

TỈNH ỦY VĨNH PHÚC
BAN TUYÊN GIÁO

SẢN PHẨM OCOP TỈNH VĨNH PHÚC

GIẢI ĐOẠN 2019 - 2021



VĨNH PHÚC, NĂM 2022

**TỈNH ỦY VĨNH PHÚC
BAN TUYÊN GIÁO**

**SẢN PHẨM OCOP TỈNH VĨNH PHÚC
GIAI ĐOẠN 2019 - 2021**

VĨNH PHÚC, NĂM 2022





LỜI GIỚI THIỆU

Chương trình OCOP (Mỗi xã một sản phẩm) là Chương trình phát triển kinh tế quan trọng, nhằm thúc đẩy phát triển sản xuất nông nghiệp theo hướng sản xuất hàng hóa và phát triển kinh tế khu vực nông thôn, giải quyết việc làm và nâng cao thu nhập cho lao động nông thôn. Qua đó, góp phần thực hiện duy trì và nâng cao chất lượng Chương trình mục tiêu quốc gia xây dựng nông thôn mới trên địa bàn tỉnh giai đoạn 2021-2025.

Tham gia chương trình OCOP, các chủ thể là hộ sản xuất kinh doanh, hợp tác xã (HTX), doanh nghiệp đã thay đổi căn bản tư duy trong sản xuất nông nghiệp. Thay vì sản xuất nông nghiệp theo lối mòn, người dân đã chủ động tìm hiểu các phương thức sản xuất sao cho phù hợp với xu thế và nhu cầu của thị trường. Không chỉ ứng dụng tiến bộ khoa học vào sản xuất, nâng cao chất lượng sản phẩm, các cá nhân, HTX còn tập trung phát triển các sản phẩm nông sản theo hướng bền vững.

Sau 3 năm triển khai thực hiện Chương trình mỗi xã một sản phẩm, toàn tỉnh đã có 61 sản phẩm đạt tiêu chuẩn OCOP từ 3 sao đến 4 sao. Các sản phẩm OCOP đã khẳng định được vị thế, thương hiệu trên thị trường. Nhiều sản phẩm đã có thể vươn ra thị trường nước ngoài. Đây là những thành quả từ sự thay đổi tư duy sản xuất của doanh nghiệp, HTX và người dân.

Để tuyên truyền, giới thiệu các sản phẩm OCOP được đánh giá, xếp hạng 4 sao và 3 sao của tỉnh, thực hiện Chương trình phối hợp số 08-CTr/UBND-BTGTU ngày 12/4/2021 giữa Ủy ban nhân dân tỉnh và Ban Tuyên giáo Tỉnh ủy trong việc thực thi pháp luật, triển khai kế hoạch phát triển kinh tế - xã hội, giải quyết các vấn đề nổi cộm, Nhân dân quan tâm giai đoạn 2021-2025; Kế hoạch số 189/KH-UBND ngày 8/12/2020 của UBND tỉnh về thực hiện Chương trình mỗi xã một sản phẩm tỉnh Vĩnh Phúc giai đoạn 2021-2025, Ban Tuyên giáo Tỉnh ủy biên soạn, phát hành cuốn tài liệu tuyên truyền "*Sản phẩm OCOP tỉnh Vĩnh Phúc giai đoạn 2019-2021*" nhằm tuyên truyền sâu rộng tới cán bộ, đảng viên và Nhân dân trong tỉnh.

Xin trân trọng giới thiệu!

BAN TUYÊN GIÁO TỈNH ỦY

**TACUMIN,
MẬT ONG CURCUMIN,
MẬT ONG CHANH LEO,
MẬT ONG SỮA CHÚA,
MẬT ONG HOA RỪNG,
MẬT ONG BÁNH TỔ TAM ĐẢO,
MẬT ONG QUẤT,
MẬT ONG GỪNG SẢ,
MẬT ONG QUẤT GỪNG SẢ,
MẬT ONG TAM ĐẢO ĐẶC BIỆT,
MẬT ONG HOA RỪNG ĐẶC BIỆT,
MOTA HONEY - MẬT ONG LÊN MEN,
MỸ NHÂN HOÀNG CUNG**

(Sản phẩm OCOP 4 sao)

- Đơn vị sản xuất: **CÔNG TY CỔ PHẦN ONG TAM ĐẢO**
- Địa chỉ: Tổ dân phố Hưởng Lộc, thị trấn Đạo Đức, huyện Bình Xuyên
- Email: ongtamdao@honeco.com
- Website: honeco.com/ongtamdao.vn
- SĐT: 0211 3871 369



Công ty Cổ phần Ong Tam Đảo được thành lập vào tháng 5 năm 2002 trên nền tảng nghề nuôi ong gia truyền lâu đời, tọa lạc trên diện tích gần 20.000 m² tại thị trấn Đạo Đức (huyện Bình Xuyên) với 03 nhà xưởng được xây dựng kiên cố, đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm, sản phẩm được kiểm soát chất lượng theo tiêu chuẩn quốc tế FSSC 22000, ứng dụng tiến bộ khoa học kỹ thuật tiên tiến nâng tầm sản phẩm truyền thống bằng công nghệ hiện đại. Đồng thời kết hợp mật ong với các thảo dược quý từ thiên nhiên với mong muốn khoác lên sản phẩm truyền thống tấm áo mới nhưng vẫn giữ nguyên được giá trị vốn có của nó. Với chất lượng tinh túy, công dụng vượt trội, tiện ích, mẫu mã đẹp, sang trọng, hợp với xu thế hiện đại và đặc biệt mang lại giá trị gia tăng cao cho sản phẩm.



Phát triển từ những bài thuốc dân gian, sử dụng các thảo dược quý như nghệ, gừng, sả, quất, kết hợp với mật ong để làm đẹp cũng như hỗ trợ điều trị các bệnh về đường hô hấp, đau dạ dày, tá tràng, cảm cúm, cảm lạnh, chống say xe, tăng cường sức đề kháng cho cơ thể, Công ty Cổ phần Ong Tam Đảo đã đầu tư nghiên cứu, đưa công nghệ chế biến hiện đại vào sản phẩm để tạo ra các dòng sản phẩm từ mật ong, như: Mật ong bánh tẻ Tam Đảo, Mật ong hoa rừng, Tacumin, Mật ong chanh leo, Mật ong quất, Mật ong Curcumin, Mật ong sữa chua, Mật ong gừng sả, Mật ong quất gừng sả, Mật ong Tam Đảo đặc biệt, Mật ong hoa rừng đặc biệt, Rượu Mota honey - Mật ong lên men, Mỹ nhân hoàng cung... hoàn toàn mới trên thị trường.





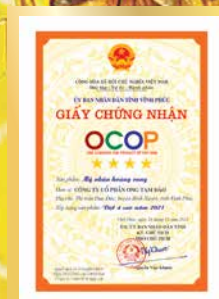
Với hệ thống thiết bị chế biến các sản phẩm ngành ong hiện đại được trang bị đầy đủ cùng lợi thế kinh nghiệm nghiên cứu hoàn thiện sản phẩm mới của doanh nghiệp, Ong Tam Đảo - HONECO đã nâng niu, chăm sóc, tạo nên sự kết hợp tuyệt vời giữa các chất quý từ thiên nhiên Việt Nam. Các sản phẩm không chỉ thu hút người dùng ngay từ bao bì sang trọng mà còn hấp dẫn bởi hương thơm tự nhiên của từng nguyên liệu, sản phẩm.

Với nguồn nguyên liệu 100% tự nhiên được tuyển chọn kỹ lưỡng, nói không với kháng sinh, thuốc bảo vệ thực vật, phẩm màu và chất phụ gia; quy trình chế biến được giám sát chặt chẽ theo tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc tế FSSC 2200, các sản phẩm từ mật ong của Ong Tam Đảo - HONECO thực sự là món quà quý giá từ thiên nhiên, sản phẩm chăm sóc sức khỏe không thể thiếu cho cuộc sống hiện đại.





Từ năm 2019 đến nay, Công ty Cổ phần Ong Tam Đảo đã có 13 sản phẩm được chứng nhận đạt tiêu chuẩn OCOP của tỉnh, đó là: Tacumin, Mật ong Curcumin, Mật ong chanh leo, Mật ong sữa chúa, Mật ong hoa rừng, Mật ong bánh tổ Tam Đảo, Mật ong quất (năm 2019); Mật ong gừng sả, Mật ong quất gừng sả (năm 2020); Mật ong Tam Đảo đặc biệt, Mật ong hoa rừng đặc biệt, Mota honey - Mật ong lên men, Mỹ nhân hoàng cung (năm 2021). Đây là động lực để Công ty Cổ phần Ong Tam Đảo tiếp tục nghiên cứu, sản xuất mang đến cho người tiêu dùng những sản phẩm chất lượng tốt nhất.





**BỘT SỮA GẠO LỨT SINH THÁI
ĐIỆN BIÊN - ĂN KIÊNG**
**BỘT SỮA GẠO LỨT SINH THÁI
ĐIỆN BIÊN - VỊ NGỌT**
**BỘT SỮA GẠO LỨT SINH THÁI
ĐIỆN BIÊN - VỊ MẶN**

(Sản phẩm OCOP 4 sao)

“Bột sữa gạo lứt sinh thái Điện Biên mang thương hiệu DBFOOD, được chế biến từ gạo lứt cùng các loại quả, hạt, hoa... và một số thành phần khác. Với phương pháp chế biến độc đáo đã giữ được tối đa chất dinh dưỡng, vitamin, khoáng chất có trong màng gạo lứt, các nguyên liệu và hương thơm tự nhiên.”

- Đơn vị sản xuất: **Công ty Cổ phần thực phẩm DBFOOD**
- Địa chỉ: Số 81, phường Trung Trắc, thành phố Phúc Yên
- Điện thoại: 02116. 50.33.88/0986.186.861
- Website: dienbienfood.vn
- Email: phucdtk@gmail.com



Mỗi dòng sản phẩm có hương vị riêng, dành cho từng đối tượng, lứa tuổi, nhưng đều có chung một đặc điểm đó là rất thơm ngon, dễ dùng, có thể thay thế bữa ăn chính hoặc làm bữa ăn phụ. Giúp kích hoạt các Enzyme, bổ sung chất xơ tự nhiên, đủ năng lượng, cân bằng chất dinh dưỡng, cải thiện chức năng gan, đẹp da... tăng cường hệ miễn dịch phòng chống nguy cơ ung thư, đem lại giá trị cao cho người dùng, nhất là người bị tai biến, dạ dày, tiểu đường, tim mạch, huyết áp, tiêu hóa, xương khớp, những người đang điều trị bệnh hoặc có bệnh nền, người muốn giảm cân...

Bột sữa gạo lứt sinh thái Điện Biên gồm 3 loại: Vị ngọt, Vị mặn, Ăn kiêng. Sản phẩm không sử dụng hương liệu công nghiệp, không phối trộn dược liệu, không chất bảo quản, an toàn tự nhiên; được kiểm nghiệm tại Viện dinh dưỡng Quốc gia, được cấp Giấy chứng nhận An toàn thực phẩm, Giấy chứng nhận ISO 22000 - 2018, đạt OCOP 4 sao năm 2020.

- Bột sữa gạo lứt - Vị ngọt: Sản xuất từ tinh bột gạo lứt, đậm thực vật, bột kem thực vật, đường phèn, maltose, gluco, cỏ ngọt. Các vitamin, khoáng chất được lấy 100% từ các loại quả, hạt tự nhiên như: Quả Óc chó, Macca, Sachi, các thành phần khác. Sản phẩm dinh dưỡng, dùng thay thế bữa ăn chính hoặc làm bữa ăn phụ. Bổ



sung dưỡng chất, Vitamin và khoáng chất cần thiết giúp cơ thể khỏe mạnh. Tốt cho mọi đối tượng đặc biệt trẻ em, người cao tuổi, người trước và sau hậu phẫu, phụ nữ thời kỳ thai sản, người tập luyện thể dục thể thao...

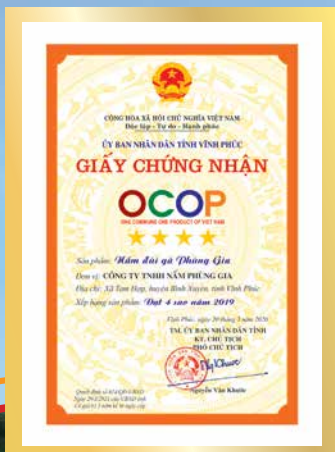
- Bột sữa gạo lứt - Vị mặn: Sản phẩm dinh dưỡng, có thể dùng thay thế bữa ăn chính hoặc làm bữa ăn phụ. Cải thiện chức năng gan, tim mạch, hệ tiêu hóa, xương khớp. Giúp cân bằng chất dinh dưỡng, Vitamin và khoáng chất cần thiết, kích hoạt các Enzyme, bổ sung chất xơ tự nhiên. Tăng cường sức đề kháng, giúp duy trì sức khỏe tổng thể. Tốt cho người trên 36 tháng tuổi, đặc biệt người cao tuổi, người béo phì, người mắc bệnh tiểu đường, người muốn giảm cân và người tập thể thao.

- Bột sữa gạo lứt - Ăn kiêng: Sản phẩm dinh dưỡng, hạn chế đường. Có thể dùng thay thế bữa ăn chính hoặc làm bữa ăn phụ. Bổ sung dưỡng chất, Vitamin và khoáng chất cần thiết giúp cơ thể khỏe mạnh, kích hoạt các Enzyme. Bổ sung chất xơ tự nhiên, duy trì sức khỏe tổng thể, tăng cường hệ miễn dịch. Tốt cho mọi đối tượng, đặc biệt người cao tuổi, người béo phì, người mắc bệnh tiểu đường, người muốn giảm cân và người tập thể thao.



NẤM ĐÙI GÀ PHÙNG GIA

(Sản phẩm OCOP 4 sao)



NẤM YẾN PHÙNG GIA

(Sản phẩm OCOP 3 sao)



Nấm yến Phùng Gia, nấm đùi gà Phùng Gia có xuất xứ từ Hàn Quốc. Nấm yến, nấm đùi gà có giá trị dinh dưỡng cũng như cách chế biến đa dạng. Tại thị trường Việt Nam, nấm yến, nấm đùi gà được người tiêu dùng sử dụng rất nhiều. Hiện nay, nước ta đã có những trang trại nghiên cứu và nuôi trồng nấm yến, nấm đùi gà đảm bảo độ tươi ngon và hàm lượng dưỡng chất có trong nấm.

Sản xuất theo tiêu chuẩn Vietgap, với nguyên liệu, quy trình sản xuất hoàn toàn hữu cơ, nhà xưởng khép kín, đội ngũ kỹ thuật có chuyên môn và giàu kinh nghiệm, Công ty TNHH Nấm Phùng Gia luôn mang lại sản phẩm sạch, giá trị dinh dưỡng cao, tốt cho sức khỏe người tiêu dùng với giá thành sản phẩm cạnh tranh.

Nấm yến, nấm đùi gà thường dùng để nấu, xào, nấu lẩu, chiên. Nấm đùi gà và nấm yến có mùi thơm, vị ngọt, chứa hàm lượng cao vitamin, protein và khoáng chất. Theo nghiên cứu, 100gr nấm yến tươi có chứa hàm lượng các chất như sau: protein 25 - 40%; axit amin 17 - 19%, khoáng chất 7%. Ngoài ra, nấm yến, nấm đùi gà Phùng Gia chứa hàm lượng các vitamin cao như: vitamin B1, vitamin B6, vitamin B12, PP.



Không chỉ được sử dụng để chế biến các món ăn ngon, nấm yến và nấm đùi gà còn có tác dụng tốt đối với sức khỏe, thành phần chất lovastatin có công dụng hạ thấp lượng cholesterol trong cơ thể, ngăn chặn sự hình thành và phát triển của nhiều vi khuẩn gây hại, đồng thời kìm hãm sự phát triển của tế bào ung thư. Với mong muốn đưa đến người tiêu dùng thứ sản phẩm nấm cao cấp, bổ dưỡng, đảm bảo an toàn, Công Ty TNHH Phùng Gia với kinh nghiệm sinh sống và làm việc 7 năm tại Hàn Quốc đã cho ra sản phẩm nấm sò yến Phùng Gia, nấm đùi gà Phùng Gia. Nấm được sản xuất trên dây chuyền hoàn toàn tự động, khép kín; nguyên liệu sản xuất được khử trùng, tất cả các khâu phối trộn, nhồi, cấy ươm được kiểm soát chặt chẽ. Môi trường sinh trưởng của cây nấm luôn được duy trì trong phòng lạnh với nhiệt độ từ 12 đến 25 độ C, độ ẩm 85 đến 95%. Sản phẩm đã đạt tiêu chuẩn Vietgap, được chứng nhận sản phẩm OCOP.

- Đơn vị sản xuất: **Công ty TNHH Nấm Phùng Gia**
- Địa chỉ: Thôn Ngoại Trạch 1, xã Tam Hợp, huyện Bình Xuyên
- Điện thoại: 0973567145
- Email: trongnamcongnghecao@gmail.com



HOA TRÀ HOA VÀNG TAM ĐẢO, TRÀ TÚI LỘC TRÀ HOA VÀNG TAM ĐẢO

(Sản phẩm OCOP 3 sao)

- Đơn vị sản xuất: **Công ty TNHH Trà hoa vàng Tam Đảo**
- Địa chỉ: Thôn Quan Ngoại, xã Tam Quan, huyện Tam Đảo
- Email: trahoavangtamdao@gmail.com
- Website: trahoavangtamdao.com.vn
- SĐT: 0366678972



Công ty TNHH Trà hoa vàng Tam Đảo (xã Tam Quan, huyện Tam Đảo) là một trong số ít doanh nghiệp điển hình trên địa bàn tỉnh đưa cây Trà hoa vàng thành sản phẩm chất lượng dựa trên việc áp dụng tiến bộ khoa học công nghệ vào quy trình trồng, chăm sóc, thu hoạch, chế biến.

Trà hoa vàng là một loại dược liệu quý, có nhiều giá trị về y học như: có khả năng kiểm soát sự sinh trưởng của khối u, giảm cholesterol trong máu, chữa xơ cứng động mạch, giúp điều hòa huyết áp, hạ đường huyết... Tuy nhiên, việc trồng và chăm sóc loại cây này rất khó do cây ưa ẩm và bóng râm, sinh trưởng, phát triển trong môi trường tự nhiên. Cây ra hoa và cho thu hoạch trong khoảng 3 tháng, từ tháng 12 đến tháng 2 năm sau, còn lá cho thu hoạch quanh năm. Sau khi tìm hiểu về lợi ích của Trà hoa vàng, tháng 7/2014, anh Nguyễn Đức Độ đã trồng thử nghiệm 200 cây và ươm 2.000 cây giống. Tuy nhiên do chưa có kinh nghiệm chăm sóc nên sau một thời gian, số cây chết đến quá nửa. Không lùi bước trước khó khăn, anh Độ đã dành nhiều thời gian nghiên cứu, tiếp tục trồng thử nghiệm 1.000 cây giống và kết quả đã thành công, với tỷ lệ cây sống, sinh trưởng, phát triển tốt lên đến 90%. Để sản phẩm có chỗ đứng trên thị trường, anh Độ liền kết nhận bao tiêu sản phẩm với một số hộ dân trong xã và thành lập Công ty TNHH Trà hoa vàng Tam Đảo, với nhãn hiệu Gold TEA Viet. Hiện Công ty trồng trên 1ha trà hoa vàng, với 13 loài và có 300m² vườn ươm trồng 2.000 gốc cây giống. Cùng với đẩy mạnh trồng trà, Công ty đăng ký nhãn hiệu, kiểu dáng bao bì cho sản phẩm Trà hoa vàng.



Đặc biệt, với mong muốn đưa sản phẩm Trà hoa vàng vươn ra thị trường thế giới, nhất là ở Nhật Bản, năm 2019, Công ty TNHH Trà hoa vàng Tam Đảo đã nghiên cứu và sản xuất thành công sản phẩm Trà hoa vàng túi lọc. Đây là sản phẩm đầu tiên trên cả nước kết hợp được giữa lá và hoa trong cùng một túi trà. Sản phẩm đã được cơ quan chức năng chứng nhận đạt vệ sinh an toàn thực phẩm và được chọn tham gia Chương trình mỗi xã một sản phẩm (OCOP). Nhu cầu tiêu thụ sản phẩm này của thị trường rất lớn, hiện 100% sản phẩm của Công ty sản xuất ra đến đâu được tiêu thụ hết đến đó. Ngoài ra, Công ty là đầu mối cung cấp cây giống, hướng dẫn kỹ thuật, bao tiêu sản phẩm cho bà con trong vùng.

Trong thời gian tới, Công ty TNHH Trà hoa vàng Tam Đảo sẽ tiếp tục mở rộng diện tích chuyên canh cây Trà hoa vàng, áp dụng tiến bộ khoa học công nghệ vào trồng, chế biến Trà hoa vàng nhằm tối ưu hóa chất lượng sản phẩm; đẩy mạnh xúc tiến thương mại, mở rộng thị trường đáp ứng nhu cầu của người tiêu dùng trong nước, hướng tới đưa thương hiệu Trà hoa vàng vươn ra thị trường quốc tế.





TINH BỘT NGHỆ TAM ĐẢO, VIÊN TINH BỘT NGHỆ MẬT ONG RỪNG TAM ĐẢO

(Sản phẩm OCOP 3 sao)

- Đơn vị sản xuất: Công ty Cổ phần nghệ và trà xanh Tam Đảo
- Địa chỉ: Khu 5, xã Hợp Châu, huyện Tam Đảo
- SĐT: 0973403964

Luôn tìm tòi, nghiên cứu, áp dụng quy trình sản xuất, chế biến sạch; liên kết với các hộ nông dân tạo nguyên liệu ổn định, các sản phẩm: Tinh bột nghệ Tam Đảo và Viên tinh bột nghệ mật ong rừng của Công ty Cổ phần nghệ và trà xanh Tam Đảo đã xây dựng được thương hiệu trên thị trường và được người tiêu dùng đón nhận. Hai sản phẩm được đánh giá, phân hạng chất lượng OCOP 3 năm 2019.

Nghề trồng và sản xuất tinh bột nghệ của chị Trần Thị Ngọc Hân đến rất tình cờ. Đó là vào những năm 2012, 2013, khi thấy nhu cầu mua tinh bột nghệ của người dân tăng cao và diện tích đất nông nghiệp ở địa phương bỏ hoang ngày càng nhiều. Qua tìm hiểu được biết, nghệ là giống cây dễ trồng, dễ chăm sóc lại cho năng suất cao và tinh bột nghệ có nhiều lợi ích, công dụng cho sức khỏe, nhất là sắc đẹp của chị em phụ nữ. Năm 2013, tận dụng diện tích đất đồi của gia đình, chị Hân đã mạnh dạn trồng thử 2ha nghệ. Sau một năm trồng, chị thu hoạch, chế biến thành công tinh bột nghệ.

Từ thành công ban đầu, năm 2015, chị Hân mở rộng diện tích trồng nghệ lên 7ha bằng cách hợp tác, nhận bao tiêu sản phẩm cho nhiều



hộ dân trong xã và thành lập Công ty cổ phần nghệ và trà xanh Tam Đảo. Với quy trình sản xuất, chế biến sạch, chất lượng sản phẩm tốt và những lợi ích, công dụng tinh bột nghệ mang lại cho sức khỏe, nhất là sắc đẹp của phụ nữ, những năm qua, các sản phẩm chủ lực của Công ty là tinh bột nghệ đen, tinh bột nghệ đỏ, tinh bột nghệ vàng và viên tinh bột nghệ mật ong luôn giữ được chữ tín trên thị trường. Trung bình mỗi năm, Công ty sản xuất, tiêu thụ từ 3-4 tấn tinh bột nghệ.

Đặc biệt, cùng với sản xuất tinh bột nghệ, từ năm 2017 đến nay, Công ty còn sản xuất bột mầm đậu nành, bột ngũ cốc dinh dưỡng, bột sắn dây, trà gạo lứt, trà hoa quả... Công ty có gian hàng trưng bày các sản phẩm tại Trung tâm giao dịch, giới thiệu, quảng bá các sản phẩm nông sản, làng nghề tỉnh Vĩnh Phúc. Các sản phẩm của công ty được tiêu thụ rộng khắp các tỉnh, thành trong cả nước.

Những năm tới, Công ty sẽ tăng cường ứng dụng khoa học kỹ thuật từ khâu trồng, chăm sóc, thu hoạch, chế biến để sản phẩm đạt tiêu chuẩn, chất lượng tốt nhất, giữ nguyên được hoạt chất cucumin - hoạt chất có khả năng giải độc, bảo vệ gan,



loại bỏ cholesterol, điều hòa huyết áp, hạ mỡ máu, ngăn chặn béo phì, xóa tàn nhang, chống viêm, chống oxy hóa và hỗ trợ điều trị các bệnh: ung thư, loét dạ dày, đại tràng... đưa sản phẩm tinh bột nghệ vào các hệ thống siêu thị; phối hợp với các nhà khoa học đưa ra thị trường các sản phẩm mới đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của người tiêu dùng.



DẤM GẠO NẾP CÔ LƯU VP 568

(Sản phẩm OCOP 3 sao)

- Đơn vị sản xuất: **Công ty TNHH Lưu Xuân VP**
- Địa chỉ: Ngõ 5 Tô Hiến Thành, phường Đồng Tâm, thành phố Vinh Yên
- SĐT: 0975647568



Với công thức gia truyền, cùng sự kết hợp hoàn hảo của bông lúa nếp đầu mùa và trái chuối chín cây tự nhiên, Dấm gạo nếp cô Lưu VP568 đã trở thành một loại gia vị không thể thiếu trong việc chế biến món ăn của nhiều gia đình. Khác với nhiều loại dấm công nghiệp đang có mặt trên thị trường, Dấm gạo nếp cô Lưu VP568 được sản xuất theo phương pháp truyền thống, trải qua nhiều công đoạn tỉ mỉ, làm dậy lên hương vị đặc trưng.

Gạo nếp, chuối chín và một số nguyên liệu khác sau khi sơ chế, lên men được ủ trong chum sành khoảng 1 tháng và tinh luyện thủ công để tạo ra sản phẩm có vị chua dịu, ngọt thanh. Không chỉ làm tăng hương vị cho các món ăn như: Nước chấm, salad, Dấm gạo nếp cô Lưu VP568 còn được sử dụng để muối chua rau củ quả, nấu canh chua... Ngoài ra, sản phẩm còn có tác dụng giúp cơ thể tăng cường hấp thụ canxi, vitamin C, ổn định huyết áp... nếu được sử dụng thường xuyên.

Hơn 20 năm qua, Công ty TNHH Lưu Xuân VP đã cung cấp cho thị trường hàng triệu sản phẩm mang thương hiệu Dấm gạo nếp cô Lưu VP568 thông qua mạng lưới bán hàng rộng khắp với trên 100 cửa hàng giới thiệu sản phẩm, đại lý bán hàng tại nhiều tỉnh thành trong cả nước. Góp phần tiêu thụ nông sản cho nhiều bà con nông dân trên địa bàn tỉnh, giải quyết việc làm cho hàng chục lao động với mức thu nhập ổn định. Không chỉ được nhiều người tiêu dùng ưa chuộng, sản phẩm Dấm gạo nếp cô Lưu VP568 còn được các chuyên gia đánh giá cao, giành được nhiều giải thưởng tại các hội chợ, triển lãm như Huy chương vàng, cúp vàng bông lúa tại Hội chợ xúc tiến thương mại nông nghiệp Quốc tế tổ chức tại Việt Nam, Bằng khen của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp Việt Nam trao tặng năm 2004 và năm 2005. Sản phẩm đã vinh dự được tỉnh công nhận đạt tiêu chí OCOP năm 2019.

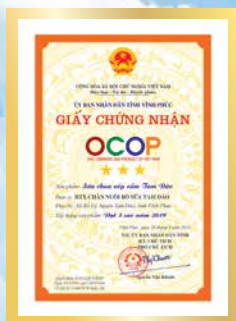
Trong thời gian tới, để đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của thị trường, Công ty sẽ mở rộng quy mô nhà xưởng với hệ thống máy móc, trang thiết bị sản xuất hiện đại, nâng công suất gấp 2 lần so với trước đây. Với định hướng xây dựng quy trình sản xuất khép kín, kiểm soát chặt chẽ các khâu từ nguyên liệu đầu vào, Công ty sẽ liên kết với các HTX, hộ nông dân trên địa bàn tỉnh xây dựng vùng nguyên liệu sạch để phục vụ sản xuất. Đồng thời, tiếp tục nâng cao chất lượng, cải tiến mẫu mã để nâng tầm thương hiệu, tạo sức cạnh tranh trên thị trường; tăng cường hoạt động giao lưu, quảng bá sản phẩm; nghiên cứu, phát triển sản phẩm mới; đưa sản phẩm Dấm gạo nếp cô Lưu VP568 vào hệ thống các siêu thị lớn và xuất khẩu ra nước ngoài. Góp phần nâng cao giá trị của nông sản, chuyển dịch cơ cấu kinh tế, tạo việc làm cho nhiều lao động địa phương.



**SỮA CHUA TAM ĐẢO,
SỮA CHUA NẾP CẨM TAM ĐẢO,
BÁNH SỮA ĐẶC BIỆT TAM ĐẢO,
SỮA CHUA UỐNG TAM ĐẢO,
SỮA CHUA NHA ĐAM TAM ĐẢO,
SỮA TƯƠI THANH TRÙNG TAM ĐẢO**

(Sản phẩm OCOP 3 sao)

- Đơn vị sản xuất: **Hợp tác xã Chăn nuôi bò sữa Tam Đảo**
- Địa chỉ: Thôn Nghĩa Lý, xã Bồ Lý, huyện Tam Đảo
- Điện thoại: 0981875698

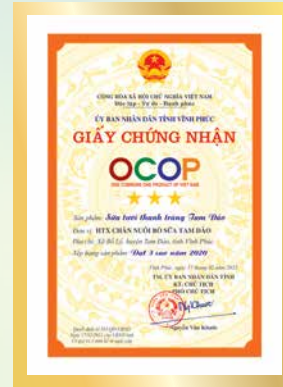




Hợp tác xã Chăn nuôi bò sữa Tam Đảo được thành lập từ tháng 5/2018. Để khẳng định chỗ đứng trên thị trường, từng bước cạnh tranh với các sản phẩm cùng loại, Hợp tác xã đã đầu tư hệ thống máy móc hiện đại gồm: Máy thanh trùng, máy đồng hóa sữa, lò ủ sữa chua, máy đóng gói có ghi ngày đóng gói và hạn sử dụng, phòng lạnh bảo quản sản phẩm.

Tháng 01/2019, những lô sữa chua, sữa chua nếp cẩm, sữa chua uống, sữa thanh trùng... mang thương hiệu Bò sữa Tam Đảo đầu tiên đã được Hợp tác xã Chăn nuôi bò sữa Tam Đảo chào hàng thị trường. Đến nay, trung bình mỗi ngày, Hợp tác xã tiêu thụ khoảng 300 thùng sữa các loại.





Tất cả các công đoạn từ sản xuất sữa nguyên liệu tại các hộ chăn nuôi, quá trình thu mua, chế biến sữa đều tuân thủ nghiêm ngặt quy trình đảm bảo an toàn thực phẩm, được Chi cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản (Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn) cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong thu mua, bảo quản sữa tươi nguyên liệu và chế biến các sản phẩm từ sữa. Cùng với đó, trên mỗi sản phẩm đều có nhãn mác ghi đầy đủ thông tin theo quy định để kiểm soát chất lượng và giúp người tiêu dùng truy xuất nguồn gốc sản phẩm.

Những sản phẩm mang thương hiệu sữa bò Tam Đảo không chỉ được người tiêu dùng trong tỉnh đón nhận mà còn mở rộng thị trường ra một số tỉnh, thành lân cận như: Tuyên Quang, Phú Thọ, Hải Phòng... Hiện nay Hợp tác xã đã mở các điểm giới thiệu và bán sản phẩm sữa Tam Đảo tại Trung tâm giới thiệu và bán sản phẩm nông sản của Hội Nông dân tỉnh; đại lý tại các huyện, thành phố trên địa bàn tỉnh. Các sản phẩm của Hợp tác xã đã được người tiêu dùng phản hồi rất tốt. Đây cũng chính là những thành công ban đầu mở ra niềm tin phát triển thương hiệu bò sữa Tam Đảo trong tương lai.



TƯƠNG NẾP THỦY PHƯƠNG DẤM CAO CẤP THỦY PHƯƠNG

(Sản phẩm OCOP 3 sao)

- Đơn vị sản xuất: Hợp tác xã sản xuất và chế biến lương thực - thực phẩm sạch Thủy Phương
- Địa chỉ: Thôn Quang Trung, xã Tiên Lữ, huyện Lập Thạch
- SĐT: 0332113928

Tương nếp và dấm cao cấp của Hợp tác xã sản xuất và chế biến lương thực - thực phẩm sạch Thủy Phương (xã Tiên Lữ, huyện Lập Thạch) được công nhận OCOP 3 sao của tỉnh không chỉ nâng tầm các thương hiệu sản phẩm mà còn lưu giữ một nét đẹp văn hóa ẩm thực truyền thống của quê hương, đưa sản phẩm của HTX đến gần hơn với người tiêu dùng.



Ngay sau khi được thành lập năm 2018, Hợp tác xã Thủy Phương đã có 3 sản phẩm chủ lực gồm: Tương nếp, dấm gạo và cá thính được Chi cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản Vĩnh Phúc cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm. Các sản phẩm của HTX được cơ quan chuyên môn đánh giá đạt tiêu chuẩn quy định, không sử dụng hóa chất, phụ gia ảnh hưởng đến sức khỏe người tiêu dùng.

Chị Khương Thị Lý, Giám đốc HTX Thủy Phương cho biết: Với mục tiêu đưa sản phẩm đảm bảo chất lượng, an toàn đến người tiêu dùng, các sản phẩm của HTX được áp dụng phương pháp ủ lên men truyền thống. Chú trọng quy trình sản xuất an toàn, thực hiện các công đoạn làm tương, làm dấm bảo đảm tiêu chuẩn,

không hóa chất, không phụ gia; nguồn nguyên liệu thu mua tại địa phương, bảo đảm chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm.

Để các sản phẩm của HTX được người tiêu dùng biết đến, HTX đã tích cực đẩy mạnh các hoạt động quảng bá, giới thiệu sản phẩm. Qua các cuộc tham gia hội chợ, tìm kiếm thị trường, tương nể và dẫn dắt cao cấp đã dần được người tiêu dùng và một số đơn vị biết tới ký kết phân phối. Hiện nay, các sản phẩm của HTX đã kết nối được với các đại lý, cơ sở buôn bán vừa và nhỏ, một số siêu thị trong tỉnh và phân phối một số tỉnh như: Hà Nội, Yên Bái, Phú Thọ, Thái Nguyên, Hà Giang...

Trong thời gian tới, HTX sẽ tiếp tục mở rộng quy mô sản xuất; chú trọng quá trình lựa chọn, chế biến bảo quản nguyên liệu và từng công đoạn để đảm bảo an toàn, nâng cao chất lượng sản phẩm cạnh tranh trên thị trường. Đồng thời, đổi mới tư duy, cách làm, xây dựng thương hiệu sản phẩm cũng như hoàn thiện khâu phân phối, phục vụ khách hàng. Từ đó, mở rộng thị trường để các sản phẩm của HTX đến được với nhiều người tiêu dùng hơn.



THANH LONG RUỘT ĐỎ LẬP THẠCH

(Sản phẩm OCOP 3 sao)

- Đơn vị sản xuất: Hợp tác xã Thương mại dịch vụ và sản xuất thanh long Lập Thạch
- Địa chỉ: Thôn Đồng Núi, xã Vân Trục, huyện Lập Thạch
- SĐT: 0979.617.676



Năm 2019, sản phẩm thanh long ruột đỏ Lập Thạch của HTX TMDV&SX thanh long Lập Thạch được tỉnh cấp chứng nhận đạt chất lượng sản phẩm OCOP 3 sao. Đây được coi là bước tiến quan trọng của Thanh long ruột đỏ Lập Thạch trên hành trình khẳng định thương hiệu.

Nắm bắt nhu cầu của thị trường trong và ngoài tỉnh, để phát triển sản xuất cây thanh long với quy mô lớn, mang lại giá trị cao, anh Vũ Văn Thanh đã thành lập HTX Thương mại dịch vụ và Sản xuất thanh long Lập Thạch với diện tích khoảng 4ha, gần 4.000 trụ. Sau khi được UBND huyện và nhân dân ủng hộ, HTX đã hình thành vùng sản xuất, trồng thanh long tập trung với 22ha, hơn 20.000 trụ. Trong quá trình hoạt động, HTX đã chủ động nắm bắt tình hình thực tế và nhu cầu của thị trường, bám sát kế hoạch phát



triển kinh tế - xã hội của địa phương cũng như chỉ đạo của các cấp, các ngành để đề ra phương án sản xuất kinh doanh hợp lý. Triển khai chương trình thí điểm đầu tư phát triển vùng sản xuất thanh long ruột đỏ bền vững phục vụ xuất khẩu và tiêu thụ nội địa theo mô hình chuỗi liên kết sản xuất - tiêu thụ tại huyện Lập Thạch.

Để nâng cao chất lượng sản phẩm, HTX đã áp dụng quy trình VietGAP, bảo đảm sản phẩm quả an toàn, đủ tiêu chuẩn cung ứng cho thị trường trong nước và xuất khẩu; sử dụng các công nghệ mới trong sản xuất, bảo quản chế biến sau thu hoạch như: đưa giống mới vào sản

xuất; hệ thống tưới tiết kiệm nước, hệ thống làm đất bằng cơ giới, khung che phủ chống thời tiết khắc nghiệt, bón phân theo quy trình, sơ chế, kho lạnh, xông hơi, đóng gói để nâng cao chất lượng, hạ giá thành sản phẩm nâng cao hiệu quả sản xuất. Sản phẩm quả Thanh long có hình thức và chất lượng tốt nên được bán ở một số siêu thị lớn trên địa bàn tỉnh và các tỉnh lân cận.

Đến nay, Thanh long ruột đỏ Lập Thạch do HTX sản xuất đã có chỗ đứng trong thị trường trong và ngoài tỉnh, thực sự là cây trồng chủ lực, sản phẩm đặc trưng của huyện Lập Thạch và tỉnh Vĩnh Phúc.





RƯỢU GẠO HORSE STYLE, RƯỢU GẠO NẾP HORSE STYLE, RƯỢU NẾP CHẮT HORSE STYLE, RƯỢU TÁO MÈO HORSE STYLE, RƯỢU CHUỐI HỘT HORSE STYLE

(Sản phẩm OCOP 3 sao)



- Đơn vị sản xuất: **Hộ kinh doanh Nguyễn Văn Thắng**
- Địa chỉ số 105 đường Nguyễn Thị Minh Khai, phường Đồng Xuân, thành phố Phúc Yên
- Email: xuanhoaco.com@gmail.com
- Website: xuanhoaco.com
- Số điện thoại: 0912572820



QUY TRÌNH SẢN XUẤT

1 - NHẬP - XUẤT NGUYÊN LIỆU



Nguyên gốc gạo RÔ RANG, chất lượng gạo TỐT, ĐỀU

2 - LƯU MẪU



Mẫu gạo được lưu theo từng lần nhập để truy xuất đến từng mẻ gạo

4 - TRỘN MEN



Men thuộc bậc SẠCH, tinh dụng T3 & HỘ THƯỜNG trộn men đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo chuẩn của Bộ Y tế

3 - NẤU CƠM



Tủ nấu cơm đảm bảo chất lượng, vệ sinh



Phòng a VÔ TRÙNG, NHỆT ĐỘ thích hợp, đáp ứng tiêu chuẩn của Bộ Y tế.
Thiết bị ở đảm bảo an toàn, được làm từ INOX SU304
Thời gian ở tối thiểu 20 ngày

6 - CHƯNG CẮT



Thiết bị chưng cất hiện đại, chất liệu thiết bị an toàn, được làm từ INOX vì sinh.

8 - CHƯA



Hệ thống chứa vệ sinh, TRUY XUẤT được thời gian và chủng loại được từ chất liệu INOX SU304 và chum sành

7 - LỌC THỎ



Hệ thống lọc thô (theo hoạt tính tinh thể) để đảm bảo loại bỏ cặn lơ lửng, khi đưa vào hệ thống chứa.

9 - LƯU MẪU



Lưu mẫu rượu để tăng đơn vị chượp rượu

10 - CHƯNG CẮT



Thiết bị xử lý độc tố và loại hóa rượu bằng sóng điện từ và sóng âm.

11 ĐÓNG CHAI



Khu vực đóng chai đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm



Từ ngàn xưa, Rượu là loại thức uống luôn đồng hành cùng con người, đồng thời được coi như một nét văn hóa đẹp đặc trưng riêng, rất độc đáo. Rượu ra đời từ cách đây 6 đến 7 ngàn năm. Sự ra đời của rượu gắn liền với những câu chuyện riêng vừa bí ẩn, vừa huyền ảo, nửa như truyền thuyết, nửa như lịch sử. Vậy nên thưởng thức rượu cũng là nét văn hoá của mỗi quốc gia, dân tộc.

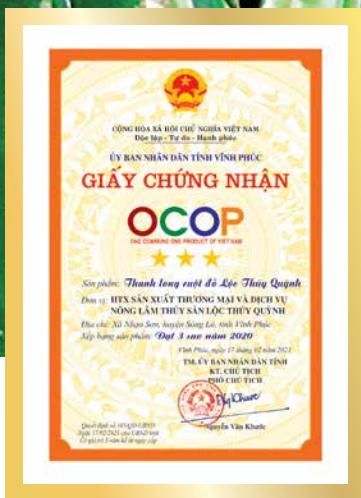
Xuất phát từ mong muốn phát triển thương hiệu rượu truyền thống, hương vị đặc trưng, mang đậm phong cách của rượu Việt, đặc biệt là bảo vệ an toàn sức khỏe của người tiêu dùng, cơ sở sản xuất rượu của thương nhân Nguyễn Văn Thắng sản xuất ra các dòng rượu HORSE STYLE vào năm 2018, gồm: rượu gạo Horse style, rượu gạo nếp Horse style, rượu nếp chặt Horse style, rượu táo mèo Horse style, rượu chuối hột Horse style. Sản phẩm rượu mang thương hiệu HORSE STYLE là sự kết hợp một cách hài hòa và cân đối giữa ba thành tố là bí quyết nấu rượu truyền thống, áp dụng khoa học công nghệ tiên tiến và tâm huyết của của người sản xuất.

Một trong những nguyên liệu để tạo ra loại rượu truyền thống của Việt Nam đó chính là gạo tẻ, gạo nếp. Cơ sở lựa chọn nguyên liệu có nguồn gốc rõ ràng, chất lượng tốt, đạt tiêu chuẩn để chưng cất ra thành phẩm rượu thơm ngon có độ ngọt nhất định. Bên cạnh đó, men rượu là yếu tố quyết định chất lượng thành phẩm rượu. Men được chế từ nhiều loại thảo dược (thuốc Nam, thuốc Bắc) như cam thảo, quế chi, gừng, hồi, thạch xương bồ, bạch chỉ, xuyên khung, dế ớt... theo bí quyết riêng.

Quy trình ủ men, chưng cất cũng hết sức quan trọng vì liên quan đến tay nghề, kinh nghiệm, đòi hỏi người làm nghề hoặc đơn vị sản xuất phải đầu tư nhiều công sức cũng như thiết bị, hạ tầng phù hợp, trên hết, phải có tâm với nghề mới có thể tạo ra sản phẩm rượu có vị đặc trưng, hương thơm tự nhiên và đảm bảo yếu tố an toàn vệ sinh thực phẩm.

Hữu xạ tự nhiên hương, mặc dù mới ra đời nhưng với sự nỗ lực, đam mê của mình, HORSE STYLE đã lan tỏa rộng đến người tiêu dùng và rất nhiều Công ty, doanh nghiệp lớn trong, ngoài tỉnh. HORSE STYLE là sự lựa chọn tin cậy trong những dịp quan trọng của nhiều người dân Việt.

“Rượu Horse Style - Chất men say kỳ diệu, tinh hoa ẩm thực Việt - được kết tinh từ nguồn nước trong lành và nguồn nguyên liệu tự nhiên được tuyển chọn kỹ càng cùng với công nghệ sản xuất tiên tiến, hiện đại, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm”



THANH LONG RUỘT ĐỎ LỘC THỦY QUỲNH

(Sản phẩm OCOP 3 sao)

- Đơn vị sản xuất: **Hợp tác xã Sản xuất thương mại và dịch vụ nông lâm thủy sản Lộc Thủy Quỳnh**
- Địa chỉ: Thôn Hoa Cao, xã Nhạo Sơn, huyện Sông Lô
- Điện thoại: 0961417333





Cây Thanh long ruột đỏ của Hợp tác xã Sản xuất thương mại và dịch vụ nông lâm thủy sản Lộc Thủy Quỳnh được lấy từ Viện Cây trồng hoa quả Trung ương có tên gọi TL4. Điều khác biệt ở giống cây này là cho quả rất ngon, ngọt, mùi thơm đặc trưng lại được kết hợp với thổ nhưỡng, khí hậu của vùng trung du có độ dốc vừa phải, không đọng nước, khí hậu ôn hòa, ngày nắng, đêm mát thuận lợi cho cây thanh long ruột đỏ phát triển. Cây hấp thụ năng lượng mặt trời cùng những yếu tố tự nhiên thiên nhiên ban tặng đã tích tụ những tinh hoa của đất trời tạo ra sản phẩm thanh long ruột đỏ chất lượng tốt, thơm ngon, ngọt không phải vùng nào cũng có được. Quả thanh long màu đỏ, có độ sần và rần, không bị úng nước; nhiều vitamin B12, bổ máu, sáng mắt, đẹp da, rất tốt cho sức khỏe con người.

Hiện nay, Hợp tác xã Sản xuất thương mại và dịch vụ nông lâm thủy sản Lộc Thủy Quỳnh có 13,6 ha trồng cây thanh long ruột đỏ với sản lượng hằng năm đạt trên 175 tấn quả. Để sản phẩm đến gần hơn với người tiêu dùng, đi xa hơn đến thị trường quốc tế, ngoài quả tươi, hợp tác xã mở rộng sản xuất các sản phẩm thanh long ruột đỏ sấy khô, nước ép tươi... Các sản phẩm của Hợp tác xã có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, được kiểm soát từ khâu chọn giống, trồng, chăm sóc đến khâu thu hoạch, sản xuất, đóng gói để cho ra sản phẩm chất lượng tốt nhất.



**XÚC XÍCH THẢO QUẾ BÌNH MINH,
THỊT LỢN THẢO QUẾ BÌNH MINH,
GIÒ LỤA THẢO QUẾ,
XÚC XÍCH THẢO QUẾ BÌNH MINH -
HƯƠNG VỊ PHOMAI HOÀ QUYÊN**

(Sản phẩm OCOP 3 sao)

- Đơn vị sản xuất: **Hợp tác xã chăn nuôi Bình Minh (Bình Minh Farm)**
- Địa chỉ: Thôn Hoa Giang, xã Bàn Giản, huyện Lập Thạch
- Điện thoại: 0969964618
- Website: binhminhfarm.com
- Email: sontraisach@gmail.com

Với ước mong mang đến cho mỗi gia đình sản phẩm chất lượng với giá cả hợp lý, Bình Minh Farm đã hoàn thiện chuỗi giá trị đậm đong vật từ hệ thống chăn nuôi khép kín đến quy trình sản xuất thức ăn chăn nuôi chất lượng cao, quy trình chế biến thịt và hệ thống phân phối đảm bảo sản phẩm của Bình Minh Farm đến tay người tiêu dùng với chất lượng tốt nhất.

Thịt được áp dụng đóng gói với Công nghệ Oxy-Fresh 9 từ Châu Âu. Công nghệ này giúp giữ nguyên chất lượng và màu đỏ hồng của thịt tươi trong suốt thời hạn sử dụng, hạn chế vi sinh phát triển nhờ cung cấp Oxy tự nhiên vào bên trong hộp thịt. Toàn bộ quá trình chế biến, đóng gói, vận chuyển và phân phối đều đảm bảo nhiệt độ thịt từ 0 đến 4 độ C giúp thịt tiếp tục “thở” trong môi trường mát lạnh, tươi ngon suốt 9 ngày.





Các sản phẩm Xúc xích thảo quế Bình Minh, Thịt lợn quế Bình Minh, Giò lợn thảo quế, Xúc xích thảo quế Bình Minh - hương vị PHOMAI hòa quyện được sản xuất khép kín từ nguồn thịt lợn sạch do chính Công ty nuôi dưỡng. Heo khỏe được nuôi theo tiêu chuẩn Global GAP và áp dụng hệ thống kiểm soát 3 tuyến kiểm dịch theo hướng dẫn của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và Cục An toàn thực phẩm - Bộ Y Tế.

- Tuyến số 1: Chỉ heo khỏe mới được xuất trại.

- Tuyến số 2: Chỉ heo khỏe, không nhiễm dịch bệnh mới được đưa vào nhà máy.

- Tuyến số 3: Thịt heo an toàn mới được xuất bán ra thị trường.

Bình Minh Farm nói không với chất cấm trong chăn nuôi, chế biến thực phẩm. Các sản phẩm luôn đảm bảo độ tươi ngon và dinh dưỡng.

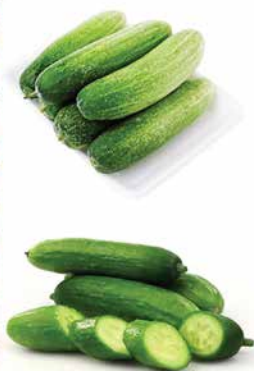


DƯA CHUỘT SẠCH

(Sản phẩm OCOP 3 sao)

- Đơn vị sản xuất: Hợp tác xã Dịch vụ nông nghiệp kinh doanh hàng nông sản An Hoà.
- Địa chỉ: Thôn Ngọc Thạch 2, xã An Hoà, huyện Tam Dương
- Email: htorausachanhhoa@gmail.com
- SĐT: 0974366919





Hợp tác xã Dịch vụ nông nghiệp kinh doanh hàng nông sản An Hòa có 34 hộ thành viên liên kết trồng dưa chuột sạch với tổng diện tích 32 ha, trong đó, khoảng hơn 10ha chuyên trồng dưa chuột. Ông Đỗ Văn Dũng, Giám đốc Hợp tác xã cho biết: “Toàn bộ giống, phân bón, thuốc bảo vệ thực vật đều được Hợp tác xã phân phối đến từng hộ dân, đồng thời cử kỹ thuật viên hướng dẫn quy trình sản xuất theo tiêu chuẩn VietGAP, kết hợp giám sát chặt chẽ nên sản phẩm luôn bảo đảm chất lượng an toàn”.

Trung bình mỗi năm, Hợp tác xã cung cấp cho thị trường trên 1.000 tấn dưa chuột. Hợp tác xã đang tham gia cung cấp sản phẩm cho hệ thống siêu thị GO miền Bắc, Công ty chế biến thực phẩm FOSECA (Bắc Ninh), Công ty TNHH SENFOOD và nhiều bếp ăn khu công nghiệp, công ty, nhà hàng... trên địa bàn tỉnh.

Với việc được chứng nhận sản phẩm OCOP tiêu biểu tỉnh năm 2020, Hợp tác xã Dịch vụ nông nghiệp kinh doanh hàng nông sản An Hòa đang nỗ lực liên kết với các huyện trong tỉnh và các tỉnh lân cận để có kế hoạch sản xuất dưa chuột sạch quanh năm, đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của thị trường.



RƯỢU CỎ ĐĨ

(Sản phẩm OCOP 3 sao)

- Đơn vị sản xuất: **Hộ kinh doanh Phạm Thị Hải Yến**
- Địa chỉ: Thôn Tự Do, xã Đồng Tĩnh, huyện Tam Dương
- SĐT: 0915237389





Từ xa xưa, người Dao đỏ ở Sapa đã biết sử dụng cây cỏ đĩ để làm thuốc bồi bổ cơ thể, tăng cường sức đề kháng. Qua thời gian, những kinh nghiệm dân gian đó đã được khoa học nghiên cứu, phát triển thành những bài thuốc quý.

Thấy được công dụng tuyệt vời của cây cỏ đĩ; đúc kết, kế thừa những kinh nghiệm quý người Dao đỏ ở Sapa truyền dạy, bà Phạm Thị Hải Yến đã cho ra sản phẩm “Rượu cỏ đĩ”.

Cây cỏ đĩ được thu hoạch lấy phần củ, làm sạch, sau đó sao vàng. Rượu được nấu thủ công bằng men lá truyền thống của người Dao đỏ, chưng cất nhiều lần trước khi ngâm.

Rượu cỏ đĩ được ngâm ủ trong hầm nhiều năm (ít nhất là một năm tuổi) mới bán ra thị trường. Rượu có màu vàng tự nhiên, vị thanh mát, có tác dụng mát gan, bổ thận, tráng dương, tăng cường sức đề kháng.

Mặc dù không ngừng mở rộng quy mô, sản lượng nhưng hiện nay sản phẩm rượu cỏ đĩ vẫn chưa đáp ứng đủ nhu cầu thị trường. Không chỉ tiêu thụ trong tỉnh, rượu cỏ đĩ đã được xuất bán ở nhiều tỉnh thành, như: Hà Nội, Quảng Ninh, Hải Phòng, Lào Cai... và được người tiêu dùng đón nhận, phản hồi tích cực.

NẤM SÒ TAM ĐẢO, ĐÔNG TRÙNG HẠ THẢO TAM ĐẢO

(SẢN PHẨM OCOP 3 SAO)

- Đơn vị sản xuất:
Hợp tác xã Nấm Tam Đảo
- Địa chỉ: Thôn Tích Cực, xã Hợp Châu, huyện Tam Đảo
- Email: huynam.td@gmail.com
- SĐT: 0988828573



Nấm sò Tam Đảo

Nguyên liệu để sản xuất nấm chủ yếu bằng bông hạt được mua ở các nhà máy dệt sợi, mùn cưa. Tất cả đều được tuyển chọn kỹ, khử trùng bằng nước vôi, cho vào máy đánh tơi nguyên liệu, đóng vào bịch nylon, cho vào lò hấp khử trùng 01 ngày ở nhiệt độ 100°C. Sau khi đi qua hệ thống máy trộn, nguyên liệu được đóng thành bịch trong các túi nylon, gần miệng túi có gắn màng lọc khí nhằm hạn chế sự xâm nhập của vi khuẩn.

Với chất lượng nấm tốt, giá cả hợp lý, nhất là đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, các sản phẩm nấm của Hợp tác xã Nấm Tam Đảo ngày càng được nhiều người tiêu dùng tin tưởng. Đến nay, sản phẩm nấm của Hợp tác xã cung cấp thường xuyên với số lượng lớn cho các siêu thị và các tỉnh lân cận như: Hà Nội, Bắc Ninh, Phú Thọ...

Nhờ áp dụng khoa học kỹ thuật công nghệ cao vào quá trình trồng nấm, đưa máy móc vào hỗ trợ các công đoạn trồng và sản xuất nấm theo quy trình VietGAP mà sản phẩm của HTX luôn được người tiêu dùng tin tưởng lựa chọn.

Đông trùng hạ thảo Tam Đảo

Sau khi thành công trong việc nhân giống và chuẩn hóa quy trình sản xuất, tháng 8/2020, Hợp tác xã Nấm Tam Đảo đã tiến hành sản xuất nấm đông trùng hạ thảo theo tiêu chuẩn VietGap trên quy mô lớn.

Quy trình để làm ra sản phẩm nấm đông trùng hạ thảo khá phức tạp, đòi hỏi phải có sự đầu tư kỹ lưỡng về công nghệ. Hiểu được giá trị y học của nấm đông trùng hạ thảo như: Chứa nhiều hoạt chất sinh học có tác dụng lớn đối với sức khỏe con người, hỗ trợ điều trị cho người bị bệnh hen phế quản, viêm phế quản mãn tính, ho lao, mỡ gôi, tiểu đường... Hợp tác xã đã quyết tâm đầu tư trồng loại nấm này, mong muốn nâng cao thu nhập cho thành viên, người lao động trong Hợp tác xã, đáp ứng tốt về sản phẩm có nguồn gốc và chất lượng, góp phần bảo vệ sức khỏe con người.

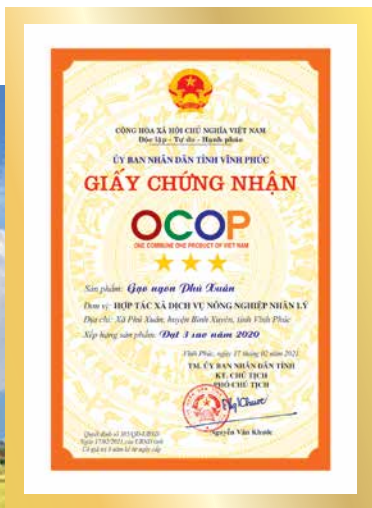
Hợp tác xã đã đăng ký nhãn hiệu hàng hóa độc quyền, mã vạch truy xuất nguồn gốc và chế biến ra nhiều sản phẩm chất lượng từ đông trùng hạ thảo như: Đông trùng hạ thảo ngâm rượu, đông trùng hạ thảo ngâm mật ong... Mục tiêu của Hợp tác xã Nấm Tam Đảo là sản xuất và cung cấp đến người tiêu dùng những sản phẩm chất lượng, mang thương hiệu riêng, qua đó tạo thêm việc làm và nâng cao thu nhập cho bà con nông dân.



GẠO NGON PHÚ XUÂN

(Sản phẩm OCOP 3 sao)

- Đơn vị sản xuất: **Hợp tác xã Dịch vụ nông nghiệp Nhân Lý**
- Địa chỉ: Thôn Lý Hải, xã Phú Xuân, huyện Bình Xuyên
- SĐT: 0915270015



Là xã thuần nông nằm ở phía Nam huyện Bình Xuyên, xã Phú Xuân có nhiều điều kiện thuận lợi về đất đai, thổ nhưỡng, khí hậu để phát triển cây lúa nước. Lịch sử trồng lúa của xã đã trải qua vài trăm năm. Người dân Phú Xuân gieo trồng bất cứ giống lúa gì thì năng suất cũng cao và gạo cũng ngon hơn các nơi khác.





Với điều kiện thổ nhưỡng, cùng với việc canh tác lúa được áp dụng khoa học, hạn chế tối đa thuốc bảo vệ thực vật, chỉ sử dụng phân bón hữu cơ, hạt gạo Phú Xuân có những ưu điểm vượt trội so với những địa phương khác trong và ngoài tỉnh. Khi xay xát, hạt gạo không bị gãy, luôn trắng trong, có mùi thơm; khi nấu thì cơm không bị dính, hạt cơm dẻo và dai, có vị thơm đặc trưng không lẫn vào đâu được.

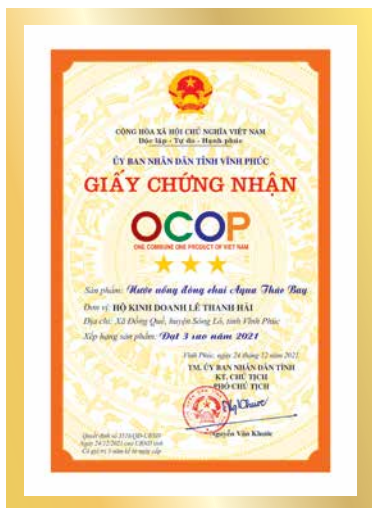
Trước đây, sản phẩm gạo Phú Xuân tuy có chất lượng vượt trội nhưng do sản phẩm chưa có thương hiệu hoặc dấu hiệu nhận biết trên thị trường như: Tem nhãn, bao bì, mã vạch... nên giá trị và khả năng cạnh tranh thấp.

Câu chuyện bắt đầu từ việc Hợp tác xã Nhân Lý bắt tay với Tập đoàn Quế Lâm sản xuất nông nghiệp hữu cơ. Khi đó, Hợp tác xã được hỗ trợ 260 tấn phân bón hữu cơ cho diện tích 130ha/2 vụ tại vùng sản xuất tập trung. Kết quả cho thấy, cây lúa giảm được một số loại sâu bệnh phá hoại, gạo thơm ngon...

Từ đó, các sản phẩm nông sản của Hợp tác xã đều được trồng, chăm sóc theo đúng quy trình “xanh” VietGAP, đảm bảo an toàn sinh học; áp dụng khoa học kỹ thuật từ khâu làm đất, gieo mạ, cấy lúa, đến việc gặt hái, xay xát. Nhờ vậy, giá trị hạt gạo Phú Xuân không ngừng được nâng cao và ngày càng chiếm được niềm tin với người tiêu dùng.

Hợp tác xã hiện có trên 600 hộ với 2.460 thành viên tham gia liên kết từ khâu cung ứng vật tư và các dịch vụ đầu vào đến tổ chức sản xuất, tiêu thụ sản phẩm; quy mô sản xuất đến 150ha, trung bình hằng năm đưa ra thị trường từ 700 đến 1.000 tấn gạo ngon mang thương hiệu “Gạo ngon Phú Xuân”.

Sản phẩm gạo của Hợp tác xã Dịch vụ nông nghiệp Nhân Lý như được chấp thêm “đôi cánh” để chinh phục thị trường trong và ngoài tỉnh khi đã được đăng ký thương hiệu với Cục sở hữu trí tuệ và được cấp Giấy chứng nhận OCOP cấp tỉnh 3 sao cho sản phẩm “Gạo ngon Phú Xuân”. Đến nay, thương hiệu “Gạo ngon Phú Xuân” đã và đang từng bước tạo dựng được uy tín trên thị trường. Thời gian tới, Hợp tác xã sẽ hướng tới xây dựng tiêu chuẩn hữu cơ cho các sản phẩm; mở rộng liên kết với các địa phương lân cận để đưa thương hiệu sản phẩm “Gạo ngon Phú Xuân” không ngừng vươn xa trên thị trường”.



NƯỚC UỐNG ĐÓNG CHAI AQUA THÁC BAY (Sản phẩm OCOP 3 sao)

- Đơn vị sản xuất: **Hộ kinh doanh Lê Thanh Hải**
- Địa chỉ: Thôn Thanh Tú, xã Đồng Quế, huyện Sông Lô
- SĐT: 0982893658



Năm 2018, anh Lê Xuân Hải, xã Đồng Quế, huyện Sông Lô thành lập mô hình sản xuất nước uống đóng chai tinh khiết, lấy nguồn nước từ chân núi Sáng, nơi có thắng cảnh nổi tiếng Thác Bay. Với chất lượng vượt trội, giá thành cạnh tranh, nước uống đóng chai thương hiệu AQUA Thác Bay nhanh chóng chiếm lĩnh được nhiều thị phần trong và ngoài tỉnh, được UBND tỉnh công nhận đạt chất lượng OCOP 3 sao năm 2021.

Cơ sở sản xuất nước uống đóng chai, đóng bình của anh Hải được xây dựng trên diện tích 300m² tại thôn Thanh Tú với dây chuyền sản xuất nước lọc RO tự động hiện đại. Sau hơn một năm triển khai xây dựng, đến tháng 5 năm 2019, anh đã cho ra lô sản phẩm nước uống đóng chai, đóng bình đầu tiên mang tên “Nước uống đóng chai, đóng bình AQUA Thác Bay”. Sản phẩm sau khi sản xuất đã nhanh chóng tiếp cận được nhiều cơ sở trường học, đại lý, nhà hàng trong huyện Sông Lô.



Đến năm 2020, cơ sở của anh tiếp tục nâng công suất và mở rộng thị trường, đến nay mỗi năm cơ sở đã sản xuất được hàng chục nghìn lít và mở rộng thị trường ra nhiều huyện, thành phố trong tỉnh cũng như các tỉnh lân cận. Với việc phát triển mở rộng thị trường tiêu thụ, năm 2021, trung bình mỗi ngày cơ sở sản xuất khoảng 1.500 lít nước sạch cung cấp cho các bếp ăn tập thể, cơ quan, trường học, nhà hàng, cơ sở lưu trú trên địa bàn huyện và một phần xuất cho các đại lý đầu mối trong và ngoài tỉnh.

Từ những thành công ban đầu, để mở rộng quy mô sản xuất, anh Hải đã hoàn tất thủ tục đăng ký thành lập Công ty Thương mại dịch vụ MTV Xuân Hải, với vốn điều lệ ban đầu 6 tỷ đồng. Trong thời gian tới, các sản phẩm nước uống đóng chai, đóng bình của anh Hải sẽ tiếp tục hướng đến các tỉnh, thành khác để mở rộng thị trường, là cơ hội để tạo việc làm cho nhiều người dân, góp phần phát triển kinh tế - xã hội địa phương.



THANH LONG RUỘT ĐỎ TÂN LẬP

(Sản phẩm OCOP 3 sao)

- Đơn vị sản xuất: Hợp tác xã Dịch vụ tổng hợp xã Tân Lập
- Địa chỉ: Thôn Cầu Gạo, xã Tân Lập, huyện Sông Lô
- SĐT: 0394153418



Thanh long ruột đỏ là loại cây trồng chịu hạn, thích nghi với đất đồi sỏi đá, ít sâu bệnh, không mất nhiều công chăm sóc và ra quả quanh năm. Nhiều năm nay, cây thanh long ruột đỏ đã trở thành cây trồng chủ lực giúp nhiều thành viên Hợp tác xã dịch vụ tổng hợp xã Tân Lập, huyện Sông Lô vươn lên làm giàu, mở ra hướng phát triển kinh tế mới ở địa phương.

Nhận thấy hiệu quả kinh tế từ cây thanh long ruột đỏ, Hợp tác xã đã khuyến khích các thành viên cải tạo đất đồi, tập huấn hướng dẫn kỹ thuật trồng thanh long theo tiêu chuẩn VietGAP từ sản xuất, thu hoạch, xử lý sau thu hoạch; chủ động đưa sản phẩm quả thanh long đi triển lãm tại các hội chợ thương mại và làm đầu mối cho các hoạt động xúc tiến thương mại, phát triển sản phẩm. Hợp tác xã hỗ trợ vốn, các khâu kỹ thuật để tạo ra quả thanh long đảm bảo kích thước, độ tròn, đều, mọng nước theo đặt hàng của khách hàng. Thanh long ruột đỏ là cây dễ trồng, dễ chăm sóc nhưng để cây đạt năng suất, quả đẹp, chất lượng tốt, thì cần phải chăm bón đúng kỹ thuật nhất là thời kỳ từ khi cây ra hoa kết trái đến khi cây thu hoạch.

Nhờ đầu tư thâm canh, áp dụng quy trình chăm sóc khoa học nên quả thanh long của Hợp tác xã có màu đỏ tươi, mắt thưa, ngọt, mẫu mã đẹp, được thương lái đến tận vườn thu mua và tiêu thụ nhiều nơi trong và ngoài tỉnh.

Để nâng cao chất lượng quả thanh long ruột đỏ đảm bảo các tiêu chí sản phẩm OCOP, hàng năm, hợp tác xã lấy mẫu giám định hàm lượng kim loại nặng, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật; gửi mẫu kiểm nghiệm kiểm tra đánh giá hàm lượng chất dinh dưỡng trong quả; tăng cường sử dụng phân bón hữu cơ bảo đảm sản phẩm đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm cung ứng cho thị trường trong nước và hướng đến xuất khẩu; sử dụng công nghệ mới trong sản xuất, bảo quản chế biến sau thu hoạch nhằm nâng cao chất lượng, giá trị sản phẩm, hạ giá thành trong sản xuất, xây dựng thương hiệu.

Trước nhu cầu ngày càng cao của thị trường, nhiều thành viên hợp tác xã đã đầu tư hệ thống tưới nhỏ giọt đảm bảo cung cấp lượng nước cho thanh long sinh trưởng, phát triển đạt hiệu quả cao nhất, giảm đáng kể công lao động; áp dụng phương pháp sử dụng đèn điện kích thích thanh long ra quả trái vụ (từ tháng 10 đến tháng 12) góp phần tăng số lần thu hoạch lên 15 - 16 lứa.

Thời gian tới, Hợp tác xã tiếp tục khuyến khích các hộ dân cải tạo đất đồi mở rộng diện tích trồng thanh long cũng như áp dụng tiêu chuẩn VietGap trong quá trình trồng, chăm sóc, giúp nâng cao chất lượng sản phẩm, đáp ứng nhu cầu thị trường; tăng cường phối hợp đẩy mạnh xúc tiến thương mại, quảng bá sản phẩm, tạo đà cho sản phẩm thanh long ruột đỏ có cơ hội vươn ra thị trường quốc tế.



CÁ THÍNH DỪNG HOA

(Sản phẩm OCOP 3 sao)

- Đơn vị sản xuất: **Hộ kinh doanh Trần Thị Liên Hoa**
- Địa chỉ: Tổ dân phố Văn Sơn, Thị trấn Lập Thạch, huyện Lập Thạch
- SĐT: 0977573859



Với những nguyên liệu như cá, muối, ngô, đậu tương trải qua quá trình sơ chế, ủ muối, ướp thính tỉ mỉ, kỳ công đã tạo nên sản phẩm cá thính Dừng Hoa có hương vị chua thanh, béo ngậy, dậy mùi thơm, trở thành món quà độc đáo, níu chân du khách mỗi khi đến Vĩnh Phúc. Sản phẩm cá thính Dừng Hoa đã được huyện Lập Thạch bình chọn sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu năm 2021 và đạt các tiêu chí chất lượng OCOP 3 sao cấp tỉnh.

Cá thính Dừng Hoa được nhiều người biết đến bởi sự tỉ mỉ, kỳ công, cẩn trọng trong khâu lựa chọn nguyên liệu. Chị Trần Thị Liên Hoa, chủ cơ sở sản xuất cá thính Dừng Hoa (thị trấn Lập Thạch, huyện Lập Thạch) chia sẻ: Cá thính được làm từ hai nguyên liệu chính là cá và thính. Cá phải tươi, chắc thịt như cá mè, cá chim hay cá trôi nhân được nuôi thả tự nhiên. Thính dùng ướp cá làm từ ngô, đậu tương được rang dưới lửa nhỏ cho đến khi giòn, vàng thơm thì đem nghiền nhưng vẫn đảm bảo hạt tằm nhỏ li ti để cá luôn khô, không bị tanh.

Khi cá được bắt về, đem đi sơ chế, ướp muối, xếp lần lượt từng miếng cá vào chum hoặc vại rồi dùng nan tre dày kín. Sau 4 - 7 ngày ướp, muối đã ngấm sâu vào thân cá thì vớt ra, để ráo nước, chuyển sang công đoạn vào thính. Nếu vào mùa đông, cá sau khi vào thính phải mất 5-6 tháng mới ăn được, còn mùa hè chỉ cần 2 tháng là ăn được.

Để đáp ứng thị hiếu của người tiêu dùng, các quy trình sản xuất cá thính Dừng Hoa được làm theo phương thức gia truyền đảm bảo sạch, an toàn, lên men tự nhiên, không sử dụng chất bảo quản đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.



Đồng thời không ngừng nâng cao chất lượng sản phẩm, cải tiến khâu đóng gói, tem nhãn sản phẩm giúp khách hàng thuận tiện khi mua sản phẩm mang về làm quà cho người thân cũng như bảo quản sản phẩm cá thính được lâu hơn. Vì thế, cá thính Dũng Hoa có thịt màu hồng, khi nướng hoặc rán ngả sang màu vàng rộm hơi hung đỏ, thơm chua, bùi béo, đậm đà vị muối, thịt cá dai, rắn nhưng không khô và mặn như cá mắm biển, không bị nhão như cá nướng tươi hoặc cá rán.

Trước đây, sản phẩm cá thính Dũng Hoa chủ yếu bán cho các nhà hàng, khách thấy ngon đặt mua làm quà biếu, cứ thế sản phẩm dần tìm được chỗ đứng trên thị trường. Hiện, sản phẩm được tiêu thụ khắp các tỉnh, thành phố trong cả nước và trở thành món ăn gần gũi, thân thuộc của nhiều gia đình trong bữa cơm hằng ngày.

Sản phẩm cá thính Dũng Hoa đã tham dự nhiều hội chợ trong, ngoài tỉnh và đạt thương hiệu - sản phẩm nông nghiệp nổi tiếng do Ban tổ chức Chương trình xây dựng quảng bá thương hiệu và sản phẩm nông nghiệp Việt Nam chứng nhận.

Năm 2021, cơ sở sản xuất cá thính Dũng Hoa đạt các tiêu chí sản phẩm OCOP 3 sao cấp tỉnh. Đây là cơ hội để sản phẩm cá thính khẳng định vị thế trên thị trường, nâng cao thu nhập, góp phần phát triển kinh tế - xã hội ở địa phương.

Để nâng cao giá trị của món ăn đặc sản này, thời gian tới, cơ sở sản xuất cá thính Dũng Hoa sẽ áp dụng những tiến bộ khoa học kỹ thuật vào quy trình sản xuất nhằm nâng cao hơn nữa chất lượng sản phẩm; lựa chọn nguyên liệu đảm bảo tươi, ngon, sạch; đẩy mạnh tuyên truyền, cải tiến mẫu mã, quảng bá giới thiệu sản phẩm; mở rộng thị trường tiêu thụ rộng khắp cả nước và hướng tới xuất khẩu.



TRÀ ĐÌNH LĂNG - CÀ GAI LEO TAM ĐẢO

(Sản phẩm OCOP 3 sao)

- Đơn vị sản xuất: Hộ kinh doanh Trương Anh Tuấn
- Địa chỉ: Thôn Đồng Bả, xã Hồ Sơn, huyện Tam Đảo
- SĐT: 0987520522

“ Tam Đảo có khí hậu và thổ nhưỡng rất thích hợp cho sự phát triển của các loại cây dược liệu. Nhận thấy nhu cầu sử dụng các loại trà có nguồn gốc thảo dược, hỗ trợ chữa bệnh của người tiêu dùng, gia đình anh Trương Anh Tuấn (xã Hồ Sơn, huyện Tam Đảo) đã trồng và nghiên cứu, đưa sản phẩm Trà Đình lăng - Cà Gai leo ra thị trường. ”



Anh Trương Anh Tuấn sinh ra và lớn lên trong gia đình có nghề bốc thuốc nam gia truyền nổi tiếng ở huyện Tam Đảo. Sau khi tốt nghiệp Học viện Y dược cổ truyền Việt Nam, anh Tuấn về công tác tại Trung tâm Y tế huyện Tam Đảo. Đam mê với các loại cây thuốc nam từ nhỏ, hiểu được giá trị cây Cà Gai leo, Đinh lăng là cây thuốc nam quý, có nhiều lợi ích đối với sức khỏe con người, đặc biệt tốt cho người có bệnh về gan, huyết áp, mất ngủ... nhu cầu sử dụng khá cao, song nguồn nguyên liệu vẫn chủ yếu dựa vào việc thu hái ngoài tự nhiên. Năm 2010, gia đình anh triển khai trồng 3 - 4 sào Cà Gai leo ta, Đinh lăng ta trên vườn đồi nhà mình. Từ chỗ trồng thử nghiệm, thấy cây phát triển tốt, gia đình anh tiếp tục mở rộng diện tích trồng lên 6 sào.

Với mong muốn bảo tồn, nâng cao hiệu quả kinh tế từ trồng các loại cây này, sau nhiều năm nghiên cứu để kết hợp hai loại cây thuốc, năm 2018, gia đình anh đã đầu tư nhà xưởng, máy nghiền, máy sấy, hệ thống để chế biến thành sản phẩm Trà Đinh lăng - Cà Gai leo.

Để tạo sự phong phú về chủng loại, tạo ra sản phẩm trà chất lượng với mẫu mã đẹp, tính chất dược liệu vẫn được giữ nguyên, ngoài loại trà sấy khô, anh Tuấn còn hợp đồng với một công ty dược ở Hà Đông (Hà Nội) để sản xuất thành sản phẩm trà túi lọc.

Với thành phần chính là cây đinh lăng, cà gai leo, cây bò gầy, rễ cỏ may, sắc dây rừng, cây an xoa, dây bìm bìm... Trà Đinh lăng - Cà Gai leo đặc biệt thích hợp cho người hay bị đau đầu, khó ngủ, hay uống bia rượu, huyết áp cao, tim mạch, tiểu đường, mỡ máu, béo phì, men gan cao, người căng thẳng mệt mỏi, nóng trong người ở mọi lứa tuổi. Được người tiêu dùng ưa chuộng sử dụng và đánh giá cao về các công dụng cho sức khỏe.

Hiện, trung bình mỗi năm, gia đình anh Tuấn xuất bán hơn 6.000 hộp trà Đinh lăng - Cà Gai leo. Sản phẩm không chỉ được tiêu thụ trên địa bàn huyện Tam Đảo mà còn được bán ở các tỉnh, thành phố như: Hà Nội, Thành phố Hồ Chí Minh, Quảng Ninh, Thái Bình. Công ty TNHH đầu tư Quốc tế Quân Anh đã liên kết với đơn vị sản xuất để phân phối sản phẩm ra thị trường đến tay người sử dụng.

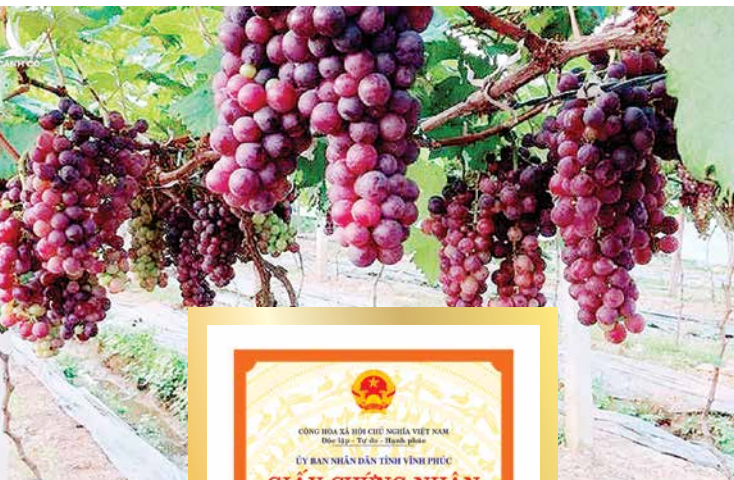
Thời gian tới, để đáp ứng nhu cầu thị trường, gia đình anh Tuấn sẽ mở rộng diện tích trồng nguyên liệu lên gấp 2 - 3 lần hiện nay, đồng thời, tích cực tham gia các chương trình xúc tiến thương mại trong và ngoài tỉnh, phát triển thêm hệ thống đại lý phân phối để mở rộng thị trường tiêu thụ sản phẩm.

Với giá trị đem lại về mặt sức khỏe và kinh tế của hai loại cây dược liệu quý, sản phẩm Trà đinh lăng, trà cà gai leo của hộ anh Tuấn được công nhận sản phẩm OCOP đạt tiêu chuẩn 3 sao năm 2021.

NHO ĐEN KHÔNG HẠT

(Sản phẩm OCOP 3 sao)

- Đơn vị sản xuất: Công ty TNHH Nông nghiệp sạch Chân Chính
- Địa chỉ: Thôn Lâm Xuyên, xã Tam Hồng, huyện Yên Lạc
- SĐT: 0963991877



Nho Hạ đen là giống nho rất ngon, giòn, ngọt, đặc biệt không có hạt, sinh trưởng khỏe, nhanh cho thu hoạch. Tuy nhiên, đây là loài cây trồng mới tại miền Bắc, đòi hỏi kỹ thuật trồng, chăm sóc rất nghiêm ngặt; mặt khác, khí hậu miền Bắc nóng ẩm, mưa nhiều là điều kiện thuận lợi để mầm bệnh phát triển gây hại.

Đầu năm 2019, sau thời gian tìm hiểu mô hình, nhận thấy thổ nhưỡng, khí hậu địa phương phù hợp với cây nho và định hướng phát triển rau, củ, quả theo hướng an toàn của tỉnh, anh Phạm Văn Quỳnh cải tạo trang trại và mua hơn 2.000 gốc Nho Hạ đen về trồng thử nghiệm với diện tích 7.000 m². Anh đầu tư hệ thống nhà màng, có mái che để hạn chế mưa, sương, ngăn sâu bệnh; hệ thống tưới nước nhỏ giọt cung cấp dinh dưỡng đến từng gốc cây, bảo đảm quả nho phát triển đồng đều.

Nắm bắt được kỹ thuật trồng và nhận thấy tiềm năng phát triển của cây nho, anh mở rộng thêm 5.000m² trồng nho, nâng tổng diện tích lên hơn 10.000 m² với quy mô 4.300 gốc và thành lập Công ty TNHH nông nghiệp sạch Chân Chính.

Để chùm nho đều quả, có độ ngọt, an toàn, hướng tới xây dựng thương hiệu OCOP, công ty áp dụng quy trình trồng, chăm sóc đảm bảo theo VietGAP; sử dụng các loại phân bón hữu cơ, không sử dụng hóa chất, thuốc trừ sâu, thuốc diệt cỏ gây hại môi trường; luôn theo sát từng giai đoạn sinh trưởng của cây, bổ sung dinh dưỡng hợp lý để cây ra hoa, quả; thường xuyên tỉa quả, cắt bỏ những quả bị chèn ép vào nhau khi quả nho còn xanh.

Khi nho sắp tới thời kỳ thu hoạch, sử dụng lưới đen che phủ để hạn chế ánh nắng, giảm tỷ lệ teo quả; đồng thời, bọc ni lon để hạn chế ong, sâu chích quả. Do quy trình trồng đảm bảo kỹ thuật, phòng bệnh tốt, mỗi năm, vườn nho cho thu hoạch 2 vụ. Năm 2021, vườn nho đạt sản lượng hơn 16 tấn quả/năm. Theo chu kỳ, năng suất sẽ tăng dần theo độ tuổi của cây. Khi bán ra thị trường sản phẩm Nho đen không hạt của công ty luôn được người tiêu dùng đánh giá cao về chất lượng sản phẩm.

Hiện nay, các mô hình nông nghiệp sạch trên địa bàn tỉnh không chỉ đem lại hiệu quả kinh tế cho người nông dân mà còn mở ra tiềm năng lớn cho ngành du lịch khi xu hướng muốn gần gũi với thiên nhiên và trải nghiệm cuộc sống nhà nông trong những năm gần đây ngày càng lớn. Vì vậy, công ty đã phát triển theo hướng nông nghiệp sạch kết hợp với du lịch. Thay vì chỉ đơn thuần đầu tư sản xuất, vất vả tìm đầu ra cho sản phẩm thì công ty chuyển đổi cách thức bằng việc kết hợp cho khách hàng tới tận nơi tham quan, trải nghiệm, mua sản phẩm. Đó cũng là cách marketing hiệu quả cho nông sản và góp phần thúc đẩy ngành du lịch phát triển.

Thời gian tới, công ty tiếp tục mở rộng quy mô diện tích lên 20.000 m², trồng 8.000 gốc nho; áp dụng hệ thống nhà màng hiện đại, kết hợp phát triển theo hình thức du lịch trải nghiệm trong ngày, nhằm vừa giới thiệu, quảng bá sản phẩm, vừa tạo điều kiện cho du khách trong và ngoài tỉnh tham quan, chụp ảnh ngay tại vườn nho.



BÁNH ĐÚC NGON MIỀN CẦU

(Sản phẩm OCOP 3 sao)

- Đơn vị sản xuất: **Hộ kinh doanh Nguyễn Thị Cầu**
- Địa chỉ: Thôn 5, xã Trung Hà, huyện Yên Lạc
- SĐT: 0912704581



Bánh đúc là món ăn truyền thống, dân dã và rất gần gũi, thân thuộc với người dân Việt Nam. Ngày nay, bánh đúc không chỉ đơn giản là món ăn thông thường, mà đã đi sâu vào tâm trí của nhiều người với đậm nét văn hoá truyền thống, lịch sử của quê hương, gắn bó với tuổi thơ của biết bao người.

Sinh ra trong một gia đình có truyền thống làm bánh đúc lâu đời ở xã Trung Hà, huyện Yên Lạc, từ nhỏ bà Nguyễn Thị Cầu đã được tiếp cận với nghề làm bánh đúc của gia đình. Bánh đúc gắn với tuổi thơ của bà trong những năm tháng phụ giúp ông bà, bố mẹ làm bánh nên nghề làm bánh đúc đã ăn sâu vào tiềm thức bà từ lúc nào không hay.

Trong xã hội ngày càng phát triển và hội nhập hiện nay, cùng với sự xuất hiện của những món ăn ngoại nhập, hình bóng của những món ăn truyền thống ngày càng vắng bóng và khó tìm được chỗ đứng. Trăn trở với câu hỏi làm sao phát triển được nghề truyền thống của gia đình, bà đã tìm tòi, học hỏi, đầu tư máy móc, xây dựng nhà xưởng để sản xuất Bánh đúc theo hướng hiện đại nhằm đáp ứng với yêu cầu cao về chất lượng sản phẩm, vệ sinh an toàn thực phẩm, thẩm mỹ nhưng vẫn lưu giữ được sự tinh túy, vị thơm ngon, béo ngậy, mềm dẻo đặc trưng của bánh đúc truyền thống.

Năm 2021, bà Nguyễn Thị Cầu đã đăng ký kinh doanh với ngành nghề sản xuất bánh đúc thương hiệu Miền Cầu. Với sứ mệnh đem đến cho người tiêu dùng các sản phẩm bánh đúc với hương vị truyền thống, thơm mát, béo bùi và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm bằng quy trình công nghệ sạch, hiện đại và tiêu chuẩn khắt khe cho chất lượng cao nhất của từng sản phẩm khi đem ra thị trường.

Bánh đúc Miền Cầu được nấu từ bột gạo, đầu tiên là ngâm gạo với nước sôi trong, nếu không có khâu này thì không thể trở thành Bánh đúc. Lượng sôi ngâm phải vừa đủ, nhiều quá (mặn sôi) bánh nở, không ăn được; ít quá thì không có mùi, vị đặc trưng của bánh đúc. Sau khi ngâm từ 2 đến 3 giờ thì vo sạch rồi đổ vào cối xay bột để xay. Nếu bột đặc quá là thiếu nước, việc điều hoà nước phải dựa vào kinh nghiệm, điều hoà trước khi nấu. Cách nấu cũng rất quan trọng, phải liên tục khuấy đều và điều tiết lửa cho phù hợp, nếu lửa to dễ bị khô bánh. Khi bột đã dẻo, cho thêm mỡ nước, cùi dừa, muối và lạc rang bỏ vỏ lụa. Khi bánh chín kỹ đem ra đổ vào khuôn hình chữ nhật, để nguội và đóng gói. Khi ăn bánh đúc được cắt nhỏ, chấm với tương hoặc mắm tôm hoặc ăn với canh cua rất ngon.

Với chất lượng thơm ngon, bánh đúc ngon Miền Cầu không chỉ đáp ứng thị trường trong xã, trong huyện, trong tỉnh mà còn được tiêu thụ rộng rãi tại một số tỉnh phía Bắc. Bánh đúc ngon Miền Cầu đã được chứng nhận sản phẩm OCOP 3 sao của tỉnh Vĩnh Phúc năm 2021, được khách hàng tin dùng, đón nhận và đánh giá cao.





DƯA LƯỚI VƯỜN XANH

(Sản phẩm OCOP 3 sao)

- Đơn vị sản xuất: Công ty TNHH Nông nghiệp sạch Vườn Xanh
- Địa chỉ: Thôn Cẩm La, xã Hồng Châu, huyện Yên Lạc
- SĐT: 0965955755



Tốt nghiệp trung học phổ thông, anh Hồ Văn Thành (thôn Cẩm La, xã Hồng Châu, huyện Yên Lạc) quyết định đi du học Nhật Bản. Những năm tháng du học anh nhận thấy, Nhật Bản vốn là đất nước không có điều kiện thuận lợi cho phát triển nông nghiệp, trong khi nhiều sản phẩm nông nghiệp phải nhập khẩu nên có giá bán cao. Trong khi, chúng ta có một nền khí hậu ôn hòa, thổ nhưỡng thuận lợi cho phát triển nông nghiệp, nhưng nhiều người dân lại chưa thể tiếp cận với nông sản an toàn. Đó chính là động cơ thúc đẩy anh đi đến quyết định về quê hương, sản xuất sản phẩm nông nghiệp an toàn cho chính người dân đất nước mình sử dụng.

Sau khi tốt nghiệp Đại học Sakushin (Nhật Bản), năm 2020 anh Thành quyết định thành lập Công ty TNHH nông sản sạch Vườn Xanh (thôn Cẩm La, xã Hồng Châu, huyện Yên Lạc). Trên diện tích 2.000m², anh đầu tư xây dựng hệ thống nhà lưới, nhà kính hiện đại chuyên trồng dưa lưới Ichiba của Nhật Bản và dưa lê Hàn Quốc theo tiêu chuẩn VietGap. Tất cả các yếu tố từ điều kiện sinh thái, nguồn giống, đất đai, chăm sóc, phòng trừ sâu bệnh đến cách đóng gói và bảo quản nông sản cũng đều tuân thủ nguyên tắc “chất lượng đi đôi với an toàn”.

Với 1.000m² trồng dưa Ichiba, Công ty TNHH nông sản sạch Vườn Xanh cung cấp ra thị trường khoảng 3 tấn dưa/vụ; 1.000m² trồng dưa lê Hàn Quốc cho sản lượng vào khoảng từ 3 - 3,5 tấn/vụ, tiêu thụ chủ yếu tại các hệ thống cửa hàng thực phẩm sạch, được khách hàng ưa chuộng và đánh giá rất cao.

Không dừng lại ở việc phát triển mô hình trồng dưa VietGap, kỳ vọng của anh Thành là sau khi mô hình này phát triển tốt, đem lại thu nhập ổn định sẽ chuyển giao để nhân rộng cho bà con địa phương.

Thời gian tới, anh Thành dự định sẽ tiếp tục đầu tư xây dựng thêm 2.000 m² nhà lưới, nhà kính để mở rộng quy mô trồng trọt; đồng thời mở rộng thị trường tiêu thụ đến các siêu thị, siêu thị mini tại các chung cư trong và ngoài tỉnh nhằm đáp ứng tốt nhu cầu sử dụng thực phẩm an toàn của người tiêu dùng.

Không chỉ sản xuất nông sản sạch, nông trại của Công ty TNHH Nông sản sạch Vườn Xanh cũng là địa chỉ thu hút nhiều du khách trong và ngoài tỉnh tới thăm quan, trải nghiệm. Bên cạnh việc cung cấp ra thị trường hàng chục tấn quả đảm bảo chất lượng, được khách hàng đánh giá cao thì nông trại của anh đã đón tiếp hàng trăm lượt người về tham quan, trải nghiệm.

Khách hàng nào đến nông trại cũng đều rất thích thú, tò mò và muốn tìm hiểu, khám phá, trải nghiệm cuộc sống của nhà nông, nhất là các em nhỏ. Vì vậy, ngoài các loại dưa chủ đạo thì mới đây anh Thành đã trồng thử nghiệm 300 gốc dâu tây để đa dạng các sản phẩm tại nông trại và dự kiến sắp tới sẽ mở rộng quy mô lên 5.000m².



DƯA LƯỚI THANH XUÂN

(Sản phẩm OCOP 3 sao)

- Đơn vị sản xuất: Công ty TNHH Nông nghiệp và dịch vụ thương mại Thanh Xuân.
- Địa chỉ: Thôn Cẩm La, xã Hồng Châu, huyện Yên Lạc
- SĐT: 0987892027



Là người đam mê làm nông nghiệp, năm 2020, sau khi đi thăm quan một số mô hình sản xuất nông nghiệp ứng dụng công nghệ cao tại một số địa phương ở tỉnh Phú Thọ, Hà Nội, Đà Lạt và tỉnh Bắc Ninh, thấy được hiệu quả của những mô hình trồng các giống dưa nhập ngoại trên giá thể, ứng dụng công nghệ cao đem lại cho ngành nông nghiệp và người nông dân, ông Nguyễn Xuân Học đã nung nấu ý tưởng xây dựng một trang trại sản xuất nông sản sạch để cung ứng những sản phẩm an toàn, góp phần bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng.

Năm 2021, ông thành lập Công ty TNHH Nông nghiệp và Dịch vụ thương mại Thanh Xuân để trồng và cung ứng ra thị trường các loại sản phẩm dưa chất lượng cao. Hiện nay, với tổng diện tích trên 5.000 m², công ty đang trồng 3.500 gốc dưa Ichiba Nhật Bản, 2.500 gốc dưa lê vàng Hàn Quốc, 3.000 gốc dưa lê Miky 222, 1.500 gốc dưa lê ML39. Đây là những giống dưa nổi tiếng của Nhật Bản, Hàn Quốc và Thái Lan, phù hợp với khẩu vị của người Việt bởi vị ngọt, giòn và thơm.

Với mong muốn đưa nông sản an toàn đến người tiêu dùng, góp phần thay đổi phương thức canh tác truyền thống sử dụng phân bón hóa học, thuốc kích thích của người dân, toàn bộ quá trình sản xuất của công ty được ứng dụng công nghệ cao, tuân thủ đúng quy trình sản xuất nông nghiệp hữu cơ.

Ngay từ giai đoạn gieo hạt giống, dưa được trồng trong 1 giá thể riêng đặt trên mặt đất có bạt lót bảo vệ môi trường, sử dụng hệ thống châm dinh dưỡng thông qua hệ thống

tươi nhỏ giọt, hệ thống làm mát, hệ thống điều chỉnh nhiệt độ, ánh sáng để giảm thiểu tác động, sâu bệnh hại trên đất đến cây trồng.

Trong quá trình chăm sóc, không sử dụng thuốc bảo vệ thực vật, phân bón hóa học, thuốc kích thích, thay vào đó bằng phân bón hữu cơ, thuốc trừ sâu sinh học. Đồng thời, ghi chép nhật ký sản xuất theo từng ngày từ lúc gieo hạt đến khi thu hoạch.

Mô hình trồng dưa lưới trên giá thể có nhiều ưu điểm so với trồng dưa truyền thống. Dưa trồng trên giá thể sẽ hạn chế tối đa cây cỏ phát triển, việc chăm sóc dưa sẽ dễ dàng và tiết kiệm hơn. Đồng thời, giữa các luống dưa được phủ bạt chuyên dụng rất sạch sẽ. Nước tưới cây được bơm qua hệ thống bơm nước bán tự động, trực tiếp bơm vào các bầu giá thể. Hệ thống nhà màng giúp chắn mưa, nắng, ngăn côn trùng xâm nhập, đảm bảo dưa có điều kiện phát triển tốt nhất.

Tiếp tục chinh phục những vùng đất khó để đem đến cho người dân những mô hình, kỹ thuật, công nghệ mới trong sản xuất nông nghiệp với nhiều giống cây trồng khác nhau, hiện nay, cùng với tìm kiếm, xây dựng chuỗi cửa hàng thực phẩm sạch để quảng bá, cung ứng sản phẩm, công ty đang đầu tư mở rộng diện tích sản xuất giống cây nhập ngoại tại một số xã trên địa bàn tỉnh.

Nông sản sạch đã, đang và sẽ là hướng đi tất yếu, phát triển bền vững trong sản xuất nông nghiệp bởi sự lựa chọn, nhu cầu sử dụng thực phẩm an toàn ngày càng tăng của người tiêu dùng.



RƯỢU KX, RƯỢU KX-NGÂM CHUỐI HỘT, RƯỢU KX-NGÂM TÁO MÈO

(Sản phẩm OCOP 3 sao)

- Đơn vị sản xuất: **Hộ kinh doanh Chu Ngọc Chung**
- Địa chỉ: Thôn Nội, xã Kim Xá, huyện Vĩnh Tường
- Email: cnc040@gmail.com
- SĐT: 0989128040

“ Từ nghề nấu rượu truyền thống của gia đình, sau nhiều nỗ lực để thay đổi mẫu mã và áp dụng công nghệ hiện đại vào sản xuất, năm 2021, cơ sở sản xuất rượu của gia đình anh Chu Ngọc Chung, Thôn Nội, xã Kim Xá (huyện Vĩnh Tường) đã có 3 sản phẩm đạt tiêu chuẩn OCOP hạng 3 sao, gồm: Rượu KX; Rượu KX - Ngâm chuối hột, Rượu KX - Ngâm táo mèo. ”



Sinh ra trong một gia đình có truyền thống làm men, nấu rượu ở thôn Hoàng Hạ, xã Kim Xá (huyện Vĩnh Tường) anh Chu Ngọc Chung từ nhỏ đã được tiếp cận với nghề nấu rượu của gia đình.

Để tạo nên sản phẩm đặc trưng riêng biệt, anh đã tìm tòi, học hỏi, mua máy móc, xây dựng nhà xưởng để sản xuất rượu truyền thống nhưng làm theo phong cách hiện đại, đảm bảo tính an toàn vệ sinh thực phẩm mà vẫn lưu giữ được sự tinh túy trong sản phẩm. Rượu KX được nấu 100% từ gạo Kim Xá và nguồn men được sản xuất theo công thức riêng của gia đình. Với phương châm “Bảo vệ sức khỏe khách hàng bằng chất lượng sản phẩm”, anh đã bổ sung thêm hai công đoạn là lọc độ tố và lão hóa rượu để tạo ra sản phẩm rượu chất lượng và an toàn cho sức khỏe người dùng - yếu tố đặc sắc làm nên thương hiệu riêng của mình.



Năm 2018, anh đã đăng ký kinh doanh với ngành nghề sản xuất rượu thủ công, có mùi thơm đặc trưng, khi uống có cảm giác êm, không bị đau đầu, không khát nước và được đảm bảo về mặt an toàn vệ sinh thực phẩm cho người sử dụng bằng quy trình công nghệ sạch, hiện đại và tiêu chuẩn khắt khe cho chất lượng của từng sản phẩm rượu.

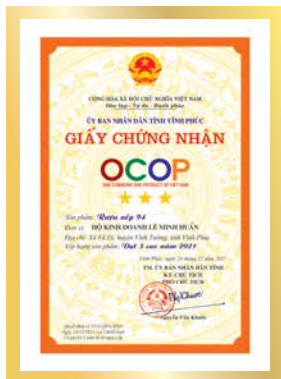
Với chất lượng thơm ngon, quy trình sản xuất áp dụng công nghệ hiện đại kết hợp phương pháp truyền thống, Rượu KX không chỉ đáp ứng thị trường trong tỉnh mà đã có mặt tại một số địa phương khác trong cả nước. Các sản phẩm Rượu KX, Rượu KX - Ngâm chuối hột, Rượu KX - Ngâm táo mèo đã được khách hàng tin dùng và đánh giá cao về chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm.



RƯỢU NẾP 94, RƯỢU NẾP CÁI HOA VÀNG 94

(Sản phẩm OCOP 3 sao)

- Đơn vị sản xuất: Hộ kinh doanh Lê Minh Huân
- Địa chỉ: Thôn Vũ Di, xã Vũ Di, huyện Vĩnh Tường
- Website: <http://ruou94-store.business.site>
- SĐT: 0366678972



Mong muốn đem đến cho người tiêu dùng loại rượu chất lượng, an toàn cho sức khỏe của mọi người, tiếp nối truyền thống gia đình, anh Lê Minh Huân (xã Vũ Di, huyện Vĩnh Tường) đã đầu tư trang thiết bị đồng bộ để sản xuất ra sản phẩm rượu nếp 94 với 2 sản phẩm đạt tiêu chuẩn OCOP 3 sao, gồm: Rượu nếp 94 và Rượu nếp cái hoa vàng 94.



Vừa muốn lưu giữ nghề, vừa muốn nâng tầm cho sản phẩm, Anh Huấn luôn tìm tòi, nghiên cứu khắc phục những hạn chế trong việc nấu rượu thủ công. Anh đã đầu tư mua máy móc, thiết bị hiện đại, xây dựng nhà xưởng để sản xuất rượu truyền thống theo công nghệ hiện đại. Lựa chọn loại gạo nếp ngon, sau đó nấu chín, ủ men đúng quy trình kỹ thuật cùng công thức bí truyền của gia đình. Sau khi ngâm ủ đủ thời gian mới được mang ra chưng cất thành rượu. Rượu sau đó được để một thời gian và lọc qua máy lọc Aldehit.

Thành phẩm rượu nếp 94 có màu trắng tinh khiết, hương vị cay nồng đặc trưng, nồng độ cồn phù hợp được sử dụng trong các bữa tiệc gia đình, hội nghị, đám cưới, sinh nhật... hoặc ngâm thuốc, ngâm cao. Đồng thời, cơ sở cung cấp bã bồng cho người dân địa phương để phát triển chăn nuôi.

Để có sản phẩm rượu đảm bảo chất lượng, anh Huấn luôn học hỏi kinh nghiệm, tiếp thu phản hồi từ người tiêu dùng để điều chỉnh tỷ lệ men - gạo - nước, thời gian ngâm ủ, thời tiết... đáp ứng nhu cầu của thị trường. Từ sản phẩm Rượu nếp, anh đã phát triển thêm loại Rượu nếp cái hoa vàng với mùi vị thơm đặc trưng, khi uống có cảm giác êm, không bị đau đầu, không bị khát nước và đảm bảo vệ sinh thực phẩm. Với 24 năm kinh nghiệm (từ năm 1998) trong sản xuất rượu, các sản phẩm rượu do cơ sở anh Huấn sản xuất luôn được người tiêu dùng trong và ngoài tỉnh đón nhận.

Trong thời gian tới, cơ sở của anh Huấn sẽ tiếp tục mở rộng quy mô sản xuất, cải tiến mẫu mã, tăng cường quảng bá, giới thiệu sản phẩm, đầu tư cơ sở vật chất cần thiết để sản xuất ra sản phẩm Rượu nếp 94 và Rượu nếp cái hoa vàng 94 đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm.



CAO RẪN GIA TRUYỀN TIẾN SỸ

(Sản phẩm OCOP 3 sao)

- Đơn vị sản xuất: **Hộ kinh doanh Nguyễn Tiến Sỹ**
- Địa chỉ: Thôn 4, xã Vĩnh Sơn, huyện Vĩnh Tường
- Email: nguyentiensyvsvt@gmail.com
- SĐT: 0978797234 - 0981406974



Làng nghề rắn Vĩnh Sơn được UBND tỉnh Vĩnh Phúc quyết định công nhận làng nghề truyền thống từ năm 2006, là một trong 10 làng nghề tiêu biểu cả nước do Hiệp hội làng nghề Việt Nam phong tặng.

Sinh ra và lớn lên trong gia đình có truyền thống nấu cao rắn lâu đời ở xã Vĩnh Sơn, huyện Vĩnh Tường. Từ nhỏ, anh Nguyễn Tiến Sỹ đã được tiếp cận với nghề nấu cao rắn qua việc phụ giúp gia đình làm nghề. Lớn lên, càng nghiên cứu, tìm hiểu anh càng thấy được giá trị của cao rắn đối với sức khỏe con người. Do đó, anh đã không ngừng tìm tòi, nghiên cứu, học hỏi đưa cao rắn trở thành sản phẩm hàng hoá chất lượng cao đến tay người tiêu dùng. Năm 2021, anh đăng ký kinh doanh với ngành nghề chế biến cao rắn và các sản phẩm từ rắn với sứ mệnh đem lại các sản phẩm cao kế thừa những tinh hoa truyền thống từ nhiều đời, có tác dụng bồi bổ cơ thể và hỗ trợ điều trị bệnh.

Thừa hưởng những kinh nghiệm gia truyền quý báu, để tăng chất lượng, giá trị sản phẩm, vừa tạo ra màu sắc đặc trưng cho cao rắn gia truyền Tiến Sỹ, anh đã bổ sung thêm sâm và kéo dài thời gian nấu cao từ 5 - 6 ngày lên 10 - 12 ngày. Để sản xuất cao rắn theo hướng hàng hoá, vừa đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm mà vẫn lưu giữ được sự tinh túy trong sản phẩm, anh đã thay đổi cách nấu cao từ rơm rạ, than trước đây bằng gas, điện, cùng với đó là những bí quyết đặc



sắc trong cách chế biến đã làm nên thương hiệu đặc trưng riêng có của cao rắn gia truyền Tiến Sỹ.

Cao rắn chứa nhiều acid amin thiết yếu và protein, acid amin là nguyên liệu để cơ thể tổng hợp các proteoglycan hấp thu nước và chất dịch đến nơi mà khớp xương hoạt động để bôi trơn các khớp xương. Các proteoglycan tăng cường chất dịch không những làm giảm đau do viêm khớp mà còn ngăn ngừa biến chứng, vì nó dần dần khắc phục sự tổn hại của xương khớp, giải quyết triệt để các chứng viêm. Protein cung cấp dinh dưỡng, giúp tăng cường sinh lực, phục hồi sức khỏe, cường kiện gân cốt.

Trong Đông y, theo nghiên cứu của các chuyên gia hàng đầu về dược liệu, cao rắn có vị ngọt, tính ấm, là vị thuốc bổ mạnh gân cốt, hỗ trợ điều trị các bệnh đau nhức xương khớp, đau vai gáy, đau cổ, đau thần kinh tọa, thoái hóa cột sống, vôi gáy đốt sống. Đến nay, cao rắn gia truyền Tiến Sỹ đã được nhiều khách hàng tin dùng để chăm sóc sức khỏe, làm quà biếu và đánh giá cao về chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm. Hiện nay, cao rắn gia truyền Tiến Sỹ không chỉ được bán tại thị trường trong nước mà còn xuất sang một số nước như: Trung Quốc, Hàn Quốc, Đài Loan...

Năm 2021, sản phẩm cao rắn gia truyền Tiến Sỹ được UBND tỉnh Vĩnh Phúc cấp giấy chứng nhận xếp hạng sản phẩm OCOP 3 sao.



KẾ HOẠCH THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH OCOP GIAI ĐOẠN 2021-2025

(Theo Kế hoạch số 189/KH-UBND ngày 8/12/2020 của Ủy ban nhân dân tỉnh về thực hiện Chương trình mỗi xã một sản phẩm tỉnh Vĩnh Phúc giai đoạn 2021-2025)

1. Mục đích

Nhằm tiếp tục cụ thể hóa việc triển khai thực hiện Nghị quyết số 12- NQ/TU ngày 12/3/2020 của BCH Đảng bộ tỉnh khóa XVI về nâng cao thu nhập và phúc lợi của người dân Vĩnh Phúc đến năm 2025, định hướng đến năm 2030.

Làm cơ sở cho các sở, ban, ngành, đoàn thể và các địa phương xây dựng Kế hoạch triển khai Chương trình OCOP giai đoạn 2021-2025 sát với tình hình thực tế, bảo đảm thực hiện thắng lợi các mục tiêu, nhiệm vụ phát triển kinh tế và thực hiện Chương trình MTQG xây dựng nông thôn mới giai đoạn 2021-2025.

2. Yêu cầu

Các cấp, các ngành phải coi đây là Chương trình phát triển kinh tế quan trọng, nhằm thúc đẩy phát triển sản xuất nông nghiệp theo hướng sản xuất hàng hóa và phát triển kinh tế khu vực nông thôn, nhằm giải quyết việc làm và nâng cao thu nhập cho lao động nông thôn, góp phần thực hiện duy trì và nâng cao chất lượng Chương trình

MTQG xây dựng nông thôn mới trên địa bàn tỉnh giai đoạn 2021-2025.

Xác định rõ nội dung, nhiệm vụ và các giải pháp trọng tâm để triển khai thực hiện. Đưa nội dung triển khai Chương trình OCOP vào chương trình công tác của ngành, đơn vị, địa phương để chủ động triển khai thực hiện nhằm đạt được mục tiêu Chương trình đã đề ra cho từng năm và cả giai đoạn 2021-2025.

3. Đối tượng, nguyên tắc thực hiện

3.1. Đối tượng thực hiện

Sản phẩm: Các sản phẩm hàng hóa và sản phẩm dịch vụ có nguồn gốc từ đặc sản địa phương (công nghệ có nguồn gốc và nguyên liệu ở địa phương). Nếu không phải đặc sản của địa phương thì cần: Sử dụng nguyên liệu ở địa phương, do các thành viên/chủ sở hữu/cộng đồng địa phương cung ứng; có tính độc đáo; có gia tăng giá trị và không ảnh hưởng xấu đến môi trường; sản phẩm dịch vụ tại địa phương, dựa trên lợi thế về văn hóa, danh thắng, môi trường địa phương.

Chủ thể thực hiện: Các doanh nghiệp nhỏ và vừa, hợp tác xã, tổ hợp tác, các hộ sản xuất có đăng ký kinh doanh.

3.2. Nguyên tắc thực hiện

Nhà nước phổ biến, tuyên truyền, hướng dẫn, hỗ trợ thực hiện. Các tổ chức, cá nhân chủ động đăng ký tham gia Chương trình.

Sản phẩm hướng tới tiêu chuẩn trong nước và quốc tế.

4. Mục tiêu

4.1. Mục tiêu tổng quát

Đưa Chương trình OCOP trở thành chương trình phát triển kinh tế quan trọng ở khu vực nông thôn của tỉnh. Thông qua triển khai thực hiện Chương trình OCOP để phát triển các mô hình tổ chức sản xuất, kinh doanh các sản phẩm, dịch vụ truyền thống có lợi thế ở khu vực nông thôn theo hướng sản xuất hàng hóa tập trung, quy mô lớn, có khả năng cạnh tranh trên thị trường trong nước và quốc tế, góp phần phát triển và thực hiện tái cơ cấu nền kinh tế nông thôn; góp phần nâng cao thu nhập, cải thiện đời sống vật chất và tinh thần cho người dân nông thôn; thực hiện có hiệu quả các tiêu chí: Thu nhập, Lao động có việc làm, Tổ chức sản xuất trong Bộ tiêu chí Quốc gia về xây dựng nông thôn mới nâng cao, nông thôn mới kiểu mẫu giai đoạn 2021-2025.

4.2. Mục tiêu cụ thể

- *Xây dựng, hoàn thiện hệ thống bộ máy chỉ đạo, quản lý, tổ chức triển khai Chương trình*

Xây dựng, hoàn thiện đồng bộ hệ thống bộ máy chỉ đạo, quản lý, tổ chức triển khai Chương trình OCOP từ cấp tỉnh đến cấp huyện, xã, gồm: Ban Chỉ đạo thực hiện Chương trình; Cơ quan quản lý, cơ quan trực tiếp hướng dẫn triển khai thực hiện cấp tỉnh, cấp huyện, cấp xã.

- *Phát triển, tiêu chuẩn hóa sản phẩm*

Bên cạnh hỗ trợ phát triển các sản phẩm đặc sản, truyền thống, giai đoạn 2021-2025 sẽ tập trung phát triển các sản phẩm cộng đồng, sản phẩm chủ lực có lợi thế ở mỗi địa phương. Phấn đấu toàn tỉnh: Phát triển mới từ 70-80 sản phẩm OCOP đạt chất lượng từ 03 sao trở lên; phát triển nâng cấp sản phẩm để có 02-03 sản phẩm đạt 05 sao cấp quốc gia, cụ thể:

+ Nhóm thực phẩm tươi sống: Thanh long ruột đỏ (Lập Thạch, Sông Lô); Rau su su (Tam Đảo), Rau hữu cơ, rau an toàn (Vĩnh Tường, Yên Lạc, Tam Dương); Chuối Tiêu hồng, nho, măng tây (Yên Lạc), Bưởi (Vĩnh Tường); Dưa lê (Yên Lạc, Vĩnh Tường, Tam Đảo); Dưa chuột (Tam Dương); Ổi Đôn Nhân (Sông Lô); Dứa Hướng Đạo (Tam Dương); Nấm sạch (Bình Xuyên, Tam Đảo, Yên Lạc);

Đông trùng hạ thảo (Tam Đảo); Thịt gà sạch, trứng gà (Tam Dương, Tam Đảo, Yên Lạc); Thịt lợn sạch, thịt lợn thảo dược (Phúc Yên, Lập Thạch, Vĩnh Tường, Yên Lạc); Sữa tươi (Vĩnh Tường, Tam Đảo, Lập Thạch);...

+ Nhóm Thực phẩm thô sơ chế: Gạo ngon Phú Xuân (Bình Xuyên); Gạo Long Trì (Tam Dương); Gạo hữu cơ (Vĩnh Tường, Yên Lạc); Mật ong (Lập Thạch, Sông Lô, Bình Xuyên); Hạt sen (Vĩnh Tường);...

+ Nhóm thực phẩm chế biến: Sản phẩm chế biến từ Thanh long ruột đỏ như bột Thanh long, nước ép Thanh long (Lập Thạch, Sông Lô); các sản phẩm chế biến từ chuối tiêu hồng như chuối sấy, bánh chuối, dấm chuối (Yên Lạc); Dưa chuột dầm dấm (Tam Dương); Các sản phẩm chế biến từ bưởi, sen (Vĩnh Tường); Các sản phẩm chế biến từ sữa (Tam Đảo, Lập Thạch, Vĩnh Tường); Các sản phẩm chế biến từ thịt lợn (Lập Thạch, Vĩnh Tường, Phúc Yên); Bánh nẳng (Sông Lô); Bánh hòn (Tam Dương, Bình Xuyên); Bánh đúc (Yên Lạc); Đậu rùa Tuân Chính (Vĩnh Tường); Cá thính (Lập Thạch, Sông Lô); Tỏi đen (Yên Lạc);.

+ Nhóm Gia vị: Tương (Phúc Yên, Yên Lạc, Lập Thạch);.

+ Nhóm các sản phẩm từ chè, trà: Trà hoa vàng, Trà đinh lăng - cà gai leo (Tam Đảo); Trà sen (Vĩnh Tường)...

+ Nhóm Đồ uống có cồn: Rượu trắng, đồ uống có cồn khác như Rượu sim, rượu dứa, rượu Ba kích (Tam Dương, Phúc Yên, Tam Đảo);...

+ Nhóm đồ uống không cồn; Nước tinh khiết Thác Bay (Sông Lô)

+ Nhóm thực phẩm chức năng, thuốc từ dược liệu, thuốc y học cổ truyền: Ba kích và các sản phẩm chế biến từ Ba kích (Tam Đảo); Cao rắn, rượu rắn Vĩnh Sơn (Vĩnh Tường); Trà hoa cúc (Bình Xuyên); Cao lá gia truyền (Sông Lô, Tam Đảo); sản phẩm chế biến từ nghệ (Tam Đảo);...

+ Nhóm thủ công mỹ nghệ trang trí: Sản phẩm mây tre, đan (Sông Lô); Sản phẩm thủ công mỹ nghệ từ gỗ sưa (Tam Đảo); Đồ gỗ mỹ nghệ trang trí (Vĩnh Tường, Yên Lạc, Bình Xuyên);.

+ Nhóm Dịch vụ du lịch cộng đồng và điểm du lịch: Các sản phẩm du lịch nông nghiệp, nông thôn; lễ hội truyền thống (Tam Đảo, Tam Dương, Lập Thạch, Sông Lô);.

- *Phát triển, củng cố các tổ chức kinh tế*

Hoàn thiện các tổ chức sản xuất theo hướng liên kết giữa hộ sản xuất với tổ hợp tác, hợp tác xã, doanh nghiệp. Củng cố, kiện toàn các doanh nghiệp, hợp tác xã tham gia Chương trình OCOP; phấn đấu thông qua Chương trình OCOP phát triển mới từ 15 - 20

tổ chức kinh tế (doanh nghiệp, hợp tác xã, tổ hợp tác).

- Đào tạo, tập huấn kiến thức phát triển sản phẩm, quản lý sản xuất, kinh doanh cho 100% lãnh đạo doanh nghiệp, hợp tác xã, chủ hộ sản xuất tham gia Chương trình OCOP.

- *Quảng bá và xúc tiến thương mại sản phẩm OCOP*

Thực hiện và đưa các hoạt động xúc tiến thương mại, quảng bá giới thiệu sản phẩm OCOP thành hoạt động thường xuyên hàng năm; hình thành từ 10-12 điểm trưng bày, giới thiệu và bán sản phẩm OCOP tại các trung tâm thương mại (Big C, Coopmart...), khu du lịch (Tam Đảo, Tây thiên...), khu đô thị trên địa bàn tỉnh, trung tâm hành chính cấp tỉnh, huyện.

5. Nội dung thực hiện

5.1. Triển khai Chu trình OCOP hàng năm

Chu trình OCOP được triển khai thực hiện hàng năm theo 06 bước, đảm bảo nguyên tắc: Nhà nước hỗ trợ, hướng dẫn - Các cơ sở sản xuất đề xuất trực tiếp theo nhu cầu và khả năng thực tế.

- *Tuyên truyền, hướng dẫn thực hiện Chương trình*

Người dân và các tổ chức sản xuất là chủ thể của sản phẩm được thông tin, tuyên

truyền về: Sự cần thiết, các nguyên tắc, nội dung Chương trình OCOP; Chủ trương của Nhà nước về triển khai Chương trình OCOP; các cơ chế, chính sách hỗ trợ thực hiện Chương trình (tín dụng, cơ sở hạ tầng, máy móc và trang thiết bị, khoa học công nghệ, kiểm tra và đánh giá phân hạng sản phẩm, quảng bá và xúc tiến thương mại, đào tạo và tập huấn nhân lực,..); thông tin và định hướng thị trường sản phẩm.

- *Nhận đăng ký ý tưởng sản phẩm*

Cộng đồng khởi đầu tham gia Chương trình OCOP bằng việc đăng ký ý tưởng sản phẩm (theo mẫu) với hệ thống quản lý Chương trình OCOP. Từng ý tưởng sản phẩm sẽ được xem xét và lựa chọn phù hợp với định hướng và quy định của Chương trình về sản phẩm và sự phù hợp của các tổ chức, cá nhân đăng ký. Các ý tưởng sản phẩm phù hợp và chưa được chọn có thể hoàn thiện, nộp lại sau 01 tuần hoặc tham gia vào thời điểm năm sau.

Chủ nhân của các ý tưởng sản phẩm được chọn sẽ được tập huấn về phương pháp xây dựng Kế hoạch kinh doanh. Nội dung tập huấn bao gồm: Khái niệm về kinh doanh, các loại hình tổ chức sản xuất - kinh doanh, tiếp thị cơ bản, sản phẩm, xây dựng kế hoạch tài chính và nội dung kế hoạch kinh doanh.

- Nhận phương án sản xuất kinh doanh

Sau khi được tập huấn, chủ nhân các ý tưởng sẽ xây dựng phương án sản xuất kinh doanh của ý tưởng sản phẩm được lựa chọn và nộp phương án, dự án sản xuất kinh doanh cho hệ thống quản lý Chương trình OCOP cấp huyện (tỉnh). Ban chỉ đạo OCOP cấp huyện (tỉnh) đánh giá, lựa chọn kế hoạch kinh doanh có tính khả thi cao, tiến hành tập huấn quản trị sản xuất và kinh doanh cho chủ thể các phương án, dự án sản xuất kinh doanh được chọn.

Phương án kinh doanh được lựa chọn ngoài các yêu cầu chung, cần phải xác định rõ các định hướng, giải pháp để thực hiện các yêu cầu tương ứng với mục tiêu phân hạng sản phẩm theo Bộ tiêu chí đánh giá, phân hạng sản phẩm.

- Triển khai phương án sản xuất kinh doanh

Phương án, dự án sản xuất kinh doanh của các chủ thể sản phẩm được triển khai với các nội dung chính như: Kiện toàn tổ chức kinh tế (thành lập mới hoặc tái cơ cấu); xây dựng vùng nguyên liệu tại địa phương; huy động nguồn lực (kiến thức, kỹ năng, đối tác, thị trường, vốn...); xây dựng cơ bản, mua sắm và lắp đặt trang thiết bị; nghiên cứu và phát triển sản phẩm (xây dựng tiêu chuẩn chất lượng, bao bì, nhãn mác sản phẩm); sản xuất sản phẩm; hoàn thiện quy trình công nghệ;

xúc tiến thương mại, phân phối sản phẩm;... Trong quá trình triển khai thực hiện phương án sản xuất kinh doanh sản phẩm OCOP, chủ thể sản phẩm sẽ nhận được sự tư vấn tại chỗ, kết nối của cán bộ OCOP cấp huyện, cấp tỉnh hoặc tư vấn của Chương trình OCOP. Tùy mức độ đơn giản hay phức tạp và điều kiện sẵn có, một sản phẩm có thể nhận từ một đến tất cả những hỗ trợ từ Chương trình OCOP đối với các nội dung hỗ trợ nêu trên.

Kết quả của quá trình triển khai kế hoạch kinh doanh: Các chủ thể có sản phẩm OCOP hoàn chỉnh, đủ điều kiện tham gia đánh giá, phân loại sản phẩm OCOP và lưu thông trên thị trường.

- Đánh giá và phân hạng sản phẩm

Các sản phẩm tham gia Chương trình OCOP sẽ tham gia đánh giá, phân hạng tại 3 cấp (cấp huyện, cấp tỉnh, cấp quốc gia), trong đó các sản phẩm đạt từ 3-5 sao ở cấp huyện sẽ được đánh giá ở cấp tỉnh, các sản phẩm đạt 05 sao ở cấp tỉnh sẽ được đánh giá ở cấp quốc gia. Các sản phẩm được đánh giá, phân hạng tại các cấp sẽ do Hội đồng đánh giá sản phẩm cấp tương ứng (huyện, tỉnh và quốc gia) thực hiện. Các sản phẩm từ 04 sao trở xuống ở kỳ đánh giá, phân hạng năm trước có thể tiếp tục hoàn thiện và tham gia để được đánh giá, phân hạng cao hơn vào kỳ năm tiếp theo.

Các sản phẩm được đánh giá và xếp hạng theo Bộ tiêu chí (Quy định tại Quyết định số 1048/QĐ-TTg ngày 21/8/2019 của Thủ tướng Chính phủ về việc ban hành Bộ tiêu chí đánh giá, phân hạng Chương trình mỗi xã một sản phẩm; Quyết định số 781/QĐ-TTg ngày 08/6/2020 của Thủ tướng Chính phủ về việc sửa đổi, bổ sung một số Phụ lục Quyết định số 1048/QĐ-TTg 21/8/2019 của Thủ tướng Chính phủ về việc ban hành Bộ tiêu chí đánh giá, phân hạng Chương trình mỗi xã một sản phẩm)

- Xúc tiến thương mại

Các sản phẩm chất lượng đạt 03 sao trở lên sẽ được hỗ trợ xúc tiến thương mại ở các cấp tương ứng nhằm thúc đẩy tiêu thụ sản phẩm tại thị trường trong nước và quốc tế. Các hoạt động chính gồm:

- Triển khai các hoạt động xúc tiến, quảng bá trên các phương tiện truyền thông đại chúng: Thông tin quảng bá sản phẩm trên truyền hình, trên các trang báo, tạp chí của Trung ương và tỉnh; xây dựng phóng sự chuyên sâu về các sản phẩm OCOP trên Đài truyền hình tỉnh. Các chủ thể OCOP sẽ được hỗ trợ xây dựng video clip, tin bài về sản phẩm của mình để chủ động thực hiện các chương trình tiếp thị riêng; xây dựng, xuất bản ấn phẩm, tạp chí

chuyên đề OCOP quảng bá trên hệ thống thông tin tuyến du lịch.

- Xây dựng trang website giới thiệu, quảng bá và bán sản phẩm OCOP cho các chủ thể tham gia Chương trình OCOP; hỗ trợ tham gia hệ thống sàn bán hàng điện tử OCOP theo hướng dẫn của Thường trực Chương trình OCOP Trung ương.

- Tham gia các hội nghị xúc tiến thương mại, các hội chợ triển lãm sản phẩm OCOP, các hội nghị liên kết và tiêu thụ sản phẩm OCOP trong và ngoài tỉnh; giới thiệu quảng bá các sản phẩm OCOP Vĩnh Phúc tại các điểm giới thiệu và bán sản phẩm OCOP.

5.2. Đào tạo, tập huấn

Đào tạo, tập huấn cho đội ngũ cán bộ quản lý triển khai thực hiện Chương trình OCOP từ cấp tỉnh đến huyện, xã với các nội dung: Hình thành và tái cơ cấu các HTX/ doanh nghiệp; nghiên cứu và phát triển sản phẩm; tổ chức sản xuất; xúc tiến thương mại; phương pháp luận và công cụ làm việc với cộng đồng. Đào tạo kỹ năng quản lý, điều hành (CEO) cho lãnh đạo quản lý điều hành tại các doanh nghiệp, hợp tác xã, hộ sản xuất tham gia Chương trình OCOP. Nội dung đào tạo, tập huấn đảm bảo hiệu quả và thực tiễn theo Bộ tài liệu và Khung đào tạo chung của Chương trình OCOP.

6. Giải pháp thực hiện

6.1. Xây dựng đồng bộ bộ máy chỉ đạo, quản lý, triển khai thực hiện Chương trình

Xây dựng bộ máy chỉ đạo, quản lý, điều hành Chương trình OCOP đồng bộ từ cấp tỉnh đến cấp huyện, xã:

- *Cấp tỉnh:*

+ Cơ quan chỉ đạo: Ban Chỉ đạo các Chương trình mục tiêu quốc gia cấp tỉnh.

+ Hội đồng đánh giá, phân hạng sản phẩm OCOP cấp tỉnh: Do UBND tỉnh quyết định thành lập, gồm 01 Phó Chủ tịch UBND tỉnh (là Chủ tịch Hội đồng) và lãnh đạo các sở, ngành chuyên môn có liên quan các (là thành viên Hội đồng).

+ Cơ quan Thường trực Chương trình: Sở Nông nghiệp & PTNT.

+ Cơ quan hướng dẫn triển khai trực tiếp Chương trình: Văn phòng Điều phối Chương trình MTQG xây dựng nông thôn mới. Các sở: Khoa học và Công nghệ, Công thương, Y tế, Tài nguyên và Môi trường, Văn hóa thể thao và Du lịch cử cán bộ tham gia hướng dẫn, triển khai thực hiện Chương trình.

- *Cấp huyện:*

+ Cơ quan chỉ đạo: Ban Chỉ đạo các Chương trình mục tiêu quốc gia cấp huyện;

+ Hội đồng đánh giá, phân hạng sản phẩm OCOP cấp huyện: Do UBND cấp huyện

quyết định thành lập, gồm 01 Phó Chủ tịch UBND huyện (là Chủ tịch Hội đồng) và lãnh đạo các phòng, ban chuyên môn có liên quan (là thành viên Hội đồng).

+ Cơ quan tham mưu, triển khai thực hiện Chương trình: Phòng Nông nghiệp & PTNT (phòng Kinh tế) các huyện, thành phố.

- *Cấp xã:*

+ UBND cấp xã tổ chức triển khai thực hiện Chương trình.

+ Cán bộ Phụ trách xây dựng NTM (hoặc cán bộ phụ trách nông nghiệp) trực tiếp tham mưu, giúp việc triển khai thực hiện Chương trình trên địa bàn xã.

6.2. Cơ chế chính sách hỗ trợ thực hiện Chương trình

Các tổ chức kinh tế, hộ sản xuất tham gia thực hiện Chương trình OCOP được áp dụng thực hiện các cơ chế, chính sách hỗ trợ hiện hành của Nhà nước về phát triển ngành nghề, phát triển nông nghiệp, nông thôn có liên quan đến Chương trình như: Nghị định số 58/2018/NĐ-CP ngày 18/4/2018 của Chính phủ về bảo hiểm nông nghiệp; Nghị định số 52/2018/NĐ-CP ngày 12/4/2018 của Chính phủ về phát triển ngành nghề nông thôn; Nghị định số 55/2015/NĐ-CP ngày 09/6/2015 của Chính phủ về chính sách tín dụng phục vụ phát triển nông

ng nghiệp, nông thôn; Nghị định 83/2018/NĐ-CP ngày 24/5/2018 của Chính phủ về khuyến nông; Nghị quyết 86/2019/NQ-HĐND ngày 11/12/2019 của HĐND tỉnh về hỗ trợ liên kết sản xuất và tiêu thụ sản phẩm nông nghiệp trên địa bàn tỉnh; Nghị quyết 87/2019/NQ-HĐND ngày 11/12/2019 của HĐND tỉnh về chính sách đặc thù khuyến khích doanh nghiệp đầu tư vào nông nghiệp, nông thôn trên địa bàn tỉnh giai đoạn 2020-2025; Nghị quyết 89/2019/NQ-HĐND ngày 11/12/2019 của HĐND tỉnh về hỗ trợ đổi mới công nghệ và phát triển thị trường công nghệ trên địa bàn tỉnh giai đoạn 2021-2025.

Xây dựng, đề nghị ban hành các cơ chế, chính sách hỗ trợ về: Ứng dụng khoa học & công nghệ, công nghệ cao, áp dụng tiêu chuẩn chất lượng; Quảng bá sản phẩm; Đăng ký nhãn hiệu và xây dựng thương hiệu sản phẩm (Đăng ký, bảo hộ nhãn hiệu hàng hóa, tem nhãn, bao bì, mã số, mã vạch,...).

6.3. Khoa học và công nghệ

Hướng dẫn, triển khai chính sách khoa học, công nghệ đối với các tổ chức, cá nhân tham gia Chương trình OCOP theo hướng nghiên cứu ứng dụng, triển khai; xây dựng tiêu chuẩn hóa sản phẩm. Ưu tiên công tác phát triển, đăng ký xác lập, bảo hộ và thực thi quyền sở hữu trí tuệ nhãn hiệu hàng hóa đối với các sản phẩm OCOP.

Hỗ trợ các Chủ thể tham gia Chương trình xây dựng và triển khai các đề tài, dự án nghiên cứu khoa học, phát triển công nghệ, ứng dụng công nghệ tiên tiến vào sản xuất, kinh doanh các sản phẩm OCOP, nhất là ứng dụng các công nghệ sản xuất sản phẩm thân thiện với môi trường. Các đề tài/dự án dựa trên nhu cầu cụ thể của các tổ chức kinh tế (ưu tiên các hợp tác xã và các doanh nghiệp nhỏ và vừa có địa chỉ ứng dụng cụ thể).

Ứng dụng khoa học quản lý trong quản trị doanh nghiệp nhỏ và vừa, hợp tác xã sản xuất sản phẩm OCOP. Đặc biệt ứng dụng triệt để các nội dung của Cách mạng công nghiệp lần thứ 4 (4.0) vào tổ chức sản xuất hàng hóa, dịch vụ trong Chương trình OCOP.

6.4. Quy hoạch

Xây dựng và triển khai thực hiện tốt quy hoạch nông lâm nghiệp, thủy sản để tạo ra các vùng sản xuất tập trung đối với từng nhóm sản phẩm, làm cơ sở để phát triển các sản phẩm hàng hóa chủ lực theo Bộ tiêu chí Chương trình OCOP.

Quy hoạch, bảo tồn, phát triển các vùng sản xuất với các cây, con đặc sản để tạo ra các sản phẩm OCOP đặc trưng của các vùng miền.

Thực hiện tốt quy hoạch tổng thể, định hướng phát triển du lịch tỉnh Vĩnh Phúc đến

năm 2030, trong đó chú trọng xây dựng các sản phẩm OCOP thuộc nhóm sản phẩm Dịch vụ, du lịch, lễ hội như: Du lịch lễ hội truyền thống; du lịch sinh thái; du lịch làng nghề; du lịch trải nghiệm nông nghiệp, nông thôn;...

6.5. Xây dựng hệ thống tư vấn hỗ trợ, đối tác thực hiện Chương trình

Hệ thống tư vấn hỗ trợ

Hệ thống tư vấn hỗ trợ gồm các cơ quan quản lý chương trình các cấp; các cá nhân, pháp nhân có kinh nghiệm và năng lực tư vấn toàn diện các nội dung thực hiện của chương trình OCOP.

Hệ thống đối tác

Hệ thống đối tác của Chương trình gồm: Các doanh nghiệp tham gia trong chuỗi sản xuất, kinh doanh sản phẩm; các viện, trường đại học, nhà khoa học; hiệp hội chuyên ngành; các tổ chức quảng bá, xúc tiến thương mại sản phẩm; ngân hàng, quỹ đầu tư; đài phát thanh, truyền hình; nhà báo...

6.6. Huy động nguồn lực

Nguồn lực lớn nhất từ cộng đồng, do đó, có các phương pháp huy động nguồn lực từ cộng đồng như tiền vốn, đất đai, sức lao động, nguyên vật liệu, công nghệ... được triển khai phù hợp với các quy định của pháp luật, được huy động trong quá

trình hình thành các tổ chức kinh tế, dưới dạng góp vốn, triển khai các hoạt động theo Chu trình OCOP thường niên; Huy động nguồn lực tín dụng từ các tổ chức tín dụng hỗ trợ cho các tổ chức kinh tế, hộ sản xuất tham gia chương trình OCOP; Nhà nước bố trí nguồn vốn ngân sách phù hợp, kịp thời để hỗ trợ cộng đồng đầu tư sản xuất, tổ chức dịch vụ thực hiện chương trình OCOP.

6.7. Hợp tác trong nước và quốc tế

Hợp tác với các tỉnh, thành trong nước và các nước triển khai chương trình OCOP để trao đổi kinh nghiệm và quảng bá, bán, xuất khẩu các sản phẩm OCOP đến các tỉnh, thành trong nước và nước ngoài;

Tổ chức các chuyến tham quan học tập kinh nghiệm thực hiện Chương trình OCOP trong nước và tại các quốc gia thích hợp (ưu tiên đội ngũ cán bộ Nhà nước trực tiếp quản lý, điều hành Chương trình OCOP; cán bộ quản lý doanh nghiệp nhỏ và vừa, hợp tác xã, chủ hộ sản xuất kinh doanh trong chương trình OCOP);

Phối hợp tổ chức, tham gia các hội nghị, diễn đàn, hội chợ xúc tiến thương mại trong nước và quốc tế nhằm quảng bá sản phẩm và huy động các nguồn lực thực hiện chương trình OCOP.

7. Nguồn vốn và kinh phí thực hiện

7.1. Nguồn vốn thực hiện

Nguồn vốn thực hiện Chương trình OCOP chủ yếu từ các nguồn:

- Nguồn lực của các doanh nghiệp, hợp tác xã, hộ sản xuất;

- Vốn vay từ các tổ chức tín dụng, các quỹ đầu tư, quỹ phát triển doanh nghiệp nhỏ và vừa, quỹ hỗ trợ phát triển hợp tác xã,...

- Ngân sách nhà nước:

+ Từ Chương trình MTQG xây dựng nông thôn mới.

+ Lồng ghép từ các chương trình, dự án (Sự nghiệp khoa học và công nghệ; Khuyến nông, Khuyến công;...).

7.2. Kinh phí thực hiện

Dự kiến kinh phí ngân sách tỉnh hỗ trợ

trực tiếp thực hiện Chương trình giai đoạn 2021-2025 là 32,5 tỷ đồng, trong đó:

- Kinh phí quản lý, hướng dẫn triển khai thực hiện Chương trình (Đào tạo, tập huấn; Tư vấn, hướng dẫn thực hiện Chương trình; Đánh giá phân hạng sản phẩm, Quảng bá xúc tiến thương mại; Thông tin, tuyên truyền;...): 14,3 tỷ đồng.

Hàng năm, đơn vị được giao chủ trì thực hiện Chương trình lập dự toán, trình các cấp thẩm quyền theo quy định.

- Hỗ trợ các chủ thể tham gia Chương trình: 18,2 tỷ đồng.

Đơn vị được giao chủ trì thực hiện Chương trình căn cứ các quy định, hướng dẫn của Trung ương để đề xuất nội dung và định mức hỗ trợ cụ thể, trình thẩm định, phê duyệt theo quy định.





MỤC LỤC

• Tacumin, mật ong Curcumin, mật ong chanh leo, mật ong sữa chua, mật ong hoa rừng, mật ong bánh tổ Tam Đảo, mật ong quất,	4
• Bột sữa gạo lứt sinh thái Điện Biên - ăn kiêng, bột sữa gạo lứt sinh thái Điện Biên - vị ngọt, bột sữa gạo lứt sinh thái Điện Biên - vị mặn.....	10
• Nấm đùi gà Phùng Gia, nấm yến Phùng Gia	12
• Hoa trà hoa vàng Tam Đảo, trà túi lọc trà hoa vàng Tam Đảo	14
• Tinh bột nghệ Tam Đảo, viên tinh bột nghệ mật ong rừng Tam Đảo	16
• Dấm gạo nếp cô Lưu VP 568.....	18
• Sữa chua Tam Đảo, sữa chua nếp cẩm Tam Đảo, bánh sữa đặc biệt Tam Đảo, sữa chua uống Tam Đảo, sữa chua nha đam Tam Đảo, sữa tươi thanh trùng Tam Đảo.....	20
• Tương nếp Thủy Phương, dấm cao cấp Thủy Phương.....	24
• Thanh long ruột đỏ Lập Thạch.....	26
• Rượu gạo Horse Style, rượu gạo nếp Horse Style, rượu nếp chắt Horse Style, rượu táo mèo Horse Style, rượu chuối hột Horse Style	28
• Thanh long ruột đỏ Lộc Thủy Quỳnh	30
• Xúc xích thảo quế Bình Minh, thịt lợn thảo quế Bình Minh, giò lụa thảo quế, xúc xích thảo quế Bình Minh - hương vị phomai hoà quyện.....	32
• Dưa chuột sạch.....	36
• Rượu cỏ dĩ.....	38
• Nấm sò Tam Đảo, đông trùng hạ thảo Tam Đảo.....	40
• Gạo ngon Phú Xuân.....	42
• Nước uống đóng chai Aqua Thác Bay	44
• Thanh long ruột đỏ Tân Lập	46
• Cá thính Dũng Hoa.....	48
• Trà đinh lăng - cà gai leo Tam Đảo.....	50
• Nho đen không hạt	52
• Bánh đúc ngon Miền Cầu	54
• Dưa lưới Vườn Xanh	56
• Dưa lưới Thanh Xuân	58
• Rượu KX, Rượu KX-ngâm chuối hột, Rượu KX-ngâm táo mèo	60
• Cao rắn gia truyền Tiến Sĩ	64
• Kế hoạch thực hiện chương trình OCOP giai đoạn 2021-2025.....	66

SẢN PHẨM OCOP TỈNH VĨNH PHÚC

GIAI ĐOẠN 2019 - 2021

Chịu trách nhiệm xuất bản và nội dung

NGÔ DUY ĐÔNG

Phó Trưởng Ban Tuyên giáo Tỉnh ủy

Biên tập

Nguyễn Đình Bảng

Trương Thị Nhu

Trương Quang Thao

Trần Kiều Quỳnh

Trình bày, sửa bản in

Quang Thao

In 3.000 cuốn, khổ 20x20 cm, tại Công ty TNHH Phương Mai,
số 23 ngõ 2 Nguyễn Chí Thanh, Đống Đa, Vĩnh Yên, Vĩnh Phúc.
Giấy phép xuất bản số 149/GP-STTTT do Sở Thông tin và Truyền thông
cấp ngày 07 tháng 7 năm 2022. In xong và nộp lưu chiểu tháng 7 năm 2022.





SẢN PHẨM OCOP TỈNH VĨNH PHÚC

GIAI ĐOẠN 2019 - 2021

SÁCH KHÔNG BÁN