

Khắc phục những yếu kém của ngành sản xuất trái cây Việt Nam để chiếm lĩnh thị trường quốc tế

VÕ TÔNG XUÂN*

Năm 2015, xuất khẩu trái cây Việt Nam có bước chuyển lớn về chất, khi đã vươn tới thị trường khó tính. Cụ thể, nhiều loại trái cây, như: nhãn, vải, xoài đã tiếp cận được với nhiều thị trường xuất khẩu khó tính, như Mỹ, Australia, EU, Nhật Bản..., góp phần giúp xuất khẩu rau quả trong thời gian qua liên tục tăng trưởng mạnh. Tuy nhiên, để giữ được thị trường, ngành trái cây Việt Nam phải trả lời được câu hỏi: Làm thế nào để sản xuất và bảo quản trái cây theo chuẩn quốc tế, phục vụ tốt cho người tiêu dùng cả những thị trường khó tính nhất?

BÊN CẠNH NIỀM VUI LÀ NỖ LO

Tin vui cho ngành sản xuất rau, quả Việt Nam trong năm 2015 đó là: Bộ Công Thương đã mở thị trường cho vải thiều sang Mỹ, Nhật Bản, Pháp, Úc. Tuy nhiên, theo đánh giá của báo giới, Việt Nam đã xuất thử được một ít vải thiều bằng đường máy bay, nhưng tương đối vất vả, không cạnh tranh được với vải thiều Trung Quốc, mặc dù Trung Quốc phải nhập khẩu vải thiều từ Việt Nam. Cùng với đó là việc Nhật Bản đã cho nhập khẩu xoài Cát Chu của Việt Nam, chủ yếu lấy từ vùng Cao Lãnh, tỉnh Đồng Tháp. Song, trên báo giới cũng đã thông tin về việc một trong hai nhà nhập khẩu Nhật Bản duy nhất đã than phiền chất lượng xoài không đồng đều, nếu cứ như thế sẽ rất khó cho họ tiêu thụ.

Có thể nói, xuất khẩu trái cây sang thị trường khó tính là việc mới mà nông dân và doanh nghiệp của ta chưa quen. Việc này khác xa kiểu mua bán tiểu ngạch qua biên giới với những thị trường dễ tính như Trung Quốc.

Tại các nước tiên tiến, xuất khẩu trái cây đòi hỏi công nghệ cao mà nhà nước phải quy định những tiêu chuẩn khắt khe hướng dẫn nhà vườn và doanh nghiệp bảo quản trái cây phải theo đúng quy trình kỹ thuật. Ở nước ta, Tiêu chuẩn Việt Nam mới chỉ ban hành một số chuẩn trái cây tươi (vải, xoài...) để bán ở dạng tươi. Các chuẩn này thường phỏng theo chuẩn Codex Alimentarius, là chuẩn quốc tế về phân loại chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm, mà Tổ chức Lương thực và Nông nghiệp Liên hiệp quốc (FAO) và Tổ chức Y tế Thế giới (WHO) phối hợp soạn và ban hành, Tổ chức Thương mại Thế giới (WTO) áp dụng khi hòa giải những tranh chấp về mua bán nông sản. Tuy nhiên, Codex Alimentarius không bao gồm các tiêu chuẩn

trong quy trình thu hoạch và bảo quản trái tươi. Và đến nay, Tiêu chuẩn Việt Nam cũng chưa đề cập đến các khía cạnh công nghệ sản xuất và bảo quản trái cây tươi. Do đó, khi chúng ta xuất khẩu vải thiều và xoài theo kiểu cách chụp giạt thông thường giữa nhà vườn với thương lái và giữa thương lái với doanh nghiệp xuất khẩu, thì chắc chắn không đạt trọn vẹn các tiêu chuẩn quốc tế.

VẬY, PHẢI LÀM THẾ NÀO?

Trước tiên, chúng ta thấy rằng, tình trạng sản xuất cây ăn trái một cách tự phát, đất đai manh mún rải rác như hiện nay sẽ khó đạt tiêu chuẩn chất lượng như mong muốn. Một trăm nhà vườn có 100 ý và cách làm khác nhau thì không thể nào có một loại trái cây nguyên liệu đồng nhất với khối lượng lớn để được sơ chế và bảo quản đạt kỹ thuật để đưa ra thị trường. Theo suốt chuỗi giá trị từ vườn cây ăn trái cho đến bàn ăn của người tiêu dùng, Nhà nước phải là nhà tổ chức cho mọi thành phần khác tham gia sản xuất. Nhà nước không thể để cho mạnh ai nấy tự lo. Trái lại, Nhà nước phải quy hoạch vùng xoài, vùng vải thiều, vùng vú sữa, vùng chuối, vùng khóm (dứa), gắn kết nông dân trong vùng với nhà máy chế biến/bảo quản trái cây, gắn kết nhà máy với thị trường tiêu thụ. Tất cả những hoạt động này phải theo

* GS, TS., Trường Đại học Đại Nam

đúng Tiêu chuẩn Việt Nam về giống, quy hoạch vùng, xây dựng nhà máy sơ chế và bảo quản lạnh, logistics về phân phối sản phẩm. Việc tổ chức sản xuất trái cây của chúng ta nên bao gồm những khâu theo trình tự sau đây:

(i) *Xây dựng Tiêu chuẩn Việt Nam và Quy cách áp dụng kỹ thuật bảo quản lạnh trái cây:*

Phải coi đây là tài liệu hướng dẫn cơ bản cho các doanh nghiệp hoạt động trong ngành chế biến, bảo quản và lưu thông rau quả. Trong khi chúng ta chưa có nghiên cứu thực tế lĩnh vực này, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương cùng Bộ Khoa học và Công nghệ có thể tham khảo các chuẩn quốc tế do Liên minh Chuỗi bảo quản lạnh toàn cầu (Global Cold Chain Alliance) ban hành. Liên minh này gồm có 4 thành viên: Tổ chức Quốc tế về Logistics thực phẩm (WFLO - World Food Logistics Organization), Hiệp hội Quốc tế về Kho lạnh (IARW - International Association of Refrigerated Warehouses), Hiệp hội Quốc tế về Vận tải lạnh (International Refrigerated Transportation Association), Hiệp hội Quốc tế về Xây dựng bảo quản lạnh (IACSC - International Association for Cold Storage Construction). Tất cả các doanh nghiệp muốn tham gia xuất khẩu trái cây phải đạt tiêu chuẩn này mới được cấp giấy phép xuất khẩu, không thể làm theo kiểu không biết tiêu chuẩn, mà bị mang tiếng xấu cho “sản phẩm Việt Nam”.

(ii) *Quy hoạch vùng trái cây:*

Tùy thuộc đất đai, khí hậu thích hợp từng loại cây ăn trái mà khoanh vùng tương ứng với tiềm năng xuất khẩu loại trái cây ấy. Thí dụ, vải thiều chỉ phù hợp với sinh thái Đồng bằng Bắc Bộ chứ không thể mở rộng nhiều sang vùng khác được; trong vùng Bắc Bộ, vải thiều ngon nhất tại Thanh Hà (Hưng Yên) và vùng lân cận, kể đến là vùng Bắc Giang. Xoài cát, vú sữa Lò Rèn, bưởi da xanh... phù hợp với Đồng bằng sông Cửu Long. Trái bơ, cà phê rất phù hợp với Tây Nguyên...

Nhà nước nên mạnh dạn chuyển đổi cơ cấu lúa sang cây ăn trái, như: vải thiều, nhãn, mận, cam, bưởi, khoai tây... để nông dân mau làm giàu hơn trồng lúa. Khi có tiền từ cây ăn trái, nông dân muốn ăn gạo gì cũng có. Ở các quốc gia tiên tiến, người ta hình thành các vùng cây ăn trái rộng lớn tại mỗi vùng sinh thái phù

hợp với loại cây trồng đó. Tại trung tâm mỗi vùng cây ăn trái, luôn luôn có những khu công nghiệp trái cây áp dụng đúng theo tiêu chuẩn về chế biến trái cây.

(iii) *Đào tạo và đầu tư cho doanh nhân xây dựng khu công nghiệp chế biến và bảo quản trái cây:*

Nhiều doanh nghiệp đã tham gia vào chuỗi xuất khẩu trái cây, nhưng nhìn chung vẫn chưa thực hiện đúng chuẩn quốc tế, làm thiệt hại danh tiếng “Sản phẩm Việt Nam”. Nguyên nhân có một phần là do chưa có Tiêu chuẩn Việt Nam, cùng sự dễ dãi của cơ quan quản lý xuất khẩu. Tới đây, khi đã có Tiêu chuẩn Việt Nam cho ngành xuất khẩu rau quả tươi, thì các doanh nghiệp cần phải theo đúng chuẩn từ giai đoạn trồng đến thu hoạch, xử lý tức tốc sau khi thu hoạch, lựa cỡ trái, xử lý chống nấm bệnh trên vỏ trái, đóng gói, bảo quản lạnh dài hạn. Nên chú ý là trái cây thu gom từ thương lái như hiện nay đều không thích hợp cho công nghệ bảo quản để xuất khẩu tươi.

(iv) *Tổ chức nông dân vùng sản xuất trái cây tươi:*

Trái cây tươi rất dễ bị khách hàng từ chối vì rất dễ bị hư thối, bầm dập, bán không được giá thậm chí phải vứt bỏ. Do đó, việc sản xuất trái cây phải được tổ chức rất chu đáo từ chọn giống trồng, bón phân cân đối gồm phân hữu cơ - vì sinh kết hợp cân đối NPK, bảo vệ thực vật bằng bao trái, phun thuốc trừ sâu bệnh chỉ với thuốc quốc tế cho phép, thu hoạch đúng thời điểm để đưa tức tốc về nhà máy chế biến bảo quản.

Ở Mỹ hoặc Úc, nông dân có đất rộng, bình quân 120 ha đến 500 ha/hộ, nên từng nông hộ quản lý trang trại cây ăn trái của họ rất đồng đều và dễ dàng. Điều đáng nói là họ vẫn thành lập hợp tác xã để dễ điều tiết sản xuất tùy thị trường. Nhưng, ở Việt Nam, mỗi hộ nông dân chỉ có vài sào (miền Bắc) đến vài hecta (miền Nam), nên nếu sản xuất theo cá thể như hiện nay, mỗi người một cách làm, thì khó có thể đạt khối lượng lớn với chất lượng đồng đều và giá thành thấp nhất được.

Thuận lợi nhất là sau khi Nhà nước đã quy hoạch vùng một cây ăn trái nào đó xong, thí dụ vùng vải thiều, vùng nhãn, vùng xoài cát chu..., nông dân sẽ được khuyến khích thành lập hợp tác xã sản xuất cây ăn trái tương ứng. Song hành với đó, doanh nghiệp chế biến bảo quản lạnh trái cây cũng sẽ được khuyến khích thành lập và cho vay ưu đãi mua đủ thiết bị cần thiết theo Tiêu chuẩn Việt Nam đòi hỏi. Sự liên kết giữa doanh nghiệp chế biến với hợp tác xã nông nghiệp là tiền đề cho sự thành công của công cuộc xuất khẩu thành công trái cây tươi Việt Nam trong giai đoạn tới.

KẾT LUẬN

Điều cần lưu ý là, các cơ quan chức năng không nên để cho tình trạng tự phát của nông dân và doanh nghiệp xuất khẩu như hiện nay, mà nên bắt tay vào việc xây dựng các Tiêu chuẩn Việt Nam về xuất khẩu trái cây tươi và tạo điều kiện thuận lợi cho các doanh nghiệp tiếp cận trang thiết bị hiện đại, tiếp cận thị trường để thu hút khách hàng về các sản phẩm trái cây tươi nhiệt đới của nước ta. □