

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 1144/QĐ-SHTT, do Cục trưởng Cục Sở hữu trí tuệ ký ngày 20 tháng 09 năm 2007, số đơn: 6-2007-00004, ngày nộp đơn: 02.07.2007

Điều 1: Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số 00013

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ THÁI NGUYÊN

Địa chỉ : Số 10, đường Nguyễn Du, phường Trung Vương, thành phố Thái Nguyên

Chỉ dẫn địa lý: TÂN CƯƠNG

Sản phẩm : CHÈ

Khu vực địa lý: Xã Phúc Xuân, Xã Phúc Trìu, xã Tân Cương thuộc thành phố

Thái Nguyên (theo bản đồ khu vực địa lý nêu tại Điều 2).

Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm:

- Hình thái:
 - Ngoại hình: Có màu xanh tự nhiên và xoắn chắc
 - Màu nước: Màu nước xanh hơi ngà vàng, trong sáng, sánh
 - Mùi: Thơm mạnh, mùi cơm và bền
 - Vị: Chất đậm dịu, hài hòa, rõ hậu ngọt, không có vị xít hoặc đắng, rất hấp dẫn
 - Cảm quan: Đạt trung bình 16 điểm (thấp nhất 14,4 điểm; cao nhất 17,1 điểm)
- Chất lượng:
 - + Các chỉ tiêu sinh hóa:
 - Tanin: Trung bình 27,52% (thấp nhất 21,35%; cao nhất 30,99%)
 - Chất hòa tan: Trung bình 45,5% (thấp nhất 40%; cao nhất 46,08%)
 - Cafêin: Trung bình 3,2% (thấp nhất 2,04%; cao nhất 3,98%)
 - Không có tạp chất sắt
 - + Các chất thơm:
 - Methyl phthalat: Trung bình 3,26% (thấp nhất 0,98%; cao nhất 6,12%)

- Caryophylen oxid: Trung bình 5,37% (thấp nhất 2,67%; cao nhất 12,83%).

Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý

- Khí hậu

- Lượng mưa: Lượng mưa trung bình 2200 mm/năm thuộc giới hạn lượng mưa thích hợp nhất cho sự phát triển và sinh trưởng của cây chè (1000-4000 mm/năm).

- Biên độ nhiệt: Biên độ nhiệt trung bình năm là 7,9°C

- Bức xạ: Tổng bức xạ 122,4 kcal/cm² năm, trong đó lượng bức xạ hữu hiệu là 61,2 kcal/cm² năm

- Đất trồng

Chè được trồng trên hai loại đất: đất nâu vàng trên phù sa cổ (ký hiệu Fp) và đất đỏ vàng trên đá sét (ký hiệu Fs), có tính chất lý hóa học đáp ứng nhu cầu sinh trưởng và phát triển của chè như sau:

- Độ chua (PH_{kcđ}): 3,57-4,76

- Thành phần cơ giới: thịt nhẹ đến trung bình, có tỷ lệ đá lẫn, kết von lớn

- Tầng dày: > 70 cm

- Phân bố ở độ cao: < 200 m

Quy trình sản xuất

- Canh tác

- Làm đất và trồng: Đất được đào thành rãnh sâu 20-30 cm cách nhau 120-150 cm theo đường đồng mức, ủ phân và đất tơi xốp bằng mặt đất sau đó tại giữa rãnh đào hố tròn đường kính 6-8 cm, gieo 4-6 hạt chè vào hố, lấp đất sâu 3-4 cm, các hố cách nhau 20-30 cm.

- Tưới nước: Nước được tưới vào mùa khô từ 2 đến 5 ngày tưới một lần.

- Hái chè: Chè được hái khi trời râm mát (trước 10 giờ sáng, sau 3 giờ chiều).

- Phòng trừ sâu bệnh: Chè được phòng trừ sâu bệnh bằng các biện pháp tổng hợp, kết hợp nông học, hóa học, sinh học nhằm đạt sản lượng, chất lượng cao nhất với tác hại trong môi trường.

- Đốn chè: Chè được đốn theo các công đoạn: đốn tạo hình, đốn phát, đốn lũng, đốn đau, đốn trẻ lại, đốn thời vụ.

- Phương pháp chế biến

Chè được chế biến theo quy trình: Hồ nhẹ, sao diệt men, vo chè, sao khô, phân loại, kiểm tra đầu trộn và đóng gói.

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:

1. Tài liệu thuyết minh tính chất đặc thù của chè Tân Cương do Ủy ban nhân dân thành phố Thái Nguyên lập;
2. Bản đồ khu vực địa lý.

Điều 3: Chỉ dẫn địa lý nêu tại Điều 1 được bảo hộ vô thời hạn kể từ ngày ký Quyết định này;

Điều 4: Ghi nhận Quyết định này 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./.

CỤC TRƯỞNG

Đã ký