

PHẦN III

CHỈ DẪN ĐỊA LÝ ĐƯỢC CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ

Quyết định: 6221/QĐ-SHTT, ngày 26/12/2019

Số đơn: 6 - 2019 - 00008

Chủ đơn: Ủy ban nhân dân huyện Đăk Hà

Địa chỉ: 42 Hùng Vương, thị trấn Đăk Hà, huyện Đăk Hà, tỉnh Kon Tum

Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00079

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Ủy ban nhân dân huyện Đăk Hà

Chỉ dẫn địa lý: Đăk Hà

Sản phẩm: Cà phê

Khu vực địa lý: Xã Đăk Mar, xã Ngọc Wang, xã Hà Mòn, xã Đăk Ui, xã Đăk La, xã Đăk Long, xã Đăk Pxi, xã Đăk Ngọc, xã Ngọc Réo, xã Đăk Hring và thị trấn Đăk Hà, thuộc huyện Đăk Hà, tỉnh Kon Tum (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm

** Cà phê nhân:*

- Đặc điểm cảm quan: Hình bầu dục, màu xám, mùi thơm nhẹ đặc trưng, không ngái, không có mùi lạ.

- Đặc điểm lý tính:

+ Chiều dài hạt: Từ 8,59 mm đến 9,08 mm;

+ Chiều rộng hạt: Từ 7,00 mm đến 7,42 mm;

- Đặc điểm hóa tính:

+ Độ ẩm: Từ 8,50 % đến 9,55 %;

+ Hàm lượng cafein: Từ 1,79 % đến 2,19 %;

+ Hàm lượng protein thô: Từ 15,34 % đến 16,85 %;

+ Hàm lượng đường: Từ 3,51 % đến 3,77 %;

+ Hàm lượng cacbon hydrat hòa tan: Từ 9,36 % đến 10,33 %;

+ Hàm lượng chất béo: Từ 11,98 % đến 12,75 %;

+ Hàm lượng xơ thô: Từ 29,30 % đến 30,48 %;

+ Hàm lượng tro: Từ 3,32 % đến 4,04 %;

+ Hàm lượng các chất hòa tan trong nước: Từ 30,36 % đến 32,24 %.

** Cà phê hạt rang:*

- Đặc điểm cảm quan: Hình bầu dục, màu nâu đến nâu đen, mùi thơm nức, không có mùi lạ.

- Đặc điểm lý tính:

+ Chiều dài hạt: Từ 9,23 mm đến 11,63 mm;

+ Chiều rộng hạt: Từ 7,58 mm đến 8,99 mm;

CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 383 TẬP B - QUYỂN 3 (02.2020)

- Đặc điểm hóa tính:

- + Độ ẩm: Từ 1,40 % đến 2,58 %;
- + Hàm lượng cafein: Từ 1,98 % đến 2,40 %;
- + Hàm lượng protein thô: Từ 10,07 % đến 11,64 %;
- + Hàm lượng đường: Từ 2,93 % đến 3,41 %;
- + Hàm lượng cacbon hydrat hòa tan: Từ 13,39 % đến 16,63 %;
- + Hàm lượng chất béo: Từ 10,91 % đến 11,53 %;
- + Hàm lượng xơ thô: Từ 29,50 % đến 30,42 %;
- + Hàm lượng tro: Từ 3,94 % đến 4,86 %;
- + Hàm lượng các chất hòa tan trong nước: Từ 29,85 % đến 36,31 %.

* Cà phê bột:

- Đặc điểm cảm quan: Màu nâu vàng, màu nước chiết nâu cánh gián đậm, mùi thơm nức, không có mùi lạ, vị chua thanh, hơi chát, đắng nhẹ, hậu vị lâu.

- Đặc điểm hóa tính:

- + Độ ẩm: Từ 1,41 % đến 2,55 %;
- + Hàm lượng cafein: Từ 2,00 % đến 2,41 %;
- + Hàm lượng protein thô: Từ 10,10 % đến 11,65 %;
- + Hàm lượng đường: Từ 2,95 % đến 3,43 %;
- + Hàm lượng cacbon hydrat hòa tan: Từ 13,40 % đến 16,62 %;
- + Hàm lượng chất béo: Từ 10,93 % đến 11,54 %;
- + Hàm lượng xơ thô: Từ 29,53 % đến 30,13 %;
- + Hàm lượng tro: Từ 3,95 % đến 4,87 %;
- + Hàm lượng các chất hòa tan trong nước: Từ 29,86 % đến 36,32 %.

* Cà phê tinh:

- Đặc điểm cảm quan: Màu nâu đậm, màu nước chiết nâu đen, mùi thơm ngọt, không có mùi lạ, vị chua thanh, hơi chát, đắng nhẹ, hậu vị lâu.

- Đặc điểm hóa tính:

- + Độ ẩm: Từ 0,54 % đến 0,62 %;
- + Hàm lượng cafein: Từ 3,59 % đến 4,07 %;
- + Hàm lượng protein thô: Từ 27,63 % đến 29,42 %;
- + Hàm lượng đường: Từ 8,27 % đến 8,96 %;
- + Hàm lượng cacbon hydrat hòa tan: Từ 24,80 % đến 26,87 %;
- + Hàm lượng chất béo: Từ 17,96 % đến 19,35 %;
- + Hàm lượng xơ thô: Từ 0,17 % đến 0,24 %;
- + Hàm lượng tro: Từ 0,21 % đến 0,24 %;
- + Hàm lượng các chất hòa tan trong nước: Từ 83,80 % đến 84,64 %.

Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý:

* *Đặc thù về địa hình:* Khu vực địa lý có dạng địa hình chuyển tiếp giữa núi cao và địa hình thấp, có dạng đồi bát úp và đồi đỉnh bằng, lượn sóng, độ cao 580 - 650m nằm tiếp giáp và xen kẽ với bậc thềm thấp trũng.

* *Đặc thù về sông ngòi, thủy văn:* Khu vực địa lý có mạng lưới sông suối, hồ đập phân bố dày đặc, rộng khắp trên toàn vùng, hệ thống thủy lợi khá đa dạng, có nhiều hồ đập lớn, mực nước ngầm nông trung bình.

* *Đặc thù về khí hậu:* Khu vực địa lý thuộc vùng khí hậu bình nguyên Tây Trường Sơn, giao thoa giữa hai luồng khí hậu nóng và lạnh. Tổng nhiệt độ năm từ 7.500 - 8.000°C, nhiệt độ bình quân cả năm là 24,2°C, tổng số giờ nắng hàng năm từ 2.300 - 2.500 giờ/năm, tập trung vào mùa khô, chiếm 70 % tổng số giờ nắng trong năm. Nền nhiệt độ khá ổn định giữa các tháng trong năm, chênh lệch nhiệt độ lớn nhất trong mùa trung bình dưới 2°C. Tổng lượng mưa năm từ 2.000 - 3000 mm. Lượng mưa thấp vào tháng 1, tháng 2 và tháng 10, tháng 11. Độ ẩm trung bình năm từ 78 - 82 %.

* *Đặc thù về thổ nhưỡng:*

Khu vực địa lý có các nhóm đất đỏ vàng, đất nâu vàng trên phù sa cô, đất đỏ vàng trên đá macma axit, đất đỏ vàng trên đá sét và biến chất. Đất có thành phần cơ giới biến đổi từ thịt nhẹ, thịt trung bình đến sét. Đất có phản ứng từ rất chua đến chua vừa, độ pHKCl từ 4,2 - 4,6. Hàm lượng Cacbon hữu cơ tổng số (OC) từ 1,44 - 1,91 %, hàm lượng Nitơ từ 0,14 - 0,19 %, hàm lượng P₂O₅ từ 0,12 - 0,16 %, hàm lượng K₂O từ 0,32 - 0,53 %.

Quy trình kỹ thuật sản xuất:

* *Giống và nhân giống:* Giống cà phê với TR4, TR5, TR6, TR7, TR8, TR9, TR11 và TRS1. Nhân giống bằng cách ương hạt hoặc ghép cành.

* *Thời vụ trồng:* từ tháng 5 đến tháng 7.

* *Kỹ thuật trồng:* Lựa chọn vùng sản xuất có độ dốc từ 0 - 10°, độ xốp trên 60 %, đất dễ thoát nước, tầng đất dày trên 70 cm. Đất trồng cần được cày bừa kỹ, dọn sạch cỏ dại. Mật độ trồng 3 m x 3 m. Trên đất có độ dốc lớn, hố trên các hàng đào lệch nhau tạo thành nanh sấu. Trồng xen các cây chắn gió và/hoặc cây che bóng.

* *Chăm sóc:* Thường xuyên xới xáo quanh gốc cây sau đó dùng rác và cỏ tủ gốc cho cây. Bón phân hóa học kết hợp phân hữu cơ. Khi cây bị chết hoặc yếu, tiến hành trồng dặm vào đầu mùa mưa và trước thời điểm kết thúc mùa mưa 1 tháng. Sau mùa thu hoạch, cắt bỏ cành khô, cành sinh trưởng yếu, cành bị sâu bệnh.

* *Thời vụ thu hoạch:* bắt đầu từ trung tuần tháng Mười và kết thúc vào cuối tháng Mười Một.

* *Thu hoạch, sơ chế và bảo quản:*

Chỉ thu hoạch quả chín. Loại bỏ quả xanh, quả sâu, quả lép chín khô bị lẫn trong mẻ thu hoạch. Hái cà phê bằng cách dùng ngón tay hái từng quả hoặc từng chùm quả chín, không được tuốt cành hoặc bứt cả chùm trái lẫn lá và cành cây nhỏ. Sơ chế quả cà phê bằng cách xát vỏ ngay

sau khi thu hoạch và kết thúc việc sơ chế vào ngày hôm sau.

** Chế biến cà phê nhân:*

- Bước 1: Phân loại theo kích thước lỗ sàng làm 3 loại (13 - 16 - 18 mm);
- Bước 2: Lọc bụi, loại bỏ tạp chất, và đánh bóng;
- Bước 3: Kiểm tra độ ẩm đạt 14,5 - 15 %;
- Bước 4: Đóng bao bì bằng bao gai hoặc hút chân không cất giữ nơi khô thoáng.

** Chế biến cà phê hạt rang:*

- Bước 1: Đổ cà phê nhân vào máy rang cà phê lồng xoay áp suất 1.500 - 1.700 Mpa (Megapascal), tùy từng công suất của máy (2 kg - 5 kg, 10 kg...);

- Bước 2: Bật máy rang với nhiệt độ 220 - 240⁰C, kết hợp đảo đều hạt trên phễu bằng tay và theo dõi mẻ cà phê làm sao cho hạt cà phê chuyển màu từ xám sang nâu là đến độ chín vừa. Thời gian rang khoảng 25 - 35 phút.

- Bước 3: Đổ ra khay kích thước 2 m x 2 m, dùng quạt gió thổi khoảng 15 - 20 phút để làm nguội.

- Bước 4: Làm nguội bằng thùng chứa thời gian khoảng 5 - 10 giờ.

- Bước 5: Đóng gói bảo quản bằng bao bì kín, hoặc hút chân không theo tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.

** Chế biến cà phê bột:*

- Bước 1: Dùng máy xay chuyên dùng, xay cà phê hạt rang với độ mịn với kích thước rây khoảng 15 μ m (micromet).

- Bước 2: Rải đều, để nguội khoảng 3 - 5 phút rồi đưa vào đóng gói bằng bao bì kín, hoặc hút chân không theo tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.

** Chế biến cà phê tinh:*

- Bước 1: Tách hương cà phê và chích ly nước cà phê.

+ Chích ly nước cà phê: Hãm cà phê bột bằng nước nóng, sử dụng nồi hơi tuần hoàn ở nhiệt độ 90 - 95⁰C, chia làm 3 lần theo tỷ lệ: Lần 1 (1 cà phê : 5 nước); Lần 2 (1 cà phê : 3 nước); Lần 3 (1 cà phê : 2 nước) để thu nước cà phê.

+ Kết hợp tách hương cà phê bằng nồi hơi tuần hoàn để thu hương cà phê bằng cách lấy hơi ép nước lạnh hương cà phê tụ xuống dạng tinh dầu.

- Bước 2: Cô đặc cà phê bằng cách lấy nước chích ly cô đặc bằng nồi hơi đun với nhiệt độ từ 30 - 35⁰C khoảng 16 - 18 giờ, sờ tay thấy khô và dẻo là kết thúc.

- Bước 3: Lấy cà phê cô đặc đưa lên mâm sấy nhiệt bằng điện hoặc bằng ga để sấy khoảng 20 - 25 phút và đưa máy đo độ ẩm vào kiểm tra khi độ ẩm đạt 0,5 - 0,6 % là được.

- Bước 4: Đánh toi và phun trả hương. Lấy cà phê cô đặc đưa vào máy đánh toi, vừa đánh toi vừa phun trả hương bằng bình nén khí đến khi cà phê toi hết, kiểm tra bằng tay thấy mịn không còn còn vón cục là kết thúc.

CÔNG BÁO SỞ HỮU CÔNG NGHIỆP SỐ 383 TẬP B - QUYỂN 3 (02.2020)

- Bước 5: Bảo quản đóng gói. Đưa vào ép viên hoặc đẽ dạng bột đóng gói bao bì kín theo tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm. Bảo quản nơi khô thoáng.
