

Cà phê Lâm Đồng được bảo hộ chỉ dẫn địa lý

09:46 15/10/2025

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 636/QĐ-SHTT về việc cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số 00147 cho cà phê Lâm Đồng. Sở Nông nghiệp và Môi trường tỉnh Lâm Đồng là tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý này.

Cà phê Arabica và cà phê Robusta đã được canh tác tại Lâm Đồng từ lâu. Năm 2022, Lâm Đồng có khoảng 175.915,7 ha cây cà phê, sản lượng đạt 532.373,8 tấn, trong đó diện tích cà phê Arabica khoảng 16.972 ha, chiếm 10,2% tổng diện tích. Các công ty sản xuất cà phê tại Lâm Đồng đã đạt nhiều giải thưởng tại các cuộc thi Cà phê đặc sản tại Việt Nam do Hiệp hội Cà phê Buôn Ma Thuột tổ chức. Năm 2019, tỉnh Lâm Đồng có 4 công ty đạt giải cà phê đặc sản với 5 sản phẩm. Năm 2022, tỉnh Lâm Đồng có 3 mẫu Robusta và 5 mẫu Arabica đạt giải cà phê đặc sản. Năm 2023, vùng địa lý Lâm Đồng có 2 mẫu cà phê Arabica và 2 mẫu cà phê Robusta đạt giải Top 10. Đối với mẫu sản phẩm đạt loại cà phê đặc sản, vùng địa lý Lâm Đồng có 7 mẫu sản phẩm Robusta và 5 mẫu sản phẩm Arabica.

Sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý Lâm Đồng bao gồm: Cà phê Arabica (cà phê nhân, cà phê hạt rang, cà phê bột) và cà phê Robusta (cà phê nhân, cà phê hạt rang, cà phê bột).

Nhờ độ cao vùng trồng, điều kiện khí hậu, điều kiện thổ nhưỡng và quy trình sản xuất đã tạo nên tính chất, chất lượng đặc thù của cà phê Lâm Đồng, cụ thể:

Cà phê Arabica nhân có màu xám xanh ngọc đậm. Hàm lượng cafein lớn hơn hoặc bằng 1,57%, hàm lượng protein thô từ 14,73 -14,92%.



Cà phê Arabica hạt rang có màu nâu hơi sẫm màu và bóng mượt. Hương trái cây của quả mơ, quả chanh vàng, quả đào, quả cam, quả chanh, quả táo xanh, nhóm hương hạt hạnh nhân, nhóm đường nâu, nhóm chocolate, trà hoa hồng, mật ong. Vị chua của quả cam, quả chanh, quả mơ, quả đào. Hàm lượng cafein lớn hơn hoặc bằng 1,77%, hàm lượng protein thô từ 15,44 - 15,64%.



Cà phê Arabica bột có màu nâu sẫm và bóng ướt. Hương trái cây của quả mơ, quả chanh vàng, quả đào, quả cam, quả chanh, nhóm hương hạt hạnh nhân, nhóm đường nâu, nhóm chocolate, trà hoa hồng, mật ong. Hậu vị ngọt, sạch, dễ chịu kéo dài. Vị chua của quả cam, quả chanh, quả mơ, quả đào. Hàm lượng cafein (%) lớn hơn hoặc bằng 1,76%, Hàm lượng protein thô từ 15,44 -15,64%.

Cà phê Robusta nhân có màu xám sáng, hơi xanh vàng, hàm lượng cafein lớn hơn hoặc bằng 2,64%, hàm lượng protein thô từ 17,01 - 17,27%.



Robusta (Lâm Đồng)

Cà phê Robusta hạt rang có màu nâu sẫm hơi bóng. Hương thiên về trái cây tươi của quả đào, quả mơ, quả táo đỏ, có hương chocolate nhẹ, hương hoa, hương ngọt của mía đường, trà đen, trà hoa hồng, caramel, trái cây khô. Vị mặn thấp, đắng thấp, ngọt vừa. Hàm lượng cafein lớn hơn hoặc bằng 2,69%. Hàm lượng protein thô từ 17,87 - 18,41%.



Robusta (Lâm Đồng)

Cà phê Robusta bột có màu nâu hơi vàng. Hương thiên về trái cây tươi của quả đào, quả mơ, quả táo đỏ, có hương chocolate nhẹ, hương hoa, hương ngọt của mía đường, tinh dầu, trà đen, trà hoa hồng, caramel, trái cây khô. Hậu vị sạch, ngọt. Vị chua vừa của quả cam, quả chanh, mặn thấp, đắng thấp và ngọt vừa,

sạch. Hàm lượng cafein lớn hơn hoặc bằng 2,71%. Hàm lượng protein thô từ 17,75 - 18,33%.

Vùng trồng cà phê ở Lâm Đồng có độ cao so với mực nước biển cao hơn những vùng trồng ở khu vực khác (từ 1.200 mét đến hơn 2.200 mét đối với cà phê Arabica và tập trung ở độ cao từ 700 mét đến 850 mét đối với cà phê Robusta). Một số nghiên cứu đã kết luận độ cao vùng trồng là yếu tố ảnh hưởng đến màu sắc của hạt cà phê nhân. Ở vùng cao, khí hậu mát mẻ làm thời gian chín của quả cà phê kéo dài giúp hạt cà phê phát triển đầy đặn, cấu trúc hạt chắc, ít xốp (mật độ hạt cao) và duy trì màu xanh ngọc bích sáng, đồng đều hơn. Ngược lại, ở vùng thấp, nhiệt độ cao khiến hạt chín nhanh, cấu trúc hạt xốp (mật độ hạt thấp), màu sắc có xu hướng ngả vàng hoặc xỉn màu do quá trình oxy hóa.

Độ cao vùng trồng không những ảnh hưởng đến màu sắc mà còn cùng với yếu tố thổ nhưỡng tác động trực tiếp đến hàm lượng protein thô và hương vị của cà phê. Cà phê Lâm Đồng được trồng ở độ cao lớn hơn trong điều kiện đất giàu chất hữu cơ và nitơ tổng số, nhờ đó hàm lượng protein thô trong cà phê cao hơn, hương vị phong phú hơn do phản ứng Maillard diễn ra mạnh mẽ khi rang.

Cà phê Arabica Lâm Đồng là dòng cà phê thích hợp với người uống cà phê có gu mạnh do hàm lượng cafein trong cà phê cao. Hàm lượng cafein trong cà phê Lâm Đồng cao do đất trồng ở Lâm Đồng có hàm lượng khoáng chất phong phú (đặc biệt là K dễ tiêu giàu và giàu đạm), pH chua nhẹ (4,79 - 5,58) và khả năng trao đổi cation cao.

Vùng trồng cà phê Robusta Lâm Đồng, vùng cà phê Robusta Buôn Ma Thuột và Đắk Hà có độ cao chênh lệch không lớn nhưng do việc áp dụng phương thức canh tác tự nhiên nên cây cà phê ở Lâm Đồng phải chống chọi với sâu bệnh nhiều hơn. Để tự vệ, cây đã kích hoạt cơ chế sinh học và sản sinh nhiều cafein hơn, từ đó làm tăng hàm lượng cafein trong hạt của cà phê Robusta Lâm Đồng.

Ngoài ra, người trồng cà phê (cả Arabica và Robusta) tại tỉnh Lâm Đồng còn trồng cây che bóng và cây đai rừng cho vườn cà phê. Việc trồng cây che bóng và đai rừng đã làm giảm nhiệt độ môi trường góp phần làm chậm quá trình chín của quả cà phê. Các kỹ thuật như lựa chọn quả chín (tỷ lệ quả chín đạt từ 95% trở lên), tuyển chọn hạt cà phê nhân thành phẩm bằng tay, kiểm tra nhiệt độ và thời gian rang luôn được người chế biến cà phê tại vùng địa lý Lâm Đồng kiểm soát chặt chẽ. Sản phẩm cà phê nhân, cà phê hạt rang, cà phê bột Lâm Đồng được đóng gói trong khu vực địa lý để đảm bảo khả năng truy xuất nguồn gốc địa lý của sản phẩm.

Tổng hợp đặc thù về điều kiện tự nhiên và quy trình sản xuất tại khu vực địa lý đã tạo nên sản phẩm cà phê Lâm Đồng nổi tiếng.

PV