

PHÁT TRIỂN SẢN XUẤT VÀ THÚC ĐẨY TIÊU THỤ CHÈ TỈNH THÁI NGUYÊN

Đỗ Anh Tài, Đỗ Thị Bắc

Trường Đại học Kinh tế và Quản trị kinh doanh – ĐH Thái Nguyên

TÓM TẮT

Thái Nguyên là một tỉnh có tiềm năng phát triển sản xuất chè dưới góc độ khí hậu và chất đất. Vì vậy, sản xuất chè đã phát triển nhanh trong thời gian dài. Người dân có nhiều kinh nghiệm trong trồng, chế biến chè. Chè Thái Nguyên vốn nổi tiếng đối với thị trường trong nước cũng như được biết đến ở nhiều thị trường nước ngoài khác. Mặc dù chè đã được trồng ở đây từ lâu và rất nổi tiếng, nhưng diện tích trồng chè vẫn chưa được mở rộng tương ứng bởi nhiều lý do khác nhau trong đó xây dựng thương hiệu chè Thái Nguyên chưa được chú trọng. Vì thế cần phải có một hệ thống các giải pháp bao gồm cả kỹ thuật và thị trường nhằm thúc đẩy phát triển sản xuất chè ở Thái Nguyên.

ĐẶT VẤN ĐỀ

Thái Nguyên là tỉnh miền núi thuộc vùng trung du, miền núi phía Bắc, có tổng diện tích tự nhiên 353.265,53 ha, trong đó diện tích trồng chè là 17.195 ha. Tỉnh Thái Nguyên có lợi thế về đất đai và khí hậu để phát triển sản xuất chè, người dân có kinh nghiệm trồng, chế biến chè có hương vị đặc trưng, chè Thái Nguyên nổi tiếng ở thị trường trong nước và nhiều nơi trên thế giới. Đã xây dựng thành công nhãn hiệu chè Thái Nguyên và chỉ dẫn địa lý chè Tân Cương Thành phố Thái Nguyên. Tuy nhiên, trong thời gian qua phát triển sản xuất chè chưa tương xứng với tiềm năng, tiêu thụ chè còn có nhiều vấn đề phải nghiên cứu, xem xét và giải quyết. Cần thực hiện những giải pháp để phát triển sản xuất chè, thúc đẩy tiêu thụ chè, nâng cao giá trị và hiệu quả sản phẩm chè Thái Nguyên.

THỰC TRẠNG PHÁT TRIỂN SẢN XUẤT CHÈ VÀ TIÊU THỤ SẢN PHẨM CHÈ CỦA TỈNH THÁI NGUYÊN

Năm 2006 đã tổ chức trồng mới và trồng lại chè, trong đó diện tích trồng mới là 256 ha, trồng lại là 362 ha. Các giống chè trồng chủ

yếu là giống LDPI, TRI777, chè Shan và một số giống chè nhập nội như Kim Tuyên, Phúc Vân Tiên, Bát Tiên... được nhân giống bằng phương pháp giâm cành. Diện tích chè năm 2006 tỉnh Thái Nguyên có 16.641 ha, bình quân 2004 - 2006 tăng 2,5%, sản lượng đạt 129.913 tấn, tăng bình quân 25,5%.

Năm 2007 diện tích chè Thái Nguyên là 15.470 ha với năng suất 92,75 tạ/ha, sản lượng đạt 143.487 tấn. Năm 2007 đã xây dựng thành công nhãn hiệu chè Thái Nguyên và chỉ dẫn địa lý chè Tân Cương Thành phố Thái Nguyên. Tình hình chế biến chè ở tỉnh Thái Nguyên năm 2006 sản lượng chè chế biến đạt 26.000 tấn, trong đó chế biến công nghiệp 12.000 tấn, đạt gần 46,2% sản lượng chè nguyên liệu của toàn tỉnh. Phần lớn các nhà máy chế biến chè trong tỉnh đã ký hợp đồng thu mua chè nguyên liệu, người dân được tập huấn kỹ thuật, nâng cao nhận thức nên chăm sóc, hiện tượng thu hái sản phẩm chè không đúng kỹ thuật ngày càng giảm đi, chất lượng chè được nâng lên rõ rệt. Đến năm 2007 có 39 doanh nghiệp chế biến - Tiêu thụ chè, có trên 54.400 cơ sở chế biến chè quy mô hộ. So với năm 2002 tăng thêm 10 nhà máy, có 8 HTX chè và 5.284 cơ sở chế nhỏ được nâng cấp cải tạo. Sản lượng chè búp khô chế

* Đỗ Thị Bắc, Tel:
Email:

biển đạt 26.000 tấn, trong đó chế biến công nghiệp chiếm gần 40% sản lượng. Giá trị sản xuất bình quân 1 ha chè của toàn tỉnh là 25 triệu đồng/ha tính theo giá chè búp tươi, 36,5 triệu đồng/ha tính theo giá chè khô. Đối với vùng thâm canh tập trung, chè đặc sản, giá trị sản xuất đạt từ 50 - 60 triệu đồng/ha/năm, sản phẩm chế biến chủ yếu là chè xanh và chè đen BTP. Tổng giá trị sản lượng chè toàn tỉnh năm 2006 đạt khoảng 356.000 triệu đồng, chiếm 18,22% cơ cấu giá trị ngành trồng trọt [2]. Trang thiết bị và công nghệ chế biến đạt trình độ khá hiện đại tại các cơ sở chế biến lớn, nhưng trong các hộ gia đình, nhìn chung chế biến còn lạc hậu, thiết bị chưa đảm bảo tiêu chuẩn kỹ thuật nên chất lượng không đồng đều và chưa đạt vệ sinh công nghiệp. Chè tiêu thụ nội địa chủ yếu là chè xanh chế biến bằng phương pháp thủ công, giá bán cao hơn năm trước. Sản phẩm chè tiêu thụ trong nước đã có những loại chè

đặc biệt, cao cấp. Tuy nhiên, lượng chè cao cấp còn ít, chưa đáp ứng được nhu cầu của thị trường. Sản lượng chè xuất khẩu năm 2006 đạt 11.806 tấn, tăng 47% so với năm 2005, giá trị xuất khẩu đạt 12 triệu USD (giá trung bình 1.023,39 USD/tấn). Năm 2007 xuất khẩu trực tiếp được 6.718 tấn, doanh thu đạt 7.745.000 USD; xuất khẩu ủy thác 158 tấn, doanh thu đạt 245.000 USD [2]. Sản phẩm xuất khẩu chủ yếu là chè đen và có một số là chè xanh, thị trường xuất khẩu tập trung vào các nước Pakistan, Silanca, Đu Bai, Anh, Nga, Hàn Quốc, Nhật Bản, Hà Lan, Ấn Độ, Đài Loan, Trung Quốc, Nhật bản, Hàn Quốc, Trung Quốc, Nga. Năm 2007 tỉnh Thái Nguyên đã xuất khẩu giá trị được 7.990.000 USD, năm 2005 - 2007 tăng bình quân là 1,52%[2], các cơ sở sản xuất, kinh doanh xuất khẩu thị trường không ổn định, vì vậy cần phải có giải pháp để tăng cường xuất khẩu chè của tỉnh Thái Nguyên.

Bảng 1. Sản lượng chè của tỉnh Thái Nguyên năm 2004 - 2006

Đơn vị tính: Tấn

Chỉ tiêu	2004	2005	2006	So sánh (%)		
				2005/2004	2006/ 2005	BQ 2004 - 2006
Tổng số	83.391	93.746	129.913	112,42	138,58	125,5
1. T. phố Thái Nguyên	6.120	8.477	9.632	138,51	113,63	126,07
2. Thị xã Sông Công	2.450	2.840	3.678	115,92	129,51	122,71
3. Huyện Định Hoá	11.500	13.640	18.379	118,61	134,74	126,68
4. Huyện Võ Nhai	810	855	1.092	105,56	127,72	116,64
5. Huyện Phú Lương	18.530	19.760	30.823	106,64	155,99	131,31
6. Huyện Đồng Hỷ	12.267	14.763	19.554	120,35	132,45	126,4
7. Huyện Đại Từ	24.779	23.773	35.091	95,94	147,61	121,77
8. Huyện Phú Bình	135	138	565	102,22	409,42	255,82
9. Huyện Phổ Yên	6.800	9.500	11.099	139,71	116,83	128,27

Nguồn: Niên giám Thống kê tỉnh Thái Nguyên[1]

Bảng 2. Diện tích, năng suất, sản lượng chè năm 2007

Huyện, thành phố, thị xã	DT chè thu hoạch (ha)	Năng suất (tạ/ha)	Sản lượng (tấn)
Tổng số	15.470	92,75	143.487
1. Thành phố Thái Nguyên	940	115,38	10.846
2. Thị xã Sông Công	424	91,30	3.871
3. Huyện Định Hoá	1.829	88,41	16.170

4. Huyện Võ Nhai	415	62,70	2.602
5. Huyện Phú Lương	3.371	91,99	31.010
6. Huyện Đồng Hỷ	2.341	96,38	22.563
7. Huyện Đại Từ	4.743	91,13	43.223
8. Huyện Phú Bình	71	92,39	656
9. Huyện Phổ Yên	1.336	93,91	12.546

Nguồn: Phòng Nông, Lâm nghiệp, Thủy sản Cục Thống kê Thái Nguyên[1]

Bảng 3. Doanh thu xuất khẩu của các Công ty chè ở tỉnh Thái Nguyên

Đơn vị tính: 1.000USD

Chỉ tiêu	2005	2006	2007	So sánh (%)		
				2006/ 2005	2007/ 2006	BQ 05 - 07
Tổng cộng	7.775	8.325	7.990	107,07	95,98	101,52
1.Công ty XNK Thái Nguyên	864	543	1.073	62,85	197,60	130,23
2.Công ty XNK Hoàng Bình	1.456	773	1.011	53,09	130,80	91,94
3.Công ty XNK Trung Nguyên	1.184	1.630	1.282	137,67	78,65	108,16
4.Công ty chế biến Chè nông sản	429	684	773	159,44	113,00	136,23
5.Công ty Chè Sông Cầu		17				
6.Công ty CP Chè Quân Chu	649	313	242	48,23	77,32	62,77
7.Công ty Nghĩa Đức Sơn	38	49	36	128,95	73,47	101,21
8.Công ty YJIN Đại Từ	1.112	1.441	1.468	129,59	101,90	115,73
9.Công ty XNK Bắc Kinh Đô	113	290	171	256,64	58,97	157,80
10.Công ty Cổ phần Chè Hà Thái	1.167	1.337	1.011	114,57	75,62	95,09
11.Công ty Cổ phần Chè Hà Nội	763	343	288	44,95	83,97	64,46
12.Công ty CP XNK Chè Tín Đạt		362	588		162,4	
13.Công ty CP Thương mại Tổng hợp		17				
14.Công ty CP Quân Thành		526	47			

Nguồn: Cục Thống kê Thái Nguyên và kết quả điều tra[1].

ĐỊNH HƯỚNG, MỤC TIÊU PHÁT TRIỂN SẢN XUẤT VÀ THÚC ĐẨY TIÊU THỤ CHÈ TỈNH THÁI NGUYÊN

Định hướng phát triển sản xuất và thúc đẩy tiêu thụ chè tỉnh Thái Nguyên

Tập trung khai thác mọi nguồn lực để khai thác có hiệu quả, bền vững tiềm năng và lợi thế của cây chè Thái Nguyên, trên cơ sở phát triển đồng bộ sản xuất, chế biến, thị trường tiêu thụ chè gắn với việc áp dụng công nghệ cao, kỹ thuật tiên tiến, sản phẩm đa dạng, an toàn và chất lượng cao, nâng cao đời sống, môi trường được cải thiện và bảo vệ, đưa sản phẩm chè Thái Nguyên có thương hiệu, vị thế để tiêu

thụ chè Thái Nguyên ở thị trường trong nước và trên thế giới.

Mục tiêu phát triển sản xuất và thúc đẩy tiêu thụ chè tỉnh Thái Nguyên

Trên cơ sở khai thác mọi nguồn lực, mọi cơ hội và lợi thế, phân đầu đẩy nhanh tốc độ phát triển thị trường chè với các mục tiêu đến năm 2020 là:

- Phát triển sản xuất, kinh doanh chè để diện tích chè toàn tỉnh đến năm 2010 gần 18.000 ha, trong đó 50% diện tích sản xuất chè xanh, 30% diện tích sản xuất nguyên liệu chè cao cấp và 20% diện tích sản xuất nguyên liệu chè đen. Tạo thị trường tiêu thụ chè Thái Nguyên ổn định, bền vững với cơ cấu thị trường nội

tiêu là 70%, xuất khẩu là 30% sản phẩm hàng hóa chè. Để diện tích chè toàn tỉnh đến năm 2020 gần 20.000 ha.

- Năm 2011 - 2020 trên cơ sở gia tăng khả năng cung ứng của các vùng nguyên liệu chè, khuyến khích các cơ sở đầu tư tăng công suất các nhà máy chế biến chè xuất khẩu, nâng sản lượng chế biến chè khô quy mô công nghiệp lên 15.000 - 20.000 tấn chè/năm.

- Giá trị thu nhập bình quân 1 ha đạt 50 triệu đồng/năm; giá trị sản xuất trung bình tăng thêm trên 5%/năm [3].

NHỮNG GIẢI PHÁP CHỦ YẾU PHÁT TRIỂN SẢN XUẤT VÀ THỨC ĐẨY TIÊU THỤ CHÈ CỦA TỈNH THÁI NGUYÊN ĐẾN NĂM 2020

Phát triển, tìm kiếm thị trường nội địa; tăng cường củng cố, mở rộng thị trường xuất khẩu chè

Phát triển sản xuất các sản phẩm chất lượng cao phục vụ xuất khẩu, đa dạng hoá sản phẩm, kiểu dáng mẫu mã. Giảm dần các cơ sở chế biến thủ công năng suất và chất lượng thấp. Phát triển uy tín và danh tiếng của chè Thái Nguyên trên thị trường. Có chiến lược cụ thể và ưu tiên đầu tư xây dựng thương hiệu chè xuất xứ cho chè Tân Cương của tỉnh Thái Nguyên.

Phân chia giai đoạn đầu tư thích hợp, giai đoạn từ nay đến 2010 tạo cơ chế khuyến khích các cơ sở chế biến chè đầu tư nâng công suất các dây chuyền chế biến chè chất lượng cao, đa dạng hóa, chủng loại, mẫu mã, định hướng xuất khẩu sang những thị trường mới, giảm dần sản lượng chè chế biến thủ công, nâng sản lượng chế biến chè búp khô quy mô công nghiệp đạt trên 10.000 tấn/năm. Giai đoạn 2011 - 2020 trên cơ sở gia tăng khả năng cung ứng của các vùng nguyên liệu chè, khuyến khích các cơ sở đầu tư tăng công suất các nhà máy chế biến chè xuất khẩu, nâng sản lượng chế biến chè khô quy mô công nghiệp lên 15.000 - 20.000 tấn chè/năm [3]. Phát triển và tìm kiếm thị trường tiêu thụ chè trong tỉnh Thái Nguyên và các địa phương trong nước. Củng cố, mở rộng thị trường xuất khẩu, tìm kiếm, tiếp cận với các thị trường có tiềm năng lớn như khu vực Bắc Mỹ, thị trường châu Âu, Nhật Bản, Trung Đông. Tạo cơ chế

khuyến khích các cơ sở chế biến chè đầu tư nâng công suất các dây chuyền chế biến chè chất lượng cao, đa dạng hóa, chủng loại, mẫu mã, xuất khẩu sang những thị trường mới.

Nâng cao chất lượng chè Thái Nguyên, đảm bảo an toàn; áp dụng hệ thống chất lượng đồng bộ từ sản xuất, chế biến và tiêu thụ chè

Quy hoạch vùng chè xanh đặc sản chế biến thủ công phục vụ nội tiêu và xuất khẩu khoảng 5.100 ha, gồm 5 xã phía Tây thành phố Thái Nguyên, xã Minh Lập, Khe Mo, Hoá Trung huyện Đồng Hỷ, thị xã Sông Công, các xã phía Tây huyện Phổ Yên, xã La Bằng, Hùng Sơn huyện Đại Từ. Tạo vùng sản xuất chè cao cấp gồm chè sạch, chè hữu cơ, với nhãn hiệu gắn với phát triển du lịch sinh thái và làng nghề, văn hoá chè.

Vùng sản xuất chè xanh chế biến công nghiệp khoảng 7.000 ha bao gồm các xã còn lại của huyện Đại Từ, Đồng Hỷ, Phổ Yên, Võ Nai, Nam Phú Lương. Vùng chè nguyên liệu phục vụ chế biến chè đen xuất khẩu khoảng 4.000 ha gồm huyện Định Hoá, các xã phía Tây huyện Phú Lương, phía Tây huyện Đại Từ.

- Chọn vùng nguyên liệu phù hợp: Để nguyên liệu chế biến chè đảm bảo dư lượng các độc tố dưới mức cho phép, không gây hại cho sức khỏe người tiêu dùng, việc lựa chọn vùng sản xuất chè nhằm tránh các độc tố có sẵn từ nguồn nước, không khí, chất thải công nghiệp. Thực hiện trồng mới, trồng lại 600 ha bằng chè giống mới. Cơ cấu giống chủ lực là LDP1, TRI-777 và các giống chè nhập nội. Đưa diện thâm canh thêm 6.590 ha chè kinh doanh, năng suất bình quân đạt trên 90 tạ/ha, sản lượng 140.000 tấn, chế biến công nghiệp trên 50% sản lượng chè.

Thực hiện rà soát lại toàn bộ diện tích chè hiện có, chọn diện tích chè giống cũ đã quá già cỗi, xuống cấp, không cải tạo được phá đi trồng lại. Chỉ trồng mới chè trên những diện tích đất đủ điều kiện trồng chè và thực hiện trồng đúng quy trình kỹ thuật ngay từ đầu.

- Đảm bảo các yếu tố an toàn và chất lượng: Trước hết cần tăng cường mở rộng phát triển các giống chè có chất lượng cao với một cơ cấu thỏa đáng. Tiếp đó phải kiểm soát được một cách chặt chẽ các yếu tố đầu vào trong

quá trình sản xuất như đầy mạnh quá trình hữu cơ hóa phân bón, sinh học hóa thuốc trừ sâu bệnh. Các kỹ thuật trồng chăm sóc và thu hoạch chè phải tuân thủ theo một quy trình nghiêm ngặt, quản lý chặt các yếu tố đầu vào để đảm bảo không để lại dư lượng, các độc tố, đồng thời bảo vệ cùng với tạo hệ môi trường sinh thái vùng chè sạch và bền vững. Các loại phân bón hóa học và thuốc trừ sâu hóa học giảm đến mức thấp nhất, các thiết bị bảo quản chế biến không để lại độc tố trong sản phẩm. Sử dụng các loại phân bón vi sinh giàu dinh dưỡng và vi lượng cung cấp cho cây đầy đủ và cân đối, sử dụng các loại thuốc trừ sâu sinh học thay thế cho thuốc hóa học,

- Những giải pháp về kỹ thuật: Xây dựng cơ cấu giống chè hợp lý, đưa các giống có năng suất, chất lượng cao vào trồng. Đưa các giống chè mới thay thế các giống chè cũ trên diện tích chè đã lâu năm theo các vùng đã quy hoạch. Chọn tạo các giống chè có năng suất cao, phẩm chất tốt, thích nghi với điều kiện của tỉnh. Nhập các giống chè có chất lượng cao, giá trị hàng hoá lớn như các giống chè nhập từ Trung Quốc, Đài Loan, Nhật, các giống chè lai, Shan, LDP1, LDP2, TH3, PH1, TRI7777; tiếp tục hỗ trợ giá giống chè mới [3].

Kỹ thuật canh tác phù hợp với từng giống chè, từng vùng sinh thái, ứng dụng công nghệ mới, vật liệu mới, vật tư mới vào sản xuất chè. Thay đổi dần tập quán bón phân vô cơ sang bón phân hữu cơ, quản lý dịch hại tổng hợp, mở rộng diện tích và thực hiện quy trình sản xuất chè đặc sản, chè an toàn, chè hữu cơ. Thực hiện kỹ thuật thu hái của từng giống chè, từng mùa vụ; chú trọng vận chuyển và bảo quản. Chỉ đạo thâm canh chè theo hướng sản xuất chè an toàn, chất lượng cao, chuyên giao công nghệ chế biến, khuyến khích các doanh nghiệp thu mua sản phẩm và chế biến chè cho dân. Tăng cường quảng cáo và xúc tiến thương mại sản phẩm chè.

- Thiết lập một hệ thống tổ chức, quản lý phù hợp: Hệ thống này nhằm giúp cho người làm chè sạch giám sát và thực hiện tốt nhất các giải pháp đầu vào, hỗ trợ phát triển sản xuất, đào tạo tập huấn và hướng dẫn kỹ thuật sản xuất, kinh doanh chè sạch, hoàn thiện thiết bị công nghệ theo hướng đồng bộ sản xuất chè

sạch. Tổ chức quản lý sản phẩm chè sạch theo các tiêu chuẩn TCVN, chú trọng nâng cao chất lượng sản phẩm theo các tiêu chuẩn ISO (International Standardization Organization: Tổ chức Quốc tế về tiêu chuẩn hoá).

- Xây dựng được những mô hình chè sạch thiết thực trên cơ sở áp dụng đồng bộ các biện pháp kỹ thuật tiên tiến, các biện pháp quản lý và chính sách phù hợp, mô hình phải tạo được một lượng sản phẩm chè sạch đủ lớn để xây dựng thương hiệu chè sạch với phương án giá, tiêu thụ, quảng cáo, tuyên truyền, kích thích tiêu thụ và xúc tiến bán sản phẩm chè sạch ở thị trường trong và ngoài nước, chú trọng xuất khẩu. Đồng thời thông qua xây dựng thương hiệu chè sạch tiếp tục hoàn thiện các giải pháp để đề xuất một quy trình công nghệ tối ưu và rút ra các giải pháp phù hợp cho phát triển bền vững chè sạch.

Các nhà sản xuất, chế biến, kinh doanh chè chú trọng việc nâng cao chất lượng và hoàn thiện sản phẩm; quan điểm trọng chất lượng sản phẩm cho rằng người tiêu dùng luôn ưa thích những sản phẩm có chất lượng cao nhất, nhiều công dụng và tính năng mới; vì vậy các nhà quản lý các nhà sản xuất, chế biến, kinh doanh chè muốn thành công phải cố gắng tập trung mọi nguồn lực vào việc sản xuất, kinh doanh những sản phẩm chè có chất lượng cao và thường xuyên cải tiến, hoàn thiện sản phẩm đó. Các cơ sở sản xuất, kinh doanh chè phải nhận thức được yếu tố quyết định sự thành công đối với họ chính là chất lượng sản phẩm chè và đặc điểm của sản phẩm chè đó.

Thiết lập hệ thống thông tin thị trường để phát triển sản xuất và tiêu thụ sản phẩm chè

Tăng cường công tác thông tin tuyên truyền, tập huấn, khuyến cáo người dân thực hiện đúng quy trình kỹ thuật. Đồng thời không ngừng ứng dụng những tiến bộ khoa học kỹ thuật về giống, chăm sóc, thu hoạch, chế biến và bảo quản chè Phát triển hệ thống thông tin thị trường chè từ tỉnh đến huyện, xã; cung cấp các thông tin về tình hình thị trường, sản xuất, giá cả, nhu cầu và tiêu thụ chè. Về thị trường giữ vững và phát triển thị trường hiện có, thâm nhập và mở rộng thị trường mới. Đa dạng hoá các kênh tiêu thụ và thành phần tiêu

thụ, khuyến khích người bán lẻ, bán buôn và đặt các đại lý tiêu thụ ở khắp các tỉnh, thành trong cả nước; chú trọng xuất khẩu.

Tiếp tục xuất bản bản tin "Sản xuất và thị trường nông sản" trong đó có mặt hàng chè để phát hành hàng tuần. Phát triển hệ thống thu thập và truyền nhận thông tin về thị trường tại trang Website <http://pmard.mard.gov.vn/pmard> để độc giả có thể truy cập thông tin về tình hình cung cầu, giá cả thị trường. Các thông tin khuyến nông, các văn bản chính sách, các tiến bộ khoa học kỹ thuật về giống cây trồng, chăm sóc, thu hái, chế biến, bảo quản... tại trang Website.

<http://khuyennong.mard.gov.vn/khuyennong>.

Vận dụng tốt các chính sách của Đảng và Nhà nước trong phát triển sản xuất và phát triển thị trường chè

Thực hiện tốt các chính sách đất đai như thực hiện giao đất và cấp đất cho người trồng chè, khuyến khích phát triển kinh tế trang trại chè, chuyển đổi diện tích vườn tạp, rừng PAM không hiệu quả sang trồng chè, thực hiện miễn giảm thuế đất theo chính sách hiện hành. Chính sách về đầu tư phát triển chè và vay vốn tín dụng, chính sách hợp tác đầu tư nước ngoài. chính sách đưa tiến bộ về khoa học kỹ thuật và công nghệ vào sản xuất chè. Thực hiện chính sách phát triển cơ sở hạ tầng vùng trồng chè.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1]. Cục Thống kê tỉnh Thái Nguyên, số liệu thống kê và báo cáo, năm 2004 - 2007. Niên giám Thống kê tỉnh Thái Nguyên năm 2004 - 2006. Thái Nguyên - Năm 2007
- [2]. Sở Nông nghiệp và PTNT, Sở Tài nguyên và Môi trường tỉnh Thái Nguyên. Số liệu thống kê, báo cáo về chè và phát triển sản xuất chè năm 2004 - 2007.
- [3]. Số liệu tác giả điều tra nghiên cứu về chè và phát triển thị trường chè của tỉnh Thái Nguyên

SUMMARY

PRODUCTION DEVELOPMENT AND PROMOTE TEA MARKET IN THAINGUYEN PROVINCE**Do Anh Tai, Do Thi Bac****Economics and Business Administration, Thai Nguyen University*

Thainguyen is high potential province for tea development in term of climate and soil characteristics. Therefore, tea was developed plan here for long time ago, the farmer have very good experience in tea production as well as tea processing. Thainguyen tea is famous for the domestic market as well as many other countries knows about this product. Although, tea was planted here for long time and very famous but the area for tea production was not go along with due to many problems such as built trade mark for this product and so on. Therefore, it is necessary to have the whole set of solution from the technical to market issue in order to promote tea development process in Thainguyen province.

* Do Thi Bac, Tel: _____, EMail: _____