**Mẫu 1**

11/2014/TT-BKHCN

**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

*Ninh Thuận, ngày 24 tháng 11 năm 2021*

**BÁO CÁO KẾT QUẢ TỰ ĐÁNH GIÁ**

**NHIỆM VỤ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ CẤP QUỐC GIA**

**I. Thông tin chung về nhiệm vụ:**

***1. Tên nhiệm vụ***: ***Nghiên cứu ứng dụng khoa học và công nghệ xây dựng chuỗi giá trị sản xuất nho rượu gắn với chế biến vang nho tại Ninh Thuận và Lâm Đồng***

Mã số đề tài: ĐTĐL.CN-36/18

Thuộc:

- Chương trình *(tên, mã số chương trình):*

- Khác *(ghi cụ thể)*: Đề tài độc lập cấp Nhà nước.

***2. Mục tiêu nhiệm vụ***

- Tuyển chọn và hoàn thiện được quy trình kỹ thuật sản xuất một số giống nho rượu có chất lượng tốt, phù hợp để phát triển trong điều kiện tự nhiên tại Ninh Thuận.

- Xây dựng được các quy trình công nghệ sản xuất được loại rượu vang nho đạt chất lượng cao đáp ứng thị hiếu người tiêu dùng.

- Xây dựng được chuỗi giá trị sản xuất nguyên liệu nho rượu gắn với chế biến vang nho nhằm mang lại hiệu quả kinh tế cao và bền vững tại Ninh Thuận và Lâm Đồng.

***3. Chủ nhiệm nhiệm vụ***

Họ và tên: Phan Công Kiên

Ngày, tháng, năm sinh: 21/01/1975 Nam/nữ: Nam

Học hàm, học vị: Tiến sỹ Nông nghiệp

Chức danh khoa học: Nghiên cứu viên chính Chức vụ: Phó Viện trưởng

Điện thoại: Tổ chức: 0259.3853156 Mobile: 0918.824349

E-mail: kiennhaho@gmail.com

Tên tổ chức đang công tác: Viện Nghiên cứu Bông và Phát triển Nông nghiệp Nha Hố;

Địa chỉ tổ chức: Nha Hố, Nhơn Sơn, Ninh Sơn, Ninh Thuận

Địa chỉ nhà riêng: P. Phước Mỹ, TP. Phan Rang Tháp Chàm, Ninh Thuận

***4. Tổ chức chủ trì nhiệm vụ***

- Tên tổ chức chủ trì dự án: Viện Nghiên cứu Bông và Phát triển nông nghiệp Nha Hố

Điện thoại: 0259 3853 105 Fax: 0259 3853 108

E-mail: [viennhaho.vaas@mard.gov.vn](mailto:viennhaho.vaas@mard.gov.vn) Website: [www.viennhaho.org.vn](http://www.viennhaho.org.vn)

Địa chỉ: Nha Hố, Nhơn Sơn, Ninh Sơn, Ninh Thuận

Họ và tên thủ trưởng tổ chức: Mai Văn Hào

Số tài khoản: 3713.0.1058910.00000 tại Kho bạc Nhà nước tỉnh Ninh Thuận

- Tên cơ quan chủ quản đề tài: Bộ Khoa học và Công nghệ

***5. Tổng kinh phí thực hiện*** 9.000,0 triệu đồng.

Trong đó, kinh phí từ ngân sách SNKH: 7.500,0 triệu đồng.

* NSTW: 6.750,0 triệu đồng.
* NSĐP (Ninh Thuận): 380,0 triệu đồng
* NSĐP (Lâm Đồng): 370,0 triệu đồng.

Kinh phí từ nguồn khác: 1.500,0 triệu đồng.

***6. Thời gian thực hiện theo Hợp đồng***: 36 tháng

Bắt đầu: tháng 11/2018

Kết thúc: 10/2021

Thời gian thực hiện theo văn bản điều chỉnh của cơ quan có thẩm quyền *(nếu có)*:

***7. Danh sách thành viên chính thực hiện nhiệm vụ nêu trên gồm***:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| SốTT | Họ và tên | Chức danh khoa học, học vị | **Cơ quan công tác** |
| 1 | Phan Công Kiên | Tiến sĩ BVTV | Viện Nghiên cứu Bông và Phát triển nông nghiệp Nha Hố |
| 2 | Phan Văn Tiêu | Thạc sĩ BVTV | Viện Nghiên cứu Bông và Phát triển nông nghiệp Nha Hố |
| 3 | Phạm Văn Phước | Thạc sĩ Khoa học cây trồng | Viện Nghiên cứu Bông và Phát triển nông nghiệp Nha Hố |
| 4 | Võ Minh Thư | Thạc sĩ Khoa học cây trồng | Viện Nghiên cứu Bông và Phát triển nông nghiệp Nha Hố |
| 5 | Nại Thành Nhàn | Thạc sĩ Khoa học cây trồng | Viện Nghiên cứu Bông và Phát triển nông nghiệp Nha Hố |
| 6 | Đặng Minh Tâm | Thạc sĩ Di truyền và chọn giống | Viện Nghiên cứu Bông và Phát triển nông nghiệp Nha Hố |
| 7 | Lê Văn Long | Kỹ sư Công nghệ thực phẩm | Công ty TNHH Vĩnh Tiến |
| 8 | Nguyễn Ngọc Duy | Kỹ sư Công nghệ thực phẩm | Công ty TNHH Vĩnh Tiến |
| 9 | Phạm Thị Thu | Thạc sĩ Công nghệ thực phẩm | Viện Công nghệ thực phẩm Hà Nội |
| 10 | Lê Văn Gia Nhỏ | Thạc sĩ Kinh tế | Viện Khoa học kỹ thuật nông nghiệp miền Nam |

**II. Nội dung tự đánh giá về kết quả thực hiện nhiệm vụ:**

***1. Về sản phẩm khoa học***:

1.1. Danh mục sản phẩm đã hoàn thành:

| **TT** | **Tên sản phẩm** | **Số lượng** | | | **Khối lượng** | | | **Chất lượng** | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Xuất sắc | Đạt | Không đạt | Xuất sắc | Đạt | Không đạt | Xuất sắc | Đạt | Không đạt |
| **1**1 | Giống nho rượu có triển vọng (02 giống nho chế biến rượu vang đỏ, 02 giống nho chế biến rượu vang trắng; năng suất trung bình đạt từ 11,7 - 14,6 tấn/ha, độ Brix trên 18%) |  | X |  |  | X |  |  | X |  |
| 2 | Rượu vang nho |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.1 | Rượu vang đỏ (sản xuất được 4.120 lít; Đạt TCCS (theo Quyết định số 182/QĐ-VNC ngày 5/10/2021 của Viện NC Bông và PTNN Nha Hố); Đáp ứng Tiêu chuẩn Việt Nam 7045:2013 về rượu vang và Quy chuẩn Việt Nam QCVN 6-3: 2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống có cồn). |  | X |  |  | X |  |  | X |  |
| 2.2 | Rượu vang trắng (sản xuất được 1.170 lít; Đạt TCCS (theo Quyết định số 182/QĐ-VNC ngày 5/10/2021 của Viện NC Bông và PTNN Nha Hố); Đáp ứng Tiêu chuẩn Việt Nam 7045:2013 về rượu vang và Quy chuẩn Việt Nam QCVN 6-3: 2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống có cồn). |  | X |  |  | X |  |  | X |  |
| 3 | Mô hình liên kết thử nghiệm sản xuất nho rượu và chế biến vang nho có hiệu quả kinh tế |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.1 | Mô hình sản xuất nho rượu tại vùng sản xuất truyền thống (04 giống; diện tích 2,53 ha; năng suất trung bình đạt ≥ 12 tấn/ha/vụ; độ Brix đều đạt ≥ 18%). |  | X |  |  | X |  |  | X |  |
| 3.2 | Mô hình sản xuất nho rượu tại vùng gò đồi bán khô hạn (04 giống; diện tích 2,51 ha; năng suất trung bình đạt ≥ 9 tấn/ha/vụ; độ Brix đều đạt ≥ 18%). |  | X |  |  | X |  |  | X |  |
| 4 | Mô hình chế biến rượu vang nho (Công suất: 100.000 lít/năm). |  | X |  |  | X |  |  | X |  |
| 5 | Quy trình kỹ thuật thâm canh theo cho các giống nho chế biến rượu có triển vọng (2 quy trình; Quyết định số 433/QĐ/SNNPTNT ngày 11 tháng 10 năm 2021 của Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn Ninh Thuận) |  | X |  |  | X |  |  | X |  |
| 16 | Quy trình chế biến rượu vang nho dùng nguyên liệu từ các giống nho rượu được lựa chọn và đạt hiệu quả cao (02 quy trình sản xuất và chế biến rượu vang phù hợp cho các giống nho tuyển chọn, Quyết định số 183 ngày 05/10/2021 của Viện Nghiên cứu Bông và Phát triển nông nghiệp Nha Hố; được Công ty TNHH Vĩnh Tiến chấp nhận (theo Văn bản nhận xét hiệu quả áp dụng quy trình công nghệ chế biến rượu vang ngày 25/10/2021)). |  | X |  |  | X |  |  | X |  |
| 7 | Bộ tiêu chuẩn cơ sở cho nguyên liệu nho rượu (Quyết định số 181/QĐ-VNC ngày 5/10/2021 của Viện NC Bông và PTNN Nha Hố) |  | X |  |  | X |  |  | X |  |
| 8 | Bộ tiêu chuẩn cơ sở cho rượu vang nho (Quyết định số 182/QĐ-VNC ngày 5/10/2021 của Viện NC Bông và PTNN Nha Hố) |  | X |  |  | X |  |  | X |  |
| 9 | Bài báo khoa học (08 bài: trong đó, 07 bài trên Tạp chí Khoa học và Công nghệ Nông nghiệp Việt Nam; 01 bài trên Tạp chí Khoa học và Công nghệ Nông nghiệp -Đại học Huế) | X |  |  | X |  |  | X |  |  |
| 10 | Đào tạo:  (Đào tạo 01 Thạc sỹ - Quản lý Kinh tế nông nghiệp) |  | X |  |  | X |  |  | X |  |
| 11 | Bảo hộ giống nho rượu mới tuyển chọn (theo quy định của Cục Trồng trọt – Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn) |  | X |  |  | X |  |  | X |  |

1.2. Danh mục sản phẩm khoa học dự kiến ứng dụng, chuyển giao (nếu có):

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên sản phẩm** | **Thời gian dự kiến ứng dụng** | **Cơ quan/đơn vị, cá nhân dự kiến ứng dụng** | **Ghi chú** |
| 1 | Giống nho rượu NH02-66 và NH02-137 | Từ năm 2021 | Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh Ninh Thuận; các đơn vị trực thuộc, các huyện trồng nho rượu và người nông dân trồng nho |  |
| 2 | Quy trình kỹ thuật canh tác các giống nho rượu trồng kiểu hàng rào | Từ năm 2021 | Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh Ninh Thuận; các đơn vị trực thuộc, các huyện trồng nho rượu và người nông dân trồng nho |  |
| 3 | Quy trình kỹ thuật canh tác các giống nho rượu trồng kiểu giàn lưới qua đầu | Từ năm 2021 | Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh Ninh Thuận; các đơn vị trực thuộc, các huyện trồng nho rượu và người nông dân trồng nho |  |
| 4 | Bộ TCCS cho nguyên liệu chế biến rượu vang (đỏ và trắng) | Từ năm 2021 | Công ty TNHH Vĩnh Tiến |  |
| 5 | Bộ TCCS cho rượu vang (đỏ và trắng) | Từ năm 2021 | Công ty TNHH Vĩnh Tiến và các công ty chế biến, sản xuất rượu vang khác |  |

1.3.Danh mục sản phẩm khoa học đã được ứng dụng *(nếu có)*:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Số TT** | **Tên sản phẩm** | **Thời gian ứng dụng** | **Tên cơ quan ứng dụng** | **Ghi chú** |
| 1 | Giống nho rượu NH02-37 và NH02-97 | Từ năm 2019 | Ngành nông nghiệp và phát triển nông thôn của tỉnh Ninh Thuận; Công ty TNHH Vĩnh Tiến |  |
| 2 | Quy trình sản xuất và chế biến rượu vang đỏ | Từ năm 2020 | Công ty TNHH Vĩnh Tiến |  |
| 3 | Quy trình sản xuất và chế biến rượu vang trắng | Từ năm 2020 | Công ty TNHH Vĩnh Tiến |  |

***2. Về những đóng góp mới của nhiệm vụ***:

- Đề tài đã chọn tạo được giống nho chế biến rượu mới, có năng suất cao, chất lượng tốt (độ Brix 18%), có khả năng chống chịu sâu bệnh tốt cùng với quy trình kỹ thuật canh tác tiên tiến, sử dụng phân bón và thuốc bảo vệ thực vật hợp lý góp phần giảm thiểu lượng phân bón và thuốc bảo vệ thực vật, tạo ra sản phẩm có chất lượng an toàn, đảm bảo môi trường vùng sản xuất nho sạch hơn.

- Đề tài đã xây dựng được bộ tiêu chuẩn cơ sở cho nguyên liệu chế biến vang sẽ là cơ sở cho các công ty, đơn vị chế biến rượu vang đưa vào áp dụng tạo ra sản phẩm rượu vang có chất lượng cao.

- Quy trình chế biến rượu vang phù hợp với các giống nho mới tuyển chọn giúp tạo ra rượu vang có chất lượng cao, có khả năng cạnh tranh với rượu vang ngoại nhập, góp phận hạn chế nhập khẩu rượu vang và tiết kiệm ngoại tệ cho đất nước.

- Kết quả của đề tài đã tạo ra mô hình liên kết trồng nho rượu ở Ninh Thuận gắn với chế biến vang nho ở Lâm Đồng. Đây là mô hình kiểu mẫu cho việc hình thành chuỗi liên kết từ nghiên cứu chọn tạo giống mới, xây dựng quy trình canh tác và chế biến phù hợp, ký kết hợp đồng bao tiêu sản phẩm, xây dựng vùng nguyên liệu tới chế biến sản phẩm, tạo ra sản phẩm có giá trị gia tăng cao và làm cho mô hình phát triển bền vững.

***3. Về hiệu quả của nhiệm vụ***

*3.1. Hiệu quả kinh tế*

- Trong 3 năm triển khai thực hiện, đề tài đã xây dựng được 5,04 ha mô hình trồng các giống nho rượu giống mới, ước tính tạo việc làm thường xuyên cho khoảng 200 nông dân, và khoảng 150 tấn nho/năm cung cấp cho thị trường nho chế biến rượu, từ đó nâng cao chuỗi giá trị của cây nho và thúc đẩy phát triển kinh tế - xã hội cho vùng.

- Mô hình liên kết sản xuất nho nguyên liệu rượu gắn với chế biến vang đã cho hiệu quả kinh tế cao, bền vững hơn so với sản xuất nho truyền thống hiện nay. Mô hình liên kết trồng nho rượu ở Ninh Thuận gắn với chế biến rượu vang nho ở Lâm Đồng tạo ra lợi nhuận ổn định và đảm bảo cho người dân và doanh nghiệp.

- Các giống nho mới cùng với các biện pháp kỹ thuật đi kèm được đưa vào sản xuất sẽ góp phần tiết kiệm lượng thuốc hoá học sử dụng trong quản lý dịch hại nho, giảm lượng phân bón cho cây nho, tiết kiệm chi phí mua phân bón và thuốc bảo vệ thực vật.

- Quy trình chế biến rượu vang phù hợp giúp giảm chi phí nguyên liệu từ 15-17%; tăng hiệu suất sản xuất rượu vang trên 15%; từ đó góp phần giảm giá thành sản xuất rượu vang, tạo ra sản phẩm có khả năng cạnh tranh với rượu vang ngoại nhập.

- Quy trình kỹ thuật canh tác phù hợp tạo ra sản phẩm quả nho có chất lượng cao; quy trình chế biến rượu vang phù hợp tạo ra sản phẩm rượu vang có chất lượng cao có khả năng cạnh tranh với rượu vang ngoại nhập, góp phần hạn chế rượu vang nhập khẩu, tiết kiệm ngoại tệ cho đất nước.

*3.2. Hiệu quả xã hội*

- Đề tài đã xây dựng được 5,04 ha mô hình trồng các giống nho rượu giống mới, góp phần tạo công ăn việc làm cho người dân; ước tính tạo việc làm thường xuyên cho khoảng 200 nông dân trồng nho và hàng chục công nhân trong các nhà máy chế biến rượu, tạo ra thu nhập ổn định cho nông dân và công nhân, góp phần ổn định an ninh xã hội cho vùng. Với việc trồng nho nguyên liệu chế biến rượu đã góp phần giảm áp lực công lao động, đặc biệt trong những đợt trùng với lịch sản xuất của những loại cây trồng khác; tạo ra cơ hội mở rộng diện tích, thâm canh trồng nho rượu.

- Kết quả của đề tài là quy trình kỹ thuật canh tác phù hợp, góp phần đảm bảo sức khỏe cho người sản xuất.

- Kết quả của đề tài tạo ra sản phẩm rượu vang có chất lượng cao, đảm bảo an toàn thực phẩm, góp phần đảm bảo và nâng cao sức khỏe cho người sử dụng.

*3.3. Hiệu quả môi trường*

- Lượng thuốc bảo vệ thực vật sử dụng thấp hơn so với sản xuất nho truyền thống. Bên cạnh đó, với các nhà máy, cơ sở sản xuất và chế biến rượu vang quy mô công nghiệp, được đầu hệ thống xử lý môi trường đạt tiêu chuẩn quy định của ngành cho nên hầu như không ảnh hưởng nhiều đến môi trường. Ngoài ra, các yếu tố đầu vào như lượng nước tưới, nhiên liệu sử dụng, phân bón và các yếu tố khác có tác động đến môi trường thì không có sự khác biệt nhiều giữa trồng nho nguyên liệu chế biến rượu với nho truyền thống.

**III. Tự đánh giá, xếp loại kết quả thực hiện nhiệm vụ**

***1. Về tiến độ thực hiện***: *(đánh dấu* ***√***  *vào ô tương ứng*):

|  |  |
| --- | --- |
| *- Nộp hồ sơ đúng hạn* |  |
| *- Nộp chậm từ trên 30 ngày đến 06 tháng* |  |
| *- Nộp hồ sơ chậm trên 06 tháng* |  |

***2. Về kết quả thực hiện nhiệm vụ***:

*- Xuất sắc*

*- Đạt*

*- Không đạt*

Giải thích lý do: Nhiệm vụ thực hiện đảm bảo tiến độ đề ra; nội dung nghiên cứu đầy đủ; sản phẩm đạt và vượt về số lượng, khối lượng và chất lượng, đáp ứng được mục tiêu đặt hàng tại hợp đồng và thuyết minh nhiệm vụ.

Cam đoan nội dung của Báo cáo là trung thực; Chủ nhiệm và các thành viên tham gia thực hiện nhiệm vụ không sử dụng kết quả nghiên cứu của người khác trái với quy định của pháp luật.

|  |  |
| --- | --- |
| **CHỦ NHIỆM NHIỆM VỤ** Đã ký  **TS. Phan Công Kiên** | **THỦ TRƯỞNG****TỔ CHỨC CHỦ TRÌ NHIỆM VỤ** **VIỆN TRƯỞNG**  **Đã ký**  **Mai Văn Hào** |