CẠNH TRANH CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM CÀ PHÊ NHÂN CỦA ĐẮK LẮK

Nguyễn Thanh Trúc[1], Đỗ Thị Nga![*], Nguyễn Văn Minh[2]

[1]Khoa Kinh tế, Trường Đại học Tây Nguyên,
[2]Khoa Nông Lâm nghiệp, Trường Đại học Tây Nguyên

Email[*]: dothingadhtn@yahoo.com

Ngày gửi bài: 17.09.2012 Ngày chấp nhận: 18.12.2012

TÓM TẮT

Chất lượng sản phẩm cà phê nhân tiêu thụ của Đắk Lắk còn thấp do kỹ thuật canh tác, thu hái và chế biến không bảo đảm theo quy chuẩn. Trên 90% sản lượng cà phê nhân xuất khẩu của tỉnh dựa trên tiêu chuẩn cũ (TCVN 4193-93), không phù hợp với Nghị quyết 420 của ICO. Khả năng cạnh tranh về chất lượng sản phẩm cà phê nhân của Đắk Lắk thấp hơn nhiều so với các nước sản xuất cà phê lớn trên thế giới. Nghiên cứu này nhằm mục đích đánh giá khả năng cạnh tranh về chất lượng sản phẩm cà phê nhân của Đắk Lắk, trên cơ sở đó đề xuất các giải pháp chủ yếu nâng cao chất lượng sản phẩm cà phê nhân để tăng khả năng cạnh tranh.

Từ khóa: Cạnh tranh, cà phê nhân, chất lượng.

Competitiveness of Quality Coffee Beans of Dak Lak

ABSTRACT

The quality of consumed coffee bean is still low because of farming techniques, the standard unguaranty in harvesting and processing. Over 90% of the exported coffee bean outputs is based on old standards (TCVN 4193-93) which is unsuitable for Resolution 420 of the ICO. The competitive ability in quality of coffee beans in Dak Lak is much lower than with the largest producing coffee countries in the world. This study aims to evaluate the competitiveness of quality coffee beans of Dak Lak; In order to propose some mainly solutions improving the quality of coffee beans to increase their competitiveness.

Keywords: Competitiveness, coffee beans, quality.

1. MỞ ĐẦU

Cà phê là sản phẩm có giá trị kinh tế cao. Sản xuất, chế biến và xuất khẩu cà phê đã trở thành ngành hàng quan trọng trong nền kinh tế thế giới. Hàng năm, giá trị giao dịch cà phê toàn cầu lên đến hàng trăm tỷ đô la, chỉ đứng sau giá trị giao dịch của dầu lửa (Dương Thùy & cs., 2008). Ở Việt Nam, cà phê được sản xuất chủ yếu ở Tây Nguyên và Đắk Lắk được coi là thủ phủ cà phê. Hàng năm, xuất khẩu cà phê của Đắk Lắk chiếm hơn 30% tổng sản lượng xuất khẩu cà phê của cả nước (Tổng cục Thống kê, 2012; Sở Công Thương Đắk Lắk, 2011). Tuy nhiên, cũng giống như một số nông sản khác, mặc dù được xếp hạng cao về khối lượng xuất khẩu, song giá xuất khẩu cà phê nhân của Việt Nam cũng như Đắk Lắk luôn thấp hơn nhiều so với các nước khác do chất lượng thấp. Điều này gây thiệt thòi lớn cho ngành hàng cà phê nói chung và người nông dân nói riêng. Chính vì vậy, việc nghiên cứu thực trạng khả năng cạnh tranh về chất lượng sản phẩm cà phê nhân của Đắk Lắk, trên cơ sở đó đề xuất các biện pháp phù hợp nâng cao chất lượng sản phẩm để tăng khả năng cạnh tranh sản phẩm cà phê nhân của tỉnh là rất cần thiết.

Nghiên cứu này nhằm mục đích đánh giá khả năng cạnh tranh về chất lượng sản phẩm cà phê nhân xuất khẩu của Đắk Lắk so với một số nước sản xuất cà phê trên thế giới, trên cơ sở đó đề xuất các giải pháp chủ yếu nâng cao chất lượng sản phẩm cà phê nhân để tăng khả năng cạnh tranh.

Đối tượng nghiên cứu là khả năng cạnh tranh về chất lượng sản phẩm cà phê nhân của Đắk Lắk. Đối tượng khảo sát bao gồm các tác nhân tham gia sản xuất, kinh doanh cà phê nhân. Trong đó, tập trung chủ yếu vào các hộ nông dân và doanh nghiệp sản xuất, chế biến, xuất khẩu cà phê nhân - là những tác nhân có tác động quyết định đối với chất lượng cà phê nhân.

2. NGUỒN SỐ LIỆU VÀ PHƯƠNG PHÁP PHÂN TÍCH

2.1. Nguồn số liệu

Số liệu thứ cấp về sản xuất và thương mại cà phê của các nước sản xuất và xuất khẩu cà phê bao gồm Việt Nam, Brazil, Indonesia và Ấn Độ, được tiếp cận và thu thập từ Trung tâm Thống kê - Tổ chức Nông Lương của Liên hợp quốc (FAOSTAT) và Tổ chức Cà phê quốc tế (ICO). Bộ số liệu này được sử dụng để tính toán chỉ số giá cả, so sánh sự khác biệt về chất lượng sản phẩm cà phê nhân xuất khẩu của Đắk Lắk với các nước khác trên thế giới.

Số liệu về tiêu thụ và thực hiện các quy định tiêu chuẩn chất lượng trong tiêu thụ sản phẩm cà phê nhân được thu thập từ Sở Công Thương, Công ty giám định chất lượng hàng nông sản xuất khẩu và các công ty xuất khẩu cà phê nhân trên địa bàn tỉnh Đắk Lắk.

Số liệu sơ cấp về sản xuất, tiêu thụ cà phê của các hộ nông dân được thu thập từ các mẫu đại diện của các hộ trồng cà phê trên địa bàn tỉnh Đắk Lắk. Số lượng mẫu bao gồm 100 hộ. Thông tin được thu thập bằng các công cụ của PRA (Nabasa & cs., 1995). Các công cụ chủ yếu được sử dụng để nghiên cứu lợi thế cạnh tranh về chất lượng sản phẩm cà phê nhân bao gồm quan sát trực tiếp, thảo luận nhóm, phỏng vấn cấu trúc thông qua phiếu phỏng vấn đã được chuẩn hóa.

2.2. Phương pháp đo lường sự khác biệt chất lượng sản phẩm cà phê nhân trong cạnh tranh xuất khẩu

Phương pháp tiếp cận giá trị đơn vị khối lượng (unit value) được sử dụng phổ biến để đánh giá chất lượng sản phẩm trong thương mại nội ngành (Greenaway & cs., 1994; Fontagne & cs., 1995). Các tác giả đều đưa ra giả định rằng giá cả tương đối có khả năng phản ánh chất lượng tương đối (sản phẩm có chất lượng tốt hơn sẽ được bán với mức giá cao hơn). Để so sánh sự khác biệt về chất lượng sản phẩm cà phê nhân xuất khẩu của Việt Nam với các đối thủ cạnh tranh, tác giả vận dụng công thức xác định chỉ số giá cả. Cụ thể, so sánh sự khác biệt về chất lượng sản phẩm cà phê nhân xuất khẩu của Việt Nam và Indonesia, công thức tính chỉ số giá cả như sau:

$$UV(VN/IN) = \frac{UV^{VN}}{UV^{IN}}$$

Trong đó:

$UV_{(VN/IN)}$: Chỉ số giá cà phê nhân của Việt Nam so với Indonesia.

UV^{VN}: Giá đơn vị cà phê nhân xuất khẩu của Việt Nam.

UV^{IN}: Giá đơn vị cà phê nhân xuất khẩu của Indonesia.

Nếu $UV_{(VN/IN)} < 0,85$ thì chất lượng sản phẩm cà phê nhân của Việt Nam thấp hơn của Indonesia. Nếu $UV_{(VN/IN)} > 1,15$ thì chất lượng sản phẩm cà phê nhân của Việt Nam cao hơn của Indonesia. Còn nếu $UV_{(VN/IN)}$ nằm trong khoảng từ 0,85 đến 1,15 thì sản phẩm cà phê nhân của Việt Nam và Indonesia có chất lượng tương đồng (phạm vi này cho biết sự khác biệt về giá cả là do các yếu tố khác ngoài chất lượng).

Do giá xuất khẩu cà phê của Đắk Lắk không có sự khác biệt so với giá xuất khẩu bình quân của cả nước (Hình 1) nên trong nghiên cứu này, chúng tôi sử dụng giá xuất khẩu cà phê nhân của Đắk Lắk để tính toán, đánh giá khả năng cạnh tranh về chất lượng sản phẩm cà phê nhân của tỉnh (đại diện cho Việt Nam) với các nước sản xuất cà phê lớn trên thế giới.

3. KẾT QUẢ VÀ THẢO LUẬN

3.1. Thực trạng chất lượng sản phẩm cà phê nhân của Đắk Lắk

Chất lượng sản phẩm cà phê nhân phụ thuộc chủ yếu vào kỹ thuật canh tác, thu hái và chế biến ở nông hộ. Kết quả khảo sát nông hộ sản xuất cà phê ở Đắk Lắk cho thấy 73% số hộ nông

dân bón phân cho cà phê không hợp lý, 50% số hộ bón phân vượt quá mức khuyến cáo. Lượng phân đạm, lân và kali bình quân được sử dụng bón cho cà phê ở các nông hộ cao hơn mức khuyến cáo tương ứng là 12 - 29 và 66% (Bảng 1).

Việc lạm dụng quá mức phân bón hóa học để tăng năng suất không chỉ làm giảm hiệu quả do giá bán thấp và chi phí cao (Bảng 2) mà còn ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm cà phê nhân tiêu thụ do tồn dư hóa chất trong sản phẩm. Điều này đã và đang tạo ra rào cản kỹ thuật lớn khi gia nhập thị trường. Rõ ràng, người sản xuất cà phê ở Đắk Lắk đang phải đánh đổi giữa năng suất và chất lượng sản phẩm. Để nâng cao khả năng cạnh tranh, cần nâng cao chất lượng sản phẩm qua đó tăng giá bán và lợi nhuận. Đây là nền tảng để phát triển ngành cà phê bền vững.

Về kỹ thuật thu hái, theo tiêu chuẩn quy định, cà phê phải được thu hái khi có trên 95% quả chín. Thực tế chỉ có 33% số hộ nông dân thu hoạch theo đúng tiêu chuẩn quy định, số còn lại áp dụng phương thức hái "tuốt cành" ngay cả khi quả cà phê còn xanh hoặc tỷ lệ quả chín thấp. Việc thu hái quả xanh làm giảm sản lượng cà phê 12% so với hái quả chín (Bảng 3) do kích thước hạt nhỏ, trọng lượng thấp. Thu hái sản phẩm không đúng quy định cũng là nguyên nhân gây nên nhiều dạng lỗi làm giảm chất lượng cà phê như lỗi hạt đen, hạt nhăn nheo, hạt mốc... dẫn đến giảm giá bán.

Về kỹ thuật chế biến, hơn 80% sản phẩm cà phê nhân được chế biến ở nông hộ quy mô nhỏ bằng phương pháp chế biến khô. Công suất chế biến bình quân từ 2 đến 5 tấn cà phê nhân/hộ/năm. Hình thức chế biến phổ biến ở các nông hộ là phơi nắng tự nhiên, sau đó xát vỏ bằng máy. Sản phẩm cà phê chế biến ở các nông hộ là cà phê nhân xô (không quan tâm đến cỡ hạt, tỷ lệ hạt đen vỡ, tỷ lệ tạp chất, màu sắc). Do thiếu sân phơi nên 20% số hộ phơi sản phẩm trên nền đất, làm cho sản phẩm bị lẫn tạp chất và nhiễm vi sinh vật, đặc biệt là nấm mốc. Sản phẩm kém chất lượng nên giá bán cà phê nhân bình quân của các hộ phơi trên nền đất là 41.748 nghìn đồng/kg, thấp hơn 1.910 đồng/kg so với các hộ phơi cà phê trên nền xi măng.

Bảng 1. So sánh lượng phân bón thực tế sử dụng ở hộ nông dân với lượng phân bón khuyến cáo

Chỉ tiêu	Lượng phân bón khuyến cáo* (1)	Lượng phân bón thực tế sử dụng (2)	So sánh (3) = 2/1 (%)
Phân đạm (kg/ha)	493	550	112
Phân lân (kg/ha)	340	438	129
Phân Kali (kg/ha)	244	405	166
Phân NPK (kg/ha)	860	860	100

Nguồn: Kết quả khảo sát nông hộ năm 2011

(*) Theo khuyến cáo của Công ty TNHH Một thành viên xuất nhập khẩu 2/9 Đắk Lắk (2010), lượng phân bón hóa học cần thiết cho 1 ha cà phê kinh doanh là 280kg N, 120kg P_2O_5 và 260kg K_20 (đạm - lân - kali nguyên chất). Đối chiếu lượng phân bón của nông hộ, nếu hộ bón 860kg NPK công thức 16-8-16 tương tứng 138kg N + 69kg P_2O_5 + 138kg K_20 thì lượng đạm, lân và kali cần thêm là 493, 340 và 244kg.

Bảng 2. So sánh năng suất, giá bán và lợi nhuận sản xuất cà phê theo phương thức bón phân

Chỉ tiêu	ĐVT	Nhóm hộ bón phân theo khuyến cáo (1)	Nhóm hộ bón phân vượt quá mức khuyến cáo (2)	So sánh (3) = 2/1 (%)
Tỷ lệ số hộ	%	27	50	
Năng suất sản phẩm	kg nhân khô/ha	2.692	2.917	108
Giá bán	nghìn đồng/kg	41,24	39,47	96
Chi phí sản xuất	nghìn đồng/ha	52.724	60.560	115
Lợi nhuận	nghìn đồng/ha	58.294	54.574	94

Nguồn: Kết quả khảo sát nông hộ năm 2011

Bảng 3. So sánh năng suất, giá bán và lợi nhuận sản xuất cà phê theo phương thức thu hoạch

Chỉ tiêu	ĐVT	Thu hoạch quả chín (1)	Thu hoạch quả xanh (2) (tỷ lệ quả xanh trên 20%)	So sánh (3) = 2/1 (%)
Tỷ lệ số hộ áp dụng	%	33	67	
Năng suất sản phẩm	kg nhân khô/ha	2849	2502	88
Giá bán sản phẩm	nghìn đồng/kg	43,43	42,72	98
Lợi nhuận	nghìn đồng/ha	59.738	46.255	77

Nguồn: Kết quả khảo sát nông hộ năm 2011

Tóm lại, chất lượng sản phẩm cà phê nhân tiêu thụ của phần lớn các hộ nông dân còn thấp do kỹ thuật canh tác, thu hái và chế biến không bảo đảm theo quy chuẩn. Do vậy, để nâng cao chất lượng sản phẩm cà phê nhân, qua đó tạo lập và nâng cao khả năng cạnh tranh, cần thực hiện nghiêm ngặt quy trình sản xuất và chế biến ở các nông hộ.

3.2. Việc áp dụng tiêu chuẩn chất lượng trong tiêu thụ sản phẩm cà phê nhân

Trên 90% sản lượng cà phê nhân xuất khẩu Đắk Lắk vẫn dựa trên tiêu chuẩn cũ (TCVN 4193-93). Tiêu chuẩn mới (TCVN 4193 : 2005) được thừa nhận là phù hợp với các tiêu chí đánh giá chất lượng cà phê hiện nay của thế giới. Khối lượng cà phê nhân xuất khẩu theo TCVN 4193 - 2005 của cả tỉnh Đắk Lắk chiếm chưa đến 10% trong tổng khối lượng hàng xuất khẩu. Trong khi đó, các nước xuất khẩu cà phê trong khu vực như Ấn Độ, Indonesia, tỷ lệ báo cáo về số lỗi và độ ẩm theo Nghị quyết 420 của ICO là xấp xỉ 100%.

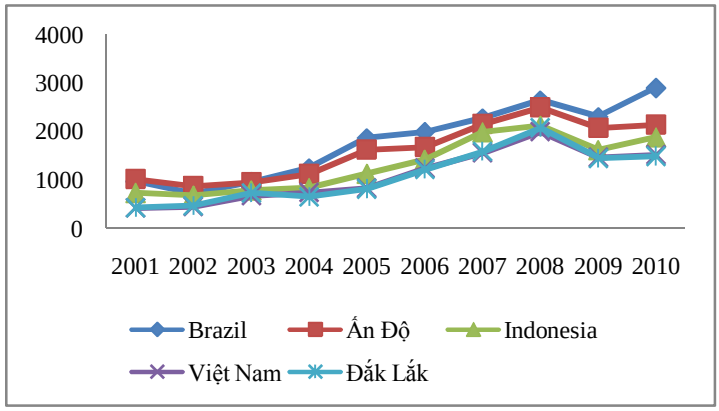
Chất lượng cà phê không đạt chuẩn, khiến cho các doanh nghiệp luôn bị nhà nhập khẩu trừng phạt bằng biện pháp giảm giá thu mua. Các hợp đồng giao cà phê có kỳ hạn khi bị phát hiện vi phạm các lỗi theo tiêu chuẩn của Nghị quyết 420 bị trừ lùi nhiều. Ví dụ, cà phê nhân loại 2 có 151 đến 250 lỗi trong một mẫu 300g phải trừ 15 USD/tấn, cà phê nhân loại 4 có 351 đến 450 lỗi trong một mẫu phải trừ lùi 45 USD/tấn. Trong khi đó, với lô sản phẩm xuất khẩu chất lượng tốt (sản xuất theo chứng chỉ bền vững, có truy nguyên nguồn gốc) thì doanh nghiệp xuất khẩu được cộng thêm vào giá. Ví dụ sản phẩm xuất khẩu của Công ty Cà phê Thắng Lợi, có chất lượng bảo đảm nên được nhà nhập khẩu cộng thêm 80 - 100 USD/ tấn, thay vì bị trừ lùi. Hay sản phẩm loại R2 chất lượng cao của Vinacafe Buôn Ma Thuột được cộng thêm 80 đến 180 USD/ tấn.

3.3. Khả năng cạnh tranh về chất lượng sản phẩm cà phê nhân của Đắk Lắk

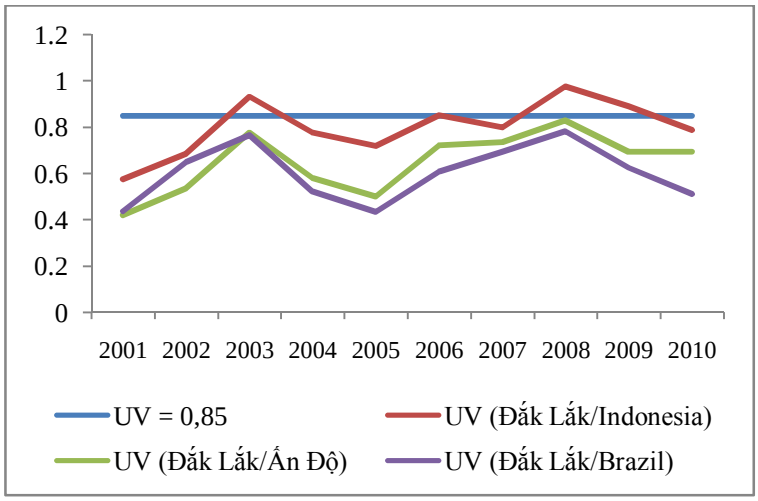
Hệ số giá cả hay giá đơn vị cà phê nhân (UV) là chỉ tiêu gián tiếp đo lường chất lượng sản phẩm. Thông thường sản phẩm có chất lượng tốt thì giá bán cao và người mua cũng sẵn sàng trả giá cao để mua được sản phẩm chất lượng tốt.

So sánh giá đơn vị cà phê nhân xuất khẩu của Đắk Lắk với giá xuất khẩu bình quân của cả nước cho thấy chất lượng cà phê nhân xuất khẩu của Đắk Lắk không có sự khác biệt so với cả nước (Hình 1). Tuy nhiên, khi so sánh giá đơn vị cà phê nhân xuất khẩu của Đắk Lắk với các nước trên thế giới thì có sự khác biệt rõ rệt. Trong giai đoạn từ năm 2001 đến 2010, giá xuất khẩu cà phê nhân bình quân của Brazil và Ấn Độ luôn cao hơn giá xuất khẩu của Đắk Lắk từ 1,3 đến 2,4 lần, còn mức giá xuất khẩu của Indonesia cao hơn từ 1,1 đến 1,7 lần.

So sánh hệ số giá cà phê nhân của Đắk Lắk với Indonesia, Ấn Độ và Brazil (Hình 2), có thể nhận thấy rằng chất lượng cà phê nhân của Đắk Lắk thấp hơn so với các nước: Có sự khác xa so với Brazil, Ấn Độ và thấp hơn Indonesia. Khoảng cách về chất lượng lớn dần vào những giai đoạn giá cà phê trên thị trường thế giới sụt giảm. Điều đó có nghĩa là các nhà nhập khẩu cà phê trên thế giới luôn xếp hàng cà phê của Đắk Lắk ở thứ hạng sau do chất lượng thấp. Khi cung cà phê khan hiếm (giá thị trường thế giới tăng)



Hình 1. Giá xuất khẩu cà phê nhân của Đắk Lắk và một số nước (USD/tấn)
(Nguồn: FAOSTAT và Sở Công Thương Đắk Lắk)



Hình 2. Chỉ số giá đơn vị cà phê nhân của Đắk Lắk và một số nước
(Nguồn: FAOSTAT và Sở Công Thương Đắk Lắk)

thì họ sẵn sàng mua với giá cao, còn khi giá thị trường thế giới giảm thì họ ép giá thu mua, trong khi vẫn mua cà phê của các nước khác với mức giá cao. Do vậy, để nâng cao lợi thế cạnh tranh sản phẩm cà phê nhân của Đắk Lắk, cần tích cực cải thiện chất lượng sản phẩm thông qua các biện pháp kiểm soát chặt chẽ từ khâu sản xuất đến khâu chế biến.

3.4. Giải pháp nâng cao chất lượng sản phẩm cà phê nhân để tăng khả năng cạnh tranh

Để tăng khả năng cạnh tranh, các biện pháp cải thiện chất lượng sản phẩm cà phê nhân cần tập trung vào một số yếu tố sau:

**** Thay đổi tập quán canh tác, thu hái sản phẩm***

- Bón phân hợp lý để bảo đảm chất lượng sản phẩm. Tăng lượng phân bón hữu cơ như phân xanh, phân chuồng, phân vi sinh và giảm lượng phân bón hóa học. Áp dụng lượng phân bón hóa học theo khuyến cáo của cơ quan nghiên cứu, thay đổi tập quán sử dụng phân bón đối với các hộ nông dân cần được thực hiện một cách chặt chẽ và nghiêm túc. Các hướng dẫn và khuyến cáo về cách thức sử dụng phân bón và cơ cấu các loại phân bón cần thực hiện thông qua kênh của các đại lý, cửa hàng bán vật tư, phân bón. Bởi vì chính người bán phân bón là các nhà tư vấn gần gũi nhất của nông dân. Khuyến cáo

của các cơ quan nghiên cứu về lượng phân bón hóa học cho 1 ha cà phê bao gồm lượng đạm, lân và kali nguyên chất, nông dân thường không biết cách quy đổi sang lượng phân bón các loại. Vì vậy, nếu các đại lý bán phân bón công bố một số công thức kết hợp các loại phân bón để tư vấn cho nông dân thì nông dân sẽ có căn cứ quyết định mua số lượng và chủng loại hợp lý. Ví dụ theo khuyến cáo, 1 ha cà phê cần 280kg N + 120kg P_2O_5 + 260kg K_2O (đạm, lân và kali nguyên chất), các công thức phối hợp các loại phân bón như sau: Công thức 1 (543kg đạm urê 46% hoặc 1.190kg đạm SA 21% + 667kg lân 15% + 460kg kali 50%); Công thức 2 (1.500kg phân tổng hợp $NPK_{16-8-16}$ + 87kg đạm urê 46% hoặc 190kg đạm SA 21% + 34kg kali 50%)...

- Bỏ tập quán hái "tuốt cành" và hái quả xanh để bảo đảm chất lượng.

Nguyên nhân chủ yếu của tình trạng hái "tuốt cành" và hái quả xanh là i) sợ mất trộm (62% số hộ), ii) khó thuê lao động (16%) và iii) thói quen (14%). Giá cà phê càng cao, tình trạng trộm cắp càng phức tạp. Để khắc phục tình trạng trạng hái "tuốt cành" và hái quả xanh. Nông dân cần nhận thức rõ tác hại của việc thu hái quả xanh (không chỉ làm giảm chất lượng mà còn làm giảm sản lượng thu hoạch và tăng tỷ lệ tổn thất). Bên cạnh đó, chính quyền địa phương cần tăng cường các biện pháp bảo đảm an ninh trật tự trong khu vực nông thôn, thông qua các hình thức i) Thực hiện có hiệu quả công tác quản lý Nhà nước về an ninh trật tự như kiểm tra tạm vắng, tạm trú chặt chẽ (vì trong mùa vụ thu hoạch cà phê, các hộ gia đình thuê hoặc mượn người nhà từ các nơi khác đến, lợi dụng cơ hội, các đối tượng xấu trà trộn vào khu vực để trộm cắp cà phê); ii) Thành lập tổ an ninh nhân dân tại các thôn (buôn), phối hợp hiệu quả với ban tự quản thôn (buôn), và công an viên để kiểm tra, bảo vệ vườn (rẫy) cà phê, trong đó người làm nhiệm vụ được trang bị phương tiện, dụng cụ và hưởng thù lao, người dân sản xuất cà phê đóng góp thêm kinh phí và iii) Khuyến khích hình thức liên kết các nhóm hộ sản xuất để tăng hiệu quả công tác quản lý và bảo vệ vườn cà phê.

**** Cải tiến kỹ thuật chế biến và nâng cao năng lực chế biến, bảo quản***

Nông dân cần được hướng dẫn cách bảo quản cà phê quả tươi để bảo đảm nguyên liệu tốt cho khâu chế biến; phân loại nguyên liệu và loại bỏ tạp chất trước khi phơi, phơi riêng các loại quả để bảo đảm chất lượng sản phẩm. Ngoài ra, cần áp dụng biện pháp kỹ thuật chế biến cà phê ướt cụm hộ, khuyến khích các hộ nông dân liên kết lại với nhau và hình thành vùng sản xuất quy mô lớn. Một dây chuyền chế biến cà phê ướt công suất nhỏ có thể chế biến được 500 - 700 tấn cà phê quả tươi, được trồng trên diện tích khoảng 40 - 50 ha của vài chục hộ. Cà phê được chế biến theo phương pháp này có chất lượng cao, dễ bảo quản và bán được giá.

Để thực hiện biện pháp này, Nhà nước và các tổ chức tín dụng cần cải tiến thủ tục và nâng cao hiệu quả thực thi chính sách tín dụng ưu đãi, tạo điều kiện để nông dân dễ dàng tiếp cận nguồn vốn vay đầu tư thiết bị sân phơi, máy sấy, công nghệ chế biến và kho bảo quản. Đặc biệt, đối với nhóm hộ liên kết để áp dụng kỹ thuật chế biến ướt, Nhà nước cần có sự hỗ trợ thỏa đáng về số lượng vốn vay và lãi suất để đầu tư dây chuyền chế biến.

**** Phát triển cà phê chứng chỉ bền vững***

Phát triển cà phê bền vững là xu hướng tất yếu của ngành để nâng cao chất lượng và khả năng cạnh tranh. Vì vậy, Nhà nước và địa phương cần khuyến khích hình thức liên kết phát triển cà phê bền vững giữa doanh nghiệp và hộ nông dân. Doanh nghiệp chịu trách nhiệm nghiên cứu, hướng dẫn kỹ thuật, quản lý, giám sát và cấp chứng chỉ cho hộ nông dân. Nông dân cam kết thực hiện sản xuất theo đúng quy trình kỹ thuật và bán sản phẩm cho doanh nghiệp. Giá bán sản phẩm cam kết cao hơn giá thị trường. Bên cạnh đó, Nhà nước thực hiện chính sách tín dụng ưu đãi hỗ trợ các doanh nghiệp xây dựng mạng lưới thu mua sản phẩm hoặc xây dựng xưởng chế biến gần khu vực sản xuất để bảo đảm nguồn nguyên liệu và chế biến kịp thời, tăng chất lượng sản phẩm.

4. KẾT LUẬN

Chất lượng sản phẩm cà phê nhân phụ thuộc chủ yếu vào kỹ thuật canh tác, thu hái và chế biến ở nông hộ. 73% số hộ nông dân bón phân cho cà phê không hợp lý, việc lạm dụng quá mức phân bón hóa học làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm cà phê nhân tiêu thụ do tồn dư hóa chất trong sản phẩm. 67% số hộ nông dân thu hoạch không theo tiêu chuẩn quy định, là nguyên nhân làm giảm sản lượng và chất lượng cà phê do trọng lượng hạt nhỏ và có nhiều lỗi. Hơn 80% sản phẩm cà phê nhân được chế biến ở nông hộ quy mô nhỏ bằng phương pháp chế biến khô; 20% số hộ phơi sản phẩm trên nền đất, làm cho sản phẩm bị lẫn tạp chất và nhiễm vi sinh vật, đặc biệt là nấm mốc. Trên 90% sản lượng cà phê nhân xuất khẩu của Đắk Lắk dựa trên tiêu chuẩn cũ (TCVN 4193-93), không phù hợp với nghị quyết 420 của ICO. Khả năng cạnh tranh về chất lượng sản phẩm cà phê nhân của Đắk Lắk thấp, chất lượng cà phê nhân của Đắk Lắk có sự khác xa so với Brazil, Ấn Độ và thấp hơn Indonesia. Trong giai đoạn từ năm 2001 đến 2010, giá xuất khẩu cà phê nhân bình quân của Brazil và Ấn Độ luôn cao hơn giá xuất khẩu của Đắk Lắk từ 1,3 đến 2,4 lần, giá xuất khẩu của Indonesia cao hơn từ 1,1 đến 1,7 lần. Để tăng khả năng cạnh tranh, các biện pháp cải thiện chất lượng sản phẩm cà phê nhân là i) Thay đổi tập quán canh tác, thu hái sản phẩm; ii) Cải tiến kỹ thuật chế biến và nâng cao năng lực chế biến, bảo quản và iii) Phát triển cà phê chứng chỉ bền vững.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

Công ty TNHH Một thành viên xuất nhập khẩu 2/9 Đắk Lắk (2010). Hướng dẫn trồng, chăm sóc và chế biến cà phê vối theo hướng bền vững. World Bank.

Sở Công Thương Đắk Lắk (2011). Báo cáo tình hình kinh doanh xuất nhập khẩu giai đoạn 2001 - 2010.

Dương Thùy, Trần Huy, Đoàn Triệu Nhạn, Nguyễn Văn Thường, Lương Lê Hoàng, Hồng Văn (2008). Câu chuyện cà phê. Nhà xuất bản Văn hóa Sài Gòn.

Tổng cục Thống kê (2012). Một số mặt hàng xuất khẩu chủ yếu giai đoạn 1995 - 2011. http://www.gso.gov.vn/default.aspx?tabid=393&idmid=3&ItemID=13171. Truy cập 10/8/2012

Fontagné, L., M. Freudenberg and G. Gaulier (1995). Disentangling Horizontal and Vertical Intra-Industry Trade. The Centre d'Etudes Prospectives et d'Informations Internationales (CEPII).

Greenaway, D., R. Hine and C. Milner (1994). Country-specific factors and the pattern of horizontal and vertical intra-industry trade in the UK. Review of World Economics, Volume 130, Number 1, p.77 - 100.

Nabasa, J., G. Rutwara, F. Walker and C. Were (1995). Participatory Rural Appraisal: Practical experiences. Natural Resources Institute.

Websi te of The Food and Agriculture Organization of the United Nations. http://faostat.fao.org/site/342/default.aspx. Truy cập 10/8/2012.