

OCOP Hà Nội: Từ xếp hạng sản phẩm đến nâng tầm kinh tế nông thôn

06:11 25/07/2026

Việc đánh giá, phân hạng sản phẩm OCOP không chỉ là hoạt động công nhận chất lượng sản phẩm mà còn đang trở thành công cụ quan trọng để Hà Nội thúc đẩy phát triển kinh tế nông thôn theo hướng hiện đại, gia tăng giá trị đặc sản địa phương và mở rộng cơ hội chinh phục thị trường trong nước cũng như quốc tế.

Mới đây, Hội đồng đánh giá, phân hạng sản phẩm OCOP TP. Hà Nội đã tổ chức hội nghị đánh giá, phân hạng sản phẩm OCOP đợt 1 năm 2026. Hoạt động này được xem là bước rà soát, sàng lọc nhằm lựa chọn những sản phẩm đáp ứng tiêu chuẩn về chất lượng, khả năng thương mại và tiềm năng phát triển bền vững.

Theo đại diện ngành nông nghiệp Hà Nội, chương trình OCOP đã chuyển từ mục tiêu tăng số lượng sản phẩm sang chú trọng nâng cao chất lượng, xây dựng thương hiệu và gia tăng giá trị. Đây cũng là định hướng phù hợp với yêu cầu phát triển nông nghiệp gắn với chuyển đổi số, kinh tế xanh và nâng cao sức cạnh tranh của sản phẩm địa phương.



Các sản phẩm đặc sản, sản phẩm làng nghề của Hà Nội được Hội đồng đánh giá, phân hạng OCOP thẩm định trực tiếp, tạo cơ sở nâng cao chất lượng, xây dựng thương hiệu và mở rộng thị trường tiêu thụ.

Phó Giám đốc Sở Nông nghiệp và Môi trường Hà Nội Nguyễn Đình Hoa cho biết, với sự tham gia tích cực của các địa phương, doanh nghiệp, hợp tác xã và các chủ thể sản xuất, Hà Nội hiện có 3.531 sản phẩm OCOP đạt từ 3 sao trở lên, tiếp tục là địa phương dẫn đầu cả nước về số lượng sản phẩm được chứng nhận.

Chuyển từ "đạt chuẩn" sang "tạo giá trị"

Không chỉ dừng lại ở việc chuẩn hóa sản phẩm, chương trình OCOP đang mở ra hướng phát triển mới cho nhiều vùng nông thôn thông qua việc khai thác hiệu quả lợi thế bản địa, phát triển ngành nghề truyền thống và tạo thêm sinh kế cho người dân.

Việc đưa các tiêu chí về chuyển đổi số, truy xuất nguồn gốc, kinh tế tuần hoàn và bảo vệ môi trường vào quá trình phát triển sản phẩm giúp nhiều chủ thể OCOP từng bước nâng cao năng lực cạnh tranh, đáp ứng yêu cầu ngày càng cao của thị trường.

Đặc biệt, Hà Nội sở hữu hệ thống làng nghề phong phú với nhiều giá trị văn hóa đặc sắc. Việc có 4 làng nghề được Hội đồng Thủ công Thế giới ghi danh vào Mạng lưới các thành phố thủ công sáng tạo thế giới đã tạo thêm lợi thế để các sản phẩm làng nghề kết hợp với chương trình OCOP xây dựng thương hiệu và mở rộng thị trường.

Tại đợt đánh giá đầu tiên của năm 2026, nhiều sản phẩm đặc trưng đến từ các địa phương đã được đưa ra chấm điểm như bánh sắn, các sản phẩm chế biến từ khoai lang của xã Cổ Đô; chuối tiêu, táo đại của xã Minh Châu; trà hoa vàng Hakodae Orgavina của xã Phúc Thịnh; cùng các sản phẩm đông trùng hạ thảo của xã Đông Anh.

Theo quy trình, Hội đồng đánh giá căn cứ trên hồ sơ minh chứng, kết quả kiểm tra thực tế tại cơ sở sản xuất và việc thẩm định trực tiếp sản phẩm để chấm điểm, bảo đảm tính khách quan và đúng quy định.

Hướng tới xuất khẩu và phát triển bền vững

Trong bối cảnh người tiêu dùng ngày càng quan tâm đến chất lượng, nguồn gốc và câu chuyện văn hóa phía sau mỗi sản phẩm, OCOP được kỳ vọng sẽ trở thành "tấm hộ chiếu" giúp đặc sản Hà Nội tiếp cận các thị trường có yêu cầu cao.

Thời gian tới, Hà Nội xác định tiếp tục ưu tiên phát triển các sản phẩm làng nghề và sản phẩm OCOP có tiềm năng xuất khẩu; đồng thời đẩy mạnh liên kết giữa sản xuất với thương mại, du lịch và quảng bá văn hóa địa phương. Đây được xem là hướng đi giúp gia tăng giá trị cho sản phẩm nông thôn, bảo tồn nghề truyền thống và tạo động lực phát triển kinh tế khu vực nông thôn theo hướng bền vững.

Nam Sơn (t/h)