

40 sản phẩm OCOP đạt chuẩn 5 sao: Khẳng định chất lượng, mở rộng dư địa vươn ra thị trường quốc tế

17:21 15/04/2026

Ngày 15/4, tại Hà Nội, Hội đồng đánh giá, phân hạng sản phẩm OCOP Trung ương đã tổ chức phiên họp xét duyệt, công nhận sản phẩm OCOP cấp quốc gia. Kết quả, trong tổng số 91 sản phẩm được đưa ra đánh giá, có 40 sản phẩm chính thức đạt tiêu chuẩn 5 sao – mức xếp hạng cao nhất trong hệ thống OCOP hiện nay.



Thứ trưởng Bộ Nông nghiệp và Môi trường Trần Thanh Nam công bố danh sách chi tiết các chủ thể và sản phẩm liên quan, tại phiên họp Hội đồng Đánh giá, phân hạng sản phẩm OCOP Trung ương sáng 15/4. (Ảnh: Bộ Nông nghiệp và Môi trường)

Đáng chú ý, hai sản phẩm nước mắm Cát Hải chưa được kết luận ngay mà cần tiếp tục thẩm định, xác minh các chỉ tiêu chất lượng trước khi đưa ra quyết định cuối cùng. Điều này cho thấy quy trình đánh giá ngày càng chặt chẽ, đặt tiêu

chuẩn chất lượng lên hàng đầu thay vì chạy theo số lượng.

Theo công bố của Thứ trưởng Bộ Nông nghiệp và Môi trường Trần Thanh Nam, các sản phẩm đạt 5 sao lần này thuộc nhiều nhóm ngành khác nhau, trong đó thực phẩm vẫn chiếm tỷ trọng lớn. Bên cạnh đó là các nhóm đồ uống, sản phẩm từ dược liệu và thủ công mỹ nghệ. Nhiều sản phẩm tiêu biểu gắn với lợi thế vùng miền như chè, cà phê, mật ong, nước mắm truyền thống hay các sản phẩm làng nghề như thêu ren, lụa tơ tằm.

91 hồ sơ tham gia đợt đánh giá đến từ 18 tỉnh, thành phố, trong đó riêng nhóm thực phẩm chiếm tới 72 sản phẩm. Thực tế này phản ánh rõ xu hướng phát triển OCOP hiện nay vẫn tập trung vào khai thác thế mạnh nông nghiệp và chế biến tại địa phương. Tuy nhiên, điểm tích cực là các sản phẩm ngày càng có chiều sâu hơn, không chỉ dừng ở sản xuất mà đã chú trọng đến xây dựng thương hiệu và giá trị gia tăng.

Theo đánh giá của Hội đồng, phần lớn sản phẩm lần này đều được sản xuất gắn với vùng nguyên liệu đặc thù, tạo nên tính khác biệt và nền tảng cho phát triển bền vững. Nhiều chủ thể đã đầu tư bài bản về bao bì, mẫu mã, đồng thời biết “kể câu chuyện” văn hóa cho sản phẩm – yếu tố then chốt để tiếp cận thị trường cao cấp và xuất khẩu.

Tuy vậy, lãnh đạo Hội đồng cũng nhấn mạnh: đạt chuẩn 5 sao không phải là đích đến. Nếu không tiếp tục cải tiến, sản phẩm rất dễ bị tụt lại khi bước ra thị trường quốc tế – nơi tiêu chuẩn luôn biến động và cạnh tranh ngày càng khốc liệt. Bài toán không còn là “đạt chuẩn” mà là “duy trì và nâng cấp chuẩn”.

Một vấn đề khác được lưu ý là việc cập nhật, chuẩn hóa thông tin địa danh, chỉ dẫn địa lý trên nhãn mác trong bối cảnh một số địa phương có sự thay đổi về đơn vị hành chính. Đây là chi tiết nhỏ nhưng lại ảnh hưởng trực tiếp đến tính pháp lý và uy tín của sản phẩm khi tham gia thị trường.

Điểm đáng ghi nhận là nhiều sản phẩm từng không đạt ở các kỳ đánh giá trước đã quay trở lại sau khi cải tiến và lần này được công nhận 5 sao. Điều đó cho thấy OCOP không chỉ là một cuộc thi, mà là một quá trình nâng cấp liên tục, buộc các chủ thể phải thay đổi nếu muốn tồn tại.

Sau 8 năm triển khai OCOP, cả nước đã có hơn 20.000 sản phẩm đạt từ 3 sao trở lên, trong đó 126 sản phẩm đạt 5 sao. Hệ sinh thái OCOP hiện có 10.615 chủ thể tham gia, bao gồm hợp tác xã, doanh nghiệp nhỏ và hộ kinh doanh, tạo ra mạng lưới sản xuất rộng khắp khu vực nông thôn.

Xét theo vùng, Đồng bằng sông Hồng đang dẫn đầu với 32,3% tổng số sản phẩm OCOP, tiếp theo là Đồng bằng sông Cửu Long (22,2%), Duyên hải Nam Trung Bộ và Tây Nguyên (18%), miền núi phía Bắc (15,9%) và thấp nhất là Đông Nam Bộ (6,5%). Cơ cấu sản phẩm vẫn nghiêng mạnh về thực phẩm (78,3%), cho thấy dư địa phát triển còn rất lớn ở các nhóm ngành khác.

Không chỉ nâng cao giá trị sản phẩm nông thôn, OCOP còn góp phần thúc đẩy liên kết chuỗi, mở rộng thị trường, tạo việc làm và kích thích khởi nghiệp tại khu vực nông thôn. Trong giai đoạn 2021-2025, chương trình đã đào tạo hơn 70.000 lượt cán bộ và chủ thể, đồng thời tạo thêm gần 22.000 việc làm mới.

Hậu Thạch (t/h)