

Số: /HD-SKHCN

Hà Giang, ngày tháng năm

HƯỚNG DẪN
Cách nhận biết sản phẩm và các chỉ tiêu chất lượng
mật ong Bạc Hà đã được cấp chỉ dẫn địa lý

Căn cứ Quyết định số 316/QĐ-SHTT ngày 01/03/2013 của Cục Sở hữu trí tuệ về việc cấp giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý; Quyết định số 4089/QĐ-SHTT ngày 07/11/2018 của Cục Sở hữu trí tuệ về việc sửa đổi giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý;

Thực hiện Thông báo kết luận số 42/TB-UBND ngày 04/3/2021 của UBND tỉnh Hà Giang về Thông báo Kết luận của đồng chí Hoàng Gia Long - Phó Chủ tịch Thường trực UBND tỉnh, Trưởng ban chỉ đạo 389 Hà Giang tại Hội nghị giao ban tháng 02/2021 Ban Chỉ đạo 389 Hà Giang;

Để thống nhất trong việc kiểm soát, nhận biết sản phẩm mật ong bạc hà. Sở Khoa học và Công nghệ hướng dẫn Cách nhận biết sản phẩm và các chỉ tiêu chất lượng mật ong Bạc Hà đã được cấp chỉ dẫn địa lý và cách phân tích mẫu mật ong Bạc Hà cụ thể như sau:

1. Về tính chất, chất lượng đặc thù của Mật ong Bạc Hà.

1.1. Cảm quan:

- Màu sắc mật: Từ vàng đỏ đến vàng chanh, không bị biến đổi màu theo thời gian.
- Mùi: Thơm đặc trưng của hoa bạc hà.
- Vị: Mật ong bạc hà có vị ngọt mát và dịu, không khé.
- Dạng tồn tại: Mật ong bạc hà có thể 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 màu chanh nhạt, màu vàng chanh đến vàng chanh đậm).

1.2. Các chỉ tiêu chất lượng:

Stt	Tên Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn cho phép
1	Thủy phần (H ₂ O)	%	< 21%
2	Hàm lượng Fructoza	g	< 65 g/100 g mật
3	Glucosa	g	< 65 g/100 g mật
4	Sacoraza	mg	< 5 mg/100g mật
5	HMF(HydroxyMethylfurfuran)	mg	40 - 60 mg/kg mật

6	Chất không tan	g	<0,1g/100 g mật
7	Tetracycline	mg	Không có

1.3. Các chỉ tiêu đặc thù chất lượng của mật ong bạc hà được bổ sung chỉ tiêu kháng khuẩn và chỉ tiêu chống oxy hóa, cụ thể:

Stt	Tên Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn cho phép
1	Hàm lượng chất kháng khuẩn Glyoxal(GO)	mg/kg	3,27-3,91
2	Hàm lượng chất kháng khuẩn Methylglyoxal (MGO)	mg/kg	2,31-2,58
3	Hàm lượng 9 chất oxy hóa (Gallic axit, Coumaric axit, Ferrulic axit, Quercetin, Caffeic axit, Catechin, Luteolin, DL3-Phenyllactic axit, Kaempferol)	mg/kg	0,47-2,48
4	Khả năng chống oxy hóa tổng số (Hàm lượng Fe ²⁺⁺)	mg/kg	55,23-263,89
5	Khả năng chống oxy hóa tổng số (phần trăm DPPH)	%	10,02-16,93

2. Đơn vị thử nghiệm chất lượng mật ong.

Trung tâm kiểm nghiệm tỉnh Hà Giang (*Thuộc Sở Y tế Hà Giang*)

Địa chỉ: Tổ 10 phường Nguyễn Trãi, TP Hà Giang

Điện thoại đồng chí Giám đốc trung tâm : 0915.185.637.

*** Các chỉ tiêu thử nghiệm để phân biệt mật ong bạc hà Tại trung tâm.**

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn cho phép	Đơn giá	Thời gian thử nghiệm
1	Cảm quan			40.000đ	02 ngày
2	Khả năng chống oxy hóa tổng số (Hàm lượng Fe ²⁺⁺)	mg/kg	55,23-263,89	300.000 đ	02 ngày
3	Khả năng chống oxy hóa tổng số (phần trăm DPPH)	%	10,02-16,93	300.000 đ	02 ngày

3. Công tác quản lý chất lượng trong thời gian tới.

Nhằm không ngừng nâng cao công tác quản lý chất lượng mật ong bạc hà và giữ gìn, phát triển thương hiệu sản phẩm mật ong theo chỉ dẫn địa lý. Sở Khoa học và Công nghệ đề nghị các cơ quan, đơn vị phối hợp thực hiện một số nội dung sau:

3.1. Đối với UBND các huyện Quản Bạ; Yên Minh; Đồng Văn; Mèo Vạc:

Tăng cường công tác kiểm tra các sản phẩm mật ong được đóng trong các Can, chai, lọ không rõ nguồn gốc được gắn nhãn mật ong bạc hà làm ảnh hưởng đến việc khai thác chỉ dẫn địa lý của sản phẩm mật ong bạc hà trên địa bàn.

Thực hiện tốt công tác tuyên truyền, vận động các cơ sở sản xuất, kinh doanh mật ong Bạc hà nằm trong vùng chỉ dẫn địa lý tuân thủ quy trình khai thác mật, quy trình chăn nuôi ong, đảm bảo trong việc quản lý chất lượng sản phẩm theo chỉ dẫn địa lý và có cơ chế hỗ trợ người dân chăm sóc, bảo vệ diện tích cây hoa Bạc Hà hiện có.

3.2. Đối với Cục Quản lý thị trường tỉnh.

Tăng cường công tác kiểm tra, phát hiện và xử lý nghiêm các trường hợp SXKD mật ong kém chất lượng, hàng giả ảnh hưởng uy tín sản phẩm Mật ong CDDL của tỉnh.

3.3. Đối với các sở, ngành thành viên Ban chỉ đạo 389 tỉnh.

- Phối hợp với UBND các huyện vùng cao phía bắc mở các lớp tập huấn hướng dẫn quy trình chăn nuôi, thu hoạch mật ong cho người dân trong vùng chỉ dẫn địa lý. Hỗ trợ các cơ sở chăn nuôi trong sản xuất, sơ chế, chế biến sản phẩm mật ong Bạc hà đảm bảo chất lượng và kỹ thuật xây dựng mô hình, áp dụng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm tiên tiến theo tiêu chuẩn VietGAHP...

- Phối hợp với UBND các huyện, thành phố. Tăng cường công tác thông tin, tuyên truyền, khuyến cáo khách du lịch, người dân biết, nhận diện sản phẩm mật ong bạc hà Hà Giang.

- Triển khai chương trình xúc tiến, quảng bá sản phẩm mật ong Bạc Hà mang chỉ dẫn địa lý “Mèo Vạc” nhằm kết nối tiêu thụ qua hệ thống phân phối tại các siêu thị, trung tâm thương mại trên địa bàn các tỉnh, thành phố.

Trên đây là hướng dẫn Cách nhận biết sản phẩm và các chỉ tiêu chất lượng mật ong Bạc Hà đã được cấp chỉ dẫn địa lý của Sở Khoa học và Công nghệ gửi các đơn vị biết và thực hiện theo chỉ đạo của UBND tỉnh./.

Nơi nhận:

- UBND tỉnh (Báo cáo);
- Các thành viên Ban chỉ đạo 389 tỉnh;
- Trung tâm kiểm nghiệm Hà Giang (P/h);
- UBND các huyện, thành phố;
- BGĐ sở KH&CN;
- Vnptioffice;
- Lưu: VT, TĐC.

**KT GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Phạm Minh Giang