

OCOP song hành sở hữu trí tuệ, nâng tầm nông sản Lâm Đồng

06:00 20/02/2026

Từ những vườn rau công nghệ cao đến các vùng cà phê chuyên canh, nông sản Lâm Đồng đang từng bước định vị tên tuổi trên thị trường bằng con đường chuẩn hóa OCOP gắn với sở hữu trí tuệ (SHTT). Khi nhãn hiệu, chỉ dẫn địa lý và tên gọi tập thể được bảo hộ, sản phẩm không chỉ đạt “sao” mà còn có nền tảng pháp lý để phát triển dài hạn.

Toàn tỉnh hiện có 914 sản phẩm OCOP của 522 chủ thể đạt hạng 3-4 sao. Con số này cho thấy quy mô chuẩn hóa ngày càng mở rộng, nhưng giá trị bền vững chỉ được giữ khi OCOP đi cùng SHTT. Thực tế, OCOP không bắt buộc đăng ký bảo hộ, song các tiêu chí về chất lượng, truy xuất nguồn gốc, tiêu chuẩn sản xuất và câu chuyện sản phẩm đã tạo nền tảng để HTX hình thành tài sản trí tuệ của riêng mình.

Một sản phẩm chỉ thực sự được thị trường nhớ đến khi có tên gọi rõ ràng và dấu ấn khác biệt. Đây là bước chuyển quan trọng so với trước kia, khi nhiều nông sản dù chất lượng tốt nhưng thiếu nhận diện, dễ bị hòa lẫn và phụ thuộc vào biến động giá.



Cà phê Lâm Đồng khẳng định tầm vóc quốc tế qua bảo hộ sở hữu trí tuệ, thu hút du khách tìm đến vùng sản xuất.

Điển hình là HTX Dịch vụ nông nghiệp tổng hợp Vườn Nhà Đà Lạt (phường Xuân Trường) với sản phẩm bí sợi mì đạt 3 sao OCOP. Từ giống nhập khẩu, HTX đã chuẩn hóa quy trình canh tác, đạt năng suất khoảng 3 tấn/1.000 m², đồng thời xây dựng bao bì, tem nhãn và câu chuyện gắn với cao nguyên Đà Lạt. Nhờ đó, sản phẩm được phân phối tại hơn 200 cửa hàng trong nước và mở rộng xuất khẩu sang Singapore, Thái Lan, Campuchia. Dù nguồn cung tăng và giá thị trường giảm khoảng 30%, HTX vẫn giữ lợi thế nhờ chất lượng ổn định và quy trình khép kín.

Không chỉ bí sợi mì, các sản phẩm như cà rốt cọng tím hay ớt sừng Palermo của HTX cũng được chuẩn hóa bài bản. Với 5ha cà rốt chuyên canh, sản lượng đạt 2-4 tấn/1.000 m² mỗi vụ; ớt Palermo xuất ra thị trường gần 1 tấn/ngày. Những con số này phản ánh quá trình tích lũy giá trị “vô hình” thông qua thương hiệu và uy tín.

Trong lĩnh vực cà phê, bước tiến lớn là việc chỉ dẫn địa lý “Lâm Đồng” cho cà phê Arabica và Robusta được bảo hộ năm 2024. Từ đây, cà phê địa phương có cơ sở pháp lý để tiếp cận các thị trường yêu cầu cao về xuất xứ.

Tại xã Lạc Dương, HTX Nông nghiệp Arabica Langbiang đã tổ chức lại vùng trồng theo độ cao, giống và quy trình sơ chế, đưa thông tin chỉ dẫn địa lý lên bao bì, giúp sản phẩm dễ nhận diện hơn. Ở Cầu Đất, nhiều HTX rang xay gắn nhãn hiệu với vùng nguyên liệu, từng bước xuất hiện tại các chuỗi bán lẻ cao

cấp. Đáng chú ý, Arabica Cầu Đất được Starbucks ghi nhận là một trong những loại cà phê ngon, cho thấy giá trị của việc bảo vệ tài sản trí tuệ gắn với vùng trồng.

Tại Di Linh, hơn 70% diện tích cà phê đã chuyển sang canh tác bền vững, hướng tới xây dựng chỉ dẫn địa lý “Cà phê Di Linh – Lâm Đồng”. Nhiều HTX đầu tư hệ thống sơ chế, truy xuất nguồn gốc và liên kết doanh nghiệp, giúp giá bán cao hơn 10-15% so với sản xuất thông thường.

Hiện khoảng 62% sản phẩm OCOP 4-5 sao trên cả nước đã được bảo hộ SHTT dưới nhiều hình thức. Tuy vậy, không ít HTX vẫn thiếu nhân sự chuyên trách và hệ sinh thái hỗ trợ còn rời rạc.

Thực tế tại Lâm Đồng cho thấy, khi tri thức, quy trình và thương hiệu được xem là tài sản, động lực đổi mới và tuân thủ tiêu chuẩn được nâng lên rõ rệt. OCOP chỉ thực sự phát huy giá trị khi song hành cùng bảo hộ và khai thác SHTT, giúp nông sản địa phương có “hộ chiếu” bước ra thị trường rộng lớn hơn, giữ vững danh xưng trên bản đồ nông sản thế giới.

Nam Sơn (t/h)