xã Lũng Pù, xã Cán Chu Phìn, xã Giàng Chu Phìn, thị trấn Mèo Vạc, xã Pả Vi, xã Thượng Phùng, xã Pải Lũng, xã Xín Cái, xã Sơn Vỹ thuộc huyện Mèo Vạc; xã Lũng Cú, xã Má Lé, xã Lũng Táo, xã Đông Văn, xã Sà Phìn, xã Sủng Là, xã Phố Bàng, xã Phố Là, xã Phố Cáo, xã Lũng Thầu, xã Vân Chải, xã Thài Phìn Tủng, xã Tả Phìn, xã Tả Lũng, xã Sinh Lũng, xã Sảng Tủng, xã Lũng Phìn, xã Hồ Quang Phìn, xã Sủng Trái thuộc huyện Đông Văn; xã Hữu Vinh, xã Sủng Thái, xã Đường Thượng, xã Sủng Tráng, xã Lao Và Chải, xã Thắng Mố thuộc huyện Yên Minh; xã Tùng Vài, xã Thanh Vân, xã Tam Sơn, xã Cán Tỷ, xã Quyết Tiến, xã Đông Hà, xã Thái An, xã Lũng Tám, xã Quán Bạ thuộc huyện Quán Bạ, tỉnh Hà Giang (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm

\* *Cảm quan:*

- Màu sắc từ vàng đỏ đến vàng chanh, không bị biến đổi màu theo thời gian;
- Vị ngọt mát và dịu, không khé;
- Tồn tại dưới dạng lỏng hoặc kết tinh nếu bảo quản lâu ngày;
- Tương quan giữa màu sắc mật với tỷ lệ hạt phấn bạc hà trong mật ong: 0,338% - 0,381% (màu vàng đỏ đến vàng chanh nhạt - màu vàng chanh đến vàng chanh đậm);

\* *Chất lượng:*

- Hàm lượng nước: dưới 21%;
- Hàm lượng Fructoza: dưới 65g/100g mật;
- Hàm lượng Glucoza: dưới 65g/100g mật;
- Hàm lượng Sacoraza: dưới 5mg/100g mật;
- Hàm lượng HMF (Hydroxymethylfurfuran): 40-60mg/kg mật;

- Hàm lượng chất không tan: dưới 0,1g/100g mật;
- Không có hàm lượng Tetracycline.

Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý

Khu vực địa lý là nơi có các điều kiện tự nhiên thích hợp cho sự sinh trưởng và phát triển của cây nguồn mật bạc hà đại, cụ thể là:

*\* Về địa hình:*

Khu vực địa lý gắn liền với cao nguyên đá Đồng Văn, có nhiều núi đá vôi nằm sát chí tuyến Bắc, có độ dốc rất lớn, địa hình bị chia cắt mạnh bởi các dãy núi đá, thung lũng sông suối... Độ cao trung bình của khu vực địa lý từ 1.000m đến 1.600m, là nơi phân bố của cây nguồn mật bạc hà đại.

*\* Về thổ nhưỡng:*

Khu vực địa lý có loại đất núi đá, tầng mặt có kết cấu tơi xốp và thoát nước tốt, đất nghèo chất hữu cơ và ẩm, phù hợp với đặc điểm sinh vật học của cây nguồn mật bạc hà.

*\* Về khí hậu:*

Khu vực địa lý có lượng mưa từ 1200mm đến 1600mm (trong thời gian từ tháng Năm đến tháng Mười) thích hợp với thời gian sinh trưởng của cây nguồn mật bạc hà mọc từ tháng Bảy và bắt đầu ra hoa từ tháng Mười.

Quy trình kỹ thuật nuôi ong

*Kiểm tra đàn ong*

*\* Kiểm tra đàn ong bằng phương pháp quan sát bên ngoài đàn ong và kiểm tra bên trong đàn ong.*

*Quản lý đàn ong*

*\* Chọn giống ong:* sử dụng duy nhất giống ong nội còn gọi là ong châu á, độ tuổi của ong chúa dưới 8 tháng, trọng lượng từ 180mg trở lên.

*\* Chọn địa điểm đặt ong:* gần trung tâm của nguồn hoa bạc hà, cao ráo, ẩm về mùa đông, mát về mùa hè.

*\* Kỹ thuật đặt thùng ong:* cửa thùng quay ra nơi quang đãng, khoảng cách giữa các thùng ít nhất là 1m, cửa thùng quay ra nhiều hướng khác nhau, kê cao thùng ong so với mặt đất từ 25 – 30 cm.

*\* Kỹ thuật xây bánh tổ mới:* xây bánh tổ mới bằng cách sửa lại bánh tổ cũ, xây bánh tổ mới với tầng chân, hoặc xây bánh tổ mới không có tầng chân.

*\* Kỹ thuật phòng chống và xử lý đàn ong bốc bay:*

- Phòng chống bốc bay: đảm bảo đủ thức ăn cho đàn ong, duy trì thường xuyên các cầu non trong thùng, phòng và chữa bệnh cho ong kịp thời và triệt để; Chống nóng, nắng, hanh khô cho ong trong mùa hè, chống rét trong mùa đông; Giữ vệ sinh thùng ong luôn sạch, không có khe hở; Cửa ra vào tương ứng với lượng quân đi kiếm ăn; Khi phát hiện dấu hiệu bốc bay, giữ ong chúa trong lồng nhốt chúa.

## CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 301 TẬP B (04.2013)

---

- Xử lý đàn ong chuẩn bị bốc bay: đóng cửa ra vào và chỉ mở cửa sổ đã có lưới thép bảo vệ; Vít kín các khe hở của thùng ong.

- Xử lý đàn ong đã bốc bay: giữ đàn ong đậu lại ở vị trí gần nhất; Dùng nón để bắt ong bốc bay và để ong ở nơi thoáng mát; Chuyển thùng ong đã bốc bay đến địa điểm mới phù hợp.

*\* Kỹ thuật phòng chống và xử lý ong chia đàn tự nhiên:*

- Biện pháp phòng chống: thay chúa già bằng chúa non, chuyển ong sang thùng rộng hơn và đặt thùng ong vào nơi râm mát; Đưa các cầu không vào đàn ong và rút bớt các cầu nhộng ra để bổ sung cho các đàn ong khác; Quay bớt mật và hủy bỏ các mũ chúa trong đàn.

- Biện pháp xử lý: trường hợp đàn ong ít quân, thay ong chúa cũ bằng ong chúa mới vào thời điểm nguồn hoa phong phú; Trường hợp đàn ong mạnh, cần chủ động chia đàn; Cho đàn ong có khả năng chia đàn tự nhiên xây bánh tổ mới; Loại bỏ nền mũ chúa, cắt bỏ phần ong đực.

*\* Kỹ thuật xử lý hiện tượng ong cướp mật:*

- Các biện pháp phòng chống: kết thúc quay mật sớm vào cuối vụ, không cho ong ăn bổ sung vào ban ngày và không để mật vương vãi; Không để vương vãi những cầu ong bị loại; Điều chỉnh mật độ ong đồng đều giữa các tổ và bịt kín các khe hở của thùng ong; Hạn chế kiểm tra đàn ong.

- Các biện pháp xử lý: nếu ong cướp mật, dùng giẻ có thấm dầu hỏa xoa nhẹ vào gần cửa tổ hoặc dùng lá có mùi dầu vò nát để trước cửa tổ; Chuyển đàn ong bị ăn cướp đi nơi khác rồi đặt vào đó một thùng không có ong; Nếu cả trại ong bị ăn cướp, phân tán các đàn ong đi nơi khác rồi cho ong ăn no.

*\* Kỹ thuật phòng chống và xử lý ong thợ đẻ trứng:*

- Kỹ thuật phòng chống: giữ cho đàn ong luôn có chúa để khỏe; nếu mất chúa, phải giới thiệu mũ chúa hoặc chúa khác ngay. Nếu không có mũ mà đàn mới mất chúa, cần bổ sung 1 cầu có ấu trùng dưới 3 ngày tuổi.

- Biện pháp xử lý: đem phơi nắng nhẹ hoặc phun nước đường vào cầu có trứng ong thợ đẻ. Nếu đã vít nắp, dùng dao sắc hớt vít nắp rồi đổ nhộng xuống hoặc dùng panh khều ra. Bắt giết ong đực còi. Nhập đàn có ong thợ đẻ trứng vào đàn ong khác.

*\* Kỹ thuật nhập đàn ong, cầu ong:*

- Nhập gián tiếp: các kỹ thuật nhập bao gồm loại bỏ ong chúa ở đàn bị nhập hoặc tách ong chúa ra khỏi đàn ong trước khi nhập 6 giờ.

- Nhập trực tiếp: buổi chiều, tách ván ngăn của đàn ong được nhập ra xa cầu ngoài cùng từ 5-6 cm; Buổi tối, đặt nhẹ cầu nhập vào sát ván ngăn ở khoảng trống trên hoặc nhấc cầu định nhập có nhiều ong non lên, thổi nhẹ để ong già bay khỏi tổ; Toàn bộ ong non được đem nhập ngay vào đàn có mũ chúa hoặc đang xây tầng hoặc nhập đàn, cầu lúc ong đi làm.

*\* Kỹ thuật tạo chúa:*

- Chọn đàn làm giống: gồm có chọn đàn mẹ và chọn đàn bố.

- Chọn đàn nuôi dưỡng: khỏe mạnh, đông quân, nhiều ong non, có mật, phấn dự trữ.

- Kỹ thuật tạo ong chúa: gồm có tạo chúa đơn giản hoặc giới thiệu chúa.

## CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 301 TẬP B (04.2013)

---

- Kỹ thuật nhân đàn ong: nhân đàn bằng các phương pháp “chia đàn song song”, “chia rời tổ”, hoặc “tách cầu để ghép thành đàn mới”.

*\* Kỹ thuật quản lý đàn ong theo thời vụ:*

- Chỉ tiến hành nuôi từ tháng 8 đến tháng 12 để khai thác mật từ cuối tháng 9 đến hết tháng 12. Thời gian khác trong năm chỉ làm nhiệm vụ duy nhất là duy trì đàn.

- Thực hiện các biện pháp phòng chống ong bocc bay và chia đàn tự nhiên.

- Trước vụ khai thác, thực hiện chia đàn đối với những đàn mạnh.

- Những đàn ong yếu cần nhập lại hoặc điều chỉnh thêm số lượng ong ngay từ đầu vụ để có đàn ong tương đối mạnh cho vụ khai thác mật.

- Tăng cường chống nóng và che mưa cho đàn ong. Phòng chống ong rừng và các dịch hại khác...

- Đặt ong phân tán để tận dụng nguồn phấn mật có rải rác trong rừng và nương rẫy.

- Vùng hay ngập lụt phải đặt ong ở nơi cao hoặc chuyển nơi khác.

- Không nên kiểm tra nhiều. Bịt kín các khe hở của thùng và vít bốt cửa ra vào của đàn ong.

- Đối với những trại ong lớn, từ tháng 1 đến tháng 7, có thể di chuyển đàn ong đến nơi khác để vừa khai thác mật vừa duy trì đàn.

*Kỹ thuật chăm sóc đàn ong*

*\* Kỹ thuật cho ong ăn và uống nước:*

- Kỹ thuật cho ong ăn bổ sung: nguồn thức ăn bổ sung là đường kính trắng, không dùng đường phèn hoặc mật mía. Pha nước đường với tỷ lệ 1:1, cho ăn 300 - 400ml/1đàn/ tối.

- Kỹ thuật cho ăn kích thích: pha nước đường với tỷ lệ: 1:1,5; không cho ăn liên tục.

- Cho ong uống nước: cung cấp nước sạch và đủ cho đàn ong hàng ngày. Đổ nước trực tiếp vào máng ong hoặc dùng máng có thả phao đặt ở ngoài trời cho ong lấy.

*\* Chống nóng, chống rét cho ong:*

- Nhiệt độ trong đàn ong thường dao động từ 33 - 36°C, ẩm độ từ 60 - 80%.

- Kỹ thuật chống nóng cho ong: không để thùng ong ngoài nắng, nếu có ánh nắng hắt vào phải che chắn, không để cửa thùng ong quay về hướng Tây, không để mật độ đàn ong quá lớn, những ngày nóng bức cần để máng có nước vào trong thùng ong.

- Kỹ thuật chống rét, chống khô hanh cho ong: không để đàn ong quá yếu ở vụ rét, cho ăn đầy đủ, có mật vít nắp, không để cửa tổ quay về hướng Bắc hoặc hướng Đông Bắc, bịt kín các khe hở của thùng ong, nếu thời tiết khô hanh quá cho ong uống nước pha ít muối tỷ lệ 8/1000.

*\* Phòng chống bệnh dịch cho ong:*

Ong dễ mắc các bệnh thối ấu trùng, ngộ độc ong trưởng thành, sâu hại và kẻ thù khác làm nhiều đàn ong bị chết hoặc bocc bay. Cần phát hiện sớm và có biện pháp phòng trừ kịp thời.

*Kỹ thuật khai thác và bảo quản mật ong*

*\* Kỹ thuật khai thác mật ong:*

## CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 301 TẬP B (04.2013)

---

- Chuẩn bị đàn ong trước mùa thu mật: trước vụ mật 30 – 40 ngày, ngừng chia đàn, cho ăn để kích thích chúa đẻ; Tìm địa điểm có nhiều nguồn hoa bạc hà để đặt ong.

- Các bước khai thác mật: dụng cụ thu mật phải được rửa sạch, lau khô; Quay mật khi trong tổ mật đã vớt nắp được 95%, không thu mật non, không quay cầu có chúa ở vòng đầu tiên; Địa điểm quay mật sạch sẽ, thời tiết ấm và không mưa; Rũ ong nhẹ nhàng khỏi cầu, sau đó quét nhẹ ong còn bám trên bánh; Chuyển nhẹ nhàng ngay các cầu đã rũ vào nơi quay, tránh mật rơi vãi, không để cầu chỗ nắng; Cắt vớt nắp bằng dao sắc mỏng, cắt nhẹ và mỏng phần có mật vớt nắp, khi cắt nắp tránh bị dập miệng lỗ tổ; Quay mật nhanh dần, không dừng đột ngột.

*\* Kỹ thuật bảo quản mật:*

- Mật sau khi quay phải được lọc sạch, đựng trong các dụng cụ bằng thủy tinh, sành sứ, nhựa chính phẩm, đậy kín.

- Bảo quản mật ở những nơi khô ráo, thoáng mát.

- Sau một thời gian, mật ong bạc hà chuyển sang dạng kết tinh tự nhiên, không dung nhiệt để công phá mật sang dạng lỏng.

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

- Bản mô tả tính chất/chất lượng/danh tiếng của mật ong bạc hà Mèo Vạc do Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Hà Giang lập;

- Bản đồ khu vực địa lý.

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

Điều 4. Ghi nhận Quyết định này vào Sổ đăng ký quốc gia về chỉ dẫn địa lý và công bố trên Công báo Sở hữu công nghiệp trong thời hạn 02 tháng kể từ ngày ký.

Điều 5. Chánh Văn phòng, Trưởng phòng Chỉ dẫn địa lý, Trưởng phòng Đăng ký và Giám đốc Trung tâm Thông tin có trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

---