

Chè Lai Châu được bảo hộ chỉ dẫn địa lý

14:33 03/09/2025

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 559/QĐ-SHTT về việc cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số 00146 cho chè Lai Châu.

Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Lai Châu là tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý này. Chỉ dẫn địa lý Lai Châu được bảo hộ cho các sản phẩm chè xanh, chè Ô long và chè Đông phương mỹ nhân. Trong đó, chè xanh là chè thành phẩm được chế biến từ nguyên liệu búp 1 tôm 2 lá non của giống chè shan cổ thụ trồng tại khu vực địa lý “Lai Châu”; chè Ô long là chè thành phẩm được chế biến từ nguyên liệu búp 1 tôm 2 lá non của giống chè Kim Tuyên trồng tại khu vực địa lý “Lai Châu”; chè Đông phương mỹ nhân là chè thành phẩm được chế biến từ nguyên liệu búp 1 tôm và 2 lá non có vết cắn của rầy xanh, búp đã ngả màu vàng của giống chè Kim Tuyên trồng tại khu vực địa lý “Lai Châu”.

Chè xanh Lai Châu có mùi thơm tự nhiên, vị chát dịu, vị ngọt hậu, hàm lượng axit glutamic: $\geq 5,34$ g/100g.



Chè Ô long Lai Châu có mùi thơm hoa dành dành mạnh, vị thanh, ngọt nhẹ, hàm lượng axit glutamic: $\geq 4,24$ g/100g.



Chè Ô long Lai Châu

Chè Đông phương mỹ nhân Lai Châu có mùi thơm mía nướng và mật ong mạnh, vị êm dịu và không chát, hàm lượng axit glutamic: $\geq 5,61\text{g}/100\text{g}$.



Chè Đông phương mỹ nhân Lai Châu

Các tính chất, chất lượng đặc thù của chè Lai Châu có được là nhờ các điều kiện tự nhiên đặc biệt.

Khu vực trồng giống chè Shan cổ thụ thuộc thành phố Lai Châu, huyện Tam Đường, huyện Sìn Hồ, huyện Phong Thổ, huyện Than Uyên và huyện Tân Uyên của tỉnh Lai Châu có độ cao trồng chè từ 1.200-2.500 m so với mực nước biển, biên độ nhiệt ngày đêm trung bình tháng là 9,74 độ C, lượng mưa trung bình năm 2.118 mm/năm.

Chè xanh Lai Châu chế biến từ búp chè shan cổ thụ, có mùi, vị và hàm lượng axit glutamic khác biệt so với sản phẩm cùng loại do chất lượng chè nguyên liệu có các tính chất, chất lượng đặc biệt. Biên độ nhiệt ngày đêm tại khu vực địa lý cao giúp kích thích tổng hợp các axit amin trong đó có axit glutamic cao. Lượng mưa trung bình năm tại vùng trồng giống chè Shan cổ thụ “Lai Châu” lớn và nằm trong ngưỡng thích hợp làm cho búp chè shan cổ thụ tại “Lai Châu” xanh và non hơn nên giàu axit amin hơn.

Khu vực trồng giống chè Kim Tuyên thuộc thành phố Lai Châu, huyện Tam Đường, huyện Sìn Hồ, huyện Phong Thổ, huyện Than Uyên và huyện Tân Uyên của tỉnh Lai Châu, có độ cao trồng chè từ 900-1.300 m so với mực nước biển, biên độ nhiệt ngày đêm trung bình tháng là 8,260C, lượng mưa trung bình năm 2.484 mm/năm. “Chè ô long Lai Châu” và “Chè đông phương mỹ nhân Lai Châu” được chế biến từ búp chè Kim Tuyên có mùi, vị và hàm lượng axit glutamic khác biệt. Các điều kiện tự nhiên của khu vực địa lý làm cho búp chè Kim Tuyên khác biệt bao gồm các yếu tố biên độ nhiệt ngày đêm và lượng mưa. Biên độ nhiệt ngày đêm trung bình tháng tại vùng trồng giống chè Kim Tuyên “Lai Châu” cao nên búp chè Kim Tuyên tại “Lai Châu” tích lũy được nhiều axit amin tổng số. Lượng mưa tại khu vực địa lý thích hợp cho các giống chè chuyên ô long nói chung và Kim Tuyên nói riêng, giúp duy trì hàm lượng nước trong lá và cải thiện cấu trúc tế bào.

Ngoài ra, các kỹ thuật sản xuất độc đáo trong việc lựa chọn tiêu chuẩn chè nguyên liệu để chế biến chè xanh, chè Ô long và chè Đông phương mỹ nhân cũng là yếu tố góp phần tạo nên các tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý.

Minh Anh (t/h)