

ĐĂNG BẠ QUỐC GIA
CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Số: 00126

Số Giấy chứng nhận: **00126**

Ngày cấp: **19/01/2023**

Chỉ dẫn địa lý: **QUẢNG TRỊ**

Sản phẩm: **Chè vàng**

Số đơn: **6-2022-00002**

Ngày nộp đơn: 24/02/2022

Ngày công bố Đơn: 26/09/2022

Số Công báo A: 414

Ngày công bố Giấy chứng nhận đăng ký CDDL:

Số Công báo B: 419

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 QUẢNG TRỊ**

Địa chỉ: Số 204 Hùng Vương, thành phố Đông Hà, tỉnh Quảng Trị

Đại diện sở hữu công nghiệp:

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

Địa chỉ: Số 204 Hùng Vương, thành phố Đông Hà, tỉnh Quảng Trị

Tổ chức kiểm soát chỉ dẫn địa lý:

Khu vực địa lý:

- Các xã Vĩnh Chấp, Vĩnh Long, Vĩnh Khê, Vĩnh Hà, Vĩnh Thủy, Vĩnh Sơn, và thị trấn Bến Quan thuộc huyện Vĩnh Linh;

- Các xã Gio An, Linh Trường, Hải Thái, Linh Hải, Gio Sơn, Phong Bình, Trung Sơn và Gio Châu thuộc huyện Gio Linh;

- Các xã Hải Phú, Hải Lâm, Hải Sơn, Hải Chánh và Hải Trường thuộc huyện Hải Lăng;

- Các xã Cam Chính, Cam Nghĩa, Cam Hiếu, Cam Thủy, Cam Thành và Cam Tuyên thuộc huyện Cam Lộ

- Phường 3 thuộc thành phố Đông Hà (bản đồ khu vực địa lý kèm theo).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm

** Chè vàng khô:*

- Mùi: Thơm, hơi hắc;
- Vị: Đắng nhẹ, ngọt hậu;
- Màu sắc nước: Vàng nhạt;
- Tỷ lệ Glucosit: 0,62 – 0,70 (%);
- Tỷ lệ Coumarin: 0,11 – 0,19 (%);
- Hàm lượng Flavonoid: 674 – 683 (ppm);
- Hàm lượng Saponin: 76 – 87 (ppb);
- Hàm lượng Anthranoid: 112 – 120 (ppm).

** Cao chè vàng:*

- Mùi: Thơm, hơi hắc;
- Vị: Đắng, ngọt hậu;
- Màu sắc cao: Đen;
- Màu sắc nước: Nâu;
- Tỷ lệ Glucosit: 1,73 – 1,95 (%);
- Tỷ lệ Coumarin: 0,21 – 0,30 (%);
- Hàm lượng Flavonoid: 0,30 – 0,40 (ppm);
- Hàm lượng Saponin: 180 – 190 (ppb);
- Hàm lượng Anthranoid: 320 – 330 (ppm);
- Hàm lượng Rutin: 612 – 620 (ppm).

** Chè vằng hòa tan:*

- Mùi: Thơm, hơi hắc;
- Vị: Đáng nhẹ, ngọt hậu;
- Màu sắc nước: Cánh gián;
- Tỷ lệ Glucosit: 1,95 – 1,99 (%);
- Tỷ lệ Coumarin: 0,25 – 0,32 (%);
- Hàm lượng Flavonoid: 0,3 – 0,5 (ppm);
- Hàm lượng Saponin: 188 – 195 (ppb);
- Hàm lượng Anthranoid: 326 – 340 (ppm);
- Hàm lượng Rutin: 617 – 627 (ppm).

Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý:

Khu vực địa lý có địa hình dạng gò đồi thấp, độ cao từ 50 – 250 m so với mực nước biển. Nhiệt độ trung bình năm của khu vực địa lý là 25°C, biên độ nhiệt trung bình năm là 7°C, tổng số giờ nắng trung bình năm là 1.848 giờ/năm. Lượng mưa trung bình hàng năm từ 2.000 – 2.800 mm, gần 70% tập trung vào 3 tháng (tháng 9 – 11).

Phương pháp sản xuất đặc thù

** Giống:* Giống cây chè vằng sè. Nhân giống bằng phương pháp giâm cành tại khu vực địa lý.

** Thu hái nguyên liệu:* Thu hái lá và cành của cây chè vằng sè trồng tại khu vực địa lý 1 lần/năm trong khoảng thời gian từ tháng 4 đến tháng 8. Không thu lá non, chỉ thu hoạch khi cây có lá bánh tẻ và lá già. Thời điểm thu hoạch đảm bảo không có mưa.

** Chế biến:*

- Chè vằng khô: Nguyên liệu được rửa sạch, băm nhỏ, phơi khô đến khi độ ẩm nhỏ hoặc bằng 12%.

- Chè vằng hòa tan: Nguyên liệu được rửa sạch, băm nhỏ. Sử dụng hệ thống vi sóng chân không để chiết suất, cô đặc tuần hoàn chân không, sấy khô.

- Cao chè vàng: Nguyên liệu được rửa sạch, băm nhỏ, nấu với nước sạch theo tỷ lệ khoảng 2 lít nước/1 kg nguyên liệu, loại bỏ bã và cô đặc dung dịch ở nhiệt độ 80 – 100°C, đổ khuôn hoặc cắt miếng.

* *Đóng gói:* Sản phẩm được đóng gói tại khu vực địa lý./.

Phân ghi nhận các sửa đổi: