TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Chuyển đổi số tạo động lực nâng cao giá trị chè Thái Nguyên

05:53 23/01/2026

Với hơn 24.000 ha chè, sản lượng hằng năm đạt khoảng 280.000 tấn, Thái Nguyên hiện là vùng chè trọng điểm của cả nước, chiếm hơn 18% diện tích và trên 24% sản lượng chè búp tươi toàn quốc. Trong bối cảnh thị trường ngày càng đòi hỏi cao về chất lượng, an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc, tỉnh Thái Nguyên đang đẩy mạnh ứng dụng khoa học công nghệ và chuyển đổi số nhằm nâng cao giá trị, bảo vệ thương hiệu và mở rộng thị trường cho sản phẩm chè.

Một trong những lợi thế nổi bật của chè Thái Nguyên là chỉ dẫn địa lý Tân Cương đã được Liên minh châu Âu (EU) bảo hộ theo Hiệp định EVFTA. Đây là cơ hội lớn để chè Thái Nguyên tiếp cận các thị trường cao cấp, đồng thời đặt ra yêu cầu ngày càng khắt khe về tiêu chuẩn sản xuất, minh bạch thông tin và quản lý chất lượng. Hiện toàn tỉnh có hơn 200 sản phẩm chè đạt tiêu chuẩn OCOP từ 3 đến 5 sao, trong đó có ba sản phẩm đạt 5 sao cấp quốc gia, được kết nối tiêu thụ trên các sàn thương mại điện tử lớn. Giá trị kinh tế từ cây chè mang lại cho Thái Nguyên ước đạt hơn 13.000 tỷ đồng mỗi năm, với thu nhập bình quân khoảng 400 triệu đồng/ha.



Theo các chuyên gia, để thương hiệu chè Thái Nguyên phát triển bền vững và vươn xa hơn trên thị trường quốc tế, ứng dụng khoa học công nghệ và chuyển đổi số là yếu tố then chốt. Việc triển khai truy xuất nguồn gốc, mã số vùng trồng, mã vạch sản phẩm và số hóa dữ liệu không chỉ giúp nâng cao giá trị sản phẩm mà còn bảo vệ uy tín thương hiệu, tạo niềm tin cho người tiêu dùng.

Thực tế cho thấy, nhiều hợp tác xã và doanh nghiệp trên địa bàn tỉnh đã chủ động đổi mới công nghệ trong sản xuất, chế biến chè. Tại xã Tân Cương, Hợp tác xã Chè Hảo Đạt là một trong những đơn vị tiên phong ứng dụng thiết bị diệt men hiện đại vào quy trình chế biến. Công nghệ này giúp rút ngắn thời gian xao chè, giảm lao động thủ công, tăng năng suất gấp nhiều lần so với phương pháp truyền thống, đồng thời giữ được màu sắc và hương vị đặc trưng của chè Tân Cương.

Song song với đổi mới công nghệ chế biến, Thái Nguyên cũng chú trọng ứng dụng công nghệ trong khâu sản xuất. Các trạm thời tiết thông minh, hệ thống tưới tiết kiệm tự động, lưới cắt nắng và quy trình chăm sóc cây chè theo tiêu chuẩn GAP, hữu cơ đang được triển khai rộng rãi. Tỉnh đặt mục tiêu đến năm 2030, khoảng 70% diện tích chè được chứng nhận GAP, hữu cơ; 70% diện tích được cấp mã số vùng trồng và 100% cơ sở chế biến, kinh doanh chè đáp ứng yêu cầu an toàn thực phẩm.

Để hiện thực hóa mục tiêu này, Thái Nguyên đã bố trí hơn 500 tỷ đồng hỗ trợ người dân và doanh nghiệp đầu tư giống mới, phân bón hữu cơ, chứng nhận chất lượng, máy móc chế biến hiện đại, tem điện tử truy xuất nguồn gốc và

quảng bá sản phẩm. Những giải pháp đồng bộ này đang tạo nền tảng vững chắc để chè Thái Nguyên nâng tầm thương hiệu, gia tăng giá trị và phát triển bền vững trong kỷ nguyên số.

Nam Sơn (t/h)