

Sầu riêng xuất khẩu gặp khó do thiếu khí ni-tơ lỏng để cấp đông

15:31 22/07/2022

Sáng 22/07, Cục Xúc tiến thương mại, Bộ Công Thương và các Thương vụ Việt Nam nước ngoài phối hợp tổ chức phiên tư vấn xuất khẩu sản phẩm sầu riêng Việt Nam.



Ảnh minh họa.

Thông tin về trái sầu riêng Việt Nam, ông Đặng Phúc Nguyên, Tổng thư ký Hiệp hội Rau quả Việt Nam, cho biết sầu riêng là loại trái cây khiến nhiều người bối rối với mùi cay nồng nặng, có người rất yêu thích, có người lại không chịu được mùi sầu riêng.

Sầu riêng có nguồn gốc từ Đông Nam Á, được mệnh danh vua trái cây, phần thịt giống sữa trứng, ngọt và mịn như kem.

Dẫn số liệu từ Cục trồng trọt, ông Nguyễn cho biết, năm 2021, diện tích sầu riêng của Việt Nam là 84.800 ha, sản lượng 700 nghìn tấn, tăng 15% so với 2020. Các tỉnh trồng nhiều sầu riêng là Tiền Giang, Đắk Lắk, Gia Lai, Bình Phước, Lâm Đồng...

Tại sự kiện, lãnh đạo UBND huyện Krong Pắc chia sẻ: Những năm gần đây, diện tích trồng sầu riêng của Đắk Lắk tăng nhanh chóng, đạt trên 15.000 ha, riêng huyện Krong Pắc chiếm 4.000 ha với sản lượng 45-50.000 tấn/năm.

Đầu tháng Bảy, Việt Nam và Trung Quốc đã ký Nghị định thư cho phép sầu riêng tươi của Việt Nam xuất khẩu chính ngạch sang Trung Quốc, huyện Krong Pắc đã có những bước chuẩn bị chu đáo và có 600 ha đạt tiêu chuẩn VietGap, 1.200 ha diện tích đã được cấp mã vùng trồng, tiếp tục đề xuất cấp mã vùng trồng cho thêm trên 1.000 ha nhằm chuẩn bị tốt nhất cho xuất khẩu chính ngạch.

Trung Quốc là thị trường tiêu thụ sầu riêng tươi nhiều nhất của Việt Nam nhưng chủ yếu là xuất tiểu ngạch. Kể từ ngày 11/07/2022, sầu riêng của Việt Nam được xuất chính ngạch qua tất cả các cửa khẩu của Trung Quốc.

Ông Nông Đức Lai, Tham tán thương mại, Thương vụ Việt Nam tại Trung Quốc cho biết, Trung Quốc chỉ có một số ít địa phương trồng được sầu riêng, như Quảng Đông, Quảng Tây, Hải Nam, Vân Nam và sản lượng không nhiều.

Một trong những vấn đề được quan tâm của các đại biểu tại phiên tư vấn đó là mối lo thiếu khí ni-tơ lỏng để cấp đông sầu riêng xuất khẩu.

Ông Nguyễn thông tin, qua chia sẻ từ các doanh nghiệp Việt Nam và Trung Quốc cho hay, trước đây Trung Quốc thường nhập sầu riêng cấp đông. Phương pháp cấp đông trước đây chủ yếu bằng phương pháp máy nén truyền thống, trung bình mất 6-8 giờ mới cấp đông xong cho một container 40 feet, đạt tới -18 độ C.

Thế nhưng hiện nay đã có phương pháp cấp đông mới sử dụng khí ni-tơ lỏng, cấp đông đạt -18 độ C chỉ mất 1 giờ đồng hồ, nhanh gấp nhiều lần thông thường. Sau khi rã đông thì hương vị giống như sầu riêng tươi.

Ngoài thị trường Trung Quốc, sầu riêng Việt Nam có thể xuất khẩu đi các nước dưới hình thức cấp đông nguyên trái, hoặc tách múi, chủ yếu ở các thị trường có đông người Việt sinh sống như Mỹ, Úc, EU, Nhật Bản... với loại sầu riêng ri 6. Riêng thị trường Nhật Bản, việc xuất khẩu sầu riêng đang gặp khó về vi phạm tồn dư hoá chất trong sản phẩm. Do vậy nhiều container sầu riêng bị trả về hoặc huỷ bỏ.

Để phát triển bền vững lâu dài việc xuất khẩu sầu riêng đi các nước, bắt buộc sầu riêng phải hướng theo phương pháp Global GAP, tuân thủ quy định của thị trường về dư lượng hoá chất tồn dư và các quy định kiểm dịch thực vật khác.

Minh Đức