

Bảo hộ chỉ dẫn địa lý “Khe Sanh” cho sản phẩm cà phê

14:46 24/11/2025

Theo Trung tâm Thẩm định Chỉ dẫn địa lý và Nhãn hiệu quốc tế, Cục Sở hữu trí tuệ đã ban hành Quyết định số 699/QĐ-SHTT về việc cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số 148 cho cà phê Khe Sanh. Ủy ban nhân dân xã Khe Sanh là tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý này.

Chỉ dẫn địa lý Khe Sanh được bảo hộ cho sản phẩm cà phê Arabica ở các dạng cà phê nhân, cà phê hạt rang và cà phê bột.



Cà phê Arabica Khe Sanh được trồng tại vùng đất đỏ màu mỡ Khe Sanh từ năm 1926, đặt nền móng cho thủ phủ cà phê của Quảng Trị. Năm 1978, Nông trường Cà phê Khe Sanh được thành lập, đưa cà phê trở thành sản phẩm chủ lực của tỉnh Quảng Trị. Cà phê Arabica Khe Sanh đã khẳng định danh tiếng của mình qua hàng loạt thành tích nổi bật trong và ngoài nước. Năm 2019, sản phẩm được Trung tâm Top Việt Nam (VietTop) đề cử vào Top đặc sản Việt Nam. Từ năm 2021 đến nay, cà phê Khe Sanh liên tiếp đạt nhiều giải cao tại Cuộc thi “Cà

phê đặc sản Việt Nam”, trong đó có giải Nhất hai năm liền và lọt Top 5 cà phê đặc sản thế giới năm 2023. Năm 2022, Pun Coffee – đại diện cho cà phê Khe Sanh – đoạt giải Bạc và giải Khuyến khích tại cuộc thi quốc tế AVPA (Pháp), vượt qua gần 200 loại cà phê đến từ 25 quốc gia. Đặc biệt, sản phẩm còn được xuất khẩu sang Hoa Kỳ, khẳng định vị thế và danh tiếng quốc tế của thương hiệu cà phê Arabica Khe Sanh.



Các tính chất, chất lượng đặc thù của cà phê Arabica Khe Sanh bao gồm:

* Cà phê nhân:

- + Kích thước hạt: 4,75 - 6,30 mm
- + Màu sắc: Nội nhũ xanh hơi vàng
- + Hàm lượng cafein (%): $\geq 1,35$
- + Hàm lượng Protein thô (%): 11,39 - 13,80

* Cà phê hạt rang và cà phê bột:

- Cà phê hạt rang:

- + Hạt cà phê hạt rang: Hạt rang chín đều, màu nâu cánh gián nhạt
- + Cà phê pha (nước chiết cà phê): Nước màu nâu cánh gián, trong
- + Mùi: Đặc trưng của mùi cà phê tự nhiên pha chút hương hoa quả ngọt, gia vị
- + Vị: Đẳng nhẹ, chua thanh, hậu vị vừa

- Cà phê bột

- + Màu sắc bột cà phê: Màu nâu nhạt, đều
- + Mùi: Đặc trưng của mùi cà phê tự nhiên pha chút hương hoa quả ngọt, gia vị

+ Vị: Đắng nhẹ, chua thanh, hậu vị vừa.

- Chỉ tiêu lý hóa của cà phê hạt rang và cà phê bột

+ Hàm lượng cafein (%): $\geq 1,56$

+ Hàm lượng chất tan trong nước (%): 29,72-36,99.

Khu vực địa lý của cà phê Khe Sanh bao gồm các xã, thị trấn: Hướng Phùng, Húc, Hướng Tân, Ba Tầng, Tân Liên, Tân Hợp, Tân Lập, Hướng Linh, Thị trấn Khe Sanh, Hướng Sơn, Hướng Lộc, A Dơi thuộc huyện Hướng Hoá, tỉnh Quảng Trị (tương ứng là xã Khe Sanh, xã Hướng Phùng, xã Tân Lập, xã A Dơi, tỉnh Quảng Trị (kể từ ngày 1/7/2025)), theo bản đồ khu vực địa lý đã được Ủy ban nhân dân tỉnh Quảng Trị xác nhận.

Các tính chất, chất lượng đặc thù của cà phê Khe Sanh có được là do các điều kiện địa lý độc đáo của khu vực địa lý nêu trên. Vùng cà phê Khe Sanh nằm trên cao nguyên chịu ảnh hưởng của khí hậu nhiệt đới gió mùa, chịu tác động của hai luồng khí Tây và Đông Trường Sơn, tạo nên điều kiện tự nhiên đặc biệt thích hợp cho cây cà phê Arabica phát triển. Mặc dù độ cao không lý tưởng (450-680 m), song khí hậu ôn hòa, nhiệt độ trung bình 20-23°C, chênh lệch nhiệt độ ngày đêm lớn (7-10°C), độ ẩm cao quanh năm (87-88%) và nhiều sương mù giúp cây sinh trưởng tốt, đậu quả đều và tích lũy hương vị đặc trưng.

Cà phê Khe Sanh có hàm lượng cafein cao hơn so với các vùng như Sơn La và Di Linh, tạo vị đắng nhẹ nhưng sâu và hậu vị đậm. Hàm lượng protein thô và khoáng chất (Kali, Lân) cao và đồng đều giúp chất lượng cà phê ổn định, hương thơm phong phú, có nhiều nốt hương quý, vị chua thanh, đắng nhẹ và hậu vị vừa phải. Hạt cà phê Khe Sanh nhỏ, hàm lượng chất tan cao, thích hợp rang ở cấp độ nhẹ đến trung bình để giữ trọn hương vị tự nhiên.

Nhờ điều kiện sinh thái đặc hữu và kỹ thuật canh tác truyền thống, vùng cà phê Khe Sanh đã hình thành và duy trì gần 100 năm, tạo nên sản phẩm mang hương vị riêng biệt, khẳng định vị thế của một vùng cà phê đặc sản tiêu biểu của Việt Nam.

PV