

PHẦN VI

**QUYẾT ĐỊNH  
CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ**

Quyết định cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số 1519/QĐ-SHTT, do Cục trưởng Cục Sở hữu trí tuệ ký ngày 09 tháng 08 năm 2010, số đơn: 6-2001-0009, ngày nộp đơn: 16.04.2001.

Chủ đơn: CÔNG TY CHÈ MỘC CHÂU

Địa chỉ: Huyện Mộc Châu, tỉnh Sơn La

**Điều 1:** Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00002

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH SƠN LA

Địa chỉ: Số 19, đường Tô Hiệu thành phố Sơn La, tỉnh Sơn La

Chỉ dẫn địa lý: **MỘC CHÂU**

Sản phẩm: **Chè Shan tuyết**

**Khu vực địa lý:**

Xã Vân Hồ, xã Suối Bàng, xã Quy Hương, xã Lóng Sập, xã Chiềng Sơn, xã Chiềng Khoa, xã Mường Sang, xã Tân lập, xã Tô Múa, xã Chiềng Yên, xã Đông Sang, xã Chiềng Khừa, xã Phiêng Luông, xã Chiềng Hắc, xã Lóng Luông, thị trấn Mộc Châu, thị trấn Nông trường Mộc Châu thuộc huyện Mộc Châu, tỉnh Sơn La (Theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

**Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm:**

**\* Hình thái:**

- *Chè đen:* Màu đen hơi nâu, có nhiều tuyết trắng hơi ngà vàng, hương thơm mạnh đặc trưng, vị đậm dịu hài hoà, rõ hậu ngọt.

- *Chè xanh:*

+ Chè xanh chế biến theo quy trình Bao chung: Màu xanh đen, nhiều tuyết trắng, vị thơm đặc trưng, không chát xít và rõ hậu ngọt.

+ Chè xanh chế biến theo quy trình Sao suốt: Màu xanh hơi xám bạc, vị chát dịu, rõ hậu ngọt, nước pha có màu xanh sáng.

**\* Chất lượng:**

- *Chè đen:* Theo tiêu chuẩn TCVN 1454-1993

- *Chè xanh:*

+ Tanin (%): Thấp nhất: 25,56; Cao nhất: 30,69

+ Chất hoà tan (%): Thấp nhất: 40,47; Cao nhất 45,02

+ Axít amin (%): Thấp nhất: 2,22; Cao nhất: 2,64

- + Đạm tổng số (%): Thấp nhất: 3,92; Cao nhất: 4,68
- + Cafein (%): Thấp nhất: 2,13; Cao nhất: 2,78
- + Catechin tổng số (mg/g): Thấp nhất: 122,3; Cao nhất: 146,0
- + Đường khử (%): Thấp nhất: 2,40; Cao nhất: 3,15
- + Tro (%): Thấp nhất: 5,21; Cao nhất: 6,56
- + Tạp chất: Không có

### Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý

#### \* Khí hậu

Vùng trồng chè Shan tuyết có nhiệt độ trung bình năm 18,5<sup>0</sup>C, chênh lệch nhiệt độ giữa ngày và đêm từ 12-15<sup>0</sup>C, số giờ nắng trung bình 1905 giờ/ năm, lượng mưa trung bình 1559,9mm/ năm, độ ẩm không khí trung bình năm 85%, sương mù từ tháng 12 đến tháng 4 năm sau.

#### \* Địa hình

Chè Shan tuyết được trồng ở độ cao trên 900m so với mặt nước biển;

#### \* Đất trồng

đất trồng chè Shan tuyết là đất đỏ vàng trên đá sét biến chất, đất đỏ nâu phát triển trên đá vôi, đất nâu đỏ trên đá macma bazơ và trung tính, đất vàng đỏ trên đá macma axit, đất mùn vàng đỏ trên đá sét biến chất, tầng dày đất trên 70cm, độ dốc nhỏ hơn 25<sup>0</sup>, đất phải đầy đủ đạm, lân, kali và canxi.

### Quy trình sản xuất

\* Giống chè: Giống chè Shan tuyết Mộc Châu;

\* Cây chè giống: Từ vườn sản xuất hom giống đạt tiêu chuẩn 10TCN 446 – 2001;

\* Tiêu chuẩn cây chè giâm cành: Hom chè gồm 1 đốt 2 lá đem giâm trong bầu đất trong túi PE khi cây đã sinh trưởng trong vườn ươm từ 8 – 12 tháng tuổi, mầm cây cao từ 20 cm trở lên, có 8 – 10 lá thật, đường kính mầm sát gốc từ 4-5mm trở lên, vỏ phía gốc màu đỏ nâu, phía ngọn xanh thẫm, lá chè to, dày, xanh đậm, bóng láng, không có nụ hoa;

\* Thời vụ trồng:

- Thời vụ giâm cành: Tháng 1 – 2 và tháng 7 – 8,

- Kỹ thuật giâm cành: Theo tiêu chuẩn 10TCN 446 – 2001,

- Thời vụ trồng bầu cây: Tháng 1 – 3 và tháng 8 – 9,

\* Kỹ thuật trồng:

- Đất trồng: Đất được cày vùi phân xanh trước khi trồng ít nhất 1 tháng. Khi trồng, bỏ hố hay cày rạch sâu 20 – 25 cm theo rãnh hàng đã được đào để trồng bầu cây,

- Khoảng cách trồng:

+ Hàng cách hàng: 1,5 – 1,7m,

+ Cây cách cây: 0,4 – 0,5m;

- Trồng cây: Bỏ túi bầu, đặt bầu cây vào hố hay rạch, lấp đất đều xung quanh bầu, lấp phủ lớp đất tơi trên vết cắt 1 – 2cm, đặt mầm cây xuôi theo chiều gió chính, tủ cỏ, rác không có

khả năng tái sinh hai bên hàng cây chè hay hốc trồng dày 8 – 10cm, rộng 20 – 30cm mỗi bên,

\* *Chăm sóc*: Bao gồm trồng giặm cây con, trồng cây phân xanh, cây che bóng, bón phân, phòng trừ cỏ dại và sâu bệnh, tưới nước cho chè khi độ ẩm tương đối của đất dưới 60% vào các tháng hạn ( từ tháng 11 đến tháng 4 năm sau);

\* *Đốn chè*: Theo tiêu chuẩn 10TCN 446 – 2001, Bao gồm đốn tạo hình, đốn phớt, đốn lũng, đốn đầu, đốn trẻ lại. Thời vụ đốn từ tháng 12 đến tháng 1 năm sau, đốn sau những đợt sương muối nặng. Đốn đầu trước, đốn phớt sau. Đốn tạo hình chè con trước, đốn chè trưởng thành sau;

\* *Thu hái*: Theo tiêu chuẩn 10TCN 446 – 2001, bao gồm hái tạo hình chè kiến thiết cơ bản, hái tạo hình sau khi đốn, hái chè kinh doanh, hái chè trên nương đốn trẻ lại, đốn đầu;

\* *Quy trình chế biến chè*:

- Quy trình chế biến chè đen bao gồm các công đoạn: Chuẩn bị nguyên liệu (búp chè tươi 1 tôm 2 – 3 lá non), bảo quản và để búp chè héo tự nhiên, làm héo búp chè bằng máy héo, vò ủ men, sấy bán thành phẩm khô, phân loại, kiểm tra chất lượng, đóng gói, nhập kho và xuất xưởng.

- Quy trình chế biến chè xanh Bao chung bao gồm các công đoạn: Chuẩn bị nguyên liệu ( búp chè tươi 1 tôm 2 lá non), làm héo búp chè, diệt men, vò và đánh toi 2 lần, sấy lần 1, ủ san ẩm, sấy lần 2, xanh sơ chế ( chè xanh đã sơ chế), phân loại, kiểm tra chất lượng, đóng gói, nhập kho và xuất xưởng.

- Quy trình chế biến chè xanh Sao suốt bao gồm các công đoạn: Chuẩn bị nguyên liệu ( búp chè tươi 1 tôm 2 lá non), bảo quản búp chè, diệt men, vò kỹ, sấy khô, sao lăn, chè sơ chế , phân loại, kiểm tra chất lượng, đóng gói, nhập kho và xuất xưởng.

**Điều 2:** Đóng dấu đăng ký vào các tài liệu sau đây để làm tài liệu gốc phục vụ cho việc kiểm tra, kiểm soát việc sử dụng tên chỉ dẫn địa lý:

- Bản mô tả tính chất/chất lượng/danh tiếng của sản phẩm chè Shan tuyết Mộc Châu do Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Sơn La lập;

- Bản đồ khu vực địa lý.

**Điều 3:** Chỉ dẫn địa lý nêu tại Điều 1 được bảo hộ vô thời hạn trên toàn lãnh thổ Việt Nam kể từ ngày ký Quyết định này.

**Điều 4:** Quyết định này có hiệu lực từ ngày ký, thay thế Quyết định số 02/QĐ-ĐK ngày 01.06.2001 của Cục trưởng Cục Sở hữu trí tuệ về việc đăng bạ tên gọi xuất xứ hàng hoá Mộc Châu cho sản phẩm chè Shan tuyết, được ghi nhận vào Sổ đăng ký quốc gia về chỉ dẫn địa lý và công bố trên Công báo Sở hữu công nghiệp trong thời hạn 02 tháng kể từ ngày ký.

**Điều 5:** Chánh Văn phòng, Trưởng phòng Chỉ dẫn địa lý, Trưởng phòng Đăng ký và Giám đốc Trung tâm Thông tin có trách nhiệm thi hành Quyết định này./.