



BỘ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ
CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Số: 00146

Chỉ dẫn địa lý: Lai Châu

Sản phẩm: Chè

Người đăng ký: SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH LAI CHÂU

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH LAI CHÂU

Địa chỉ tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Nhà E, Trung tâm Hành chính – Chính trị tỉnh Lai
Châu, phường Tân Phong, thành phố Lai Châu,
tỉnh Lai Châu.

Số đơn: 6-2022-00021

Ngày nộp đơn: 30/12/2022

Cấp theo Quyết định số: 559/QĐ-SHTT, ngày: 19/08/2025

Có hiệu lực vô thời hạn kể từ ngày ký Quyết định.



CỤC TRƯỞNG



Lưu Hoàng Long

BẢN MÔ TẢ
DANH TIẾNG, TÍNH CHẤT, CHẤT LƯỢNG ĐẶC THÙ CỦA CÁC SẢN PHẨM
MANG CHỈ DẪN ĐỊA LÝ "LAI CHÂU"

1. Thông tin chung

1.1. Tổ chức đăng ký chỉ dẫn địa lý

- SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH LAI CHÂU

- Địa chỉ: Nhà E, Trung tâm hành chính - chính trị tỉnh Lai Châu, phường Tân Phong, thành phố Lai Châu, tỉnh Lai Châu.

1.2. Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý

- SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH LAI CHÂU

- Địa chỉ: Nhà E, Trung tâm hành chính - chính trị tỉnh Lai Châu, phường Tân Phong, thành phố Lai Châu, tỉnh Lai Châu.

1.3. Chỉ dẫn địa lý và sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý

a) Chỉ dẫn địa lý: LAI CHÂU

b) Tên gọi chỉ dẫn địa lý:

- Tên gọi tiếng Việt của sản phẩm: “Chè Lai Châu”

- Tên gọi tiếng Anh của sản phẩm: “Lai Chau Tea”

c) Sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý:

Sản phẩm chè mang chỉ dẫn địa lý “Lai Châu” gồm:

1) Chè Xanh:

- Là chè thành phẩm được chế biến từ nguyên liệu búp 01 tôm 02 lá non của giống chè Shan cổ thụ trồng tại khu vực địa lý “Lai Châu”.

- Chè xanh được chế biến theo công nghệ diệt men với các công đoạn sau: Nguyên liệu, bảo quản từ 2-3 h ở nhiệt độ 22-24 °C chuyển từ màu xanh sang màu bạc, sấy nhẹ, sao lăn, sấy khô, phân loại và đóng gói.

2) Chè Ô long:

- Là chè thành phẩm được chế biến từ nguyên liệu búp 01 tôm 02 lá non của giống chè Kim Tuyên trồng tại khu vực địa lý “Lai Châu”.

- Chè Ô long được chế biến theo công nghệ lên men bán phần với các công đoạn sau: Nguyên liệu, bảo quản, phơi nắng 10-20 phút, bảo quản phòng mát, quay thơm, xào, ép to 20 lần, bó sít sen 10 lần tạo viên, sấy khô, phân loại và đóng gói.

3) Chè Đông Phương Mỹ Nhân:

- Là chè thành phẩm được chế biến từ nguyên liệu búp 01 tôm và 02 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 Đông Phương Mỹ Nhân được chế biến dựa trên hai nguyên lý: (i) Kích hoạt quá trình oxy hóa bằng vết cắn của sâu chè hút dịch trên búp chè non

làm lá chè bị stress sinh học từ đó hoạt hóa các enzym thành hương vị tự nhiên;
(ii) Lên men sâu 60–70% với các công đoạn sau: Nguyên liệu, bảo quản, hong héo (Làm héo ngoài trời; Làm héo trong nhà (lên men nhẹ), quay thơm 5-7 phút, vò nhẹ, ủ, xào diệt men 3 h, sấy khô, phân loại và đóng gói.

2. Danh tiếng của chè Lai Châu

Yếu tố chính tạo cho các sản phẩm chè thành phẩm của Lai Châu có chất lượng khác biệt chính là nhờ chất lượng của chè nguyên liệu.

Lai Châu là một trong những vùng trồng chè nguyên liệu và chế biến chè thành phẩm quan trọng của Việt Nam. Sản lượng chè búp tươi của Lai Châu liên tục tăng trong giai đoạn 2019-2023 và chiếm 4,9% tổng sản lượng búp chè nguyên liệu của Việt Nam¹. Hiện nay, Lai Châu có 10.556 ha đất trồng chè bằng các giống: Shan cổ thụ, Kim Tuyên, PH8 và Shan công nghiệp, trong đó: diện tích chè kinh doanh chiếm khoảng 60% và diện tích chè ở giai đoạn kiến thiết 40%.

Các sản phẩm chè thành phẩm đăng ký chỉ dẫn địa lý “Lai Châu” (chè Xanh, chè Ô long, chè Đông Phương Mỹ Nhân) có uy tín nhờ chất lượng của búp chè nguyên liệu (giống chè Kim Tuyên và giống chè Shan cổ thụ) có giá trị thu mua cao hơn hẳn các giống chè khác (Shan công nghiệp và PH8) đang được trồng tại tỉnh Lai Châu (Bảng 1).

Bảng 1. Giá chè búp nguyên liệu theo giống tại Lai Châu²

Đơn vị tính: 1.000 đồng/kg búp tươi

TT	Vùng trồng	Giống chè thường		Giống chè chế biến sản phẩm mang CDĐL	
		Shan công nghiệp	PH8	Kim Tuyên	Shan cổ thụ
1	TP Lai Châu	13.000	13.000	23.000	80.000
2	Tam Đường	15.000	15.000	25.000	100.000
3	Sìn Hồ	15.000	15.000	25.000	100.000
4	Phong Thổ	15.000	15.000	25.000	100.000
5	Tân Uyên	8.000	10.000	23.000	80.000
6	Than Uyên	8.000	10.000	23.000	80.000

a) Danh tiếng của chè Xanh Lai Châu

Cây chè Shan có từ lâu đời và là giống chè đặc sản của Việt Nam có đặc

¹ Casrad., 2025. Báo cáo đánh giá thực trạng sản xuất và tiêu thụ các sản phẩm chè của tỉnh Lai Châu (trang 9).

² Casrad., 2025. Báo cáo đánh giá thực trạng sản xuất và tiêu thụ các sản phẩm chè của tỉnh Lai Châu (trang 19).

tính chất lượng tốt để chế biến chè xanh và chè đen. Năm 2010, Việt Nam có 7.100 ha giống chè Shan cổ thụ trồng phân tán chủ yếu tại các tỉnh Hà Giang, Lai Châu và Yên Bái, năng suất bình quân chỉ đạt 2-3 tấn/ha³.

“Chè Xanh Lai Châu” chế biến từ búp của giống chè Shan cổ thụ trồng phân tán có đặc điểm thân cao (khác với giống chè Shan công nghiệp trồng tập trung và thâm canh có đặc điểm thân cây thấp).

Lai Châu là một trong những vùng chè Shan cổ lâu đời và quý hiếm của Việt Nam được các nhà thám hiểm người Pháp ghi nhận vào năm 1882⁴.

Búp chè Shan cổ thụ của Lai Châu được một số doanh nghiệp và HTX trong tỉnh thu mua, chế biến thành chè xanh (green tea) đặc sản có giá bán từ 2-3 triệu đồng/kg, cao hơn từ 20-30 lần so với chè xanh chế biến từ các giống chè khác (100.000-120.000 đồng/kg)⁵. Trong đó, sản phẩm chè xanh Shan cổ thụ của Công ty cổ phần Đầu tư Phát triển chè Tam Đường (doanh nghiệp chè lớn nhất tỉnh Lai Châu, tiền thân là Công ty chè Lai Châu) đã xuất khẩu sang các thị trường quốc tế như: châu Á (Trung Quốc, Đài Loan,...), châu Âu (Đức, Pháp...), Bắc Mỹ (Mỹ, Canada).

Sản phẩm chè xanh Shan cổ thụ của Công ty cổ phần Đầu tư Phát triển chè Tam Đường và một số HTX trong tỉnh Lai Châu được tiêu thụ tại thị trường trong nước, bán và giới thiệu tại Hà Nội trong không gian “Thưởng thức và trải nghiệm văn hóa chè Lai Châu” tại Câu lạc bộ Trà đặc sản hữu cơ Việt Nam (VOSTEA) địa chỉ 1073 Đê La Thành, Hà Nội (Hình 1 và Hình 2).



Hình 1. Một số sản phẩm chè Lai Châu trên thị trường

³ Casrad., 2025. Báo cáo đánh giá thực trạng sản xuất và tiêu thụ các sản phẩm chè của tỉnh Lai Châu (trang 23).

⁴ Casrad., 2025. Báo cáo đánh giá thực trạng sản xuất và tiêu thụ các sản phẩm chè của tỉnh Lai Châu (trang 23.).

⁵ Casrad., 2025. Báo cáo đánh giá thực trạng sản xuất và tiêu thụ các sản phẩm chè của tỉnh Lai Châu (trang 23).



Hình 2. Không gian văn hóa chè “Lai Châu” tại Hà Nội

b) Danh tiếng của chè Ô long Lai Châu

“Chè Ô long Lai Châu” được giới thiệu và phân phối rộng trên thị trường thương mại điện tử như: shopee.vn, tamduongtea.com.vn, tancuongxanh.vn, cuahangtaybac.com, traminhnghia.com,... Trong số các kênh thương mại điện tử này, Tân Cương Xanh là doanh nghiệp chuyên sản xuất và phân phối chè Thái Nguyên (có hệ thống trên 30 cửa hàng và trên 380 sản phẩm) đánh giá cao về “Chè ô long Lai Châu”⁶.

“Chè Ô long Lai Châu” do Công ty cổ phần Đầu tư Phát triển chè Tam Đường sản xuất đã được nhận giải thưởng “Sản phẩm nông nghiệp tiêu biểu năm 2014” do Hội Nông dân Việt Nam và Bộ NN&PTNT trao tặng (thứ tự 31 trong nhóm 54 sản phẩm chế biến)⁷.

c) Danh tiếng của “chè Đông Phương Mỹ Nhân Lai Châu”

Chè Đông Phương Mỹ Nhân (Oriental Beauty) là một loại chè Ô long nổi tiếng của Đài Loan, nổi bật với hương thơm đặc trưng như trái cây chín và mật ong. Yếu tố nổi bật nhất trong quy trình chế biến chè này là việc sử dụng lá chè bị rầy xanh chích hút⁸.

Hiện nay, Việt Nam mới chỉ có 3 vùng chè nguyên liệu sản xuất được loại chè thành phẩm này, gồm: Lai Châu, Mộc Châu (Sơn La) và Bảo Lộc (Lâm Đồng)⁹.

Chè Đông Phương Mỹ Nhân Lai Châu (**Beauté Orientale de Lai Chau**) được “**LA MAISON VERLET**” (thương hiệu từ năm 1880 có trụ sở tại 256

⁶ Casrad., 2025. Báo cáo đánh giá thực trạng sản xuất và tiêu thụ các sản phẩm chè của tỉnh Lai Châu (trang 24).

⁷ Casrad., 2025. Báo cáo đánh giá thực trạng sản xuất và tiêu thụ các sản phẩm chè của tỉnh Lai Châu (trang 24).

⁸ Casrad., 2025. Báo cáo đánh giá thực trạng sản xuất và tiêu thụ các sản phẩm chè của tỉnh Lai Châu (trang 24)

⁹ Casrad., 2025. Báo cáo đánh giá thực trạng sản xuất và tiêu thụ các sản phẩm chè của tỉnh Lai Châu (trang 24)

Rue Saint Honoré, 75001 Paris, France) cung cấp cho các đầu bếp hàng đầu, các đầu bếp bánh ngọt khó tính, các khách sạn và doanh nghiệp lớn tại Pháp và quảng bá chào bán với giá 290 €/1 kg (Hình 3)¹⁰.



Hình 3. Chè Đông Phương Mỹ Nhân Lai Châu được chào bán trên website của LA MAISON VERLET

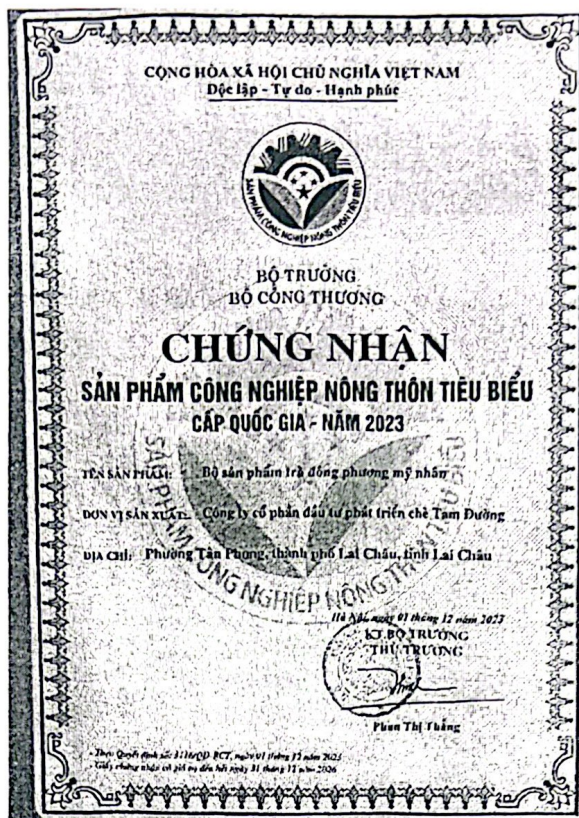
Sản phẩm “chè Đông Phương Mỹ Nhân” do Công ty cổ phần Đầu tư Phát triển chè Tam Đường sản xuất có kết quả tìm kiếm đầu tiên trên Internet, được chào bán trên các sàn thương mại điện tử và đã được nhận một số giải thưởng trong nước, cụ thể:

- Danh hiệu “Thương hiệu vàng nông nghiệp Việt Nam năm 2020” do Tổng hội Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn Việt Nam trao tặng trên cơ sở khảo sát bình chọn ngẫu nhiên trên 1.450 sản phẩm nông nghiệp của Việt Nam¹¹.

- Danh hiệu “Sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu cấp quốc gia năm 2023” do Bộ Công Thương công nhận (Hình 4).

¹⁰ Casrad., 2025. Báo cáo đánh giá thực trạng sản xuất và tiêu thụ các sản phẩm chè của tỉnh Lai Châu (trang 25)

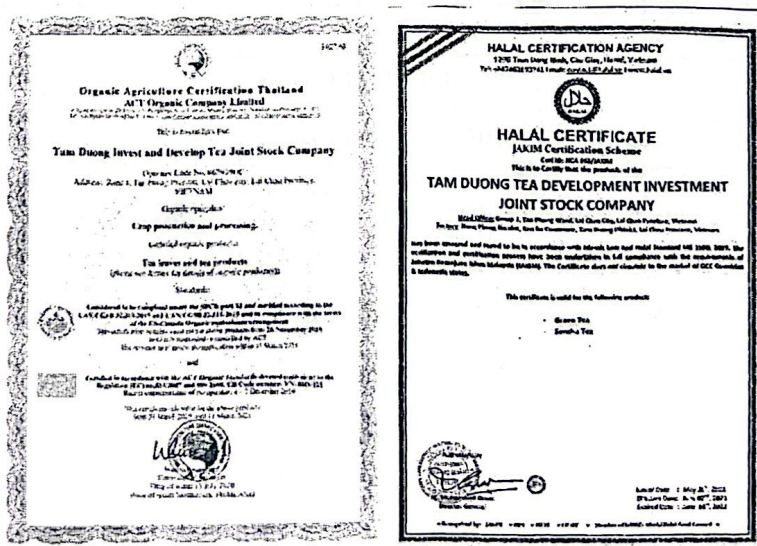
¹¹ Casrad., 2025. Báo cáo đánh giá thực trạng sản xuất và tiêu thụ các sản phẩm chè của tỉnh Lai Châu (trang 25)



Hình 4. Chè Đông Phương Mỹ Nhân của Lai Châu được chứng nhận “Sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu cấp quốc gia năm 2023”

d) Một số chứng nhận khác

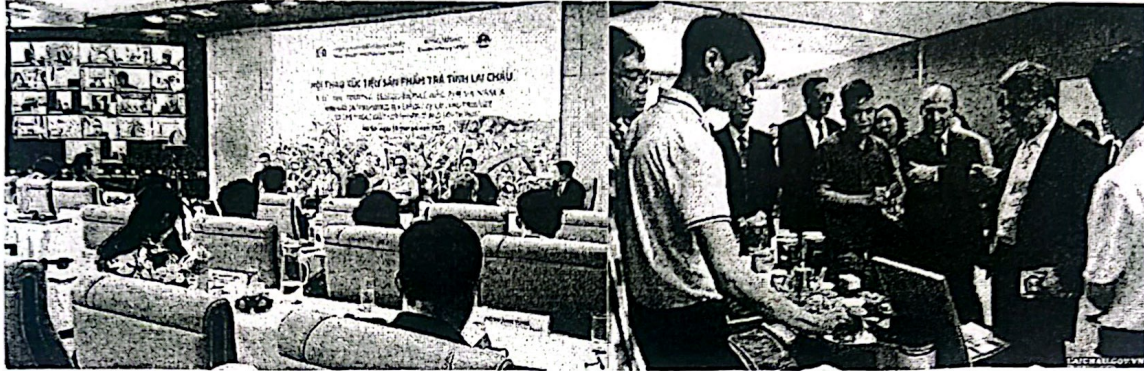
Một số vùng chè nguyên liệu của tỉnh Lai Châu do Công ty cổ phần Đầu tư Phát triển chè Tam Đường liên kết đã đạt được các chứng nhận quốc tế, gồm: Organic Mỹ và Canada, RA (Rainforest Alliance), ISO 22000-2018, ISO 9001-2015, Chứng nhận HaLal (Hình 5).



Hình 5. Chứng nhận hữu cơ vùng trồng và các sản phẩm chè Lai Châu

e) Uy tín của chè Lai Châu trên thị trường xuất khẩu

Ngày 15 tháng 6 năm 2022, UBND tỉnh Lai Châu đã phối hợp với Bộ Ngoại giao tổ chức Hội thảo xúc tiến sản phẩm chè của tỉnh Lai Châu vào thị trường Trung Đông, Bắc Phi và Nam Á bằng hình thức offline (tham gia trực tiếp của các đại sứ quán các nước) và online với các điểm cầu tại Trung Đông, Bắc Phi và Nam Á. Bên cạnh các thị trường xuất khẩu truyền thống, hoạt động xúc tiến thương mại này đã góp phần nâng cao uy tín của chè Lai Châu trên thị trường quốc tế (Hình 6).



Hình 6. Hoạt động xúc tiến xuất khẩu chè Lai Châu

3. Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm

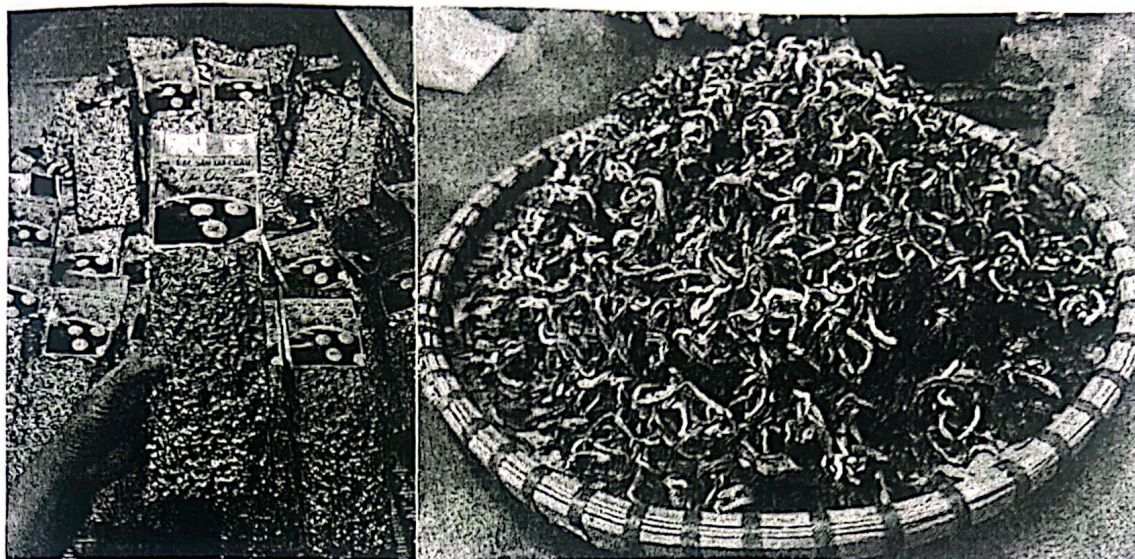
3.1. Tính chất, chất lượng đặc thù của “chè Xanh Lai Châu”

“Chè Xanh Lai Châu” có các tính chất, chất lượng đặc thù được mô tả tại Bảng 2 dưới đây:

Bảng 2. Tính chất, chất lượng đặc thù của “chè Xanh Lai Châu”¹²

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Đặc điểm, chỉ số	Phép thử
1	Mùi		Thơm tự nhiên	Likert 5
2	Vị		Chát dịu, có vị ngọt hậu	Likert 5
3	Hàm lượng axit glutamic	g/100g	$\geq 5,34$	TCVN 8764:2012

¹² Casrad., 2025. Báo cáo kết quả đánh giá chất lượng các sản phẩm chè đăng ký chỉ dẫn địa lý “Lai Châu” (trang 20).



Hình 7. Nhận dạng “Chè Xanh Lai Châu” .

3.2. Tính chất, chất lượng đặc thù của “chè Ô long Lai Châu”

“Chè Ô long Lai Châu” có các tính chất, chất lượng đặc thù được mô tả tại Bảng 3 dưới đây:

Bảng 3. Tính chất đặc thù của “chè Ô long Lai Châu”¹³

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Đặc điểm, chỉ số	Phép thử
1	Mùi		Mùi thơm hoa dành dành mạnh	Likert 5
2	Vị		Thanh, ngọt nhẹ	Likert 5
3	Hàm lượng axit glutamic	g/100g	$\geq 4,24$	TCVN 8764 : 2012

¹³ Casrad., 2025. Báo cáo kết quả đánh giá chất lượng các sản phẩm chè đăng ký chỉ dẫn địa lý “Lai Châu”. (trang 20)



Hình 8. Nhận dạng “Chè Ô long Lai Châu”

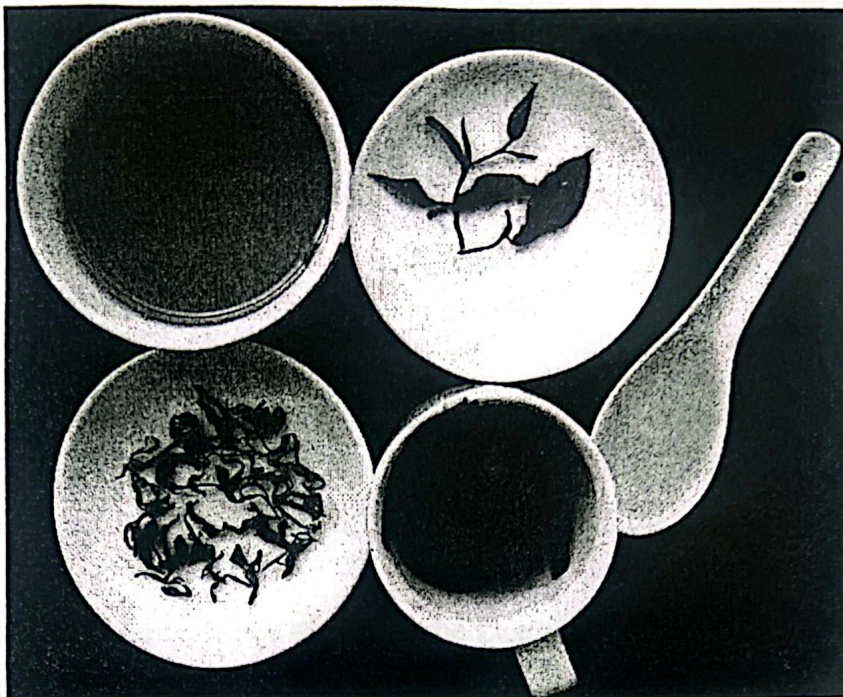
3.3. Tính chất, chất lượng đặc thù của chè Đông Phương Mỹ Nhân “Lai Châu”

“Chè Đông Phương Mỹ Nhân Lai Châu” có các tính chất, chất lượng đặc thù được mô tả tại Bảng 4 dưới đây:

Bảng 4. Tính chất đặc thù của “chè Đông Phương Mỹ Nhân Lai Châu”¹⁴

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Đặc điểm, chỉ số	Phép thử
1	Mùi		Mùi thơm mía nướng và mật ong mạnh	Likert 5
2	Vị		Vị êm dịu và không chát	Likert 5
3	Hàm lượng axit glutamic	g/100g	$\geq 5,61$	TCVN 8764:2012

¹⁴ Casrad., 2025. Báo cáo kết quả đánh giá chất lượng các sản phẩm chè đăng ký chỉ dẫn địa lý “Lai Châu” (trang 20).



Hình 9. Nhận dạng “chè Đông Phương Mỹ Nhân Lai Châu”

4. Điều kiện tự nhiên của khu vực địa lý ảnh hưởng đến chất lượng đặc thù của sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý

4.1. Điều kiện tự nhiên của vùng trồng giống chè Shan cổ thụ

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 các điều kiện địa lý đặc biệt sau:

- Độ cao trồng chè từ 1.200-2.500 m so với mực nước biển
- Biên độ nhiệt ngày đêm trung bình tháng là $9,74^{\circ}\text{C}^{15}$.
- Lượng mưa trung bình năm 2.118 mm/năm¹⁶.

4.2. Điều kiện tự nhiên của vùng trồng giống chè Kim Tuyên

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 các điều kiện địa lý đặc biệt sau:

- Độ cao trồng chè từ 900-1.300 m so với mực nước biển
- Biên độ nhiệt ngày đêm trung bình tháng là $8,26^{\circ}\text{C}^{17}$.
- Lượng mưa trung bình năm 2.484 mm/năm¹⁸.

¹⁵ Nguồn: Số liệu của Tổng cục khí tượng thủy văn từ năm 1960-2020 tại trạm đo thành phố Lai Châu (tọa độ $102^{\circ}54'12''$ N và $22^{\circ}27'42''$ E, độ cao so với mực nước biển 1.981 m).

¹⁶ Nguồn: Số liệu của Tổng cục khí tượng thủy văn từ năm 1960-2020 tại trạm đo thành phố Lai Châu (tọa độ $102^{\circ}54'12''$ N và $22^{\circ}27'42''$ E, độ cao so với mực nước biển 1.981 m).

¹⁷ Nguồn: Số liệu của Tổng cục khí tượng thủy văn từ năm 1960-2020 tại trạm đo Tam Đường (tọa độ $103^{\circ}29'$ N và $22^{\circ}25'$ E, độ cao so với mực nước biển 965 m)

5. Kỹ thuật sản xuất tại khu vực địa lý ảnh hưởng đến chất lượng đặc thù của sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý

5.1. Giống chè

- Giống chè Shan cổ thụ áp dụng đối với “Chè Xanh Lai Châu”.
- Giống chè Kim Tuyên áp dụng đối với “Chè Ô long Lai Châu” và “Chè Đông Phương Mỹ Nhân Lai Châu”.

5.2. Tiêu chuẩn chè nguyên liệu

- Tiêu chuẩn nguyên liệu sản xuất chè Xanh: búp 01 tôm và 02 lá non (giống chè Shan cổ thụ)
- Tiêu chuẩn nguyên liệu sản xuất chè Ô long: búp 01 tôm và 02 lá non (giống chè Kim Tuyên)
- Tiêu chuẩn nguyên liệu sản xuất chè Đông Phương Mỹ Nhân: búp 01 tôm và 02 lá non có vết cắn của rầy xanh, búp đã ngả màu vàng (giống chè Kim Tuyên).

5.3. Quy trình chế biến

a) Quy trình chế biến chè Xanh:

Chè Xanh được chế biến theo công nghệ diệt men. Toàn bộ các công đoạn của quy trình chế biến và đóng gói sản phẩm diễn ra tại khu vực địa lý, bao gồm:

- Nguyên liệu trong khu vực địa lý
- Bảo quản từ 2-3 h ở nhiệt độ 22-24 °C chuyển từ màu xanh sang màu bạc
- Sấy nhẹ
- Sao lăn
- Sấy khô
- Phân loại và Đóng gói.

b) Quy trình chế biến chè Ô long:

Chè Ô long được chế biến theo công nghệ lên men bán phần. Toàn bộ các công đoạn của quy trình chế biến và đóng gói sản phẩm diễn ra tại khu vực địa lý, bao gồm:

- Nguyên liệu
- Bảo quản
- Phơi nắng 10-20 phút
- Bảo quản phòng mát
- Quay thom

¹⁸ Nguồn: Số liệu của Tổng cục khí tượng thủy văn từ năm 1960-2020 tại trạm đo Tam Đường (tọa độ 103°29' N và 22°25' E, độ cao so với mực nước biển 965 m)

- Xào
- Ép toi 20 lần
- Bó sít sen 10 lần tạo viên
- Sấy khô
- Phân loại và Đóng gói.

c) Quy trình chế biến chè Đông Phương Mỹ Nhân:

Chè Đông Phương Mỹ Nhân được chế biến theo hai nguyên lý: (i) Kích hoạt quá trình oxy hóa bằng vết cắn của sâu chè hút dịch trên búp chè non làm lá chè bị stress sinh học từ đó hoạt hóa các enzym thành hương vị tự nhiên; (ii) Lên men sâu 60–70%. Toàn bộ các công đoạn của quy trình chế biến và đóng gói sản phẩm diễn ra tại khu vực địa lý, bao gồm:

- Nguyên liệu
- Bảo quản
- hong héo (làm héo ngoài trời và làm héo trong nhà) để lên men nhẹ
- Quay thơm 5-7 phút
- Vò nhẹ
- Ủ
- Xào diệt men 3 h
- Sấy khô
- Phân loại và Đóng gói.

6. Khu vực địa lý tương ứng với chỉ dẫn địa lý “Lai Châu”

6.1. Khu vực địa lý tương ứng với búp chè Shan cổ thụ nguyên liệu

Khu vực địa lý “Lai Châu” tương ứng với búp chè Shan cổ thụ nguyên liệu 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 các điều kiện địa lý đã nêu tại Mục 4 nói trên.

6.2. Khu vực địa lý tương ứng với búp chè Kim Tuyên nguyên liệu

Khu vực địa lý “Lai Châu” tương ứng với búp 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 các điều kiện địa lý đã nêu tại Mục 4 nói trên.

7. Mối quan hệ giữa chất lượng đặc thù của sản phẩm và khu vực địa lý

Chất lượng chè thành phẩm được quyết định bởi chất lượng chè nguyên liệu và kỹ thuật chế biến. Chất lượng chè nguyên liệu phụ thuộc vào giống, kỹ

thuật canh tác, môi trường sinh thái trồng, độ non/già của chè nguyên liệu¹⁹.

Axit amin là thành phần quan trọng nhất tạo nên hương vị chè²⁰. Hàm lượng axit amin trong lá chè phụ thuộc vào nhiều yếu tố, đặc biệt là giống chè và các điều kiện sinh thái²¹.

Tính chất đặc thù về mùi, vị và hàm lượng axit glutamic của các sản phẩm chè tại khu vực địa lý “Lai Châu” có được là nhờ chất lượng của búp chè nguyên liệu có các tính chất chất lượng riêng biệt do trồng trong những điều kiện địa lý khác biệt sau:

7.1. Môi quan hệ giữa chất lượng đặc thù của búp chè Shan cổ thụ và khu vực địa lý

“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 của “Suối Giàng Văn Chấn”, tỉnh Yên Bái và của “Hoàng Su Phì”, tỉnh Hà Giang. Cùng một phương pháp chế biến, chất lượng chè xanh phụ thuộc vào chất lượng chè nguyên liệu. Các yếu tố sinh thái chính tạo ra chất lượng khác biệt của búp chè Shan cổ thụ tại khu vực địa lý “Lai Châu” so với các vùng đối chứng như sau:

(1) Biên độ nhiệt ngày đêm:

- Biên độ nhiệt ngày đêm cao sẽ kích thích tổng hợp các axit amin²². Nếu chỉ số này đạt 10⁰C, chè có hàm lượng axit amin (trong đó có axit glutamic) cao²³.

- Biên độ nhiệt ngày đêm trung bình tháng tại vùng trồng giống chè Shan cổ thụ “Lai Châu” (9,74⁰C) gần đạt chỉ số tối ưu để đạt hàm lượng axit amin cao. Chỉ số này của “Lai Châu” cũng cao hơn so với vùng chè Shan cổ thụ tại “Văn Chấn” (7,72⁰C) và tại Hoàng Su Phì (8,59⁰C) (Bảng 5 và Hình 10). Theo các luận cứ khoa học về ảnh hưởng của biên độ nhiệt ngày đêm, việc tích lũy axit amin tổng số của búp chè Shan cổ thụ tại “Lai Châu” sẽ tốt hơn so với 2 đối chứng “Văn Chấn” và “Hoàng Su Phì”.²⁴

¹⁹ Casrad., 2025. Báo cáo kết quả đánh giá chất lượng các sản phẩm chè đăng ký chỉ dẫn địa lý “Lai Châu” (trang 21).

²⁰ Casrad., 2025. Báo cáo kết quả đánh giá chất lượng các sản phẩm chè đăng ký chỉ dẫn địa lý “Lai Châu” (trang 22).

²¹ Casrad., 2025. Báo cáo kết quả đánh giá chất lượng các sản phẩm chè đăng ký chỉ dẫn địa lý “Lai Châu” (trang 22).

²² Casrad., 2025. Báo cáo kết quả đánh giá chất lượng các sản phẩm chè đăng ký chỉ dẫn địa lý “Lai Châu” (trang 23).

²³ Casrad., 2025. Báo cáo kết quả đánh giá chất lượng các sản phẩm chè đăng ký chỉ dẫn địa lý “Lai Châu” (trang 23).

²⁴ Casrad., 2025. Báo cáo kết quả đánh giá chất lượng các sản phẩm chè đăng ký chỉ dẫn địa lý “Lai Châu” (trang 22).

(2) Lượng mưa:

- Lượng mưa tối ưu đối với chè từ 1500–2000 mm/năm, độ ẩm tối ưu từ 80–85%. Lượng mưa lớn đi kèm với độ ẩm cao có tương quan thuận với hàm lượng axit amin (hương thơm và vị ngọt) và tương quan nghịch với hàm lượng polyphenol (vị chát, đắng) trong búp chè²⁵.

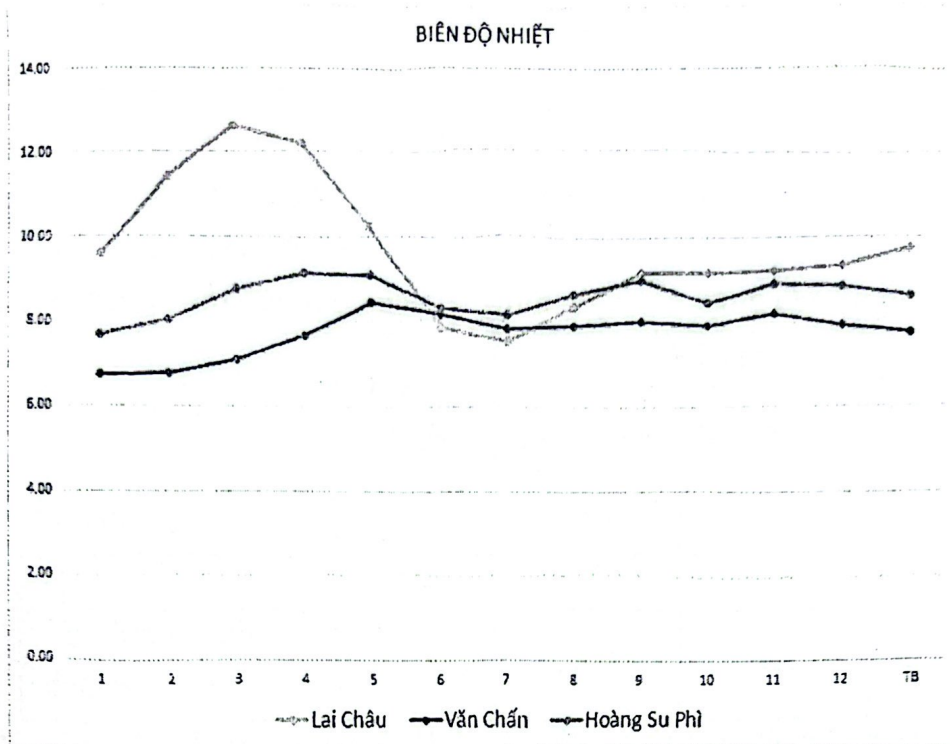
- Lượng mưa trung bình năm tại vùng trồng giống chè Shan cổ thụ “Lai Châu” (2.118 mm/năm) lớn hơn tại “Văn Chấn” (1.504 mm/năm) và tại Hoàng Su Phì (1.661 mm/năm) (Bảng 5 và Hình 11). Lượng mưa lớn và nằm trong ngưỡng thích hợp làm cho búp chè Shan cổ thụ tại “Lai Châu” xanh và non hơn nên giàu axit amin hơn so với tại “Văn Chấn” và “Hoàng Su Phì”.

Bảng 5. Điều kiện địa lý giữa các vùng trồng giống chè Shan cổ thụ

Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Vùng chè nguyên liệu		
		Lai Châu	Văn Chấn	Hoàng Su Phì
Biên độ nhiệt TB năm	°C	9,74	7,72	8,59
Lượng mưa	mm/năm	2.118	1.504	1.661

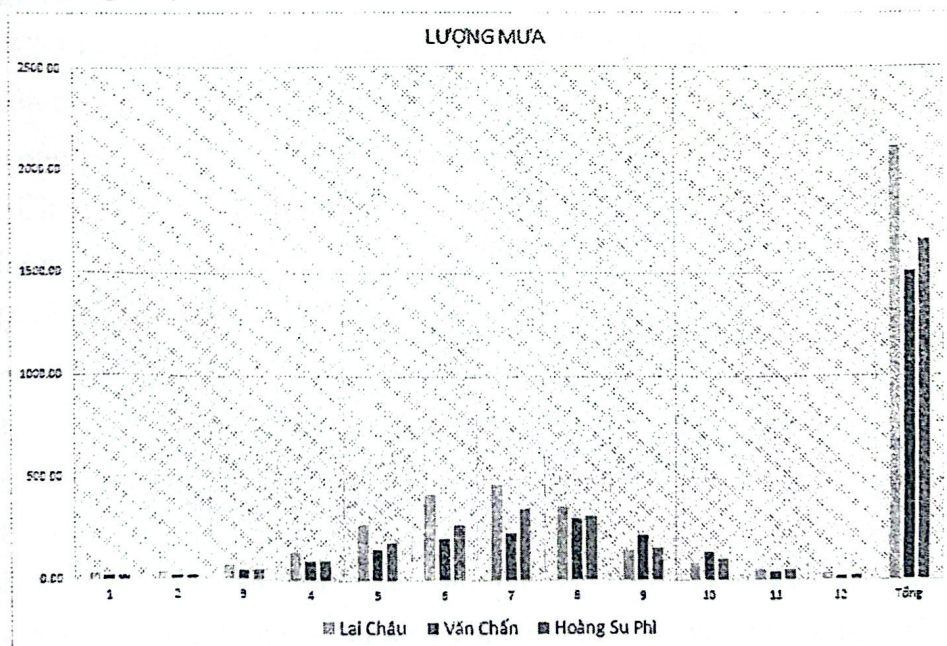
Nguồn: Số liệu là giá trị trung bình giai đoạn 1960-2020 của Tổng cục Khí tượng thủy văn

²⁵ Casrad., 2025. Báo cáo kết quả đánh giá chất lượng các sản phẩm chè đăng ký chỉ dẫn địa lý “Lai Châu” (trang 23).



Hình 10. Biên độ độ trung bình tháng tại các vùng chè Shan cổ thụ

Nguồn: Số liệu khí tượng là giá trị trung bình giai đoạn 1960-2020 của Tổng cục Khí tượng thủy văn



Hình 11. Lượng mưa trung bình tháng và năm tại các vùng chè Shan cổ thụ

Nguồn: Số liệu khí tượng là giá trị trung bình giai đoạn 1960-2020 của Tổng cục Khí tượng thủy văn

Biên độ nhiệt ngày đêm trung bình tháng (tiệm cận với biên độ nhiệt ngày đêm tối ưu của cây chè) và lượng mưa trung bình (tháng và năm) cao tại khu

vực địa lý “Lai Châu” tạo ra sự khác biệt về hàm lượng axit amin trong búp chè Shan cổ thụ so với 2 khu vực đối chứng “Văn Chấn” và “Hoàng Su Phì”. Vì vậy, “chè Xanh Lai Châu” có hàm lượng axit glutamic cao hơn, mùi và vị khác biệt so với sản phẩm cùng loại của “Văn Chấn” – tỉnh Yên Bái và “Hoàng Su Phì” – tỉnh Hà Giang (Bảng 6)

Bảng 6. Tính chất đặc thù của chè xanh giữa các vùng chè Shan cổ thụ

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Vùng sản xuất		
			Lai Châu	Văn Chấn	Hoàng Su phì
1	Mùi thơm	x/5	4,81	4,30	4,63
2	Vị	x/5	4,87	4,17	4,63
3	Hàm lượng axit glutamic	g/100g	5,47	4,12	4,47

Nguồn: Mùi thơm và vị chè đánh giá cảm quan theo thang likert 5 tại Lai Châu. Hàm lượng axit glutamic phân tích tại công ty NHONHO

7.2. Môi quan hệ giữa chất lượng đặc thù của búp chè Kim Tuyên và khu vực địa lý

“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 so với sản phẩm cùng loại của “Phú Hộ” (thị xã Phú Thọ, tỉnh Phú Thọ) và của “Mộc Châu” (tỉnh Sơn La). Chất lượng búp chè Kim Tuyên bị chi phối bởi các yếu tố môi trường sinh thái, cụ thể:

(1) Biên độ nhiệt ngày đêm:

- Biên độ nhiệt ngày đêm cao trong nền khí hậu thích hợp làm tăng hàm lượng axit amin tổng số và chất lượng mùi và vị của chè²⁶.

- Biên độ nhiệt ngày đêm trung bình tháng tại vùng trồng giống chè Kim Tuyên “Lai Châu” (8,26⁰C) cao hơn tại “Mộc Châu” (7,74⁰C) và “Phú Hộ” (6,78⁰C) (Bảng 7 và Hình 12) nên búp chè Kim Tuyên tại “Lai Châu” tích lũy được nhiều axit amin tổng số hơn so với tại “Phú Hộ” và “Mộc Châu”²⁷.

(2) Lượng mưa:

²⁶ Casrad., 2025. Báo cáo kết quả đánh giá chất lượng các sản phẩm chè đăng ký chỉ dẫn địa lý “Lai Châu” (trang 23).

²⁷ Casrad., 2025. Báo cáo kết quả đánh giá chất lượng các sản phẩm chè đăng ký chỉ dẫn địa lý “Lai Châu” (trang 23).

- Lượng mưa từ 1.800–2.500 mm/năm 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 bào²⁸.

- Lượng mưa trung bình năm tại vùng trồng giống chè Kim Tuyên “Lai Châu” (2.484 mm/năm) nằm trong ngưỡng lượng mưa thích hợp của giống chè này (1.800-2.500 mm/năm).

- Lượng mưa trung bình năm tại Phú Hộ (1.671 mm/năm) và Mộc Châu (1.649 mm/năm) đều thấp hơn lượng mưa thích hợp của giống chè Kim Tuyên (1.800-2.500 mm/năm). Do đó, hàm lượng nước trong búp chè thấp và cấu trúc tế bào chứa ít lục lạp do búp chè già hơn.

- Khu vực địa lý “Lai Châu” trồng giống chè Kim Tuyên có lượng mưa trung bình năm nằm trong ngưỡng lượng mưa thích hợp với giống chè này mà “Mộc Châu” và “Phú Hộ” không có (Bảng 7 và Hình 13). Lượng mưa lớn lại nằm trong ngưỡng thích hợp tạo cho búp chè Kim Tuyên tại “Lai Châu” xanh và non hơn nên giàu axit amin tổng số hơn so với tại “Phú Hộ” và tại “Mộc Châu”²⁹.

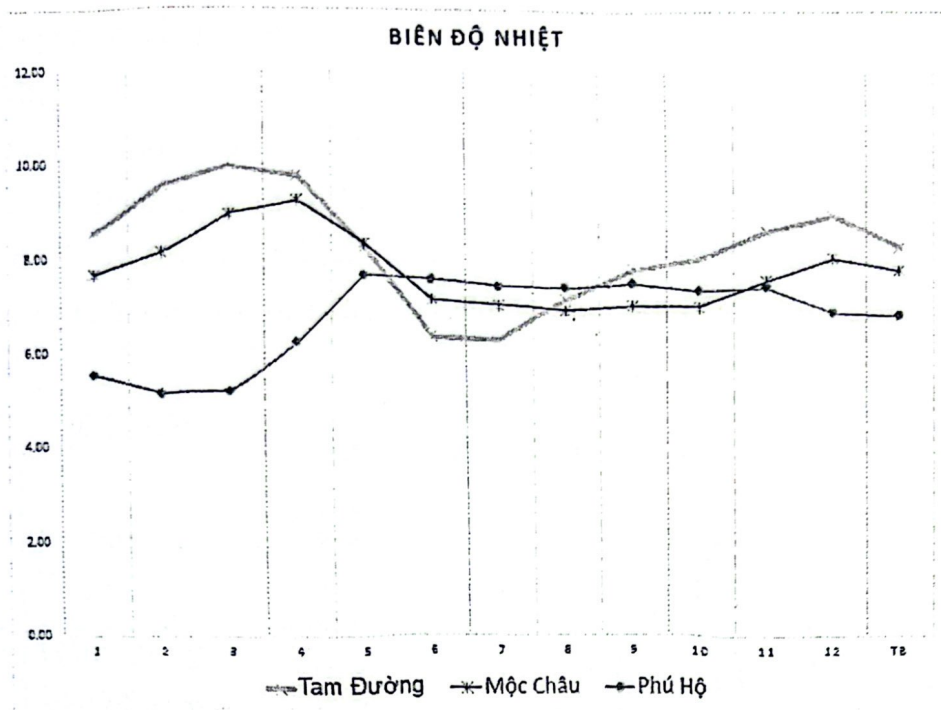
Bảng 7. Điều kiện địa lý giữa các vùng trồng giống chè Kim Tuyên

Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Vùng nguyên liệu		
		Lai Châu	Mộc Châu	Phú Hộ
Biên độ nhiệt TB tháng	°C	8,26	7,74	6,78
Lượng mưa TB	mm/năm	2.484	1.649	1.671

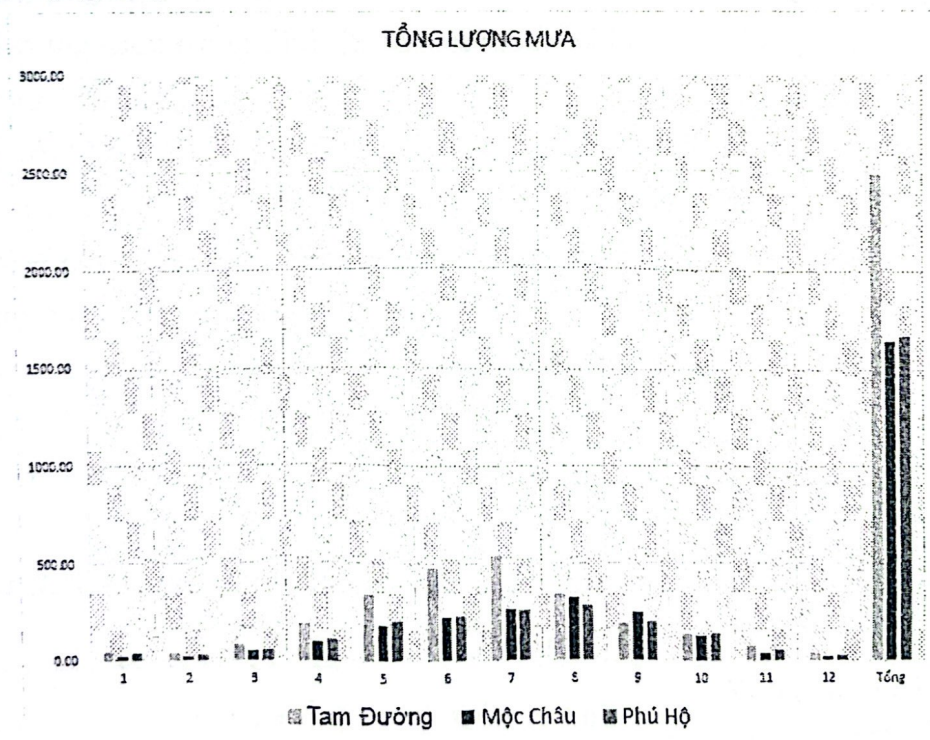
Nguồn: Số liệu khí tượng là giá trị trung bình giai đoạn 1960-2020 của Tổng cục Khí tượng thủy văn

²⁸ Casrad., 2025. Báo cáo kết quả đánh giá chất lượng các sản phẩm chè đăng ký chỉ dẫn địa lý “Lai Châu” (trang 27).

²⁹ Casrad., 2025. Báo cáo kết quả đánh giá chất lượng các sản phẩm chè đăng ký chỉ dẫn địa lý “Lai Châu” (trang 27)



Hình 12. Biên độ nhiệt độ trung bình tháng tại các vùng chè Kim Tuyên
 Nguồn: Số liệu khí tượng là giá trị trung bình giai đoạn 1960-2020 của Tổng cục Khí tượng thủy văn



Hình 13. Lượng mưa trung bình tháng và năm tại các vùng chè Kim Tuyên
 Nguồn: Số liệu khí tượng là giá trị trung bình giai đoạn 1960-2020 của Tổng cục Khí tượng thủy văn

Ảnh hưởng của điều kiện tự nhiên đối với chè Ô long:

Các yếu tố biên độ nhiệt ngày đêm trung bình tháng và lượng mưa trung bình (tháng và năm) tại khu vực địa lý “Lai Châu” tạo ra sự khác biệt về hàm lượng axit amin trong búp chè Kim Tuyên so với các đối chứng tại “Phú Hộ” và “Mộc Châu”. Từ đó, tạo ra sự khác biệt của chè Ô long tại khu vực địa lý “Lai Châu” so với 02 đối chứng về mùi, vị và hàm lượng axit glutamic (Bảng 8).

Bảng 8. Tính chất đặc thù của chè Ô long giữa các khu vực địa lý

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Vùng sản xuất		
			Lai Châu	Mộc Châu	Phú Hộ (Phú Thọ)
1	Mùi thơm	x/5	4,79	4,23	3,50
2	Vị	x/5	4,81	4,30	3,43
3	Hàm lượng axit glutamic	g/100g	5,07	4,04	3,73

Nguồn: Mùi thơm và vị chè đánh giá cảm quan theo thang likert 5 tại Lai Châu. Hàm lượng axit glutamic phân tích tại công ty NHONHO

Ảnh hưởng của điều kiện tự nhiên đối với chè Đông Phương Mỹ Nhân:

- Lượng mưa trung bình (tháng và năm) tại khu vực địa lý “Lai Châu” cao hơn so với “Mộc Châu”. Do đó, búp chè Kim Tuyên tại “Lai Châu” xanh và non hơn so với “Mộc Châu”, kích hoạt mạnh hơn quá trình oxy hóa do sâu chè hút dịch trên búp để hoạt hóa mạnh hơn các enzym thành hương vị tự nhiên.

- Biên độ nhiệt ngày đêm trung bình tháng và lượng mưa trung bình (tháng và năm) tại khu vực địa lý “Lai Châu” tạo ra sự khác biệt về hàm lượng axit amin tổng số trong búp chè Kim Tuyên so với các đối chứng tại “Mộc Châu”³⁰. Từ đó, tạo ra sự khác biệt của Đông Phương Mỹ Nhân tại khu vực địa lý “Lai Châu” so với đối chứng “Mộc Châu” về mùi, vị và hàm lượng axit glutamic (Bảng 9).

Bảng 9. Tính chất đặc thù của chè Đông Phương Mỹ Nhân giữa các khu vực địa lý

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Vùng sản xuất	
			Lai Châu	Mộc Châu
1	Mùi thơm	x/5	4,91	4,37
2	Vị	x/5	4,88	4,27

³⁰ Casrad., 2025. Báo cáo kết quả đánh giá chất lượng các sản phẩm chè đăng ký chỉ dẫn địa lý “Lai Châu” (trang 25).

3	Hàm lượng axit glutamic	g/100g	6,53	5,31
---	-------------------------	--------	------	------

Nguồn: Mùi thơm và vị chè đánh giá cảm quan theo thang likert 5 tại Lai Châu. Hàm lượng axit glutamic phân tích tại công ty NHONHO

7.3. Ảnh hưởng của kỹ thuật sản xuất

- “Chè xanh Lai Châu” được chế biến từ búp 01 tôm 02 lá non của giống chè Shan cổ thụ. Do búp chè nguyên liệu Shan cổ thụ Lai Châu có mùi, vị và hàm lượng axit glutamic khác biệt so với sản phẩm cùng loại của “Suối Giàng Văn Chấn”, tỉnh Yên Bái và của “Hoàng Su Phì”, tỉnh Hà Giang nên chè xanh Lai Châu có các tính chất đặc thù so với sản phẩm đối chứng.

- “Chè Ô long Lai Châu” được chế biến từ búp 01 tôm 02 lá non của giống chè Kim Tuyên, khác với “Chè Ô long Mộc Châu” hoặc “Chè Ô long Phú Hộ” được chế biến từ búp 01 tôm và 03 lá non³¹.

- “Chè Đông Phương Mỹ Nhân Lai Châu” được chế biến từ búp 01 tôm 02 lá non của giống chè Kim Tuyên có vết cắn của rầy xanh, búp đã ngả màu vàng, khác với “Chè Đông Phương Mỹ Nhân Mộc Châu” được chế biến từ búp 01 tôm và 03 lá non có vết cắn của rầy xanh, búp đã ngả màu vàng³².

Tiêu chuẩn búp chè nguyên liệu càng non thì hàm lượng axit amin càng cao dẫn đến chất lượng chè thành phẩm có vị ngọt dịu, umami và ít chất hơn³³. Do đó, hàm lượng axit glutamic và hương vị của “chè Ô long Lai Châu” và “chè Đông Phương Mỹ Nhân Lai Châu” khác biệt so với các đối chứng tại huyện Mộc Châu, tỉnh Sơn La.

8. Thông tin về cơ chế tự kiểm tra các tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý

8.1. Cơ quan kiểm tra, kiểm soát

Cơ quan kiểm tra, kiểm soát là tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Lai Châu.

8.2. Nội dung kiểm tra, kiểm soát

- Kiểm tra, kiểm soát về nguồn gốc địa lý của sản phẩm.
- Kiểm tra, kiểm soát sự tuân thủ về phương pháp sản xuất sản phẩm.
- Kiểm tra, kiểm soát tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm.

³¹ Casrad., 2025. Báo cáo kết quả đánh giá chất lượng các sản phẩm chè đăng ký chỉ dẫn địa lý “Lai Châu” (trang 30).

³² Casrad., 2025. Báo cáo kết quả đánh giá chất lượng các sản phẩm chè đăng ký chỉ dẫn địa lý “Lai Châu” (trang 30)

³³ Casrad., 2025. Báo cáo kết quả đánh giá chất lượng các sản phẩm chè đăng ký chỉ dẫn địa lý “Lai Châu” (trang 30)

- Kiểm tra, kiểm soát việc sử dụng các dấu hiệu mang chỉ dẫn địa lý, bao gồm biểu trưng (logo) chỉ dẫn địa lý.

Sản phẩm chè mang chỉ dẫn địa lý “Lai Châu” phải được gắn tem nhãn trước khi đưa vào hoạt động thương mại. Việc ghi nhãn hàng hóa dưới dạng tem truy xuất nguồn gốc điện tử phải tuân thủ những quy định sau:

- Dấu hiệu chỉ dẫn địa lý “Chè Lai Châu” phải được gắn trên nhãn hàng hóa của sản phẩm;

- Trên nhãn phải ghi dòng chữ: “Chỉ dẫn địa lý Chè Lai Châu”, kích thước to hơn các dấu hiệu còn lại.

- Loại sản phẩm phải ghi rõ ràng, dễ nhận biết, cụ thể là: dòng chữ “Chè Lai Châu” phải gắn liền với loại sản phẩm: “chè xanh sản xuất từ giống chè Shan cổ thụ”, “chè Ô long sản xuất từ giống chè Kim Tuyên”, “chè Đông Phương Mỹ Nhân sản xuất từ giống chè Kim Tuyên”.

8.3. Kế hoạch kiểm tra, kiểm soát

- Kiểm soát định kỳ: Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý xây dựng kế hoạch, thành lập đoàn đánh giá kiểm tra, kiểm soát định kỳ hàng năm đối với chủ thể sử dụng chỉ dẫn địa lý.

- Kiểm soát đột xuất: Khi phát hiện hoặc được thông báo về các dấu hiệu nghi ngờ vi phạm Quy chế quản lý chỉ dẫn địa lý, tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý có thể tự mình hoặc yêu cầu tổ chức, cá nhân, cơ quan có thẩm quyền phối hợp thực hiện hoạt động kiểm soát đột xuất việc sử dụng chỉ dẫn địa lý của chủ thể sử dụng chỉ dẫn địa lý.

- Khi thực hiện kiểm tra, kiểm soát, tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý phải lập biên bản theo quy định.

- Đoàn đánh giá kiểm tra, kiểm soát sử dụng biểu mẫu đã được tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý ban hành để tiến hành đánh giá, kiểm tra, kiểm soát sử dụng chỉ dẫn địa lý.

- Căn cứ vào kết quả đánh giá kiểm tra, kiểm soát, Trưởng đoàn lập biên bản xác định chủ thể sử dụng chỉ dẫn địa lý tuân thủ hay vi phạm Quy chế sử dụng chỉ dẫn địa lý. Trong trường hợp có vi phạm, tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý tiến hành các bước xử lý theo Quy chế sử dụng chỉ dẫn địa lý và các văn bản Hướng dẫn chi tiết đã được tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý ban hành.

8.4. Công cụ, phương pháp kiểm soát

- Công cụ kiểm soát: Bản mô tả tính chất đặc thù của chỉ dẫn địa lý “Lai Châu” cho sản phẩm chè, quy chế sử dụng chỉ dẫn địa lý, quy định kiểm soát, logo chỉ dẫn địa lý (nếu có).

- Phương pháp kiểm soát:

+ Kiểm tra tại thực địa để đánh giá việc tuân thủ các điều kiện địa lý vùng sản xuất.

+ Kiểm tra nhật ký sản xuất, kinh doanh của chủ thể sử dụng chỉ dẫn địa lý để đánh giá việc tuân thủ các quy định về sản xuất và sử dụng các dấu hiệu chỉ dẫn địa lý.

+ Phân tích cảm quan (thử nếm) để đánh giá chất lượng đặc thù của sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý.

+ Lấy mẫu sản phẩm phân tích các chỉ tiêu lý hóa tại phòng thí nghiệm đạt tiêu chuẩn theo quy định của pháp luật trong các trường hợp khiếu nại/khiếu kiện, hoặc chủ thể sử dụng chỉ dẫn địa lý vi phạm các quy định của quy chế quản lý và sử dụng chỉ dẫn địa lý “Lai Châu” cho sản phẩm chè.

Sửa đổi, bổ sung:

Số: 559/QĐ-SHTT

Hà Nội, ngày 19 tháng 8 năm 2025

QUYẾT ĐỊNH
Về việc cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý

CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ

Căn cứ Quyết định số 156/QĐ-BKHCN ngày 03/3/2025 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ ban hành Điều lệ Tổ chức và hoạt động của Cục Sở hữu trí tuệ;

Căn cứ Điều 118 và Điều 99 của Luật Sở hữu trí tuệ ngày 29/11/2005, được sửa đổi, bổ sung theo Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Sở hữu trí tuệ ngày 19/6/2009, Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật kinh doanh bảo hiểm, Luật Sở hữu trí tuệ ngày 14/6/2019 và Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Sở hữu trí tuệ ngày 16/6/2022;

Căn cứ kết quả thẩm định đơn đăng ký chỉ dẫn địa lý:

Số đơn: 6-2022-00021

Ngày nộp đơn: 30/12/2022

Người nộp đơn: Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Lai Châu

Địa chỉ: Nhà E, Trung tâm Hành chính – Chính trị tỉnh Lai Châu, phường Tân Phong, thành phố Lai Châu, tỉnh Lai Châu;

Theo đề nghị của Trưởng phòng Đăng ký, Giám đốc Trung tâm Thẩm định Chỉ dẫn địa lý và Nhãn hiệu quốc tế.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số: 00146

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Lai Châu

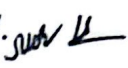
Chỉ dẫn địa lý: Lai Châu

Sản phẩm: Chè

Tính chất đặc thù của sản phẩm, tính chất đặc thù về điều kiện địa lý, khu vực địa lý: theo bản mô tả tính chất đặc thù của sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý và bản đồ khu vực địa lý mang chỉ dẫn địa lý kèm theo Quyết định này.

Điều 2. 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 60 ngày kể từ ngày ký.



Điều 3. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký. Chánh Văn phòng Cục, Giám đốc Trung tâm Thẩm định Chỉ dẫn địa lý và Nhãn hiệu quốc tế, Trưởng phòng Đăng ký, Giám đốc Trung tâm Thẩm định sau cấp Văn bằng bảo hộ, Giám đốc Trung tâm Thông tin sở hữu công nghiệp, có trách nhiệm thi hành Quyết định này. /s/ 

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Người nộp đơn/Tổ chức quản lý;
- Lưu: VT, HS.

CỤC TRƯỞNG



Lưu Hoàng Long

