

Số: /QĐ-SKHCN

Hà Tĩnh, ngày tháng năm 2026

QUYẾT ĐỊNH

Ban hành Quy chế sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Mật ong Vũ Quang”

GIÁM ĐỐC SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

Căn cứ Luật Sở hữu trí tuệ ngày 29/11/2005; Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Sở hữu trí tuệ ngày 19/06/2009; Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Kinh doanh bảo hiểm, Luật Sở hữu trí tuệ ngày 14/06/2019; và Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Sở hữu trí tuệ ngày 16/6/2022;

Căn cứ Nghị quyết số 1665/NQ-UBTVQH15 được Ủy ban thường vụ Quốc hội thông qua ngày 16/6/2025 về việc sắp xếp các đơn vị hành chính cấp xã của tỉnh Hà Tĩnh năm 2025;

Căn cứ Nghị định số 65/2023/NĐ-CP ngày 23/8/2023 quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật Sở hữu trí tuệ về sở hữu công nghiệp, bảo vệ quyền sở hữu công nghiệp, quyền đối với giống cây trồng và quản lý nhà nước về sở hữu trí tuệ;

Căn cứ Thông tư số 23/2023/TT-BKHCN ngày 30/11/2023 của Bộ Khoa học và Công nghệ quy định chi tiết một số điều của Luật Sở hữu trí tuệ và biện pháp thi hành Nghị định số 65/2023/NĐ-CP liên quan đến thủ tục xác lập quyền sở hữu công nghiệp và bảo đảm thông tin sở hữu công nghiệp;

Căn cứ các Quyết định của Ủy ban nhân dân tỉnh: số 16/2025/QĐ-UBND ngày 01/3/2025 ban hành quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức Sở Khoa học và Công nghệ; số 1963/QĐ-UBND ngày 11/7/2024 của Ủy ban nhân dân tỉnh về việc phê duyệt Dự án “Tạo lập, quản lý và phát triển nhãn hiệu chứng nhận “Mật ong Vũ Quang” cho sản phẩm mật ong của huyện Vũ Quang, tỉnh Hà Tĩnh”;

Căn cứ Văn bản số 3183/UBND-VX₂ ngày 20/5/2025 của UBND tỉnh Hà Tĩnh về việc phương án bàn giao sở hữu, quản lý các nhãn hiệu cộng đồng và phương án xử lý đối với các dự án sở hữu trí tuệ đang triển khai do sắp xếp đơn vị hành chính ở địa phương;

Xét đề nghị của Phòng Công nghệ và Đổi mới sáng tạo.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này Quy chế sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Mật ong Vũ Quang”.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực thi hành kể từ ngày Cục Sở hữu trí tuệ quyết định cấp Giấy chứng nhận đăng ký nhãn hiệu chứng nhận “Mật ong Vũ Quang”.

Điều 3. Chánh Văn phòng Sở; Trưởng Phòng Công nghệ và Đổi mới sáng tạo và các tổ chức, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- UBND tỉnh (Báo cáo);
- UBND các xã: Vũ Quang; Mai Hoa, Thượng Đức;
- Giám đốc và các Phó Giám đốc Sở;
- Lưu: VT, CN&ĐMST.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Bùi Phong An

QUY CHẾ

Sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Mật ong Vũ Quang”

(Ban hành kèm theo Quyết định số /QĐ-SKHCHN ngày tháng 01 năm 2026
của Sở Khoa học và Công nghệ Hà Tĩnh)

Chương I

QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Mục đích và phạm vi điều chỉnh

Quy chế này quy định về quản lý, cấp quyền, sử dụng, kiểm soát và xử lý vi phạm trong việc sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận (NHCN) “Mật ong Vũ Quang” cho sản phẩm mật ong và hoạt động mua bán mật ong được nuôi, thu hoạch, đóng chai trên địa bàn các xã: Mai Hoa, Thượng Đức và Vũ Quang, tỉnh Hà Tĩnh.

Điều 2. Đối tượng áp dụng

1. Tổ chức, cá nhân sử dụng nhãn hiệu chứng nhận.
2. Chủ sở hữu nhãn hiệu chứng nhận.
3. Các tổ chức, cá nhân có liên quan.

Điều 3. Chủ sở hữu

Chủ sở hữu nhãn hiệu chứng nhận “Mật ong Vũ Quang” là Sở Khoa học và Công nghệ Hà Tĩnh.

Điều 4. Giải thích từ ngữ

1. Nhãn hiệu chứng nhận “**Mật ong Vũ Quang**” là nhãn hiệu được Cục Sở hữu trí tuệ cấp văn bằng bảo hộ (mẫu nhãn hiệu được thể hiện chi tiết tại Phụ lục 1 của Quy chế này).

2. Cơ quan quản lý NHCN: là Chủ sở hữu hoặc tổ chức được Chủ sở hữu ủy quyền thực hiện quản lý việc sử dụng NHCN.

3. Tổ chức/cá nhân sử dụng NHCN

Tổ chức/cá nhân sử dụng NHCN là tổ chức, cá nhân đáp ứng điều kiện sử dụng được quy định tại Điều 5 Quy chế và được cấp Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN.

4. Giấy chứng nhận quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận là văn bản do Chủ sở hữu cấp cho tổ chức, cá nhân đáp ứng điều kiện sử dụng (sau đây gọi tắt là Giấy chứng nhận).

5. Khu vực địa lý tương ứng với nhãn hiệu chứng nhận là khu vực sản xuất/kinh doanh các hàng hóa, dịch vụ quy định tại Quy chế này được xác định trên bản đồ do Ủy ban nhân dân tỉnh Hà Tĩnh phê duyệt.

6. Hàng hóa/dịch vụ mang nhãn hiệu chứng nhận: Sản phẩm mật ong và dịch vụ mua bán mật ong.

7. Đơn vị kiểm nghiệm chất lượng: là tổ chức có đầy đủ điều kiện về cơ sở vật chất, trang thiết bị, nhân lực và được cơ quan nhà nước có thẩm quyền công nhận hoặc chỉ định làm nhiệm vụ kiểm nghiệm chất lượng.

Chương II

ĐIỀU KIỆN SỬ DỤNG VÀ TIÊU CHÍ CHỨNG NHẬN

Điều 5. Điều kiện sử dụng

Mọi tổ chức, cá nhân đáp ứng các điều kiện sau đây thì được xem xét cấp Giấy chứng nhận:

1. Sản phẩm có nguồn gốc từ khu vực địa lý tại bản đồ được Ủy ban nhân dân tỉnh Hà Tĩnh phê duyệt.
2. Sản phẩm/dịch vụ đáp ứng các tiêu chí theo quy định tại Điều 6 Quy chế.
3. Tổ chức/cá nhân sử dụng NHCN được chủ sở hữu cấp quyền sử dụng.

Điều 6. Tiêu chí chứng nhận

Các tiêu chí chứng nhận được quy định cụ thể tại Phụ lục 03 kèm theo Quy chế này.

Điều 7. Phương pháp đánh giá các tiêu chí chứng nhận

1. Việc đánh giá nhằm xác định sản phẩm/dịch vụ đáp ứng đầy đủ các tiêu chí chứng nhận quy định tại Điều 6 của Quy chế này trước khi được cấp và trong quá trình duy trì quyền sử dụng NHCN.

2. Việc đánh giá được thực hiện thông qua các phương pháp:

- Kiểm tra hồ sơ, tài liệu liên quan;
- Kiểm tra thực địa tại cơ sở sản xuất, kinh doanh hoặc điểm cung cấp dịch vụ
- Thực hiện các phương pháp kiểm nghiệm chất lượng theo quy định chi tiết nêu tại Phụ lục 03.

3. Tất cả hoạt động đánh giá phải đảm bảo khách quan, minh bạch, tuân thủ pháp luật và phù hợp với điều kiện thực tiễn của địa phương.

Chương III

QUẢN LÝ VÀ SỬ DỤNG NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN

Điều 8. Đề nghị cấp quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận

Tổ chức, cá nhân có nhu cầu sử dụng NHCN nộp các tài liệu đề nghị cấp quyền sử dụng cho chủ sở hữu NHCN gồm:

1. Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN (theo Phụ lục 02).

2. Bản sao Giấy đăng ký kinh doanh hoặc giấy tờ pháp lý tương đương; bản sao giấy tờ tùy thân của người đại diện hợp pháp (nếu là hộ sản xuất, cá nhân).

3. Tài liệu chứng minh đáp ứng điều kiện sử dụng và các tiêu chí chứng nhận tương ứng theo Phụ lục 03 của Quy chế này.

Điều 9. Quy trình đánh giá và cấp Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN

1. Tổ chức, cá nhân nộp hồ sơ trực tiếp hoặc qua bưu điện đến Chủ sở hữu hoặc Đơn vị quản lý NHCN.

2. Đơn vị quản lý NHCN tiếp nhận và thẩm định hồ sơ; tổ chức kiểm tra thực tế điều kiện sản xuất/kinh doanh đối chiếu với tiêu chí chứng nhận.

3. Trường hợp hồ sơ chưa đầy đủ, Đơn vị quản lý NHCN thông báo bổ sung một lần bằng văn bản.

4. Căn cứ kết quả thẩm định và kiểm tra thực tế, Chủ sở hữu quyết định cấp Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN; trường hợp cần thiết có thể kiểm tra thực tế trước khi quyết định.

Điều 10. Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN

1. Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN bao gồm các thông tin chủ yếu sau:

- a) Tên, địa chỉ, người đại diện của cơ sở sản xuất/kinh doanh;
- b) Danh mục sản phẩm/dịch vụ được chứng nhận;
- c) Thời hạn sử dụng;
- d) Xác nhận của Chủ sở hữu NHCN.

2. Thời hạn hiệu lực của Giấy chứng nhận là 03 năm kể từ ngày ký.

Điều 11. Gia hạn, thu hồi, sửa đổi và cấp lại Giấy chứng nhận quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận

1. Gia hạn Giấy chứng nhận

- Trước khi Giấy chứng nhận hết hạn, nếu kết quả kiểm tra, giám sát trong thời gian sử dụng trước đó không phát hiện vi phạm hoặc sai lệch chất lượng, Giấy chứng nhận được tự động gia hạn thêm một chu kỳ theo quy định, không cần đánh giá lại.

- Việc gia hạn được thực hiện trên cơ sở kết quả đánh giá định kỳ và hồ sơ kiểm soát chất lượng gần nhất.

- Trong trường hợp có thay đổi quy trình sản xuất, địa điểm, tổ chức, cá nhân cần thông báo cho chủ sở hữu NHCN bằng văn bản để chủ sở hữu NHCN tiến hành kiểm tra thực tế.

2. Thu hồi Giấy chứng nhận

Giấy chứng nhận bị thu hồi trong trường hợp:

- Không còn đáp ứng điều kiện hoặc tiêu chí chứng nhận quy định tại Quy chế;
- Sử dụng sai mục đích, sai phạm vi hoặc gây nhầm lẫn về chất lượng, nguồn gốc;
- Cung cấp sai thông tin trong hồ sơ;
- Chuyển giao quyền sử dụng NHCN cho bên thứ ba dưới bất kỳ hình thức nào;

- Vi phạm quy định của Quy chế và không khắc phục trong thời hạn được yêu cầu.

3. Sửa đổi, cấp lại Giấy chứng nhận

- Trường hợp có thay đổi thông tin hoặc phát hiện có thông tin chưa chính xác thì tổ chức, cá nhân có thể đề nghị Tổ chức quản lý sửa đổi Giấy chứng nhận;

- Trường hợp Giấy chứng nhận bị mất, hư hỏng thì tổ chức, cá nhân có thể đề nghị Tổ chức quản lý cấp lại Giấy chứng nhận.

Tổ chức, cá nhân có trách nhiệm chứng minh, giải trình căn cứ sửa đổi, cấp lại Giấy chứng nhận.

Điều 12. Kiểm tra, kiểm soát việc sử dụng NHCN

1. Chủ sở hữu NHCN có quyền kiểm tra định kỳ hoặc đột xuất.

2. Nội dung kiểm tra và tần suất kiểm tra dựa trên mức độ rủi ro và tình hình thực tế.

3. Cơ sở có trách nhiệm phối hợp và cung cấp thông tin phục vụ kiểm tra.

4. Kết quả kiểm tra là căn cứ xử lý hoặc thu hồi nếu vi phạm.

5. Việc kiểm soát chất lượng thực hiện định kỳ hoặc đột xuất theo kế hoạch được phê duyệt.

6. Phương pháp kiểm soát việc sử dụng NHCN: Phương pháp giám sát, đánh giá định kỳ và theo dõi phản hồi từ người tiêu dùng.

7. Chi phí kiểm soát: Chi phí kiểm tra, kiểm soát và duy trì việc sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận được thực hiện theo quy định của Chủ sở hữu NHCN và thông báo công khai đến các tổ chức, cá nhân sử dụng NHCN.

Điều 13. Chi phí đối với các tổ chức, cá nhân được cấp chứng nhận và quy định về việc sử dụng kinh phí.

1. Chi phí cấp Giấy chứng nhận quyền sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận; chi phí thường niên duy trì Nhãn hiệu chứng nhận và chi phí kiểm nghiệm cho việc đánh giá để được cấp giấy chứng nhận quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận và kiểm tra chất lượng định kỳ hay đột xuất trong quá trình sử dụng nhãn hiệu chứng nhận được thực hiện theo sự thoả thuận giữa Cơ quan quản lý nhãn hiệu và các tổ chức, cá nhân sử dụng nhãn hiệu trên cơ sở đảm bảo cho việc cấp Giấy chứng nhận quyền sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận, quản lý việc sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận và phải thông qua hợp đồng.

2. Kinh phí thu được do Tổ chức chứng nhận quản lý, được sử dụng một phần cho những chi phí cần thiết trong công tác quản lý nhãn hiệu chứng nhận và phục vụ công tác tuyên truyền quảng bá nhãn hiệu. Mọi chi phí được quyết toán theo chế độ tài chính quy định.

Chương IV

QUYỀN HẠN, TRÁCH NHIỆM CỦA CÁC TỔ CHỨC/CÁ NHÂN

Điều 14. Chủ sở hữu NHCN

1. Quyền hạn:

- a) Ban hành, sửa đổi Quy chế;
- b) Cấp, gia hạn, thu hồi Giấy chứng nhận;
- c) Kiểm tra, giám sát chất lượng sản phẩm/dịch vụ mang NHCN;
- d) Bảo vệ quyền và lợi ích hợp pháp của các tổ chức, cá nhân sử dụng NHCN;
- đ) Xử lý hoặc đề nghị cơ quan có thẩm quyền xử lý xâm phạm.

2. Trách nhiệm:

- a) Tuyên truyền, hướng dẫn áp dụng Quy chế;
- b) Đảm bảo công tác quản lý minh bạch, đúng pháp luật.

Điều 15. Tổ chức, cá nhân sử dụng NHCN

1. Quyền hạn:

- a) Sử dụng NHCN theo phạm vi được cấp;
- b) Được bảo vệ quyền lợi hợp pháp khi bị xâm phạm;
- c) Tham gia đóng góp ý kiến cho hoạt động phát triển NHCN.

2. Nghĩa vụ:

- a) Tuân thủ Quy chế và pháp luật liên quan;
- b) Duy trì chất lượng đúng tiêu chí chứng nhận;
- c) Chấp hành kiểm tra, kiểm soát;
- d) Nộp phí sử dụng (nếu có).

Điều 16. Hành vi vi phạm

Những hành vi sau đây được coi là vi phạm Quy chế quản lý và sử dụng NHCN:

1. Đối với Chủ sở hữu NHCN

- Cấp quyền sử dụng NHCN không đúng với điều kiện và tiêu chí sử dụng NHCN.

- Làm sai lệch thủ tục và trình tự cấp quyền sử dụng NHCN vì mục đích trục lợi cá nhân.

2. Đối với cơ sở sản xuất/kinh doanh sử dụng NHCN

- Sử dụng NHCN khi chưa được cấp Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN.

- Sử dụng NHCN cho những sản phẩm, dịch vụ không đáp ứng được các tiêu chí của sản phẩm, dịch vụ mang NHCN được quy định tại Quy chế này.

- Sử dụng mẫu NHCN không đúng với mẫu NHCN đã được Cục Sở hữu trí tuệ bảo hộ.

- Giới thiệu, quảng bá sai sự thật về NHCN và sản phẩm, dịch vụ mang NHCN.

- Chuyển nhượng quyền sử dụng NHCN cho các tổ chức, cá nhân khác dưới bất cứ hình thức nào.

Điều 17. Xử lý hành vi vi phạm

1. Tất cả các hành vi vi phạm Quy chế này đều phải được xử lý kịp thời.
2. Chủ sở hữu NHCN trực tiếp xử lý hoặc phối hợp với các cơ quan chức năng có thẩm quyền xử lý.
3. Hình thức xử lý.
 - Nhắc nhở.
 - Cảnh cáo.
 - Thu hồi Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN có thời hạn hoặc vô thời hạn.
4. Đối với các hành vi vi phạm quyền sở hữu công nghiệp nằm ngoài sự kiểm soát và xử lý của Chủ sở hữu NHCN thì được xử lý theo Luật Sở hữu trí tuệ và các văn bản khác có liên quan.

Điều 18. Giải quyết khiếu nại, tố cáo

Chủ sở hữu NHCN có trách nhiệm tiếp nhận và giải quyết mọi khiếu nại, tố cáo liên quan đến áp dụng Quy chế quản lý và sử dụng NHCN của tổ chức, cá nhân sử dụng NHCN.

**CHƯƠNG VI
ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH**

Điều 19. Tổ chức thực hiện

Chủ sở hữu NHCN, tổ chức, cá nhân sử dụng NHCN có trách nhiệm thực hiện đúng và đầy đủ các quy định của Quy chế này. Chủ sở hữu Nhãn hiệu chứng nhận chủ trì việc triển khai, hướng dẫn và giám sát thực hiện Quy chế trong phạm vi khu vực địa lý được bảo hộ; Tổ chức, cá nhân được cấp quyền sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận có nghĩa vụ phối hợp với Chủ sở hữu NHCN để đảm bảo duy trì uy tín, chất lượng và giá trị của NHCN trong suốt quá trình sử dụng.

Điều 20. Sửa đổi, bổ sung

1. Quy chế có thể được xem xét sửa đổi, bổ sung khi cần thiết nhằm đáp ứng yêu cầu quản lý và thực tiễn sản xuất, kinh doanh.
2. Mọi sửa đổi, bổ sung Quy chế này phải được Chủ sở hữu NHCN xác nhận, công bố, thông báo cho các tổ chức, cá nhân có quyền và nghĩa vụ liên quan./.

Phụ lục 01
MẪU NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN “MẬT ONG VŨ QUANG”



Phụ lục 02
MẪU ĐƠN ĐĂNG KÝ CẤP QUYỀN SỬ DỤNG NHCN

Kính gửi: Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Hà Tĩnh

Tên cơ sở/tổ chức/cá nhân:
 Địa chỉ:
 Đại diện: Chức vụ:
 Điện thoại: Email:

Đề nghị được cấp quyền sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận đối với sản phẩm/dịch vụ sau:

- Tên sản phẩm/dịch vụ:
- Địa điểm sản xuất/cung ứng:

Tài liệu kèm theo:

- Bản sao giấy tờ pháp lý của cơ sở
- Hồ sơ minh chứng tiêu chí theo yêu cầu
- Các giấy tờ liên quan khác (nếu có)

Tôi/Cơ sở xin cam kết:

1. Tuân thủ đầy đủ các quy định trong Quy chế quản lý và sử dụng NHCN;
2. Chỉ sử dụng NHCN cho các sản phẩm/dịch vụ đã được xác nhận;
3. Bảo đảm chất lượng, nguồn gốc, quy trình sản xuất phù hợp tiêu chí chứng nhận;
4. Chấp hành kiểm tra, kiểm soát chất lượng khi có yêu cầu của Chủ sở hữu NHCN;
5. Không chuyển giao quyền sử dụng hoặc làm ảnh hưởng uy tín NHCN.
6. Nộp phí sử dụng NHCN.

Chúng tôi nhận thức rằng mọi hành vi vi phạm có thể dẫn đến thu hồi quyền sử dụng NHCN “Mật ong Vũ Quang”.

....., ngày tháng năm

Người đại diện

(Ký, ghi rõ họ tên và đóng dấu)

Phụ lục 03
TIÊU CHÍ CHỨNG NHẬN VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ
CÁC TIÊU CHÍ CHỨNG NHẬN

Nhóm tiêu chí	Chỉ tiêu phải đạt	Tài liệu chứng minh	Phương pháp đánh giá	Tần suất đánh giá
Tiêu chí nguồn gốc	Sản xuất trong khu vực xác định theo bản đồ được UBND tỉnh công nhận	Bản đồ vùng sản xuất	Kiểm tra hồ sơ truy xuất; kiểm tra thực địa	Ban đầu + định kỳ hàng năm
Tiêu chí chất lượng	<p>- Cảm quan: + Màu sắc: Nâu sẫm hoặc vàng nhạt. + Mùi: Thơm đặc trưng của mật ong. + Vị: Ngọt thanh hoặc ngọt nhẹ. + Trạng thái: Lỏng sánh hoặc kết tinh.</p> <p>- Chỉ tiêu hóa lý: + Hàm lượng nước: Không quá 23%. + Hàm lượng đường khử: Không dưới 45g/100g. + Hàm lượng đường Sacaroza: Không quá 10g/100g. - An toàn thực phẩm: + Dư lượng kim loại nặng trong</p>	<p>- Phiếu đánh giá cảm quan</p> <p>- Phiếu phân tích chỉ tiêu hóa lý do đơn vị kiểm nghiệm chất lượng cung cấp.</p> <p>- Chứng nhận do cơ quan có thẩm quyền cấp</p>	<p>- Đánh giá cảm quan ngẫu nhiên bằng phương pháp chuyên gia</p> <p>- Lấy mẫu ngẫu nhiên và phân tích chéo để đánh giá độc lập tại đơn vị kiểm nghiệm chất lượng thứ ba trong trường hợp cần thiết</p> <p>- Kiểm tra chứng nhận do cơ sở sản xuất, kinh doanh cung cấp.</p>	Theo lô hoặc mùa vụ

Nhóm tiêu chí	Chỉ tiêu phải đạt	Tài liệu chứng minh	Phương pháp đánh giá	Tần suất đánh giá
	mật ong không vượt giới hạn cho phép theo quy định hiện hành. + Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong mật ong phải tuân thủ các quy định hiện hành. + Dư lượng thuốc thú y trong mật ong phải tuân thủ các quy định hiện hành.			
Quy trình kỹ thuật	Áp dụng đúng quy trình đã ban hành tại Phụ lục kèm theo	Hồ sơ ghi chép nhật ký sản xuất	Đối chiếu nhật ký sản xuất; kiểm tra công đoạn	12 tháng/lần
Tiêu chí ghi nhãn và nhận diện	Gắn Nhãn hiệu chứng nhận đúng quy định	Hồ sơ nhận diện, hình ảnh kiểm tra thực tế	Kiểm tra trực tiếp trên sản phẩm	Theo đợt lưu thông

Phụ lục 06**MẪU BIÊN BẢN KIỂM TRA VIỆC SỬ DỤNG NHCN**

Mục đích: Ghi nhận kết quả kiểm tra/kiểm soát thực tế việc sử dụng và tuân thủ tiêu chí chứng nhận.

1 THÔNG TIN CHUNG

- Thời gian kiểm tra:
- Địa điểm kiểm tra:
- Đoàn kiểm tra: (Tên + chức vụ)
- Cơ sở được kiểm tra:
- Sản phẩm/Dịch vụ mang NHCN:

2 NỘI DUNG KIỂM TRA

HƯỚNG DẪN		
Đánh giá nguồn gốc, chất lượng, quy trình...		

3 PHIẾU KẾT QUẢ PHÂN TÍCH/CHỨNG NHẬN KÈM THEO:

- Số lượng mẫu: ... / Mã mẫu: ...
- Đơn vị kiểm nghiệm/chứng nhận: ...

4 KẾT LUẬN & XỬ LÝ

- Đạt Không đạt
- Yêu cầu khắc phục (nếu có):

5 XÁC NHẬN

Trưởng đoàn kiểm tra: (ký, ghi rõ họ tên)

Đại diện cơ sở được kiểm tra: (ký, ghi rõ họ tên)

Phụ lục số 07

QUY TRÌNH KỸ THUẬT NUÔI ONG LẤY MẬT

I. GIỚI THIỆU GIỐNG ONG MẬT VŨ QUANG

Tại các xã Vũ Quang, xã Mai Hoa, xã Thượng Đức, tỉnh Hà Tĩnh, nguồn ong giống phục vụ nghề nuôi ong chủ yếu đến từ các hình thức tự nhân giống, mua giống từ địa phương và từ các tỉnh khác. Cụ thể:

- Tự nhân giống: Các hộ tận dụng ong từ đàn hiện có để nhân giống, tiết kiệm chi phí và dễ thích nghi với môi trường.

- Mua giống từ bên ngoài: Ong giống chủ yếu được mua từ các tỉnh phía Bắc như Thái Nguyên, Bắc Ninh, Lạng Sơn.

- Bắt ong từ tự nhiên: Một số hộ khai thác ong hoang dã từ rừng Vũ Quang để bổ sung đàn ong giống.

Loại ong và nguồn hoa mật: Hầu hết các cơ sở sản xuất mật ong tại Vũ Quang nuôi ong khoái (*Apis cerana*) và ong tây (*Apis mellifera*), hai giống ong phổ biến cho năng suất mật cao. Các nguồn mật chính đến từ cây cao su, keo, nhãn, bưởi, và các loài hoa dại mọc tự nhiên.

Các hộ nuôi ong tại các xã Vũ Quang, xã Mai Hoa, xã Thượng Đức chủ yếu áp dụng phương thức nuôi ong truyền thống kết hợp với các kỹ thuật hiện đại. Việc chăm sóc đàn ong được thực hiện thường xuyên, kiểm tra sức khỏe và điều kiện của tổ ong để tránh các bệnh tật. Mùa thu hoạch mật thường diễn ra vào các tháng 4-5 và 8-9 hàng năm, khi ong có mật nhiều nhất từ các loài hoa có nguồn cung dồi dào.

II. KỸ THUẬT NUÔI, CHĂM SÓC ONG MẬT

1. Lựa chọn điểm nuôi ong:

Vị trí đặt tổ là "ngôi nhà", quyết định trực tiếp đến tâm lý và khả năng làm việc của ong thợ. Một vị trí đặt chuẩn cần đáp ứng ba nhóm tiêu chí:

Vệ sinh và an toàn: Trại ong phải đặt xa khu dân cư tập trung và các chuồng trại chăn nuôi gia súc để tránh lây nhiễm vi khuẩn hoặc mùi hôi. Đặc biệt, khoảng cách an toàn với các vùng có phun thuốc bảo vệ thực vật (BVTV) phải đảm bảo **tối thiểu 500m**. Đây là ranh giới sống còn để bảo vệ đàn ong khỏi tình trạng ngộ độc hóa chất diện rộng.

Địa thế: Khu vực đặt tổ cần cao ráo, thoát nước tốt để tránh ẩm mốc vào mùa mưa, khoảng cách đặt thùng ong cần phải cách mặt đất tối thiểu 30cm. Cần có mái che hoặc bóng cây để chắn gió đại ngàn và điều hòa nhiệt độ, tránh ánh nắng gay gắt trực tiếp vào buổi chiều.

Hướng cửa tổ: Một quy tắc bất di bất dịch trong nghề ong là ưu tiên hướng **Đông hoặc Đông Nam**. Việc đón được ánh nắng buổi sáng sớm sẽ kích thích ong "thức dậy" và đi làm sớm hơn, tận dụng tối đa thời điểm hoa tiết mật nhiều nhất trong ngày.

2. Thiết kế thùng, vật tư

- Thùng ong: Sử dụng loại thùng gỗ có kích thước 45 x 25 cm. Để ong dễ nhận biết tổ của mình và chống ẩm mốc, nên sơn màu cho thùng. Mỗi thùng đặt 5 - 6 cầu ong và các thùng cách nhau ít nhất là 2m.

- Dụng cụ khác: Mũ lưới, bộ tạo chúa, bộ gắn tầng chân, lưới lọc mật, dao cắt mật, thùng quay mật...

3. Kỹ thuật thúc đẩy ong xây bánh tổ mới

Nhằm mở rộng tổ, tăng đàn, thay thế cầu cũ. Bánh tổ mới có mùi thơm kích thích ong chúa đẻ nhiều. Nên thực hiện từ đầu mùa mật từ tháng 3 – 6 và tháng 10 – 11 để đỡ tốn thức ăn.

Chọn đàn ong xây: chọn đàn ong có đông quân chủ yếu là ong non; thức ăn dự trữ nhiều; chúa đẻ khỏe, nhiều cầu nhộng; xây lưới mè và có xu hướng nói cầu.

Thực hiện: Loại bỏ lưới mè trước khi đặt tầng chân.

Chọn vị trí đặt tầng chân: mùa nắng đặt tầng chân sát thành thùng, mùa lạnh đặt vào giữa thùng; cầu tầng chân cần đặt vào giữa hai cầu tiêu chuẩn là cầu có nhiều lỗ ấu trùng lớn đang vít nắp; đặt khít với 2 cầu 2 bên; nếu đàn chỉ có một cầu đặt vào phía trong thành thùng

4. Kỹ thuật tạo chúa, chia đàn

4.1. Kỹ thuật tạo chúa

- Mục đích: Để thay thế chúa già hoặc chúa trẻ kè, bị dị tật và chia thêm cho đàn ong mới.

- Một số kỹ thuật tạo chúa:

+ Sử dụng các mũ chúa chia đàn tự nhiên: Vào tháng 3-4, nhiều đàn ong có mũ chúa chia tự nhiên, có thể lấy mũ chúa từ các đàn mạnh, có năng suất, mật cao, không bị bệnh, hiền lành để chia.

+ Cách cắt mũ chúa: Khi mũ chúa già phía dưới có màu nâu, dùng dao nhỏ cắt trên góc 1,5 – 2cm nhẹ nhàng gắn vào phần mật lồi của cầu ong đã ấn sẵn từ trước.

Mũ chúa chia đàn thường có chất lượng tốt, nhưng không chủ động về thời gian và số lượng, có lúc cần lại không có, có lúc có lại không cần, không sử dụng các mũ cha từ các đàn nhỏ, bị bệnh.

Chủ động tạo điều kiện cho đàn ong chia đàn tự nhiên: Trong giai đoạn nguồn mật, phần tự nhiên dồi dào, lựa chọn đàn ong mạnh, rút bớt cầu cũ, viện thêm nhiều cầu nhộng, cho ăn đến mức dư thừa để đàn ong xây ong đực và sẽ xây mũ chúa.

Những chúa tạo theo phương pháp này chất lượng rất tốt, nhưng khi nở không đồng đều người nuôi có kinh nghiệm mới xử lý được.

Tạo chúa chủ động kiểu cấp tạo: Bắt chúa khỏi đàn, loại bỏ 1 – 2 cầu, sau 2 – 3 ngày kiểm tra loại bỏ tất cả các mũ chúa trên bề mặt bánh tổ và mũ chúa đã vít nắp, cho đàn ong ăn 3-4 tối liên tục, 9-10 ngày sau cắt những mũ chúa đã chín để sử dụng.

4.2. Kỹ thuật chia đàn: Những đàn từ 7 cầu đông quân trở lên đều có thể chia đàn.

Chia đàn song song: Là chia 1 đàn ong ban đầu thành 2 đàn ong mới đặt song song với nhau cách đều vị trí ban đầu. Vào buổi chiều, những ngày thời tiết nắng ấm đem thùng không có ván ngăn đã vệ sinh sạch sẽ đặt cạnh đàn định chia, chia đều số cầu, số quân, số con (trúng, ấu trùng, nhộng) thức ăn về 2 đàn ong. Đặt 2 thùng ong song song với nhau về hai bên và cách vị trí đàn cũ khoảng 20 - 30 cm, cần biết rõ ong chúa ở đàn nào để giới thiệu chúa vào đàn không chúa. Quan sát ong đi làm về, nếu đàn nào về nhiều cần dịch ra xa và đặt đàn kia gần lại. Trường hợp ong vẫn về 1 đàn sau khi điều chỉnh cần đổi vị trí 2 đàn cho nhau. Chú ý nếu chia đàn sử dụng mũ chúa, khi chúa tơ đã tập bay thì không được điều chỉnh vị trí đàn chia nữa.

Chia đàn rời chỗ: Là phương pháp chia một nửa đàn ong giống như chia song song hoặc tách một phần đàn rời chuyển đến chỗ mới cách vị trí đàn cũ khoảng 1 km trở lên. Mang thùng không đặt cạnh đàn định chia. Tách 1 nửa hoặc một phần đàn với các cầu có mật vít nắp, phấn và con, quân phủ kín cầu cho vào thùng đến nơi có địa hình quang đãng. Tốt nhất nên để đàn giới thiệu mũ chúa lại, trường hợp giới thiệu mũ chúa vào đàn chuyển đi thì nên giới thiệu mũ chúa sau khi đàn ong đã được chuyển đến nơi mới.

5. Kiểm soát đàn ong

- Hàng tuần (kiểm tra nhanh)

Quan sát hoạt động cửa tổ (độ bay ra vào, ong non, dấu hiệu bệnh).

Kiểm tra nguồn thức ăn, cho bổ sung nước đường khi thiếu.

- Mỗi 7-10 ngày (kiểm tra kỹ)

Mở thùng kiểm tra khung: tình trạng chúa, mật, phấn, dấu hiệu bệnh. Ghi sổ nhật ký.

Nếu phát hiện ô vuông trống, vệt chết ấu trùng, mùi hôi hoặc nắp tổ có lỗ thủng bất thường → xử lý theo phần bệnh.

- Tháng/Quý

Thay cầu sáp cũ sau 2-3 vụ khai thác để tránh tích tụ mầm bệnh.

Điều chỉnh tầng thêm/ bớt tùy vào sức đàn (nếu ong có xu hướng tràn ra, thêm tầng mật).

Chọn lọc, thay đàn chúa nếu chúa yếu hoặc con non bất thường.

6. Kỹ thuật cho ong ăn và uống nước

6.1. Cho ong ăn bổ sung

Ong tự kiếm mật hoa và phấn hoa ngoài tự nhiên làm thức ăn dự trữ trong tổ, tại vùng đất Vũ Quang (cũ) lại có nguồn hoa tự nhiên dồi dào, do đó người nuôi ong đa số nuôi ong theo phương pháp để ong phát triển tự nhiên, tuy vậy vào thời điểm nguồn hoa tự nhiên ít hoặc thời điểm mưa rét kéo dài, để duy trì đàn ong, người nuôi ong cần tiến hành bổ sung thức ăn cho ong, nguồn thức ăn bổ sung là các loại đường, mật hoặc phấn hoa.

Khi cho ong ăn mật, đường hoặc phấn hoa bổ sung, ngowif nuôi ong tiến hành đặt thức ăn bổ sung vào máng cho ong ăn rồi đẩy vào thùng ong hoặc đặt gần thùng ong nhất có thể vào buổi tối để tránh các đàn ong tranh mật của nhau.

6.2. Cho ong uống nước

Hàng ngày ong cần một lượng nước. Trong những ngày khô hanh, nóng nực, ở những nơi không có nguồn nước sạch cần chú ý đảm bảo đủ nước sạch cho ong.

7. Chia đàn tự nhiên và biện pháp xử lý

Chia đàn tự nhiên là bản năng của loài ong nhằm duy trì và bảo toàn nòi giống.

Thời gian chia đàn: Từ tháng 3 – 4 và tháng 10 – 11, thời điểm này ngoài tự nhiên nguồn phấn hoa dồi dào.

Biện pháp xử lý: Trường hợp đàn ong chưa đủ tiêu chuẩn đã có hiện tượng chia đàn tự nhiên cần thay chúa, quay ít mật, rút bớt cầu non, vạt bớt mũ chúa, chống nóng cho đàn ong

8. Ong bốc bay và biện pháp xử lý

Bốc bay là việc ong chúa và toàn thể đàn ong bỏ tổ bay đi nơi mới. Đó là bản năng bảo tồn nòi giống. Ong thường bốc bay vào tháng 7 – 9 do thiếu thức ăn, nắng, nóng di chuyển từ vùng thấp.

Xử lý đàn ong chuẩn bị bốc bay: Đóng cửa ra vào, mở cửa sổ (có lưới thép); vít kín các khe hở; gần tối kiểm tra tìm nguyên nhân và xử lý ngay; nhốt chúa kịp thời, thêm cầu có nhông, loại bỏ cầu sâu, vệ sinh sạch sẽ.

Xử lý đàn ong đã bốc bay: Tung cát, đất vụn, nước,.. buộc khăn áo vào sàn khua vào đám ong để cản đường cho chúng tụm lại để bắt; dùng nón vọt bắt để vào nơi thoáng mát; kiểm tra thùng để tìm nguyên nhân và có biện pháp xử lý; chiều tối nên chuyển đến địa điểm thích hợp

8. Một số bệnh thường gặp ở ong

8.1. Bệnh thối ấu trùng châu Âu (Thối ấu trùng tuổi nhỏ):

Do loại vi khuẩn gây ra, làm thối ấu trùng từ 3-5 ngày tuổi; Khi bị màu sắc của ấu trùng thay đổi từ màu trắng sang màu trắng đục, sau đó mấy ngày, càng đậm hơn. ấu trùng bị doãng ra, mềm nhũn, sau đó thối rữa. Nếu đàn ong bị bệnh nặng, khi mở thùng ong ra thấy có mùi chua. Ong trong đàn hầu hết là ong già, đen, do ấu trùng bị thối nên không có lớp ong non kế tiếp;

Điều trị: sử dụng 1 trong những loại thuốc kháng sinh sau:

– Pha 1 gam (1 lọ) Streptomycin trong 2 lít nước đường cho 20 cầu ong/tối, cho ăn 3 tối liên tục;

– Pha 1 triệu đơn vị Eromyxin trong 2 lít nước đường cho 20 cầu ong/tối, cho ăn 3 tối liên tục.

Lưu ý: hạn chế dùng kháng sinh/trường hợp bắt buộc phải liên hệ thú y, ghi chép kỹ để đáp ứng kiểm tra an toàn thực phẩm.

8.2. Bệnh ấu trùng túi (bệnh nhon đầu): Do 1 loại vi rút gây ra. Khi bị bệnh toàn bộ cơ thể ấu trùng bị biến dạng như một cái túi, phía trên nhọn, phía dưới chứa một chất lỏng trong suốt, có màu hơi vàng; ấu trùng chết không có mùi chua.

Điều trị: Thay chúa cũ bằng mũ chúa khỏe hoặc nhốt chúa 7-10 ngày, nhằm làm gián đoạn sản sinh ấu trùng ong; Rũ bớt cầu ong bệnh, để ong phủ đầy các mặt cầu. Nếu đàn ong yếu quá, thì nhập các đàn yếu lại với nhau; Cho ăn liên tục 3-4 ngày, hoặc chuyển đàn ong bị bệnh đến nguồn hoa mới.

III. KỸ THUẬT THU HOẠCH VÀ BẢO QUẢN SẢN PHẨM MẬT ONG

1. Thời điểm thu hoạch mật

Thời điểm thu hoạch Mật ong được thu hoạch chủ yếu vào các tháng 4-5 và 8-9 hằng năm, khi hoa rùng và các loài cây trồng (như nhãn, vải, cam, bưởi) đang nở rộ, cung cấp nguồn mật dồi dào.

Chỉ thu hoạch khi bánh tổ đã được ong vít nắp (đóng màng sáp) hơn 90% bề mặt khung. Đây là dấu hiệu mật đã được ong quạt gió để bay bớt hơi nước, đạt độ đậm đặc tiêu chuẩn.

Chọn ngày nắng ráo. Tránh ngày mưa hoặc độ ẩm cao vì mật dễ bị nhiễm ẩm ngược, gây chua và lên men.

Thời gian trong ngày: Sáng sớm hoặc chiều muộn khi hoạt động của ong ổn định.

2. Chuẩn bị dụng cụ

- Máy quay mật ly tâm (Inox).
- Dao cắt vít nắp chuyên dụng (đảm bảo độ sắc).
- Thùng chứa, khay hứng, rây lọc mật (2 lớp lọc).

3. Thao tác kỹ thuật

- Người nuôi mở tổ ong, cắt bỏ phần nắp tổ để thu mật. Các tổ ong được đưa vào máy quay ly tâm để tách mật, đảm bảo thu hoạch được lượng mật tối đa mà không làm hỏng tổ ong.

- Rũ ong: Sử dụng quạt nhẹ hoặc thao tác rung tay dứt khoát để ong rời khỏi khung. Hạn chế dùng khói; nếu dùng, chỉ sử dụng khói nhẹ từ vật liệu tự nhiên để tránh làm mật bị ám mùi.

- Cắt vít nắp: Dùng dao sắc hớt nhẹ lớp sáp vít nắp từ dưới lên trên. Thao tác cần khéo léo để không làm vỡ các ô lỗ (ô tổ), giúp ong dễ dàng tái sử dụng khung.

- Quay ly tâm: Đặt khung cân đối vào máy. Nguyên tắc: Tăng tốc từ từ - Quay đều - Giảm tốc chậm. Việc này giúp mật văng sạch mà không làm gãy bánh tổ sáp.

- Trả khung: Nhanh chóng trả khung đã quay mật về lại tổ để ong dọn dẹp sáp thừa và tiếp tục chu kỳ lấy mật mới.

4. Xử lý, lọc, kiểm soát độ ẩm, diệt men

Mật ong sau khi quay ly tâm vẫn còn chứa các tạp chất như mảnh sáp, chân ong, bọt khí và đặc biệt là các loại nấm men tự nhiên. Nếu không được xử lý đúng cách, mật dễ bị lên men, sủi bọt và nhanh chóng xuống cấp về hương vị. Quy trình xử lý, lọc và diệt men là "chặng đua cuối" để đảm bảo mật ong Vũ Quang có thể bảo quản được từ 2 đến 3 năm mà vẫn giữ nguyên chất lượng.

- Quy trình lọc và loại bỏ tạp chất:

+ Lọc là bước đầu tiên để đảm bảo độ trong của mật. Tuy nhiên, kỹ thuật lọc cần sự cân bằng giữa độ sạch và việc giữ lại các giá trị đặc trưng:

Hệ thống lọc phân tầng: Mật cần đi qua 2 lớp rây. Lớp thô (5–10 mm) loại bỏ các mảnh sáp lớn và dị vật; lớp mịn (200–400 μm) giúp loại bỏ các cặn nhỏ li ti.

Bảo tồn phấn hoa: Đây là điểm mấu chốt. Không nên lọc quá mịn (siêu lọc) vì sẽ loại bỏ các hạt phấn hoa tự nhiên. Phấn hoa không chỉ là nguồn dinh dưỡng quý giá mà còn là bằng chứng khoa học giúp truy xuất nguồn gốc nguồn hoa rừng đặc trưng của Vũ Quang trong các phân tích kiểm định.

+ Kiểm soát độ ẩm và kỹ thuật giảm nước chủ động

Độ ẩm (hàm lượng nước) là kẻ thù của bảo quản.

Phương pháp lắng tự nhiên: Mật sau khi quay được để lắng trong các thùng inox thực phẩm cao khoảng 1m ở nhiệt độ phòng trong 48–72 giờ. Quá trình này giúp bọt khí nổi lên trên và các tạp chất còn sót lại lắng xuống đáy, giúp mật trong hơn.

- Hạ thủy phần chủ động: Trong trường hợp thu hoạch vào mùa ẩm hoặc mật chưa đạt độ chín hoàn hảo, cần sử dụng buồng sấy có luồng khí ẩm lưu thông. Quy tắc cốt lõi là không để nhiệt độ vượt quá 40°C. Việc gia nhiệt quá cao sẽ làm biến đổi enzyme, mất mùi thơm đặc trưng và tăng hàm lượng HMF (một chất chỉ thị mật ong đã bị biến chất).

- Kỹ thuật diệt men và ổn định sản phẩm

Nấm men có sẵn trong mật ong sẽ hoạt động mạnh nếu gặp điều kiện độ ẩm phù hợp. Để diệt men mà không làm hỏng mật, có thể áp dụng các phương pháp:

Gia nhiệt nhẹ: Sử dụng phương pháp Tyndall (gia nhiệt ngắt quãng) hoặc siêu âm. Các công nghệ hiện đại này giúp ức chế nấm men mà vẫn bảo toàn được các vitamin và khoáng chất nhạy cảm với nhiệt độ.

Lưu ý: Việc lạm dụng nhiệt để làm mật trong đặc hơn là sai lầm kỹ thuật, dẫn đến việc mật bị "cháy", có mùi khét và mất hết giá trị dược tính.

Kiểm tra chất lượng trước khi đóng gói (KCS)

- Trước khi đưa vào chai lọ, mật phải trải qua bước kiểm định cuối cùng:

Độ thủy phân mục tiêu: Phải đạt dưới 23% theo tiêu chuẩn quốc gia (TCVN TCVN 12605:2019).

Công cụ hỗ trợ: Người nuôi nên trang bị khúc xạ kế cầm tay (Hygrometer/Refractometer) để kiểm tra độ ẩm tại chỗ một cách chính xác thay

vì chỉ dựa vào cảm tính. Đối với các lô hàng xuất khẩu hoặc bán vào siêu thị, cần gửi mẫu kiểm tra tại các phòng Lab để phân tích các chỉ số về đường, kháng sinh và phân hoa.

5. Đóng gói, bảo quản

Sản phẩm mật ong dù có chất lượng tốt đến đâu nhưng nếu đóng gói sơ sài, nhãn mác thiếu thông tin và bảo quản không đúng cách sẽ làm mất đi 50% giá trị thương mại. Khâu đóng gói không chỉ là bao bì, mà là lớp "giáp" bảo vệ độ tinh khiết, đồng thời là phương tiện truyền tải câu chuyện thương hiệu của vùng rừng núi Vũ Quang đến tay người tiêu dùng.

Vật liệu chứa đựng mật ong ảnh hưởng trực tiếp đến quá trình biến đổi hóa học của sản phẩm:

Ưu tiên chất liệu: Sử dụng chai thủy tinh trung tính là lựa chọn tối ưu cho các dòng mật cao cấp vì tính thẩm mỹ và khả năng không phản ứng với axit hữu cơ trong mật. Nếu dùng chai nhựa, bắt buộc phải là nhựa thực phẩm (Food-grade, nhựa PET nguyên sinh) để đảm bảo an toàn.

Kỹ thuật rót mật: Chai lọ phải được rửa sạch, tiệt trùng và để khô hoàn toàn. Việc làm ấm chai trước khi rót có thể giúp mật chảy đều, giảm bọt khí và hạn chế hiện tượng kết tinh sớm trong quá trình lưu kho.

Để duy trì hương vị và màu sắc của mật ong Vũ Quang theo thời gian, cần tuân thủ các điều kiện:

Điều kiện lý tưởng: Mật ong rất nhạy cảm với nhiệt độ và ánh sáng. Cần bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp (ánh nắng làm mật bị sẫm màu và tăng hàm lượng HMF).

Quản trị nhiệt độ:

* Ngắn hạn: Nhiệt độ phòng ổn định.

* Dài hạn: Nếu có điều kiện, bảo quản dưới 10°C là môi trường lý tưởng nhất để ức chế mọi hoạt động của nấm men và giữ được enzyme tự nhiên lâu nhất. Cần tránh sự biến động nhiệt độ lớn (nóng lạnh đột ngột) vì sẽ thúc đẩy quá trình kết tinh.