

NGHIÊN CỨU XÂY DỰNG NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN SẢN PHẨM “MIẾN DONG BÌNH LƯ”, HUYỆN TAM ĐƯỜNG, TỈNH LAI CHÂU

Nguyễn Thị Thúy Hằng¹*, Hoàng Thị Nga¹, Lê Văn Tú¹, Nguyễn Thị Hương¹, Phạm Hùng Cường¹, Trần Thị Kim Hương², Nguyễn Thị Phương², Nguyễn Thanh Hưng¹, Nguyễn Thị Hoa¹

TÓM TẮT

Dong riềng là cây mang lại giá trị kinh tế cao cho người dân tại xã Bình Lư, huyện Tam Đường, tỉnh Lai Châu. Từ những năm 1965 - 1970 trồng cây dong riềng và sản xuất miến dong được hình thành tại xã Bình Lư với phương thức hoàn toàn thủ công, đến nay, người dân đầu tư máy xay xát củ dong riềng và chế biến miến dong bằng máy ép đùn nên năng suất và chất lượng miến dong ngày càng được nâng cao. Kết quả đánh giá các chỉ tiêu chất lượng cảm quan và sinh hóa bao gồm chỉ tiêu chất lượng, chỉ tiêu vi sinh vật và chỉ tiêu kim loại nặng cho thấy miến dong Bình Lư, huyện Tam Đường đều đảm bảo yêu cầu chất lượng theo tiêu chuẩn của Bộ Y tế tại Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT. Sản phẩm “Miến dong Bình Lư”, huyện Tam Đường được Cục Sở hữu trí tuệ cấp giấy chứng nhận nhãn hiệu số 405047 theo Quyết định số 92170/QĐ-SHTT ngày 30/11/2021. Điều này sẽ thúc đẩy mở rộng sản xuất, phát triển và quảng bá sản phẩm miến dong Bình Lư, huyện Tam Đường.

Từ khóa: *Dong riềng, miến dong Bình Lư, nhãn hiệu chứng nhận, sản xuất miến dong.*

1. ĐẶT VẤN ĐỀ

Hiện nay, sản xuất cây dong riềng và chế biến miến dong rất phổ biến ở các làng nghề của nhiều địa phương trong cả nước, trong đó có làng nghề miến dong tại xã Bình Lư, huyện Tam Đường, tỉnh Lai Châu. Tuy nhiên, người dân canh tác dong riềng vẫn theo cách thức truyền thống, đồng thời sản phẩm miến dong sản xuất ra có giá trị chưa cao. Để phát triển cây dong riềng bền vững cần áp dụng các tiến bộ kỹ thuật trong canh tác theo hướng VietGAP tạo sản phẩm an toàn, chất lượng cao, thân thiện với môi trường, bảo vệ sức khỏe người sản xuất cũng như người tiêu dùng. Đồng thời nâng cao giá trị của sản phẩm miến dong, quảng bá và mở rộng thị trường tiêu thụ sản phẩm miến dong thì việc xây dựng nhãn hiệu chứng nhận cho sản phẩm miến dong Bình Lư, huyện Tam Đường, tỉnh Lai Châu là một định hướng đúng và hết sức cần thiết.

Từ thực tế đó, Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Lai Châu đã phối hợp với Trung tâm Tài nguyên thực vật - Viện Khoa học Nông nghiệp Việt Nam thực hiện dự án “Ứng dụng tiến bộ kỹ thuật trồng, chế biến bột

cây dong riềng chất lượng cao và xây dựng miến dong Bình Lư, huyện Tam Đường”, mã số DALC 02/19, thời gian thực hiện 2019-2022. Nội dung của dự án gồm: 1) Điều tra thực trạng sản xuất trồng dong riềng, chế biến bột dong riềng và sản xuất miến dong từ bột dong riềng tại Tam Đường, Lai Châu; 2) Hoàn thiện quy trình chế biến bột dong riềng chất lượng cao; 3) Nhân giống dong riềng phục vụ mô hình; 4) Đào tạo và chuyển giao quy trình kỹ thuật trồng và chế biến bột dong riềng; 5) Xây dựng mô hình trồng dong riềng theo hướng VietGAP; 6) Xây dựng nhãn hiệu chứng nhận “Miến dong Bình Lư”, huyện Tam Đường. Trong đó, xây dựng nhãn hiệu chứng nhận cho sản phẩm “Miến dong Bình Lư” là một trong những nội dung quan trọng của dự án, bài báo này trình bày kết quả đã đạt được của nghiên cứu.

2. VẬT LIỆU VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Vật liệu nghiên cứu

Miến dong Bình Lư, huyện Tam Đường, tỉnh Lai Châu.

2.2. Phương pháp nghiên cứu

Xây dựng hồ sơ đăng ký nhãn hiệu chứng nhận “Miến dong Bình Lư”, huyện Tam Đường, tỉnh Lai Châu gửi Cục Sở hữu trí tuệ theo quy định hiện hành bao gồm:

¹ Trung tâm Tài nguyên thực vật

² Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Lai Châu

*Email: hangnguyenthuy310185@gmail.com

Mẫu biểu trưng (logo) của nhãn hiệu chứng nhận “Miến dong Bình Lư”: được xây dựng trên phần mềm CorelDRAW X7. Tiêu chí của logo là đặc trưng riêng, độc quyền, truyền tải được thông điệp, đơn giản dễ nhớ, màu sắc hài hòa.

Quy chế quản lý và sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Miến dong Bình Lư”: được xây dựng dựa vào Luật Sở hữu trí tuệ ngày 29/11/2005; Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Sở hữu trí tuệ ngày 19/6/2009 và Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Kinh doanh bảo hiểm, Luật Sở hữu trí tuệ ngày 14/6/019; 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 và Nghị định số 122/2010/NĐ-CP ngày 31/12/2010 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 103/2006/NĐ-CP; Thông tư số 01/2007/TT-BKHHCN ngày 14/02/2007 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 công nghiệp và Thông tư số 05/2013/TT-BKHHCN ngày 20/02/2013 của Bộ Khoa học và Công nghệ sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 01/2007/TT-BKHHCN ngày 14/02/2007; Văn bản hợp nhất – Văn phòng Quốc hội về Luật Sở hữu trí tuệ ngày 25/6/2019.

Bộ tiêu chí về chất lượng cần chứng nhận cho sản phẩm “Miến dong Bình Lư”: được xây dựng theo thuyết minh của dự án đã được Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Lai Châu phê duyệt năm 2019; theo quy định của Bộ Nông nghiệp và PTNT năm 2012, Quyết định số 46/2007-QĐ-BYT của Bộ Y tế [1, 2, 3]. Lấy 250 g miến dong ngẫu nhiên của 20 hộ gia đình có sản xuất miến dong tại xã Bình Lư, huyện Tam Đường, tỉnh Lai Châu. Toàn bộ lượng miến của các hộ được lấy mẫu trộn đều, chia thành 5 mẫu lớn như nhau kí hiệu mẫu 1, mẫu 2, mẫu 3, mẫu 4, mẫu 5 và đem phân tích các chỉ tiêu. Chỉ tiêu cảm quan gồm màu sắc, trạng thái, mùi, vị và tạp chất thực hiện tại Trung tâm Tài nguyên thực vật. Chỉ tiêu chất lượng gồm 12 chỉ tiêu hàm lượng protein, nước, lipid, xơ thô, tinh bột, photpho, tro tổng số, canxi, natri, kali, sắt và vitamin B1; chỉ tiêu vi sinh vật - chỉ số nấm men và nấm mốc; chỉ tiêu kim loại nặng gồm hàm lượng asen, chì, cadimi được đánh giá tại Trung tâm Nghiên cứu và Kiểm tra chất lượng thực phẩm, Viện

Cơ điện Nông nghiệp và Công nghệ sau thu hoạch.

Điều tra thông tin về sản xuất cây dong riêng và chế biến miến dong Bình Lư tại xã Bình Lư, huyện Tam Đường, tỉnh Lai Châu theo phương pháp điều tra nhanh nông thôn PRA, điều tra, phỏng vấn trực tiếp các hộ dân trồng dong riêng, chế biến tinh bột dong riêng và chế biến miến dong trên địa bàn nghiên cứu. Thu thập thông tin điều tra từ sơ cấp đến thứ cấp: Thu thập thông tin liên quan đến sản xuất dong riêng, chế biến tinh bột dong riêng, chế biến miến dong từ Phòng Nông nghiệp và PTNT huyện Tam Đường, UBND xã Bình Lư và thu thập thông tin trực tiếp từ 100 hộ dân có trồng dong riêng, chế biến tinh bột và sản xuất miến tại xã Bình Lư.

Bản đồ vùng trồng và sản xuất miến dong mang nhãn hiệu chứng nhận được xây dựng trên thông tin điều tra được cung cấp từ Phòng Nông nghiệp và PTNT huyện Tam Đường.

Chủ sở hữu nhãn hiệu chứng nhận: Theo quy định tại Điều 87 - Quyền đăng ký nhãn hiệu của Văn bản hợp nhất - Văn phòng Quốc hội về Luật Sở hữu trí tuệ ngày 25/6/2019.

Để hoàn thiện hồ sơ đơn đăng ký nhãn hiệu chứng nhận cho sản phẩm “Miến dong Bình Lư”, huyện Tam Đường, Trung tâm Tài nguyên thực vật - cơ quan chủ trì thực hiện dự án phối hợp cùng Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Lai Châu, UBND huyện Tam Đường tổ chức Hội nghị lấy ý kiến đóng góp, thống nhất mẫu biểu trưng của nhãn hiệu chứng nhận, bản đồ vùng trồng dong riêng sản xuất miến dong, quy chế quản lý và sử dụng nhãn hiệu chứng nhận. Hội nghị tổ chức tại UBND huyện Tam Đường với 50 đại biểu tham dự là đại diện Trung tâm Tài nguyên thực vật, Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Lai Châu, Sở Nông nghiệp và PTNT tỉnh Lai Châu, Sở Công thương tỉnh Lai Châu, UBND huyện Tam Đường, Phòng Nông nghiệp và PTNT huyện Tam Đường, Phòng Kinh tế và Hạ tầng huyện Tam Đường, Trung tâm dịch vụ nông nghiệp huyện Tam Đường, UBND xã Bình Lư, HTX Nông nghiệp và Dịch vụ Bình Lư, các hộ trồng dong riêng, sản xuất, kinh doanh miến dong Bình Lư.

2.3. Địa điểm thời gian tiến hành nghiên cứu

Thời gian nghiên cứu: năm 2020 - 2021.

Địa điểm: xã Bình Lư, huyện Tam Đường, tỉnh Lai Châu.

3. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU VÀ THẢO LUẬN

3.1. Kết quả điều tra sản xuất miến dong Bình Lư, huyện Tam Đường, tỉnh Lai Châu

Qua kết quả điều tra kiến thức bản địa về canh tác cây dong riêng, chế biến tinh bột dong và sản xuất miến dong của 100 hộ dân tại các bản Hoa Vân, Thèn Thầu, KM2... thuộc xã Bình Lư, huyện Tam Đường cho thấy: những năm 1965 khi có chính sách xây dựng phát triển vùng kinh tế mới, nhiều người dân Thái Bình đã xung phong lên huyện Tam Đường xây dựng và phát triển kinh tế mới. Từ đây, cây dong riêng được một số người dân trồng thử nghiệm và nghề làm miến cũng bắt đầu được hình thành rải rác. Ban đầu sản phẩm miến dong Bình Lư làm ra chỉ để phục vụ cho các hộ gia đình trong thôn, bản. Đến năm 1976, khi cụ Vũ Công Hoành và cụ Vũ Văn Bài quê ở Thái Bình có nghề làm miến dong, di cư lên xã Bình Lư, huyện Tam Đường xây dựng vùng kinh tế mới, từ đó việc trồng cây dong riêng lấy bột làm miến và phát triển nghề làm miến dong Bình Lư được tạo lập. Tại thời điểm đó việc chế biến tinh bột, làm miến dong hoàn toàn thủ công, từ xay xát bột đến kéo sợi miến, vì vậy năng suất và hiệu quả làm miến dong còn thấp. Đến năm 2004, Hợp tác xã xay xát bột Bình Lư được thành lập, nhờ có máy xay xát bột và lắng đọng công suất lớn, tự động một số khâu nên việc sản xuất tinh bột tạo nguồn nguyên liệu đầu vào được cơ giới hóa một phần khiến năng suất miến tăng cao. Từ năm 2016 khi có máy ép đùn miến thủy lực được người dân nhập về và sản xuất miến dong tại Bình Lư, năng suất miến được nâng cao rõ rệt, mẫu mã sợi miến đẹp đồng đều và chất lượng cũng được cải thiện dần... [5]. Theo báo cáo của Phòng Nông nghiệp và PTNT huyện Tam Đường, năm 2021 diện tích trồng dong riêng của huyện Tam Đường đạt 177,1 ha, trong đó riêng diện tích trồng dong riêng của xã Bình Lư đạt 80 ha, số hộ chuyên sản xuất miến dong tại địa phương lên đến gần 100 hộ gia đình [4].

3.2. Xây dựng nhãn hiệu chứng nhận "Miến dong Bình Lư", huyện Tam Đường, tỉnh Lai Châu

Nhãn hiệu chứng nhận là nhãn hiệu mà chủ sở hữu nhãn hiệu cho phép tổ chức, cá nhân khác sử dụng trên hàng hóa, dịch vụ của tổ chức, cá nhân đó để chứng nhận các đặc tính về xuất xứ, nguyên liệu, vật liệu, cách thức sản xuất hàng hóa, cách thức cung cấp dịch vụ, chất lượng, độ chính xác, độ an toàn hoặc các đặc tính khác của hàng hóa, dịch vụ mang

nhãn hiệu [7]. Quá trình xây dựng và hoàn thiện hồ sơ đăng ký nhãn hiệu chứng nhận cho sản phẩm "Miến dong Bình Lư" gồm:

3.2.1. Thiết kế và lựa chọn mẫu biểu trưng (logo) nhãn hiệu chứng nhận

Ý tưởng về mẫu nhãn hiệu "Miến dong Bình Lư" được bắt nguồn từ quy trình thực tế sản xuất sản phẩm miến dong theo vòng tròn khép kín từ trồng, chế biến tinh bột dong riêng đến sản xuất miến dong đều thực hiện tại làng nghề truyền thống miến dong tại xã Bình Lư, huyện Tam Đường, tỉnh Lai Châu. Trong quá trình chế biến và bảo quản sản phẩm đều không sử dụng bất kỳ hoá chất bảo quản nào, vì vậy an toàn cho người sản xuất và tiêu dùng.

Tổng thể biểu mẫu nhãn hiệu là sự kết hợp hài hòa các yếu tố màu sắc và tạo hình. Thiết kế đơn giản, bắt mắt và thể hiện đầy đủ thông tin giúp cho khách hàng dễ nhận biết và phân biệt với các sản phẩm miến dong cùng loại. Cây dong riêng là một loại cây vốn phát triển tự nhiên, dựa vào nguồn nước và vùng đất Tây Bắc, cây rất thích ứng với khí hậu và thổ nhưỡng khắc nghiệt. Nhãn hiệu được thiết kế hài hòa giữa các biểu tượng núi, đất, dòng suối và hình cây dong đỏ được trồng tại xã Bình Lư, huyện Tam Đường, tỉnh Lai Châu (Hình 1).

Màu sắc: thể hiện màu xanh của núi rừng, cây cối; màu đỏ của hoa biểu thị sự sống và ánh mặt trời, màu nâu biểu thị cho đất đai màu mỡ. Hình núi và dòng suối thể hiện đặc trưng của vùng Tây Bắc.

Hình ảnh: cây dong riêng đang sinh trưởng phát triển tốt, nguồn nước sử dụng để tưới cho cây dong được lấy từ các dòng suối chảy ra từ trong lòng núi. Tất cả đều thể hiện cho sản phẩm miến dong chất lượng cao và không sử dụng các chất hóa học trong quá trình trồng.

Vòng tròn: biểu thị cho trái đất và sự phồn vinh, biểu thị sản phẩm miến dong mang nhãn hiệu chứng nhận được trồng, chế biến hoàn toàn khép kín và đảm bảo chất lượng tại xã Bình Lư, huyện Tam Đường với công nghệ xanh, sạch thể hiện thông qua vòng tròn màu xanh.

Mẫu nhãn hiệu đã được hội nghị thống nhất thông qua và lựa chọn đáp ứng được tiêu chí đơn giản, dễ nhớ, không trùng lặp, đặc trưng, màu sắc hài hòa, truyền tải được đúng thông điệp của người sản xuất muốn gửi gắm vào sản phẩm họ làm ra thông

qua mẫu nhãn hiệu chứng nhận sản phẩm “Miến dong Bình Lư”.



Hình 1. Mẫu biểu trưng nhãn hiệu chứng nhận “Miến dong Bình Lư”

3.2.2. Xây dựng Quy chế quản lý và sử dụng nhãn hiệu chứng nhận

Sau khi xây dựng bản thảo Quy chế quản lý và sử dụng nhãn hiệu chứng nhận được thông qua Hội thảo lấy ý kiến của các hộ dân trồng dong riêng, sản xuất miến dong, các nhà quản lý thuộc Phòng Nông nghiệp và PTNT huyện Tam Đường, Phòng Kinh tế và Hạ tầng huyện Tam Đường, Văn phòng UBND huyện Tam Đường, UBND xã Bình Lư, HTX Nông nghiệp và Dịch vụ Bình Lư... để thống nhất và hoàn thiện. Quy chế quản lý và sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Miến dong Bình Lư” gồm 6 chương với 21 điều, Chương I. Quy định chung gồm điều 1-7, Chương II. Đặc tính của sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận “Miến dong Bình Lư” gồm điều 8-10, Chương III. Nhiệm vụ và quyền hạn của chủ sở hữu nhãn hiệu chứng nhận gồm điều 11-13, Chương IV. Kiểm tra, kiểm soát chất lượng sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận gồm điều 14-16, Chương V. Quyền và nghĩa vụ của tổ chức cá nhân được cấp giấy chứng nhận nhãn hiệu gồm điều 17-18, Chương VI. Điều khoản thi hành gồm điều 19-21 [6].

3.2.3. Bản đồ vùng trồng dong riêng, sản xuất miến dong

Bản đồ vùng trồng là bộ phận không thể tách rời trong hồ sơ đăng ký nhãn hiệu chứng nhận cho sản phẩm, thể hiện quy mô sản xuất của sản phẩm, nguồn gốc xuất xứ của sản phẩm.

Bản đồ vùng trồng dong riêng tại xã Bình Lư quy hoạch đạt 80 ha và vùng sản xuất miến dong được xây dựng với tỷ lệ 1 : 100.000 quy mô tại xã Bình Lư, huyện Tam Đường, tỉnh Lai Châu.



Hình 2. Bản đồ vùng trồng và chế biến sản phẩm miến dong có nguồn gốc tại xã Bình Lư, huyện Tam Đường được gắn nhãn hiệu chứng nhận “Miến dong Bình Lư”

3.2.4. Xây dựng bộ tiêu chí cần chứng nhận cho sản phẩm “Miến dong Bình Lư”

a) Nguồn gốc sản phẩm

Sản phẩm “Miến dong Bình Lư” được sản xuất theo quy trình khép kín từ sản xuất củ dong riêng, chế biến bột dong và sản xuất miến dong đều được triển khai thực hiện tại xã Bình Lư, huyện Tam Đường, tỉnh Lai Châu. Vùng nguyên liệu trồng cây dong riêng lấy củ cũng được quy hoạch theo định hướng của UBND huyện Tam Đường, quy mô 80 ha với giống dong riêng do được trồng tại địa phương từ rất lâu đời [5]. Quy trình sản xuất bột dong riêng và sản xuất miến dong áp dụng theo Quy trình của Bộ Nông nghiệp và PTNT năm 2012 [1, 2, 3].

b) Bộ tiêu chí cần chứng nhận cho sản phẩm “Miến dong Bình Lư”

Bộ tiêu chí cần chứng nhận cho sản phẩm “Miến dong Bình Lư” bao gồm các chỉ tiêu về chất lượng cảm quan (5 chỉ tiêu); chất lượng sinh lý hóa (12 chỉ tiêu), chất lượng vệ sinh ATTP - chỉ tiêu vi sinh vật (1 chỉ tiêu - chỉ tiêu tổng số nấm men, nấm mốc) và kim loại nặng (3 chỉ tiêu). Bộ tiêu chí cần chứng nhận cho sản phẩm miến dong Bình Lư được xây dựng dựa vào thuyết minh của nhiệm vụ được Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Lai Châu phê duyệt năm 2019, căn cứ chỉ tiêu cảm quan đối với sản phẩm miến dong của Bộ Nông nghiệp và PTNT năm 2012, căn cứ các chỉ tiêu chất lượng sinh hóa, chất lượng vi sinh vật, kim loại nặng theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT

của Bộ Y tế đối với sản phẩm miến dong [3]. Những tiêu chí cần chứng nhận nêu trên phản ánh đúng nguồn gốc sản phẩm, chất lượng của sản phẩm cũng như đảm bảo về an toàn vệ sinh thực phẩm của sản phẩm “Miến dong Bình Lư”, đồng thời đáp ứng đầy đủ yêu cầu về chất lượng sản phẩm theo quy định, an toàn cho người sử dụng, đây cũng là mục tiêu của người sản xuất và người tiêu dùng đều hướng tới. Các chỉ tiêu cụ thể cho sản phẩm miến dong Bình Lư được thể hiện ở bảng 1.

c) Kết quả đánh giá chất lượng cảm quan của miến dong Bình Lư

Bảng 1. Một số chỉ tiêu cảm quan của miến dong Bình Lư huyện Tam Đường tỉnh Lai Châu

TT	Chỉ tiêu	Miến dong Bình Lư, huyện Tam Đường
1	Màu sắc	Màu trắng đặc trưng của miến dong Bình Lư.
2	Trạng thái	Sợi miến đều nhau, bề mặt sợi bóng nhẵn. Sợi không bị đứt gãy.
3	Mùi	Hương thơm riêng của miến dong. Không có mùi mốc. Không có mùi khác lạ.
4	Vị	Có vị ngon, dai tự nhiên của sợi miến. Không có vị chua. Không có vị khác lạ.
5	Tạp chất	Miến không có cát sạn và tạp chất khác.

Kết quả ở bảng 1 cho thấy, cả 5 chỉ tiêu cảm quan của miến dong Bình Lư, huyện Tam Đường, tỉnh Lai Châu đều đạt tiêu chuẩn chất lượng của sản phẩm miến dong của Bộ Nông nghiệp và PTNT, 2012 [3]. Theo đó, đánh giá cảm quan chất lượng miến dong bao gồm các chỉ tiêu màu sắc, trạng thái, mùi, vị và tạp chất. Miến dong Bình Lư với đặc điểm đặc trưng màu trắng, dạng sợi đều nhau, bề mặt nhẵn bóng, sợi không bị đứt gãy, có mùi đặc trưng của miến dong, không có mùi mốc, không mùi vị lạ, hương vị nấu ăn thơm ngon đặc trưng, sợi giòn dai, không nát, không cát sạn tạp chất.

d) Kết quả đánh giá về chỉ tiêu chất lượng sinh hóa của miến dong Bình Lư

Bên cạnh các tiêu chí cảm quan, sản phẩm “Miến dong Bình Lư” còn được đánh giá, phân tích

các chỉ tiêu sinh hóa bao gồm chỉ tiêu chất lượng, chỉ tiêu vi sinh vật và kim loại nặng. Kết quả phân tích chỉ tiêu chất lượng, vi sinh vật và kim loại nặng trong miến dong Bình Lư cho thấy tất cả các chỉ tiêu đều đạt tiêu chuẩn sản phẩm miến dong an toàn cho người sử dụng với 12 chỉ tiêu. Kết quả thể hiện ở bảng 2 (chỉ tiêu 1-12).

Hàm lượng protein trong các mẫu miến dong Bình Lư đem phân tích đạt trung bình 0,61%, hàm lượng protein dao động từ 0,58% đến 0,65%. Như vậy hàm lượng protein trong sản phẩm miến dong Bình Lư cao gấp 2 lần so với mức tiêu chuẩn quy định sản phẩm thực phẩm dạng sợi của Bộ Y tế (thực phẩm dạng sợi có protein từ 0,3% trở lên).

Hàm lượng lipit trung bình của các mẫu miến dong Bình Lư đạt 2,49%, giá trị dao động từ 2,13% đến 2,89%.

Hàm lượng nước trung bình trong các mẫu miến dong Bình Lư đạt trung bình là 8,42%, dao động từ 8,04% đến 8,69%. Theo quy định độ ẩm trong sản phẩm không vượt quá 12,5% để đảm bảo bảo quản sản phẩm được tốt, tránh nấm mốc gây hại xâm nhập. Như vậy, hàm lượng nước trong sản phẩm miến dong Bình Lư, huyện Tam Đường đạt tiêu chuẩn cho phép đối với thực phẩm dạng sợi.

Hàm lượng tinh bột (%): hàm lượng tinh bột trung bình trong sản phẩm miến dong Bình Lư đạt 81,57%, dao động từ 80,5% đến 82,6%.

Hàm lượng chất xơ (%): sản phẩm miến dong Bình Lư được sản xuất từ tinh bột dong riêng chất lượng đảm bảo độ tinh sạch và đạt tiêu chuẩn bột loại I, vì vậy hàm lượng chất xơ trong tinh bột rất thấp, hàm lượng chất xơ trong sợi miến thành phẩm cũng rất thấp, trung bình chỉ đạt 0,09%.

Hàm lượng tro tổng số (%): hàm lượng tro tổng số trong sản phẩm miến dong Bình Lư đạt 0,18%, giá trị dao động từ 0,17% đến 0,18%.

Hàm lượng canxi trong các mẫu phân tích đạt trung bình là 232 mg/100 g, giá trị dao động từ 216 mg/100 g đến 245 mg/100 g.

Hàm lượng photpho trung bình trong miến dong Bình Lư đạt 24,34 mg/100 g, dao động từ 24,2 mg/100 g đến 24,5 mg/100 g.

Hàm lượng natri trung bình trong mẫu miến dong Bình Lư đạt 261,8 mg/100 g, dao động từ 254 mg/100 g đến 272 mg/100 g.

Hàm lượng kali trung bình của miến dong Bình Lư đạt 77,38 mg/100 g, dao động từ 75,6 mg/100 g đến 78,7 mg/100 g.

Hàm lượng sắt trong miến dong Bình Lư đạt trung bình là 5,74 mg/100 g, dao động từ 5,12 mg/100 g đến 6,05 mg/100 g.

Hàm lượng vitamin B1 trong miến dong Bình Lư đạt trung bình là 15,58 µg/100 g, giá trị dao động từ 14,8 µg/100 g đến 16,5 µg/100 g.

Các vitamin khác gồm vitamin B2, vitamin A, vitamin C, vitamin B3, Beta caroten cũng được đánh giá, tuy nhiên không phát hiện được trong mẫu miến dong Bình Lư.

e) Chỉ tiêu vi sinh vật trong miến dong Bình Lư

Cả nấm men và nấm mốc đều gây ra mức độ hư hỏng và phân hủy thực phẩm khác nhau. Chúng có thể xâm chiếm, phát triển ở hầu hết mọi loại thực phẩm bất cứ lúc nào; nấm mốc có thể tạo ra các hóa chất độc hại được gọi là mycotoxin, có thể gây bệnh tật và thậm chí tử vong, tùy thời gian tiếp xúc, tuổi tác và sức khỏe từng người. Bên cạnh việc bị phơi nhiễm do ăn phải thực phẩm bị ô nhiễm, con người cũng có thể bị phơi nhiễm qua đường hô hấp hoặc tiếp xúc qua da với các độc tố nấm mốc trong môi trường. Ở tất cả các mẫu miến dong phân tích thì tổng số nấm men, nấm mốc là rất thấp, dao động từ $2,0 \times 10^1$ đến $2,4 \times 10^1$ khuẩn lạc/g, trong khi mức tiêu chuẩn tối đa lên tới 102 khuẩn lạc/g. Chỉ tiêu vi sinh vật trong miến dong Bình Lư đều đạt mức tiêu chuẩn cho phép đối với sản phẩm miến dong.

Bảng 2. Kết quả phân tích các chỉ tiêu chất lượng, vi sinh vật, kim loại nặng trong miến dong Bình Lư, huyện Tam Đường, tỉnh Lai Châu năm 2020

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Kết quả				
			Mẫu 1	Mẫu 2	Mẫu 3	Mẫu 4	Mẫu 5
1	Protein	%	0,65	0,62	0,58	0,61	0,59
2	Lipit	%	2,89	2,56	2,13	2,55	2,32
3	Nước	%	8,69	8,50	8,04	8,32	8,53
4	Tinh bột	%	80,5	81,5	82,6	80,8	82,5
5	Xơ thô	%	0,1	0,08	0,08	0,09	0,1
6	Tro tổng số	%	0,18	0,18	0,17	0,18	0,17
7	Canxi	mg/100 g	216	225	245	232	242
8	Phot pho	mg/100 g	24,5	24,5	24,2	24,3	24,2
9	Natri	mg/100 g	272	260	254	258	265
10	Kali	mg/100 g	75,6	77,5	78,7	76,9	78,2
11	Sắt	mg/100 g	6,05	6,01	5,12	5,65	5,88
12	Vitamin B1	µg/100 g	14,8	15,2	16,5	15,1	16,3
13	Nấm men, nấm mốc	CFU/g	$2,0 \times 10^1$	$2,2 \times 10^1$	$2,4 \times 10^1$	$2,3 \times 10^1$	$2,3 \times 10^1$
14	Asen	mg/kg	KPH	KPH	KPH	KPH	KPH
15	Chì	mg/kg	0,149	0,145	0,138	0,135	0,130
16	Cadimi	mg/kg	0,065	0,063	0,082	0,075	0,085

Ghi chú: KPH: Không phát hiện (dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử)

Nguồn: Trung tâm Nghiên cứu và Kiểm tra chất lượng thực phẩm, năm 2020.

f) Chỉ tiêu kim loại nặng trong miến dong Bình Lư:

Các chỉ tiêu kim loại nặng trong sản phẩm miến dong được đề cập, phân tích gồm asen, chì và cadimi, các chỉ số của cả ba kim loại này trong các mẫu miến dong Bình Lư, huyện Tam Đường, tỉnh Lai Châu đều nằm trong giới hạn cho phép đối với sản phẩm miến

dong căn cứ theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BTY [3]. Kết quả trong bảng 2 cho thấy: asen là kim loại có thể tồn tại ở dạng tổng hợp chất vô cơ và hữu cơ. Asen có thể gây ra 19 căn bệnh khác nhau, ảnh hưởng đến sức khỏe con người: làm keo tụ protein, phá hủy quá trình phot pho hoá, gây ung thư tiểu mô da, phổi, phế quản, xoang... Asen không phát hiện

trong tất cả các mẫu miến dong Bình Lư được phân tích, trong khi hàm lượng tiêu chuẩn tối đa của asen cho phép trong sản phẩm miến dong là 1,0 mg/kg theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT, như vậy sản phẩm rất an toàn cho người sử dụng.

Chì là nguyên tố có độc tính cao đối với sức khỏe con người, gây độc cho hệ thần kinh trung ương, hệ thần kinh ngoại biên, tác động lên hệ enzym có nhóm hoạt động chứa hydro. Người bị nhiễm độc chì sẽ bị rối loạn bộ phận tạo huyết (tủy xương), tùy theo mức độ nhiễm độc có thể bị đau bụng, đau khớp, viêm thận, cao huyết áp, tai biến não, nhiễm độc nặng có thể gây tử vong. Đặc tính nổi bật là sau khi xâm nhập vào cơ thể, chì ít bị đào thải mà tích tụ theo thời gian rồi mới gây độc. Hàm lượng chì trong các mẫu miến dong Bình Lư, huyện Tam Đường, tỉnh Lai Châu phân tích có chỉ số dao động từ 0,130 - 0,149 mg/kg, thấp hơn mức tiêu chuẩn tối đa an toàn cho phép của hàm lượng chì trong sản phẩm miến dong là 0,2 mg/kg theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT. Vì vậy, chỉ số này nằm dưới ngưỡng cho phép và an toàn cho người tiêu dùng sử dụng miến dong Bình Lư.

Cadimi xâm nhập vào cơ thể người qua đường hô hấp và thực phẩm, chúng được tích tụ ở thận và xương gây nhiễu hoạt động của một số enzym, gây tăng huyết áp, ung thư phổi, thủng vách ngăn mũi, làm rối loạn chức năng thận, phá hủy tủy xương, gây ảnh hưởng đến nội tiết, máu, tim mạch. Hàm lượng cadimi trong miến dong Bình Lư dao động từ 0,063 - 0,085 mg/kg, trong khi mức tiêu chuẩn tối đa cho phép theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT trong miến dong là 0,1 mg/kg, vì vậy sản phẩm an toàn cho người sử dụng.

Như vậy, các chỉ tiêu về cảm quan, chất lượng sinh hóa, chỉ tiêu vi sinh vật và chỉ tiêu kim loại nặng trong sản phẩm miến dong Bình Lư, huyện Tam Đường, tỉnh Lai Châu đều đáp ứng yêu cầu của Bộ Nông nghiệp và PTNT, 2012, Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT của Bộ Y tế đối với sản phẩm miến dong. Đây là những căn cứ quan trọng để hoàn thiện hồ sơ đơn đăng ký nhãn hiệu chứng nhận cho sản phẩm "Miến dong Bình Lư".

3.2.5. Xác định chủ sở hữu nhãn hiệu chứng nhận

Mục 4, điều 87 Văn bản hợp nhất - Văn phòng Quốc hội về Luật Sở hữu trí tuệ ngày 25/6/2019 quy

định: Tổ chức có chức năng kiểm soát, chứng nhận chất lượng, đặc tính, nguồn gốc hoặc tiêu chí khác liên quan đến hàng hóa, dịch vụ có quyền đăng ký nhãn hiệu chứng nhận với điều kiện không tiến hành sản xuất, kinh doanh hàng hóa, dịch vụ đó; đối với địa danh, dấu hiệu khác chỉ nguồn gốc địa lý đặc sản địa phương của Việt Nam thì việc đăng ký phải được cơ quan Nhà nước có thẩm quyền cho phép [7].

Như vậy, chủ sở hữu đăng ký nhãn hiệu chứng nhận "Miến dong Bình Lư" là Ủy ban Nhân dân huyện Tam Đường, tỉnh Lai Châu là đúng quy định. Việc xin phép sử dụng địa danh Bình Lư trong xây dựng nhãn hiệu chứng nhận cho sản phẩm "Miến dong Bình Lư" của UBND huyện Tam Đường cũng đã được UBND tỉnh Lai Châu chấp thuận tại Công văn số 21/UBND-VX ngày 5/1/2021.

Hồ sơ đăng ký nhãn hiệu chứng nhận "Miến dong Bình Lư" huyện Tam Đường tỉnh Lai Châu gồm: 1) Mẫu biểu trưng nhãn hiệu chứng nhận; 2) Quy chế quản lý và sử dụng nhãn hiệu chứng nhận; 3) Bản đồ vùng trồng dong riêng và sản xuất miến dong; 4) Bộ tiêu chí cần chứng nhận; 5) Chủ sở hữu nhãn hiệu chứng nhận đã được Cục Sở hữu trí tuệ tiếp nhận ngày 29/1/2021 với số đơn 4-2021-04064. Kết quả thẩm định hồ sơ đầy đủ và hợp lệ theo quy định vì vậy "Miến dong Bình Lư" đã được cấp giấy chứng nhận nhãn hiệu vào ngày 30/11/2021. Điều này giúp khẳng định sức cạnh tranh và giá trị của miến dong Bình Lư, huyện Tam Đường trên thị trường.

4. KẾT LUẬN VÀ ĐỀ NGHỊ

4.1. Kết luận

Đã xây dựng và hoàn thiện hồ sơ đăng ký nhãn hiệu chứng nhận sản phẩm "Miến dong Bình Lư" với chủ sở hữu là UBND huyện Tam Đường. "Miến dong Bình Lư", huyện Tam Đường, tỉnh Lai Châu đã được Cục Sở hữu trí tuệ, Bộ Khoa học và Công nghệ cấp Giấy chứng nhận nhãn hiệu số 405047 theo Quyết định số 92170/QĐ-SHTT ngày 30/11/2021.

4.2. Đề nghị

Tuyên truyền, quảng bá giới thiệu sản phẩm "Miến dong Bình Lư" trên nhiều phương tiện thông tin đại chúng khác nhau để mở rộng thị trường tiêu thụ. Các cơ sở sản xuất cần duy trì và không ngừng nâng cao chất lượng sản phẩm để đảm bảo sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận "Miến dong Bình Lư" luôn là sản phẩm tốt có uy tín với người tiêu dùng.

LỜI CẢM ƠN:

Nhóm tác giả thực hiện đề tài, cơ quan chủ trì trân trọng cảm ơn Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Lai Châu đã cấp kinh phí để thực hiện dự án “Ứng dụng tiến bộ kỹ thuật trồng, chế biến bột cây dong riêng chất lượng cao và xây dựng miến dong Bình Lư, huyện Tam Đường” mã số DALC 02/19 thực hiện giai đoạn 2019 - 2022.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Bộ Nông nghiệp và PTNT (2012). *Giáo trình Mô đun: Sản xuất tinh bột dong riêng, mã số MĐ01. Nghề sản xuất tinh bột dong riêng và làm miến dong*, 118 trang.
2. Bộ Nông nghiệp và PTNT (2012). *Giáo trình Mô đun: Sản xuất miến dong theo phương pháp ép đùn, mã số MĐ02. Nghề sản xuất tinh bột dong riêng và làm miến dong*, 107 trang.
3. Bộ Nông nghiệp và PTNT (2012). *Giáo trình Mô đun: Hoàn thiện sản phẩm miến dong, mã số*

MĐ04. Nghề sản xuất tinh bột dong riêng và làm miến dong, 65 trang.

4. Lê Văn Tú, Hoàng Thị Nga, Nguyễn Thị Hương, Nguyễn Thị Thúy Hằng, Phạm Hùng Cường, Nguyễn Thị Hoa, Dương Thị Hạnh (2019). *Báo cáo điều tra thực trạng sản xuất trồng dong riêng, chế biến bột dong riêng và sản xuất miến dong tại Tam Đường, Lai Châu*. Trung tâm Tài nguyên thực vật, 38 trang.
5. Phòng Nông nghiệp và PTNT huyện Tam Đường (2021). *Báo cáo công tác nông nghiệp và PTNT năm 2021; phương hướng nhiệm vụ năm 2022*, 12 trang.
6. Ủy ban Nhân dân huyện Tam Đường (2020). *Quyết định ban hành Quy chế quản lý và sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Miến dong Bình Lư”. Quyết định số 2492/QĐ-UBND Tam Đường ngày 24 tháng 12 năm 2020*.
7. Văn phòng Quốc hội (2019). *Văn bản họp nhất – Luật Sở hữu trí tuệ ngày 25/6/2019*.

**REASERCH AND CERTIFICATED MARK REGISTRATION FOR “MIEN DONG BINH LU”
PRODUCT TAM DUONG DISTRICT LAI CHAU PROVINCE**

Nguyen Thi Thuy Hang^{1,*}, Hoang Thi Nga¹, Le Van Tu¹,
Nguyen Thi Huong¹, Pham Hung Cuong¹, Tran Thi Kim Huong²,
Nguyen Thi Phuong², Nguyen Thanh Hung¹, Nguyen Thi Hoa¹
¹Plant Resources Center

²Lai Chau authority for Science and Technology

Summary

Canna is a cultivated plant that brings high economic value to people in Binh Lu commune, Tam Duong district, Lai Chau province. From the years 1965-1970, canna cultivation and noodles production was formed in Binh Lu commune with a completely manual method. Up to now, people have invested in a machine to crushed tubers and process the noodles by extrusion machines therefore productivity and quality increase. The results of evaluation of sensory and biochemical quality criteria including quality, microbiological and heavy metal indicators show that Binh Lu canna noodles in Tam Duong district meets the quality requirements according to the standards of the Ministry of Health in Decision No. 46/2007/QĐ-BYT. The product "Mien dong Binh Lu" in Tam Duong district was granted a certificated mark No. 405047 by the Intellectual Property Office of Viet Nam according to Decision No. 92170/QĐ-SHTT dated november 30, 2021, which will promote production expansion, development and promote Binh Lu canna products, Tam Duong district.

Keywords: *Canna, certification mark, Binh Lu canna noodles, canna noodles products.*

Người phản biện: TS. Hoàng Xuân Trường

Ngày nhận bài: 20/01/2022

Ngày thông qua phản biện: 15/02/2022

Ngày duyệt đăng: 6/5/2022