

Bảo hộ Chỉ dẫn địa lý “Hàm Yên” cho sản phẩm quả cam sành

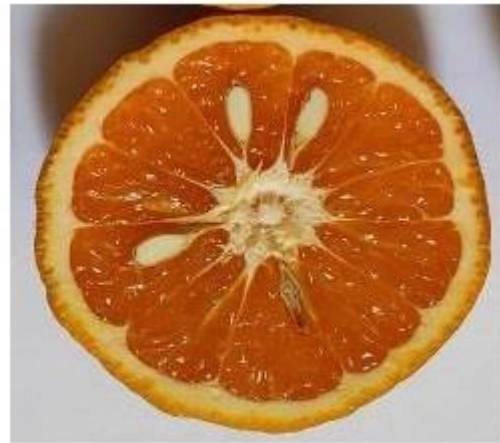
Ngày 07/10/2020, Cục Sở hữu trí tuệ ban hành Quyết định số 4010/QĐ-SHTT về việc cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số 00085 cho sản phẩm cam sành “Hàm Yên”. Ủy ban nhân dân tỉnh Tuyên Quang là Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý này.

Cây cam sành đã được trồng từ lâu trên vùng đất Hàm Yên, trong đó sớm nhất là trên đất Phù Lưu. Người dân ở đây thường quen gọi là cam bản Mường. Vào khoảng năm 1890, hai người dân tộc trong lúc đi bẫy thú ở núi Quan Tiên, bản Mường đã nhìn thấy một loại cây có gai nhọn, lá thơm, có một số quả đã chín vàng. Hái ăn thử thấy có mùi vị ngon và thơm mát họ bèn mang hạt về trồng ở vườn nhà. Từ đó, cây cam sành phát triển giúp đồng bào các dân tộc có thu nhập ổn định, từ bỏ lối sống du canh, du cư trước đây. Cây cam sành dần dần đã trở thành nguồn thu chính của nhiều hộ gia đình, hoạt động sản xuất cam sành gắn liền với đời sống, tập quán của người dân. Cam sành Hàm Yên được người tiêu dùng ưa chuộng và đã được bình chọn là sản phẩm tiêu biểu, sản phẩm phẩm nông nghiệp nổi tiếng của Việt Nam trong nhiều năm, cụ thể: Cam sành Hàm Yên được bình chọn là một trong 50 loại trái cây đặc sản của Việt Nam năm 2012, được bình chọn Top 10 thương hiệu, nhãn hiệu nổi tiếng năm 2013, được tôn vinh là một trong những sản phẩm nông nghiệp tiêu biểu năm 2013, được chứng nhận là sản phẩm nông nghiệp nổi tiếng Việt Nam năm 2016 và bình chọn là Thương hiệu vàng nông nghiệp Việt Nam năm 2015 và năm 2019.



Cây cam sành và vườn cam sành Hàm Yên

Cam Hàm Yên có mùi thơm đặc trưng của tinh dầu cam, trọng lượng quả từ 280,41 gram đến 344,89 gram, đường kính quả từ 8,04 cm đến 9,20 cm, chiều cao quả từ 6,08 cm đến 7,80 cm. Cam Hàm Yên vỏ mỏng, độ dày vỏ từ 3,20 mm đến 5,99 mm, màu vàng cam đậm, căng bóng và ít sần sùi hơn sản phẩm cùng loại. Vị cam Hàm Yên ngọt thanh, chua nhẹ, không gắt, không chát. Hàm lượng nước trong cam sành Hàm Yên khá lớn từ 86,14 % đến 91,99 %, hàm lượng axit tổng số từ 0,60 % đến 0,99 %, hàm lượng đường tổng số từ 8,00 % đến 9,87 %, hàm lượng vitamin C từ 40,21 mg/100g đến 49,97 mg/100g, độ Brix từ 9,03 °bx đến 10,96 °bx.



Quả cam sành và mặt cắt ngang quả cam sành Hàm Yên

Cam sành Hàm Yên được trồng ở xã Yên Thuận, xã Bạch Xa, xã Minh Khương, xã Yên Lâm, xã Minh Dân, xã Phù Lưu, xã Minh Hương, xã Yên Phú, xã Tân Thành, xã Bình Xa, xã Thái Sơn, xã Nhân Mục, xã Thành Long, xã Bằng Cốc, xã Thái Hoà, xã Đức Ninh, xã Hùng Đức và thị trấn Tân Yên thuộc huyện Hàm Yên, tỉnh Tuyên Quang. Đây là khu vực có địa hình đặc trưng với 2 dãy núi cao và thung lũng bị chia cắt mạnh, độ cao trung bình 650 mét trên mực nước biển, trên nền đất đỏ vàng phong hóa từ đá sét và đá mắc ma có tầng canh tác dày > 70 cm, có độ phì tự nhiên từ trung bình đến cao, giữ nước tốt, giúp cây cam sành sinh trưởng và phát triển thuận lợi. Khí hậu vùng trồng cam sành Hàm Yên phân thành 2 mùa rõ rệt, mùa khô từ tháng 11 đến tháng 3, mùa mưa từ tháng 4 đến tháng 10 hàng năm. Nhiệt độ trung bình năm 23°C, tổng tích ôn hàng năm 8.200 - 8.400°C, lượng mưa trung bình năm 1.600 - 1.800 mm, tập trung nhiều vào mùa mưa giúp cây cam sành phát triển quả thuận lợi, mùa khô có độ ẩm thấp, lượng mưa ít, nhiệt độ thấp phù hợp với quá trình thu hoạch quả và ra hoa, đậu quả cho mùa vụ tiếp theo. Biên độ nhiệt ngày đêm lớn giúp quả cam sành có vỏ mỏng hơn cam sành vùng khác, màu sắc và độ bóng cũng có sự khác biệt và hàm lượng vitamin C cao. Điều kiện khí hậu kết hợp với các yếu tố về thổ nhưỡng, chịu sự ảnh hưởng lớn của địa hình giúp cho vùng trồng cam sành Hàm Yên có đầy đủ các yếu tố để tạo ra sản phẩm cam sành có chất lượng đặc thù.

Bên cạnh yếu tố tự nhiên phù hợp, tập quán canh tác của người dân địa phương như chọn giống thuần chủng, sạch bệnh được lai tạo và nuôi cấy trong nhà lưới và tuân thủ quy trình canh tác nghiêm ngặt cũng góp phần tạo nên đặc thù và danh tiếng của sản phẩm cam sành Hàm Yên./.

Nguồn: Cục Sở hữu trí tuệ