

**ĐĂNG BẠ QUỐC GIA**  
**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ**

**Số: 00125**

Số Giấy chứng nhận: **00125**

Ngày cấp: **10/11/2022**

Chỉ dẫn địa lý: **GIA LAI**

Sản phẩm: **Cà phê**

Số đơn: **6-2021-00011**

Ngày nộp đơn: 24/12/2021

Ngày công bố Đơn: 25/08/2022

Số Công báo A: 413A

Ngày công bố Giấy chứng nhận đăng ký CDDL:

Số Công báo B: 416

Thời hạn hiệu lực: có hiệu vô thời hạn kể từ ngày cấp

Chủ đơn chỉ dẫn địa lý: **SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH GIA LAI**

Địa chỉ: 98B Phạm Văn Đồng, thành phố Pleiku, tỉnh Gia Lai

Đại diện sở hữu công nghiệp:

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: **SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH GIA LAI**

Địa chỉ: 98B Phạm Văn Đồng, thành phố Pleiku, tỉnh Gia Lai

Tổ chức kiểm soát chỉ dẫn địa lý:

**Khu vực địa lý:**

Thị trấn Nhơn Hòa và các xã Ia Hnú, Ia Rong, Ia Dreng, Ia Hla, Ia Blứ, Ia Le, Ia Phang thuộc huyện Chư Puh; thị trấn Chư Sê và các xã Bar Măih, Ia Tiêm, Chư Pong, Bờ Ngoong, Ia Glai, Al Bá, Dun, Kông Htok, Ia Hlóp, Ia Pal, Ia Blang, Ia Ko, H Bông thuộc huyện Chư Sê; thị trấn Chư Prông và các xã Ia Băng, Bàu Cạn, Bình Giáo, Thăng Hưng, Ia Phìn, Ia

Drang, Ia Bang, Ia Kly, Ia Tôr, Ia Me, Ia Púch, Ia Vê, Ia Pia, Ia Boòng, Ia O thuộc huyện Chư Prông; thị trấn Chư Ty và các xã Ia Dơk, Ia Din, Ia Kla, Ia Dom, Ia Pnôn, Ia Nan, Ia Krêl, Ia Kriêng, Ia Lang thuộc huyện Đứk Cơ; thị trấn Ia Kha và các xã Ia Khai, Ia Yok, Ia Bả, Ia Grăng, Ia Hrung, Ia Dêr, Ia Krái, Ia O, Ia Pêch, Ia Tô, Ia Chia, Ia Sao thuộc huyện Ia Grai; các phường Yên Thế, Đông Đa, Thông Nhất, Hoa Lư, Thắng Lợi, Phù Đồng, Ia Kring, Hội Phú, Trà Bá, Chi Lăng và các xã Tân Sơn, Biền Hồ, Trà Đa, Chư Á, An Phú, Diên Phú, Ia Kênh, Gào thuộc thành phố Pleiku; thị trấn Ia Ly, thị trấn Phú Hòa và các xã Ia Phí, Ia Khuol, Đăk Tơ Ver, Ia Kreng, Ia Mơ Nông, Hòa Phú, Ia Ka, Chư Đăng Ya, Ia Nhin, Nghĩa Hưng, Nghĩa Hòa thuộc huyện Chư Păh; thị trấn Đak Đoa và các xã Hải Yang, Hà Bàu, Hneng, Nam Yang, K Dang, Tân Bình, A Dơk, Glar, H'Nol, Ia Băng, Ia Pết, Trang, Đak Sơ mei, Đak Krong, Kon Gang thuộc huyện Đăk Đoa; thị trấn Kon Dơng và các xã Ayun, Đak Jơ Ta, H'Ra, Đăk Djrăng, Đăk Yă, Đak Taley, Lơ Pang, Kon Thụp, Kon Chiêng, Đê Ar, Đăk Trôi thuộc huyện Mang Yang; thị trấn KBang, các xã Sơn Lang, K Rong, Sơ Pai, Đak Smar, Lơ Ku, Nghĩa An, Đông, Đăk Rong, Kon Pnê thuộc huyện Kbang, tỉnh Gia Lai (bản đồ khu vực địa lý kèm theo).

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

#### **\* Cà phê nhân:**

- Hạt đồng đều, mùi thơm thoảng nhẹ, lưu hương lâu (giống mùi đậu phộng tươi), vị ngậy, hơi béo, không đắng, ngọt có hậu;

- Chiều dài hạt (mm): 8,05 - 9,41;
- Chiều rộng hạt (mm): 5,77 - 6,62;
- Tỷ lệ hạt khuyết tật (%): 1,28 - 1,89;
- Độ ẩm (%): 5,57 - 11,94;
- Hàm lượng cafein (%): 1,98 - 2,60.

#### **\* Cà phê hạt rang:**

- Màu nâu tươi bóng ướt, mùi thơm lừng, lan tỏa mạnh, lưu hương lâu;
- Chiều dài hạt (mm): 9,87 - 11,85;
- Chiều rộng hạt (mm): 6,84 - 7,82;
- Tỷ lệ hạt khuyết tật (%): 2,50 - 5,00;

- Độ ẩm (%): 0,95 - 2,10;
- Hàm lượng cafein (%): 2,00 - 2,56;
- Hàm lượng protein thô (%): 8,45 - 10,15.

**\* Cà phê bột:**

- Trạng thái bột mịn, toi xốp, màu nâu đỏ, màu nước chiết nâu cánh gián đậm, mùi thơm lừng lan toả mạnh, lưu hương lâu, vị đắng đậm đà, hơi chát, hậu vị ngọt lâu nơi cổ họng.

- Độ ẩm (%): 0,87 - 2,23;
- Hàm lượng cafein (%): 2,02 - 2,57;
- Hàm lượng protein thô (%): 8,46 - 10,15.

**Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý:**

\* Địa hình: Địa hình khu vực địa lý bằng thoải, đồng đều, độ dốc thấp từ 0 - 8°.

\* Thổ nhưỡng: Khu vực địa lý có lớp đất dày trên 70cm, toi xốp, màu mỡ, thành phần cấp hạt sét chiếm tỉ lệ từ 42,55 - 61,57%, dung tích hấp thu CEC có giá trị từ 11,83 - 14,03 lđl/100g đất, hàm lượng tổng số của các nguyên tố đa lượng bao gồm Đạm 0,18 - 0,23 %, Lân 0,15 - 0,24%, Kali 0,03 - 0,15%.

**\* Khí hậu:**

- Nhiệt độ trung bình năm tại khu vực địa lý từ 21,5 - 24,5°C, không có tháng nào trong năm có nhiệt độ trung bình lớn hơn 26°C và nhỏ hơn 20°C. Từ tháng 4 đến tháng 9 nhiệt độ dao động từ 22,3 - 24,8°C (cao nhất vào tháng 4, giảm dần vào tháng 9), biên độ nhiệt ngày và đêm từ 5 - 10°C.

- Khu vực địa lý có tổng lượng mưa trung bình từ 2.000 - 2.400 mm/năm, các tháng 6, 7, 8 mưa nhiều với tổng lượng mưa trung bình khoảng 1.700mm và giảm dần vào tháng 9, tháng 10 với tổng lượng mưa trung bình khoảng 500mm. Từ tháng 11 đến tháng 4 năm sau mưa ít với tổng lượng mưa từ 150 - 200mm, tháng 1 và tháng 2 hầu như không có mưa.

- Độ ẩm không khí trung bình năm tại khu vực địa lý từ 76 - 83%, độ ẩm các tháng 5, 6, 7, 8, 9 tăng cao từ 82 - 89%, sau đó giảm dần vào tháng 10 đến tháng 4 năm sau từ 72 -76%.

- Khu vực địa lý không có hiện tượng sương muối, không có gió mùa Đông Bắc.

\* Đặc thù về kỹ thuật canh tác, thu hoạch, sơ chế, chế biến và bảo quản:

- Giống cà phê: Robusta.

- Chăm sóc: Sử dụng phân chuồng ủ hoai mục làm phân bón. Dùng nguyên liệu cỏ khô, thân cây đậu đỗ,... tũ gốc cho cây. Hằng năm tiến hành gom các tàn dư thực vật như cành nhỏ, lá và vỏ quả cà phê trong lô, sau đó chôn vùi xuống gốc cây.

- Thu hoạch: Thu hoạch từ tháng 10 đến tháng 11 dương lịch, chậm nhất vào giữa tháng 12 dương lịch. Thu hái bằng tay, thực hiện làm nhiều đợt trong một vụ. Không thu hái quả xanh non, không tuốt cả cành, không làm gãy cành. Ngừng thu hoạch trước và sau khi nở hoa 3 - 5 ngày.

- Chế biến: Quả cà phê sau khi thu hoạch phải được sơ chế ngay trong vòng 24 giờ. Phơi quả cà phê khoảng từ 12 - 15 ngày nắng đều. Đảo 4 lần/ngày, khi hạt cứng thì cho vào bao để nghỉ 2 - 3 tháng./.

**Phần ghi nhận các sửa đổi:**