

THỰC TRẠNG PHÁT TRIỂN NGHỀ NẤU DẦU TRÀM Ở THỪA THIÊN HUẾ

Đình Văn, Lê Phú*

LTS: Dầu tràm Huế là mặt hàng dược phẩm truyền thống nổi tiếng của tỉnh Thừa Thiên Huế được nhiều người ưa chuộng, nhất là trong xu hướng tìm về các thảo dược có nguồn gốc thiên nhiên như hiện nay. Có thể minh chứng điều này qua một vài con số: cả tỉnh hiện có hơn 200 cơ sở sản xuất và kinh doanh dầu tràm, sản lượng tinh dầu khoảng 16.000 lít/năm, doanh thu ước đạt khoảng 14 tỷ đồng. Con số này càng có ý nghĩa hơn khi biết rằng nghề nấu dầu tràm là sinh kế của hàng vạn người dân ở những vùng có điều kiện khí hậu và thổ nhưỡng khắc nghiệt của tỉnh Thừa Thiên Huế. Tuy nhiên, mặt trái của sự phát triển ồ ạt việc sản xuất và kinh doanh tinh dầu tràm hiện nay cũng đặt ra nhiều vấn đề nan giải đòi hỏi chính quyền địa phương và những người tâm huyết với nghề phải kịp thời tìm phương cách giải quyết. Phóng sự dưới đây của hai tác giả Đình Văn, Lê Phú sẽ phản ánh phần nào thực trạng nói trên.

I. “Thủ phủ dầu tràm Huế”

Được chiết xuất từ cây tràm gió (tên khoa học: *Melaleuca cajuputi* Powell, thuộc họ Sim - Myrtaceae) tinh dầu tràm Huế có mùi hương dịu nhẹ, dùng làm thuốc xoa bóp chống viêm, trị đau nhức, tê thấp, sát khuẩn, trị ho, cảm..., đặc biệt rất tốt cho trẻ sơ sinh, trẻ nhỏ, người già, phụ nữ mang thai và sau khi sinh, nên tinh dầu tràm Huế càng trở nên giá trị đối với người tiêu dùng. Cũng chính vì hiệu quả “thần dược” đó mà hiện nay trên toàn tỉnh Thừa Thiên Huế, có hơn 200 doanh nghiệp và cơ sở sản xuất kinh doanh dầu tràm với gần 60 lò chưng cất, sản lượng tinh dầu khoảng 16.000 lít/năm, tập trung chủ yếu tại 2 huyện Phú Lộc và Phong Điền, đa số là các lò loại nhỏ (khoảng 1-2 tạ nguyên liệu) và có một số cơ sở sử dụng lò chưng cất loại lớn như: Công ty TNHH MTV Sản xuất & Thương mại Nhân Tín (1 lò 6 tạ nguyên liệu và 1 lò 3 tạ nguyên liệu với khoảng 1.300 lít/năm); Cơ sở Sản xuất Dầu tràm Anh Chiến (01 lò 2 tấn nguyên liệu với khoảng 2.000 lít/năm); HTX Dầu tràm Lộc Thủy (3 lò 5-6 tạ nguyên liệu với khoảng 4.500 lít/năm) và Công ty TNHH Sản xuất Tinh dầu Kim Vui (loại lò 3 tạ nguyên liệu với khoảng 3.500 lít/năm).

Về chủng loại sản phẩm, có khoảng 50% sản lượng dầu tràm đóng chai (dung tích 40ml; 50ml; 80ml; 100ml) với giá khoảng từ 1 - 1,8 triệu đồng/lít (một số cơ sở đã chế biến dưới dạng cao dầu tràm) và khoảng 50% dầu tràm được bán dưới dạng nguyên liệu (chưa đóng chai) với giá khoảng 750 - 800 nghìn đồng/lít. Doanh thu từ việc sản xuất và kinh doanh dầu tràm trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế ước

* Thành phố Huế.

tính khoảng 14 tỷ đồng/năm. Việc kinh doanh sản phẩm dầu tràm cũng khá đa dạng gồm các hình thức bán sỉ (chiếm khoảng 50% tổng sản lượng dầu được sản xuất), bán lẻ và bán hàng qua mạng...

Được xem là cái nôi của quê hương dầu tràm, huyện Phú Lộc là địa phương tiên phong trong việc duy trì và phát triển nghề nấu tinh dầu tràm hiện nay. Theo thống kê của Phòng Kinh tế - Hạ tầng huyện Phú Lộc, toàn huyện có trên 90 hộ sản xuất và kinh doanh dầu tràm, trong đó, riêng xã Lộc Thủy có 52 hộ tham gia sản xuất và kinh doanh, xã Lộc Tiến có 39 hộ sản xuất và kinh doanh, thị trấn Lăng Cô có 01 hộ sản xuất và kinh doanh và 111 hộ kinh doanh. Theo người dân cho biết, sở dĩ nơi đây được xem là địa phương đi đầu trong việc sản xuất và kinh doanh dầu tràm, là nhờ cây tràm gió ở đây như được thiên nhiên ban tặng, toàn vùng đều là cây tràm gió, chúng mọc tự nhiên mà không hề có sự chăm sóc hay tác động nào từ con người. Có lẽ do điều kiện khí hậu và thổ nhưỡng tại đây phù hợp với loại cây này nên hàm lượng tinh dầu sau khi chưng cất cũng cao hơn, thơm hơn so với những cây tràm gió ở các vùng khác. Chính nhờ “trời phú” cho những ưu ái đó mà nghề nấu tinh dầu tràm ở huyện Phú Lộc đã phát triển rầm rộ trong nhiều năm qua, thu hút nhiều hộ gia đình tìm hiểu, nghiên cứu và nấu tinh dầu tràm để kinh doanh và phát triển kinh tế.

“Trong những năm vừa qua, được sự quan tâm, hướng dẫn kỹ thuật, hỗ trợ kinh phí từ các nguồn khuyến công, Sở Khoa học và Công nghệ, đề án khôi phục và phát triển làng nghề dầu tràm Lộc Thủy do huyện Phú Lộc thực hiện đã từng bước xây dựng được thương hiệu, mẫu mã sản phẩm mang tính độc quyền trên thị trường với thương hiệu “Dầu tràm Lộc Thủy”. Qua đó, đã khôi phục và phát triển vùng nguyên liệu, tập huấn nâng cao năng lực sản xuất, quản lý và quảng bá sản phẩm cho người dân”, ông Trần Văn Minh Quân, Trưởng phòng Kinh tế - Hạ tầng huyện Phú Lộc cho biết.

Tại Phú Lộc, Hợp tác xã Sản xuất, Chế biến, Dịch vụ Dầu tràm Lộc Thủy (HTX Dầu tràm Lộc Thủy) cũng đang từng bước đầu tư và phát triển thương hiệu “Dầu tràm Lộc Thủy”. Theo ông Trương Viết Đính, Giám đốc HTX cho biết: Hiện HTX có 25 thành viên với hơn 30 lò chưng cất, sản lượng tinh dầu tràm chiết xuất được khoảng 30 lít dầu/ngày. Các thành viên sử dụng nguyên liệu đầu vào theo quy chế hoạt động của HTX cũng như việc sử dụng nhãn hiệu tập thể “Dầu tràm Lộc Thủy” cũng được chúng tôi quản lý. Về mặt chất lượng sản phẩm, chúng tôi luôn đặt lên hàng đầu nhằm đảm bảo uy tín, thương hiệu của Dầu tràm Lộc Thủy, nghiêm cấm các thành viên pha trộn hàng kém chất lượng, không rõ nguồn gốc vào chế biến và kinh doanh. Mặc dù gặp nhiều khó khăn do cơ chế thị trường, hàng giả, hàng kém chất lượng vẫn còn trôi nổi, tuy nhiên với mục tiêu hướng đến khách hàng, đảm bảo chất lượng và uy tín của thương hiệu, các thành viên trong HTX

chúng tôi vẫn luôn duy trì và cam kết theo quy chế hoạt động của HTX để sản xuất và kinh doanh. Giá trị kinh tế đạt được ước tính hơn 4,5 tỷ đồng mỗi năm”.

Không chỉ ở huyện Phú Lộc, tại huyện Phong Điền, nơi có hơn 300ha tràm gió tự nhiên nằm rải rác tại các xã Phong Hòa, Phong Bình, Phong Chương cũng giúp người dân nơi đây phát triển kinh tế với nghề nấu tinh dầu tràm. Ông Nguyễn Văn Thanh, Phó Trưởng phòng Kinh tế - Hạ tầng huyện Phong Điền cho biết: “Hiện trên địa bàn có 15 hộ sản xuất và kinh doanh tinh dầu tràm. Phần lớn sản phẩm của các cơ sở phân phối ra các tỉnh thành ở phía Bắc và một số tỉnh ở Tây Nguyên. Tuy số lượng không nhiều như ở Phú Lộc, nhưng sản lượng tinh dầu tràm chế biến khoảng 10.000 lít mỗi năm, giá trị kinh tế đạt được khoảng 10 tỷ đồng. Hiện chúng tôi đang đợi chủ trương của tỉnh về thương hiệu chung của dầu tràm Huế để có những định hướng phát triển sắp tới cho người dân”.

Phong Điền cũng có nhiều cơ sở sản xuất kinh doanh dầu tràm quy mô góp phần làm nên thương hiệu của dầu tràm Thừa Thiên Huế. Tại thị trấn Phong Điền, cơ sở sản xuất và kinh doanh dầu tràm Tiến Triều của gia đình ông Lê Văn Chiến hiện có 2 lò chưng cất cỡ lớn với công suất 2 tấn nguyên liệu. Sản lượng tinh dầu tràm đạt 700 lít/ năm. “Cơ sở sản xuất tinh dầu tràm Tiến Triều đã được đăng ký thương hiệu và được kiểm nghiệm chất lượng từ các cơ quan chuyên ngành. Sản phẩm chúng tôi luôn được khách hàng tin dùng và phân phối đến hơn 40 tỉnh, thành trên cả nước với gần 11.000 khách hàng sử dụng”, ông Lê Văn Chiến chia sẻ.

Tại cơ sở sản xuất và kinh doanh tinh dầu tràm Thiện Nhân ở thôn Phường Hóp, xã Phong An hiện có 2 lò chưng cất với công suất 1,2 tấn nguyên liệu. Anh Trần Ngọc Thái cho biết: “Gia đình tôi đã làm nghề nấu dầu tràm được 18 năm, nhờ công việc này mà kinh tế của gia đình cũng được cải thiện. Cơ sở chúng tôi sản xuất một năm ước tính gần 2.400 lít dầu tràm, mỗi lít bán ra thị trường dao động từ 1,5 - 1,8 triệu đồng tùy theo giá nguyên liệu đầu vào. Ngoài ra, cơ sở của tôi cũng tạo công ăn việc làm cho nhiều người với mức lương bình quân 7 triệu đồng/tháng”. Được biết, sản phẩm tinh dầu tràm Thiện Nhân đã đăng ký thương hiệu, được kiểm nghiệm chất lượng từ cơ quan chức năng và đạt danh hiệu “Thương hiệu uy tín, chất lượng vì sắc đẹp và sức khỏe cộng đồng - 2018” do Ban tổ chức chương trình Thương hiệu uy tín, chất lượng vì sắc đẹp và sức khỏe cộng đồng năm 2018 chứng nhận.

Được biết đến là một doanh nghiệp kinh doanh tinh dầu tràm hiệu quả, Công ty TNHH MTV Hoa Nén ở thôn Đông Lâm, xã Phong An cũng đang từng bước phát triển “đặc sản” của quê hương. Anh Trương Văn Bắc, đại diện nhãn hiệu dầu tràm Hoa Nén cho biết: “Với kinh nghiệm chưng cất tinh dầu tràm lâu đời, dựa trên nguồn cây tràm gió thiên nhiên có sẵn ở huyện Phong Điền, chúng tôi đã duy trì và phát triển nghề truyền thống nấu dầu tràm của gia đình và quê hương. Trước thực

trạng về sản phẩm tinh dầu trầm trên thị trường hiện nay, có rất nhiều mẫu mã, kiểu dáng đến chất lượng khác nhau nên người tiêu dùng thiếu thông tin về xuất xứ của sản phẩm kể cả cách nhận biết đâu là tinh dầu trầm nguyên chất, đâu là dầu pha trộn kém chất lượng. Năm 2015 vừa qua, chúng tôi quyết định xây dựng thương hiệu tinh dầu trầm Huế - Hoa Nén, dựa vào nền tảng nghề gia truyền có từ lâu đời của gia đình và quê hương để phát triển”.

Nhờ uy tín thương hiệu, thị trường tiêu thụ sản phẩm của Công ty Hoa Nén đã được mở rộng khắp cả nước và vươn ra nhiều nước trên thế giới như: Thái Lan, Trung Quốc, Lào, Mã Lai, Nhật Bản, Pháp, Anh, Mỹ, Thụy Sĩ, Đan Mạch, Nga, Canada, Hàn Quốc... “Thời gian tới, chúng tôi tập trung xây dựng vùng nguyên liệu quy mô lớn mang tính chất sản xuất lâu dài, tiếp tục đầu tư xây dựng thêm hệ thống chưng cất cải tiến nâng công suất, bảo đảm cung cấp với số lượng lớn, chất lượng ổn định phân đấu để xuất khẩu vào thị trường khu vực Đông Nam Á, phát triển hệ thống phân phối đa dạng, đủ năng lực và uy tín cao”, anh Bắc cho biết.

II. Vàng thau lẫn lộn

Mặt trái của sự phát triển ồ ạt các cơ sở sản xuất kinh doanh tinh dầu trầm Huế là tình trạng tinh dầu kém chất lượng, hàng giả, hàng nhái đang được một số cơ sở hám lợi chế biến, pha trộn. Chính điều này đã khiến cho uy tín của tinh dầu trầm Huế nói chung bị ảnh hưởng rất lớn, rất nhiều khách hàng đã có biểu hiện dè dặt và e ngại trước vấn đề này.

Tại làng nghề truyền thống dầu trầm Lộc Thủy, địa phương nổi tiếng với lịch sử nghề nấu tinh dầu trầm cũng không tránh khỏi thực trạng báo động hàng giả, hàng kém chất lượng. Ông Đỗ Danh, một trong những người có kinh nghiệm nấu tinh dầu trầm cho biết: “Tôi là đời thứ 3 trong gia đình làm nghề truyền thống nấu tinh dầu trầm này. Ở đây, nghề này nổi tiếng lắm. Hồi trước, có vài hộ nấu dầu trầm thôi, nhưng nay do hiệu quả kinh tế nên nhiều gia đình làm theo. Thấy có lãi, nhiều cơ sở sản xuất dầu trầm đã pha trộn hóa chất hoặc nhập ở đâu đó về bán nên cũng đã gây ảnh hưởng không tốt đến uy tín dầu trầm quê hương”. Ông Danh còn cho biết, để làm ra một lít tinh dầu trầm phải cần hơn 1 tạ nguyên liệu và chưng cất trong khoảng 4-5 giờ mới được chừng ấy. Giá nguyên liệu cũng tùy vào thời điểm mà đắt rẻ khác nhau, nên giá bán 1 lít cũng từ 1,6-1,8 triệu đồng. Do đó, làm sao có thể có giá khoảng 30-50 nghìn đồng cho một chai dầu 100ml được.

Theo lãnh đạo UBND xã Lộc Thủy, vấn đề hàng giả, hàng kém chất lượng vẫn tồn tại lén lút trong các cơ sở sản xuất kinh doanh tại địa phương, rất khó khăn để quản lý tình trạng này. “Hiện nay địa phương đang cố gắng động viên và khuyến khích các hộ sản xuất kinh doanh chú trọng vào chất lượng sản phẩm, không được pha trộn hóa chất để làm mất uy tín thương hiệu dầu trầm Lộc Thủy. Chúng tôi sẽ

phối hợp với các đoàn kiểm tra liên ngành để sớm phát hiện vấn đề trên và có biện pháp xử lý quyết liệt để chấn chỉnh tình hình, ổn định hoạt động sản xuất và kinh doanh tinh dầu trầm trên địa bàn”, ông Nguyễn Văn Hoàng, Phó Chủ tịch UBND xã Lộc Thủy thông tin.

Tình trạng hàng giả, hàng kém chất lượng cũng gây ảnh hưởng rất lớn đến hoạt động của HTX Dầu trầm Lộc Thủy. Với 25 thành viên tham gia, các hoạt động sản xuất, chế biến, kinh doanh, sử dụng nhãn hiệu tập thể đều phải tuân theo quy chế hoạt động của HTX. Tại cơ sở chế biến dầu trầm Thanh Bình, thành viên của HTX Dầu trầm Lộc Thủy, ông Mai Đình Hưng cho biết: “Chúng tôi khi đã tham gia vào HTX, mọi hoạt động sản xuất, chế biến và kinh doanh đều theo quy chế của HTX, luôn được giám sát từ các khâu sản xuất đến chế biến. Tuy nhiên, tình trạng hàng kém chất lượng diễn ra trên địa phương đã khiến tình hình kinh doanh của chúng tôi luôn gặp khó khăn. Bởi phải theo quy chuẩn đạt được của sản phẩm nên giá thành bán ra luôn cao hơn so với những cơ sở không phải là thành viên của HTX”.

Theo thông tin từ Công an huyện Phú Lộc, cơ quan này từng lập biên bản thu giữ hơn 1.700 chai dầu trầm chứa dung dịch màu vàng, trắng không rõ nguồn gốc xuất xứ tại điểm kinh doanh dầu trầm của bà Nguyễn Thị Mỹ Hoa (trú thôn Phước Hưng, xã Lộc Thủy). Theo bà Hoa khai nhận, đã mua số dung dịch trên ở chợ Đông Ba với giá khoảng 130.000 đồng/lít rồi đưa về sang chiết thành nhiều chai nhỏ sau đó dán nhãn mác “Dầu trầm nguyên chất” để bỏ mồi cho các quầy tạp hóa và điểm bán dầu trầm sỉ, lẻ dọc quốc lộ 1A đoạn qua xã Lộc Thủy, Lộc Tiến và thị trấn Lăng Cô. Cũng mới đây, vào ngày 8/5/2018, Công an thành phố Huế cho biết đơn vị này vừa phát hiện cơ sở sản xuất kinh doanh dầu trầm Phước Quy, trú tại 218 Chi Lăng, phường Phú Cát, thành phố Huế đã “biến” hàng trăm lít dầu chổi thành dầu trầm để mang ra thị trường tiêu thụ.

III. Để sản phẩm dầu trầm trở thành một thương hiệu mạnh của Thừa Thiên Huế

Trước thực trạng phát triển nghề nấu dầu trầm Huế như hiện nay cũng như sự tin dùng của khách hàng đối với biệt dược này, các cơ quan quản lý nhà nước và các cơ sở sản xuất kinh doanh cần tập trung đưa ra những giải pháp và định hướng phát triển cho sản phẩm dầu trầm Huế, hướng tới trở thành một thương hiệu mạnh của Thừa Thiên Huế trong tương lai. Việc thực hiện các giải pháp phù hợp, các chính sách thiết thực sẽ góp phần phát triển mạnh hơn nữa đối với các sản phẩm truyền thống của Thừa Thiên Huế nói chung và dầu trầm Huế nói riêng, qua đó nâng tầm thương hiệu sản phẩm nông nghiệp tỉnh nhà trên thị trường trong nước và quốc tế.

1. Mở rộng vùng nguyên liệu cây trầm gió

Với đặc điểm khí hậu và điều kiện thổ nhưỡng phù hợp với cây trầm gió, Thừa Thiên Huế được xem là địa phương có vùng nguyên liệu sản xuất tinh dầu

tràm đạt hàm lượng tinh dầu cao, chất lượng tinh dầu tốt hơn so với các vùng khác. Tuy nhiên, sự phát triển ngày càng mở rộng của nghề nấu dầu tràm đã khiến nguồn nguyên liệu sản xuất bị thiếu hụt. Do đó, việc quy hoạch và mở rộng vùng nguyên liệu trồng cây tràm gió rất cần được chú trọng.

Tổng diện tích vùng nguyên liệu cây tràm gió trên toàn tỉnh hiện nay chưa có số liệu thống kê chính xác, do phần lớn diện tích vùng đất cát nội đồng đã chuyển sang sử dụng cho các mục đích khác nhau. Cây tràm tự nhiên mọc rải rác ở các vùng đất cát và phân bố không đồng đều ở các vùng đất ngập nước ven khe suối nên rất khó để xác định được tổng diện tích. Theo báo cáo của UBND xã Lộc Thủy, hiện nay diện tích vùng nguyên liệu trên địa bàn xã có khoảng 14ha, trong đó 10ha diện tích mọc tự nhiên và 4ha do HTX Dầu tràm Lộc Thủy đầu tư trồng, chỉ đáp ứng chưa tới 20% nhu cầu sản xuất ở quy mô nhỏ. “Trước đây ở vùng này diện tích tràm gió mọc tự nhiên nhiều lắm, bạt ngàn cả một vùng. Ngày đó bà con bứt lá về nấu dầu không hết. Năm 1998, có dự án trồng mía đường rồi người ta phá rừng tràm tận gốc. Cũng từ đó mà diện tích tràm nguyên liệu bị thu hẹp dần, nên hiện nay ở đây đang khan hiếm nguyên liệu để nấu tinh dầu”, ông Đỗ Danh, chủ cơ sở Dầu tràm Thanh Tùng (Dì Mến) cho biết.

Tại huyện Phong Điền, địa phương có diện tích tràm nguyên liệu khá lớn cũng thu hút nhiều hộ gia đình làm nghề nấu dầu tràm. Ông Nguyễn Văn Thanh, Phó Trưởng phòng Kinh tế - Hạ tầng huyện Phong Điền cho biết: “Toàn huyện có diện tích cây tràm khoảng 300ha nằm rải rác ở các xã Phong Hòa, Phong Bình và Phong Chương. Hiện nay, huyện đang quy hoạch vùng nguyên liệu khoảng 20-30ha để cung ứng cho sản xuất tinh dầu tràm tại địa phương”.

Thực tế về vùng nguyên liệu hiện nay, diện tích tràm gió tự nhiên đang bị thu hẹp dần, đã có tình trạng tranh chấp vùng nguyên liệu do người dân từ nơi khác đến khai thác, hoặc khai thác tràm non khiến cho tràm phát triển chậm. Bên cạnh đó, công tác nhân giống tràm chưa được đầu tư bài bản, tính liên kết giữa vùng nguyên liệu và chế biến tinh dầu chưa được hiệu quả. Do đó, đã khiến hoạt động sản xuất tinh dầu tràm gặp nhiều khó khăn và dễ dẫn đến tình trạng nhập dầu nguyên liệu từ nơi khác về cũng như hàng pha trộn hóa chất, hàng kém chất lượng để cung cấp cho khách hàng.

Trước tình hình thiếu nguồn nguyên liệu cây tràm, nhiều cơ sở sản xuất và các doanh nghiệp đã chủ động đầu tư mở rộng vùng nguyên liệu để kịp thời đáp ứng cho hoạt động sản xuất tinh dầu được thường xuyên. “Bên cạnh vùng nguyên liệu hiện có, chúng tôi đang vận động thành viên trong Hợp tác xã có đất mía để chuyển đổi sang trồng tràm. Ngoài ra, trong năm 2018 này, chúng tôi sẽ tiếp tục vận động người dân trong xã chuyển đổi cây trồng để phát triển vùng nguyên

liệu lên khoảng 35ha, qua đó sẽ đáp ứng cho nhu cầu sản xuất hiện nay của địa phương”, ông Trương Viết Đính, Giám đốc HTX Dầu tràm Lộc Thủy chia sẻ.

Là một doanh nghiệp có uy tín trong sản xuất kinh doanh tinh dầu tràm, Công ty TNHH MTV Dầu tràm Kim Vui cũng đã chú trọng phát triển vùng nguyên liệu. Ông Trần Văn Lực, Giám đốc doanh nghiệp cho biết: “Công ty chúng tôi hiện có hơn 50ha tràm nguyên liệu và đang được chăm sóc, bảo vệ rất tốt. Tránh tình trạng khan hiếm nguyên liệu, chúng tôi thực hiện kỹ thuật thu hái lá tràm một cách khoa học, bứt lá theo hình thức cuốn chiếu, tránh tình trạng cắt cành quá sâu hoặc chặt gốc, nhờ đó mà tràm luôn phát triển tốt, không bị cụt đọt và sâu bệnh”.

Từ thực tế trên, thiết nghĩ chính quyền địa phương cần xúc tiến thành lập các tổ chức đại diện của nông dân hoặc hợp tác xã tiểu thủ công nghiệp chế biến dầu tràm (như HTX Dầu tràm Lộc Thủy) để thực hiện việc đầu tư, chăm sóc, khai thác, mở rộng vùng nguyên liệu, chế biến tinh dầu và phát triển thị trường tiêu thụ. Chuyển đổi diện tích đất trồng cây lâm nghiệp khác có hiệu quả kinh tế thấp sang trồng tràm. Tiếp tục nghiên cứu ứng dụng tiến bộ kỹ thuật trong canh tác nhằm tăng năng suất, sinh khối cho các vùng nguyên liệu. Xây dựng các vườn sưu tập các giống tràm địa phương, vườn ươm nhân giống và nghiên cứu ứng dụng các phương pháp nhân giống mới để nhân nhanh các giống tràm địa phương và tràm giống mới phục vụ cho việc phát triển vùng nguyên liệu.

2. Quản lý chất lượng theo Quy chuẩn kỹ thuật địa phương đối với sản phẩm tinh dầu tràm Huế

Hiện nay, thực trạng dầu tràm kém chất lượng, hàng pha trộn hóa chất đang trôi nổi trên thị trường với giá thành thấp hơn nhiều so với tinh dầu tràm nguyên chất đã khiến cho biệt dược này dần mất uy tín, ảnh hưởng đến thương hiệu cũng như sự phát triển kinh tế của địa phương. Để kịp thời chấn chỉnh tình hình, vừa qua Sở Khoa học và Công nghệ đã tiến hành xây dựng Quy chuẩn kỹ thuật địa phương đối với dầu tràm Huế, với sự tham gia của Khoa Dược - Trường Đại học Y Dược Huế và các đơn vị liên quan. Quy chuẩn kỹ thuật địa phương đối với sản phẩm dầu tràm Huế được xây dựng dựa trên kết quả phân tích các thành phần lý, hóa có trong tinh dầu tràm theo Quy chuẩn Dược điển Việt Nam IV của Trường Đại học Kastard (Thụy Điển), đánh giá của Hội đồng cảm quan dựa theo Tiêu chuẩn Việt Nam 8460:2010, Nghị định 89/2006 của Chính phủ về ghi nhãn hàng hóa và các văn bản hướng dẫn thi hành.

Theo đó, sản phẩm tinh dầu tràm Huế phải đạt các yêu cầu: Tinh dầu tràm không màu hay màu lục nhạt đến vàng nhạt, mùi thơm đặc trưng, vị cay dịu đặc trưng của tinh dầu tràm Huế. Chế phẩm phải trong, không lơ lửng, không có cặn. Sản phẩm có các chỉ tiêu hóa lý, gồm: Sai số thể tích +10%, giới hạn aldehyd tính theo mililit dung dịch KOH 0,5 N trong ethanol 60% $\leq 2\text{ml}$; định lượng Cineol giới

hạn cho phép $\geq 40\%$. Các hàm lượng kim loại nặng không vượt giới hạn cho phép là asen 5mg/lít, thủy ngân 1mg/lít, chì 20mg/lít.

Việc Sở Khoa học và Công nghệ phối hợp với UBND huyện Phú Lộc công bố Quy chuẩn kỹ thuật địa phương đối với sản phẩm tinh dầu trầm Huế đã tạo cơ sở pháp lý để kiểm soát chặt chẽ chất lượng sản phẩm dầu trầm trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế, qua đó đã góp phần ngăn chặn được tình trạng hàng giả, hàng nhái, bảo vệ quyền lợi cho các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh sản phẩm tinh dầu trầm hiện nay trên địa bàn.

3. Xây dựng Chỉ dẫn địa lý, Chương trình phát triển tài sản trí tuệ và thành lập hội nghề nghiệp

Qua khảo sát, với khoảng 100.000 kết quả tìm kiếm cụm từ “dầu trầm Huế” trên trang Google có thể thấy mức độ quan tâm của người tiêu dùng và sự phổ biến cũng như danh tiếng của sản phẩm dầu trầm Huế. Với sự hỗ trợ của địa phương, các doanh nghiệp, cơ sở sản xuất và kinh doanh đã xây dựng trang web phục vụ kinh doanh, bán hàng qua mạng giúp cho việc giới thiệu, quảng bá sản phẩm dầu trầm Huế có hiệu quả hơn. Một số cơ sở đã được bảo hộ nhãn hiệu như nhãn hiệu tập thể Dầu trầm Lộc Thủy và các nhãn hiệu Kim Vui, Trường Hải, Bé Thơ, Liên Mỹ, Khánh Phương, Tiến Triều, Lộc Việt.... Hiện nay một số cơ sở sản xuất kinh doanh tinh dầu trầm vẫn đang nộp đơn đăng ký nhãn hiệu. Tuy nhiên, do chưa có một thương hiệu chung và một tổ chức thống nhất quản lý để cùng hoạt động vì lợi ích chung, nên thời gian gần đây tình hình sản xuất kinh doanh dầu trầm trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế có những tồn tại cần sớm được khắc phục, do đó việc xây dựng chỉ dẫn địa lý đối với dầu trầm Huế là việc rất cần được thực hiện trong thời điểm hiện nay.

Vừa qua, “Chương trình phát triển tài sản trí tuệ tỉnh Thừa Thiên Huế giai đoạn 2017 - 2020” đã được UBND tỉnh Thừa Thiên Huế phê duyệt, đây được xem là cơ sở cho việc xây dựng chỉ dẫn địa lý đối với sản phẩm dầu trầm Huế. “Chương trình hướng đến mục tiêu hỗ trợ tạo lập, xây dựng, quản lý và phát triển các tài sản trí tuệ của doanh nghiệp, nhất là các doanh nghiệp vừa và nhỏ; giúp các doanh nghiệp giải quyết tốt hơn những vấn đề về bảo hộ sản phẩm, đầu tư mẫu mã, kiểu dáng công nghiệp cho sản phẩm, hỗ trợ quy trình sản xuất, phát triển vùng nguyên liệu và nâng cao năng lực tiếp cận thị trường”, ông Hồ Thắng, Phó Giám đốc Sở Khoa học và Công nghệ, Phó Ban chỉ đạo thường trực của Chương trình cho biết.

Có thể khẳng định, xây dựng chỉ dẫn địa lý đối với sản phẩm dầu trầm Huế là một trong những cơ hội để nâng cao giá trị thương hiệu và phát triển thị trường. Quy trình sản xuất và quản lý sản phẩm sẽ được nhà nước quản lý trực tiếp. Sản phẩm có truy xuất nguồn gốc rõ ràng, bảo đảm tâm lý yên tâm cho khách hàng chọn lựa. Các cơ sở sản xuất và kinh doanh dầu trầm Huế cũng sẽ có thêm cơ hội để

được nhà nước hỗ trợ nhiều hơn trong việc quảng bá sản phẩm cũng như giải quyết những khó khăn, hạn chế về vùng nguyên liệu. Bên cạnh đó, xây dựng chỉ dẫn địa lý Huế cho sản phẩm dầu trầm cũng tạo cơ sở để triển khai chuỗi hoạt động đồng bộ trong sản xuất kinh doanh; ứng dụng tiến bộ khoa học công nghệ trong chưng cất giúp tăng năng suất và chất lượng; tổ chức mạng lưới tiêu thụ sản phẩm nhằm ổn định và nâng cao thu nhập cho người dân, góp phần phát triển kinh tế-xã hội.

Ngoài ra, việc thành lập hội nghề nghiệp về sản xuất và kinh doanh ngành hàng này cũng là giải pháp nhằm phát huy thương hiệu dầu trầm Huế một cách lâu dài. Mục tiêu của hội nghề nghiệp là tập hợp những thành viên là các doanh nghiệp đang sản xuất và kinh doanh dầu trầm. Họ sẽ sử dụng chung thương hiệu của ngành hàng, đồng thời chia sẻ quyền lợi và trách nhiệm bằng cách giám sát, hỗ trợ nhau phát triển để bảo hộ dầu trầm Huế trước những sản phẩm hàng giả, hàng nhái. Và đây là cơ hội tốt để các doanh nghiệp, chủ cơ sở sản xuất liên kết và bảo vệ thương hiệu sản phẩm tốt hơn khi ra thị trường.

4. Quản lý thương hiệu, xúc tiến quảng bá thương mại và thương mại điện tử

Nhằm phát triển thương hiệu tinh dầu trầm Huế lâu dài và hiệu quả, công tác quản lý thương hiệu, xúc tiến quảng bá thương mại và thương mại điện tử cần được các cơ quan quản lý nhà nước tiếp tục đẩy mạnh và hỗ trợ bằng các chính sách phù hợp cho các doanh nghiệp và các cơ sở sản xuất kinh doanh. Đây là những giải pháp thiết thực góp phần phát huy giá trị của sản phẩm, quảng bá rộng rãi đến các thị trường đầy tiềm năng trong và ngoài nước cũng như thúc đẩy sự phát triển kinh tế của địa phương.

Qua đó, hàng năm các cơ quan chức năng cần hỗ trợ cho các cơ sở tham gia trưng bày triển lãm, giới thiệu sản phẩm dầu trầm tại các hội chợ trong và ngoài tỉnh; xây dựng các chuyên đề, phóng sự quảng bá sản phẩm trên các phương tiện thông tin đại chúng... Thông qua các hội nghị kết nối cung cầu sẽ tạo điều kiện cho các doanh nghiệp có cơ hội tiếp cận với khách hàng và tìm đối tác để mở rộng thị trường tiêu thụ. Tổ chức các cuộc bình chọn sản phẩm nông-công nghiệp tiêu biểu cấp huyện và tỉnh, các cuộc thi thiết kế sản phẩm quà tặng hàng lưu niệm Huế để giúp các doanh nghiệp, cơ sở sản xuất dầu trầm chú ý đầu tư mới hơn về chai lọ, thiết kế nhãn mác cũng như đa dạng hóa sản phẩm, góp phần khẳng định chất lượng, uy tín và tạo chỗ đứng trên thị trường. Ngoài ra, cũng thông qua các chương trình khuyến công, chương trình khôi phục và phát triển nghề, làng nghề, Sở Công thương cần tiếp tục hỗ trợ vốn cho một số cơ sở chế biến dầu trầm để đào tạo nghề, đầu tư thiết bị máy móc tiên tiến và đăng ký nhãn hiệu quảng bá sản phẩm.

Trong hoạt động ứng dụng thương mại điện tử, qua thống kê cho thấy có khoảng 10% trong tổng số hơn 200 cơ sở sản xuất kinh doanh đã xây dựng website, tham gia các trang thương mại điện tử như Onlinefriday, Lazada, Sendo... Ngoài

ra, khoảng 25%-30% số cơ sở đã tham gia quảng bá sản phẩm trên mạng xã hội, điển hình là Facebook dưới hình thức lập trang Page, nhóm hoặc cá nhân, hoặc tham gia vào các diễn đàn, các trang rao vặt... Như vậy, việc ứng dụng thương mại điện tử đã giúp các cơ sở sản xuất kinh doanh có cơ hội tiếp cận khách hàng hiệu quả, tăng nguồn thu và mở rộng thị trường khắp các tỉnh thành trong cả nước.

Từ những hiệu quả trên, thiết nghĩ Sở Công thương cần tiếp tục xây dựng kế hoạch phát triển thương mại điện tử, trong đó duy trì chương trình hỗ trợ xây dựng website, phần mềm công cụ kinh doanh điện tử, hỗ trợ quảng bá trên các phương tiện truyền thông, các hội thảo tuyên truyền, phổ biến và tập huấn về kỹ năng ứng dụng thương mại điện tử... giúp các doanh nghiệp, cơ sở sản xuất kinh doanh nắm bắt và nhận thấy được lợi ích thiết thực từ việc ứng dụng thương mại điện tử, xem đây là một trong những chìa khóa thành công trong quá trình mở rộng thị trường thời kỳ hội nhập.

Với sự hỗ trợ thiết thực và kịp thời từ các cơ quan chuyên môn, cơ quan quản lý nhà nước, sự nỗ lực không ngừng trong việc phát huy những thành tựu từ làng nghề của các doanh nghiệp, cơ sở sản xuất, hy vọng tinh dầu trầm Huế sẽ không ngừng phát triển hơn nữa về chất lượng và uy tín thương hiệu để phủ sóng thị trường tiêu thụ trên cả nước cũng như cơ hội mở rộng ra thị trường thế giới.

Đ V - L P

TÓM TẮT

Dầu trầm là một “biệt dược” truyền thống của Việt Nam với nhiều lợi ích trong chăm sóc sức khỏe cho con người. Tại Thừa Thiên Huế, nhờ điều kiện khí hậu và thổ nhưỡng phù hợp nên cây trầm gió (*Melaleuca cajuputi* Powell) có hàm lượng tinh dầu cao hơn so với các vùng khác trên cả nước, do đó nghề nấu dầu trầm ở đây phát triển khá mạnh và “tinh dầu trầm Huế” là một sản phẩm được tin dùng rộng rãi.

Bài viết khảo sát tình hình phát triển nghề nấu dầu trầm tại Thừa Thiên Huế hiện nay và đề xuất các giải pháp nhằm giữ gìn, bảo vệ và phát triển sản phẩm dầu trầm trở thành một thương hiệu mạnh của Thừa Thiên Huế.

ABSTRACT

CURRENT DEVELOPMENT OF CAJUPUTI OIL PROCESSING IN THỪA THIÊN HUẾ PROVINCE

Cajuputi oil is a Vietnamese traditional “special medicine” which has many health benefits. Thanks to favorable climatic and soil conditions, cajuputi trees (*Melaleuca cajuputi* Powell) in Thừa Thiên Huế Province has higher oil content than in other regions of the country; consequently, the work of processing cajuputi oil there relatively developed, and “Huế cajuputi oil” has become a widely used product.

The article aims to investigate the development of the industry of cajuputi oil processing in Thừa Thiên Huế province and suggests measures to preserve, protect and develop the brand of cajuputi oil in order to turn it into a strong brand name of Thừa Thiên Huế Province.