

SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TỈNH LÂM ĐỒNG  
TRUNG TÂM ỨNG DỤNG KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

*Bản tin*

# KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ NÔNG NGHIỆP NÔNG THÔN

**Số 05.2020**



## Đạ Tẻh: Vùng trồng dâu chất lượng cao đạt 25 tấn/ha/năm

Theo thống kê từ phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn huyện Đạ Tẻh, đến cuối năm 2019, diện tích trồng dâu trên địa bàn toàn huyện đạt 1.527 ha, tăng 874 ha so với năm 2016; năm 2020, ước đạt 1.700 ha.

Hiện có 8/11 xã, thị trấn đã xây dựng vùng sản xuất tập trung dâu tằm với diện tích từ 110-250 ha; trong đó, 98% diện tích sử dụng các giống có năng suất cao, chất lượng tốt (chủ yếu là giống S7-CB, VA 201, TBL 03).

Để đảm bảo thích ứng với biến đổi khí hậu và thuận lợi trong việc chăm sóc, thâm canh, nhiều vườn dâu đã lắp đặt hệ thống tưới phun mưa, năng suất đạt 25 tấn/ha, tăng 2 tấn/ha so với năm 2016.

Đến nay, trên địa bàn huyện Đạ Tẻh có 9 hợp tác xã, 23 tổ hợp tác dâu tằm (tăng 9 hợp tác



xã và 3 tổ hợp tác so với năm 2016); 3.054 hộ trồng dâu, nuôi tằm với sản lượng kén tằm đạt 1.800 tấn; giá trị sản phẩm thu hoạch trên một đơn vị diện tích đạt 190 triệu đồng/ha/năm.

*Mỹ Linh*

## Đức Trọng: Thử nghiệm trồng giống bí Nhật mini

Nắm bắt được nhu cầu và thị hiếu của người tiêu dùng, Hợp tác xã Sản xuất Thương mại Dịch vụ Nông nghiệp Thịnh Phát (thôn Hiệp Thuận, xã Ninh Gia, huyện Đức Trọng, tỉnh Lâm Đồng) đã tiến hành trồng thử nghiệm giống bí Nhật mini.

Đây là loại cây dễ trồng, quả có kích thước chỉ cỡ vừa lòng bàn tay; khi thu hoạch, vỏ quả có màu vàng; trọng lượng trung bình đạt từ 250-300 g/quả.

Hạt giống sau khi nhập từ Nhật về được ươm trong 14-16 ngày, sau đó trồng trên chậu giá thể với mật độ 1.000 cây/sào. Sau 40-45 ngày trồng, bắt đầu cho thu hoạch; thời gian thu hoạch kéo dài khoảng 2 tháng, năng suất đạt 3 tấn/sào, với giá bán sỉ 40.000 đồng/kg, lợi nhuận thu được khoảng 70-80 triệu đồng/sào sau khi đã trừ các khoản chi phí đầu tư.

Đây là giống bí rất thích hợp với vùng khí hậu tại huyện Đức Trọng. Hy vọng trong thời gian tới,



sau khi thử nghiệm và hoàn thiện quy trình kỹ thuật chăm sóc thích hợp cho giống bí Nhật mini, HTX Thịnh Phát sẽ cung cấp loại quả “nhỏ xinh” trông cực kỳ vui mắt và ăn có vị bùi, thơm, dẻo đến tay người tiêu dùng.

*Minh Châu*

## Tình hình gây hại của bệnh virus khảm lá sắn tại huyện Đạ Tẻh



Tỉnh Lâm Đồng hiện có 524,3 ha sắn, trồng tập trung chủ yếu tại các huyện Đam Rông, Đạ Tẻh, Cát Tiên. Cơ cấu sản xuất với các giống KM114, KM 94, KM 60, HL-S11, năng suất bình quân 19,7 tấn/ha, sản lượng đạt 10.340 tấn/năm.

Từ tháng 10/2018, trên địa bàn các xã Đạ Lây, Hương Lâm (huyện Đạ Tẻh) phát hiện có 99,5/157 ha sắn trong giai đoạn 75-90 ngày sau trồng bị nhiễm bệnh khảm lá virus với tỷ lệ bệnh 1-3%; mật độ bọ phấn trung bình 0,15 con/m<sup>2</sup>. Năm 2019, bệnh virus khảm lá sắn tiếp tục lây lan và gây hại 87/124 ha sắn tại Đạ Tẻh (chiếm 70,1%), tỷ lệ hại phổ biến từ 50-80%, tập trung trên các giống HL-S11, KM114. Nguyên nhân bệnh virus khảm lá sắn lây lan và gây hại mạnh trong thời gian qua chủ yếu do nông dân trồng sắn có tập quán sử dụng hom giống từ cây trồng vụ trước để canh tác vụ sau.

Hiện nay, bệnh khảm lá sắn đã xuất hiện và gây hại phổ biến tại nhiều tỉnh như Tây Ninh, Đồng Nai, Bình Dương, Bà Rịa - Vũng Tàu, Đắk Lắk, Bình Phước. Bệnh gây hại trên hầu hết các giống sắn

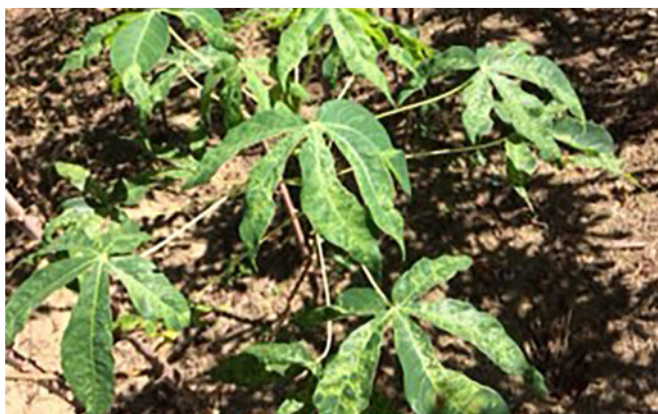
nhưng hại nặng nhất trên giống sắn HL-S11. Bệnh lây lan qua 2 con đường là hom giống lấy từ cây bệnh và bọ phấn trắng chích hút từ cây bệnh lan truyền bệnh sang cây khỏe.

Để chủ động phòng, chống và giảm thiệt hại do bệnh virus khảm lá sắn gây ra, trong thời gian tới, Chi cục Trồng trọt và BVTV tỉnh Lâm Đồng lưu ý bà con nông dân trồng sắn cần thực hiện tốt các biện pháp kỹ thuật sau:

- Không mua giống sắn từ các tỉnh đã được thông báo nhiễm virus khảm lá sắn như Tây Ninh, Bình Dương, Bà Rịa - Vũng Tàu, Đồng Nai, Đắk Lắk, Bình Phước.

- Tuyệt đối không mua hom giống hoặc lấy giống ở những vùng nhiễm bệnh vụ trước hoặc mua giống không rõ nguồn gốc để trồng nhằm hạn chế sự lây lan nguồn bệnh; không tăng diện tích trồng mới khi không đủ nguồn hom giống sạch bệnh.

- Không trồng các giống nhiễm bệnh nặng. Giống HL-S11 nhiễm bệnh nặng, chưa được công nhận, mật độ bọ phấn trắng trên ruộng giống HL-S11 cao



hơn nhiều so các giống khác. Lựa chọn một số giống ít nhiễm bệnh như KM 419, KM140 để canh tác.

- Khi phát hiện cây sắn nhiễm bệnh trên đồng ruộng, cần nhổ bỏ, tiêu hủy sớm và triệt để kết hợp phòng trừ bọ phấn để hạn chế lây lan sang các khu vực lân cận.

+ Tiêu hủy một phần: áp dụng với các ruộng sắn tỷ lệ bệnh < 70% số cây bị nhiễm bệnh, tiến hành nhổ cây bị bệnh (gồm cả củ), thu gom và đốt.

+ Tiêu hủy toàn bộ ruộng: áp dụng với các ruộng sắn tỷ lệ bệnh > 70% số cây bị nhiễm bệnh, nhổ bỏ toàn bộ ruộng, thu gom và đốt. Các ruộng sắn có khả năng thu hoạch, nhổ toàn bộ cây sắn, tận thu củ; đem tiêu hủy thân, lá.

- Không trồng sắn hoặc cây ký chủ của bọ phấn (cây bông, thuốc lá, cà chua, cà pháo, cà bát, bầu

bí, khoai tây, ớt,...) ở những vùng đã bị bệnh virus khảm lá sắn ít nhất một vụ.

- Phòng trừ bọ phấn môi giới truyền bệnh: sử dụng bẫy dính vàng treo trên đồng ruộng để diệt trừ bọ phấn trưởng thành. Những vùng có nguy cơ bùng phát bệnh, cần phun trừ bọ phấn trắng bằng các hoạt chất như *Nitenpyram* + *Pymetrozine* (Osago 80 WG) hoặc *Dinotefuran*; *Spitoneram*, *Pymetrozine*...; phải phun thuốc trừ bọ phấn trên ruộng sắn nhiễm bệnh và những ruộng xung quanh để ngăn chặn bọ phấn di chuyển sang nơi khác truyền bệnh.

Ngoài ra, đối với các diện tích nhiễm bệnh nặng phải tiêu hủy cũng cần phun thuốc trừ bọ phấn trước khi tiêu hủy cây sắn từ 2-3 ngày để đảm bảo an toàn. Chú ý, phun khi bọ phấn đang ở giai đoạn ấu trùng sẽ mang lại hiệu quả cao hơn.

Thanh Thủy

## Cà phê sạch Trạm Hành từ tâm của chàng trai trẻ



Với tư duy của một người trẻ, Hồ Lâm (sinh năm 1994) đã từng bước định vị dòng cà phê Moka, đặc sản vùng núi Min (xã Trạm Hành, thành phố Đà Lạt). Từ đó, anh đã góp phần xây dựng nên thương hiệu “Làng cà phê Trạm Hành” nổi danh của vùng đất Lâm Đồng.

Sinh ra và lớn lên tại xã Trạm Hành, Hồ Lâm luôn giữ trong mình niềm tự hào khi nơi anh sinh ra là một trong những vùng cà phê ngon nhất thế giới. Từ nhỏ, Lâm đã gắn bó với cây cà phê. Sáng đi học, chiều về nhà phụ cha mẹ tưới nước, chăm sóc cà phê nên anh đặc biệt yêu thích và nhạy cảm với hương cà phê. Sau khi tốt nghiệp cấp 3, anh thi đậu đại học chuyên ngành kế toán ở thành phố Hồ Chí Minh. Sau khi tốt nghiệp đại học, Lâm đã thử sức với nhiều nghề ở Sài Gòn. Nhưng rồi, Lâm quyết định về quê hương Trạm Hành lập nghiệp từ cây cà phê. “Ý tưởng tạo dựng một thương hiệu cà phê Trạm Hành được hình thành từ khi tôi quyết định rời Sài Gòn về quê. Thuận lợi là khi mới bắt tay

vào làm, mình được sự hỗ trợ và ủng hộ của gia đình, cùng với việc tham gia Tổ hợp tác thanh niên làm kinh tế xã Trạm Hành giúp mình sáng tỏ con đường đã lựa chọn” - Hồ Lâm chia sẻ.

Thời gian đầu, Lâm cùng gia đình làm cà phê rang xay thành phẩm bỏ hàng chợ. Chàng trai trẻ bắt đầu tìm hiểu và biết rằng, cà phê Cầu Đất có nhiều loại, trong đó có dòng cà phê Moka nổi tiếng được người sành cà phê ưa chuộng. Thế là Lâm đã quyết tâm gây dựng nên thương hiệu “Làng cà phê Trạm Hành” bằng chính các loại cà phê đặc trưng ở mảnh đất nơi anh “chôn nhau cắt rốn” và hướng mọi người đi theo dòng cà phê sạch chất lượng cao.

Lâm cho biết: “Sở dĩ sản phẩm cà phê của mình mang tên “Làng cà phê Trạm Hành” bởi khi xưa Trạm Hành là một làng thuộc xã Xuân Trường và nơi đây sở hữu một trong những vùng cà phê ngon nhất thế giới. Địa danh ấy là Núi Min - Cầu Đất. Đỉnh núi cao ấy có khí hậu và thổ nhưỡng rất phù hợp với các loại cây cà phê. Sự



*tin tụy của Làng cà phê Tràm Hành có được là do sản phẩm được làm từ 100% cà phê nguyên chất. Cà phê được thu hái, chọn lọc kỹ càng từ những quả cà phê chín mọng, trồng ở độ cao trên 1.600 m so với mực nước biển, theo quy trình canh tác sản xuất theo công nghệ sạch tự nhiên”.*

Khi bắt tay làm cà phê chất lượng cao, Lâm đã xác định ngay phải làm cà phê sạch từ chính cái “tâm” của người nông dân. Đó chính là việc lựa chọn những hạt cà phê nguyên liệu đạt chuẩn cộng với quá trình rang xay, pha chế theo công thức riêng. Từ đó, tạo ra loại cà phê đặc biệt thơm ngon, phù hợp với từng khẩu vị của người “sành điệu” biết thưởng thức cà phê. Tuy nhiên, để gây dựng một thương hiệu cà phê mới ngay vùng đất Nam Tây Nguyên vốn đã có nhiều thương hiệu cà phê lâu đời cũng là thách thức lớn đối với Lâm. Không chỉ dừng lại ở việc thu hái, sàng lọc, phơi khô hạt, Lâm tìm hiểu, chủ động tham gia các lớp tập huấn, theo học về rang xay, pha chế. Vượt qua rất nhiều khó khăn ban đầu và hiện tại vẫn còn nhiều thử thách để biến giấc mơ thành hiện thực. Lâm chia sẻ rằng: *“Xây dựng chuỗi cà phê là một con đường dài, do đó, mình phải chuẩn bị kỹ. Hiện, cà phê Moka là dòng cà phê đặc sản mà Làng cà phê Tràm Hành đang hướng đến giới sành điệu. Với hương vị thơm, ngon và nguyên chất, Moka sẽ là sản phẩm lựa chọn hoàn hảo cho những ai yêu thích sản phẩm cà phê đặc trưng của vùng đất này”.*

Trải qua một hành trình dài, hiện tại Hồ Lâm vẫn đang cố gắng từng ngày. Ngoài lựa chọn cà phê Arabica để làm nguyên liệu, Lâm còn tìm và mua lại những hạt cà phê Bourbon vàng, Typica để cho ra những sản phẩm cà phê đặc sản đạt chất lượng nhất. Bên cạnh đó, còn chủ động liên kết với nông dân tại xã nhà để hướng nông dân trong vùng sản xuất theo quy trình cà phê chất lượng cao. Từ đó, nâng dần chất lượng cà phê nguyên liệu của địa phương. Hiện tại, thị trường tiêu thụ của Lâm chủ yếu ở thành phố Hồ Chí Minh và Đà Nẵng. Hướng đi của Lâm là thị trường nội địa với mong muốn trở thành nhà chế biến cà phê chất lượng cao phục vụ tất cả mọi người.

Chị Nguyễn Thị Huyền - Bí thư Đoàn xã Tràm Hành cho biết: Dù mới khởi nghiệp, quy mô còn nhỏ nhưng Làng cà phê Tràm Hành của Lâm đã và đang định vị được thương hiệu là một trong những loại cà phê ngon của xã Tràm Hành cũng như vươn xa hơn ở thị trường Việt Nam. Khi tham gia vào Tổ hợp tác thanh niên làm kinh tế, Lâm được Đoàn xã tư vấn, hỗ trợ khâu trưng bày, triển lãm sản phẩm tại các hội chợ thương mại và các kênh bán hàng chuyên nghiệp. Lâm là một thanh niên rất năng động, ham học hỏi, hỗ trợ các thành viên khác để cùng có hướng đi vững chắc trên con đường khởi nghiệp từ chính mảnh đất quê hương. Đoàn xã sẽ có những biện pháp hữu ích để hỗ trợ Lâm và người nông dân đưa dòng sản phẩm cà phê Moka vào OCOP của địa phương.

*Hoàng Yên*

## Mô hình nông trại hữu cơ đặc trưng của vùng cao nguyên Langbiang



Với mục tiêu tạo ra các sản phẩm sạch cho thị trường và mang lại lợi ích sức khỏe cho người tiêu dùng từ chuỗi giá trị nông nghiệp bền vững và khép kín, Hợp tác xã Dịch vụ Nông nghiệp Tổng hợp Minh Thọ Organic (tổ Đảng Gia Rít B, thị trấn Lạc Dương, huyện Lạc Dương, tỉnh Lâm Đồng) đã tiên phong xây dựng mô hình nông trại hữu cơ theo tiêu chuẩn JAS - Tiêu chuẩn nông nghiệp hữu cơ Nhật Bản, với trọng tâm là trái phúc bồn tử (đặc biệt là phúc bồn tử đen) và các sản phẩm chế biến từ phúc bồn tử như nước cốt, rượu vang, trà, mứt, socola...; rau sạch.

Vì yêu thiên nhiên nên vợ chồng doanh nhân Nguyễn Văn Hà và Tôn Nữ Thanh Mỹ (sống tại thành phố Đà Lạt) đã vào thị trấn Lạc Dương mua 5 ha đất để nghỉ dưỡng. Nơi đây, khí hậu trong lành, mát mẻ như ở Đà Lạt, đất đai trù phú nên vợ chồng ông quyết định chuyển hướng sang phát triển sản xuất nông nghiệp.

Lúc đầu, tận mắt chứng kiến các nhà vườn xung quanh trồng rau trong nhà kính, nhà lưới nhưng vẫn lạm dụng hóa chất, phân bón hóa học nên ông Hà bàn cùng vợ, với 5 ha đất hiện có của gia đình, phải làm thế nào để tạo ra thực

phẩm sạch, tốt cho sức khỏe của cộng đồng. Từ đó, ông đã liên kết với 11 hộ gia đình khác thành lập Hợp tác xã Dịch vụ Nông nghiệp Tổng hợp Minh Thọ Organic (HTX), sản xuất theo tiêu chuẩn VietGAP các loại rau như xà lách lolo, romain xanh, cải xoăn, cải cầu vồng... Tuy nhiên, nhận thấy việc sản xuất này vẫn chưa tạo ra sản phẩm an toàn 100%, chưa thực sự thân thiện với môi trường nên ông Hà quyết định bắt tay chuyển sang sản xuất theo phương pháp hữu cơ, xây dựng nông trại hữu cơ đầu tiên trong HTX bằng giống phúc bồn tử. Cùng thời điểm này, gia đình ông được một người bạn ở châu Âu tặng giống cây phúc bồn tử đen để trồng thử nghiệm trên 2 sào. Đây là giống cây khá quý, hiếm trên thị trường Việt Nam và có nhiều lợi ích cho sức khỏe.

Sau một thời gian trồng thử nghiệm theo tiêu chuẩn hữu cơ, ông Hà nhận thấy, giống phúc bồn tử đen thích nghi với điều kiện khí hậu, thổ nhưỡng của địa phương, cho năng suất, hiệu quả kinh tế cao, đặc biệt là trái to, mọng nước, chất lượng thơm ngon. Phúc bồn tử đen là loại cây thuốc quý nên đòi hỏi môi trường canh tác



phải hoàn toàn sạch và tự nhiên mới có thể phát triển và cho hàm lượng dược liệu trong trái cao. Không giống như phúc bồn tử đỏ dễ trồng, dễ gây giống, giống phúc bồn tử đen nếu tự lai tạo đưa vào trồng vẫn sinh trưởng tốt nhưng không ra trái, nếu có trái cũng rất ít. Do vậy, để có nguồn giống chuẩn, gia đình ông phải thuê chuyên gia nước ngoài nghiên cứu nhân giống theo quy trình đặc biệt để mở rộng diện tích trồng phúc bồn tử lên 2,5 ha vào năm 2017, trong đó có 2,2 ha phúc bồn tử đen và 3 sào phúc bồn tử đỏ. Canh tác theo công nghệ hữu cơ không quá khó nhưng phải đảm bảo quy trình chăm sóc khắt khe và đạt quy chuẩn, không sử dụng bất kỳ loại hóa chất, thuốc kích thích sinh trưởng cũng như phân hóa học trong quá trình sản xuất. Đất vườn phải được xử lý sạch; nước tưới cho cây cũng đảm bảo không nhiễm hóa chất.

Để có được Giấy chứng nhận sản phẩm đạt tiêu chuẩn nông nghiệp hữu cơ JAS của Bộ Nông nghiệp Nhật Bản, nông trại phải vượt qua gần 1.000 tiêu chí đánh giá về môi trường, quy trình chăm sóc, đóng gói, sơ chế hàng sản xuất; về an sinh, đời sống công nhân; về đất, nước, phân bón, giống theo quy chuẩn sạch hữu cơ; tất cả lá cây trong nông trại phải vượt qua 256 chỉ tiêu “test” không hóa chất, không độc chất, không vi sinh vật yếm khí tác động đến cây trồng. Trong đó, sản phẩm được canh tác và sản xuất theo môi trường tự nhiên kết hợp với bảo vệ cuộc sống cộng đồng, nghĩa là sạch từ con người đến sản phẩm. Các chuyên gia người Nhật đến kiểm tra, lấy mẫu lá cây trồng và cỏ xung quanh vườn làm mẫu để test chỉ tiêu theo

chuẩn Organic của Nhật. Chỉ cần 1 mẫu “dính” hóa chất độc hại thì kết quả sẽ không đạt, không được cấp chứng nhận.

Trải qua gần 1 năm kiểm tra, lấy mẫu đánh giá, nông trại của gia đình ông đã được cấp Giấy chứng nhận sản xuất hữu cơ JAS vào năm 2018. Tuy nhiên, chứng nhận được cấp cho cá nhân chứ không cho tập thể là HTX nên Công ty TNHH Dâu rừng Langbian.F được thành lập để có chứng nhận và hoạt động, Công ty là thành viên của HTX. Các thành viên trong HTX không ai ngờ ông Hà đã làm được, tạo ra được sản phẩm hữu cơ được cấp chứng nhận. Bởi theo họ, làm hữu cơ chỉ đạt 70% nhưng bằng tâm huyết, trách nhiệm với sản phẩm mình làm ra nên nông trại của ông đạt 100% sản phẩm được chứng nhận hữu cơ.

Được bà Tôn Nữ Thanh Mỹ dẫn đi tham quan quanh vườn, chúng tôi mới cảm nhận rõ phương pháp canh tác hữu cơ của nông trại. Bước chân vào trong nhà kính mà cảm thấy như bước vào khu vườn tự nhiên, không khí trong lành và rất dễ chịu, không hề có cảm giác ngột ngạt bởi mùi thuốc sâu và phân bón hóa học. Nhà kính được làm thông thoáng, có phòng cách ly, che chắn lưới giữa các khu, giàn lưới nilon xen kẽ tạo môi trường thông thoáng. Quanh lối đi xuống vườn, được gia đình trồng cây xanh tạo bóng mát, trong vườn được trồng xen các loại hoa cỏ và cây lá thơm (cây chanh, sả) để dẫn dụ thiên địch. Ở đây, những cây phúc bồn tử xanh tốt, cứng cáp và cho quả trĩu cành. Giống phúc bồn tử sau 18 tháng trồng là bắt đầu cho thu hoạch quanh năm. Khoảng thời gian từ khi ra hoa đến





khi thu trái là 1,5 tháng. Nhờ áp dụng quy trình sản xuất hữu cơ nên vườn phúc bồn tử cho năng suất cao.

*“Thu hoạch ngày cách ngày, trung bình mỗi ngày công nhân thu hái 300-400 kg trái phúc bồn tử, sản lượng mỗi tháng đạt khoảng 4-5 tấn. Hiện Công ty bán trái tươi phúc bồn tử đen ngoài thị trường là 700.000 đồng/kg, phúc bồn tử đỏ 350.000 đồng/kg” - bà Mỹ chia sẻ.*

Ngoài cung cấp sản phẩm quả tươi, ông Hà còn nghiên cứu, chế biến quả phúc bồn tử thành nước cốt, mứt, trà, socola và đặc biệt sản phẩm rượu vang phúc bồn tử được UBND tỉnh Lâm Đồng chứng nhận sản phẩm OCOP đạt hạng 3 sao. Theo đó, để sản xuất rượu vang thì phải trải qua quá trình ủ men 1 năm mới tạo ra thành phẩm, còn sản phẩm nước cốt thì khoảng 3 tháng, mỗi lít rượu vang hiện nay được Công ty bán với giá từ 0,8-1,2 triệu đồng. Hiện các sản phẩm của Langbian.F được tiêu thụ chủ yếu tại các tỉnh, thành phố lớn như Hà Nội, thành phố Hồ Chí Minh, Cần Thơ, Đà Nẵng...

Bên cạnh trồng phúc bồn tử, Langbian.F cũng canh tác gần 3 sào rau, củ, quả các loại

theo hướng hữu cơ và mỗi tháng cung ứng ra thị trường trên 1 tấn sản phẩm. Hiện, nông trại của gia đình ông đang tạo công ăn việc làm cho 10 lao động (chủ yếu là người dân tộc thiểu số) với mức lương từ 6,5-8 triệu đồng/tháng. Vì canh tác theo hướng hữu cơ nên những công nhân làm việc tại đây không phải đeo khẩu trang như các nhà vườn khác, sức khỏe không bị ảnh hưởng.

Với việc tiên phong trong sản xuất nông nghiệp hữu cơ, mang lại sản phẩm sạch, an toàn cho cả người sản xuất và tiêu dùng, thân thiện với môi trường, sản phẩm đạt tiêu chuẩn nông nghiệp hữu cơ JAS của Bộ Nông nghiệp Nhật Bản, đã mở ra nhiều cơ hội phát triển thị trường trong nước và quốc tế cho Công ty.

Trong thời gian tới, Langbian.F sẽ tiếp tục liên kết với các thành viên trong HTX và người dân địa phương để chuyển giao kỹ thuật trồng phúc bồn tử hữu cơ bằng giống độc quyền của Công ty nhằm đáp ứng nguồn nguyên liệu để chế biến rượu vang và các sản phẩm khác từ phúc bồn tử. Từ đó, nâng cao giá trị sản phẩm, hình thành sản phẩm đặc trưng của vùng cao nguyên Langbiang.

*Văn Thọ*

## Hướng dẫn phân loại và đánh giá hợp tác xã



Ngày 19/02/2020, Bộ Kế hoạch và Đầu tư ban hành Thông tư số 01/2020/TT-BKHĐT về Hướng dẫn phân loại và đánh giá hợp tác xã (HTX).

Thông tư này hướng dẫn về phân loại và đánh giá HTX, liên hiệp HTX (gọi chung là HTX) hoạt động trong tất cả các ngành, lĩnh vực của nền kinh tế.

Áp dụng cho các HTX tổ chức và hoạt động theo Luật HTX năm 2012; các tổ chức, cá nhân có liên quan đến thành lập, tổ chức, hoạt động, chấm dứt hoạt động của HTX.

Riêng đối với Quỹ tín dụng nhân dân và Ngân hàng HTX, việc đánh giá thực hiện theo quy định của Ngân hàng Nhà nước Việt Nam.

Theo đó, Thông tư 01 đưa ra 4 lĩnh vực để phân loại HTX gồm: theo sản phẩm, dịch vụ cung ứng cho thành viên; quy mô thành viên; quy mô tổng nguồn vốn; theo ngành nghề.

Về đánh giá HTX, Thông tư 01 đánh giá dựa trên 15 tiêu chí, với tổng điểm tối đa là 100 điểm và được chia thành 3 nhóm gồm nhóm tiêu chí về tài chính (4 tiêu chí); nhóm tiêu chí về quản trị, điều hành và năng lực của HTX (5 tiêu chí); nhóm tiêu

chí về thành viên, lợi ích thành viên và cộng đồng (6 tiêu chí).

Hàng năm, Hội đồng quản trị HTX tổ chức tự đánh giá và cho điểm HTX theo các tiêu chí quy định tại Phụ lục 1 của Thông tư này. Ban Kiểm soát (hoặc kiểm soát viên) kiểm tra kết quả việc tự đánh giá theo mẫu hướng dẫn.

Chậm nhất vào ngày 15/12 hàng năm, HTX nộp bảng tự chấm điểm đến cơ quan đăng ký HTX. Sau đó, chậm nhất vào ngày 18/12 hàng năm, cơ quan đăng ký HTX cấp huyện tổng hợp, báo cáo kết quả phân loại, đánh giá HTX của năm trên địa bàn huyện gửi cơ quan đăng ký HTX cấp tỉnh.

Chậm nhất vào ngày 21/12 hàng năm, cơ quan đăng ký HTX cấp tỉnh tổng hợp, báo cáo kết quả phân loại, đánh giá HTX của năm trên địa bàn tỉnh gửi về Bộ Kế hoạch và Đầu tư.

Thông tư 01 có hiệu lực từ ngày 01/4/2020.

Căn cứ các quy định tại Thông tư này, HTX, tổ chức, cá nhân có liên quan tiến hành đánh giá và phân loại HTX phù hợp với nhu cầu của mình.

*Ban biên tập*