

**ĐĂNG BẠ QUỐC GIA**  
**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ**

**Số: 00122**

Số Giấy chứng nhận: **00122**

Ngày cấp: **04/11/2022**

Chỉ dẫn địa lý: **SUỐI GIÀNG VĂN CHẤN**

Sản phẩm: **Chè Shan tuyết**

Số đơn: **6-2021-00010**

Ngày nộp đơn: 06/12/2021

Ngày công bố Đơn: 25/02/2022

Số Công báo A: 407A

Ngày công bố Giấy chứng nhận đăng ký CDDL:

Số Công báo B: 416

Thời hạn hiệu lực: có hiệu vô thời hạn kể từ ngày cấp

Chủ đơn chỉ dẫn địa lý: **ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN VĂN CHẤN**

Địa chỉ: Quốc lộ 32, thị trấn Sơn Thịnh, huyện Văn Chấn, tỉnh Yên Bái

Đại diện sở hữu công nghiệp:

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: **ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN VĂN CHẤN**

Địa chỉ: Quốc lộ 32, thị trấn Sơn Thịnh, huyện Văn Chấn, tỉnh Yên Bái

Tổ chức kiểm soát chỉ dẫn địa lý:

**Khu vực địa lý:**

Xã Nậm Búng, xã Gia Hội, xã Nậm Mười, xã Sùng Đô, xã Suối Quyền, xã Suối Giàng, xã Suối Bu thuộc huyện Văn Chấn, tỉnh Yên Bái (bản đồ khu vực địa lý kèm theo).

## **Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm**

### *\* Cảm quan:*

- Ngoại hình: Búp chè xoắn, màu xanh đậm, nhiều tuyết trắng;
- Mùi: Thơm mạnh đặc trưng;
- Màu nước: Xanh vàng, ánh mật ong;
- Vị: Chát nhẹ, rõ ngọt hậu, dư vị lâu.

### *\* Chất lượng:*

- Hàm lượng tanin (%): 23,1 - 23,9;
- Hàm lượng chất hòa tan (%): 51,3 - 53,6;
- Hàm lượng axit amin (%): 2,77 - 4,53;
- Hàm lượng catechin tổng số (mg/g): 144,0 - 180,0;
- Hàm lượng cafein (%): 3,5 - 4,3.

## **Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý**

Khu vực địa lý là vùng núi cao trên 600m so với mực nước biển, độ dốc từ 8° - 30°, nhiệt độ trung bình năm từ 22°C - 26°C, biên độ nhiệt độ ngày đêm trung bình khoảng từ 8°C - 9°C, lượng mưa hàng năm từ 1.200mm đến 1.800mm, độ ẩm trung bình năm từ 83% - 87%. Thổ nhưỡng của khu vực địa lý là đất đỏ vàng trên đá sét và biến chất, thành phần cơ giới từ thịt nhẹ đến trung bình, tầng canh tác dày trên 1m.

## **Phương pháp chế biến**

\* Giống chè: Giống chè Shan tuyết.

\* Thu hái và bảo quản búp chè: Thu hái hoàn toàn bằng tay khi trời không mưa, không có sương đọng ướt lá chè. Hái búp chè 1 tôm và 2 - 3 lá (hái lá thứ 3 khi là lá non). Sau thu hái, không ép chặt búp chè trong bao, không làm giập nát búp chè, không để ngoài trời nắng. Thời gian đưa vào chế biến không quá 4 tiếng từ khi thu hái. Búp chè được trải đều trên bề mặt sạch với chiều dày không quá 20 cm.

\* Chế biến chè:

- Diệt men: Thời gian diệt men khoảng từ 3 - 5 phút. Nhiệt độ thùng sao cao trên 300°C, nếu sao bằng củi cho lửa to nhất.

- Làm nguội sau diệt men: Trải đều và quạt làm mát chè khoảng từ 5 - 7 phút.

- Vò chè: Vò chè khoảng từ 13 - 15 phút. Lấy chè đã vò ra rũ toi.

- Sao khô: Khoảng từ 15 - 20 phút đầu để nhiệt độ thùng sao ở mức khoảng từ 95°C - 105°C, sau đó hạ nhiệt độ xuống thấp dần còn 70°C. Sao chè đến khi chè khô giòn, ẩm độ trong chè từ 3% - 5%.

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

**Phân ghi nhận các sửa đổi:**