

Số: /QĐ-SKHCN

Hải Phòng, ngày tháng 6 năm 2023

QUYẾT ĐỊNH

Ban hành Quy chế quản lý và sử dụng nhãn hiệu chứng nhận sản xuất tại Cát Hải cho sản phẩm nước mắm của huyện Cát Hải, thành phố Hải Phòng

GIÁM ĐỐC SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ HẢI PHÒNG

Căn cứ Quyết định số 31/2022/QĐ-UBND ngày 07 tháng 6 năm 2022 của UBND thành phố Hải Phòng về việc ban hành Quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Sở Khoa học và Công nghệ thành phố Hải Phòng;

Căn cứ Luật sở hữu trí tuệ năm 2005;

Căn cứ Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Sở hữu trí tuệ năm 2009; Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Sở hữu trí tuệ năm 2022;

Căn cứ Nghị định số 103/2006/NĐ-CP ngày 22 tháng 9 năm 2006 của Chính phủ về việc quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật Sở hữu trí tuệ về sở hữu công nghiệp;

Theo đề nghị của Chi cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng Hải Phòng tại Tờ trình số 17/TTr-CCTĐC ngày 15 tháng 6 năm 2023.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này Quy chế quản lý và sử dụng nhãn hiệu chứng nhận sản xuất tại Cát Hải cho sản phẩm nước mắm của huyện Cát Hải, thành phố Hải Phòng.

Điều 2. Quyết định có hiệu lực kể từ ngày ký ban hành.

Điều 3. Quyết định này thay thế các Quyết định sau:

a) Quyết định số 74/QĐ-KHCN ngày 02/6/2010 của Sở Khoa học và Công nghệ Hải Phòng về việc ban hành Quy chế quản lý, sử dụng nhãn hiệu chứng nhận Cát Hải cho sản phẩm nước mắm của huyện đảo Cát Hải, huyện Cát Hải, thành phố Hải Phòng.

b) Quyết định số 122/QĐ-KHCN ngày 08/8/2011 của Sở Khoa học và Công nghệ về việc ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của Tổ chức chứng nhận nhãn hiệu chứng nhận Cát Hải.

c) Quyết định số 137A/QĐ-SKHCN ngày 26/8/2011 của Sở Khoa học và Công nghệ Về việc ban hành Quy trình sản xuất, chế biến và bảo quản nước mắm Cát Hải.

d) Quyết định số 166/QĐ-KHCN ngày 05/9/2013 của Sở Khoa học và Công nghệ về việc sửa đổi, bổ sung một số điều Quy chế quản lý và sử dụng nhãn hiệu chứng nhận Cát Hải ban hành theo Quyết định số 74/QĐ-KHCN ngày 02/6/2010.

đ) Quyết định số 03/QĐ-SKHHCN ngày 10/01/2017 của Giám đốc Sở Khoa học và Công nghệ Hải Phòng về việc ban hành Quy chế cấp quyền, quản lý và sử dụng nhãn hiệu chứng nhận Cát Hải cho sản phẩm nước mắm của huyện đảo Cát Hải, thành phố Hải Phòng.

2. Trong quá trình thực hiện nếu có khó khăn, vướng mắc tổ chức, cá nhân có liên quan kịp thời phản ánh bằng văn bản về Sở Khoa học và Công nghệ (thông qua Chi cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng) để được hướng dẫn hoặc nghiên cứu sửa đổi, bổ sung cho phù hợp.

Điều 3. Chánh Văn phòng Sở, Chi cục trưởng Chi cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng, các phòng, đơn vị trực thuộc Sở và các tổ chức, cá nhân có liên quan căn cứ Quyết định thi hành./.

Nơi nhận:

- UBND thành phố;
- Cục Sở hữu trí tuệ;
- Sở NN&PTNT;
- UBND huyện Cát Hải;
- Giám đốc, các PGĐ Sở;
- Như Điều 3;
- Lưu: VT, CCTĐC.

GIÁM ĐỐC

Trần Quang Tuấn

QUY CHẾ
QUẢN LÝ VÀ SỬ DỤNG NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN
SẢN XUẤT TẠI CÁT HẢI CHO SẢN PHẨM NƯỚC MẮM CỦA
HUYỆN CÁT HẢI, THÀNH PHỐ HẢI PHÒNG

(Ban hành kèm theo Quyết định số 243./QĐ-SKHCN ngày 16 tháng 6 năm 2023
của Giám đốc Sở Khoa học và Công nghệ thành phố Hải Phòng)

CHƯƠNG I
NHỮNG QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Mục đích, ý nghĩa

Quy chế này quy định về việc quản lý và sử dụng nhãn hiệu chứng nhận sản xuất tại Cát Hải cho sản phẩm nước mắm của huyện Cát Hải, thành phố Hải Phòng (sau đây gọi tắt là NHCN) nhằm đảm bảo chất lượng, gìn giữ, bảo vệ và phát triển sản phẩm truyền thống có từ lâu đời gắn với phương pháp chế biến cổ truyền.

Quy chế cũng thiết lập các điều kiện cho việc cấp quyền, khai thác và phát triển NHCN, góp phần duy trì danh tiếng, nâng cao giá trị, hiệu quả kinh tế trong sản xuất, kinh doanh sản phẩm nước mắm sản xuất tại huyện Cát Hải.

Điều 2. Đối tượng, phạm vi áp dụng

1. Đối tượng áp dụng

- a) Chủ sở hữu, quản lý NHCN.
- b) Các tổ chức, cá nhân sản xuất nước mắm tại huyện Cát Hải được cấp quyền sử dụng NHCN.

2. Phạm vi áp dụng

Quy chế này được áp dụng cho việc quản lý và sử dụng NHCN. Những nội dung có liên quan đến việc quản lý và sử dụng NHCN không được quy định trong quy chế này sẽ được áp dụng theo Luật Sở hữu trí tuệ và các văn bản luật khác có liên quan.

Điều 3. Nhãn hiệu chứng nhận

1. NHCN trong quy chế này là NHCN cấp cho các sản phẩm nước mắm bao gồm phần chữ và phần hình đáp ứng các tiêu chí chứng nhận sau:

- a) Về nguồn gốc: Sản phẩm nước mắm được sản xuất, chế biến và đóng gói tại huyện Cát Hải.
- b) Về quy trình sản xuất: Sản phẩm được sản xuất theo quy trình quy định tại Quy trình sản xuất, chế biến, đóng gói và bảo quản sản phẩm nước mắm (quy định tại Phụ lục II Quy chế này).

c) Về chất lượng: Sản phẩm đạt chất lượng theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 5107:2018 Nước mắm (đối với mức: Nước mắm nguyên chất) hoặc theo quy định hiện hành.

2. NHCN được Cục Sở hữu trí tuệ bảo hộ tổng thể (theo mẫu quy định tại Phụ lục I Quy chế này) bao gồm:

a) Phần hình: Là một hình tròn nền màu ghi, bên trong, xung quanh hình tròn là đường lượn sóng màu xanh nước biển, ở giữa là hình cái chum (ang), có nắp đậy và hình hai con cá cách điệu, có mắt và mang cá ở hai bên thành chum. Chum dạng đứng, hai bên mép của miệng chum là miệng cá, đuôi cá cách điệu tạo thành đáy chum. Tất cả được thể hiện bằng đường viền màu xanh nước biển.

b) Phần chữ: Bên trên, phía trong chum (ang) là dòng chữ “SẢN XUẤT TẠI CÁT HẢI” kiểu chữ in hoa màu xanh nước biển, trong đó có chữ “CÁT HẢI” được viết to hơn và đậm hơn, có một đường kẻ gạch ngang. Phía dưới là dòng chữ “CHI CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG HẢI PHÒNG” kiểu chữ in hoa không đậm nét, màu xanh nước biển

c) Ý nghĩa: Hình tròn của biểu tượng thể hiện sự đầy đủ và thịnh vượng. Đường lượn sóng màu xanh biểu hiện cho biển cả bao la và có ý nói là sản phẩm có nguồn gốc từ biển. Hình cái chum thể hiện cho phương pháp chế biến nước mắm cổ truyền. Hình hai con cá thể hiện là sản phẩm được chiết xuất từ cá và là cá biển, các chữ thể hiện sản phẩm có nguồn gốc từ huyện Cát Hải và Chi cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng Hải Phòng là tên cơ quan quản lý và chứng nhận sản phẩm.

3. NHCN được thiết kế gắn kèm với bộ nhận diện nhãn hiệu (theo mẫu quy định tại Phụ lục III Quy chế này) được dán hoặc in trực tiếp trên nhãn hàng hóa, bao bì sản phẩm nước mắm, các công cụ, phương tiện vận chuyển.

Điều 4. Chủ sở hữu NHCN

1. Chủ sở hữu NHCN: Chi cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng Hải Phòng.

2. Chi Cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng Hải Phòng được quản lý, khai thác, phát triển, cấp hoặc thu hồi quyền sử dụng NHCN.

Điều 5. Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN

1. Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN là văn bản do Chi cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng Hải Phòng cấp cho tổ chức, cá nhân có nhu cầu và đáp ứng các điều kiện theo quy định tại Quy chế này.

2. Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN có hiệu lực 05 năm kể từ ngày cấp và có thể được gia hạn nhiều lần, mỗi lần gia hạn có giá trị thêm 05 năm. Thời gian nộp đơn xin gia hạn trong vòng 30 (ba mươi) ngày trước ngày hết hiệu lực của Giấy chứng nhận.

3. Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN được thực hiện theo mẫu thống nhất (theo Mẫu 2.GCN quy định tại Quy chế này).

4. Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN được lập 01 bản gốc trao cho tổ chức, cá nhân và 01 bản chính lưu tại cơ quan quản lý NHCN. Cơ quan quản

lý NHCN mở sổ theo dõi việc cấp, đình chỉ và thu hồi Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN theo quy định.

Điều 6. Chủ thể sử dụng NHCN

Chủ thể sử dụng NHCN là các tổ chức, cá nhân sản xuất, chế biến nước mắm tại huyện Cát Hải được cấp Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN khi đáp ứng đủ các điều kiện theo quy định tại Quy chế này.

Điều 7. Phí và lệ phí liên quan (nếu có)

1. Lệ phí cấp Giấy chứng nhận, phí thường niên duy trì NHCN được Sở Khoa học và Công nghệ Hải Phòng quy định trên cơ sở khung giá quy định của nhà nước, đảm bảo phù hợp với tình hình thực tế của địa phương nhằm mục đích quản lý và duy trì hiệu lực của NHCN (nếu có).

2. Lệ phí cấp Giấy chứng nhận, phí thường niên duy trì NHCN do tổ chức, cá nhân đề nghị cấp quyền sử dụng NHCN chi trả.

CHƯƠNG II

NHỮNG QUY ĐỊNH CỤ THỂ

Điều 8. Điều kiện về chủ thể được cấp quyền sử dụng NHCN

Tổ chức, cá nhân đáp ứng các điều kiện sau đây sẽ được cấp quyền sử dụng NHCN:

1. Sản xuất, chế biến nước mắm tại huyện Cát Hải, thành phố Hải Phòng
2. Có đơn đề nghị cấp quyền sử dụng NHCN (theo Mẫu 1. ĐDN quy định tại Quy chế này)
3. Cam kết áp dụng đúng Quy trình sản xuất, chế biến, đóng gói và bảo quản sản phẩm nước mắm và quy định về sử dụng NHCN theo quy định tại Quy chế này.
4. Được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc tương đương còn hiệu lực theo quy định của pháp luật hiện hành.

Điều 9. Điều kiện về sản phẩm nước mắm được mang NHCN

Các sản phẩm nước mắm nếu đáp ứng các điều kiện sau đây được mang NHCN:

1. Về chất lượng của sản phẩm: Sản phẩm đạt chất lượng theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 5107:2018 - Nước mắm (đối với mức: Nước mắm nguyên chất) hoặc theo quy định hiện hành.
2. Về nguồn gốc sản phẩm: Được sản xuất, chế biến và đóng gói tại huyện Cát Hải.
3. Về quy trình sản xuất: Được sản xuất theo quy trình quy định tại Quy trình sản xuất, chế biến, đóng gói và bảo quản sản phẩm nước mắm (quy định tại Phụ lục II Quy chế này).

Điều 10. Hồ sơ, thủ tục cấp quyền sử dụng NHCN

1. Hồ sơ đề nghị cấp quyền sử dụng NHCN gồm:

a) Đơn đề nghị cấp quyền sử dụng NHCN (theo Mẫu 1. ĐƠN quy định kèm theo Quy chế này).

b) Mẫu nhãn hàng hóa.

c) Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh của tổ chức, cá nhân (Bản sao)

d) Phiếu kết quả thử nghiệm chất lượng sản phẩm nước mắm theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 5107:2018 (đối với mức: Nước mắm nguyên chất) (Bản sao). Phiếu kết quả thử nghiệm có giá trị trong vòng 12 tháng tính đến thời điểm tổ chức, cá nhân nộp Đơn đề nghị cấp quyền sử dụng NHCN.

e) Bản cam kết tuân thủ các quy định quản lý và sử dụng NHCN theo mẫu;

f) Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (Bản sao);

g) Hồ sơ tự công bố của sản phẩm;

h) Giấy chứng nhận đăng ký nhãn hiệu (nếu có);

2. Tổ chức, cá nhân nộp hồ sơ đăng ký sử dụng NHCN đến cơ quan quản lý NHCN theo quy định tại khoản 1 Điều này. Hồ sơ gửi trực tiếp hoặc qua đường bưu điện về Chi cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng Hải Phòng - Số 240 Văn Cao, phường Đằng Giang, quận Ngô Quyền, thành phố Hải Phòng.

3. Thẩm định hồ sơ

Sau khi nhận được hồ sơ theo quy định tại khoản 1 Điều này Chi cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng Hải Phòng có trách nhiệm thẩm định hồ sơ theo các bước sau:

a) Kiểm tra, xác định tư cách pháp nhân của tổ chức, cá nhân.

b) Kiểm tra các điều kiện thủ tục đảm bảo cấp quyền sử dụng nhãn được quy định tại khoản 1, Điều 10 Quy chế này.

c) Kiểm tra về địa điểm, quy trình sản xuất, chế biến, bảo quản và so sánh giữa hồ sơ với thực tế.

d) Hoàn thiện hồ sơ, ra quyết định cấp quyền sử dụng NHCN và quản lý, theo dõi hoặc có thông báo từ chối cấp quyền sử dụng NHCN.

4. Thời hạn thẩm định hồ sơ

Trong thời gian 15 (mười lăm) ngày làm việc kể từ ngày nhận được hồ sơ đầy đủ của tổ chức, cá nhân, Chi cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng Hải Phòng có trách nhiệm hoàn tất các việc nêu tại khoản 3 Điều này và ra quyết định cấp hay thông báo từ chối (nêu rõ lý do từ chối) cấp quyền sử dụng NHCN cho tổ chức, cá nhân.

Trường hợp Đơn đăng ký không hợp lệ thì chậm nhất là sau 07 (bảy) ngày làm việc, cơ quan quản lý NHCN có văn bản đề nghị tổ chức, cá nhân sửa đổi, bổ sung và hoàn thiện.

Điều 11. Sửa đổi và cấp lại Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN

1. Những trường hợp sau đây được sửa đổi và cấp lại Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN:

- a) Giấy chứng nhận hết hạn;
- b) Có sự thay đổi nội dung thông tin trong Giấy chứng nhận đã cấp;
- c) Giấy chứng nhận bị mờ, rách nát, thất lạc.

2. Trình tự, thủ tục sửa đổi và cấp lại Giấy chứng nhận:

a) Trường hợp Giấy chứng nhận hết hạn: Trình tự, thủ tục thực hiện như cấp Giấy chứng nhận lần đầu.

b) Trường hợp Giấy chứng nhận thay đổi nội dung thông tin hay bị mờ, rách nát, thất lạc: Tổ chức, cá nhân gửi văn bản đến cơ quan quản lý NHCN nêu rõ lý do đề nghị sửa đổi, bổ sung, cấp lại và kèm theo Giấy chứng nhận gốc (trừ trường hợp bị thất lạc).

- Trong thời hạn 10 (mười) ngày làm việc, cơ quan quản lý nhãn hiệu chứng nhận cấp Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN cho tổ chức, cá nhân.

- Trường hợp không cấp lại Giấy chứng nhận, cơ quan quản lý NHCN có văn bản trả lời (nêu rõ lý do) cho tổ chức, cá nhân.

Điều 12. Tạm dừng quyền sử dụng NHCN

1. Tổ chức, cá nhân bị tạm dừng quyền sử dụng NHCN trong trường hợp không đáp ứng một trong các điều kiện quy định tại Điều 9 của Quy chế này, sử dụng sai sản phẩm đăng ký NHCN, tự ý tẩy xóa, chỉnh sửa Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN mà chưa được sự cho phép của cơ quan quản lý.

2. Thời hạn tạm dừng tối đa không quá 06 (sáu) tháng kể từ ngày cơ quan quản lý ra Quyết định đình chỉ.

3. Trong thời hạn bị tạm dừng, tổ chức, cá nhân không được sử dụng NHCN dưới bất kỳ hình thức nào.

4. Tổ chức, cá nhân được quyền sử dụng NHCN trở lại khi đã khắc phục được những vi phạm và gửi báo cáo kết quả khắc phục kèm theo tài liệu chứng minh và được cơ quan quản lý nhãn hiệu ra Quyết định cho phép sử dụng lại.

Điều 13. Thu hồi Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN

Giấy chứng nhận bị thu hồi trong các trường hợp sau:

1. Tổ chức, cá nhân có dấu hiệu không trung thực trong quá trình sử dụng NHCN.

2. Tổ chức, cá nhân đã ngừng hoạt động sản xuất, chế biến sản phẩm nước mắm hoặc bị thu hồi Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc bị giải thể, phá sản theo quy định của pháp luật.

3. Tổ chức, cá nhân tự ý chuyển giao quyền sử dụng NHCN cho chủ thể khác sử dụng mà chưa có sự chấp thuận của cơ quan quản lý NHCN.

4. Tổ chức, cá nhân không còn nhu cầu sử dụng và tự đề nghị thu hồi.
5. Tổ chức, cá nhân có hành vi gây tổn hại đến đến uy tín và chất lượng sản phẩm liên quan đến NHCN.
6. Sử dụng NHCN và bộ nhận diện sai lệch, không đúng nội dung và hình thức hoặc sử dụng cùng với nhãn hiệu khác bị các cơ quan có thẩm quyền kết luận là xâm phạm quyền sở hữu trí tuệ.

Khi bị thu hồi Giấy chứng nhận, tổ chức, cá nhân phải dừng ngay việc sử dụng NHCN dưới bất kì hình thức nào. Tổ chức, cá nhân không được xem xét cấp lại Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN trong vòng 01 (một) năm tính từ ngày ra Quyết định thu hồi.

Điều 14. Các hình thức đăng ký quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận

1. Đăng ký lần đầu;
2. Đăng ký gia hạn khi Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN hết hiệu lực mà tổ chức, cá nhân muốn tiếp tục sử dụng NHCN;
3. Đăng ký thay đổi khi tổ chức, cá nhân đã được cấp Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN nhưng muốn điều chỉnh sản phẩm được sử dụng NHCN;
4. Đăng ký lại khi Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN của tổ chức, cá nhân bị thu hồi.

CHƯƠNG III QUẢN LÝ VÀ SỬ DỤNG NHCN

Điều 15. Quản lý NHCN

Chi cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng Hải Phòng chịu trách nhiệm quản lý NHCN: Cấp Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN; kiểm tra, tổ chức đánh giá việc sử dụng NHCN; thu hồi; tạm dừng quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận; phát triển NHCN.

Điều 16. Kiểm tra việc sử dụng NHCN

1. Cơ quan quản lý tiến hành kiểm tra định kỳ 01 (một) năm một lần đối với tổ chức, cá nhân sử dụng NHCN trên địa bàn huyện Cát Hải. Kiểm tra đột xuất trong trường hợp phát hiện tổ chức, cá nhân biểu hiện vi phạm các quy định trong Quy chế này.
2. Thành lập Đoàn kiểm tra việc sử dụng NHCN: Đoàn kiểm tra do cơ quan quản lý NHCN quyết định thành lập. Đoàn kiểm tra gồm: Cơ quan về quản lý NHCN và mời các cơ quan, đơn vị có liên quan phối hợp (trong trường hợp cần thiết) .
3. Nội dung kiểm tra
 - a) Kiểm tra hồ sơ, tài liệu về điều kiện được quyền sử dụng NHCN.
 - b) Kiểm tra hiện trạng sản xuất, chế biến, kinh doanh nước mắm sản xuất tại Cát Hải.

c) Lấy mẫu sản phẩm để thử nghiệm trong trường hợp có nghi ngờ về chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm.

Điều 17. Sử dụng NHCN

1. Quyền của tổ chức, cá nhân khi tham gia sử dụng NHCN.

a) Sử dụng NHCN cho các loại sản phẩm đã được cấp Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN do mình sản xuất, chế biến (hàng hóa, bao bì hàng hóa, giấy tờ giao dịch, phương tiện vận chuyển trong hoạt động kinh doanh).

b) Được sử dụng NHCN kèm nhãn hiệu riêng, nhưng không được sử dụng làm nhãn hiệu chính cho sản phẩm của mình.

c) Lưu thông, quảng cáo, xuất khẩu sản phẩm nước mắm mang NHCN.

d) Được hướng dẫn, tập huấn chuyên môn nghiệp vụ trong sản xuất, kinh doanh nước mắm; được tham gia vào các chương trình tập huấn về quản lý, sử dụng, quảng bá NHCN và hưởng các chính sách hiện hành của Nhà nước về hỗ trợ phát triển tài sản trí tuệ, hỗ trợ sử dụng và phát triển sản phẩm mang NHCN.

g) Khai thác và hưởng lợi trong các hoạt động kinh tế khi sử dụng NHCN.

h) Tự bảo vệ hoặc yêu cầu cơ quan quản lý NHCN hay cơ quan có thẩm quyền bảo vệ quyền, lợi ích hợp pháp của mình khi phát hiện có hành vi xâm phạm NHCN.

i) Khiếu nại, tố cáo với cơ quan có thẩm quyền theo các quy định của pháp luật.

k) Được nhà nước bảo hộ quyền sử dụng hợp pháp NHCN.

2. Nghĩa vụ và trách nhiệm của tổ chức, cá nhân khi tham gia sử dụng NHCN.

a) Sử dụng đúng, chính xác nội dung và hình thức của NHCN bao gồm cả chữ và hình (logo) được gắn kèm bộ nhận diện nhãn hiệu theo Phụ lục III kèm theo Quy chế này.

b) Chỉ được gắn nhãn hiệu chứng nhận và bộ nhận diện lên nhãn sản phẩm hay các biểu mẫu quảng cáo cho sản phẩm nước mắm đã được cấp Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN.

c) Các thông tin thể hiện trên các sản phẩm nước mắm mang NHCN theo quy định về nhãn hàng hóa hiện hành.

d) Chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm, nguồn gốc sản phẩm, quy trình sản xuất đúng hồ sơ đăng ký.

e) Lập, quản lý, lưu giữ hồ sơ về sản lượng, quy trình sản xuất, chất lượng sản phẩm mang NHCN và báo cáo hàng năm hay xuất trình khi chủ sở hữu NHCN yêu cầu.

f) Tuân thủ các quy định của pháp luật trong việc sử dụng nhãn, bao bì và các hoạt động quảng cáo liên quan đến NHCN.

g) Không được gây ảnh hưởng đến uy tín và hình ảnh của NHCN, làm sai lệch nhận thức hoặc lạm dụng NHCN gây nhầm lẫn cho người tiêu dùng.

h) Sử dụng Giấy chứng nhận đúng theo quy định, không được chuyển giao quyền sử dụng NHCN cho bất kỳ tổ chức, cá nhân nào; có trách nhiệm thông báo đến cơ quan quản lý NHCN để làm các thủ tục thu hồi Giấy chứng nhận khi không còn nhu cầu sử dụng.

i) Hợp tác và tạo điều kiện khi có yêu cầu của cơ quan quản lý NHCN.

k) Nộp lệ phí đầy đủ theo quy định (nếu có).

CHƯƠNG IV XỬ LÝ VI PHẠM

Điều 18. Các hành vi vi phạm

1. Làm trái các quy định của Quy chế này.

2. Những hành vi xâm phạm quyền sở hữu và quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận theo quy định của pháp luật.

Điều 19. Hình thức xử lý vi phạm

Tùy theo mức độ các hành vi vi phạm nhãn hiệu chứng nhận có thể bị xử lý như sau:

1. Tạm đình chỉ hoặc thu hồi quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận đối với tổ chức, cá nhân có hành vi vi phạm tại Khoản 1 Điều 18 Quy chế này.

2. Đề nghị cơ quan có thẩm quyền xử lý theo quy định của pháp luật đối với tổ chức, cá nhân có hành vi vi phạm tại Khoản 2 Điều 18 Quy chế này.

CHƯƠNG V ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH

Điều 20. Tổ chức thực hiện

Chi cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng Hải Phòng có trách nhiệm tổ chức hướng dẫn, triển khai thực hiện Quy chế này đến các tổ chức, cá nhân có liên quan; thường xuyên theo dõi, kiểm tra, đánh giá tình hình thực hiện.

Trong quá trình thực hiện, các tổ chức, cá nhân có liên quan phát hiện vướng mắc, không hợp lý, đề nghị phản ánh về Chi cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng Hải Phòng để tổng hợp, trình cơ quan có thẩm quyền rà soát, sửa đổi, bổ sung.

Điều 21. Hiệu lực thi hành

1. Quy chế này có hiệu lực thi hành kể từ ngày ký ban hành.

2. Tổ chức, cá nhân có nhu cầu sử dụng NHCN phải thực hiện việc nộp hồ sơ đăng ký sử dụng nhãn hiệu chứng nhận theo quy định tại Quy chế này kể từ ngày Quy chế này có hiệu lực.

3. Các quy chế (Quy chế cấp quyền, quản lý và sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Cát Hải” cho sản phẩm nước mắm của huyện đảo Cát Hải, thành phố Hải

Phòng của Sở Khoa học và Công nghệ Hải Phòng ban hành kèm theo Quyết định số 03/QĐ-SKHCHN ngày 10/01/2017; Quy chế tổ chức và hoạt động của Tổ chức chứng nhận nhãn nhiều chứng nhận “CÁT HẢI” của Sở Khoa học và Công nghệ Hải Phòng ban hành kèm theo Quyết định số 122/QĐ-KHCHN ngày 08/8/2011; Quy trình sản xuất, chế biến và bảo quản nước mắm CÁT HẢI của Sở Khoa học và Công nghệ Hải Phòng ban hành kèm theo Quyết định số 137A/QĐ-KHCHN ngày 26/8/2011) hết hiệu lực kể từ khi Quy chế này có quyết định thi hành.

4. Trong quá trình thực hiện, nếu có vấn đề vướng mắc, đề nghị các tổ chức, cá nhân kịp thời phản ánh về cơ quan quản lý nhãn hiệu chứng nhận (Chi cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng Hải Phòng) để xem xét bổ sung, giải quyết, điều chỉnh cho phù hợp./

PHỤ LỤC

1. Phụ lục I: Mẫu NHCN sản xuất tại Cát Hải cho sản phẩm nước mắm của Huyện Cát Hải

2. Phụ lục II: Quy trình sản xuất, chế biến, đóng gói và bảo quản sản phẩm nước mắm sản xuất tại Cát Hải

3. Phụ lục III: Bộ nhận diện nhãn hiệu chứng nhận

4. Phụ lục IV: Các biểu mẫu

Mẫu 1. ĐĐN: Đơn đề nghị cấp quyền sử dụng NHCN Cát Hải cho sản phẩm nước mắm

Mẫu 2. GCN: Giấy chứng nhận quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận Cát Hải

(Các Phụ lục và biểu mẫu trên được ban hành kèm theo Quy chế cấp quyền, quản lý và sử dụng NHCN sản xuất tại Cát Hải cho sản phẩm nước mắm của huyện Cát Hải, thành phố Hải Phòng)

Phụ lục I
Mẫu nhãn hiệu chứng nhận sản xuất tại Cát Hải



Phụ lục II
QUY TRÌNH SẢN XUẤT, CHẾ BIẾN, ĐÓNG GÓI
VÀ BẢO QUẢN SẢN PHẨM NƯỚC MẮM SẢN XUẤT TẠI CÁT HẢI

1. Quy trình kỹ thuật sản xuất nước mắm Cát Hải

Nước mắm sản xuất và chế biến tại đảo Cát Hải là nước mắm được sản xuất chế biến theo quy trình phân giải thành axit amin theo phương pháp cổ truyền (đánh quậy và phơi nắng). Đặc trưng của phương pháp này là quá trình phân giải Protein và lên hương được diễn ra tự nhiên, không sử dụng hóa chất (HCl, H₂SO₄, Na₂CO₃, NaOH...) hay các loại vi khuẩn, nấm mốc (*Asp orizae*) để thủy phân protein thịt cá thành các axit amin nhằm tạo hương tự nhiên, giữ vị đậm có hậu và giàu giá trị dinh dưỡng.

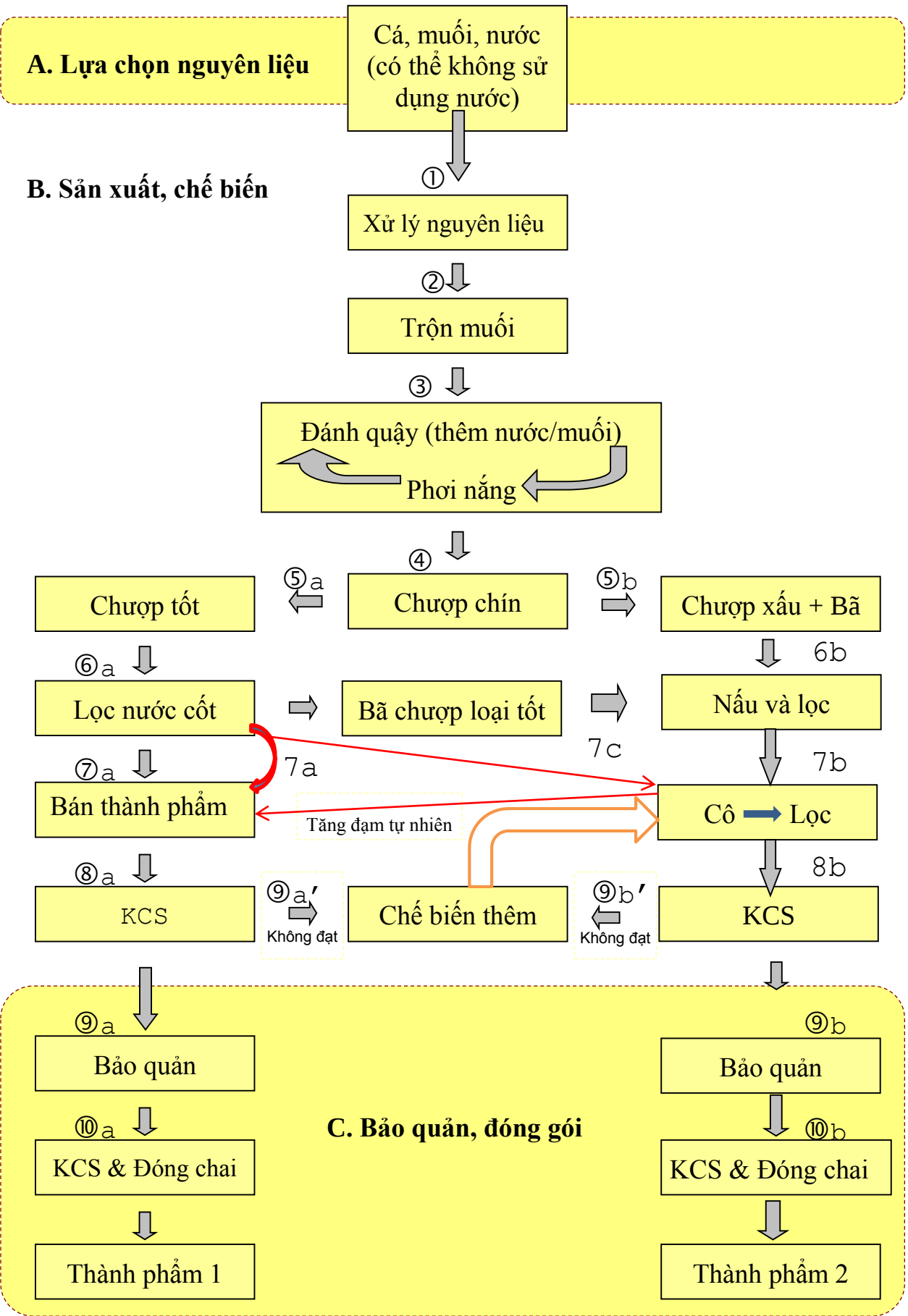
Nước mắm sản xuất và chế biến tại đảo Cát Hải không sử dụng các chất xúc tác hay bổ sung để tạo hương, tạo mùi. Có thể sử dụng một lượng men vi sinh nhất định để thúc đẩy quá trình phân giải Protit.

Phương pháp đánh khuấy và bổ sung muối nhiều lần nhằm phòng chống thối, tiêu diệt các vi sinh phân hủy thông thường nhưng không kìm hãm quá nhiều khả năng hoạt động của men. Bằng cách này khả năng phân giải của enzym và vi sinh vật đã được phát huy. Do đó, thời gian chượp được rút ngắn.

Quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản và đóng gói cần phải đảm bảo vệ sinh theo:

- Nội quy an toàn vệ sinh cơ sở sản xuất;
- Tiêu chuẩn vệ sinh đối với lương thực, thực phẩm của Bộ Y tế;
- Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm ngành của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

Sơ đồ quy trình sản xuất nước nắm mang NHCN sản xuất tại Cát Hải



2. Quy định về nguyên liệu đầu vào

2.1. Cá.

Cá tươi và có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.

Nếu là loại đã ướp muối thì phải theo tỷ lệ thích hợp, nhưng không lớn hơn 1 muối/3 cá và không sử dụng loại cá đã ướp muối lâu không rõ thời hạn.

Nguyên liệu phải được kiểm tra để đảm bảo không có Urê hay có các chất bảo quản khác.

2.2. Muối

Muối dùng ướp cá là muối dùng trong thực phẩm có Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc tương đương, muối biển NaCl kết tinh nguyên chất, các tạp chất khác ngoài NaCl không được quá 1%. Muối phải được bảo quản ít nhất 1 tháng để loại bỏ vị đắng, chất. Hạt muối phải trắng đều, không sử dụng nước biển hay dung dịch nước muối để trộn cá.

2.3. Nước

Nước dùng ướp cá là nước đảm bảo theo quy chuẩn kỹ thuật. Nước phải trong sạch, có độ pH trong giới hạn 5,5 - 6,5. Không sử dụng nước biển, nước lợ, nước mưa trong pha chế. (nước có thể có hoặc không)

3. Quy định về sản xuất, chế biến

3.1. Xử lý nguyên liệu

- Cá cần được làm sạch bằng cách loại các tạp chất như ngao, sò, ốc, hến, bùn đất, sỏi đá, lá cây...;

- Cá cần được phân loại theo kích thước và loại cá để đảm bảo chất lượng đồng đều của chượp.

3.2. Trộn muối

- Cá tươi sau khi được xử lý làm sạch cần cho vào ang (chum) hay bể ướp để trộn với muối theo tỷ lệ phù hợp. Cần phải trộn đều muối với cá (thường sử dụng cào), cứ một lớp cá xen một lớp muối và trên bề mặt cần phủ lớp muối dày 1-2cm để giữ nhiệt và ngăn các loại côn trùng xâm nhập, sau đó đậy kín. Chú ý mùa đông cần cho ít muối hơn mùa hè.

- Sau 24- 48h có thể cho thêm ít nước lã để thuận tiện cho việc đánh đảo, tăng tiếp xúc của các emzim hay vi sinh vật với thịt cá nhằm đẩy nhanh quá trình phân giải. Chú ý không được cho nước vào ngay từ đầu vì cần dành thời gian để cho quá trình muối ngấm vào cá có thể tiết ra nhiều nước bọt, thuận lợi cho vi khuẩn phát triển sau này.

- Đối với cá đã ướp muối, nếu thân cứng và tóp lại, mắt lờm và đánh thì tức là cá quá mặn, cần dùng ngay nước lã để thoát bớt muối trong cá.

3.3. Ủ chượp, đánh quậy, phơi nắng (bổ sung nước và muối)

- Trong giai đoạn ủ chượp, hàng ngày mở ra đánh đảo, phơi nắng ban ngày, ban đêm đậy lại để giữ nhiệt làm cho chượp nhanh chín. Đánh quậy và phơi nắng như vậy nhằm thúc đẩy sự phân giải.

- Chú ý theo dõi, nếu cá nổi lên mặt nước tức báo hiệu có hiện tượng thiếu muối có thể gây nên tình trạng thối rữa. Trong trường hợp này cần bổ sung muối. Khi bổ sung cần tạo trên bề mặt một lớp muối dày 1-2cm.

- Việc bổ sung muối tùy thuộc vào thời tiết, kích cỡ của cá, nhưng chú ý nếu cho muối sớm quá sẽ làm cho quá trình thủy phân bị ức chế, muộn quá thì chượp dễ bị thối rữa khiến giảm sút chất lượng.

- Kiểm tra nếu thấy nước bôi mặn trên 23° Be (có thể do cá đã mặn đầu hay bị ướp quá nhiều muối) thì cần chắt một phần nước bỏ ra cho vào chỗ khác và cần bổ sung thêm một lượng nước lã thích hợp (thường lượng nước chiếm khoảng 20-30% so với cá).

- Khi đánh đảo (đánh quậy) phải đảo chượp từ dưới lên và từ trên xuống khiến chượp trở nên tơi và đồng đều. Cần trọng không được để muối lắng đọng xuống đáy bể. Trong tháng đầu cần đánh quậy thường xuyên, trung bình 1-2 ngày/lần. Từ tháng thứ hai có thể giảm dần đến 4-5 ngày/lần.

- Chu trình chăm sóc chượp bằng đánh đảo, thêm nước hay muối rồi phơi nắng diễn ra nhiều lần cho tới lúc chượp chín (khoảng 9 tháng đến 1 năm).

- Có thể đánh giá chượp chín bằng cảm quan hay phân tích thành phần. Màu sắc chượp chín thì nâu tươi, nâu xám hay xám. Nước cốt có màu vàng rom đến cánh gián. Mùi thơm đặc trưng, không có mùi chua, mùi hôi. Cá đã nát nhuyễn, cái chượp màu sáng, khi đánh khuấy không còn sủi bọt. Tỷ lệ lượng nitơ axit amin, so với nitơ toàn phần, không thấp hơn 40%.

3.4. Chắt lọc

Chượp chín loại tốt được mang đi kéo rút để lọc lấy nước cốt có chất lượng cao dùng để chế biến nước mắm chất lượng cao.

3.5. Chế biến nước mắm

Chượp loại tốt được cho vào bể chuyên dụng để tiến hành kéo rút. Để đạt được sự đồng nhất và chất lượng cao, cần tiến hành đăng náo (tháo đảo) kỹ trước khi thu nước mắm thành phẩm loại thượng hạng.

Chú ý mở nút lù để nước mắm chảy ra từ từ; nước mắm được đổ lại bể lọc và kéo rút nhiều lần cho đến khi nước mắm trong được gọi là nước mắm cốt; chuyễn nước mắm cốt ra thùng chứa thành phẩm.

Bã sau khi kéo rút được sử dụng cùng chượp xấu để chế biến nước mắm loại 1, loại 2.

3.6. Pha đấu thành phẩm

- Để thu được sản phẩm có hương vị thơm ngon và độ đậm như mong muốn, cần phải tiến hành pha đấu các loại nước mắm có độ đậm, mùi hương khác nhau theo tỷ lệ thích hợp.

- Chỉ sử dụng các loại nước mắm cốt làm sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận sản xuất tại Cát Hải.

3.7. Cô lọc

Để thu được sản phẩm có độ đậm cao và tinh khiết, cần tiến hành cô và lọc các loại nước mắm (có thể sử dụng cô bằng cách phơi nắng hoặc bằng thiết bị cô).

3.8. Kiểm tra chất lượng sản phẩm

Trước khi đóng gói, nhất thiết phải tiến hành kiểm tra và đánh giá chất lượng sản phẩm theo các tiêu chuẩn đã quy định.

4. Quy định về đóng gói, ghi nhãn và bảo quản

4.1. Bảo quản

Mắm sau khi lọc rút cần được bảo quản ở điều kiện tự nhiên của môi trường trong các nhà kho, bể chứa bằng xi măng hay các tec bằng nhựa, Inox hợp vệ sinh và phải có mái che.

4.2. Đóng gói và ghi, dán nhãn

Sản phẩm trước khi xuất xưởng phải được đóng gói vào các vật chứa đảm bảo theo quy định và dán nhãn.

+ *Đóng gói:* Sản phẩm được đóng trong các loại bao bì như chai, can, thùng... các loại bao bì này phải là bao bì chuyên dùng để chứa nước mắm và phải đảm bảo vệ sinh an toàn không gây độc hại theo quy định.

+ *Ghi nhãn:* Sản phẩm phải được ghi nhãn theo các quy định tại Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa và Nghị định số 111/2021/NĐ-CP ngày 09/12/2021 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa và quy định hiện hành của các Bộ ngành có liên quan.

+ *Tem, nhãn:*

Sản phẩm có thể gắn hoặc không gắn các loại tem chống hàng giả. Việc này tùy thuộc vào khả năng của cơ sở sản xuất và chế biến nếu không có quy định khác.

Sản phẩm nếu đáp ứng các tiêu chí về nhãn hiệu chứng nhận và cơ sở được cấp quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận, nhất thiết nhãn hiệu chứng nhận phải được gắn lên sản phẩm. Vị trí gắn nhãn hiệu chứng nhận sẽ do tổ chức chứng nhận quy định cho từng loại bao bì cụ thể.

Phụ lục III

Bộ nhận diện nhãn hiệu chứng nhận



Phụ lục IV
CÁC BIỂU MẪU

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

ĐƠN ĐỀ NGHỊ

Cấp quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận
sản xuất tại Cát Hải cho sản phẩm nước mắm

Kính gửi: Chi cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng Hải Phòng

1. Tên tổ chức, cá nhân:.....
2. Họ và tên người đại diện:.....
3. Địa chỉ:.....
4. Điện thoại:.....Email:.....

Sau khi nghiên cứu quy định về sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận “sản xuất tại Cát Hải”, liên hệ với điều kiện cụ thể của đơn vị, chúng tôi đăng ký được cấp Giấy chứng nhận quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “sản xuất tại Cát Hải”:

- Cho sản phẩm nước mắm nguyên chất như sau:

STT	Tên sản phẩm	Sản lượng ước.....lít/năm
01	-	-
02	-	-

- Quy mô sản xuất, kinh doanh:

- Địa điểm sản xuất:.....

5. Các hồ sơ, tài liệu đính kèm gồm:

(1)

(2)

.....

Chúng tôi cam đoan những thông tin đăng ký trên là đúng sự thật, đồng thời cam kết thực hiện nghiêm, đầy đủ các yêu cầu quy trình, quy định về sử dụng nhãn hiệu chứng nhận sản xuất tại Cát Hải.

Sau khi được cấp quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận sản xuất tại Cát Hải cho sản phẩm nước mắm tôi/chúng tôi (ghi tên tổ chức, cá nhân) cam kết: Chấp hành, thực hiện đầy đủ các quy định trong Quy chế quản lý và sử dụng nhãn hiệu chứng nhận sản xuất tại Cát Hải cho sản phẩm nước mắm và các quy định pháp luật khác có liên quan./.

..., ngày tháng năm

Đại diện tổ chức, cá nhân
(ký tên, đóng dấu)

SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ
THÀNH PHỐ HẢI PHÒNG
CHI CỤC TIÊU CHUẨN
ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

**GIẤY CHỨNG NHẬN
QUYỀN SỬ DỤNG NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN
SẢN XUẤT TẠI CÁT HẢI CHO SẢN PHẨM NƯỚC MẮM
CỦA HUYỆN CÁT HẢI**

Số:

**CHI CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG
CHỨNG NHẬN**

Tên tổ chức/cá nhân:

Địa chỉ:

Điện thoại: Email:

(Ban hành kèm theo Quyết định số/QĐ-CCTĐC ngày tháng năm của
Chi cục trưởng Chi cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng về việc trao quyền sử dụng NHCN)

Được quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận sản xuất tại Cát Hải cho các sản phẩm nước
mắm:

STT	Tên sản phẩm	Mức nguyên chất
01	...	
02	...	
...	...	

Nhãn hiệu chứng nhận:

Thời hạn: 60 tháng tính từ ngày cấp.

Hải Phòng, ngày tháng năm

CHI CỤC TRƯỞNG

SỬA ĐỔI, BỔ SUNG GIẤY CHỨNG NHẬN

Ngày, tháng, năm	Nội dung thay đổi	Xác nhận của Tổ chức quản lý NHCN