

Số: /QĐ-UBND

Tuyên Quang, ngày tháng 4 năm 2026

QUYẾT ĐỊNH

**Phê duyệt Bộ nhận diện thương hiệu dùng chung
cho sản phẩm Mật ong Bạc Hà chất lượng cao
trên địa bàn tỉnh Tuyên Quang**

CHỦ TỊCH ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH TUYỀN QUANG

Căn cứ Luật Tổ chức chính quyền địa phương ngày 16 tháng 6 năm 2025;
Căn cứ Luật Sở hữu trí tuệ ngày 29 tháng 11 năm 2005; Luật sửa đổi, bổ sung
một số điều của Luật Sở hữu trí tuệ ngày 19 tháng 6 năm 2009; Luật sửa đổi,
bổ sung một số điều của Luật Kinh doanh bảo hiểm, Luật Sở hữu trí tuệ ngày 14
tháng 6 năm 2019; Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Sở hữu trí tuệ ngày
16 tháng 6 năm 2022; Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Sở hữu trí tuệ
ngày 10 tháng 12 năm 2025;

Căn cứ Nghị định số 65/2023/NĐ-CP ngày 23 tháng 8 năm 2023 của Chính
phủ quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật Sở hữu trí tuệ về sở
hữu công nghiệp;

Căn cứ Thông tư số 03/2021/TT-BKHCN ngày 11 tháng 6 năm 2021 của
Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ về việc Quản lý Chương trình phát triển
tài sản trí tuệ đến năm 2030;

Căn cứ Thông tư số 09/2024/TT-BKHCN ngày 27 tháng 12 năm 2024 của
Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ ban hành Quy định quản lý nhiệm vụ khoa
học và công nghệ cấp tỉnh, cấp cơ sở có sử dụng ngân sách nhà nước;

Căn cứ Quyết định số 1181/QĐ-UBND ngày 16 tháng 9 năm 2024 của Chủ
tịch Ủy ban nhân dân tỉnh Hà Giang Phê duyệt triển khai thực hiện nhiệm vụ
KH&CN “Ứng dụng giải pháp khoa học và công nghệ nâng cao chất lượng sản
phẩm và phát triển chỉ dẫn địa lý “Mèo Vạc” cho sản phẩm Mật ong bạc hà của
tỉnh Hà Giang”; Quyết định số 641/QĐ-UBND ngày 28 tháng 4 năm 2025 của
Chủ tịch Ủy ban nhân dân tỉnh Hà Giang về việc điều chỉnh đơn vị thực hiện và
Chủ nhiệm chủ trì nhiệm vụ: Ứng dụng giải pháp Khoa học và Công nghệ nâng
cao chất lượng sản phẩm và phát triển chỉ dẫn địa lý “Mèo Vạc” cho sản phẩm
Mật ong bạc hà của tỉnh Hà Giang; Quyết định số 454/QĐ-UBND ngày 12 tháng
8 năm 2025 của Chủ tịch Ủy ban nhân dân tỉnh Tuyên Quang về việc điều chỉnh
một số nội dung thực hiện nhiệm vụ khoa học và công nghệ;

Căn cứ Kế hoạch số 115/KH-UBND ngày 08 tháng 4 năm 2024 của Ủy ban nhân dân tỉnh kế hoạch triển khai thực hiện một số giải pháp nâng cao giá trị thương hiệu và chất lượng sản phẩm Mật ong bạc hà trên địa bàn tỉnh Hà Giang giai đoạn 2024 - 2025;

Theo đề nghị của Giám đốc Sở Khoa học và Công nghệ.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Phê duyệt Bộ nhận diện thương hiệu dùng chung cho sản phẩm Mật ong Bạc hà chất lượng cao trên địa bàn tỉnh Tuyên Quang.

(Có Phụ lục kèm theo).

Điều 2. Giao Sở Khoa học và Công nghệ

Tổ chức quản lý, khai thác, hướng dẫn sử dụng hiệu quả Bộ nhận diện thương hiệu dùng chung cho sản phẩm Mật ong Bạc hà chất lượng cao trên địa bàn tỉnh Tuyên Quang; báo cáo Chủ tịch Ủy ban nhân dân tỉnh kết quả thực hiện theo quy định.

Điều 3. Điều khoản thi hành

1. Quyết định này có hiệu lực thi hành kể từ ngày ký ban hành.

2. Chánh Văn phòng Ủy ban nhân dân tỉnh, Giám đốc Sở Khoa học và Công nghệ, Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị; Chủ tịch Ủy ban nhân dân các xã, phường và các tổ chức, cá nhân có liên quan căn cứ Quyết định thi hành./.

Nơi nhận:

- Thường trực Tỉnh ủy;
- Thường trực HĐND tỉnh;
- Bộ Khoa học và Công nghệ;
- Đảng ủy UBND tỉnh;
- Chủ tịch, các PCTUBND tỉnh;
- Như Điều 3; (thực hiện)
- Lãnh đạo VP UBND tỉnh;
- Báo và PT, TH tỉnh;
- Liên minh HTX tỉnh;
- Hiệp hội DN tỉnh;
- Hội doanh nhân trẻ TQ;
- PKTN; TTTTHN; BTCĐ tỉnh;
- Lưu: VT; KH&CĐS (Huyện).

**KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH**

Vương Ngọc Hà

PHỤ LỤC

Bộ nhận diện thương hiệu dùng chung cho sản phẩm

Mật ong Bạc hà chất lượng cao trên địa bàn tỉnh Tuyên Quang

*(Ban hành kèm theo Quyết định số /QĐ-UBND ngày tháng 4 năm 2026
của Chủ tịch Ủy ban nhân dân tỉnh Tuyên Quang)*

1. Nhãn Mật ong

1.1 Mô tả tổng quan

Dung tích 1 lọ: 250ml

Kích thước nhãn: 6.5 x 7cm

Chất liệu: Decal, bề hình theo thiết kế đặc trưng, cán bóng, in màu 1 mặt
Cấu trúc nhãn: Gồm phần thân và tem niêm phong dán liền mạch, phủ cả nắp và thân lọ.

1.2 Ý nghĩa thiết kế

1.2.1 Gắn với bản sắc vùng miền - tạo khác biệt

Nhãn sản phẩm được thiết kế theo dạng hình lục giác, gợi liên tưởng đến tổ ong tự nhiên, đồng thời tạo điểm nhấn khác biệt so với các mẫu nhãn truyền thống.

Hình ảnh trung tâm là cột cờ và phong cảnh núi rừng Hà Giang, kết hợp cùng họa tiết hoa bạc hà đặc trưng, giúp sản phẩm gắn chặt với nguồn gốc vùng cao nguyên đá, thể hiện rõ giá trị đặc sản địa phương.

Tên sản phẩm “**Mật ong Bạc hà**” được đặt nổi bật ở vị trí trung tâm, dễ nhận diện và tạo liên tưởng trực tiếp đến dòng mật ong đặc hữu của Hà Giang.

1.2.2 Sự chuyên nghiệp - củng cố niềm tin người tiêu dùng

Nhãn thể hiện đầy đủ thông tin bắt buộc (thành phần, hạn sử dụng, hướng dẫn, mã QR truy xuất, ...), tuân thủ quy định về tem nhãn thực phẩm.

1.2.3 Tạo trải nghiệm thị giác cao cấp - phù hợp làm quà tặng

Tông màu chủ đạo xanh - trắng kết hợp với hình minh họa thiên nhiên tạo cảm giác tươi mát, tinh khiết, đồng thời làm nổi bật chất lượng mật ong bạc hà.

Dáng nhãn lục giác cùng chi tiết phong cảnh được thiết kế như một “huy hiệu đặc sản”, giúp sản phẩm trở nên sang trọng hơn khi trưng bày, phù hợp làm quà biếu tặng hoặc sản phẩm cao cấp.

1.2.4. Tối ưu chi phí - dễ triển khai đại trà

Sử dụng chất liệu decal thường, kỹ thuật in phổ biến, có thể dễ dàng sản xuất số lượng lớn mà vẫn đảm bảo thẩm mỹ và độ bền.



2. Lọ Mật ong

Mô tả tổng quan

- Dung tích chai: 250 ml
- Kích thước nhãn: 6,5 x 7 cm
- Kiểu dáng chai: Thiết kế sang trọng, lấy cảm hứng từ hình dáng từ cột cờ Lũng Cú, Điểm nhấn Thiết kế:

Đáy hũ: Mô phỏng Chân Cột Cờ/Đài sen (vững chãi, linh thiêng).

Lọ thủy tinh được làm từ chất liệu cao cấp trong suốt có thể nhìn được màu sắc mật tự nhiên.



3. Hộp giấy cứng (Đựng 02 lọ mật ong)

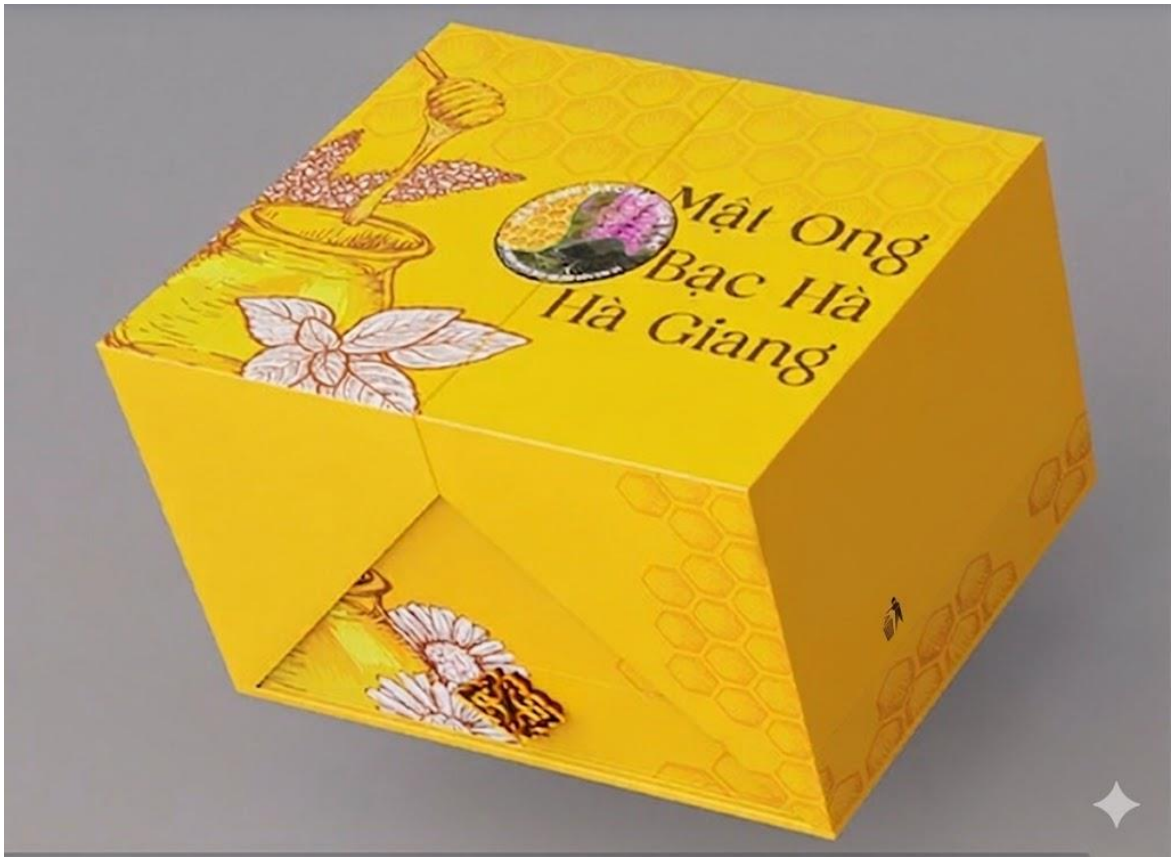
Quy cách & Chất liệu

- Kích thước: 15 x 15,5 x 18 cm, tỉ lệ vuông vức, cứng cáp, tạo cảm giác chắc tay khi cầm nắm.

- Chất liệu: Carton 2 li, ép kim logo sang trọng ở 1 vị trí, phủ cán mờ cao cấp tăng độ bền và thẩm mỹ.

- In ấn: Công nghệ in offset, màu sắc tươi sáng, sắc nét, tái hiện rõ nét họa tiết tổ ong và hoa bạc hà đặc trưng.

- Bên trong: khay mút định hình 4cm, bồi carton phủ, vừa bảo vệ sản phẩm, vừa giữ bộ cục gọn gàng, chuyên nghiệp.



Thiết kế cấu trúc hộp

Kiểu hộp 2 cánh mở ngang, tạo hiệu ứng “mở quà cao cấp”, gây ấn tượng mạnh ngay từ trải nghiệm đầu tiên. Bên trong có 2 lọ mật ong đặt song song, thêm múng gỗ và tờ giới thiệu đi kèm, trọn vẹn như một bộ quà tặng. Ngăn chia được thiết kế chính xác, giúp sản phẩm cố định, không xô dịch trong quá trình vận chuyển.



4. Card visit

Mẫu card visit được thiết kế với kích thước 5x9 cm, in trên giấy cao cấp cán bóng, tạo cảm giác sang trọng, bền đẹp. Thiết kế sử dụng hình ảnh hũ mật ong, muống gỗ rót mật và họa tiết tổ ong - được lấy trực tiếp từ bộ nhận diện trên vỏ hộp sản phẩm, đảm bảo sự đồng bộ thương hiệu.

Mặt trước: Tập trung hiển thị thông tin liên hệ (tên Hợp tác xã, địa chỉ, số điện thoại), được bố cục gọn gàng, dễ nhìn. Các icon liên hệ hiện đại, màu sắc nổi bật giúp thông tin rõ ràng và chuyên nghiệp.

Mặt sau: Toàn bộ nền vàng cam kết hợp với họa tiết tổ ong và hũ mật ong, tạo hiệu ứng thị giác mạnh mẽ, khẳng định sản phẩm đặc trưng.

Tông màu vàng cam chủ đạo không chỉ đại diện cho mật ong tinh khiết mà còn mang lại cảm giác ấm áp, tin cậy và thịnh vượng.

- Thiết kế kết hợp cả vàng và trắng trên cùng một mặt, tạo sự chuyên sắc mềm mại.

- Màu nâu - cam uốn cong, lồng ghép ảnh lọ mật ong, lá, muống mật ong → hài hòa hơn, liền mạch hơn.

- Không chia “mặt vàng - mặt trắng” tách biệt như Mẫu 1, mà mang tính chuyên nghiệp, gắn kết thương hiệu và sản phẩm.

- Card visit sử dụng tông màu cam mật ong chủ đạo, phủ kín cả 2 mặt, tạo sự đồng bộ và dễ nhận diện.

- Họa tiết hoa văn trang trí truyền thống màu trắng được lồng ghép vào nền, giúp thiết kế mang hơi hướng bản địa và sang trọng hơn.

- Mặt trước bố trí thông tin Hợp tác xã gọn gàng ở trung tâm, có biểu tượng hũ mật ong nhỏ kết hợp tổ ong lục giác và ong bay để nhấn mạnh sản phẩm đặc trưng.
- Mặt sau tiếp tục sử dụng hình ảnh hũ mật ong lớn, tổ ong và con ong cùng chi tiết hoa trắng, làm nổi bật tính tự nhiên và sản phẩm mật ong tinh khiết.
- Tổng thể thiết kế tạo ấn tượng về sự ấm áp, gần gũi nhưng vẫn nổi bật và bắt mắt so với các mẫu khác.



5. Sổ tay

- Sổ tay có kích thước nhỏ gọn 10x7cm, tiện lợi cho việc mang theo, tặng kèm sản phẩm hoặc dùng trong hội nghị, sự kiện.

- Thiết kế bìa sử dụng lại họa tiết và hình minh họa từ vỏ hộp sản phẩm (hoa bạc hà, hũ mật ong, nền vàng tổ ong), tạo sự đồng bộ và nhất quán trong hệ thống nhận diện thương hiệu.

- Bọc cục ruột sổ khoa học: nền trắng, kết hợp họa tiết tổ ong cách điệu chạy ngang đầu trang, giúp tài liệu vừa nhẹ nhàng vừa giữ phong cách riêng.

- Nội dung gồm các phần: *Lời mở đầu, giới thiệu công ty, lịch sử hình thành, lĩnh vực hoạt động chính...*, kết hợp hình ảnh minh họa mật ong và bạc hà, giúp thông tin vừa trực quan vừa dễ nhớ.

- Chất liệu giấy in bóng mịn, chữ sắc nét, đảm bảo độ bền và tăng tính chuyên nghiệp.



6. Sô tay và kiểm nghiệm

2.2 Công dụng đối với sức khỏe chính:

Mật ong bạc hà mang lại nhiều lợi ích cho sức khỏe nhờ thành phần dinh dưỡng phong phú và đặc tính kháng khuẩn tự nhiên. Trước hết, loại mật ong này giúp **tăng cường hệ miễn dịch**, nhờ chứa nhiều vitamin, khoáng chất và chất chống oxy hóa, giúp cơ thể chống lại bệnh tật, đặc biệt là trong mùa lạnh. Bên cạnh đó, mật ong bạc hà còn có tác dụng **hỗ trợ tiêu hóa**, giúp giảm đầy hơi, kích thích hoạt động của dạ dày và cân bằng hệ vi khuẩn đường ruột, nhờ vậy cải thiện hiệu quả quá trình tiêu hóa.

Ngoài ra, mật ong bạc hà được đánh giá cao trong lĩnh vực làm đẹp nhờ khả năng **dưỡng ẩm da, chống lão hóa**, giúp làm mềm da, giảm viêm và hỗ trợ phục hồi da tổn thương. Nhờ đặc tính kháng khuẩn và làm dịu, loại mật ong này cũng rất hiệu quả trong **giảm ho, viêm họng**, đặc biệt khi kết hợp với chanh hoặc gừng, giúp làm dịu cổ họng và tăng cường sức đề kháng.

Đặc biệt, mật ong bạc hà còn có tác dụng **hỗ trợ giảm cân và kiểm soát đường huyết** khi sử dụng đúng cách. Nhờ vào khả năng cung cấp năng lượng tự nhiên mà không làm tăng đột ngột lượng đường trong máu, mật ong bạc hà giúp kiểm soát cảm giác thèm ăn, đồng thời hỗ trợ chuyển hóa chất béo hiệu quả hơn. Với nhiều công dụng tuyệt vời,

* Cách thử mật ong thật và giả

Cách 1: Thử với nước lạnh

Lấy một thìa mật ong, thả vào cốc nước lạnh. Mật ong nguyên chất sẽ **rơi xuống đáy cốc** và không tan ngay lập tức. Còn mật ong giả, khi thả vào nước sẽ **tan nhanh** hoặc có hiện tượng sủi bọt, đó là dấu hiệu của việc mật ong đã được pha trộn với nước hoặc các chất khác.

Cách 2: Thử bằng ngón tay

Lấy một ít mật ong trên đầu ngón tay và **nhỏ xuống một tờ giấy** hoặc khăn giấy. Mật ong nguyên chất sẽ **không bị chảy** ngay lập tức và để lại một lớp mờ trên giấy, trong khi mật ong giả sẽ dễ dàng **tan hoặc chảy** ra vì chứa nhiều nước hoặc chất lỏng khác.

Cách 3: Thử độ kết tinh

Mật ong nguyên chất thường **kết tinh** khi để lâu trong nhiệt độ mát hoặc lạnh. Bạn có thể để mật ong trong ngăn mát tủ lạnh và kiểm tra xem mật có bắt đầu **kết tinh** hay không. Mật ong giả hoặc mật ong đã bị pha trộn sẽ khó kết tinh hoặc kết tinh không đều.

Cách 4: Thử bằng lửa

Dùng một que diêm hoặc bật lửa, đốt một miếng bông hoặc giấy thấm mật ong. Mật ong nguyên chất sẽ **cháy dễ dàng** mà không tạo ra khói. Mật ong giả có thể **không cháy** hoặc tạo ra khói đen do chứa nhiều tạp chất hoặc đường hóa học.

3. Cách nhận biết mật ong bạc hà nguyên chất

3.1. Màu sắc:

Mật ong bạc hà nguyên chất có màu sắc đặc trưng, thường là **vàng chanh hoặc xanh nhạt**. Tuy nhiên, màu sắc có thể thay đổi một chút theo thời gian, từ vàng cam nhạt đến xanh đậm. Nếu mật ong có màu quá sáng hoặc quá đậm so với màu tự nhiên của mật ong bạc hà, có thể là dấu hiệu của việc pha trộn hoặc sử dụng chất tạo màu.

3.2 Mùi hương:

Mật ong bạc hà nguyên chất có **mùi thơm dịu nhẹ, the mát** đặc trưng của bạc hà. Khi ngửi, bạn sẽ cảm nhận được sự tươi mới và mát lạnh, không quá ngọt gắt. Nếu mùi hương quá nặng hoặc không có chút hương bạc hà nào, có thể mật ong đã bị pha trộn hoặc không phải mật ong bạc hà nguyên chất.

3.3 Độ đặc:

Mật ong bạc hà nguyên chất thường có **độ đặc sánh** và không quá lỏng. Khi cho một giọt mật lên tay, bạn sẽ cảm nhận được độ dẻo, chảy chậm. Nếu mật ong quá loãng hoặc dễ dàng rơi xuống, có thể đã bị pha trộn hoặc chứa tạp chất.

4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản

4.1 Hướng dẫn sử dụng

a, Uống trực tiếp hoặc pha với nước ấm:

Mật ong bạc hà nguyên chất có thể **uống trực tiếp** hoặc pha với **nước ấm** để tận dụng hết các lợi ích về sức khỏe. Khi pha, bạn nên pha một thìa mật ong vào khoảng 150-200ml nước ấm (không quá nóng để giữ lại dưỡng chất) và uống vào buổi sáng để tăng cường hệ miễn dịch và khởi động quá trình tiêu hóa.

b, Kết hợp với chanh, nghệ, gừng, sữa chua...

Mật ong bạc hà có thể **kết hợp với các nguyên liệu khác** như chanh, nghệ, gừng, sữa chua để tăng hiệu quả cho sức khỏe và làm đẹp.

- **Mật ong và chanh** giúp thanh lọc cơ thể, làm dịu cổ họng, giảm ho và tăng cường vitamin C.
- **Mật ong và nghệ** có tác dụng chống viêm, giúp làm lành vết thương, giảm đau khớp.
- **Mật ong và gừng** là một sự kết hợp tuyệt vời để làm ấm cơ thể, hỗ trợ tiêu hóa và giảm cảm lạnh.
- **Mật ong và sữa chua** giúp dưỡng da, cải thiện làn da và cung cấp lợi khuẩn cho đường ruột.

c, Dùng làm mặt nạ dưỡng da:

Mật ong bạc hà có tính chất kháng khuẩn và làm dịu da, vì vậy nó có thể dùng làm mặt nạ dưỡng da. Bạn có thể thoa một lớp mỏng mật ong lên mặt và giữ trong khoảng 15-20 phút trước khi rửa sạch. Việc này giúp dưỡng ẩm, làm mềm da và giảm viêm, mẩn đỏ.

4.2 Cách bảo quản mật ong bạc hà

* Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp:

Để mật ong bạc hà giữ được chất lượng lâu dài, bạn nên bảo quản trong một lọ thủy tinh kín, để nơi khô ráo, thoáng mát và tránh ánh nắng trực tiếp. Nhiệt độ lý tưởng để bảo quản mật ong là từ 20°C đến 25°C. Tránh để mật ong ở những nơi có nhiệt độ quá cao hoặc quá thấp, vì điều này có thể làm ảnh hưởng đến chất lượng của mật.

* Nếu kết tinh, ngâm nước ấm 40-50°C để mật tan tự nhiên:

Mật ong bạc hà có thể bị kết tinh khi nhiệt độ giảm hoặc sau một thời gian bảo quản. Tuy nhiên, kết tinh là hiện tượng tự nhiên và không làm giảm chất lượng của mật ong. Nếu bạn gặp phải tình trạng này, có thể ngâm lọ mật vào nước ấm khoảng 40-50°C trong vài phút để mật tan trở lại một cách tự nhiên mà không làm mất đi dưỡng chất. Lưu ý không để nhiệt độ nước quá cao để tránh làm hỏng các thành phần có lợi trong mật ong.

5. Quy trình khai thác và sản xuất mật ong bạc hà



5.1. Thời gian khai thác:

Mật ong bạc hà thường được thu hoạch từ tháng 10 đến tháng 12 hàng năm. Đây là thời gian hoa bạc hà nở rộ và sản xuất mật được tối ưu nhất. Vào mùa này, thời tiết mát mẻ và ổn định giúp cho việc khai thác mật ong diễn ra thuận lợi, đảm bảo chất lượng sản phẩm.

5.2. Quy trình thu hoạch:

a. Chọn thời điểm thu hoạch:

Mật ong được thu hoạch khi những tổ ong đã tích đủ mật trong các tế bào và phần lớn hoa bạc hà đã nở. Đây là lúc mật có độ ngọt và chất lượng cao nhất. Thông thường, những người nuôi ong sẽ kiểm tra từng tổ ong để xác định khi nào mật đã đủ để thu hoạch.

b. Thu hoạch mật ong:

- **Đỡ tổ ong:** Người nuôi ong sẽ đỡ các khung ong từ trong tổ ra ngoài. Mỗi khung ong có các tế bào chứa mật ong đã được các con ong tích trữ, kiểm tra các cầu ong thấy đã vít nắp hết thì tiến hành khai thác mật.
- **Lọc và tách mật:** Sau khi lấy các khung ong ra, mật sẽ được vắt ra khỏi các tế bào bằng máy vắt mật hoặc thủ công, rồi lọc qua rây để loại bỏ các tạp chất như sáp ong, bụi hay cặn.

c. Vệ sinh và kiểm tra chất lượng:

Trước khi đóng gói, mật ong bạc hà sẽ được kiểm tra về **mùi hương, độ đặc và sạch sẽ**, đảm bảo không bị pha lẫn tạp chất. Mật ong được bảo quản trong điều kiện vệ sinh nghiêm ngặt để đảm bảo chất lượng.

5.3. Quy trình đóng gói đảm bảo chất lượng:

a. Đóng gói vào lọ thủy tinh:

Mật ong bạc hà nguyên chất sẽ được **đóng gói vào các lọ thủy tinh** có nắp kín, đảm bảo bảo quản lâu dài mà không bị ảnh hưởng bởi môi trường bên ngoài.

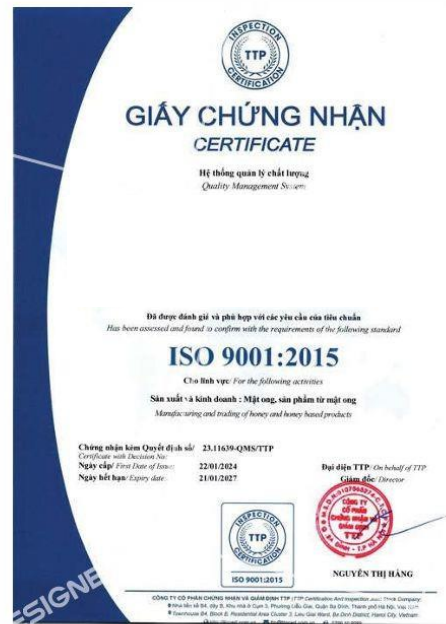
b. Kiểm tra chất lượng đóng gói:

Trước khi mật ong được đưa ra thị trường, mỗi lô mật ong phải trải qua kiểm tra chất lượng để đảm bảo không có rò rỉ hoặc các vấn đề liên quan đến bao bì.

c. Bảo quản sản phẩm:

Sau khi đóng gói, mật ong sẽ được bảo quản trong kho lạnh hoặc ở nơi có nhiệt độ mát, khô ráo, tránh ánh sáng trực tiếp để không làm ảnh hưởng đến chất lượng mật ong.

6. Các giải thưởng/chứng nhận của sản phẩm/doanh nghiệp



7. Tem truy xuất nguồn gốc

Tem truy xuất nguồn gốc: Hình chữ nhật đứng, dán cố lợ, decal vỡ, kích thước 1x3cm

