

Gạo ST25 lao đao trước ma trận hàng pha trộn mạt mờ nhãn mác

11:33 24/05/2026

Dù ba lần vinh dự đạt giải gạo ngon nhất thế giới, thương hiệu ST25 của kỹ sư Hồ Quang Cua đang đối mặt với nguy cơ sụt giảm uy tín nghiêm trọng do vấn nạn mạt mờ nhãn mác. Không chỉ doanh nghiệp sản xuất đau đầu, người tiêu dùng cũng liên tục mua nhầm các sản phẩm gạo pha trộn nhưng được nguy trang tinh vi dưới vỏ bọc ST25 chính hãng.



Gạo ST25 bị pha trộn tràn lan

Sập bẫy hàng trộn gán mác đặc sản

Đánh trúng tâm lý chuộng hàng ngon giá rẻ, nhiều cơ sở kinh doanh đã tung ra thị trường các túi gạo in chữ ST25 khổng lồ với mức giá chỉ nhỉnh hơn 20.000 đồng mỗi kg. Chị Nhung ngụ tại TP.HCM chia sẻ, bản thân từng mua hai túi gạo 5kg trên mạng với giá 120.000 đồng một túi vì tưởng vớ được món hời. Thế nhưng khi nấu lên cơm lại khô cứng, bỏ vụn và không hề có mùi thơm đặc trưng. Chỉ đến khi soi kỹ dòng chữ nhỏ xíu ghi thành phần trên bao bì, chị mới

ngã ngửa vì đây là sản phẩm trộn hỗn hợp với tỷ lệ ST25 vô cùng ít ỏi.

Cùng chung bức xúc, chị Phương ngụ tại Bình Dương cũng từng thắc mắc về sự chênh lệch giá cả khi gạo chuẩn ST25 thường bán từ 40.000 đến 50.000 đồng/kg. Qua tìm hiểu, chị nhận ra các nhà sản xuất thường dùng chiêu bài in đậm tên ST25 rồi mập mờ ghi thêm các cụm từ kiểu kết hợp nhiều loại gạo đặc sản để đánh lừa thị giác người mua, hoàn toàn che giấu tỷ lệ thành phần thực tế.

Lời cảnh báo từ cha đẻ giống lúa

Tình trạng kinh doanh chấp vá này không thể lừa được những người làm nghề chân chính. Ông Hồ Quang Trí, Giám đốc doanh nghiệp tư nhân Hồ Quang Trí - quản lý thương hiệu Gạo Ông Cua, khẳng định, việc pha trộn gạo đang diễn ra vô cùng tràn lan. Ông thẳng thắn bày tỏ quan điểm, các đơn vị nếu cố tình trộn nhiều giống lúa với nhau thì hãy tự đặt một tên gọi hoàn toàn mới, tuyệt đối không được lợi dụng danh tiếng của gạo ST25 để trục lợi.

Theo hướng dẫn từ nhà sản xuất, hạt gạo ST25 nguyên bản có hình dáng thon dài, đều đặn, ít gãy vỡ và tỏa hương thơm tự nhiên ngay từ lúc mở bao. Khi nấu chín, loại gạo này chỉ cần rất ít nước, cho ra những hạt cơm dẻo mềm và vẫn giữ nguyên độ ngon ngay cả khi để nguội. Việc tùy tiện pha tạp sẽ phá vỡ hoàn toàn những đặc tính ưu việt nói trên và làm hỏng cả một thương hiệu được cất công nghiên cứu suốt nhiều năm. Thậm chí trong quy trình tạo giống, các kỹ sư cũng tuyệt đối không trộn lẫn với loại khác để thử nghiệm nhằm đảm bảo độ tinh khiết cao nhất.

Nâng cao rào chắn bảo vệ thương hiệu quốc gia

Để bảo vệ một sản phẩm nông nghiệp vươn tầm thế giới với diện tích gieo trồng hiện đạt hơn 200.000 ha, các chuyên gia cho rằng thị trường cần một giải pháp đồng bộ và quyết liệt hơn. Tiến sĩ Nguyễn Thị Hồng Minh, Chủ tịch Hiệp hội Thực phẩm minh bạch, nhìn nhận thực tế khâu quản lý chất lượng và xây dựng thương hiệu của nhiều doanh nghiệp hiện nay vẫn còn rất yếu kém. Thay vì đoàn kết để nâng cao giá trị chung, một bộ phận lại chọn cách hạ giá thành thông qua việc pha trộn, tự làm thui chột sức cạnh tranh trên thị trường quốc tế.

Giới chuyên gia khuyến nghị, các hệ thống siêu thị và bán lẻ phải siết chặt hơn nữa khâu kiểm duyệt nguồn gốc đầu vào nhằm ngăn chặn hàng nhái bày bán tràn lan. Song song đó, các hiệp hội ngành hàng cùng cơ quan quản lý nông nghiệp cần khẩn trương thiết lập những quy định chặt chẽ về ghi nhãn hàng

hóa, truy xuất nguồn gốc và bảo vệ quyền sở hữu trí tuệ. Chỉ khi có hành lang pháp lý vững chắc, thương hiệu ST25 mới thoát khỏi cảnh vàng thau lẫn lộn và tiếp tục hành trình mang hạt ngọc Việt Nam tỏa sáng trên bản đồ thế giới.

Tâm An