

Việt Nam là nước xuất khẩu cà phê đứng thứ nhì trên thế giới, sản lượng năm 2001 đạt khoảng 756.000 tấn; là một trong những mặt hàng xuất khẩu chủ lực của cả nước. Nhưng nhìn chung chất lượng cà phê chưa cao, không đồng nhất giữa các lô hàng; chi phí sản xuất chưa đạt đến mức hợp lý. Nếu khắc phục được những yếu kém này thì chắc chắn rằng năng lực cạnh tranh của cà phê Việt Nam trên thị trường thế giới sẽ tăng lên đáng kể. Có nhiều nguyên nhân dẫn đến tình trạng này xuất phát từ các khâu chọn giống, canh tác, thu hoạch đến chế biến bảo quản sẽ được phân tích sau đây.

Chọn giống

Việc chọn giống cà phê để đưa vào sản xuất ở nước ta từ trước đến nay luôn dựa vào tiêu chuẩn 4 tốt đó là: vườn tốt, cây tốt, quả tốt và hạt tốt. Tuy nhiên do cà phê với là loại cây thụ phấn chéo bắt buộc nên nếu các vườn cây giống được trồng bằng cây thực sinh (trồng bằng hạt) thì không thể có độ đồng đều cao và thỏa mãn được cả 4 tiêu chuẩn trên.

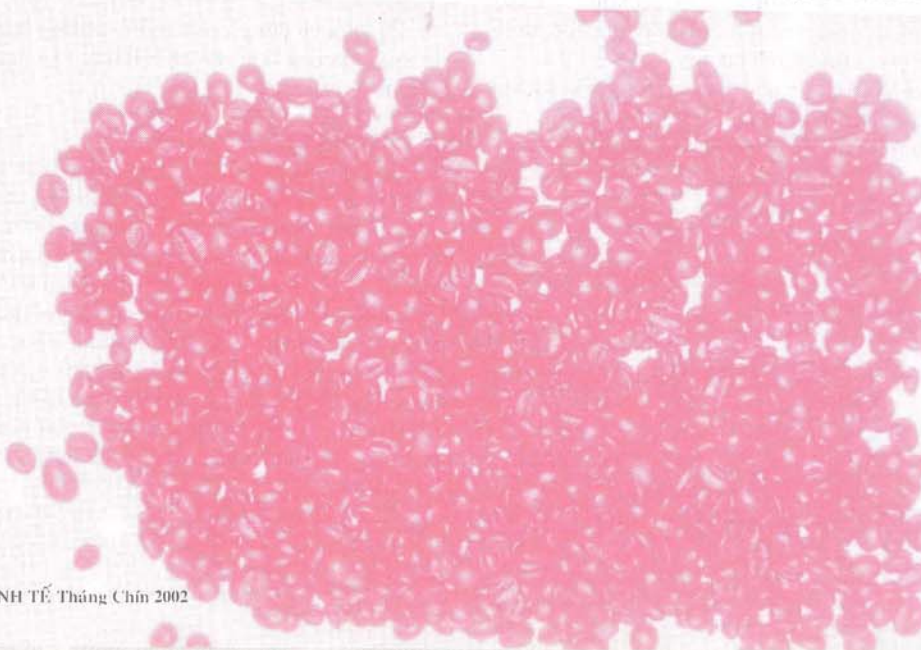
Nhìn chung, việc mở rộng diện tích cà phê một cách ồ ạt trong những năm gần đây ở nước ta đều trồng bằng hạt và do nông dân tự sản xuất, không qua chọn lọc, cũng như không có sự hướng dẫn của các cơ quan nghiên cứu về giống, vì vậy năng suất vườn cây không cao. Kết quả điều tra của Viện khoa học kỹ thuật nông lâm nghiệp Tây nguyên trên địa bàn Đắc Lắc cho thấy chỉ có khoảng 30% số cây trên vườn là có khả năng cho năng suất cao; 40% cho năng suất trung bình; còn lại 30% cho năng suất thấp đến rất thấp. Bên cạnh đó, do chọn giống một cách tùy tiện trong dân làm cho kích thước và trọng lượng hạt quá nhỏ so với cà phê với xuất khẩu của nhiều nước, nếu so sánh với cà phê với của Indonesia thì cà phê Việt Nam không hấp dẫn bằng (giá cà phê với EK - 1 loại 4 của Indonesia luôn luôn cao hơn hoặc bằng cà phê với loại 2 của Việt Nam trên thị trường châu Á). Sự yếu kém trong khâu chọn giống còn làm cho kích thước quả, hạt không đồng đều, chín không tập trung gây tổn kém cho khâu thu hoạch và tính đồng nhất trong khâu chế biến. Ngoài ra một loại giống nào đó không đạt tiêu chuẩn sẽ là một nguy cơ dẫn đến tỉ lệ nhiễm bệnh gỉ sắt cao và như thế chi phí bảo quản chăm sóc sẽ tăng.

Kỹ thuật canh tác

Tưới nước phù hợp, sử dụng hợp lý các loại phân bón, thuốc trừ sâu bệnh, không những làm cho kích thước và chất lượng quả tăng lên mà còn giảm được giá thành sản xuất so

MỘT SỐ NGUYÊN NHÂN LÀM SUY YẾU NĂNG LỰC CẠNH TRANH CỦA CÀ PHÊ VIỆT NAM

Thạc sĩ TRẦN NGỌC HÙNG



Ảnh Nguyễn Ngọc Đào

với việc lạm dụng phân bón và thuốc trừ sâu như hiện nay. Theo một số nhà nghiên cứu, liều lượng và tỉ lệ giữa các loại phân bón được dùng là hết sức quan trọng để cà phê có năng suất cao. Thế nhưng, trên thực tế người sản xuất vẫn tiến hành hầu như theo tập quán và kinh nghiệm, dẫn đến lãng phí phân bón không cần thiết.

Theo kết quả nghiên cứu của Viện khoa học kỹ thuật nông lâm nghiệp Tây nguyên về tình hình sử dụng phân bón khoáng cho cây cà phê trong các hộ gia đình của 6 huyện và thành phố Buon Mê Thuột cho thấy, có đến 80% số hộ đã sử dụng phân bón quá cao hoặc quá thấp so với yêu cầu sinh trưởng của cây, tỉ lệ cân đối giữa các loại phân đạm, lân và kali cũng không được đảm bảo. Cũng theo kết quả nghiên cứu này, sự lãng phí do sử dụng phân bón không đúng, tính trên 1 ha cà phê hàng năm là 1.808.750 đồng. Chúng ta thử tính toán sự lãng phí này trên bình diện cả nước như sau:

Có 80% diện tích cà phê sử dụng phân bón sai, trong đó 50% là sử dụng thừa, lãng phí cả nước sẽ là:

$$398.492 \text{ ha} \times 80\% \times 50\% \times 1.808.750 \text{ đ/ha} = 288.308.962.000 \text{ đồng}$$

Tính trung bình, chi phí sản xuất cà phê trên 1 ha cả nước giảm 723.500 đồng (288.308.962 đồng/398.492 ha). Năng suất bình quân cà phê cả nước đạt 2,1 tấn/ha, do đó chi phí sản xuất tính trên 1 tấn cà phê sẽ giảm 344.524 đồng. Nếu sử dụng phân bón đúng liều lượng, không những hạn chế được sự lãng phí về vốn khổng lồ mà năng suất sẽ còn được nâng cao.

Ngoài ra, nếu sử dụng thiếu phân bón cũng làm cho chi phí sản xuất tăng một cách tương đối do năng suất giảm và giá trị sản lượng giảm lớn hơn giá trị phân bón thiếu hụt.

Nói chung, việc sử dụng phân bón sai dù thừa hay thiếu cũng đều làm cho chi phí sản xuất tăng tuyệt đối hoặc tương đối và do đó làm giảm khả năng cạnh tranh của cây cà phê.

Thu hoạch

Ngoài các yếu tố về giống, đất đai, phương pháp canh tác ... thì việc thu hoạch là hết sức quan trọng để tạo nên hương vị thơm ngon của cà phê.

Hiện nay tình trạng hái quả xanh còn phổ biến, hoặc có nơi thu hoạch bằng cách "tuốt" quả xanh lẫn quả chín cùng một lúc. Đây là một sự tính toán vô cùng sai lầm, vì ngoài việc mất đi một phần trọng lượng cà phê do quả còn xanh mà chất lượng cà phê còn bị ảnh hưởng.

Những nguyên nhân gây nên các dạng lỗi từ khâu thu hoạch được thể hiện qua bảng sau:

Bảng 1: Nguyên nhân các dạng lỗi từ thu hoạch

Dạng hạt	Hương vị khi thử nếm	Nguyên nhân
Đen một phần hoặc toàn phần	Vị chát, mùi gỗ, không có mùi cà phê	Quả khô chết trên cây
Hơi xanh hoặc hơi xám, thường có bề mặt nhẵn nhúm	Vị chát, không dịu	Quả chưa chín hoặc hái tuốt
Có màu từ bình thường cho đến tái	Mùi phê-nôn, vị khê chát, mùi hoá chất	Quả chín bị hái trong điều kiện khí hậu ẩm ướt, bị vi sinh vật trong đất lây nhiễm

Nguồn: Nestlé

Chúng ta thấy rằng thu hoạch không đúng cách đều dẫn đến chất lượng cà phê xấu. Có nhiều nguyên nhân khiến cho người trồng cà phê hái quả chưa chín hoặc hái quả xanh và quả chín cùng một lúc đó là:

- Hái quả xanh đầu mùa bởi vì họ sợ rằng quả để lâu trên cây sẽ có thể bị trộm cắp, họ luôn quan niệm "xanh nhà hơn già đồng", hơn nữa cà phê mới vào mùa bao giờ cũng được giá hơn.

- "Tuốt" quả xanh và chín cùng một lúc bởi vì người ta nghĩ rằng làm như vậy sẽ đơn giản hóa việc thu hoạch, tiết kiệm được chi phí lựa hái quả, tiền thu về cùng một lúc, để sử dụng vào việc khác.

Thu hoạch đúng cách cũng là một biện pháp làm tăng sản lượng và chất lượng cà phê. Thu hoạch 1 kg quả hoàn toàn chín sản xuất được 0,222 kg nhân (868 quả), 1kg quả xanh sản xuất được 0,227 kg nhân (1.174 quả). Theo thống kê của Tổng công ty cà phê Việt Nam, tỉ lệ hạt xanh non chiếm tỉ trọng còn cao, đến 15%. Trong khu vực tư nhân, tình hình còn xấu hơn, quả xanh non chiếm tỉ lệ thường trên 20%, có nơi đến 40-50%, trong khi công tác chế biến cà phê (nhất là chế biến ướt) đòi hỏi thu hoạch phải đạt ít nhất là 90% quả chín. Hơn nữa, theo yêu cầu của tiêu chuẩn ngành 10TCN 478-2001 của Bộ nông nghiệp và phát triển nông thôn thì tỉ lệ quả chín khi thu hoạch phải đạt từ 95% trở lên.

Chúng ta sẽ tính toán, so sánh sự chênh lệch về chi phí sản xuất giữa thực tế hiện nay với phương án thu hoạch đạt ít nhất 95% quả chín như sau:

Tỉ trọng quả xanh trong nguyên liệu hiện nay: 15%.

Tỉ trọng quả xanh trong nguyên liệu đạt yêu cầu: 95%.

Như vậy, có 10% sản lượng cà phê nhân hiện nay được chế biến từ quả hoàn toàn xanh.

Số quả trong 1 kg cà phê nhân nếu chế biến từ quả hoàn toàn xanh: 5.172 quả (1.174 / 0,227).

Số quả trong 1 kg cà phê nhân nếu chế biến từ quả hoàn toàn chín: 3.910 quả (868 / 0,222).

Tỉ lệ tăng trọng lượng cà phê nhân nếu chín biến từ nguyên liệu quả chín so với nguyên liệu quả xanh: (5.172 - 3.910) / 3.910 = 32%.

Như vậy, nếu thu hoạch đúng cách thì chi phí sản xuất tính trên 1 tấn cà phê nhân sẽ giảm so với hiện nay là: 32% x 10% = 3,2%.

Thu hoạch đúng cách không những làm giảm chi phí sản xuất mà còn làm cho chất lượng sản phẩm sẽ tốt hơn, giá bán sẽ cao hơn.

Cơ sở hạ tầng

Chất lượng cà phê cao hay thấp được quyết định bởi hầu hết các công đoạn của quá trình sản xuất chế biến cà phê, từ khâu chọn giống, thu hoạch, chế biến, bảo quản. Sự sai sót ở một khâu nào đó tất yếu sẽ làm giảm chất lượng cà phê. Ví dụ chọn giống sai, làm cho kích cỡ hạt không đều (hoặc nhỏ) nếu chế biến tốt cũng không thể bán được giá cao hoặc ngược lại ... Cơ sở hạ tầng trong chế biến, bảo quản cà phê là một yếu tố không kém phần quan trọng quyết định chất lượng cà phê, nhất là trong giai đoạn hiện nay, khi mà chế biến được thực hiện chủ yếu bằng quy mô nhỏ trong dân, sử dụng ánh nắng mặt trời là chủ yếu để phơi khô cà phê.

Theo thống kê của VINACAFE, hệ thống sân phơi thiếu một cách trầm trọng, bình quân chỉ có 0,8 ha sân phơi

cho 100 ha cà phê. Theo đúng tiêu chuẩn sản phẩm của các nước thì cứ 100 ha cà phê cần 1 ha sản phẩm. Theo tiêu chuẩn này, diện tích sản phẩm của nước đang thiếu hụt khoảng trên 1.000 ha. Một số nhà phân tích cho rằng, do năng suất cà phê của Việt Nam rất cao (gấp 3 lần năng suất bình quân của các nước), cho nên diện tích sản phẩm phải đạt 3ha/100 ha diện tích. Theo cách tính toán này thì số diện tích sản phẩm thiếu hụt một cách trầm trọng (trên 11.000 ha).

Qua khảo sát thực tế tại Đắk Lắk, chúng tôi thấy rằng, không những hệ thống sản phẩm bị thiếu mà các kho chứa cũng chỉ là tạm bợ, mang tính tạm dụng, vì thế các bao cà phê khi đưa vào bảo quản không chất lượng quy cách. Một khi bảo quản kéo dài với hệ thống kho chứa tạm dụng tạm bợ như thế thì chất lượng cà phê giảm là điều hiển nhiên.

Cà phê ở nước ta chủ yếu là chế biến khô, sử dụng ánh nắng mặt trời để phơi khô cà phê. Cùng một sản phẩm như nhau, nếu thiếu sản phẩm sẽ làm cho thời gian phơi nắng kéo dài, nguy cơ ẩm mốc cao, lẫn tạp chất nhiều. Nếu thu hoạch vào những ngày có mưa thì việc bảo quản sẽ khó khăn, chất lượng cà phê không được đảm bảo và do đó giá bán thấp.

Chế biến

Chế biến, bảo quản là công đoạn sau cùng của quy trình sản xuất cà phê, đây là một trong những giai đoạn mang tính quyết định. Sau khi công đoạn chế biến kết thúc, các yếu tố cơ bản của tính chất cảm quan và vị giác của cà phê sẽ được hiện diện. Nếu các công đoạn trước của quá trình sản xuất còn nhiều tồn tại thì đây là công đoạn khắc phục, ngược lại nếu chế biến tốt thì cho dù các công đoạn trước đó tốt đến mấy vẫn không thể cho được những lô hàng đạt chất lượng tốt. Những nguyên nhân làm giảm chất lượng từ khâu chế biến như sau:

Bảng 2 : Nguyên nhân hạt lỗi từ khâu chế biến

Dạng hạt	Hương vị thử nếm	Nguyên nhân
Màu bị tẩy trắng, đôi khi thấy được mốc đang phát triển.	Mùi và vị mốc, màu đất.	Quả chín, phơi sấy trên đất ẩm, hay lớp lót còn sót trên cà phê chế biến ướt.
Màu tái cho đến bình thường, nâu đậm, đen hơi xanh.	Đôi khi hạt có mùi thối khi bị cất ra, có mùi vị vỏ quả, chua, không sạch, thỉnh thoảng có mùi hành hoặc mùi khoai tây.	Lên men kỵ khí, hạt bị lên men quá mức, quả cà phê với chín nâu bị lên men ngay trên cành, quả bị hun nóng quá độ trong giai đoạn phơi hay xếp hàng.

Nguồn : Nestlé

Nhìn chung tình hình chế biến cà phê hiện nay ở nước ta chưa ngang tầm với quy mô sản lượng. Sản phẩm chất lượng cao chiếm tỉ trọng nhỏ, phân bố công nghiệp chế biến còn phân tán, thiếu đồng bộ là nguyên nhân của sự bất ổn định trong chất lượng sản phẩm. Việc sơ chế cà phê chủ yếu được thực hiện ở quy mô hộ gia đình, sử dụng công nghệ đơn giản, sản phẩm không đạt tiêu chuẩn, nhưng lại đảm nhận 80% tổng sản lượng cà phê cả nước.

Chế biến quy mô trung bình và quy mô lớn tập trung

vào các nhà máy, nông trường thuộc doanh nghiệp nhà nước và công ty liên doanh. Nguồn vốn hết sức to lớn trong dân chưa được khai thác qua các hình thức hợp tác liên doanh, công ty cổ phần... Kinh tế quốc doanh chưa đảm đương được vai trò chủ đạo trong chế biến cà phê. Theo VINACAFE, với năng lực chế biến hiện nay của các doanh nghiệp nhà nước cũng chỉ có thể chế biến được những sản phẩm do chính mình làm ra, tức khoảng 10% sản lượng cả nước. Điều này cho thấy công nghiệp chế biến không phát triển kịp thời với sự gia tăng của sản xuất, chất lượng sản phẩm chưa cao, không đồng nhất, dẫn đến giá bán thấp và tất nhiên khả năng cạnh tranh không cao.

Tiêu chuẩn đo lường chất lượng

Chất lượng cà phê Việt Nam trong những năm gần đây có những tiến bộ rõ rệt, nhưng nhìn chung vẫn chưa bắt kịp chất lượng cà phê cùng loại của các nước. Như đã phân tích, có rất nhiều nguyên nhân làm cho chất lượng cà phê không cao. Nhưng nếu hệ thống tiêu chuẩn đo lường chất lượng cà phê nhân xuất khẩu được ban hành phù hợp, thực hiện thống nhất thì sẽ hạn chế được những yếu kém này.

Trong thực tế, những tiêu chuẩn chất lượng cà phê nhân xuất khẩu theo TCVN 4193:1993 không phù hợp với kỹ thuật đánh giá phân loại của các nhà nhập khẩu, nhưng trong một thời gian dài chậm thay đổi (từ năm 1993 đến 2001). Trong khi hầu hết các nhà nhập khẩu cà phê đều tiến hành phân loại cà phê theo phương pháp tính lỗi thì TCVN 4193:1993 hoàn toàn không theo phương pháp này.

Đến năm 2001, TCVN 4193:2001 ra đời và tương đối phù hợp với cách thức đánh giá phân loại của những nhà nhập khẩu, tức là lấy mẫu 300 g cà phê để tiến hành phân loại và quy về lỗi để xếp hạng, nhưng vẫn chưa bao hàm tiêu chuẩn thử nếm.

Sự khác biệt trong cách thức đánh giá phân loại cà phê của Việt Nam so với các nước làm cho việc mua bán cà phê của các doanh nghiệp Việt Nam được tiến hành chủ yếu theo những thỏa thuận riêng, hạn chế việc cải thiện chất lượng sản phẩm. Tuy rằng TCVN 4193:2001 đã được ban hành, song việc mua bán theo tập quán cũ của các doanh nghiệp Việt Nam vẫn chưa được thay đổi. Thiết nghĩ rằng, cần có quy định bắt buộc về chất lượng cà phê xuất khẩu theo đúng tiêu chuẩn đã ban hành để khắc phục tình trạng trên. Đồng thời, áp dụng phương pháp thử nếm để hoàn toàn với việc đánh giá chất lượng cà phê của các nhà nhập khẩu.

Kết luận

Qua phân tích, chúng ta thấy rằng những nguyên nhân làm suy yếu khả năng cạnh tranh của cà phê Việt Nam trên thị trường thế giới còn tồn tại trong hầu hết các khâu của quá trình sản xuất. Nhận thức vấn đề này để tìm ra những giải pháp hữu hiệu nhằm gia tăng khả năng cạnh tranh của cà phê Việt Nam là vấn đề hết sức quan trọng và sống còn của ngành cà phê Việt Nam hiện nay và trong tương lai ■