TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Phát triển thương hiệu chè Phú Thọ

06:22 17/06/2020

Tỉnh Phú Thọ luôn xác định phát triển cây chè là một trong những chương trình sản xuất nông nghiệp trọng điểm. Hiện nay, tỉnh đã và đang triển khai nhiều biện pháp phát triển cây chè theo hướng bền vững, chất lượng, đảm bảo an toàn thực phẩm, từng bước xây dựng thương hiệu "Chè Phú Thọ", nâng cao sức cạnh tranh sản phẩm chè trên thị trường.



Người dân đang thu hái chè nguyên liệu tại Phú Thọ.

Nhờ có cơ chế, chính sách khuyến khích phát triển, đến nay tổng diện tích chè của tỉnh Phú Thọ đạt trên 16.000 ha với sản lượng chè búp tươi đạt trên 184.000 tấn, tăng gần 30.000 tấn so với năm 2015. Phú Thọ nhanh chóng vươn lên đứng thứ 4 về diện tích và thứ 3 về sản lượng chè toàn quốc. Chè được trồng rộng khắp tại các huyện Thanh Ba, Hạ Hòa, Đoan Hùng, Thanh Sơn, Tân Sơn, Yên Lập… và trở thành cây trồng chủ lực giải quyết việc làm, xóa đói giảm nghèo, phủ xanh đất trống đồi núi trọc tại nhiều điểm.
Nhiều sản phẩm chè xanh, chè đen của tỉnh không chỉ đáp ứng nhu cầu trong

nước mà còn xuất khẩu đi nhiều nước trên thế giới như Ấn Độ, Trung Quốc, Đức, Anh, Pakistan. Đặc biệt, sản phẩm chè của Phú Thọ đã xâm nhập một số thị trường khó tính như Đức, Mỹ, Hà Lan, Nhật Bản...

Theo Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn Phú Thọ, để đạt kết quả đó, thời gian qua, tỉnh đã triển khai đồng bộ, tích cực chính sách khuyến khích, hỗ trợ đầu tư và ứng dụng tiến bộ kỹ thuật đưa năng suất, chất lượng chè tăng cao. Nhiều giống chè mới như LPD1, LPD2, PH11, Phúc Vân tiên, Bát tiên, Kim tuyên đã được nhận rộng, từ đó, giúp tăng tỷ lệ chè giống mới từ 50% năm 2016 lên trên 75,3% hiện nay.

Tại nhiều nơi, doanh nghiệp đã áp dụng kỹ thuật thâm canh, biện pháp phòng trừ sâu bệnh tiên tiến, nhân rộng mô hình sản xuất chè an toàn theo tiêu chuẩn VietGAP; xây dựng được hàng trăm cơ sở, câu lạc bộ sản xuất chè an toàn. Nhờ



năm

Sản xuất các sản phẩm từ chè tại công ty TNHH MTV Thế hệ mới Phú Thọ.

Bên cạnh đó, tỉnh cũng nhân rộng mô hình liên kết sản xuất giữa doanh nghiệp và nông dân theo chuỗi giá trị thông qua ký kết hợp đồng, liên kết sản xuất tiêu thụ sản phẩm; đồng thời, đẩy mạnh tìm kiếm, xây dựng các kênh tiêu thụ và tổ chức quảng bá xúc tiến thương mại; đẩy mạnh tuyên truyền, vận động người trồng, doanh nghiệp nâng cao chất lượng và giá trị của sản phẩm chè.

Cùng đó, Chi cục Tiêu chuẩn đo lường chất lượng (Sở Khoa học và Công nghệ

Phú Thọ) đang đẩy mạnh dự án tạo lập, quản lý và phát triển nhãn hiệu chứng nhận Chè Phú Thọ cho các sản phẩm của tỉnh.

Mục tiêu chung của dự án là thiết lập cơ chế bảo hộ, quản lý, khai thác và phát triển nhãn hiệu chứng nhận cho sản phẩm chè của tỉnh Phú Thọ; xây dựng cơ sở pháp lý, khoa học và triển khai bước đầu hoạt động kiểm soát nguồn gốc, chất lượng sản phẩm chè Phú Thọ, góp phần nâng cao giá trị kinh tế cho sản phẩm chè mang nhãn hiệu chứng nhận Phú Thọ. Dự án sẽ được hoàn thành trong năm 2020.

Theo Chi cục Tiêu chuẩn đo lường chất lượng, xây dựng thành công nhãn hiệu chứng nhận “Chè Phú Thọ” cho các sản phẩm chè của địa phương sẽ góp phần mở rộng sản xuất, nâng cao vị thế, sức cạnh tranh trên thị trường; tăng giá trị và uy tín của sản phẩm cũng như thu nhập, đời sống của nhân dân...

Lãnh đạo Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn cho biết: để xây dựng thương hiệu “Chè Phú Thọ”, ngành nông nghiệp đang tham mưu với UBND tỉnh chỉ đạo các ngành, địa phương tiếp tục tái cơ cấu cây chè theo hướng nâng cao hiệu quả, phát triển bền vững mối quan hệ giữa sản xuất với chế biến và tiêu thụ sản phẩm; sắp xếp các cơ sở chế biến, đổi mới thiết bị, công nghệ, đa dạng hóa sản phẩm; nâng cao chất lượng đảm bảo an toàn thực phẩm.

Với những giải pháp trên, đến cuối năm 2020, tỉnh giữ ổn định vùng chè 15.700.000 ha, đưa năng suất chè búp tươi bình quân trên diện tích đạt 118 tạ/ha, sản lượng đạt trên 185.000 tấn. Đồng thời, tỉnh tiến hành rà soát, sắp xếp các cơ sở chế biến và phân vùng nguyên liệu cho cơ sở chế biến; đảm bảo 100% cơ sở chế biến có vùng nguyên liệu hoặc ký kết hợp đồng xây dựng vùng nguyên liệu phục vụ chế biến.

PV