

**PHẦN VI**

**QUYẾT ĐỊNH**

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

Quyết định cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số 1150/QĐ-SHTT, do Cục trưởng Cục Sở hữu trí tuệ ký ngày 25 tháng 06 năm 2010, số đơn: 6-2008-00007, ngày nộp đơn: 17.12.2008.

Chủ đơn: **ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN HẬU LỘC, TỈNH THANH HÓA**

Thị trấn Hậu Lộc, huyện Hậu Lộc, tỉnh Thanh Hóa

**Điều 1: Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00019**

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý:

**ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN HẬU LỘC, TỈNH THANH HÓA**

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

Chỉ dẫn địa lý: **HẬU LỘC**

Sản phẩm: **Mắm tôm**

Khu vực địa lý:

Các xã Đa Lộc, Ngư Lộc, Minh Lộc, Hưng Lộc, Hải Lộc, Hòa Lộc thuộc huyện Hậu Lộc, tỉnh Thanh Hóa. (Theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

**Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm:**

• **Cảm quan:**

- Màu sắc: Màu sẫm chín
- Mùi: Thơm tự nhiên đặc trưng của mắm tôm chín, không tanh, không ủng, không có mùi lạ
- Vị: Đậm, ngọt dịu có hậu, không xắng, không chát
- Trạng thái: Mịn, không còn muối hạt, dạng sền sệt, có thể vụn thành đồng, sau đó xẹp dần
- Tạp chất: Không có các hải sản khác như cá, tôm, cua, ốc, mực ... không có mảnh xác côn trùng : ruồi, bọ, gián... và các tạp chất khác như tóc, cỏ rác...

• **Chất lượng:**

*Các chỉ tiêu hóa học của mắm tôm Hậu Lộc*

- Hàm lượng nitơ toàn phần, tính bằng gN/kg sản phẩm không nhỏ hơn: 20
- Hàm lượng nitơ amoniac, tính bằng gN/kg sản phẩm, không lớn hơn: 4
- Hàm lượng muối natriclorua, tính bằng g/kg sản phẩm, trong khoảng: 230-250
- Hàm lượng nước tính bằng g/kg sản phẩm, không lớn hơn: 600
- Cát sạn tính bằng g/kg sản phẩm, không lớn hơn: 2

### *Quy trình sản xuất mắm tôm Hậu Lộc*

#### **\* Các yêu cầu về nguyên liệu, dụng cụ chế biến và cơ sở sản xuất**

##### *Các yêu cầu đối với moi*

Moi được khai thác tại vùng biển dài 12 km nằm giữa hai cửa Lạch Trường và Lạch Sung thuộc huyện Hậu Lộc, ở độ sâu từ 10-12m nước vào các tháng từ 9-12. Moi được đánh bắt và đưa về bờ ngay trong ngày. Moi để sản xuất mắm tôm phải tươi, moi tươi có màu hồng nhạt. Trước khi đưa vào xay nhuyễn, moi phải được nhặt sạch hết tạp chất không được lẫn tạp chất khác như cá con, cá nóc, vỏ ốc, rong, rác, cát sạn... Không sử dụng moi đã bị ương, biến màu, có mùi khai. Có thể sử dụng moi tươi đã được ướp muối ngay từ ngoài biển theo tỷ lệ 8-9 kg moi/1 kg muối.

##### *Các yêu cầu đối với muối*

Muối dùng để chế biến mắm tôm Hậu Lộc là muối hạt sạch, đạt hạng I theo Tiêu chuẩn TCVN 3974-84. Muối ăn-Yêu cầu kỹ thuật.

##### *Các yêu cầu đối với dụng cụ sản xuất*

- Các dụng cụ / thiết bị xay nghiền, khuấy đảo, chứa đựng moi, muối phải được làm bằng vật liệu không gỉ sét, thiết kế sao cho dễ làm vệ sinh và khử trùng. Nếu dùng bao đũa để vận chuyển, moi phải được đựng trong lớp túi nylon sạch, bên ngoài là bao đũa và miệng bao được buộc chặt.

- Mắm tôm phải được phơi nắng, ủ lên men trong các thùng nhựa, composit hoặc ang, chum bằng sành có nắp đậy kín. Nếu sản xuất mắm tôm trong bể xi măng, mặt trên và trong thành bể phải được phủ một lớp vật liệu bền chắc không bị bong tróc, không nhấm các chất độc hại vào mắm tôm và không gây độc cho sức khỏe con người (gạch men, composit).

- Các bể, thùng chứa mắm tôm phải được trang bị lưới che chắn tránh ruồi, nhặng, côn trùng bay vào bể, thùng chứa mắm tôm khi đang phơi nắng.

##### *Các yêu cầu về vệ sinh*

- Khu vực xử lý moi và chế biến mắm tôm phải bố trí tránh xa khu vực sinh hoạt của các hộ gia đình như nhà ở, nhà vệ sinh, khu chăn nuôi gia súc, gia cầm và cần được duy trì vệ sinh sạch sẽ, đảm bảo không có bụi, rác bẩn, không để mắm tôm đọng cấu bẩn bên trên và xung quanh thành bể, trên nắp đậy, không có vũng nước đọng, không tạo nơi ẩn náu cho chuột, côn trùng, không để chó mèo, gia cầm ra vào tự do khu vực xử lý moi và chế biến mắm tôm.

- Nền khu vực chế biến mắm tôm phải nhẵn, phẳng, không trơn và thoát nước tốt và phải có lối đi đủ rộng để vận chuyển nguyên liệu và mắm tôm thành phẩm.

- Trước khi tiến hành hoạt động xử lý moi và chế biến mắm tôm cần kiểm tra vệ sinh khu vực, các dụng cụ sản xuất đảm bảo sạch sẽ hợp vệ sinh mới tiến hành sản xuất.

#### **\* Quy trình sản xuất**

##### *Tiếp nhận moi tươi, trộn muối / moi muối*

- Moi dùng để chế biến mắm tôm phải là moi tươi hoặc moi được ướp muối theo tỷ lệ khoảng 8-9 kg moi/1kg muối (10%-15% muối) ngay từ khi đánh bắt lên ở ngoài biển. Moi nguyên liệu tươi nhận về được đem trộn muối (tỷ lệ 3 moi/ 1 muối). Với moi đã muối từ ngoài biển, kiểm tra nồng độ muối và bổ sung muối cho đủ tỷ lệ nêu trên và cho vào thùng chứa trong khi chờ xử lý.

- Ngoài hai loại nguyên liệu là moi và muối, không dùng thêm bất cứ chất phụ gia, hoá chất bảo quản nào khác trong chế biến mắm tôm Hậu Lộc.

#### *Xử lý moi*

- Moi muối được đổ vào các túi lưới sạch để vắt/ly tách nước muối. Trước khi cho moi vào túi lưới để vắt tách nước, cần dùng tay khuấy khoảng để cho cát sạn còn dính vào moi rơi xuống đáy thùng chứa. Moi đã tách nước được đổ lên mặt bàn hoặc khay bằng inox, hoặc chậu nhựa để nhặt bỏ tạp chất. Tất cả mọi thứ không phải là moi đều được loại bỏ kể cả cá, cua, nghẹ...

- Nước moi muối còn lại được lắng gạn, lọc bỏ cát sạn, tạp chất, được cho vào thùng chứa để riêng.

#### *Xay nghiền*

Moi muối đã nhặt sạch tạp chất chuyển vào thùng của máy xay, đem xay trong khoảng 15-20 phút cho đến khi moi muối chuyển thành trạng thái lỏng hơi sệt, sủi nhiều bọt. Tùy thuộc vào độ đặc của hỗn hợp moi muối mà bổ sung nước muối moi vào moi khi xay nghiền với tỷ lệ theo yêu cầu, phần còn lại đem phơi nắng riêng.

#### *Chăm sóc, phơi nắng*

Moi sau khi được xay nghiền sẽ được chuyển vào thùng, bể chứa có nắp đậy. Khi cho moi vào thùng cần khuấy đảo đều 1 lần rồi đợi khi mắm trương sẽ khuấy đảo tiếp.

- Khi mắm bắt đầu trương, hàng ngày vào buổi sáng mở nắp thùng mắm vệ sinh bề mặt và xung quanh, không để côn trùng, ruồi nhặng, chuột bọ xâm nhập vào khu vực và vào bể mắm; đánh đảo, phơi nắng từ 6h sáng đến 15h chiều cho mắm chín đều. Buổi tối đậy nắp thùng lại để tránh nước mưa.

- Sử dụng cây khuấy bằng thép không gỉ hoặc nhựa để đánh đảo. Mỗi ngày có thể đánh đảo 2-3 lần. Sau khi mắm hết trương, tán suất đánh đảo, phơi nắng giảm dần, để lên men mắm tôm trong điều kiện nhiệt độ phù hợp ở địa phương. Việc phơi nắng, đánh đảo được tiến hành trong khoảng 5-6 tháng cho đến khi mắm tôm chín hẳn.

#### *Bảo quản*

Mắm tôm thành phẩm có thể để nguyên trong thùng, bể chứa đậy nắp kín bảo quản chờ ngày đóng gói để xuất bán. Trong quá trình bảo quản, cứ khoảng 1 tuần đến 10 ngày, phơi nắng và khuấy đảo mắm tôm thành phẩm 1 lần. Bảo quản mắm tôm tốt nhất ở nhiệt độ 5<sup>o</sup>C - 10<sup>o</sup>C.

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 sản phẩm mắm tôm Hậu Lộc do Ủy ban nhân dân huyện Hậu Lộc 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./