

Phụ lục 04. Quy định chi tiết hoạt động kiểm soát chỉ dẫn địa lý cà phê Đắk Hà
(Ban hành kèm theo Quyết định số: /QĐ-UBND ngày tháng năm 2024 của Ủy ban nhân dân huyện Đắk Hà)

1. Phạm vi áp dụng

Quy định trách nhiệm và quyền hạn của các tổ chức, các nhân trong hoạt động kiểm soát chỉ dẫn địa lý cà phê Đắk Hà; Quy định về nội dung, trình tự, thủ tục và hướng dẫn thực hiện công tác kiểm tra, kiểm soát việc sử dụng chỉ dẫn địa lý cà phê Đắk Hà nhằm đảm bảo nguồn gốc, chất lượng và danh tiếng của chỉ dẫn địa lý cà phê Đắk Hà được bảo hộ. Góp phần đảm bảo quyền và lợi ích của người sản xuất, tiêu dùng khi sử dụng sản phẩm cà phê Đắk Hà.

2. Giải thích từ ngữ

Trong Quy định này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

a) *Kiểm soát của Cơ quan quản lý*: Là hoạt động kiểm tra, giám sát của cơ quan quản lý nhà nước nhằm đảm bảo chất lượng và nguồn gốc sản phẩm của các tổ chức, cá nhân được trao quyền sử dụng chỉ dẫn địa lý. Hoạt động kiểm soát được thực hiện theo kế hoạch kiểm soát chỉ dẫn địa lý được Ủy ban nhân dân huyện Đắk Hà thống nhất ban hành. Hình thức kiểm soát được thực hiện thông qua Tổ kiểm soát. Tổ kiểm soát do Ủy ban nhân dân huyện Đắk Hà quyết định thành lập.

b) *Kế hoạch kiểm soát chỉ dẫn địa lý cà phê Đắk Hà*: là nội dung chi tiết về các yếu tố kiểm soát, công cụ kiểm soát, phương thức kiểm soát, tần suất kiểm soát, quy trình kiểm soát, phân định vai trò kiểm soát giữa cơ quan quản lý chỉ dẫn địa lý, các tổ chức, cá nhân sử dụng chỉ dẫn địa lý.

c) *Kiểm soát của tổ chức tập thể*: Là hoạt động kiểm soát của tổ chức tập thể (Hội, hiệp hội, HTX,...) nhằm đảm bảo chất lượng và nguồn gốc sản phẩm của các thành viên trong việc sử dụng chỉ dẫn địa lý cà phê Đắk Hà cho các sản phẩm đăng ký sử dụng.

d) *Kiểm soát của tổ chức, cá nhân sử dụng*: là hoạt động tự kiểm tra, giám sát, theo dõi về giám sát, theo dõi về hoạt động sử dụng chỉ dẫn địa lý của tổ chức, cá nhân được cấp quyền sử dụng chỉ dẫn địa lý cà phê Đắk Hà trong việc đảm bảo các yêu cầu đối với việc sử dụng chỉ dẫn địa lý cà phê Đắk Hà cho các sản phẩm đăng ký sử dụng.

- Tổ chức, cá nhân được sử dụng chỉ dẫn địa lý tự thực hiện trong quá trình sản xuất, sơ chế, chế biến, thương mại sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý cà phê Đắk Hà. Hồ sơ tự kiểm soát là cơ sở để cơ quan quản lý, tổ chức tập thể thực hiện các hoạt động kiểm soát theo kế hoạch kiểm soát.

- Khuyến khích các tổ chức, cá nhân sử dụng chỉ dẫn địa lý áp dụng hình thức kiểm soát chéo lẫn nhau việc tuân thủ các quy định liên quan đến chỉ dẫn địa lý.

3. Quy định về các nội dung kiểm soát

Căn cứ Quy chế quản lý và sử dụng chỉ dẫn địa lý cà phê “Đăk Hà” cho sản phẩm cà phê của huyện Đăk Hà, tỉnh Kon Tum. Theo đó, các nội dung kiểm soát bao gồm:

- a) Kiểm soát sự tuân thủ các yêu cầu bắt buộc về quy trình kỹ thuật
- b) Kiểm soát về nguồn gốc sản phẩm
- c) Kiểm soát chất lượng sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý
- d) Kiểm soát việc sử dụng dấu hiệu chỉ dẫn địa lý trong hoạt động thương mại và các nội dung khác có liên quan.

5. Công cụ sử dụng trong kiểm soát chỉ dẫn địa lý

- a) Công cụ kiểm soát về quy trình kỹ thuật:
 - Tổ chức, cá nhân phải lập Sổ nhật ký theo dõi sản xuất, sơ chế, chế biến sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý cà phê Đăk Hà (nội dung chi tiết tại Phụ lục 4.3, Phụ lục 4.3) để theo dõi từng lô sản xuất. Đây là tài liệu để cơ quan quản lý chỉ dẫn địa lý tiến hành kiểm tra và đánh giá.
 - Tổ chức, cá nhân có thể lồng ghép Sổ nhật ký vào các hồ sơ theo dõi quy trình sản xuất, chế biến có sẵn như: hồ sơ theo dõi VietGap, 4C, Utz, Fairtrade...
- b) Công cụ để kiểm soát và truy xuất nguồn gốc
 - Bản đồ khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý cà phê Đăk Hà
 - Mã số sản phẩm là công cụ, cũng như dấu hiệu để truy xuất nguồn gốc của sản phẩm. Mã số sẽ được đặt trên sản phẩm khi đưa ra thị trường;
 - Mã số sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý sẽ được các tổ chức, cá nhân tự thiết lập (mã số, mã vạch, mã QR,...) nhằm đồng bộ cơ sở dữ liệu theo dõi tại đơn vị sản xuất;
 - Mã số sản phẩm đáp ứng khả năng kiểm tra được nguồn gốc của lô hàng, đơn vị sản xuất và có hồ sơ theo dõi tại đơn vị sản xuất nhằm phục vụ công tác kiểm tra, kiểm soát khi cần thiết.
- c) Công cụ kiểm soát về chất lượng
 - Kiểm soát đặc điểm cảm quan (hình dáng, màu sắc, mùi, vị...): được thực hiện bởi chuyên gia đánh giá chất lượng do cơ quan quản lý chỉ dẫn địa lý mời tham gia Tổ kiểm soát để đánh giá chất lượng sản phẩm. Yêu cầu về tiêu chuẩn chuyên gia, nguyên tắc tổ chức và hình thức đánh giá sẽ được cụ thể trong kế hoạch kiểm soát định kỳ/đột xuất;

- Kiểm soát các chỉ tiêu lý, hóa: căn cứ phiếu kết quả phân tích chỉ tiêu lý, hóa của sản phẩm tại các tổ chức độc lập có pháp nhân, năng lực chuyên môn hoặc các cơ sở phân tích được cơ quan quản lý chỉ dẫn địa lý chỉ định.

d) Công cụ kiểm soát sử dụng dấu hiệu chỉ dẫn địa lý

- Tham chiếu quy định tại Điều 9, Quy chế quản lý và sử dụng chỉ dẫn địa lý “Đăk Hà” cho sản phẩm cà phê của huyện Đăk Hà, tỉnh Kon Tum.

- Quy định về ghi nhãn hàng hóa theo Nghị định 111/2021/NĐ-CP, Nghị định 43/2017/NĐ-CP và Thông tư 05/2019/TT-BKHCN và các văn bản sửa đổi, bổ sung, thay thế (nếu có)

6. Phương pháp kiểm tra, đánh giá trong kiểm soát chỉ dẫn địa lý

a) Hoạt động kiểm tra, kiểm soát về quy trình kỹ thuật sản xuất, chế biến, chất lượng cảm quan, sử dụng mã số sản phẩm, nhãn hàng hóa được thực hiện thông qua hình thức nhật ký ghi chép và quan sát thực tế.

b) Trong trường hợp cần thiết, khi có dấu hiệu vi phạm, khiếu nại thì hoạt động kiểm tra, đánh giá các yếu tố về chất lượng sẽ dùng phương pháp đánh giá chuyên gia (đối với chỉ tiêu chất lượng cảm quan), phân tích chỉ tiêu lý hóa (đối với chỉ tiêu chất lượng lý, hóa).

7. Quy định chi tiết về hoạt động kiểm soát và công cụ kiểm soát

7.1. Quy định kiểm soát kỹ thuật sản xuất

a) *Yêu cầu bắt buộc về quy trình sản xuất:*

- *Giống:* giống cà phê vối (Robusta), bao gồm các giống TR4, TR5, TR6, TR7, TR8, TR9, TR 11 và các giống được cho phép trồng trên địa bàn huyện Đăk Hà.

- *Quy trình trồng, chăm sóc, thu hái:* Thu hái thủ công (bằng tay), hái chọn quả bằng cách dùng ngón tay hái từng quả hay từng chùm quả chín, không được tuốt cành, không bứt cả chùm trái lẫn lá và cành cây nhỏ. Sản phẩm thu hoạch phải đạt từ 90% quả chín trở lên và tỷ lệ tạp chất không quá 0,5%; Đợt thu hoạch cuối vụ cũng phải đạt tỷ lệ quả chín trên 80%, tạp chất không quá 1%. Đối với đợt cuối, cần có biện pháp loại bỏ quả xanh, quả sâu, quả lép, đảm bảo tỷ lệ quả chín từ 90% trở lên, tạp chất không quá 1% trước khi đưa vào chế biến.

- *Điều kiện sơ chế, bảo quản:*

+ Cà phê quả sau khi thu hoạch phải được chuyên chở kịp thời về cơ sở sơ chế, chế biến. Nếu chế biến ướt không để quá 24 giờ. Nếu chế biến khô phơi trên sân bê tông hoặc sân đất nện, vải bạt, độ dày không quá 30 cm và thường xuyên cào đảo, phải có phương tiện che mưa.

+ Phương tiện vận chuyển và bao bì đựng cà phê quả phải sạch, không nhiễm phân bón, hóa chất... Trường hợp không vận chuyển hay chế biến kịp thời cà phê phải được đổ trên nền khô ráo, thoáng mát và không được đổ đồng dày quá 30 cm và phải cào đảo thường xuyên.

- *Quy trình sơ chế, chế biến, đóng gói sản phẩm:* Kiểm tra máy móc, trang thiết bị so với công nghệ đăng ký.

b) Phương pháp kiểm tra, kiểm soát:

- Thông qua tổ công tác (Tổ kiểm soát) được Ủy ban nhân dân huyện Đắk Hà thành lập nhằm thực hiện nhiệm vụ kiểm tra, đánh giá sự tuân thủ trong việc sử dụng chỉ dẫn địa lý cà phê Đắk Hà của các tổ chức, cá nhân được cấp Giấy chứng nhận quyền sử dụng.

- Hình thức kiểm soát: Quan sát thực tế; Kiểm tra Sổ nhật ký theo dõi sản xuất, sơ chế, chế biến sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý cà phê Đắk Hà; Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy phép thành lập/hoạt động (nếu là tổ chức) đối với ngành nghề phù hợp; Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện sản xuất, kinh doanh theo quy định;

7.2. Kiểm soát về nguồn gốc của sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý

a) Yêu cầu bắt buộc về nguồn gốc:

- Sản phẩm cà phê nhân được sản xuất, sơ chế từ nguồn nguyên liệu quả cà phê trong khu vực chỉ dẫn địa lý được bảo hộ;

- Đối với cà phê chế biến (cà phê hạt rang, cà phê bột và cà phê tinh) yêu cầu tỷ lệ nguyên liệu cà phê Đắk Hà đem vào chế biến không nhỏ hơn 70%.

b) Phương pháp kiểm tra, kiểm soát:

- Kiểm tra thông tin về diện tích, khối lượng cà phê sản xuất đối với tổ chức, cá nhân trực tiếp trồng cà phê được cấp quyền sử dụng; Hợp đồng thu mua cà phê đối với tổ chức, cá nhân sơ chế, chế biến sản phẩm cà phê Đắk Hà theo khối lượng thu mua.

- Hình thức kiểm tra: Đối chiếu sản lượng sản xuất, thu mua, sản lượng đăng ký và sản lượng sử dụng chỉ dẫn địa lý cà phê Đắk Hà.

7.3. Kiểm soát chất lượng sản phẩm cuối cùng

a) Nguyên tắc kiểm tra chất lượng sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý:

- Nguyên tắc hậu kiểm: Tổ chức kiểm tra khi tổ chức, cá nhân được trao quyền sử dụng chỉ dẫn địa lý bán sản phẩm ra thị trường (sản phẩm đã được đóng bao bì, gắn nhãn mác theo quy định); Đối với sản phẩm đóng gói bằng vật liệu kín có thể

thực hiện theo cả nguyên tắc hậu kiểm và nguyên tắc kiểm tra trước (tổ chức kiểm tra trước khi sản phẩm được đóng gói).

- Trong trường hợp cần thiết, khi có dấu hiệu vi phạm, khiếu nại, không đồng thuận về kết quả kiểm soát của Tổ kiểm soát thì hoạt động kiểm tra, đánh giá các yếu tố về chất lượng sẽ dùng phương pháp đánh giá chuyên gia (đối với chỉ tiêu chất lượng cảm quan), phân tích chỉ tiêu lý, hóa (đối với chỉ tiêu chất lượng lý, hóa).

b) Yêu cầu bắt buộc về chất lượng sản phẩm: Quy định chi tiết tại Điều 4; Quy chế quản lý và sử dụng chỉ dẫn địa lý “Đăk Hà” cho sản phẩm cà phê của huyện Đăk Hà, tỉnh Kon Tum.

c) Công cụ kiểm tra

- Đối với hoạt động kiểm tra của tổ chức tập thể: là các chuyên gia, người có chuyên môn, kinh nghiệm được Tổ chức tập thể (Hội, HTX,...) chỉ định;

- Đối với hoạt động kiểm soát của đơn vị quản lý: Thông qua Tổ kiểm soát do Ủy ban nhân dân huyện Đăk Hà thành lập để thực hiện theo kế hoạch kiểm soát;

-Việc lấy, gửi mẫu sản phẩm để phân tích chất lượng ở các cơ quan phân tích có chức năng và đủ điều kiện phân tích đối với sản phẩm cà phê chỉ thực hiện khi có sự không thống nhất về kết quả kiểm tra của đơn vị kiểm tra và tổ chức, cá nhân bị kiểm tra.

7.4. Kiểm soát việc sử dụng dấu hiệu chỉ dẫn địa lý trên bao bì, nhãn hàng hóa

a) Yêu cầu đối với sử dụng dấu hiệu chỉ dẫn địa lý: Quy định chi tiết tại Điều 9; Quy chế quản lý và sử dụng chỉ dẫn địa lý “Đăk Hà” cho sản phẩm cà phê của huyện Đăk Hà, tỉnh Kon Tum.

b) Nội dung kiểm tra:

- Đánh giá về nội dung, quy cách của nhãn hàng hóa, bao bì của tổ chức, cá nhân so với Quy định;

- Kiểm tra về việc tuân thủ ghi thông tin trên bao bì, nhãn hàng hóa;

c) Công cụ kiểm tra: Kiểm tra thực tế, đối chiếu với các quy định về ghi nhãn, sử dụng dấu hiệu chỉ dẫn địa lý cà phê Đăk Hà tại mục a.

8. Quy định về Tổ chức kiểm soát

a) Phòng Kinh tế và Hạ tầng là đơn vị chủ trì, phối hợp với Phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn xây dựng kế hoạch kiểm soát, thành lập Tổ kiểm tra, kiểm soát chỉ dẫn địa lý trình Ủy ban nhân dân huyện Đăk Hà phê duyệt (định kỳ/đợt xuất); Phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn chủ trì xây dựng nội dung, yêu cầu kiểm soát đối với các nội dung theo chức năng nhiệm vụ quản lý của phòng

(quy trình sản xuất, quản lý chất lượng...); cử công chức tham gia Tổ kiểm soát chỉ dẫn địa lý và hoạt động thanh tra, kiểm tra liên ngành liên quan đến chỉ dẫn địa lý cà phê Đắk Hà khi Phòng Kinh tế và Hạ tầng và các đơn vị liên quan đề xuất.

b) Tổ kiểm soát của tập thể: Tổ chức bộ máy để thực hiện hoạt động kiểm soát của tổ chức tập thể đối với các hội viên. Tổ kiểm soát của tổ chức tập thể phối hợp với phòng chuyên môn của huyện, UBND xã, trị trấn xây dựng kế hoạch kiểm soát định kỳ. Tham gia vào hoạt động kiểm soát đối với chỉ dẫn địa lý cà phê Đắk Hà theo kế hoạch kiểm soát do Ủy ban nhân dân huyện phê duyệt.

c) Thành viên tham gia Tổ kiểm soát phải có kinh nghiệm và chuyên môn phù hợp với nội dung kiểm tra, đảm bảo tính độc lập, khách quan trong hoạt động kiểm soát. Thành viên tham gia tổ kiểm soát gồm đại diện của Phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Phòng Kinh tế và Hạ tầng, Trung tâm dịch vụ nông nghiệp huyện và cán bộ, chuyên gia am hiểu về nội dung kiểm tra, kiểm soát. Tổ kiểm soát từ 3-7 người.

9. Quy định về trình tự, thủ tục kiểm soát

9.1. Hoạt động kiểm soát của Cơ quan quản lý

a) Kiểm soát định kỳ

Hoạt động này bao gồm cả việc kiểm tra hoạt động kiểm soát của Tổ chức tập thể, các tổ chức, cá nhân sử dụng chỉ dẫn địa lý cà phê Đắk Hà và mức độ chấp hành các quy định về sử dụng chỉ dẫn địa lý của các tổ chức, cá nhân sử dụng chỉ dẫn địa lý cà phê Đắk Hà. Hoạt động kiểm soát được thực hiện theo kế hoạch kiểm soát được Ủy ban nhân dân huyện Đắk Hà thống nhất về nội dung, phương án tiến hành kiểm tra, kiểm soát. Hoạt động kiểm soát được thực hiện 1 lần/1 năm. Yêu cầu nội dung, phương pháp kiểm tra, kiểm soát được quy định tại Phụ lục 4.1.

b) Kiểm tra, kiểm soát đột xuất

Hoạt động kiểm tra đột xuất được thực hiện trong những trường hợp sau:

- Có dấu hiệu nghi ngờ về nguồn gốc, chất lượng sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý của các tổ chức, cá nhân sử dụng chỉ dẫn địa lý;
- Phát hiện hành vi vi phạm hoặc nhận được thông tin khiếu nại tố cáo có hành vi vi phạm việc sử dụng chỉ dẫn địa lý được quy định trong Quy chế sử dụng chỉ dẫn địa lý “Đắk Hà” cho sản phẩm cà phê của huyện Đắk Hà, tỉnh Kon Tum.

9.2. Hoạt động kiểm soát của Tổ chức tập thể (Hội, HTX,...)

Tổ chức tập thể kiểm soát tuân thủ Quy chế sử dụng chỉ dẫn địa lý “Đắk Hà” cho sản phẩm cà phê của huyện Đắk Hà, tỉnh Kon Tum. bao gồm:

- Kiểm tra, kiểm soát hoạt động của các thành viên;
- Phối hợp với cơ quan quản lý kiểm tra định kỳ hoặc đột xuất khi được yêu cầu.

- Tổ chức tập thể tiến hành kiểm tra, kiểm soát các thành viên ít nhất 1 lần/năm. Tỷ lệ số thành viên thực hiện kiểm tra, kiểm soát không nhỏ hơn 30%.

9.3. Hoạt động kiểm soát của tổ chức, cá nhân sử dụng

Tổ chức, cá nhân được cấp Giấy chứng nhận quyền sử dụng chỉ dẫn địa lý bắt buộc phải tổ chức kiểm soát cơ sở, bao gồm những yêu cầu chính:

- Theo dõi khu vực sản xuất, nguồn gốc sản phẩm, ghi chép, theo dõi toàn bộ hoạt động trong sản xuất, sơ chế, chế biến, đóng gói và thương mại sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý theo mẫu Phụ lục 4.3, Phụ lục 4.4 hoặc sổ sách theo dõi tương đương (hồ sơ theo dõi VietGap, 4C, Utz, Fairtrade...);

- Theo dõi việc sử dụng dấu hiệu sản phẩm trên nhãn hàng hóa theo đúng quy định trong hoạt động thương mại, lưu thông hàng hóa;

- Kiểm soát, đánh giá cảm quan, phân tích chất lượng sản phẩm khi phát hiện dấu hiệu nghi ngờ.

9.4. Trình tự, thủ tục tiến hành kiểm tra, kiểm soát của Cơ quan quản lý

❖ Đối với kiểm tra định kỳ

Bước 1: Phòng Kinh tế và Hạ tầng là đơn vị chủ trì, phối hợp với Phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đề xuất thành lập Đoàn kiểm tra (Tổ kiểm soát) theo kế hoạch kiểm soát đã được Ủy ban nhân dân huyện huyện Đắk Hà phê duyệt;

Bước 2: Thành lập đoàn kiểm tra (tối thiểu 03 người) và thông báo Kế hoạch kiểm tra đến các tổ chức, cá nhân sử dụng chỉ dẫn địa lý ít nhất là 07 ngày trước khi thực hiện.

Bước 3: Kiểm tra, đánh giá việc thực hiện yêu cầu kỹ thuật, nguồn gốc, chất lượng sản phẩm, việc sử dụng nhãn hàng hóa, bao bì của các tổ chức, cá nhân sử dụng chỉ dẫn địa lý;

Bước 4: Kết quả kiểm tra sẽ được lập thành văn bản và thông báo đến tổ chức, cá nhân được kiểm tra một bản.

Kết quả kiểm tra nếu phát hiện có sai sót thì đoàn khuyến nghị chấn chỉnh, khắc phục theo quy định; trường hợp cá nhân, tổ chức không thống nhất, chưa đồng thuận với kết quả kiểm tra, đoàn kiểm tra thực hiện Bước 5;

Bước 5: Lập biên bản và lưu giữ bằng chứng những lỗi được cho là vi phạm (hình ảnh, nhân chứng...), lấy mẫu sản phẩm..., niêm phong mẫu để kiểm nghiệm sản phẩm (đối với lỗi liên quan đến chất lượng), báo cáo phòng Kinh tế và Hạ tầng xem xét xử lý hoặc đề nghị Ủy ban nhân dân huyện huyện Đắk Hà xem xét hỗ trợ xử lý.

Bước 6: Ủy ban nhân dân huyện huyện Đắk Hà xem xét quyết định xử lý theo quy định của Quy chế quản lý và sử dụng chỉ dẫn địa lý cả phê Đắk Hà đã ban hành và các quy định khác của nhà nước có liên quan.

❖ Đối với kiểm tra đột xuất

Bước 1: Tổ chức đoàn kiểm tra khi có dấu hiệu nghi ngờ vi phạm hoặc thông tin khiếu nại tố cáo;

Bước 2: Đoàn kiểm tra kiểm tra thực tế đối với các yếu tố có dấu hiệu vi phạm;

Trình tự kiểm tra đột xuất tiếp tục thực hiện từ Bước 3 đến Bước 6 như trường hợp kiểm tra định kỳ.

9.5. Lấy mẫu giám định về chất lượng

Trong quá trình kiểm tra, đánh giá trường hợp có nghi ngờ về chất lượng hoặc không thống nhất về kết quả đánh giá, đoàn kiểm tra sẽ tiến hành lấy mẫu tem, mẫu nhãn hàng hoá, mẫu sản phẩm... chỉ dẫn địa lý cà phê Đắk Hà của tổ chức, cá nhân, để gửi cơ quan chức năng phân tích chất lượng. Trình tự lấy mẫu giám định chất lượng như sau:

a) Lấy mẫu ngẫu nhiên, số lượng đủ để phân tích các chỉ tiêu cần kiểm tra. Mẫu lấy được chia làm 03 đơn vị: 01 đơn vị gửi đi phân tích, 02 đơn vị lưu (tại cơ quan kiểm tra và tại nơi tổ chức, cá nhân được lấy mẫu).

b) Mẫu sau khi lấy phải được niêm phong có chữ ký của tổ chức, cá nhân được lấy mẫu, người nhận mẫu và lập biên bản lấy mẫu.

c) Mẫu phải được gửi đến cơ quan phân tích chất lượng có đủ pháp nhân, năng lực thử nghiệm.

d) Tổ chức, cá nhân được lấy mẫu phải chi trả khoản kinh phí lấy mẫu và phân tích mẫu nếu sản xuất, kinh doanh sản phẩm không đảm bảo mức chất lượng theo quy định.

đ) Đoàn kiểm tra có trách nhiệm thông báo kết quả phân tích cho tổ chức, cá nhân.

10. Triển khai thực hiện

1. Phòng Kinh tế và Hạ tầng được giao chức năng, nhiệm vụ tham mưu hoạt động sở hữu trí tuệ có trách nhiệm chủ trì, phối hợp với các phòng, đơn vị trực thuộc và các cơ quan, tổ chức, cá nhân có liên quan tổ chức triển khai và theo dõi, kiểm tra quá trình thực hiện; định kỳ hàng tháng, quý, năm hoặc đột xuất báo cáo lãnh đạo Ủy ban nhân dân kết quả triển khai thực hiện.

2. Lãnh đạo các phòng, Chủ tịch UBND xã/thị trấn có trách nhiệm tổ chức triển khai tới các công chức, viên chức, người lao động trong phạm vi quản lý của mình. Tổ chức thực hiện theo quy định tại Điều 19, Điều 20, Điều 21 của Quy chế quản lý và sử dụng được UBND huyện ban hành.

11. Kinh phí thực hiện

Kinh phí thực hiện được đảm bảo từ nguồn kinh phí sự nghiệp khoa học và công nghệ; các nguồn tài trợ, hỗ trợ của tổ chức, cá nhân hoặc của chương trình, dự án hỗ trợ phát triển tài sản trí tuệ; các khoản thu phí, lệ phí theo quy định của pháp luật.

12. Tổ chức thực hiện và chế độ báo cáo

Kết thúc đợt kiểm tra, trưởng đoàn kiểm tra có trách nhiệm báo cáo tình hình, kết quả và những đề xuất kiến nghị với Cơ quan kiểm soát chất lượng để tổng hợp báo cáo Cơ quan quản lý chỉ dẫn địa lý theo định kỳ hoặc báo cáo đột xuất theo yêu cầu.

Phụ lục 4.1. Quy định về các yếu tố kiểm soát đối với chỉ dẫn địa lý cà phê Đắk Hà

Các yếu tố được quy định như sau:

a) Dấu « x » là : phải tổ chức kiểm soát

b) Dấu (*) là : chỉ kiểm soát khi có dấu hiệu vi phạm hoặc có tranh chấp, khiếu nại

Yếu tố phải kiểm soát	Kiểm soát của tổ chức, cá nhân (tự kiểm soát)	Kiểm soát của tổ chức tập thể (kiểm soát nội bộ)	Kiểm soát của cơ quan quản lý
1. Giống			
- Các giống cà phê Robusta	x	x	x
2. Điều kiện về khu vực địa lý			
- Vị trí sản xuất	x	x	x
- Đặc điểm về đất trồng	x	x	
3. Quy trình chăm sóc			
- Hướng dẫn kỹ thuật	x	x	x
4. Quy trình thu hái			
- Quy định về quả thu hái	x		
- Kỹ thuật thu hái	x	x	
- Thời điểm thu hái	x		
- Tỷ lệ quả chín	x	x	x
5. Quy định về sơ chế, bảo quản			
- Kỹ thuật phơi, sấy khô	x		
- Hình thức bảo quản	x	x	
6. Kỹ thuật chế biến			
- Công nghệ chế biến	x	x	x

Yếu tố phải kiểm soát	Kiểm soát của tổ chức, cá nhân (tự kiểm soát)	Kiểm soát của tổ chức tập thể (kiểm soát nội bộ)	Kiểm soát của cơ quan quản lý
- Nguồn gốc nguyên liệu	x	x	
- Hình thức bao gói	x	x	x
7. Sử dụng nhãn hàng hóa, mã số	x	x	x
8. Chất lượng cà phê		(*)	(*)
- <i>Cà phê nhân</i>			
+ Hình dáng, kích thước	x	x	x
+ Màu sắc	x	x	x
+ Tỷ lệ tạp chất	x	x	x
+ Tỷ lệ hạt khuyết tật, hạt nhân đen	x	x	x
+ Độ ẩm	x	x	x
+ Hàm lượng cafein	(*)	(*)	(*)
+ Hàm lượng protein thô			(*)
+ Hàm lượng đường			(*)
+ Hàm lượng cacbon hydrat hòa tan			(*)
+ Hàm lượng chất béo			(*)
+ Hàm lượng xơ thô			(*)
+ Hàm lượng tro			(*)
+ Hàm lượng các chất hòa tan trong nước	(*)	(*)	(*)

Yếu tố phải kiểm soát	Kiểm soát của tổ chức, cá nhân (tự kiểm soát)	Kiểm soát của tổ chức tập thể (kiểm soát nội bộ)	Kiểm soát của cơ quan quản lý
- Cà phê hạt rang, cà phê bột và cà phê tinh			
+ Độ đồng đều, màu sắc	x	x	x
+ Mùi, vị	x	x	x
+ Độ ẩm	x	x	x
+ Hàm lượng cafein	(*)	(*)	(*)
+ Hàm lượng protein thô			(*)
+ Hàm lượng đường			(*)
+ Hàm lượng cacbon hydrat hòa tan			(*)
+ Hàm lượng chất béo			(*)
+ Hàm lượng xơ thô			(*)
+ Hàm lượng tro			(*)
+ Hàm lượng các chất hòa tan trong nước	(*)	(*)	(*)

Phụ lục 4.2: Nội dung và kế hoạch kiểm soát chỉ dẫn địa lý cà phê Đắk Hà

Mã (ĐTT: Điểm tuần thủ)	Nội dung cần kiểm soát	Giá trị mục tiêu	TKS TCTT ĐVQL:	TKS: Tự kiểm soát TCTT: Kiểm soát của TC tập thể ĐVQL: Kiểm soát của đơn vị quản lý	Tần suất tối thiểu	Người thực hiện kiểm soát	Phương pháp kiểm soát	Tài liệu đối chứng Tài liệu chứng thực
ĐTT1	Vùng địa lý	Xác định vùng sản xuất cà phê nằm trong khu vực địa lý được bảo hộ	TKS	Hộ trồng/ diện tích trồng nằm trong vùng địa lý	Tại thời điểm trồng	Nhà SX	Tài liệu Bằng mắt	Danh sách các xã thuộc vùng Chỉ dẫn địa lý cà phê Đắk Hà
			TCTT	Kiểm tra nhật ký của hộ sản xuất, sổ theo dõi của tổ chức thu mua	30% các nhà SX	Tổ chức tập thể	Tài liệu Bằng mắt	
			ĐVQL	Kiểm tra nhật ký của hộ sản xuất của hộ/ sổ theo dõi của tổ chức thu mua, chế biến được cấp quyền.	50% cơ sở được cấp quyền sử dụng/năm	Tổ kiểm soát	Tài liệu Bằng mắt	
ĐTT2	Giống và tiêu chuẩn giống	Giống Robusta, giống đem trồng đảm bảo chất lượng;	TKS	Sử dụng giống theo đúng Bản mô tả CDDL Cà phê Đắk Hà	Tại thời điểm trồng	Nhà SX	Tài liệu Bằng mắt	Quy trình chọn giống Nhật ký SX Hóa đơn mua cà phê giống hoặc chứng minh nguồn gốc
			KSNB	Kiểm tra tài liệu và bằng mắt về giống được sử dụng (đối với tổ chức, cá nhân có trồng mới).	30% các nhà SX	Tổ chức tập thể	Tài liệu	
			ĐVQL	Kiểm tra tài liệu và bằng mắt về giống, hom giống được sử dụng.	Hỗ trợ kỹ thuật	Tổ kiểm soát	Tài liệu	
ĐTT3	Mật độ, khoảng cách trồng và kích	Theo tiêu chuẩn ngành số 10TCN 478:2001 Quy trình kỹ thuật trồng, chăm sóc và thu hoạch cà phê	TKS	Sự tuân thủ mật độ, khoảng cách trồng	Tại thời điểm trồng	Nhà SX	Tài liệu Bằng mắt	Nhật ký SX
			KSNB	Kiểm tra bằng mắt và tài liệu về mật độ, khoảng cách trồng	30% các nhà SX	Tổ chức tập thể	Tài liệu Bằng mắt	

	thước hổ, cây che bóng	với	ĐVQL	Kiểm tra bằng mắt và tài liệu về mật độ trồng	Hỗ trợ kỹ thuật	Cán bộ kỹ thuật ¹	Tài liệu Bảng mắt	
ĐTT4	Chăm sóc	•Làm cỏ •Tạo bồn, tạo bậc thang dần •Bón phân •Tưới nước •Tạo hình	TKS	Sự tuân thủ kỹ thuật chăm sóc	Chu kỳ chăm sóc	Nhà SX	Tài liệu Bảng mắt	Nhật ký SX
			KSNB	Kiểm tra bằng mắt và tài liệu về sự tuân thủ kỹ thuật và chăm sóc	30% các nhà SX	Tổ chức tập thể	Tài liệu Bảng mắt	
			ĐVQL	Kiểm tra bằng mắt và tài liệu về sự tuân thủ kỹ thuật và chăm sóc	Hỗ trợ kỹ thuật	Cán bộ kỹ thuật	Tài liệu Bảng mắt	
ĐTT5	Phòng trừ sâu bệnh hại	•Các loại sâu, bệnh gây hại trên cây cà phê	TKS	Ghi chép về Phòng trừ sâu bệnh hại	Chu kỳ chăm sóc	Nhà SX	Tài liệu	Nhật ký SX
			KSNB	Kiểm tra bằng mắt và tài liệu về sự tuân thủ phương pháp Phòng trừ sâu bệnh hại.	30% các nhà SX	Tổ chức tập thể	Tài liệu Bảng mắt	
			ĐVQL	Kiểm tra bằng mắt và tài liệu về sự tuân thủ phương pháp Phòng trừ sâu bệnh hại.	Hỗ trợ kỹ thuật	Cán bộ kỹ thuật	Tài liệu Bảng mắt	
ĐTT6	Thu hoạch	- Kỹ thuật thu hoạch: Thu hái thủ công (bằng tay), hái chọn quả/hay từng chùm quả chín, không được tuốt cành, không bứt cả chùm trái	TKS	Tuân thủ điều kiện và kỹ thuật thu hái đã định	Khi thu hoạch	Nhà SX	Bảng mắt	Nhật ký SX
			KSNB	Kiểm tra bằng mắt về điều kiện và thực hành hái cà phê trên thực địa	30% các nhà SX	Tổ chức tập thể	Bảng mắt	

¹ Cán bộ khuyến nông/trồng trọt/bảo vệ thực vật

		lẫn lá và cành cây nhỏ. - Sản phẩm quả đưa vào chế biến: tỷ lệ quả chín > 90% Tập chất < 0,5%	ĐVQL	Kiểm tra bằng mắt về điều kiện và thực hành hái cà phê trên thực địa	50% cơ sở được cấp quyền sử dụng/năm	Tổ kiểm soát	Bảng mắt	
ĐTT7	Bảo quản cà phê tươi	Thời gian bảo quản Vận chuyển Bao bì	TKS	Tuân thủ điều kiện và kỹ thuật bảo quản đã định	Sau khi thu hoạch	Nhà SX	Bảng mắt	Nhật ký SX
			KSNB	Kiểm tra bằng mắt về điều kiện và thực hành bảo quản cà phê trên thực địa	30% các nhà SX	Tổ chức tập thể	Bảng mắt	
			ĐVQL	Kiểm tra bằng mắt về điều kiện và kỹ thuật bảo quản cà phê	50% cơ sở được cấp quyền sử dụng/năm	Tổ kiểm soát	Bảng mắt Hồ sơ	
ĐTT8	Công nghệ chế biến	- Công nghệ sử dụng; - Hồ sơ đủ điều kiện sản xuất; - Tiêu chuẩn cơ sở	TKS	Tuân thủ điều kiện và kỹ thuật cho chế biến	Trong quá trình chế biến	Nhà SX	Bảng mắt	Nhật ký sản xuất, chế biến
			KSNB	Kiểm tra bằng mắt về điều kiện sản xuất, chế biến	30% các nhà SX	Tổ chức tập thể	Bảng mắt, Hồ sơ cơ sở đủ điều kiện VSATTP	
			ĐVQL	Kiểm tra bằng mắt về điều kiện và kỹ thuật bảo quản cà phê	50% cơ sở được cấp quyền sử dụng/năm	Tổ kiểm soát	Bảng mắt Hồ sơ	

ĐTT9	Nguồn gốc nguyên liệu	- Hồ sơ theo dõi nguồn gốc sản phẩm; - Tỷ lệ sử dụng	TKS	- Sản phẩm có nguồn gốc từ khu vực được bảo hộ; - Có khả năng truy xuất nguồn gốc	Hồ sơ theo dõi quá trình sử dụng nguyên liệu	Nhà SX	Hồ sơ	Nhật ký theo dõi sản xuất, chế biến
			KSNB	- Sản phẩm có nguồn gốc từ khu vực được bảo hộ; - Có khả năng truy xuất nguồn gốc; - Kiểm tra chép thông tin từ hồ	30% các nhà SX	Tổ chức tập thể	Bảng mắt, Hồ sơ cơ sở đủ điều kiện vệ sinh	
			ĐVQL	Kiểm tra bằng mắt và hồ sơ theo dõi nguồn gốc	50% cơ sở được cấp quyền sử dụng/năm	Tổ kiểm soát	Bảng mắt; Hồ sơ	
ĐTT10	Hình thức bao gói, sử dụng nhãn hàng hóa	- Chất lượng cảm quan và lý hóa sản phẩm sử dụng; - Quy cách sử dụng dấu hiệu chỉ dẫn địa lý theo quy định	TKS	- Tuân thủ điều kiện về sản phẩm được sử dụng CDĐL, - Sử dụng dấu hiệu nhận diện đúng quy định	Trong quá trình chế biến	Nhà SX	Bảng mắt, Kiểm định	Nhật ký chế biến
			KSNB	Kiểm tra bằng mắt, Chuyên gia, Lấy mẫu khi cần thiết (liên quan đến chất lượng)	30% các nhà SX	Tổ chức tập thể	Bảng mắt, Ý kiến chuyên gia, phân tích	
			ĐVQL	Kiểm tra bằng mắt, ý kiến tổ kiểm soát, hội đồng đánh giá, phiếu kết quả	50% cơ sở được cấp quyền sử dụng/năm	Tổ kiểm soát	Bảng mắt Hồ sơ, Phiếu kết quả	

Phụ lục 4.3: Nhật ký theo dõi sản xuất của nông hộ

Trang 01 – trang bìa

*Dấu treo của Tổ chức
tập thể/đơn vị liên kết*

SỔ HỒ SƠ Chỉ dẫn địa lý cà phê Đắk Hà

Đơn vị được cấp quyền :.....

Tên người đại diện:

Mã số :

Giấy chứng nhận cấp quyền số :.....

Địa chỉ :

Điện thoại :

Ngày cấp sổ :

Đối tượng:

- ☐ Thành viên Tổ chức tập thể (Hội, HTX,...)
- ☐ Hộ tham gia liên kết với doanh nghiệp
- ☐ Khác.....

I. Thông tin về các vườn trồng cà phê

Họ và tên hộ trồng:.....Thửa số.....Mã số (nếu có):.....

Số thửa	Địa chỉ vườn	Diện tích (m ²)	Sản lượng (tấn)	Năm trồng	Số cây cà phê trong vườn (cây)	Số cây che bóng (cây)	Các nguồn nước	Quyền sử dụng đất (có/không)
1								
2								
3								
4								
....								

II. Nhật ký sản xuất

1. Phân bón

Ngày	BÓN PHÂN						Ghi chú
	Loại phân	Thành phần	Số lượng (kg)	Diện tích bón (m ²)	Số ô thửa	Nguồn gốc phân bón	

2. Sử dụng thuốc bảo vệ thực vật

Ngày	SỬ DỤNG THUỐC BVTV						Ghi chú
	Tên nhãn hiệu thuốc	Mục đích sử dụng	Khối lượng (lít hoặc kg)	Diện tích sử dụng (m ²)	Số ô thửa	Nguồn gốc thuốc bảo vệ thực vật	

3. Hoạt động chăm sóc

Ngày	Hoạt động (cắt cành, ghép cành, làm cỏ, đào bồn...)	Diện tích (m ²)	Số ô thửa	Ngày	Hoạt động (cắt cành, ghép cành, làm cỏ, đào bồn...)	Diện tích (m ²)	Số ô thửa	Ghi chú

4. Hoạt động thu hoạch

Ngày	Khối lượng quả tươi (kg)	Diện tích (m ²)	Số ô thửa	Phương pháp hái	Tỷ lệ quả chín	Dụng cụ vận chuyển, bao gói	Thời gian sơ chế/bán quả	Địa điểm sơ chế/người mua quả	Ký nhận của người sơ chế/người mua

5. Hoạt động sơ chế tại hộ

Ngày	Khối lượng quả tươi (kg)	Phương pháp sơ chế (khô, ướt, nửa ướt)	Phương pháp làm khô (phơi/sấy/kết hợp)	Khối lượng thóc thu được (kg)	Phương pháp đóng bao/bảo quản cà phê thóc	Hình thức (lưu kho/bán ngay)	Mã số lô hàng

6. Hoạt động thương mại cà phê thóc

Ngày	Khối lượng bán (kg)	Mã số lô hàng	Hình thức đóng gói (túi/ ròi, ghi nhãn/không ghi nhãn)	Người/đơn vị mua hàng (tên, địa chỉ, số điện thoại)	Ký nhận	
					Người mua	Người bán

Phụ lục 4.4: Nhật ký theo dõi sơ chế, chế biến cà phê Đắk Hà

Trang 01 – trang bìa

*Dấu treo của Tổ chức
tập thể/đơn vị liên kết*

SỔ HỒ SƠ HOẠT ĐỘNG SƠ CHẾ - CHẾ BIẾN
Chỉ dẫn địa lý cà phê Đắk Hà

Đơn vị được cấp quyền :.....
Tên người đại diện:
Mã số :
Giấy chứng nhận cấp quyền số :.....
Địa chỉ :
Điện thoại :
Ngày cấp sổ :

1. Theo dõi đầu vào cà phê tươi (*áp dụng đối với cơ sở có thu mua quả tươi*)

Ngày nhập	Khối lượng quả tươi (kg)	Nguồn gốc (tên hộ/phiếu nhập kho)	Phương pháp sơ chế (uớt, nửa uớt)	Phương pháp làm khô (phơi/sấy/kết hợp)	Khối lượng thóc thu được (kg)	Độ ẩm (%)	Phương pháp đóng bao/ bảo quản cà phê thóc	Hình thức (lưu kho/bán ngay)	Mã số lô hàng

2. Theo dõi đầu vào cà phê thóc (*áp dụng cho cơ sở sơ chế, chế biến cà phê nhân, cà phê rang xay*)

Ngày nhập	Khối lượng cà phê thóc (kg)	Nguồn gốc (tên hộ/phiếu nhập kho/mã lô hàng)	Phương pháp làm khô bổ sung (phơi/sấy/kết hợp)	Khối lượng thóc thu được (kg)	Hình thức (lưu kho/phân loại ngay)	Phương pháp đóng bao/ bảo quản cà phê thóc	Mã số lô hàng

3. Theo dõi chế biến cà phê nhân (áp dụng cho cơ sở sơ chế, chế biến cà phê nhân, cà phê rang xay)

Ngày chế biến	Khối lượng cà phê thóc (kg)	Nguồn gốc (tên hộ/phiếu nhập kho/mã lô hàng)	Khối lượng chế biến (kg)	Khối lượng nhân thu được (kg) (chỉ theo dõi loại nguyên hạt)			Phương pháp đóng bao/ bảo quản cà phê thóc	Mã số lô hàng
				Loại...	Loại...	Loại....		

4. Theo dõi thương mại cà phê thóc, cà phê nhân (áp dụng cho cơ sở sơ chế, chế biến cà phê nhân, cà phê rang xay)

Ngày	Khối lượng bán (kg)	Mã số lô hàng	Hình thức đóng gói (túi/ rời, ghi nhãn/không ghi nhãn)	Người/đơn vị mua hàng (tên, địa chỉ, số điện thoại)	Phiếu xuất kho	Hợp đồng

5. Theo dõi chế biến cà phê rang xay

Ngày chế biến	Khối lượng cà phê nhân (kg)	Nguồn gốc (tên hộ/phiếu nhập kho/mã lô hàng)	Khối lượng chế biến thành phẩm (kg)	Khối lượng nhân thu được (kg) (cà phê rang, cà phê bột, tinh)			Phương pháp đóng bao/ bảo quản cà phê thóc	Mã số lô hàng chế biến
				Loại...	Loại...	Loại....		

6. Theo dõi hoạt động đóng gói

Ngày đóng gói	Mã số lô hàng chế biến	Loại và khối lượng sản phẩm đóng gói (kg) (cà phê rang, cà phê bột, cà phê tinh)			Phương pháp đóng bao/ bảo quản cà phê chế biến	Mã số lô hàng thành phẩm
		Loại...	Loại...	Loại....		