

BÀI THAM LUẬN TẠI HỘI THẢO CHỈ DẪN ĐỊA LÝ

Kính thưa.....

Thưa các quý vị đại biểu, khách quý

Thưa toàn thể Hội nghị!

Được sự chỉ đạo của Ban tổ chức, sự nhất trí của Hội Nghị, sau đây tôi xin được thay mặt công ty chè Mộc Châu báo cáo tham luận “Chỉ dẫn địa lý Mộc Châu cho sản phẩm chè Shan tuyết”

Lời đầu tiên cho phép tôi xin được gửi lời chào trân trọng và lời chúc sức khỏe tới tất cả các đồng chí lãnh đạo, kính chúc các quý vị đại biểu, khách quý cùng toàn thể Hội nghị luôn mạnh khỏe, chúc cho Hội nghị của chúng ta thành công tốt đẹp;

Thưa các quý vị đại biểu, khách quý!

Chè là cây công nghiệp lâu năm, có chu kỳ kinh tế dài nhưng nhanh cho sản phẩm thu hoạch, Đảng và nhà nước ta coi cây chè là cây xóa đói giảm nghèo. Cây chè là cây làm giàu cho nhiều người dân, trồng chè sẽ mở rộng diện tích canh tác ở vùng cao, góp phần phủ xanh đất trống, đồi núi trọc, tạo sự cân bằng sinh thái. Ngoài ra búp chè là một loại nước uống tuyệt vời, soảng khoái, bổ dưỡng cho sức khỏe, Uống trà làm cho con người ta xích lại gần nhau hơn, uống trà hàng ngày là đặc trưng cho bản sắc, lối sống và sinh hoạt của người Việt Nam;

Mộc Châu là một huyện miền núi nằm trên cao nguyên vùng Tây bắc Tổ Quốc, với diện tích tự nhiên là 1.081 km², cách Hà Nội 190 km, độ cao trung bình là 1.050 m so với mực nước biển, Nhiệt độ trung bình/năm 18-20^oC, lượng mưa trung bình/năm 1.500 - 1.600 mm, độ ẩm không khí trung bình 85%. Mộc Châu là cửa ngõ đặc biệt quan trọng kết nối các Tỉnh vùng Tây Bắc với Hà Nội và các tỉnh vùng đồng bằng sông Hồng. Nằm trong vùng khí hậu quanh năm mát mẻ, điều kiện thiên nhiên ưu đãi giúp cho Mộc Châu có được tiềm năng để phát triển các sản phẩm nông - lâm sản hàng hóa với những đặc trưng riêng và quy mô lớn mà ít nơi có được;

Nhắc đến Mộc Châu, mọi người sẽ nghĩ ngay đến hình ảnh những đàn bò sữa thân thơ gặm cỏ trên những cánh đồng cỏ xanh mát, bên cạnh những đồi chè Shan Tuyết tươi non mơn mớn, san sát nhau, trải rộng ngút tầm mắt. Tại Mộc Châu, việc trồng chè đã được phát triển qua nhiều năm. Theo những người dân tộc thiểu số là người trồng chè lâu đời nhất ở Mộc Châu thì cây chè đã xuất hiện từ rất lâu và đã gắn bó mật thiết với truyền thống lịch sử văn hóa đặc sắc lâu đời của nhân dân các dân tộc vùng cao Mộc Châu, gắn liền với hình ảnh người phụ nữ dân tộc Thái trắng với chiếc khăn piêu duyên dáng hái chè, đảm đang, thủy chung, hiếu khách...

Nghị quyết của Đảng bộ Tỉnh Sơn La, của Đảng bộ Huyện Mộc Châu đã coi cây chè là cây công nghiệp chủ lực chiếm vị trí quan trọng trong cơ cấu kinh tế của Tỉnh, là cây trồng mũi nhọn luôn được ưu tiên phát triển. Tính đến nay tổng diện tích chè tại Mộc Châu có khoảng 1.748 ha, với sản lượng đạt trên 20 ngàn tấn chè búp tươi/năm. Bên cạnh đó hiện nay tại Mộc Châu vẫn còn hiện hữu hàng nghìn cây chè Shan tuyết cổ thụ mọc tự nhiên trên các triền núi cao thuộc các xã Tô Múa, xã Chờ Lông...có những cây chè cổ thụ tồn tại đã trên 200 năm, chu vi thân cây từ 95-100cm, cây cao 5m, tán rộng 10m², khi hái vài ba người phải trèo lên thân cây để hái. Đặc điểm nổi bật của chè Shan tuyết Mộc Châu là búp chè to, non, xung quanh được bao phủ một lớp lông trắng mịn, khi chế biến tạo ra lớp tuyết trắng phau. Khi uống, chè cho hương thơm mùi cốm, vị chát dịu, thanh mát, hậu ngọt;

Công ty chè Mộc Châu được thành lập từ năm 1958, Là một thành viên trực thuộc Tổng công ty chè Việt Nam, có trụ sở tại Tiểu khu chè đen 1, Thị trấn Nông trường Mộc Châu. Công ty được UBND Tỉnh Sơn La giao cho quản lý 1.150 ha đất nông nghiệp, trong đó có 600 ha đất chè. Công ty có 10 đơn vị nông nghiệp, sản lượng chè búp tươi hàng năm từ 11.000 - 12.000 tấn, có 3 nhà máy chế biến với tổng công suất 200 tấn tươi/ngày, sản lượng sản xuất hàng năm đạt 2.500-2.700 tấn chè khô các loại; sản phẩm tiêu thụ nội địa chiếm 3%, sản phẩm xuất khẩu chiếm 97%, sản phẩm sản xuất ra đến đâu đều được tiêu thụ hết đến đó, luôn được khách hàng trong và ngoài nước ưa chuộng. Thị trường xuất khẩu chính gồm các nước Afganistan, Pakistan, Đài Loan, Trung Quốc, Nhật Bản, năm 2016 khi tiến hành cổ phần hóa, được sự giúp đỡ của Công ty mẹ - Tập đoàn Thống Nhất, chúng tôi đang xúc tiến thương mại và chuẩn bị cho công tác xuất khẩu sang thị trường EU, Mỹ...

Sở dĩ sản phẩm của công ty được thị trường chấp nhận là do rất nhiều yếu tố, trong đó chất lượng sản phẩm là yếu tố quan trọng nhất. Là một đơn vị sản

xuất thực phẩm đồ uống, công ty chúng tôi từ cán bộ lãnh đạo tới những người công nhân, từ người trồng chè thu hái chè búp tươi đến người chế biến công nghiệp luôn ý thức sâu sắc về sự sống còn của công ty là chất lượng sản phẩm. Tuy nhiên để có thể có được một sản phẩm chất lượng, có uy tín trên thị trường cần rất nhiều thời gian, trí tuệ. Là một doanh nghiệp sản xuất nông-công nghiệp kết hợp, có quy trình khép kín từ khâu nguyên liệu đến khâu chế biến nên việc tạo ra sản phẩm có chất lượng là vấn đề vô cùng khó khăn, đòi hỏi cộng đồng người lao động phải có cùng ý thức và cùng động cơ hành động. Cụ thể trong những năm qua công ty chúng tôi đã không ngừng ứng dụng vào thực tế sản xuất các vấn đề sau:

Trong sản xuất nông nghiệp

Giống : Đây là yếu tố tiên quyết đến chất lượng sản phẩm chè. Đối với canh tác lúa có câu : Nhất nước, nhị phân, tam cần, tứ giống. Còn đối với cây chè phải là : Nhất giống, nhị phân, tam cần, tứ nước. Tại Mộc Châu giống được ươm từ hạt hoặc dâm cành lựa chọn từ cây chè Shan tuyết khỏe mạnh, lâu năm, do công ty trực tiếp tổ chức ươm. việc quản lý giống cung cấp ra đại trà được quản lý chặt chẽ;

Đất đai, thổ nhưỡng: Mặc dù đất đai thổ nhưỡng Mộc Châu được thiên nhiên ưu đãi, tuy nhiên để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, toàn bộ diện tích đất quy hoạch trồng chè của Công ty đều được tiến hành lấy mẫu, phân tích, xét nghiệm hàm lượng kim loại nặng trước khi đưa vào trồng chè;

Phân bón: Căn cứ vào kết quả phân tích chất đất của Viện nông hóa thổ nhưỡng, hàng năm Công ty xây dựng quy trình đầu tư phân bón hợp lý về số lượng và tỷ lệ cơ cấu các thành phần vi lượng, trực tiếp mua toàn bộ phân để cung ứng cho người làm chè nhằm quản lý chất lượng phân, ngoài ra công ty hỗ trợ tiền để khuyến khích các hộ làm chè mua phân xanh, phân hữu cơ đã được ủ hoai mục bón cho chè...

Phòng trừ sâu bệnh: Là khâu vô cùng quan trọng, ảnh hưởng trực tiếp đến chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, vì vậy cán bộ nông nghiệp của công ty phải hàng ngày thường xuyên có mặt trên đồng chè để kiểm tra tình hình sâu bệnh, chỉ đạo các hộ làm chè vệ sinh sạch sẽ đồng ruộng, áp dụng chương trình IPM vào vườn chè, không sử dụng thuốc BVTV hóa học, chỉ sử dụng thuốc BVTV sinh học, tổ chức Đội phun thuốc tập trung do công ty trực tiếp quản lý chỉ đạo, trả lương để tiến hành phun thuốc BVTV khi cần, người làm chè tuyệt đối không được sử dụng và tự ý phun thuốc trên đồng chè;

Thu hái: Việc thu hái chỉ được thực hiện khi đã đủ thời gian cách ly theo quy định;

Để quản lý được tất cả các khâu trong sản xuất nông nghiệp từ trồng, chăm sóc, bón phân, phun thuốc đến khi thu hái tạo ra được búp chè đảm bảo điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm, công ty đã và đang áp dụng hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn VietGAP cho toàn bộ diện tích chè đang quản lý;

Ngoài ra để nâng cao chất lượng sản phẩm chè búp tươi, Công ty còn thực hiện hiện đại hóa giao thông, thủy lợi, công ty đã nhựa hóa toàn bộ trên 50 km các tuyến đường liên lô, liên đội phục vụ vận chuyển chè búp tươi, xây 350 bể chứa nước và hệ thống đường ống cấp nước trên đồi chè đảm bảo cung cấp nước cho công tác tưới, bảo vệ thực vật, áp dụng các chế độ canh tác hiện đại của Nhật bản, Đài Loan vào trong nông nghiệp như thực hiện đốn máy, hái bằng máy, che phủ lưới đen 7 ngày trước khi thu hái, áp dụng công nghệ các chất dẫn dụ côn trùng trong bảo vệ thực vật của Nhật Bản, trồng cây bóng mát trên đồng chè...

Trong sản xuất công nghiệp:

Để truy xuất nguồn gốc, giúp cho công tác quản lý chất lượng sản phẩm sau chế biến, chè búp tươi từ các đơn vị nông nghiệp khi về nhà máy đều được để bảo quản riêng trên các máng bảo quản đã quy định, chè đơn vị nào chế biến riêng của đơn vị đó, sản phẩm sau chế biến nếu có khuyết tật sẽ bị tiêu hủy ngay tại đơn vị cung cấp nguyên liệu;

Hàng năm công ty đầu tư hàng chục tỷ đồng để xây dựng, nâng cấp nhà xưởng chế biến, đầu tư bổ sung máy móc thiết bị hiện đại trong dây chuyền, liên tục cải tiến quy trình chế biến, tổ chức đào tạo nâng cao tay nghề cho công nhân, tổ chức các lớp tập huấn kiến thức về an toàn lao động, vệ sinh lao động

Để quản lý được tất cả các khâu trong công nghiệp chế biến, Công ty đang áp dụng hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn ISO 9001-2008, hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn HACCP...

Nhằm bảo hộ quyền lợi chính đáng cho người trồng chè và người tiêu dùng sản phẩm chè, tạo giá trị gia tăng cho sản phẩm tham gia thị trường trong nước cũng như vươn ra thị trường thế giới. Được sự giúp đỡ của Cục sở hữu trí tuệ, bộ khoa học và công nghệ, sự quan tâm chỉ đạo của Tỉnh ủy, UBND tỉnh; của Sở khoa học và công nghệ Tỉnh Sơn La. Ngày 16.04.2001 Công ty chè Mộc Châu đã nộp đơn đăng ký tên gọi xuất sứ hàng hóa cho sản phẩm chè Shan Tuyết Mộc Châu. Ngày 01 tháng 06 năm 2001 Cục Sở hữu Công nghiệp - Bộ

khoa học công nghệ (Nay là Cục sở hữu trí tuệ) đã ra quyết định số 02/QĐ-ĐK về việc Quyết định đăng bạ tên gọi xuất xứ hàng hóa cho sản phẩm chè Shan Tuyết Mộc Châu, khu vực địa lý thuộc địa bàn Thị trấn Nông trường Mộc Châu với diện tích trên 600 ha, sản phẩm mang tên gọi xuất xứ “Mộc Châu” bao gồm chè đen và chè xanh chế biến theo quy trình Pao chung;

Do chè Shan tuyết Mộc Châu còn bao gồm cả sản phẩm chè xanh chế biến theo quy trình Sao suốt và khu vực địa lý “Mộc Châu” cho sản phẩm chè Shan tuyết trên thực tế là rộng hơn khu vực địa lý theo Quyết định số 02/QĐ-ĐK, nên Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Sơn La, được sự ủy quyền của Ủy ban nhân dân tỉnh Sơn La, đã nộp đơn yêu cầu sửa đổi phạm vi bảo hộ chỉ dẫn địa lý “Mộc Châu” (về sản phẩm chè và khu vực địa lý). Ngày 09 tháng 08 năm 2010, Cục trưởng Cục Sở hữu trí tuệ đã ra Quyết định số 1519/QĐ-SHTT về việc cấp giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý số 00002 cho chỉ dẫn địa lý Mộc Châu với sản phẩm Chè Shan Tuyết và được Bộ Khoa học và Công nghệ đăng bạ xuất xứ, ghi nhận tên gọi xuất xứ chè Shan Tuyết Mộc Châu là tài sản quốc gia, được Nhà nước bảo hộ vô thời hạn trên toàn lãnh thổ nước CNXHCNVN. Theo đó, các tổ chức, cá nhân trồng và sản xuất chè mang thương hiệu chè Shan tuyết Mộc Châu phải nằm trong vùng địa danh đã được Cục Sở hữu trí tuệ cấp đăng bạ, gồm 17 xã, thị trấn : Xã Vân Hồ, Xã Suối Bàng, Xã Quy Hương, Xã Lóng Sập, Xã Chiềng Sơn, Xã Chiềng Khừa, Xã Mường Sang, Xã Tân Lập, Xã Tô Múa, Xã Chiềng Yên, Xã Đông Sang, Xã Chiềng Khừa, Xã Phiêng Luông, Xã Chiềng Hắc, Xã Lóng Luông, Thị trấn Mộc Châu, Thị trấn Nông trường Mộc Châu thuộc huyện Mộc Châu, tỉnh Sơn La; sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý Mộc Châu bao gồm chè đen, chè xanh chế biến theo quy trình Pouchung, và chè xanh chế biến theo quy trình sao suốt với chất lượng đặc thù, quy mô diện tích trên 1.000 ha. Hiện nay Chè Shan tuyết Mộc Châu đang được Cục sở hữu trí tuệ phối hợp với tổ chức Lương thực và Nông nghiệp của Liên Hiệp quốc (FAO) xúc tiến đăng ký chỉ dẫn địa lý sang Thái Lan, và một số nước khác trên thế giới;

Ngay sau khi được cấp Chứng nhận đăng bạ về công nhận và bảo hộ CDĐL Chè Shan tuyết Mộc Châu, UBND tỉnh Sơn La đã xây dựng và ban hành hệ thống các văn bản, tài liệu, các quy chế liên quan đến quản lý, sử dụng sản phẩm chỉ dẫn địa lý, ban hành các quy trình kỹ thuật từ khâu lựa chọn giống, chăm sóc, thu hái chè; quy trình chế biến, đóng gói, bảo quản đến khâu tiêu thụ sản phẩm...đồng thời thành lập Hội sản xuất chế biến chè Mộc Châu để quản lý và phát triển chỉ dẫn địa lý “Mộc Châu” cho sản phẩm chè Shan Tuyết. Hội sản

xuất chế biến chè Mộc Châu có vai trò quan trọng trong công tác tuyên truyền, giáo dục quan điểm, đường lối của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước; phổ biến, ứng dụng các thành tựu khoa học kỹ thuật nhằm tăng năng suất, chất lượng và hiệu quả kinh tế đối với cây chè Shan tuyết;

Kính thưa toàn thể Hội nghị!

Nhân đây xin được thay mặt cho toàn thể CBCNVC công ty chè Mộc Châu nói riêng, người làm chè Mộc Châu nói chung, xin được gửi lời cảm ơn sâu sắc tới Cục sở hữu trí tuệ, UBND Tỉnh Sơn La, Sở khoa học và công nghệ Tỉnh Sơn La cùng các cấp các ngành từ Trung ương đến địa phương đã giúp đỡ chúng tôi có được sản phẩm chỉ dẫn địa lý. Việc xây dựng thành công chỉ dẫn địa lý “Mộc Châu” cho sản phẩm chè Shan Tuyết của huyện Mộc Châu mang ý nghĩa hết sức quan trọng đối với sự phát triển của cây chè Shan tuyết của huyện Mộc Châu, tỉnh Sơn La. Văn bằng bảo hộ chỉ dẫn địa lý giúp bảo hộ nguồn gốc xuất xứ “Mộc Châu” cho sản phẩm chè, với chất lượng đặc trưng, giúp cho người tiêu dùng không thể nhầm lẫn về chất lượng và xuất xứ của sản phẩm chè Mộc Châu với chè của các địa phương khác; giúp cho khách hàng trong và ngoài nước ngày càng biết đến và tin dùng, tạo điều kiện cho chè của Mộc Châu ngày càng phát triển, mở rộng thị phần tiêu thụ ra các nước trên toàn thế giới;

Là một hội viên chính thức thuộc Hội sản xuất chế biến chè Mộc Châu, có vùng nguyên liệu 600 ha chè Shan tuyết nằm trong bản đồ chỉ dẫn địa lý thuộc Thị trấn nông trường Mộc Châu, Công ty chè Mộc Châu chúng tôi luôn xác định được vị trí và tầm quan trọng trong công tác quản lý, bảo vệ và phát triển thương hiệu sản phẩm chỉ dẫn địa lý. Điều đó được thể hiện qua việc chúng tôi luôn tuân thủ nghiêm các quy định, quy chế quản lý, sử dụng chỉ dẫn địa lý của UBND Tỉnh Sơn La, của Hội SX chế biến chè Mộc Châu, ngoài ra trong sản xuất công ty còn không ngừng cải tiến các quy trình từ khâu chọn giống, trồng, chăm sóc, thu hái, chế biến đến khâu tiêu thụ để tạo ra sản phẩm có nguồn gốc xuất xứ, có chất lượng cao, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm cung cấp đến người tiêu dùng;

Cuối cùng với Chúng nhận đắng bạ công nhận và bảo hộ CDDL Chè Shan tuyết Mộc Châu cùng với bàn tay, khối óc, sự cần cù chịu khó của những người làm chè Mộc Châu. Tôi tin tưởng rằng trong tương lai không xa, Mộc Châu sẽ trở thành vùng chè tập trung rộng lớn, chất lượng cao và có tính đặc trưng nhất của Việt Nam;

Trên đây là bài tham luận của tôi về chỉ dẫn địa lý Mộc Châu cho sản phẩm chè Shan Tuyết. Cuối cùng xin được cảm ơn các đồng chí lãnh đạo, các quý vị đại biểu khách quý cùng toàn thể Hội nghị đã dành thời gian lắng nghe bài tham luận, Một lần nữa xin được kính chúc tất cả các quý vị đại biểu khách quý luôn mạnh khỏe, chúc Hội nghị của chúng ta thành công tốt đẹp;

Xin trân trọng cảm ơn!