

## XÁC LẬP QUYỀN SỞ HỮU TRÍ TUỆ NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN “BA KHÍA - CÀ MAU”

Nguyễn Thị Mỹ, Tô Thảo Đăng

Trung tâm Thông tin và Ứng dụng Khoa học Công nghệ, Sở Khoa học và Công nghệ Cà Mau

Ý thức được tầm quan trọng của việc xác lập quyền sở hữu trí tuệ (SHTT) đối với các sản phẩm có thể mạnh của địa phương, thời gian qua, Sở Khoa học và Công nghệ (KH&CN) Cà Mau đã triển khai nhiều chương trình, dự án hỗ trợ các sản phẩm đặc sản, đặc thù của tổ chức, doanh nghiệp trên địa bàn trong việc xây dựng, bảo hộ và phát triển các đối tượng SHTT. Mới đây, dự án: “Xây dựng nhãn hiệu chứng nhận ba khía - Cà Mau” do Trung tâm Thông tin và Ứng dụng Khoa học Công nghệ thuộc Sở KH&CN Cà Mau thực hiện thuộc chương trình “Xây dựng bảo hộ và quản lý phát triển cho các sản phẩm đặc thù và đặc sản ở địa phương” tại 4 huyện: Ngọc Hiển, Năm Căn, Phú Tân, Đầm Dơi đã được nghiệm thu và đánh giá cao.

**B**a khía là loài giáp xác sống ở rừng ngập mặn, hình dáng tương tự như con cua nhưng nhỏ hơn. Với diện tích rừng ngập mặn khoảng 64.000 ha, trải dài từ đông sang tây, bán đảo Cà Mau có sản lượng ba khía nhiều nhất vùng Nam Bộ. Tuy nhiên chỉ có ba khía Rạch Gốc của huyện Ngọc Hiển là ngon và nổi tiếng nhất. Tương truyền, trung tuần tháng 10 âm lịch hàng năm là “ngày hội” của ba khía rừng ngập mặn khi chúng bỗng dưng rời khỏi hang bò lên chang đước, lá mắm nhiều không biết bao nhiêu mà kể. Hiện tượng này xuất hiện trong 3 ngày, sau đó chúng rời đi, hẹn ngày “hội ngộ” năm sau cũng vào thời gian và địa điểm nhất định. Ba khía có thể chế biến thành nhiều món ăn như nướng, luộc, nấu canh, rang me..., nhưng ngon nhất và hấp dẫn nhất là ba khía



Ba khía muối - đặc sản của Cà Mau đang được nhiều người ưa chuộng.

muối. Muối ba khía cũng là một nghệ thuật vì phải vừa ăn, không mặn, không nhạt. Nếu muối mặn thì thịt bị xăng, còn muối nhạt thì mau búng. Nhờ có mùi vị đậm đà, đặc trưng riêng..., các món ăn dân dã chế biến từ con ba khía đã trở thành đặc sản nổi tiếng của vùng sông nước Cà Mau. Đặc biệt, năm 2020, nghề muối ba khía Ngọc Hiển (Cà Mau) đã được Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch cấp Giấy chứng nhận Di sản văn hóa phi vật thể cấp quốc gia. Để phát triển thương hiệu ba khía trên thị trường, giữ gìn và phát huy giá trị truyền thống làng nghề, góp phần quảng bá, kích cầu du lịch, nâng cao thu nhập cho người dân địa phương, năm 2021, Sở KH&CN đã đề xuất nhiệm vụ Xây dựng nhãn hiệu chứng nhận “Ba khía - Cà Mau” vào Chương trình Phát triển tài sản trí tuệ tỉnh Cà Mau. Theo đó, dự án: “Xây dựng nhãn hiệu chứng nhận Ba khía - Cà Mau” do Trung tâm Thông tin và Ứng dụng KH&CN chủ trì được thực hiện trong thời gian 15 tháng (9/2021-12/2022), thuộc Chương trình Xây dựng bảo hộ và quản lý phát triển cho các sản phẩm đặc thù và đặc sản ở địa phương.

### **Bảo hộ nhãn hiệu chứng nhận “Ba khía - Cà Mau”**

Triển khai thực hiện dự án, Trung tâm Thông tin và Ứng dụng KH&CN đã chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan xây dựng và hoàn thiện 4 quy chế, 1 quy trình phục vụ quản lý và khai thác nhãn hiệu chứng nhận “Ba khía -

Cà Mau”. Các quy chế, quy trình bao gồm: quy chế quản lý và sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Ba khía - Cà Mau”; quy chế cấp và thu hồi quyền sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Ba khía - Cà Mau”; quy chế kiểm tra, kiểm soát việc sử dụng nhãn hiệu chứng nhận “Ba khía - Cà Mau”; quy chế cấp và sử dụng tem mang nhãn hiệu chứng nhận “Ba khía - Cà Mau” và quy trình khai thác, chế biến sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận “Ba khía - Cà Mau”.

Nhãn hiệu chứng nhận “Ba khía - Cà Mau” đã được Cục Sở hữu trí tuệ cấp văn bằng bảo hộ theo Quyết định số 94579/QĐ-SHTT ngày 25/10/2022 về việc cấp Giấy chứng nhận đăng ký nhãn hiệu, có hiệu lực 10 năm tính từ ngày 18/02/2022. Chủ sở hữu nhãn hiệu chứng nhận “Ba khía - Cà Mau” là Chi cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng tỉnh Cà Mau theo Công văn số 493/UBND-KGVX ngày 27/01/2022 của UBND tỉnh Cà Mau về việc trao quyền sở hữu và cho phép sử dụng địa danh của địa phương để đăng ký bảo hộ nhãn hiệu chứng nhận. Sản phẩm mang nhãn hiệu chứng nhận gồm: ba khía tươi và ba khía muối.

Để đảm bảo chất lượng đầu ra và nâng cao giá trị cạnh tranh trên thị trường đối với nhãn hiệu chứng nhận “Ba khía - Cà Mau”, dự án không chỉ xác lập thành công quyền sở hữu công nghiệp đối với nhãn hiệu chứng nhận “Ba khía - Cà Mau” mà còn xây dựng

được hệ thống văn bản quản lý đầy đủ, cụ thể, phù hợp với tình hình thực tế tại địa phương và góp phần giữ vững, nâng cao giá trị cho sản phẩm “Ba khía - Cà Mau”.

Mặc dù đã xây dựng và phát triển thành công nhãn hiệu chứng nhận cho sản phẩm ba khía, tuy nhiên để duy trì và phát triển nhãn hiệu chứng nhận “Ba khía - Cà Mau” đòi hỏi cần có sự tham gia tích cực từ các sở/ban/ngành của tỉnh, các tổ chức hội nghề nghiệp, hiệp hội và các cơ quan quản lý tại địa phương, phải làm sao để quan trọng của việc xây dựng thương hiệu cho sản phẩm địa phương. Đồng thời, chính người dân phải được nâng cao kiến thức về quy trình khai thác, sản xuất và chế biến; ứng dụng tiến bộ khoa học kỹ thuật, các tiêu chuẩn chất lượng, truy xuất nguồn gốc sản phẩm. Để xây dựng và phát triển nhãn hiệu chứng nhận “Ba khía - Cà Mau” thiết nghĩ một số giải pháp đồng bộ cần phải được triển khai gồm:

*Đối với Chi cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng:* Là chủ sở hữu nhãn hiệu chứng nhận, với vai trò, vị trí, chức năng, nhiệm vụ của mình, Chi cục cần tiếp tục phối hợp với các đơn vị có liên quan tăng cường hoạt động quảng bá, xúc tiến thương mại, tìm kiếm thị trường, nâng cao giá trị sản phẩm, nâng cao thu nhập cho người dân khai thác và kinh doanh sản phẩm ba khía; tiếp tục phối hợp



Hội thảo góp ý cho việc xây dựng nhãn hiệu chứng nhận “Ba khía - Cà Mau”.

với các đơn vị có liên quan quản lý chặt chẽ các thành viên sử dụng nhãn hiệu chứng nhận, đảm bảo thực hiện đúng các quy chế, quy trình đã ban hành nhằm đảm bảo các sản phẩm đồng đều, ổn định về chất lượng, đáp ứng nhu cầu của khách hàng và giữ vững thương hiệu “Ba khía - Cà Mau”; vận hành mô hình quản lý và điều chỉnh cho phù hợp với thực tế; tăng cường công tác truyền thông, giới thiệu sản phẩm ba khía trên một số trang thông tin điện tử để mọi người biết đến sản phẩm “Ba khía - Cà Mau” nhiều hơn.

*Đối với Sở KH&CN tỉnh Cà Mau:* Thường xuyên mở các cuộc hội thảo, lớp tập huấn để tuyên truyền, phổ biến kiến thức, nâng cao nhận thức về SHTT cho doanh nghiệp và người dân trong vùng triển khai dự án; có phương án hỗ trợ, xây dựng và phát triển các tài sản trí tuệ đã được bảo hộ; nghiên cứu và ứng dụng quy trình công nghệ để nâng cao

năng suất, chất lượng sản phẩm ba khía muối, góp phần đưa nhãn hiệu chứng nhận “Ba khía - Cà Mau” phát triển ổn định và bền vững. Đồng thời hướng dẫn doanh nghiệp và người dân có liên quan đến sản xuất và kinh doanh sản phẩm ba khía tham gia các chương trình hỗ trợ phát triển tài sản trí tuệ; tham gia đề án truy xuất nguồn gốc, sàn giao dịch thương mại điện tử, chương trình khuyến công, khuyến nông, sản phẩm OCOP... để nâng cấp, phát triển sản phẩm đảm bảo chất lượng, mang đặc trưng lợi thế của địa phương, đáp ứng yêu cầu tiêu dùng trong nước và xuất khẩu, góp phần nâng cao đời sống người dân và bảo tồn những giá trị truyền thống, tạo dựng được một thương hiệu đặc trưng của tỉnh Cà Mau. Bên cạnh đó, Sở cần quan tâm hỗ trợ doanh nghiệp khai thác hiệu quả kênh thương mại điện tử để thích ứng với chuyển đổi số; hỗ trợ doanh nghiệp mở rộng kênh tiêu thụ ra thị trường quốc tế, kết nối thương

mại, giới thiệu sản phẩm ba khía đến các quốc gia châu Á có nền ẩm thực tương đồng.

*Đối với cơ sở sản xuất kinh doanh:* Các doanh nghiệp cần xây dựng hình ảnh, bao bì, nhãn mác; thực hiện đầy đủ các chứng nhận chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc; khai thác hiệu quả các nhãn hiệu đã xây dựng được, tạo niềm tin đối với khách hàng; nghiên cứu, phát triển và đổi mới sản phẩm từ ba khía, nhằm mở rộng nhu cầu và đa dạng hóa sản phẩm kết hợp phục vụ du lịch để nâng cao giá trị ba khía và các sản phẩm khác từ ba khía của tỉnh Cà Mau.

Ngoài ra, các sở/ngành liên quan trong tỉnh cần có sự phối hợp tích cực với các đơn vị chủ chốt trên trong việc đẩy mạnh công tác phát triển, thương mại hóa sản phẩm ba khía; hướng đến phát triển du lịch kết hợp với tìm hiểu văn hóa bản địa, đưa sản phẩm ba khía trở thành quà tặng đặc sản; kết hợp du lịch với phát triển nghề chế biến ba khía..., góp phần phát triển kinh tế, hướng đến gìn giữ, bảo vệ nguồn tài nguyên thiên nhiên và sản vật của Cà Mau ✍