

Nâng cao chất lượng cá ngừ Việt Nam

✧ H.M.

Hải sản vùng biển Việt Nam phong phú và trữ lượng lớn, trong đó, cá ngừ đang là một trong những mặt hàng xuất khẩu chủ lực. Tuy nhiên, giá trị hiện nay của cá ngừ Việt Nam còn thấp, ít hơn 50% so với cá ngừ cùng loại tại Nhật Bản. Giải pháp nào để nâng cao giá trị loại hải sản đặc biệt này?



Cá ngừ Việt Nam - sản phẩm xuất khẩu chủ lực

Vùng biển Việt Nam có 9 loài cá ngừ sinh trưởng gồm cá ngừ vằn, mắt to, vây vàng, sọc dưa..., trữ lượng ước tính hơn 600.000 tấn, trong đó khả năng cho phép khai thác cá ngừ vằn hơn 220.000 tấn/năm (theo đánh giá nguồn lợi và trữ lượng cá ngừ ở biển Việt Nam giai đoạn 2011 – 2013 do Viện Nghiên cứu Hải sản, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn thực hiện), ước tính trữ lượng trung bình cá ngừ vây vàng, mắt to hơn 45.000 tấn, khả năng cho phép khai thác khoảng từ 17.000 – 22.000 tấn/năm. Từ năm 2012, nghề câu tay kết hợp với ánh sáng phát triển, năng suất khai thác vượt trội, số lượng tàu tăng mạnh nên sản xuất đạt 16.234 tấn, sản lượng cá ngừ vằn cũng đạt cao vào khoảng 45.000 tấn (2014). Bình Định, Phú Yên, Khánh Hòa là 3 tỉnh có sản lượng khai thác lớn nhất.

Hiện nay cả nước có tổng số tàu khai thác cá ngừ: 3.556 chiếc (chiếm 14% tàu đánh cá xa bờ), trong đó nghề câu vàng và câu tay có 1.760 tàu, nghề lưới vây có 592 tàu, nghề lưới rê có 1.204 tàu với khoảng 35 ngàn ngư dân khai thác cá ngừ đại dương trên các vùng xa (Hoàng Sa, Trường Sa và DKI). Hiện có 295 tàu hoạt động dịch vụ thu mua khai thác trên biển. Tổng sản lượng khai thác

cá ngừ đạt 10.000 – 20.000 tấn/năm.

Cả nước có hơn 100 nhà máy chế biến cá ngừ. Tất cả các nhà máy này đều đầu tư trang thiết bị hiện đại, có trang bị hệ thống phòng thí nghiệm để kiểm soát chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm, các chỉ tiêu vi sinh và nhất là histamin. Nhờ đó, các doanh nghiệp trong nước có thể đảm bảo đủ điều kiện xuất khẩu vào các thị trường khó tính như Mỹ, EU....

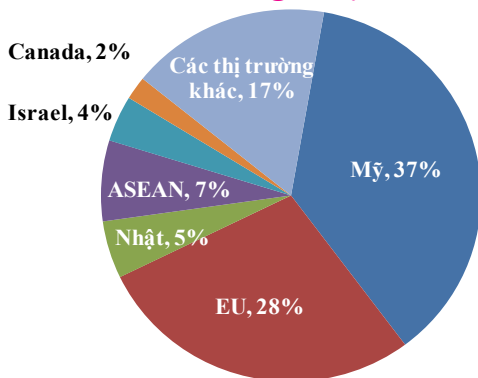
Cá ngừ Việt Nam đã xuất khẩu sang 99 thị trường trong đó 10 thị trường chính chiếm hơn 85% tổng giá trị xuất khẩu, bao gồm: Mỹ, Nhật Bản, EU, ASEAN, Tây Ban Nha, Israel, Canada... Giá trị xuất khẩu cá ngừ đạt gần 500 triệu USD/năm 2014.

Lý do giá trị cá ngừ giảm trong 2 năm gần đây

Dù được đánh giá là một trong ba mặt hàng thủy sản chủ lực của Việt Nam nhưng trong 2 năm qua, xuất khẩu cá ngừ có xu hướng giảm sút, giá trị đạt 0,57 tỉ USD vào năm 2012, đến năm 2014 giảm còn 0,48 tỉ USD.

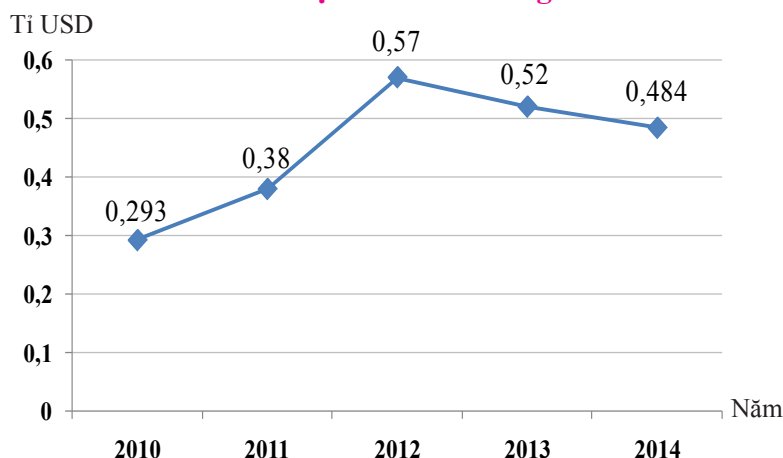
Ông Nguyễn Phạm Thanh, Phó chủ nhiệm Câu lạc bộ Cá ngừ VASEP, Tổng Giám đốc Công ty Highland Dragon cho biết, ngoài yếu tố từ nhu cầu thị trường thế giới, các yếu tố nội tại như chất lượng chưa ổn định, sức

Thị trường xuất khẩu cá ngừ tính theo giá trị



Nguồn: Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

Giá trị xuất khẩu cá ngừ



Nguồn: Niên giám Hải quan.

cạnh tranh chưa cao... đã tác động không nhỏ đến sự phát triển của cá ngừ. Hơn nữa, cá ngừ đông lạnh nguyên liệu chiếm 40% sản lượng xuất khẩu, tiếp đến là cá ngừ đóng hộp (37%). Sản phẩm cá ngừ đóng hộp là một trong những sản phẩm không có yêu cầu cao về chất lượng nguyên liệu đầu vào, điều này cho thấy giá trị của nguyên liệu cá ngừ cho sản phẩm này không cao, kéo theo giá trị cá ngừ nói chung cũng không cao.

Bên cạnh đó, ông Đào Trọng Hiếu, phó phòng Chế biến Bảo quản Thủy sản, Cục Chế biến Nông lâm Thủy sản và Nghề muối, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn cho biết, tỉ lệ sản xuất theo tổ đội và tổ chức liên kết sản xuất trên biển còn thấp, có đến 60% tàu hoạt động theo mô hình sản xuất độc lập, không theo tổ đội. Việc áp dụng KH&CN vào hoạt động đánh bắt, bảo quản cá ngừ diễn ra manh mún, chưa đồng bộ, gây khó khăn cho công tác tìm nguồn nguyên liệu có chất lượng cao của các doanh nghiệp chế biến xuất khẩu. Hoạt động hỗ trợ phục vụ khai thác cá ngừ còn thiếu, yếu, chưa được quan tâm đầu tư đúng mức.

Ngoài ra, ông Nguyễn Văn Do, chuyên viên, Vụ Khai thác Thủy sản, Tổng cục Thủy sản cho biết, bảo quản sản phẩm và an toàn thực phẩm trên tàu cá hiện còn kém như sàn tàu không có đệm, hầm bảo quản của đa số tàu cá vách gỗ hoặc bạt, không đạt yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm, cách nhiệt kém. Việc xử lý, sơ chế, bảo quản sản phẩm sau thu hoạch chưa đảm bảo yêu cầu kỹ thuật và an toàn thực phẩm. Chất lượng cá giảm, tổn thất sau thu hoạch lớn. Ngoài ra, hiện chưa có sự chia sẻ lợi ích giữa cơ sở thu mua với ngư dân. Hiện cá ngừ đang được mua với giá đồ đồng, chất lượng tốt hay xấu đều có một giá nên không tạo được động lực cho ngư dân chú trọng việc bảo quản cá ngừ tốt hơn.

Giải pháp nâng cao chất lượng cá ngừ

Về bảo quản cá, ông Inaoka Hideki, đại diện thành phố Kushiro của Nhật Bản cho biết công nghệ bảo quản bằng đá vụn hiện đang phổ biến tại Việt Nam có thời gian làm lạnh lâu làm chất lượng thịt cá giảm và mảnh đá kích thước lớn làm xước cá. Mặt khác công nghệ này còn sử dụng nước sạch khiến cho tình trạng khan hiếm nước ngọt trở nên trầm trọng hơn. Trong khi đó, tại Nhật Bản, các ngư dân thường sử dụng công nghệ đá lựu có kích thước siêu nhỏ nên thời gian làm lạnh nhanh, chỉ bằng 1/6 so với công nghệ cũ mà lại không làm xước cá, giúp giữ chất lượng cá ngừ. Ngoài ra, công nghệ này có thể sử dụng được nước biển và nước muối nên tiết kiệm được nước sạch trên tàu. Ông cho biết nhờ việc bảo quản cá tốt hơn nên giá cá ngừ vây vàng tại Nhật lên đến 1.600 – 1.800 yen/kg trong khi đó, cá này từ Việt Nam giá chỉ 200 – 700 yen/kg, giảm hơn 50% giá trị.

Nhận định về cơ hội phát triển của cá ngừ Việt Nam, ông Nguyễn Phạm Thanh cho biết thuế nhập khẩu vào



Tọa đàm về các phương pháp nhằm nâng cao giá trị cá ngừ tại hội thảo: Cá ngừ Việt Nam, chất lượng và cam kết. Ảnh: Hoàng Mi

một số thị trường trọng điểm sẽ giảm đáng kể nhờ các hiệp định FTA, gia tăng khả năng cạnh tranh. Hiện cá ngừ Việt Nam xuất khẩu sang các thị trường phải chịu thuế cao, đặc biệt là sản phẩm chế biến. Việc triển khai nghị định 67/2014/NĐ-CP về một số chính sách phát triển thủy sản và hỗ trợ ngư dân năm 2015 hy vọng sẽ thuận lợi hơn, tạo điều kiện cho ngư dân đẩy mạnh khai thác, tăng sản lượng, chất lượng thủy sản. Để án thí điểm tổ chức khai thác, thu mua, chế biến và tiêu thụ cá ngừ theo chuỗi giá trị của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đã đề ra các giải pháp, mục tiêu cụ thể nhằm nâng cao năng suất, chất lượng, giá trị của cá ngừ đại dương. Bên cạnh đó, chương trình hợp tác với Tổ chức Earth Island (EII) trong việc dán nhãn an toàn cho các sản phẩm cá ngừ Việt Nam đã có những bước khởi đầu tốt, mở ra cơ hội tiếp cận thị trường tiêu thụ cao cấp tại các nước. Tuy nhiên, dưới góc độ là nhà xuất khẩu, ông cho biết các thị trường nhập khẩu ngày càng khắt khe về chất lượng, cạnh tranh với các quốc gia khác đang ngày càng trở nên gay gắt. Ông kiến nghị Chính phủ quan tâm hơn nữa trong việc phát triển công nghiệp khai thác thủy sản xa bờ, tạo nguồn nguyên liệu chất lượng và ổn định cho chế biến và xuất khẩu cá ngừ. Ngoài ra, ông cho rằng nên đưa thuế nguyên liệu nhập khẩu về 0% để thúc đẩy xuất khẩu trong thời gian khó khăn như hiện nay.

Dưới góc độ quản lý, ông Đào Trọng Hiếu cho biết hiện đang triển khai mô hình thí điểm lấy doanh nghiệp làm trọng tâm, doanh nghiệp có thể chủ động mọi mặt từ khâu đánh bắt đến chế biến, từ đó có thể nâng cao chất lượng cá ngừ và giá bán sẽ được nâng lên. Ngoài ra, Bộ cũng quy hoạch, đầu tư xây dựng và nâng cấp các cảng cá chuyên dụng tại 3 tỉnh Bình Định (cảng cá Quy Nhơn và Tam Quan), Phú Yên (cảng cá Đông Tác), Khánh Hòa (cảng cá Hòn Rớ và Đá Bạc) phục vụ đánh bắt xa bờ, đặc biệt là cá ngừ đại dương. Bên cạnh đó, mô hình hợp tác công tư với các doanh nghiệp Việt Nam, Nhật Bản trong việc xây dựng, tổ chức hoạt động và quản lý cảng cá ngừ chuyên dụng, chợ cá, chợ đấu giá cá ngừ cũng tạo

điều kiện cho các doanh nghiệp Việt Nam học hỏi kỹ thuật và kinh nghiệm của Nhật Bản trong lĩnh vực này. Bên cạnh đó, việc áp dụng và tiếp nhận chuyển giao công nghệ cũng được chú trọng. Các công nghệ như chế biến các sản phẩm giá trị gia tăng, kỹ thuật đóng tàu cá và tàu lưới vây, kỹ thuật khai thác và bảo quản cá ngừ được quan tâm đầu tư. Việt Nam cũng học tập các công nghệ nước ngoài như công nghệ câu cá ngừ đại dương của Nhật Bản, kỹ thuật dụ cá bằng đèn LED theo công nghệ Hàn Quốc. Việc điều tra nguồn lợi, dự báo ngư trường cũng được đẩy mạnh nhằm phục vụ công tác đánh bắt. Về nhân lực, Bộ cũng tổ chức các lớp tập huấn về quản lý, khai thác, bảo quản cá ngừ nhằm nâng cao năng lực của đội ngũ lao động. Việc xúc tiến

thương mại và tiêu thụ sản phẩm cá ngừ cũng được đẩy mạnh như tham gia hội chợ, tiếp cận doanh nghiệp Nhật Bản liên kết hợp tác với doanh nghiệp Việt Nam trong sản xuất kinh doanh, bao tiêu sản phẩm cá ngừ.

Nhà nước cũng đang có chính sách hỗ trợ lãi suất cho vay cho việc đầu tư các trang thiết bị nhằm giảm tổn thất sau thu hoạch, đóng mới tàu. Ngoài ra, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đang tiến hành triển khai dự án “Hệ thống quan sát tàu cá, vùng đánh bắt và nguồn lợi thủy sản bằng công nghệ vệ tinh - MOVIMAR” để gắn các thiết bị thu tín hiệu từ vệ tinh cho 3.000 tàu cá của ngư dân nhằm cung cấp thông tin kịp thời cho các tàu cũng như giám sát được vị trí của các tàu cá này. □

Chính sách phát triển ngành thủy sản

✦ NGUYỄN HOÀNG

Năm 2014, xuất khẩu của ngành thủy sản Việt Nam đạt gần 8 tỷ USD, tạo hơn 4,5 triệu việc làm. Thị trường xuất khẩu được mở rộng với các sản phẩm thủy sản xuất sang 166 quốc gia và vùng lãnh thổ. Đó là kết quả của những nỗ lực trong toàn ngành thủy sản và từ nhiều quyết sách của Chính phủ để thúc đẩy phát triển ngành nghề giàu tiềm năng ở nước ta.

Quyết định số 1690/QĐ-TTg ngày 16/09/2010 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Chiến lược phát triển thủy sản Việt Nam đến năm 2020.

Ngày ban hành: 26/12/2006

Ngày có hiệu lực: 21/01/2007

Mục tiêu đến năm 2020 ngành thủy sản cơ bản được công nghiệp hóa – hiện đại hóa và tiếp tục phát triển toàn diện theo hướng bền vững, thành một ngành sản xuất hàng hóa lớn, có cơ cấu và các hình thức tổ chức sản xuất hợp lý, có năng suất, chất lượng, hiệu quả, có thương hiệu uy tín, có khả năng cạnh tranh cao và hội nhập vững chắc vào kinh tế thế giới. Đồng thời từng bước nâng cao trình độ dân trí, đời sống vật chất và tinh thần của ngư dân, gắn với bảo vệ môi trường sinh thái và quốc phòng, an ninh vùng biển, đảo của Tổ quốc. Kinh tế thủy sản đóng góp 30 – 35% GDP trong khối nông – lâm – ngư nghiệp, tốc độ tăng giá trị sản xuất ngành thủy sản từ 8 – 10%/năm. Kim ngạch xuất khẩu thủy sản đạt 8-9 tỷ USD. Tổng sản lượng thủy sản đạt 6,5 – 7 triệu tấn, trong đó nuôi trồng chiếm 65 – 70% tổng

sản lượng. Tạo việc làm cho 5 triệu lao động nghề cá có thu nhập bình quân đầu người cao gấp 3 lần so với hiện nay; trên 40% tổng số lao động nghề cá qua đào tạo. Xây dựng các làng cá ven biển, hải đảo thành các cộng đồng dân cư giàu truyền thống tương thân, tương ái, có đời sống văn hóa tinh thần đậm đà bản sắc riêng.

Các chương trình, đề án và dự án chủ yếu sẽ thực hiện gồm: Dự án Quy hoạch tổng thể phát triển thủy sản Việt Nam đến năm 2020, tầm nhìn 2030; Đề án phát triển nuôi biển đến năm 2020; Đề án phát triển nuôi cá rô phi đến năm 2020; Đề án phát triển công nghiệp cơ khí đóng, sửa tàu cá đến năm 2020; Đề án đào tạo, phát triển nguồn nhân lực ngành thủy sản đến năm 2020; Chương trình bố trí lại dân cư và xây dựng các làng cá ven biển, hải đảo theo các tiêu chí xây dựng nông thôn mới; Đề án xây dựng lực lượng kiểm ngư đến năm 2020; Đề án phát triển quản lý nghề cá cộng đồng; Đề án phát triển nghiên cứu và chuyển giao khoa học kỹ thuật ngành thủy sản giai đoạn 2010 – 2020; Đề án đổi mới xây dựng các hợp tác xã và liên minh hợp tác xã nghề cá đến năm 2020.

Dự kiến kinh phí thực hiện Chiến lược là 57.400 tỷ đồng