

TẠO LẬP, QUẢN LÝ VÀ PHÁT TRIỂN NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN “HÀU QUÁN HẦU” CHO SẢN PHẨM HÀU CỦA XÃ QUẢNG NINH, TỈNH QUẢNG TRỊ

PHẠM HỒNG KỶ¹; HOÀNG THỊ XUÂN HỒNG²; TRƯƠNG THỊ NGỌC THUY³;
TRẦN VĂN TRUNG⁴, PHẠM GHI NHỚ⁴; PHAN TRUNG THÔNG⁵; LÊ THẾ TRIỂN⁶

¹ Chi cục Chăn nuôi và Thú y tỉnh Quảng Trị

² Trung tâm Dịch vụ tổng hợp xã Quảng Ninh, tỉnh Quảng Trị

³ Trung tâm Dịch vụ tổng hợp xã Trường Ninh, tỉnh Quảng Trị

⁴ UBND xã Trường Sơn, tỉnh Quảng Trị; ⁵ Công ty cổ phần TOPFA Việt Nam

⁶ HDND xã Quảng Ninh, tỉnh Quảng Trị

1. Đặt vấn đề

Sông Nhật Lệ đoạn chảy qua xã Quảng Ninh (trước đây là thị trấn Quán Hàu, xã Vĩnh Ninh và xã Võ Ninh), tỉnh Quảng Trị từ lâu đã nổi tiếng với một sản vật lừng danh là loài hàu bản địa. Khu vực Cồn Soi (Cồn Hàu) có hệ thống rạn đá ong tự nhiên, nguồn phù du phong phú và môi trường nước lợ ổn định, tạo điều kiện thuận lợi cho hàu sinh trưởng, phát triển và hình thành hương vị đặc trưng riêng của sản phẩm hàu Quán Hàu. Trải qua nhiều thế kỷ, nghề lặn hàu đã trở thành sinh kế truyền thống mang tính kế thừa của hàng trăm hộ dân dọc bên bờ sông.

Tuy nhiên, nguồn lợi đặc sản này đang đối mặt với những thách thức lớn làm ảnh hưởng đến chất lượng nguồn lợi, giá trị thương mại của sản phẩm và đa dạng sinh học. Số liệu khảo sát thực địa cho thấy, vào mùa đông, vẫn có tới 51,6% số hộ áp dụng phương pháp cào sắt cán dài kết hợp máy thuyền để khai thác. Phương thức này phá hủy kết cấu rạn đá ong, làm suy giảm môi trường bám và sinh trưởng tự nhiên của hàu. Song song đó, tình trạng gian lận thương mại diễn ra phức tạp khi một số cá nhân nhập hàu vô từ các vùng khác về tách thịt, trộn lẫn và gắn mác “Hàu Quán Hàu” nhằm trục lợi giá cao.

Xuất phát từ yêu cầu thực tiễn đó, Trung tâm Dịch vụ nông nghiệp huyện Quảng Ninh (nay là Trung tâm Dịch vụ tổng hợp xã Quảng Ninh) đã chủ trì thực hiện nhiệm vụ khoa học và công nghệ: Tạo lập, quản lý và phát triển nhãn hiệu



Thu hoạch hàu Quán Hàu

chứng nhận “Hàu Quán Hàu” cho sản phẩm hàu tại xã Quảng Ninh, tỉnh Quảng Trị. Nhiệm vụ nhằm xây dựng và bảo hộ nhãn hiệu chứng nhận cho sản phẩm hàu địa phương; hệ thống công cụ phục vụ quản lý, sử dụng và phát triển nhãn hiệu; đánh giá đặc điểm sinh thái, chất lượng và tính đặc thù của sản phẩm; đồng thời thiết lập hệ thống truy xuất nguồn gốc, quy trình kỹ thuật khai thác, sơ chế, bảo quản nhằm nâng cao giá trị thương mại, bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng và góp phần phát triển sinh kế bền vững cho cộng đồng ngư dân ven sông Nhật Lệ.

2. Kết quả nghiên cứu

Qua quá trình triển khai thực hiện nhiệm vụ, nhóm nghiên cứu đã tiến hành điều tra hiện trạng khai thác, khảo sát sinh cảnh và quan trắc môi trường nước tại 06 điểm đại diện trên sông Nhật Lệ trong thời gian liên tục 12 tháng. Kết quả theo dõi cho thấy, khu vực sản xuất hàu tại xã Quảng

Nhìn có điều kiện sinh thái nước lợ tương đối ổn định, phù hợp cho sinh trưởng và phát triển của loài hào cửa sông bản địa. Chỉ số pH môi trường nước dao động từ 7,0-8,2; độ mặn biến động trong khoảng từ 10-25‰; nhiệt độ nước dao động từ 22-32°C. Đây là điều kiện thuận lợi giúp hào sinh trưởng, phát triển tốt, tạo nên độ béo và vị ngọt đặc trưng của sản phẩm hào Quán Hàu.

Kết quả nghiên cứu đặc điểm hình thái kết hợp phân tích di truyền phân tử bằng phương pháp giải trình tự gen vùng COI cho thấy các mẫu hào nghiên cứu có độ tương đồng di truyền cao với loài hào cửa sông *Magallana ariakensis* theo dữ liệu đối chiếu trên ngân hàng gen quốc tế NCBI (đều trên 98%). Kết quả này là cơ sở khoa học quan trọng phục vụ việc xây dựng hồ sơ bảo hộ nhãn hiệu chứng nhận, đồng thời khẳng định tính đặc thù và nguồn gốc sinh học của sản phẩm hào địa phương.

Nhiệm vụ cũng đã tiến hành phân tích 12 mẫu hào thương phẩm về thành phần dinh dưỡng và mức độ an toàn thực phẩm. Kết quả cho thấy, hào Quán Hàu có hàm lượng protein đạt 7,21%, carbohydrate đạt 1,91%, lipid tổng số đạt 1,47%, hàm lượng kẽm (Zn) đạt 244,37 mg/kg và magie (Mg) đạt 218,03 mg/kg. Các mẫu kiểm nghiệm vi sinh và hóa học đều bảo đảm yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm, không phát hiện các vi sinh vật gây bệnh nguy hiểm như *Salmonella* spp., *Vibrio parahaemolyticus* và không phát hiện tồn dư các kim loại nặng độc hại gồm chì (Pb), asen (As), cadimi (Cd) và thủy ngân (Hg)...

Bên cạnh đó, nhiệm vụ đã hoàn thiện hồ sơ đăng ký bảo hộ nhãn hiệu chứng nhận “Hào Quán Hàu”, xây dựng bản đồ số hóa khoanh vùng địa lý sản xuất và ban hành hệ thống văn bản phục vụ quản lý, sử dụng nhãn hiệu gồm: Quy chế quản lý và sử dụng nhãn hiệu chứng nhận; quy trình kỹ thuật khai thác bền vững; quy trình sơ chế, bảo quản và đóng gói sản phẩm; quy định cấp phát và sử dụng tem, nhãn, truy xuất nguồn gốc. Đồng thời, hệ thống mã số mã vạch GTIN-13 và tem QR code điện tử VNPT Check đã được thiết lập và đưa vào sử dụng góp phần



Một số món ăn chế biến từ hào Quán Hàu

nâng cao hiệu quả quản lý và giúp người tiêu dùng dễ dàng truy xuất nguồn gốc sản phẩm.

Trong quá trình triển khai nhiệm vụ, nhóm thực hiện đã tổ chức 03 lớp tập huấn chuyên đề về quản lý nhãn hiệu, sở hữu trí tuệ và chuyên giao quy trình kỹ thuật cho khoảng 150 hộ dân, cơ sở khai thác và cán bộ quản lý tại địa phương. Kết quả thực hiện nhiệm vụ đã góp phần nâng cao giá trị thương mại của sản phẩm hào địa phương từ 15-20%, tăng khả năng nhận diện thương hiệu trên thị trường, từng bước hạn chế tình trạng gian lận thương mại và tạo thêm thu nhập, ổn định sinh kế cho cộng đồng ngư dân ven sông Nhật Lệ.

3. Giải pháp quản lý và phát triển nhãn hiệu chứng nhận “Hào Quán Hàu”

3.1. Giải pháp về quản lý, bảo vệ nguồn lợi và tổ chức sản xuất

Để duy trì và phát triển bền vững nhãn hiệu chứng nhận “Hào Quán Hàu”, trong thời gian tới, cần tiếp tục tăng cường công tác quản lý hoạt động khai thác hào tự nhiên trên sông Nhật Lệ; thường xuyên kiểm tra, giám sát và từng bước chấm dứt các hình thức khai thác mang tính tận diệt như sử dụng cào sắt kết hợp máy thuyền làm ảnh hưởng đến hệ sinh thái đáy sông và môi trường sinh trưởng tự nhiên của hào. Đồng thời, khuyến khích người dân áp dụng các phương thức khai thác chọn lọc, thân thiện với môi trường kết hợp phát triển mô hình khoanh nuôi quảng canh cải tiến nhằm bảo vệ, phục hồi và phát triển bền vững nguồn lợi hào bản địa.

Bên cạnh đó, cần tiếp tục hoàn thiện và vận hành hiệu quả hệ thống quản lý nhãn hiệu chứng nhận; tăng cường công tác kiểm tra việc sử dụng nhãn hiệu, tem nhãn và hệ thống truy xuất nguồn gốc điện tử nhằm bảo vệ uy tín, chất lượng sản phẩm hàng Quán Hàu trên thị trường. Khuyến khích các hộ dân liên kết thành các tổ hợp tác, hợp tác xã để từng bước chuẩn hóa quy trình khai thác, sơ chế, bảo quản sản phẩm; xây dựng vùng sản xuất ổn định và phát triển chuỗi giá trị sản phẩm theo hướng bền vững.

3.2. Giải pháp về phát triển thương mại và quảng bá sản phẩm

Tiếp tục đẩy mạnh các hoạt động quảng bá, xúc tiến thương mại và mở rộng thị trường tiêu thụ thông qua hội chợ, triển lãm, sàn thương mại điện tử và các nền tảng truyền thông số nhằm

nâng cao khả năng nhận diện thương hiệu trên thị trường. Tăng cường ứng dụng công nghệ số trong hoạt động giới thiệu, quảng bá sản phẩm gắn với hệ thống truy xuất nguồn gốc điện tử nhằm tạo niềm tin đối với người tiêu dùng và nâng cao giá trị thương mại của sản phẩm.

Đồng thời, cần chú trọng kết hợp quảng bá sản phẩm hàng Quán Hàu với phát triển du lịch sinh thái, du lịch trải nghiệm và văn hóa ẩm thực địa phương trên tuyến sông Nhật Lệ. Việc xây dựng các sản phẩm du lịch gắn với trải nghiệm khai thác, chế biến và thưởng thức hàng địa phương sẽ góp phần nâng cao giá trị thương hiệu, tăng khả năng cạnh tranh của sản phẩm, tạo thêm việc làm, nâng cao thu nhập cho người dân và thúc đẩy phát triển kinh tế địa phương theo hướng bền vững ■

XÂY DỰNG, QUẢN LÝ VÀ... (Tiếp theo trang 47)

Phong Nha của tỉnh Quảng Trị theo chuỗi giá trị gắn với truy xuất nguồn gốc.

3. Hiệu quả khoa học và kinh tế - xã hội

3.1. Hiệu quả khoa học

Thông qua các lớp tập huấn đã hướng dẫn cho các cán bộ của các cơ quan tham gia quản lý nắm và hiểu được các văn bản quản lý về nhãn hiệu chứng nhận góp phần vào việc gìn giữ và bảo tồn và phát triển sản phẩm đặc sản của địa phương mật ong Phong Nha, một địa danh vừa được UNESCO công nhận Khu dự trữ sinh quyển thế giới, với danh tiếng “*Mật ong Phong Nha - Tinh túy đại ngàn trong từng giọt mật*”.

3.2. Hiệu quả kinh tế - xã hội

Nhiệm vụ đã khẳng định được nguồn gốc xuất xứ của sản phẩm; chỉ rõ được tính chất và chất lượng đặc thù của sản phẩm mật ong được sản xuất tại vùng Phong Nha, nơi hội tụ các yếu tố đa dạng về nguồn mật và sinh quyển tự nhiên, khác với các sản phẩm mật ong đa và đơn hoa các vùng khác trong cả nước. Đây là một trong những thuận lợi trong việc tạo lợi thế cạnh tranh trên thị trường, làm tăng giá trị sản phẩm mật ong của tỉnh Quảng Trị. Việc xây dựng thành công nhãn hiệu chứng nhận mật ong Phong Nha góp phần nâng cao vị thế sản phẩm mật ong trên thị trường, mang

lại hiệu quả kinh tế - xã hội cho địa phương.

4. Kết luận

Kết quả của nhiệm vụ không chỉ góp phần bảo vệ danh tiếng và nâng cao giá trị thương mại của sản phẩm mật ong Phong Nha mà còn tạo tiền đề quan trọng để xây dựng các mô hình quản lý tài sản trí tuệ đối với các sản phẩm đặc sản khác của tỉnh Quảng Trị. Đồng thời, nhiệm vụ góp phần thúc đẩy phát triển kinh tế nông thôn, nâng cao thu nhập cho người dân, tăng cường liên kết sản xuất theo chuỗi giá trị và thực hiện hiệu quả các chủ trương của Đảng và Nhà nước về phát triển tài sản trí tuệ gắn với phát triển kinh tế địa phương trong giai đoạn mới.

Mật ong Phong Nha không chỉ là món quà của thiên nhiên, mà còn mang theo câu chuyện về giá trị bản sắc, hành trình xây dựng thương hiệu và khát vọng vươn xa của người dân vùng đèo trên con đường đưa sản phẩm mật ong Phong Nha trở thành một sản phẩm có giá trị kinh tế cao. Hy vọng rằng, với sự quan tâm hỗ trợ chính sách của các cấp chính quyền, của Sở KH&CN, của Cục SHTT và trách nhiệm của cộng đồng thì thương hiệu nhãn hiệu chứng nhận mật ong Phong Nha của Quảng Trị sẽ ngày càng khẳng định chỗ đứng trên thị trường ■