

CÁC YÊU CẦU CẦN THIẾT ĐỂ DOANH NGHIỆP XUẤT KHẨU THỦY SẢN SANG EU

*ThS. Trần Thị Duyên
Viện Kỹ thuật và Kinh tế biển*

Tóm tắt

Thủy sản Việt Nam hiện được xuất khẩu sang hơn 145 nước trên thế giới, tuy nhiên để xây dựng thương hiệu cho các mặt hàng thủy sản Việt Nam và giúp thủy sản Việt Nam vươn ra thế giới thuận lợi, có cơ hội thâm nhập sâu hơn vào thị trường EU (European Union), các doanh nghiệp thủy sản cần đáp ứng được 3 yêu cầu của thị trường như sau: yêu cầu bắt buộc, yêu cầu chung và yêu cầu của thị trường ngách.

Từ khóa: thủy sản, xuất khẩu, thị trường EU, doanh nghiệp thủy sản

Abstract

Vietnamese seafood is now exported to more than 145 countries around the world. However, in order to build a brand name for Vietnamese seafood products and help Vietnamese seafood reach the world more conveniently as well as there are opportunities for penetration in the EU market, it is necessary that fisheries businesses need to meet three market requirements: mandatory requirements, general requirements and niche requirements.

Key words: seafood, export, EU market, seafood enterprises

1. Những yêu cầu bắt buộc

Yêu cầu bắt buộc là yêu cầu mà doanh nghiệp (DN) buộc phải tuân thủ để thâm nhập vào thị trường, các yêu cầu pháp lý là ví dụ.

Tuân thủ những yêu cầu của nước nhập khẩu, muốn xuất khẩu (XK) cá sang một nước thuộc EU thì đầu tiên, DN phải xét xem Việt Nam có nằm trong danh sách các nước được phép XK mặt hàng đó sang EU hay không. EU có chấp thuận NK từ một nước hay không, phụ thuộc vào việc hệ thống y tế và kiểm soát của nước đó có tương đương với tiêu chuẩn của EU hay không. Nói cách khác, nước XK phải có khả năng để đảm bảo rằng các sản phẩm thủy sản XK phải đáp ứng nghiêm ngặt các yêu cầu về sức khỏe EU.

Nếu cho phép NK từ một nước nào đó, EU có một cơ quan thẩm quyền để phê duyệt các cơ sở sản xuất và tàu đánh bắt. Nếu được phép, cơ sở sẽ có được EU code. Để EU phê duyệt việc NK cá từ một quốc gia, nước đó phải đệ trình đề nghị chính thức với Tổng cục Y tế và Bảo vệ Người tiêu dùng của Ủy ban châu Âu. Khi được chấp thuận, DN phải được cơ quan có thẩm quyền của nước sở tại kiểm tra và cho thấy có khả năng đáp ứng yêu cầu an toàn của EU.

Quy tắc truy xuất nguồn gốc:

Quy tắc về truy xuất nguồn gốc đối với sản phẩm thủy sản NK vào thị trường EU (số 1379/2013) có hiệu lực từ tháng 12/2014. Theo quy định, nhãn sản phẩm phải cung cấp thông tin chính xác về việc thu hoạch và sản xuất. Điều này áp dụng cho tất cả các thủy sản chưa qua chế biến và chế biến. Hệ thống dán nhãn mới cung cấp người tiêu dùng cơ hội để lựa chọn thủy sản thu hoạch với các phương pháp bền vững hơn và có nguồn gốc rõ ràng. Một trong những thay đổi quan trọng nhất là yêu cầu xác định ngư cụ sử dụng và diện tích thu hoạch. Như vậy, DN cần đảm bảo tuân thủ về nhãn. Ngoài ra, DN có thể có hệ thống cung cấp cho người mua thông tin chính xác về nguồn gốc của sản phẩm.

Chứng nhận khai thác thủy sản- chống đánh bắt trái phép:

IUU (illegal, unreported and unregulated fishing) là tên viết tắt của các hoạt động đánh bắt cá bất hợp pháp, không có báo cáo và không được quản lý. Theo quy định IUU, các quốc gia thành viên EU phải áp dụng việc xử phạt ở mức ít nhất gấp 5 lần giá trị của sản phẩm sai phạm, gấp 8 lần giá trị cho các trường hợp tái phạm trong thời gian 5 năm. Ngoài ra, luật cũng đưa ra các biện pháp xử phạt khác kèm theo như tịch thu tạm thời tàu đánh bắt cá vi phạm...

Để chống đánh bắt cá bất hợp pháp, thủy sản khai thác để NK hoặc chuyển lên các tàu tại EU phải có chứng nhận khai thác. DN phải yêu cầu cơ quan thẩm quyền tại địa phương đưa ra giấy chứng nhận khai thác với sản lượng khai thác dành cho các thị trường EU. Nếu một quốc gia không tuân thủ các hướng dẫn của châu Âu để ngăn chặn và loại bỏ khai thác IUU, nước đó có nguy cơ bị EU cấm NK tạm thời. Điều này đã xảy ra với Belize, Campuchia, Guinea và Sri Lanka.

Giấy chứng nhận sức khỏe:

Các sản phẩm thủy sản XK sang EU phải kèm theo giấy chứng nhận sức khỏe để đảm bảo rằng hệ thống y tế và kiểm soát của nước XK tương đương với EU, đảm bảo các lô hàng vận chuyển đến EU thực hiện đúng theo yêu cầu của EU. Các giấy chứng nhận sức khỏe là chứng nhận cho các yêu cầu sau:

Yêu cầu về vệ sinh:

Có rất nhiều yêu cầu mà sản phẩm thủy sản phải đáp ứng, nhưng để tổng hợp lại thì chủ yếu liên quan đến vấn đề vệ sinh. Các yêu cầu bao gồm các tiêu chuẩn sức khỏe thủy sản: chất gây ô nhiễm và vi sinh gây ô nhiễm; đóng gói và lưu trữ- nhiệt độ nơi lưu trữ và trong thời gian vận chuyển cũng phải được kiểm soát. Việc thực hiện HACCP là một trong những biện pháp căn bản nhưng vệ sinh chung tại cơ sở sản xuất cũng phải tốt. Người mua hàng rất quan tâm đến cách vệ sinh tại cơ sở sản xuất. DN phải đưa ra các biện pháp thích hợp. Điều này có tính then chốt thu hút khách hàng tiềm năng. Để xác định các yêu cầu đối với các sản phẩm thủy sản cụ thể, DN tham khảo các Quy tắc thực hành cho cá và sản phẩm thủy sản.

Yêu cầu về các chất gây ô nhiễm:

Sản phẩm có thể chứa chất gây ô nhiễm do trong quá trình sản xuất hoặc do môi trường. Luật của EU giới hạn các chất ô nhiễm. Các chất ô nhiễm bao gồm các kim loại nặng như chì, cadmium, thủy ngân; dioxin và PCP (pentachlorophenol); PAHs (polycyclic aromatic hydrocarbons). Cá NK vào EU được kiểm tra trước khi vận chuyển, đôi khi chính đơn vị mua tự kiểm nghiệm trong các phòng thí nghiệm.

Vi sinh vật gây ô nhiễm - phòng ngừa bằng các biện pháp vệ sinh

Ô nhiễm vi sinh là khi vi khuẩn vô tình xuất hiện trong cá. EU có quy định số 2073/2005 về tiêu chuẩn vi sinh. EU cũng kiểm tra vi sinh như kiểm tra chất gây ô nhiễm. Ô nhiễm vi sinh có thể được ngăn ngừa bằng các biện pháp vệ sinh thích hợp. Ví dụ cá ngừ và cá mòi có mức histamine cao là do quản lý nhiệt độ kém, nên cơ sở sản xuất loại cá này phải có hệ thống làm lạnh để có nhiệt độ chuẩn tại tất cả các khâu. Trong nhiều trường hợp, cơ sở sản xuất gặp khó khăn vì không thể kiểm soát vi sinh trong cá

nguyên liệu. Do đó, cần có tiêu chuẩn tối thiểu đối với nguồn cung cấp và phải kiểm tra trước khi nhận hàng.

2. Những yêu cầu chung

Yêu cầu chung, là những điều mà hầu hết các đối thủ cạnh tranh đều thực hiện, nói cách khác, là những điều DN cần phải tuân theo để theo kịp với thị trường.

Giấy chứng nhận an toàn thực phẩm

IFS và BRC là các chương trình chứng nhận an toàn thực phẩm thường được yêu cầu nhiều nhất. Hai tiêu chuẩn thực phẩm thiết yếu đối với nhà cung cấp để thâm nhập thị trường bán lẻ. Yêu cầu về an toàn thực phẩm đang ngày càng tăng. Khách hàng (người tiêu dùng) và các cấp chính quyền ngày càng đưa ra những yêu cầu cao hơn về việc thực phẩm mà chúng ta sử dụng phải đạt chất lượng và an toàn cao. Những yêu cầu này đầu tiên thường liên quan trực tiếp đến những nhà bán lẻ, nhưng ngày nay thì trách nhiệm đó đã được mở rộng đến toàn bộ chuỗi cung ứng thực phẩm bao gồm các nhà sản xuất thực phẩm, nhà sản xuất sơ cấp và nhà vận chuyển.

BRC và IFS là gì?

Hai tiêu chuẩn về chất lượng và an toàn thực phẩm này được ban hành bởi các tập đoàn bán lẻ. Bất kỳ công ty nào mong muốn cung cấp các sản phẩm thực phẩm cho các nhà bán lẻ đều phải tuân thủ theo những yêu cầu của các tiêu chuẩn đó. Các nhà bán lẻ yêu cầu phải có một bên thứ ba độc lập kiểm chứng và phê duyệt hệ thống chất lượng và an toàn thực phẩm của nhà cung cấp. Tiêu chuẩn BRC (British Retail Consortium) do Hội các tổ chức bán lẻ Anh Quốc – Hội BRC ban hành. Tiêu chuẩn này đòi hỏi phải có sự phê duyệt có tài liệu minh chứng để đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm. Nhà bán lẻ bao gồm Asda, Tesco và Sainbury's. IFS là tiêu chuẩn về chất lượng và an toàn do Hội các tổ chức bán lẻ Đức Quốc – Hội HDE (Hauptverband des Deutschen Einzelhandels) ban hành. Tiêu chuẩn này đã được thông qua bởi Liên đoàn các doanh nghiệp thương mại và phân phối – FCD của Pháp. Nhà bán lẻ bao gồm Aldi, Lidl và Metro.

Lợi ích chủ yếu của chứng nhận BRC và IFS?

- + Đảm bảo khả năng thâm nhập vào các thị trường như Anh, Đức, Pháp.
- + Tăng cường mối quan hệ với các nhà phân phối bán lẻ.
 - + Tăng tính minh bạch
 - + Nâng cao niềm tin của khách hàng
 - + Tổ chức sản xuất tốt hơn
 - + Tối thiểu hóa các rủi ro quan trọng ảnh hưởng tới an toàn vệ sinh thực phẩm
- + Kiểm soát hiệu quả các quy trình nội bộ và tối thiểu hóa nguy cơ sai lỗi.
- + Là dấu hiệu cho thấy việc chủ động hướng đến đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm của doanh nghiệp.

Những khác biệt chính giữa BRC và IFS là gì?

Cả hai tiêu chuẩn này đều nhắm đến các nhà cung cấp cho thị trường bán lẻ. Mục đích của hai tiêu chuẩn là giống nhau nhưng cách thức để đạt được mục đích chung này là khác nhau. Cơ sở của mỗi đánh giá là khá giống nhau nhưng tiêu chuẩn và cấp bậc thì khác nhau. Điều này giải thích tại sao thời gian đánh giá tích hợp hai tiêu chuẩn có thể sẽ giảm xuống, tuy nhiên sẽ không tiết kiệm thời gian cho công việc báo cáo. Mỗi công ty có yêu cầu riêng. BRC là điều kiện tiên quyết để XK sang Anh, trong khi IFS phổ biến tại Đức. Giấy chứng nhận là một trong những yêu cầu quan trọng để thâm nhập thị trường EU. Cả hai chương trình trên đều dựa trên HACCP và tương tự HACCP ở nhiều khía cạnh.

Có được chứng nhận BRC hay IFS có thể cải thiện cơ hội tại thị trường EU. Nếu DN có kế hoạch đầu tư vào cơ sở hạ tầng, cần xem xét các yêu cầu của chứng nhận để tránh đầu tư tốn kém. Việc đáp ứng các tiêu chuẩn chứng nhận chính là phần gây tốn kém nhất. Lệ phí cấp giấy chứng nhận chỉ là một phần nhỏ. Cơ quan chứng nhận thường cung cấp cả dịch vụ trước chứng nhận.

3. Các yêu cầu của thị trường ngách

Các yêu cầu của thị trường ngách phụ thuộc vào từng phân khúc cụ thể.

Dán nhãn sinh thái: trong những năm gần đây, các sản phẩm thủy sản có nhãn sinh thái đã nhanh chóng chiếm được thị phần tại một số thị trường châu Âu, nhất là ở Tây và Bắc Âu (ví dụ như Hà Lan và Đức). Nhãn sinh thái sẽ ngày càng quan trọng tại các thị trường này. MSC là chương trình chứng nhận đối với sản phẩm thủy sản đánh bắt tự nhiên còn ASC chứng nhận thủy sản nuôi. GLOBALG.A.P. và Friend of the Sea cũng là các chứng nhận được nhiều người biết đến.

Trong tình hình thị trường xuất khẩu gặp nhiều trở ngại về rào cản thương mại như hiện nay, ASC, MSC CoC là một cứu cánh giúp cho sản phẩm thủy sản của Việt Nam cơ hội thâm nhập và mở rộng vào các thị trường thế giới, đặc biệt là thị trường châu Âu.

Tiêu chuẩn ASC:

- ASC là chữ viết tắt của Aquaculture Stewardship Council (Hội Đồng Quản Lý Nuôi Trồng Thủy Sản). Đây là một tổ chức độc lập, phi lợi nhuận, được thành lập vào năm 2009 bởi Quỹ Quốc tế Bảo vệ Thiên nhiên (WWF) và Tổ chức Sáng Kiến Thương Mại Bền Vững Hà Lan (IDH) nhằm quản lý các tiêu chuẩn toàn cầu đối với việc nuôi trồng thủy sản có trách nhiệm. ASC xây dựng bộ tiêu chuẩn ASC dựa trên 4 nền tảng chính là môi trường, xã hội, an sinh động vật và an toàn thực phẩm.

- Chứng nhận theo tiêu chuẩn ASC là sự xác nhận cấp quốc tế đối với thủy sản được nuôi có trách nhiệm, giảm thiểu tối đa tác động xấu lên môi trường, hệ sinh thái, cộng đồng dân cư và đảm bảo tốt các quy định về lao động.

- ASC đang có những bước tiến bộ vượt bậc trong việc hướng đến mục tiêu để trở thành chương trình chứng nhận và dán nhãn hàng đầu thế giới đối với các loài thủy sản nuôi có trách nhiệm. ASC đưa sản phẩm thủy sản an toàn từ các trại nuôi ra thị trường, đồng thời hạn chế tối đa các tác động về môi trường và xã hội.

- ASC xây dựng hai tiêu chuẩn thành phần: Tiêu chuẩn trang trại (áp dụng cho các trang trại nuôi trồng thủy sản) và tiêu chuẩn chuỗi hành trình (áp dụng cho các nhà sản xuất, chế biến, xuất khẩu - nhập khẩu, phân phối). Tuy nhiên, hiện nay, ASC chỉ mới hoàn thiện tiêu chuẩn đối với trang trại. Vì vậy, để đảm bảo các doanh nghiệp sản xuất, chế biến, xuất khẩu thủy sản

có được giấy thông hành đưa sản phẩm của mình ra thị trường thế giới, ASC kết hợp cùng MSC cung cấp tới khách hàng dịch vụ chứng nhận MSC Chuỗi hành trình sản phẩm (MSC CoC).

Tiêu chuẩn Chuỗi hành trình sản phẩm MSC CoC

- MSC là chữ viết tắt của Marine Stewardship Council - Hội đồng quản lý biển. Đây là một tổ chức quốc tế phi chính phủ được thành lập để khuyến khích các vùng khai thác thủy sản bền vững và thực hành nghề cá có trách nhiệm trên toàn thế giới thông qua các giải pháp thị trường dài hạn, nhằm đáp ứng nhu cầu và mục tiêu cả về môi trường và thương mại.

- Sản phẩm thủy sản sử dụng nhãn hiệu của MSC đảm bảo được khai thác từ một ngư trường bền vững, được quản lý tốt và được khai thác một cách có trách nhiệm. Hiện nay, MSC là một trong số các loại nhãn hiệu sinh thái được chú trọng trên thế giới, nó giúp chứng nhận các ngành ngư nghiệp bền vững. MSC có giá trị như một giấy thông hành, đảm bảo phát triển thủy sản an toàn và là thương hiệu bảo hộ cho các sản phẩm thủy sản Việt Nam.

- Tiêu chuẩn MSC CoC bao gồm các yêu cầu đối với hệ thống kiểm soát bằng tài liệu, khả năng nhận biết và truy tìm nguồn gốc sản phẩm, nhãn hiệu hàng hóa và lưu trữ hồ sơ. - Việc đạt được chứng nhận MSC CoC giúp các doanh nghiệp đáp ứng được các yêu cầu truy xuất nguồn gốc từ các thị trường như EU, Nhật Bản,...

Sự hợp tác giữa ASC và MSC CoC nhằm đảm bảo các doanh nghiệp sản xuất, chế biến, xuất khẩu thủy sản có được giấy thông hành đưa sản phẩm của mình ra thị trường thế giới. Những sản phẩm đạt chứng nhận ASC sau khi được cấp chứng chỉ MSC CoC, sẽ được thị trường thế giới, đặc biệt là thị trường Châu Âu đón nhận.

Đối tượng áp dụng tiêu chuẩn ASC, MSC CoC:

- Tiêu chuẩn ASC trong nuôi trồng thủy sản được áp dụng cho: các trang trại nuôi, hộ nuôi ở quy mô gia đình và các vùng nuôi.

- Tiêu chuẩn MSC CoC được áp dụng cho các cơ sở sản xuất, chế biến, phân phối sản phẩm.

Hiện nay Công ty Cổ phần Chứng nhận và Giám định VinaCert là tổ chức chứng nhận đầu tiên và duy nhất của Việt Nam được phép đánh giá và

chứng nhận tiêu chuẩn ASC đối với nuôi trồng cá tra, cá basa, cá rô phi, tôm và tiêu chuẩn MSC CoC đối với các cơ sở sản xuất, nhà phân phối đơn lẻ.

Lợi ích khi áp dụng tiêu chuẩn ASC, MSC CoC

- Sản phẩm được sản xuất theo tiêu chuẩn ASC, MSC CoC đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm, dễ dàng thâm nhập vào siêu thị, nhà hàng cao cấp hay xuất khẩu sang các thị trường khó tính như EU, Nhật Bản... Từ đó, nâng cao năng lực cạnh tranh và tăng cường lợi nhuận cho doanh nghiệp.

- Trên bao bì sản phẩm có dán nhãn chứng nhận ASC, MSC CoC giúp người tiêu dùng nhận biết đây là sản phẩm an toàn, có trách nhiệm về môi trường, xã hội và cam kết sử dụng sản phẩm lâu dài. Nhãn chứng nhận có giá trị lên tới 3 năm.

- Tạo lập một ngành nuôi trồng thủy sản bền vững với việc giảm thiểu tác động tiêu cực tới môi trường và đảm bảo lợi ích xã hội.

- Góp phần thay đổi thói quen sản xuất, cách suy nghĩ của người nuôi cũng như doanh nghiệp về sản xuất bền vững.

Quy trình chứng nhận: Dưới đây là quy trình chứng nhận của tổ chức chứng nhận VinaCert đối với tiêu chuẩn ASC, MSC CoC.



Trong tình hình thị trường xuất khẩu gặp nhiều trở ngại về rào cản thương mại như hiện nay, ASC, MSC CoC là một cứu cánh giúp cho sản phẩm thủy sản của Việt Nam cơ hội thâm nhập và mở rộng vào các thị trường EU, Nhật Bản, Mỹ, Braxin,...

Thủy sản Việt Nam đang là một thương hiệu khá uy tín đối với khu vực và thế giới. Vấn đề đặt ra xung quanh việc xây dựng bộ tiêu chuẩn của thương hiệu thủy sản Việt Nam được nhiều nhà nghiên cứu và các chuyên gia kinh tế, chuyên gia về thủy sản quan tâm. Theo đó, bộ tiêu chuẩn gồm tiêu chuẩn “cần phải có” (còn gọi là tiêu chuẩn “cứng”) là độ tin cậy của vệ sinh an toàn thực phẩm được bảo đảm; độ tin cậy của khách hàng về chất lượng được bảo đảm (dinh dưỡng, màu sắc, kích cỡ, mùi, vị...) và xu hướng “muốn có” (còn gọi tiêu chuẩn “mềm”) là đạo đức, môi trường và phúc lợi xã hội (cộng đồng, bảo vệ trẻ em); nguồn gốc đặc thù, phát triển bền vững, bảo vệ động vật; các sản phẩm sinh thái...

Từ thực tế hoạt động xuất khẩu thủy sản của Việt Nam, theo các chuyên gia, để đáp ứng nhu cầu hội nhập, chúng ta cần: thường xuyên cập nhật chính sách, qui định, tiêu chuẩn kỹ thuật của các nước; qui định tiêu chuẩn kỹ thuật tham chiếu quốc tế của CODEX, OIE, IPPC hoặc của đối tác khác; hoàn thiện hệ thống luật, tiêu chuẩn, quy chuẩn của Việt Nam; đầu tư hệ thống phòng kiểm nghiệm chất lượng, ATVSTP theo chuẩn quốc tế. Đào tạo nguồn nhân lực kỹ thuật (kiểm tra viên, kiểm nghiệm viên, kiểm dịch viên...); tăng cường xã hội hóa hoạt động kiểm nghiệm, chứng nhận hệ thống QLCL; tăng cường quản lý ATVSTP khu vực trước chế biến (cơ sở sản xuất giống, nuôi, khai thác, bảo quản, thu mua thủy sản). Áp dụng và chứng nhận GAP (Good Aquaculture Practise) đối với cơ sở nuôi thủy sản. Thiết lập hệ thống truy xuất nguồn gốc thủy sản; không ngừng nâng cao nhận thức, năng lực kiểm soát chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm, an toàn dịch bệnh.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

[1]http://www.vinacert.vn/tieu-chuan-asc-msc-coc-huong-di-moi-cho-nganh-thuy-san-phat-trien-ben-vung_info.html

[2]www.thuysanvietnam.com.vn/

[3]<https://tongcucthuysan.gov.vn/>

[4]vasep.com.vn

[5]<https://www.cbi.eu/market.../fish-seafood/buyer-requirements/>