

Ocop và nông sản địa phương rộn ràng chuẩn bị cho mùa Tết Nguyên đán 2026

08:14 01/12/2025

Mùa Tết Nguyên đán 2026 đang đến gần, nhiều doanh nghiệp và cơ sở sản xuất trên khắp cả nước đang khẩn trương tăng tốc sản xuất, chuẩn bị nguồn hàng OCOP và nông sản địa phương. Đây là thời điểm quan trọng để các sản phẩm đặc sản vùng miền, với chất lượng đảm bảo, nguồn gốc rõ ràng và bản sắc văn hóa đặc trưng, tỏa sáng trong lựa chọn quà Tết của người tiêu dùng, đồng thời mở rộng thị trường và nâng cao giá trị thương hiệu.

Tính đến tháng 9/2025, cả nước đã có hơn 17.236 sản phẩm OCOP từ 3 sao trở lên, thuộc 9.345 chủ thể, trong đó có 126 sản phẩm đạt 5 sao cấp quốc gia. Con số này tiếp tục tăng cho thấy sức lan tỏa mạnh mẽ của chương trình OCOP, trở thành nền tảng thúc đẩy phát triển nông nghiệp, thủ công mỹ nghệ và làng nghề Việt Nam.



Sản phẩm vùng miền ngày càng tích cực tham gia các hoạt động xúc tiến thương mại

Nhiều địa phương đã tăng công suất sản xuất để phục vụ mùa Tết. Tại Nghệ An, sản phẩm truyền thống được sản xuất gấp 3-4 lần so với ngày thường. Ở Lâm Đồng, các doanh nghiệp tập trung vào hạt điều rang muối, thực phẩm chế biến

và các set quà Tết OCOP đa dạng, đẹp mắt, tiện lợi, phù hợp làm quà biếu. Phiên chợ Tết Xanh 2025 với hơn 1.000 sản phẩm OCOP từ 49 tỉnh, thành phố đã trở thành điểm nhấn quan trọng, giúp sản phẩm tiếp cận người tiêu dùng đô thị và thị trường xa hơn thông qua thương mại điện tử, siêu thị và các kênh phân phối hiện đại.

Hội chợ Mùa thu tại Trung tâm Triển lãm Việt Nam (VEC) vừa qua cũng tôn vinh đặc sản OCOP độc đáo từ Bắc vào Nam. Gian hàng Bắc Ninh gây ấn tượng với mì Chũ trắng tự nhiên, trong khi Cao Bằng trưng bày bún rau củ ngũ sắc tinh tế. Nghệ An giới thiệu các sản phẩm dược liệu truyền thống như giảo cổ lam, hà thủ ô, còn Tuyên Quang và Đắk Lắk nổi bật với Trà Shan Tuyết và cà phê chồn Kiên Cường OCOP 5 sao – minh chứng cho chất lượng quốc tế.

Theo bà Bùi Thị Sửu, Phó Chủ tịch Hiệp hội Doanh nghiệp tỉnh Lào Cai, Lào Cai và Yên Bái sở hữu kho tàng nông sản phong phú, từ cá sấy, thịt sấy, hạt, củ quả đặc sản, đến dược liệu và các sản phẩm OCOP. Nguồn nguyên liệu sạch, quy trình chế biến an toàn và giữ trọn hương vị giúp sản phẩm được người tiêu dùng đánh giá cao. Tuy nhiên, để chinh phục thị trường rộng lớn hơn, đặc biệt trong dịp lễ Tết, doanh nghiệp cần chú trọng bao bì, nhãn mác, thiết kế sản phẩm – “bộ mặt” đại diện cho giá trị vùng miền.

Sản phẩm OCOP hiện đại không chỉ dừng lại ở giá trị ẩm thực mà còn hướng đến thị trường xuất khẩu. Các hoạt động như VIETNAM OCOPEX 2025 và hội chợ OCOP xuất khẩu mở ra cơ hội quốc tế, kết hợp truyền thống – hiện đại, chế biến tinh chế, đóng gói đẹp, thuận tiện, tận dụng thương mại điện tử và hệ thống phân phối hiện đại.

Dù vẫn còn hạn chế về dữ liệu tổng thể, nhưng thị trường OCOP đang tăng cường sức nhận diện thương hiệu, nâng cao chất lượng, an toàn thực phẩm và tiềm năng cạnh tranh. Với sự chủ động từ doanh nghiệp, hỗ trợ của hiệp hội và cơ quan chức năng, nông sản Lào Cai và Yên Bái có cơ hội trở thành “thương hiệu vàng” trên bản đồ nông sản Việt Nam, góp phần nâng tầm giá trị sản phẩm địa phương và mở rộng sức cạnh tranh cho thị trường OCOP trong nước và quốc tế.

Nam Sơn (t/h)