

**ÁP DỤNG THỬ NGHIỆM SÁNG CHẾ CN103947747A - HỢP CHẤT BẢO QUẢN TRÁI CÂY CÓ MÚI VÀ PHƯƠNG PHÁP CHUẨN BỊ TRONG BẢO QUẢN CAM TẠI NAM ĐÔNG, THỪA THIÊN HUẾ**

***PHAN TOÀN THỊNH\****

***NGUYỄN THỊ THƯƠNG\*\****

***PHAN THỊ SƯƠNG\*\*\****

***LÊ THỊ BÍCH THỦY\*\*\*\****

*Ngày nhận bài: 10/08/2020*

*Ngày phản biện: 17/08/2020*

*Ngày đăng bài: 30/09/2020*

**Tóm tắt:**

“Thông tin patent” là các thông tin kỹ thuật và pháp lý bao gồm: Bản mô tả đầy đủ cách thức thực hiện, những yêu cầu bảo hộ, phạm vi bảo hộ cũng như các thông tin về người được cấp patent, thời điểm cấp patent. Việc khai thác thông tin của sáng chế (TTSC) sẽ tạo điều kiện để rút ngắn khoảng cách về mặt kỹ thuật đưa lại hiệu quả cao về mặt kinh tế trong sản xuất. Tại Việt Nam, Luật Sở hữu trí tuệ, các điều ước quốc tế mà Việt Nam là thành viên như: Công ước Pari, hiệp định TRIPS là những cơ sở pháp lý để cá nhân, tổ chức ở Việt Nam áp dụng bằng độc quyền sáng chế không có hiệu lực bảo hộ tại Việt Nam một cách miễn phí. Bài viết phân tích những lợi ích về mặt pháp lý cũng như những khó

**Abstract:**

“Patent information” means technical and legal information including: a complete description of the procedure, the protection requirements, the scope of protection as well as information about the patent holder, patenting time. The exploitation of patent information (TTSC) will create conditions to shorten the technical gap and bring about high economic efficiency in production. In Vietnam, the Intellectual Property Law, the international treaties which Vietnam is a member such as: Paris Convention, Agreement on trade-related aspects of IPR Trips),... are legal bases for individuals and organizations in Vietnam to apply invention patents with no protection effect in Vietnam for free. The article analyzes the legal benefits as well as

---

\* Sinh viên Trường Đại học Luật, Đại học Huế, Email: phantoanthinh@gmail.com

\*\* Sinh viên Trường Đại học Luật, Đại học Huế

\*\*\* Sinh viên Trường Đại học Luật, Đại học Huế

\*\*\*\* Sinh viên Trường Đại học Luật, Đại học Huế

*Bài báo này được thực hiện trong khuôn khổ đề tài NCKH của Trường Đại học Luật, Đại học Huế*

khăn khi áp dụng trong thực tiễn; thông qua việc áp dụng thử nghiệm sáng chế số CN103 947747A hợp chất bảo quản trái cây có múi và chọn cam Nam Đông để lấy mẫu áp dụng thử nghiệm; từ đó, chỉ ra được các lợi ích mà sáng chế mang lại nhằm nâng cao chất lượng mặt hàng nông sản “Cam Nam Đông” ở cả trong và ngoài nước.

**Từ khóa:**

Quyền sở hữu công nghiệp, sáng chế, bảo quản cam, cam Nam Đông.

difficulties in application in practice; through the patent test application No. CN103947747A of citrus fruit preservative compounds and select Nam Dong oranges to take samples for testing; from that to point out the benefits that the invention brings to improve the quality of agricultural products “Nam Dong Orange” both at home and abroad.

**Keywords:**

Industrial property rights, invention, preservation of oranges, Nam Dong oranges.

**Đặt vấn đề**

Cam Nam Đông là một loại nông sản có giá trị phát triển tương đối cao đã được Cục Sở hữu trí tuệ thuộc Bộ Khoa học và Công nghệ cấp giấy chứng nhận “Nhãn hiệu tập thể” nhưng hiện tại chưa phát huy hết được tiềm năng của loài cây ăn quả này. Các phương pháp bảo quản cam ở Nam Đông hiện tại còn khá đơn giản, chủ yếu dựa vào kinh nghiệm bảo quản từ xưa (phủ bột, ngâm hóa chất) sẽ không hiệu quả cho thời gian bảo quản ngắn, hiệu quả không cao. Khi sử dụng hợp chất bảo quản thì người nông dân có thể bảo quản cam trong thời gian lâu hơn tránh hỏng hóc và màu vỏ cam bị héo, tránh tình trạng bị thương lái ép giá. Việc áp dụng thử nghiệm sáng chế CN103947747A là hết sức cần thiết, để nâng cao giá trị kinh tế cho mặt hàng nông phẩm này. Mặt khác, khi áp dụng thành công hợp chất bảo quản trên, có thể đồng thời áp dụng bảo quản cho nhiều loại trái cây có múi khác như bưởi, thanh trà, quýt... Hơn thế nữa, từ việc áp dụng thành công trong bảo quản trái cây thì chúng ta cũng có thể nghiên cứu để tiếp cận với những sáng chế ở các lĩnh vực khác nhau phục vụ cho đời sống xã hội.

**1. Giới thiệu về sáng chế số CN103947747A và quy trình áp dụng thử nghiệm cho việc bảo quản cam tại huyện Nam Đông, tỉnh Thừa Thiên Huế**

**1.1. Giới thiệu về sáng chế CN103947747A**

Sáng chế CN103947747A là sáng chế do Wu Rizhan, Nguyên Vĩnh (吴日, 章袁永雁) tạo ra. Ngày ưu tiên của sáng chế 13/5/2014, nộp đơn ngày 30/7/2014 tại Chu Hải True Green Technology Co., Ltd và ngày 10/6/2015 thì được cấp bằng sáng chế. Sáng chế thuộc

về lĩnh vực bảo quản trái cây tươi, liên quan đến việc ngăn ngừa và kiểm soát các bệnh chính của trái cây có múi.

Sáng chế miêu tả quá trình tạo ra chất bảo quản trái cây có múi sau thu hoạch. Sáng chế tạo ra chất bảo quản có khả năng kiểm soát hiệu quả các bệnh thường gặp trong quá trình bảo quản cam. Đặc biệt, là bệnh thối chua, giảm tỷ lệ hư hỏng của quá trình phân hủy, thối axit và các bệnh khác, kéo dài thời gian bảo quản và thời hạn sử dụng của quả, hạn chế tổn thất trong quá trình bảo quản cam sau thu hoạch. Các chất bảo quản cam của sáng chế sử dụng nguyên liệu là các dược phẩm và hóa chất an toàn, thân thiện với môi trường, chi phí bảo quản thấp tính chất sản phẩm ổn định, thuận tiện và linh hoạt. Quá trình bảo quản cam mới, an toàn, thân thiện với môi trường và người tiêu dùng.

Bên cạnh đó, nhóm chúng tôi đã tiến hành tra cứu thông tin về các quốc gia bảo hộ sáng chế trong cơ sở dữ liệu Patenscope của WIPO cho thấy như sau: “Chủ sở hữu sáng chế chỉ mới đăng ký bảo hộ sáng chế tại Trung Quốc mà chưa có đơn đăng ký bảo hộ tại Việt Nam, đồng thời chưa đăng ký bảo hộ ở các quốc gia khác”.

Do đó, Việt Nam có thể sử dụng sáng chế này vì mục đích thương mại mà không phải trả phí với điều kiện không xuất khẩu sản phẩm ứng dụng sáng chế sang Trung Quốc đến ngày 15/03/2034<sup>1</sup>.

## **1.2. Quy trình chế tạo hợp chất bảo quản trái cây có múi theo sáng chế số CN103947747A**

Bước 1: Chuẩn bị các hợp chất bảo quản.

Sáng chế số CN103947747A là một phương pháp bảo quản cam tươi cụ thể: Các dược phẩm sử dụng có công thức pha theo tỷ lệ nhất định có sẵn. Hợp chất bảo quản cho cam quýt được chế biến từ các thành phần sau theo tỷ lệ phần trăm theo trọng lượng:

- 25 - 40% polyhexametylen biguanidine hydrochloride.
- 10 - 20% muối natri 2-phenylphenol.
- 3 - 5% polyethylene glycol.
- 2 - 5% sorbitol.

---

<sup>1</sup> Patent của các nước khác nhau cấp cho cùng một sáng chế thì độc lập với nhau. Thông qua việc kiểm tra tại cơ sở dữ liệu IPlib tại địa chỉ <https://bit.ly/2uBPXXP> và DigiPat tại địa chỉ <http://digipat.noip.gov.vn/> của Cục Sở hữu trí tuệ Việt Nam (NOIP) có thể nhận thấy số lượng sáng chế của nước ngoài có đăng ký bảo hộ tại Việt Nam tương đối ít. Nhóm nghiên cứu tiến hành tra cứu sáng chế đối với *sáng chế số CN103947747A “Compound preservative for citrus and preparation method thereof”* có ngày nộp đơn quốc tế là 13/05/2014 tại 2 cơ sở dữ liệu của Cục Sở hữu trí tuệ là DigiPat và Iplib và thấy rằng: Tại thời điểm này, Cục Sở hữu trí tuệ Việt Nam chưa cấp patent cho sáng chế trên. Căn cứ vào nguyên tắc bảo hộ độc lập của Công ước Paris, Việt Nam có thể sử dụng sáng chế này vì mục đích thương mại mà không phải trả phí với điều kiện không xuất khẩu sang các quốc gia đã bảo hộ sáng chế và patent vẫn còn đang có hiệu lực, tức không xuất khẩu sản phẩm ứng dụng sáng chế sang Trung Quốc đến ngày 15/03/2034.

- 4 - 7% propylene glycol.

- 5 - 8% của tween 80 và cân bằng là nước.

Hợp chất bảo quản cho cây có múi do sáng chế cung cấp có thể ngăn ngừa hiệu quả các bệnh trong quá trình bảo quản, đặc biệt là thối chua. Giảm tỷ lệ mắc bệnh và tỷ lệ mục nát của cam, quýt, kéo dài thời gian lưu trữ và thời hạn sử dụng của trái cây, giảm tổn thất sau thu hoạch. Hợp chất bảo quản cho cam, quýt được cung cấp bởi sáng chế được làm từ nguyên liệu dược liệu và thực phẩm, để chất bảo quản an toàn và thân thiện với môi trường. Phương pháp chuẩn bị rất đơn giản và chi phí thấp, chất bảo quản hợp chất ổn định trong tài sản, thuận tiện, linh hoạt để sử dụng và là một chất bảo quản mới, an toàn, thân thiện với môi trường, hiệu quả cho cây có múi tiềm năng thị trường lớn.

Bước 2: Thực hiện theo quy trình sau:

(1) Cân 35g polyhexametylen biguanide hydrochloride polyhexametylen thương mại, được thêm vào bình, thêm nước, đun nóng đến nhiệt độ 80 - 100°C, nhiệt độ được duy trì trên 80°C, được thêm vào bằng cách khuấy trong quá trình thương mại 4g polyethylene glycol hòa tan, khuấy trong 1,5 giờ, sau khi làm lạnh, đã được thêm 5g propylene glycol thương mại có sẵn, nhũ hóa, khuấy trong 0,5 giờ, để có được dung dịch polyhexametylen biguanide hydrochloride;

(2) Cho biết có 15g 2-phenylphenol muối natri thương mại có sẵn, thêm nước, khuấy để hòa tan 0,5 giờ để cung cấp cho 2- phenylphenol muối giải pháp;

(3) Bước (2) Dung dịch muối natri 2-phenylphenol thu được được thêm vào trong bước (1) kết quả là dung dịch polyhexametylen biguanide hydrochlorid, khuấy 0,5 h 8g thương mại Tween 80, hỗn hợp nhũ tương và cuối cùng là 5,7g, 70% trọng lượng vật liệu bắt đầu từ chất lỏng sorbitol cấp thực phẩm thương mại, và chiếm đến 100% nước, khuấy liên tục trong 0,5 giờ để cung cấp cho 2 hợp chất bảo quản cam.

Bước 3: Ngâm cam được thu hoạch vào dung dịch hợp chất bảo quản ở bước 3 từ 10 đến 15 phút. Sau đó, lấy ra để ở điều kiện thường.

### ***1.3. Kết quả áp dụng thử nghiệm cho việc bảo quản cam tại huyện Nam Đông, Thừa Thiên Huế***

Chúng tôi tiến hành phân loại cam thành hai mẫu khác nhau. Sau đó, tiến hành đo kích thước, trọng lượng, đánh số thứ tự đối với mỗi mẫu thử nghiệm. Tiến hành thí nghiệm tại Viện Nghiên cứu sinh học, Đại học Huế để đo giá trị dinh dưỡng giữa cam để thường, bảo quản lạnh với bảo quản bằng hợp chất.

*Thứ nhất, về trọng lượng và kích thước.*

Trước quá trình tiến hành áp dụng các biện pháp bảo quản trái cây, đo kích thước, trọng lượng các mẫu cam được chọn để tiến hành đánh giá sự vượt trội của phương pháp

áp dụng sáng chế CN103947747A. Các quả cam lựa chọn khá đồng đều về kích thước và trọng lượng, lấy mỗi mẫu 5 quả; sau đó lấy giá trị trung bình của từng mẫu làm kết quả nghiên cứu.

Sau đó, tiến hành phân loại và đánh số thứ tự các mẫu cam đưa vào thí nghiệm. Trên thực tế khi áp dụng biện pháp bảo quản cam bằng sáng chế CN103947747A vào thực tế không yêu cầu cam về kích thước, trọng lượng, tất cả các loại cam mọi kích thước và trọng lượng đều có thể áp dụng. Tuy nhiên, đối với việc thí nghiệm nhóm nghiên cứu lựa chọn những trái cam có sự đồng đều để đảm bảo kết quả đưa ra chính xác và việc so sánh được dễ dàng hơn.

**Bảng 1. Trước bảo quản về số lượng, kích thước (05/2019)**

	Cam không hóa chất		Cam bảo quản lạnh		Cam bảo quản hóa chất	
	Kích thước (cm)	Khối lượng (g)	Kích thước (cm)	Khối lượng (g)	Kích thước (cm)	Khối lượng (g)
<b>01/05</b>	9,1	225	9,1	225	9,1	225
<b>06/05</b>	8,6	217	8,9	220,2	8,8	220
<b>11/05</b>	7,9	189,4	8,84	219,6	8,7	218,6
<b>16/05</b>	6,7	165,2	8,8	217,3	8,67	217
<b>21/05</b>	6,6	156,8	8,7	215,6	8,54	215
<b>26/06</b>	6,5	147,9	8,7	214,5	8,33	207,3

Sau 25 ngày tiến hành bảo quản nhóm đã thu được bảng số liệu và một số nhận xét sau đây:

- Đối với cam không bảo quản bằng hóa chất (cam để thường) kích thước và khối lượng có sự thay đổi rõ rệt, cụ thể:

Kích thước giảm từ 9,1 cm (ngày 01/05) xuống còn 6,3 cm (ngày 26/05) giảm 2,8 cm, trung bình một ngày kích thước giảm 0,112 cm. Đối với trọng lượng, cam bảo quản ở nhiệt độ thường cũng có sự thay đổi theo hướng giảm một cách rõ rệt từ 225g (ngày 01/06) xuống 161,2g (ngày 16/05) và xuống còn 147,9g (ngày 26/06) giảm đến 77,1g.

- Đối với cam bảo quản lạnh (bảo quản bằng tủ lạnh) kích thước và trọng lượng cũng có sự thay đổi nhẹ, cụ thể:

Kích thước giảm từ 9,1cm (ngày 01/05) xuống 8,7 (ngày 26/05), giảm 0,4 cm. Còn đối với trọng lượng khi bảo quản bằng phương pháp này cũng có xu hướng giảm nhưng chậm hơn nhiều so với để ở điều kiện thường; qua bảng số liệu ta thấy trọng lượng của mẫu cam bảo quản lạnh từ 225g (ngày 01/05) xuống 214,5g giảm 10,5g.

- Đối với cam bảo quản ứng dụng sáng chế, kích thước và khối lượng có sự thay đổi như sau:

Kích thước từ 9,1cm (ngày 01/05) xuống 8,33cm (ngày 26/5), giảm 0,77cm; còn đối với trọng lượng từ 225g (ngày 01/05) xuống 207,3g, giảm 17,7g.

Qua sự phân tích trên, chúng ta có thể thấy được sự thay đổi về kích thước giữa cam để ở nhiệt độ thường, cam bảo quản lạnh và cam được bảo quản bằng quy trình của sáng chế CN103947747A có sự khác biệt: Cam bảo quản ở điều kiện thường có tốc độ giảm nhanh nhất cả về trọng lượng và kích thước. Cam bảo quản lạnh giữ được trọng lượng và kích thước tốt nhất. Nhưng khi hướng tới bảo quản cam với số lượng lớn đáp ứng cho thị trường bán lẻ thì bảo quản lạnh không phải phương pháp tối ưu. Trái lại, khi sử dụng hợp chất bảo quản theo sáng chế số CN103947747A thì trọng lượng, kích thước của các quả cam cũng giữ gần bằng với bảo quản lạnh.

Điều này cho thấy cam được bảo quản bằng sáng chế CN103947747 có hiệu quả rõ rệt hơn so với cam để thường. Ngoài ra, nếu quan sát bằng mắt thường về hình dáng, cam để thường ngả sang màu vàng nâu sẫm, xuất hiện các đốm nâu đen và nhiều nếp nhăn ở cuống quả, cầm vào cam mềm do bị héo. Tuy nhiên, cam được bảo quản bằng sáng chế giữ được màu xanh, cam không xuất hiện những đốm nâu, đen và ít nếp nhăn ở vỏ, cam cầm vào không có nhiều sự thay đổi so với lúc đầu.

		01/05	06/05	11/05	16/05	21/05	26/05	
<b>Mẫu 1</b>	<b>Brix (độ)</b>	8,9	8,8	8,3	8,1	8,0	7,4	
	<b>Đường khử (%)</b>	S1	0,439	0,359	0,419	0,284	0,431	0,322
		S2	0,451	0,429	0,479	0,421	0,470	0,444
	<b>Acid (%)</b>	24	22,6	20	19,75	16,5	15	
	<b>Vitamin C (%)</b>	3,1	3,0	2,9	3,0	2,4	2,1	
<b>Mẫu 2</b>	<b>Brix (độ)</b>	8,9	8,7	9,2	8,2	8,5	8,33	
	<b>Đường khử (%)</b>	S1	0,439	0,400	0,243	0,492	0,518	0,576
		S2	0,451	0,498	0,451	0,545	0,614	0,515
	<b>Acid (%)</b>	24	20,8	19,5	18,6	16,2	15	
	<b>VitaminC (%)</b>	3,1	3,2	2,8	2,56	2,34	2,17	
<b>Mẫu 3</b>	<b>Brix (độ)</b>	8,9	8,8	8,7	8,67	8,5	8,3	
	<b>Đường khử (%)</b>	S1	0,439	0,318	0,418	0,347	0,443	0,534
		S2	0,451	0,508	0,485	0,450	0,446	0,565
	<b>Acid (%)</b>	24	23,5	21	20	16	14	
	<b>Vitamin C (%)</b>	3,1	3,0	3,06	2,9	3,0	2,95	

*Thứ hai, đối với các tiêu chí dinh dưỡng khác.*

*Sau bảo quản 25 ngày về các chỉ tiêu khác (26/5/2019)*

Qua bảng số liệu ta thấy, tỷ lệ về độ Brix, đường khử, axit và vitamin C có sự khác nhau giữa cam được bảo quản thường và cam bảo quản bằng hóa chất. Nhìn chung, giá trị có sự chênh lệch lớn nhất là độ brix (thể hiện nồng độ % trọng lượng hoặc mật độ đường trong dung dịch, mỗi độ brix ( $^{\circ}$ 1) tương đương với nồng độ đường 1% khi đo ở  $20^{\circ}\text{C}$ ), các hàm lượng các chất còn lại acid, đường khử và vitamin C khác nhau, tuy nhiên giá trị chênh lệch không lớn, cụ thể:

*Đối với độ brix*, nhận thấy có sự chênh lệch khá lớn giữa cam được bảo quản thường và cam áp dụng sáng chế vào quá trình bảo quản, cụ thể độ brix của để thường từ  $8,3 - 9,4^{\circ}$ , trong khi đó độ hòa tan của cam bảo quản dao động từ  $9,6 - 10,9^{\circ}$ . Điều này cho thấy, cam sử dụng sáng chế CN103947747A giúp cam giữ được lượng nước và mức độ hòa tan các chất và lượng đường tốt hơn so với cam để thường.

*Đối với phần trăm đường khử*, như đã nói ở trên, do độ Brix phần nào thể hiện mật độ đường trong dung dịch hòa tan, do đó, việc nồng độ brix của cam bảo quản sáng chế cao hơn cam bảo quản thường. Vì vậy, hàm lượng đường khử của cam bảo quản bằng sử dụng sáng chế cũng cao hơn cam bảo quản thường cụ thể: cam áp dụng sáng chế có hàm lượng đường khử cao hơn cam bảo quản thường trung bình từ 2-3%. Đây cũng là một trong những hiệu quả của quá trình áp dụng sáng chế CN103947747A vào quá trình bảo quản cam sau thu hoạch.

*Đối với phần trăm hàm lượng acid và vitamin*, ít có sự thay đổi giữa các loại cam trong quá trình bảo quản trừ trường hợp các chất này bị biến đổi do hư hỏng bởi ảnh hưởng của các tác nhân khác như: nhiệt độ, độ ẩm, các bệnh...

Điều này cho thấy cam được bảo quản bằng sáng chế CN103947747 có hiệu quả rõ rệt hơn so với cam để thường. Ngoài ra, nếu quan sát bằng mắt thường về hình dáng, cam để thường ngả sang màu vàng nâu sẫm, xuất hiện các đốm nâu đen và nhiều nếp nhăn ở cuống quả, cầm vào cam mềm do bị héo. Tuy nhiên, cam được bảo quản bằng sáng chế giữ được màu xanh, cam không xuất hiện những đốm nâu, đen và ít nếp nhăn ở vỏ, cam cầm vào không có nhiều sự thay đổi so với lúc đầu.

## **2. Những khó khăn khi áp dụng thử nghiệm sáng chế và giải pháp khắc phục**

### **2.1. Khó khăn gặp phải khi áp dụng sáng chế CN103947747A**

Mặc dù sáng chế có những ưu điểm nổi trội so với các quy trình bảo quản cam khác đang được các hộ trồng cam sử dụng ở huyện Nam Đông hiện nay, song cũng tồn tại một số hạn chế nhất định. Khi hỏi ngẫu nhiên 30 hộ dân trồng cam về phương pháp bảo quản thì kết quả thu được là:

**Bảng 2. Mức độ quan tâm về việc bảo quản cam của người dân tại Nam Đông**

Phương án lựa chọn	Số hộ dân	Tỷ lệ (%)
Nhận thấy việc bảo quản cam là rất quan trọng	13	43%
Nhận thấy việc bảo quản cam là quan trọng	7	24%
Nhận thấy việc bảo quản cam là không quan trọng	10	33%

*Thứ nhất*, nhìn vào kết quả khảo sát, ta có thể thấy được rằng: Người dân khá quan tâm đến vấn đề bảo quản cam sau thu hoạch, nhưng chưa có nhu cầu hoặc vẫn còn đang hoài nghi về giải pháp kỹ thuật sáng chế này.

*Thứ hai*, người dân nhìn chung còn bị động trong quá trình bảo quản cam sau thu hoạch. Chưa mấy coi trọng vấn đề bảo quản, khiến lượng cam cung cấp ra thị trường với mức giá rẻ.

*Thứ ba*, về phía các thương lái, họ thường áp dụng các biện pháp đơn giản, giá thành rẻ để đạt lợi ích kinh tế cao, ít quan tâm đến việc bảo quản cam hiệu quả.

*Thứ tư*, về phía chính quyền địa phương khó khăn lớn nhất chính là quá trình thuyết phục về đề tài để nhận sự hợp tác, hỗ trợ để đưa sáng chế CN103947747A và áp dụng thử nghiệm tại địa phương.

*Thứ năm*, sáng chế có đề cập đến các yếu tố kỹ thuật cũng như phải sử dụng các công cụ đo đạc trong quá trình bảo quản gây khó khăn đối với người nông dân bởi trình độ về kỹ thuật của họ thấp.

*Thứ sáu*, đối với nhóm chuyên gia: nhóm gặp khó khăn trong việc phổ biến, áp dụng, thử nghiệm trên quy mô lớn.

Từ những khó khăn trên, để đưa sáng chế áp dụng vào sản xuất cần có giải pháp hướng đến người nông dân và giải pháp hỗ trợ của chính quyền địa phương.

## **2.2. Giải pháp áp dụng sáng chế số CN103947747A trong bảo quản cam tại huyện Nam Đông, tỉnh Thừa Thiên Huế**

*Thứ nhất, nhóm giải pháp về pháp lý*

Công ước Paris tạo lập cơ sở chung nhất cho các thỏa thuận đa phương và song phương khác về bảo hộ quyền sở hữu công nghiệp.

*Một là*, áp dụng nguyên tắc đối xử quốc gia. Công ước đề ra nguyên tắc “đối xử quốc gia” (Điều 2) mà theo đó, công dân Việt Nam có quyền được hưởng các điều kiện thuận lợi như công dân của bất kỳ một nước thành viên nào khác trong việc bảo hộ sáng chế tại nước đó, miễn là tuân thủ các điều kiện và thủ tục quy định.



*Hai là*, áp dụng nguyên tắc quyền ưu tiên. Công ước cũng đề ra nguyên tắc được hưởng quyền ưu tiên trong việc đăng ký mở rộng thị trường quốc tế (các khoản A, B, C Điều 4); theo đó, nếu một công dân Việt Nam đã nộp đơn đầu tiên để đăng ký sáng chế tại bất kỳ một trong các nước thành viên nào của Công ước, trong thời hạn 6 tháng tiếp theo, nếu tiếp tục nộp đơn đăng ký sáng chế đó vào các nước thành viên khác, có quyền yêu cầu các quốc gia liên quan xem ngày ưu tiên của các đơn nộp tiếp sau này sẽ là ngày đã nộp đơn đầu tiên. Theo Công ước Paris về bảo hộ sở hữu công nghiệp, “Điều 4 bis, Patent: Sự độc lập của các patent cấp cho cùng một sáng chế tại các nước khác nhau.

(1) Các patent do công dân của các nước thành viên của Liên minh xin cấp tại các nước thành viên khác nhau của Liên minh sẽ độc lập với những patent cấp cho cùng một sáng chế ở những nước khác bất kể nước đó có hay không là thành viên của Liên minh.

(2) Quy định ở khoản (1) trên đây phải hiểu theo nghĩa không bị hạn chế, nghĩa là patent cấp cho đơn nộp trong thời hạn ưu tiên sẽ độc lập cả về phương diện lý do dẫn đến hủy bỏ hoặc đình chỉ hiệu lực, cả về phương diện xác định thời hạn hiệu lực thông thường.

(3) Quy định của điều này áp dụng cho tất cả patent đang tồn tại tại thời điểm Điều này bắt đầu có hiệu lực.

(4) Tương tự như vậy, điều này cũng áp dụng cho tất cả những patent tồn tại trước hoặc sau thời điểm gia nhập Công ước của những nước thành viên mới.

(5) Các patent được cấp ở các nước thành viên khác nhau của Liên minh trên cơ sở hưởng quyền ưu tiên có thời hạn hiệu lực bằng thời hạn hiệu lực như thể các patent đó được cấp mà không hưởng quyền ưu tiên”.

Như vậy, patent của các nước khác nhau cấp cho cùng một sáng chế thì độc lập với nhau. Một sáng chế ở Trung Quốc, được cấp patent nhưng không có patent ở Việt Nam thì vẫn được cá nhân hoặc doanh nghiệp ở Việt Nam sử dụng, dù sáng chế vẫn còn thời gian bảo hộ. Nhưng với điều kiện là các sản phẩm được sản xuất nhờ phương pháp trong sáng chế không được xuất khẩu sang các thị trường ở các nước có bảo hộ sáng chế đó.

Tuy nhiên, điều quan trọng khi sử dụng những sáng chế này là phải tìm ra know - how, tức là bí quyết của sáng chế. Sự sáng tạo của một sáng chế nằm ở bí quyết, đây là điều quyết định điểm mới, sự khác biệt và giá trị của sáng chế. Nhưng để tìm được bí quyết sáng chế không phải là điều dễ dàng, cần phải có những chuyên gia nghiên cứu.

*Thứ hai, nhóm giải pháp về mặt thực tiễn khi triển khai áp dụng sáng chế CN103947747A.*

*Một là, đối với người trông cam.*

Yếu tố tâm lý ảnh hưởng rất nhiều tới vấn đề người trông cam đồng ý áp dụng thử nghiệm sáng chế vào quá trình bảo quản cam sau thu hoạch. Do đó, đối với các hộ trông

cam quan trọng nhất là quá trình thuyết phục nâng cao lòng tin vào phương pháp bảo quản theo CN103947747A thật sự mang lại hiệu quả đối với cam nói riêng đối với giá trị kinh tế cho bà con nông dân nói chung.

*Hai là, đối với doanh nghiệp, thương lái bao tiêu sản phẩm.*

Mục đích các doanh nghiệp hướng đến chính là lợi nhuận nên thường áp dụng các phương pháp bảo quản bằng các hóa chất độc hại, vì chi phí rẻ. Tuy nhiên, các hóa chất này ảnh hưởng nghiêm trọng tới sức khỏe của người tiêu dùng cũng như người tiến hành quá trình bảo quản. Trong khi nền kinh tế - xã hội đang phát triển, người tiêu dùng khôn ngoan luôn lựa chọn cho mình những sản phẩm xanh - sạch, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.

Như vậy, thương lái, doanh nghiệp có phương pháp bảo quản tốt, ít nguy hại đến sức khỏe con người, là một hướng phát triển khôn ngoan. Tạo tiền đề cho sự phát triển bền vững, uy tín trên thị trường trong vùng và trên cả nước.

*Ba là, đối với chính quyền địa phương.*

Tìm kiếm sự hỗ trợ của chính quyền địa phương trong quá trình chuyển giao sáng chế thông qua các buổi tập huấn, hướng dẫn cách thức hiện áp dụng sáng chế, lựa chọn áp dụng đối tượng áp dụng thử nghiệm vào quá trình sáng chế CN103947747A vào quá trình bảo quản cam sau thu hoạch. Sự giúp đỡ và quan tâm ở đây bao gồm cả nhân lực và vật lực, trong việc liên hệ với các siêu thị, tìm các lái buôn, tạo tiền đề ban đầu để giúp người dân có những kênh phân phối lớn hơn và tự liên hệ trong các mùa vụ cam sắp tới.

*Bốn là, đối với nhóm chuyển giao.*

- Tìm hiểu và đánh giá nhu cầu đối với sản phẩm áp dụng công nghệ mới của cả hai phía cung và cầu (người dân trồng và người mua hàng).

- Hiểu được tâm lý, nhu cầu của người mua hàng giúp đánh giá được mức độ khả thi khi áp dụng việc bảo quản cam bằng công nghệ mới vì mục tiêu cuối cùng của việc áp dụng sáng chế là giúp người nông dân nâng cao được giá trị sản phẩm và thu được nguồn thu nhập cao hơn.

- Để người dân có cơ hội để áp dụng sáng chế mới thì cần có thêm những kênh phân phối lớn hơn, đưa sản phẩm của địa phương ra các thị trường lớn hơn và nhiều người biết đến hơn như BigC, VinMart... Bên cạnh đó, liên hệ với các lái buôn để phân phối các sản phẩm đi xa hơn, tới các địa phương lân cận hoặc xa hơn là các miền của đất nước.

### **3. Kết luận**

Trong phạm vi bài viết, chúng tôi đã đề cập đến khung pháp lý để cá nhân, tổ chức ở Việt Nam có thể sử dụng một cách miễn phí của các thông tin sáng chế ở nước ngoài mà không có hiệu lực bảo hộ tại Việt Nam. Đồng thời, áp dụng thử nghiệm đối với sáng chế

số CN103947747A trong bảo quản cam; đưa ra được quy trình pha chế hợp chất bảo quản bằng dược phẩm; phân tích rõ những ưu điểm nổi trội khi áp dụng bảo quản bằng hợp chất theo sáng chế này so với các phương pháp bảo quản cam truyền thống.

### DANH MỤC TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Thông tin patent CN103947747A, <https://patents.google.com/patent/CN103947747A/en>
2. An economics review of the patent system - Study of the Subcommittee on Patents, Trademarks, and Copyrights of the US Senate Commmtee on the Judiciary.
3. Michael Blackeney (1996), *“Trade Related Aspects of Intellectual Property Rights: A Concise Guide to the TRIPS Agreement”*, Nxb Sweet & Maxwell, London.
4. Trường Đại học Khoa học xã hội và Nhân văn Hà Nội (2018), Báo cáo nghiên cứu khoa học *“Ứng dụng sáng chế số W02004098301 để bảo quản chuối ngự Đại hoàng”*.
5. Trường Đại học Khoa học xã hội và Nhân văn Hà Nội (2017) Báo cáo nghiên cứu khoa học *“Ứng dụng sáng chế US20110229614A1 trong sản xuất tại công ty M4S”*.
6. Trường Đại học Khoa học xã hội và Nhân văn Hà Nội (2017), Báo cáo nghiên cứu khoa học *“Ứng dụng sáng chế không có hiệu lực bảo hộ US6777012B trong sản xuất, chế biến thủy sản tại nhà máy công ty cổ phần quốc tế logistics Hoàng Hà”*.
7. Maria de Icaza (2007), *Inventions and Patents, WIPO, P.7.*
8. Patent Information and Documentation: Content of a Patent Document.
9. Michael Blackeney (1989), *“Legal Aspects of the Transfer of Technology to Developing Countries”*, Nxb Oxford: ESC Publishing.