



ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
TRUNG TÂM XÚC TIẾN THƯƠNG MẠI VÀ ĐẦU TƯ TP.HCM

BÁO CÁO
SƠ LƯỢC THỊ TRƯỜNG NGÀNH HÀNG
HS.1605

Thành phố Hồ Chí Minh 2022

SƠ LƯỢC VỀ THỊ TRƯỜNG ĐỘNG VẬT GIÁP XÁC, THÂN MỀM VÀ THỦY SINH KHÔNG XƯƠNG SỐNG KHÁC, ĐÃ ĐƯỢC CHẾ BIẾN HOẶC BẢO QUẢN (HS.1605)

1. Giới thiệu

Thị trường xuất khẩu cho các động vật giáp xác, động vật thân mềm và động vật thủy sinh không xương sống khác, đã được chế biến hoặc bảo quản (HS Code 1605) bao gồm các sản phẩm: cua, tôm, tôm dạng bột nhão, các loài khác lựa chọn dựa trên tiềm năng xuất khẩu của Việt Nam.

2. Các thị trường chính của Việt Nam

Năm 2021, Hoa Kỳ là quốc gia nhập khẩu sản phẩm HS Code 1605 lớn nhất của Việt Nam. Cụ thể, nước này đã nhập khẩu các sản phẩm chính sau: tôm đã được chế biến hoặc bảo quản không đóng hộp kín khí (HS.160521 đạt 537,987 triệu USD, tăng 13% trong giai đoạn 2017-2021, chiếm 43% trong tổng thị phần xuất khẩu nhóm hàng này của Việt Nam); cua đã được chế biến hoặc bảo quản (HS.160510 đạt 56,545 triệu USD, không tăng trong giai đoạn 2017-2021, chiếm 61%); nghêu sò đã được chế biến hoặc bảo quản (HS.160556 đạt 12,376 triệu USD, tăng 20% giai đoạn 2017-2021, chiếm 13%); tôm đã được chế biến hoặc bảo quản đóng hộp kín khí (HS.160529 đạt 9,159 triệu USD, giảm 8% trong giai đoạn 2017-2021, chiếm 4%).

Trong giai đoạn 2017-2021, Kim ngạch xuất khẩu sản phẩm HS Code 1605 của Việt Nam sang Hoa Kỳ đạt 622,322 triệu USD, tăng 11%. Cũng trong giai đoạn này, tổng nhập khẩu sản phẩm HS Code 1605 của Hoa Kỳ đã tăng 5%. Ngoài ra, Nhật Bản vẫn là thị trường xuất khẩu sản phẩm HS Code 1605 lớn thứ 2 của Việt Nam dù kim ngạch xuất khẩu sang thị trường này không tăng trong giai đoạn 2017-2021. Bên cạnh đó, tổng tăng trưởng nhập khẩu sản phẩm HS Code 1605 của Nhật Bản cũng đã giảm 3% trong giai đoạn này.

Bảng 1 - Các thị trường xuất khẩu chính của Việt Nam, 2021

Quốc gia	Nhập khẩu từ Việt Nam			Tổng nhập khẩu			Các sản phẩm chính, (% nhập khẩu từ Việt Nam)
	Giá trị (Ngàn USD)	Số lượng (Tấn)	Tăng trưởng % ('17-'21)	Giá trị (Ngàn USD)	Số lượng (Tấn)	Tăng trưởng % ('17-'21)	
Hoa Kỳ	622.322	58.069	11	3.912.685	317.652	5	160521 (26,5%), 160556 (21,24%), 160510 (7,79%)

Nhật Bản	291.178	27.469	0	1.297.002	159.426	-3	160521 (36,59%), 160555 (38,68%), 160510 (14,14%)
Hàn Quốc	149.914	19.543	3	520.435	88.125	1	160521 (75,48%), 160555(18,25%), 1605554 (6,36%)
Anh	111.351	9.913	4	436.040	44.793	-2	160510 (37,78%), 160529 (33,17%), 160521 (22,09%),
Úc	70.313	7.355	1	185.380	23.968	-5	160521 (53,01%), 160529 (50,78%), 160510 (38,6%)
Canada	70.288	6.759	6	284.679	27.356	8	160521 (39,32%), 160529 (26,89%), 160556 (12,25%)
Đức	65.316	6.705	0	405.327	41.529	4	160521 (32,03%), 160529 (16,48%), 160554 (6,52%)
Hà Lan	43.302	6.349	-15	302.101	34.016	-2	160556 (55,33%), 165021 (27,15%), 160529 (10,37%)

Nguồn: Trademap (2021)

3. Những đối thủ cạnh tranh chính

Trong năm 2021, Trung Quốc là nước xuất khẩu các động vật giáp xác, động vật thân mềm và động vật thủy sinh không xương sống khác, đã được chế biến hoặc bảo quản (HS Code 1605) lớn nhất thế giới. Kim ngạch xuất khẩu của quốc gia này đã đạt 4,927 tỷ USD, chiếm 35,3% tổng thị phần thế giới, tăng trưởng 1% trong giai đoạn 2017-2021. Ở giai đoạn 2017-2021, các đối thủ cạnh tranh chính của Việt Nam ngoại trừ Thái Lan và Nhật Bản chứng kiến kim ngạch xuất khẩu giảm lần lượt là 6% và 5% thì các quốc gia khác đều có kim ngạch xuất khẩu tăng. Trong đó, Indonesia và Ấn Độ là 2 quốc gia tăng trưởng cao nhất với 21% và 17%, chiếm lần lượt 8,7% và 4,7% thị phần thế giới. Việt Nam trong giai đoạn 2017-2021 xuất khẩu đã đạt 1,743 tỷ USD, chiếm 12,5% thị phần thế giới, tăng trưởng đạt 4%.

Bảng 2 - Các đối thủ cạnh tranh chính, 2021

Quốc gia	Xuất khẩu			Sản phẩm
	Giá trị (Ngàn USD)	Số lượng (Tấn)	Tăng trưởng % (‘17-‘21)	Một số sản phẩm chính
1. Trung Quốc	4.927.370	437.388	1	160554, 160529, 160521, 160510, 160557
2. Việt Nam	1.743.269		4	160521, 160529, 160556, 160510, 160555
3. Indonesia	1.207.034	97.068	21	160510, 160521, 160529, 160540, 160554
4. Thái Lan	826.910	78.906	-6	160529, 160521, 160554, 160510, 160556
5. Ấn Độ	654.561	62.101	17	160529, 160521, 160510, 160554, 160559
6. Canada	608.847	18.602	8	160530, 160521, 160510, 160540, 160553

7. Hà Lan	515.666	38.145	4	160529, 160521, 160556, 160540, 160552
8. Nhật Bản	360.809	8.393	-5	160561, 160552, 160559, 160555, 160554

Nguồn: Trademap (2021)

4. Xu hướng phát triển thị trường và sản phẩm:

4.1. Xu hướng tiêu dùng

Sự gia tăng dân số toàn cầu dẫn đến nhu cầu về thủy sản tăng lên trong khi sản lượng đánh bắt được duy trì theo chiều ngang để đảm bảo khả năng tái sinh nguồn lợi tự nhiên. Do đó, nuôi trồng thủy sản được trông đợi sẽ đóng vai trò quan trọng trong việc nuôi sống thế giới từ nay về sau.

Ngoài ra, ngày càng nhiều người tiêu dùng lựa chọn mua thủy sản ở các siêu thị. Vì vậy, các hệ thống phân phối hiện đại cần nguồn cung ổn định và nuôi trồng thủy sản có vai trò chính để đảm bảo điều đó.

Một xu hướng mới trong thương mại tác động tới sự phát triển của ngành thủy sản đó là giao dịch thủy sản online đang phát triển khá nhanh. Người tiêu dùng ở các nước phát triển cũng sẵn sàng trả thêm tiền cho sản phẩm có nhãn phát triển bền vững và các yêu cầu về sức khỏe, dinh dưỡng. Đây là vấn đề mà các doanh nghiệp thủy sản cần đầu tư để tiếp cận người tiêu dùng tốt hơn.

Tăng trưởng trong cả nuôi trồng và đánh bắt thủy sản thời gian tới chủ yếu diễn ra tại Châu Á. Trong đó, Việt Nam có lợi thế về tôm và cá tra trồng đóng góp chủ lực vào tăng trưởng nguồn cung thủy sản.

Trung Quốc và phần còn lại của châu Á được cho là thị trường tiêu thụ thủy sản tăng trưởng nhanh nhất. Bên cạnh đó, EU, Hoa Kỳ và Nhật Bản tiếp tục là những thị trường có nhu cầu lớn về thủy sản, đặc biệt là tôm.

Lý do người tiêu dùng thế giới gia tăng lựa chọn cá và các loại thủy sản nói chung vì đây là thực phẩm dễ chế biến, dễ nấu, giá trị dinh dưỡng cao. Về chủng loại, người tiêu dùng có xu hướng tìm kiếm thủy sản tươi và các sản phẩm tiện lợi, dễ chuẩn bị và ăn được ngay.

Tại thị trường EU, những sản phẩm thủy sản tươi sống, sản phẩm thủy sản có trị giá cao ghi nhận nhu cầu giảm mạnh khi người dân tại thị trường này phải thực hiện giãn cách xã hội. Trái lại, những sản phẩm thủy sản có mức giá trung bình như thủy sản sơ chế đông lạnh, dễ chế biến tại nhà và thủy sản đóng hộp có nhu cầu tăng mạnh do tính tiện dụng.

Dịch Covid-19 không thay đổi cơ bản về quan điểm tiêu dùng và nhập khẩu thủy sản ở EU, mà chỉ thay đổi ở giá trị sản phẩm và tính tiện dụng của sản phẩm. Cụ thể, nếu như trước đây nhu cầu tiêu dùng tôm cỡ to, tôm sú nhiều hơn, thì nay chuyển dần sang tôm sú cỡ nhỏ và trung bình, hoặc tôm thẻ có mức giá phù hợp trong bối cảnh cắt giảm chi tiêu.

Những sản phẩm tôm phục vụ nhà hàng, thủy sản tươi sống phục vụ nhà hàng cũng ít được tiêu dùng do đặc thù giãn cách xã hội. Những sản phẩm thủy sản có tính tiện dụng tiêu dùng ở nhà đang là lựa chọn của phần đông người tiêu dùng thủy sản ở EU.

Riêng thói quen quan tâm tới tính bền vững, nguồn gốc sản phẩm và tính thân thiện là không thay đổi tại thị trường lớn này. Đa số người tiêu dùng tại EU ưu tiên lựa chọn những sản phẩm thủy sản có xuất xứ ở châu Âu, sau đó đến những sản phẩm thủy sản đảm bảo rõ thông tin về nguồn gốc của sản phẩm, thân thiện với môi trường, dễ sử dụng. Cùng với đó, người tiêu dùng cũng cân nhắc giá của sản phẩm thủy sản đó so với những sản phẩm có tính chất tương đồng trong bữa ăn và địa điểm sử dụng.

Người dân EU thường xuyên ăn thủy sản tươi sống ở nhà hàng vì cho rằng thủy sản tươi sống sẽ ngon hơn khi biết cách chế biến, và các nhà hàng sẽ chế biến thủy sản tươi sống tốt hơn ở nhà. Trong khi đó, những sản phẩm thủy sản đông lạnh, sơ chế, dễ chế biến sẽ được dùng nhiều hơn ở nhà, bếp ăn tập thể. Những sản phẩm thủy sản đóng hộp luôn được lựa chọn cho những chuyến du lịch ngắn ngày.

Người tiêu dùng EU không mua những sản phẩm thủy hải sản nhập khẩu bị nhiễm độc tố do tác động của môi trường hoặc do chất phụ gia không được phép sử dụng. Đối với thủy hải sản đã qua chế biến, người tiêu dùng EU chỉ dùng những sản phẩm đóng gói có ghi rõ tên sản phẩm, nơi sản xuất, các điều kiện bảo quản và sử dụng, mã số và mã vạch.

Người tiêu dùng EU tẩy chay các loại thủy hải sản nhập khẩu có chứa khuẩn Salmonellam, độc tố Lustamine, nhiễm V.Parahaemoliticus, nhiễm V.Cholerae. Người tiêu dùng EU ngày càng ăn nhiều thủy hải sản vì họ cho rằng sẽ giảm được béo mà vẫn khỏe mạnh. Hiện nay, EU đánh giá chất lượng sản phẩm thủy hải sản theo 3 chỉ tiêu:

- Chỉ tiêu cảm quan: trạng thái tự nhiên, mùi vị, màu sắc của sản phẩm
- Chỉ tiêu hóa học: qui định hàm lượng nitơ dưới dạng amoniac, độ pH trong 1 gam sản phẩm
- Chỉ tiêu vi sinh: qui định loại, lượng khuẩn có trong sản phẩm như khuẩn hóa khí, khuẩn hiếm khí, khuẩn Coliforimen, E. coli,...

Ở thị trường Hoa Kỳ, giá trị thủy sản giao dịch trên toàn cầu và giá trị nhập khẩu thủy sản của Hoa Kỳ sẽ tiếp tục tăng mạnh qua từng năm khi người tiêu dùng ở quốc gia này có xu hướng ít tiêu thụ thịt hơn. Dự báo mức nhập khẩu thủy sản này sẽ tiếp tục ổn định trong nhiều năm tới.

Thủy sản trở thành lựa chọn phổ biến nhất của người tiêu dùng Hoa Kỳ để thay thế thịt. Việc này sẽ tăng đáng kể mức tiêu thụ thủy sản và các sản phẩm thủy sản ở Hoa Kỳ.

Người tiêu dùng muốn tiêu thụ thủy sản nhiều hơn và muốn mua các sản phẩm thủy sản khác đa dạng hơn hiện tại. Vì vậy, việc cần làm là tăng danh mục sản phẩm với nhiều chủng loại và hương vị mới.

Tôm là loài được ưa chuộng nhất ở Hoa Kỳ kể từ hơn một thập kỷ trước, tiếp theo là cá hồi được ưa chuộng hơn cả cá ngừ và cua. Cá hồi cũng là sản phẩm duy nhất trong 5 loài được tiêu thụ nhiều nhất ở Hoa Kỳ hiện đang ngày càng được ưa chuộng. Bạch tuộc và cá ngừ đều được ưa chuộng nhiều hơn so với bất kỳ loài nào khác. Điều này có nghĩa là nhiều loài khác hiện đang được ưa chuộng ở Hoa Kỳ và cũng là cơ hội để giới thiệu các loài mới trên thị trường.

So với vài năm trước đây, một số sản phẩm giá trị gia tăng hấp dẫn hơn đối với người tiêu dùng ở Hoa Kỳ vì dịch Covid-19 đã thay đổi cách người tiêu dùng tiêu thụ thủy sản. Các sản phẩm hun khói, sấy và ướp lạnh và các sản phẩm sơ chế cũng mang lại những hương vị mới cho người tiêu dùng và các sản phẩm này phù hợp với cách người tiêu dùng tiêu thụ thủy sản hiện nay. Do đó, việc tiếp thị những sản phẩm này là cách tốt nhất để thoát ra khỏi quy luật hàng hóa phổ biến và vượt qua những thách thức do dịch Covid-19.

Ở Nhật Bản, nhu cầu cao về chất lượng và độ tươi ngon của sản phẩm, cấu trúc hệ thống phân phối hàng hóa phức tạp là những lý do khiến người Nhật sẵn sàng chấp nhận trả giá tương đối cao để mua sản phẩm thủy sản. Người tiêu dùng Nhật Bản nhìn chung rất có ý thức giữ gìn sức khỏe khi thị trường thực phẩm và đồ uống Nhật Bản tiếp tục tập trung phát triển các sản phẩm đa chức năng, nhiều dinh dưỡng và tốt cho sức khỏe.

Đối với người tiêu dùng lớn tuổi, sự an toàn của sản phẩm thủy sản là yếu tố quan trọng nhất khi mua hàng, được quan tâm trước tiên so với chất lượng và giá cả.

Thương vụ Việt Nam tại Nhật Bản dẫn số thống kê của Global Data cho biết mức độ tiêu thụ thủy sản tại Nhật Bản ở nữ giới cao hơn so với nam giới, ở người sống ở thành

thị cao hơn so với người sống ở nông thôn. Bên cạnh đó, do tác động của quá trình đô thị hóa liên tục tại Nhật Bản, quy mô hộ gia đình đang thu hẹp và hiện tại hơn một phần ba số hộ gia đình ở Nhật Bản chỉ gồm một thành viên. Ngoài ra, tỷ lệ phụ nữ đi làm nhiều hơn đang khiến người Nhật có xu hướng tìm kiếm những cách tiêu thụ thủy sản thuận tiện hơn trước khi phụ nữ có vai trò quan trọng trong nhu cầu tiêu thụ thủy sản và có xu hướng quyết định loại thực phẩm sẽ mua.

Sự thay đổi cơ bản này trong hành vi tiêu dùng khiến cho doanh số bán các sản phẩm thủy sản tiện lợi tăng lên nhanh chóng. Các sản phẩm thủy sản tiện lợi (cá rút xương, dễ nấu hoặc đã chế biến sẵn) được đóng gói trong túi cỡ nhỏ hoặc vừa, được bán với giá cả phải chăng tại tất cả các chuỗi siêu thị lớn và siêu thị địa phương.

Bên cạnh đó, lượng tiêu thụ các sản phẩm thủy sản đông lạnh đã tăng gấp hai lần trong 20 năm qua; và các sản phẩm thủy sản đông lạnh cũng đang thu hút nhiều sự chú ý hơn trong ngành bán lẻ và phân phối. Người tiêu dùng Nhật Bản rất nhạy cảm với sự thay đổi theo mùa, bắt nguồn từ một trong những quan niệm chính trong văn hóa ẩm thực Nhật Bản là thực phẩm nên được tiêu thụ vào đúng mùa có chất lượng ngon nhất.

Thời đại hiện nay, do hầu hết loại thực phẩm đều có sẵn quanh năm, quan niệm tiêu thụ thực phẩm theo mùa mặc dù ít nhiều bị suy giảm nhưng vẫn có tác động lớn đến thói quen tiêu dùng của nhiều người dân Nhật Bản. Ngoài việc căn cứ theo mùa, xu hướng tiêu dùng sản phẩm thủy sản của người Nhật còn dựa trên các sự kiện xã hội và các ngày lễ lớn.

Tại Trung Quốc, thị trường thủy sản của nước này bùng nổ mang lại cơ hội lớn cho các nhà xuất khẩu thủy sản quốc tế. Nhu cầu tiêu dùng ngày càng tăng của Trung Quốc, cộng với sự thiếu hụt nguồn cung thủy, hải sản trong nước đã khiến nhập khẩu thủy sản của Trung Quốc tăng lên qua từng năm.

Trung Quốc là một trong những quốc gia có lượng tiêu thụ thủy sản lớn nhất thế giới, đồng thời cũng là nước xuất nhập khẩu thủy sản lớn. Trung Quốc đóng một vai trò quan trọng trong thị trường thủy sản toàn cầu và bất kỳ thay đổi nào trong sản lượng thủy sản Trung Quốc và nhu cầu thị trường sẽ có tác động lên giá toàn cầu.

Mặt khác, thu nhập của người dân cao hơn, tần suất tiêu dùng và số lượng người tiêu thụ thủy sản tăng đã trở thành động lực chính thúc đẩy nhu cầu tiêu thụ thủy sản của người dân Trung Quốc tăng lên trong những năm gần đây.

Tuy nhiên, tiêu thụ thủy sản ở Trung Quốc phân bố không đồng đều. Ở các khu vực ven biển phía Đông, mức tiêu thụ thủy sản rất cao, trong khi ở khu vực nội địa khá thấp, và vận chuyển dây chuyền lạnh phần nào làm hạn chế tiêu thụ thủy sản trong khu vực nội địa.

Theo truyền thống, người tiêu dùng Trung Quốc thích hải sản tươi sống hơn thực phẩm chế biến sẵn, vì vậy mức tiêu thụ thủy sản chế biến trong nước tương đối thấp. Tuy nhiên, tiêu thụ thủy sản chế biến dự kiến sẽ tăng do sự cải thiện cơ sở hạ tầng chế biến, phân phối và chuỗi lạnh ở Trung Quốc, cũng như số lượng người tiêu dùng trẻ ngày càng tăng.

Trung Quốc đã tạo ra nhu cầu rất lớn trên thị trường thủy sản toàn cầu. Việc cải thiện sức tiêu thụ của Trung Quốc là một trong những động lực thúc đẩy sự phát triển của ngành thủy sản toàn cầu.

Với sự phát triển của nền kinh tế Trung Quốc và sự cải thiện của sức mua quốc gia, người tiêu dùng Trung Quốc ngày càng quan tâm hơn đến các sản phẩm thủy sản tốt cho sức khỏe, không ô nhiễm và chất lượng cao. Xét về mức độ phổ biến, các sản phẩm thủy sản được tiêu thụ nhiều nhất ở Trung Quốc là tôm, cá chim và mực. Việc người tiêu dùng Trung Quốc theo đuổi hải sản chất lượng cao và tốt cho sức khỏe cũng được phản ánh trong các sản phẩm cao cấp. Những sản phẩm chất lượng cao ngày càng trở nên phổ biến hơn đối với người tiêu dùng trung lưu, và sự bổ sung của các kênh thương mại điện tử đã làm tăng đáng kể sự tiện lợi khi mua hàng của người tiêu dùng.

Sau dịch bệnh, thị trường thủy sản của Trung Quốc sẽ được tiêu chuẩn hóa hơn trong tất cả các khía cạnh chế biến, lưu kho, vận chuyển và bán hàng theo chuỗi lạnh, điều này sẽ cải thiện chất lượng của toàn ngành thủy sản và loại bỏ các thị trường và công ty chế biến không tuân thủ. Dịch bệnh cũng đã thay đổi tiêu chuẩn thực phẩm của người tiêu dùng Trung Quốc, và chất lượng và an toàn thực phẩm đã trở thành lựa chọn hàng đầu.

4.2. Xu hướng trong những phân khúc thị trường

Đến năm 2030, dự báo tiêu thụ thủy sản làm thực phẩm sẽ tăng 18% . Châu Á sẽ là khu vực tiêu thụ mạnh nhất, chiếm 71% , 183 triệu tấn. Tuy nhiên, các nước phát triển như: Hoa Kỳ , EU, Nhật Bản vẫn sẽ phụ thuộc nguồn thủy sản nhập khẩu từ các nước đang phát triển. Trung Quốc tiếp tục là nước xuất khẩu lớn, tiếp theo là Việt Nam và Na Uy.

Thị trường Hoa Kỳ có nhu cầu hồi phục mạnh đối với tất cả sản phẩm. Tuy nhiên, với việc giá thủy sản tăng và lạm phát đang khiến cho nhu cầu dự kiến chững lại trong nửa cuối năm nay. Việt Nam hiện là nguồn cung lớn thứ 5, chiếm 9% thị phần thủy sản của Hoa Kỳ.

Với thị trường EU, Việt Nam hiện chiếm 2,6 - 2,8% tổng kim ngạch nhập khẩu thủy sản của khu vực và là nguồn cung cấp lớn thứ 5 cho thị trường này, đứng sau Na Uy (chiếm 13 - 17,6%), Trung Quốc (chiếm 4,1 - 5,3%), Ecuador (chiếm 2,6 - 3,1%) và Maroc (chiếm 2,4 - 2,8%).

Nhu cầu thủy sản toàn cầu đã đạt đỉnh và sẽ giảm trong nửa cuối 2022. Đồng USD tăng giá làm giảm nhu cầu ở nhiều thị trường; trong đó có EU, Nhật Bản. Cùng với đó, lượng tồn kho tăng khiến nhà nhập khẩu hạn chế mua hàng và tìm cách hạ giá nhập khẩu.

Tình hình lạm phát gia tăng làm giảm chi tiêu cho thủy sản, người tiêu dùng sẽ ưu tiên cho các loài có giá vừa phải phù hợp với thu nhập đang bị sụt giảm. Tôm nhỏ, cá tra, chả cá, surimi, cá biển nhỏ vẫn có nhu cầu cao nhưng giá sẽ giảm so với nửa đầu năm. Đó sẽ là xu hướng mà các doanh nghiệp xuất khẩu cần linh hoạt đáp ứng để giữ được thị phần trong giai đoạn hiện nay.

Các chuyên gia dự báo về tiêu thụ thủy sản đến năm 2030 cho rằng, nhu cầu thủy sản của thế giới sẽ tăng mạnh, thủy sản nuôi tăng tỷ trọng trong tổng tiêu thụ từ 52% lên 59% nhờ sự chuyển đổi một số loài từ khai thác tự nhiên sang nuôi trồng.

Đến năm 2030, tiêu thụ thủy sản làm thực phẩm sẽ tăng 18% (so với năm 2018). Châu Á sẽ là khu vực tiêu thụ mạnh nhất, chiếm 71% (183 triệu tấn). Tuy nhiên, các nước phát triển như Hoa Kỳ, EU, Nhật Bản vẫn sẽ phụ thuộc nguồn thủy sản nhập khẩu từ các nước đang phát triển. Trung Quốc tiếp tục là nước xuất khẩu lớn, tiếp theo là Việt Nam và Na Uy.

Nhu cầu thủy sản được dự báo sẽ tiếp tục tăng trong dài hạn cũng thúc đẩy các quốc gia khác có chính sách thúc đẩy ngành tôm bao gồm tăng nuôi, tăng sản lượng, nâng cao trình độ chế biến, sách lược thị trường làm tăng áp lực cạnh tranh quốc tế.

Về lợi thế, Việt Nam đang là quốc gia có trình độ chế biến tôm hàng đầu thế giới với các sản phẩm chế biến sâu, có giá trị gia tăng cao, phù hợp với nhu cầu, thị hiếu các thị trường lớn khi kinh tế thế giới hồi phục sau đại dịch. Ngành chế biến mở rộng theo hướng ứng dụng các thành tựu khoa học kỹ thuật để giảm sử dụng lao động, tăng năng suất lao động. Nhìn chung chuỗi giá trị con tôm phát triển với các mắt xích tham gia đồng bộ, linh hoạt, ít nhiều có chia sẻ lợi ích cho nhau.

Trong bối cảnh hiện nay, ngành tôm cần tiếp tục phát huy lợi thế tôm chế biến sâu ở một số phân khúc thị trường phù hợp. Duy trì vị thế hàng đầu ở Nhật Bản, Hàn Quốc,

Anh, Australia. Bên cạnh đó, nâng cao thị phần ở EU và từng bước nâng cao sản lượng để vượt qua các đối thủ. Với Trung Quốc, đây là thị trường tiêu thụ khổng lồ nhưng rất khó để cạnh tranh ở phân khúc chế biến với các nhà chế biến nội địa, do đó ngành cần tập trung duy trì thị phần tôm sơ chế.

4.3. Xu hướng về phong cách sống

Sự phát triển của một số các nhà hàng món ăn dân tộc, các nhà hàng quốc tế và các chương trình nấu ăn đặc biệt đã khơi dậy sự quan tâm của người tiêu dùng chọn nhiều sản phẩm thủy hải sản không mang tính truyền thống.

4.4. Xu hướng đổi mới

Các sản phẩm đã được đóng gói sẵn hoặc đóng gói trong những khẩu phần thức ăn nhỏ cho những hộ gia đình ít người ngày càng được ưa chuộng hơn. Điều này có khả năng dẫn đến gia tăng tiêu thụ. Các siêu thị cũng ngày càng có nhu cầu cao về sản phẩm động vật giáp xác, động vật thân mềm và động vật thủy sinh không xương sống khác, đã được chế biến hoặc bảo quản (HS Code 1605) ướp đá, đông lạnh được đóng gói sẵn. Công nghệ đóng gói mới (như đóng gói chân không) rất hiệu quả trong việc kéo dài thêm thời hạn sử dụng của sản phẩm. Hầu hết các nhà xuất khẩu Việt Nam với quy mô lớn vẫn giữ nguyên chi phí - giá và có xu hướng tăng thêm giá trị gia tăng.

4.5. Khuynh hướng về giá

Giá cả các sản phẩm HS.1605 dao động lên xuống một cách rõ ràng đối với hầu hết các mặt hàng. Giá các sản phẩm này thay đổi tùy thuộc vào chất lượng của sản phẩm, mức độ thuận tiện, quốc gia xuất xứ hay sức cạnh tranh.

4.6. Khuynh hướng phát triển sản phẩm

Nhu cầu sản phẩm có giá trị gia tăng và thuận tiện ngày càng được quan tâm nhiều. Người tiêu dùng thường mua những sản phẩm được đóng gói thành từng phần nhỏ và các sản phẩm chế biến sẵn do giảm bớt thời gian nấu ăn.

5. Các vấn đề tiếp cận thị trường

Khi chuẩn bị tiếp cận thị trường nước ngoài, doanh nghiệp nên biết các yêu cầu tiếp cận thị trường của các đối tác thương mại của doanh nghiệp và của chính phủ nước ngoài, thông qua các quy chế về nhãn dán, ký mã hiệu và các hệ thống quản lý. Những yêu cầu này nhắm vào các vấn đề môi trường, sức khỏe người tiêu dùng và an toàn xã hội và khác biệt theo từng sản

phẩm và từng thị trường. Doanh nghiệp cần phải tuân thủ các quy chế này và cần phải biết thêm những yêu cầu khác mà các đối tác thương mại của doanh nghiệp đặt ra.

5.1. Các qui định pháp luật

Tuân thủ đúng theo pháp luật về thực phẩm châu Âu, về thực phẩm Hoa Kỳ, về Luật Kiểm dịch và Luật Vệ sinh Thực phẩm Nhật Bản (các vấn đề về an toàn thực phẩm).

Vấn đề an toàn thực phẩm đối với thủy sản nói chung, thủy sản nuôi nói riêng được các thị trường thế giới rất quan tâm và có cơ chế quản lý chặt chẽ. Các quy định tại một số thị trường nhập khẩu thủy sản về an toàn thực phẩm (ATTP).

Thị trường Hoa Kỳ

Tất cả các loại thực phẩm sản xuất trong nước và nhập khẩu đều phải tuân thủ theo các qui định của Luật Liên bang về Thực phẩm, Dược phẩm và Hoa Kỳ phẩm (FDCA), Luật về Bao bì và Nhãn hàng (FPLA), và một số phần của Luật Y tế (PHSA). Pháp luật đặc biệt về an toàn đối với sản phẩm được xem là quan trọng nhất, và phải tuân thủ các yêu cầu quan trọng, có liên quan đến sức khỏe.

Phân công kiểm soát an toàn thực phẩm (ATTP): theo phân công hiện hành, Cơ quan Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ (FDA) chịu trách nhiệm kiểm soát ATTP trong khâu sản xuất (cơ sở sơ chế, chế biến), cơ quan thẩm quyền tại các Bang chịu trách nhiệm kiểm soát ATTP trong khâu phân phối (cơ sở bán buôn, bán lẻ).

Hiện tại, FDA đã ủy quyền cho Cơ quan quốc gia về khí quyển và đại dương thuộc Bộ Thương mại (NOAA) thực hiện kiểm tra, chứng nhận thủy sản xuất nhập khẩu. Hiện nay NOAA đang triển khai Chương trình thanh tra thủy sản. Đây là Chương trình không mang tính bắt buộc, cơ sở sản xuất thủy sản có thể đăng ký tham gia tự nguyện (trả phí) để được các chuyên gia của NOAA tư vấn triển khai áp dụng chương trình quản lý chất lượng theo HACCP và giám sát định kỳ điều kiện bảo đảm ATTP của các cơ sở chế biến thủy sản, bao gồm cả các cơ sở nuôi thủy sản hoặc cơ sở cung cấp nguyên liệu cho các cơ sở chế biến này (tần suất tối thiểu 4 lần/năm tùy thuộc vào mức rủi ro của sản phẩm và lịch sử tuân thủ của cơ sở sản xuất).

Quy định chung về ATTP

- Tại Hoa Kỳ, Luật ban hành để đảm bảo sự an toàn của nguồn cung cấp thực phẩm và thiết lập mức độ bảo vệ của quốc gia, thể hiện rõ sự phân chia quyền lực, dựa trên cơ sở khoa học và mang cách tiếp cận dựa trên rủi ro phòng ngừa.

- Một số luật và các quy định quan trọng liên quan đến ATTP thủy sản bao gồm: “bộ Luật liên bang CFR”, " Luật Liên bang về thực phẩm, dược phẩm và Hoa Kỳ phẩm", “Luật sửa đổi về An toàn thực phẩm” và gần đây là Đạo luật Nông trại (Farm Bill) ban hành năm 2014:

+ Bộ Luật liên bang CFR, mục 21 (Thuốc và thực phẩm): quy định cụ thể về kiểm soát ATTP đối với các sản phẩm thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của FDA.

+ Luật Liên bang Thực phẩm, Dược phẩm và Hoa Kỳ phẩm (Federal Food, Drug, and Cosmetic Act- FFDC): được quốc hội thông qua từ năm 1938, theo đó trao quyền cho FDA thực hiện giám sát ATTP, thuốc và Hoa Kỳ phẩm. Luật đưa ra các định nghĩa về thực phẩm, thuốc, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, thực phẩm biến đổi gen,...Luật cũng quy định các hành vi bị cấm và các hình thức xử phạt có liên quan.

+ Luật sửa đổi về An toàn thực phẩm (FDA Food Safety Modernization Act): tập trung vào các quy định về tăng cường năng lực để ngăn ngừa các vấn đề về ATTP, tăng cường năng lực để phát hiện và phản ứng đối với các vấn đề về ATTP, nâng cao chất lượng của thực phẩm nhập khẩu.

+ Luật Dán nhãn và Đóng gói, Luật Thực phẩm và Dược phẩm sạch. Có thể tham khảo Hướng dẫn nhãn mác thực phẩm của FDA tại địa chỉ: <http://www.fda.gov>. Hoặc liên hệ: The Division of Compliance and Enforcement (HFS-810); Office of Nutritional Products, Labeling and Dietary Supplements Food and Drug Administration; 200 C Street, S.W. Washington, D.C. 20204; Telephone: (202) 205-5229.

+ Luật Bảo vệ Chất lượng Thực phẩm

+ Luật Đào tạo và Dán nhãn sản phẩm dinh dưỡng

+ Hệ thống Phân tích môi nguy và Điểm kiểm soát tới hạn (Hazard Analysis Critical Control Points - HACCP)

+ Thực hành Sản xuất tốt (Good Manufacturing Practices – GMP). Thông tin chi tiết, có thể tham khảo tại trang web: http://www.access.gpo.gov/nara/cfr/waisidx_03/21cfr110_03.html.

+ Đạo luật Nông trại (Farm Bill) năm 2014: Theo đạo luật này, chương trình kiểm tra cá da trơn sẽ được chuyển từ Cục Quản lý Thực phẩm và Dược (FDA) sang Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ (USDA). Theo qui định của USDA thì các nước xuất khẩu cá da trơn (như Việt Nam) vào Hoa Kỳ sẽ phải đáp ứng yêu cầu phải về chương trình giám sát ATTP trong quá trình nuôi cũng như việc sản xuất và kiểm tra, chứng nhận lô hàng trước khi xuất khẩu vào Hoa Kỳ.

Chương trình/biện pháp giám sát tại công đoạn nuôi

Hệ thống chương trình giám sát được xây dựng và tổ chức triển khai hàng năm, giám sát tồn dư và vi sinh vật gây bệnh. Chỉ tiêu chỉ định phân tích căn cứ vào đánh giá rủi ro tùy theo loại sản phẩm và điều kiện thực tế sản xuất.

Biện pháp kiểm soát đối với thủy sản nuôi nhập khẩu vào Hoa Kỳ

Như vậy, với thủy sản nuôi của các nước (như Việt Nam,...) xuất khẩu vào Hoa Kỳ cần đáp ứng các yêu cầu sau:

- Đối với cá da trơn: Phải có chương trình giám sát ATTP trong quá trình nuôi; quá trình sản xuất phải bảo đảm ATTP; lô hàng xuất khẩu phải được kiểm tra, chứng nhận đạt yêu cầu trước khi xuất khẩu vào Hoa Kỳ; các lô hàng này cũng sẽ được kiểm tra theo quy định hiện hành khi nhập khẩu vào Hoa Kỳ.

- Đối với sản phẩm thủy sản khác: Lô hàng xuất khẩu được kiểm tra, chứng nhận theo quy định hiện hành khi nhập khẩu vào Hoa Kỳ.

Quy định hiện hành của Hoa Kỳ (FDA) về kiểm tra lô hàng nhập khẩu cụ thể như sau: Từ năm 1974 đến nay, FDA áp dụng chính sách giữ hàng tự động (Automatic detention) đối với các thực phẩm nhập khẩu, cụ thể: Thay vì kiểm tra từng lô hàng khi nhập cảng, FDA sẽ dựa theo hồ sơ thông tin lưu trữ “sổ đen” để tự động giữ hàng của một công ty, một sản phẩm nào đó của quốc gia đã từng bị cảnh báo trước đó để kiểm tra. Với biện pháp này, FDA chuyển trách nhiệm chứng minh sản phẩm an toàn, đạt tiêu chuẩn cho các nhà sản xuất nước ngoài.

Thị trường EU:

Nếu doanh nghiệp là một nước xuất khẩu các sản phẩm thủy sản nuôi trồng, một số tiêu chuẩn áp dụng khi doanh nghiệp muốn xuất khẩu sang EU. Trước hết, điều này liên quan đến tất cả các loại yêu cầu pháp lý, doanh nghiệp phải tuân theo những vấn đề

liên quan đến an toàn thực phẩm và nhãn mác. Thứ hai, có tất cả các loại tiêu chuẩn và chứng nhận an toàn thực phẩm và phát triển bền vững. Đó không phải là bắt buộc về mặt pháp lý để tuân thủ theo, nhưng chúng sẽ ngày càng ảnh hưởng đến kinh doanh của doanh nghiệp bởi vì ngày càng có nhiều tiêu chuẩn do các công ty EU yêu cầu.

Chúng tôi sẽ cung cấp cho doanh nghiệp một tổng quan về những yêu cầu tiếp cận thị trường EU và những vấn đề và những tác động ảnh hưởng có liên quan hiện nay. Nó cũng cung cấp cho doanh nghiệp cân nhắc hành động. Ba chủ đề sẽ được giải quyết:

- Yêu cầu pháp lý của EU về an toàn thực phẩm doanh nghiệp phải tuân thủ. Những yêu cầu này sẽ thay đổi liên tục, trong số các yêu cầu khác trong lĩnh vực an toàn thực phẩm và nhãn mác. Thường xuyên cập nhật các tiêu chuẩn để bảo vệ hình ảnh "khỏe mạnh" cho người tiêu dùng châu Âu khi dùng thủy sản.

- Yêu cầu người mua EU: giấy chứng nhận an toàn thực phẩm. Các doanh nghiệp thủy sản lớn của châu Âu và các nhà bán lẻ ngày càng đòi hỏi thực hiện một hệ thống quản lý an toàn thực phẩm được chứng nhận như bằng chứng cho thấy các cơ sở sản xuất đáp ứng được tiêu chuẩn an toàn thực phẩm. Sử dụng hệ thống chứng nhận được sự chấp thuận của Tổ chức sáng kiến an toàn thực phẩm toàn cầu (GFSI).

- Yêu cầu người mua EU: tính bền vững. Tham gia vào một chương trình chứng nhận đang trở nên cần thiết cho sự cạnh tranh nếu doanh nghiệp muốn tiếp tục xuất khẩu cho một số khách hàng EU. Cấp giấy chứng nhận bền vững dẫn đến tiếp tục/cải thiện tiếp cận thị trường EU, cải thiện hình ảnh công chúng, nhiều khả năng hơn để phân biệt sản phẩm và phân khúc và cải thiện quản lý kiểm soát sẽ dẫn đến tính bền vững dài hạn.

Để ngăn chặn các sản phẩm thủy hải sản không an toàn xâm nhập vào thị trường EU, có những quy tắc nghiêm ngặt đối với việc nhập khẩu thủy hải sản từ bên ngoài Liên minh Châu Âu. Các sản phẩm thủy hải sản, như tất cả các thực phẩm có nguồn gốc động vật, khó tránh khỏi liên quan tới pháp luật chung về an toàn thực phẩm, truy xuất nguồn gốc xuất xứ, sức khỏe động vật và sự hiện diện của các chất gây ô nhiễm. Luật pháp áp dụng cho tất cả các sản phẩm thủy hải sản (đồ tươi, ướp lạnh, đông lạnh và qua chế biến). Tuân thủ pháp luật về an toàn sức khỏe và an toàn thực phẩm là yếu tố quyết định để đạt được mục tiêu tiếp cận thị trường.

Quy định chung về an toàn thực phẩm (ATTP)

Hệ thống văn bản về ATTP của EU bao gồm:

- Qui định (Regulation): là những đạo luật chung về mọi vấn đề được chuyển đến mọi nơi và được áp dụng trực tiếp tại mọi quốc gia thành viên như luật pháp của quốc gia và không có sự can thiệp của những nhà chức trách quốc gia.
- Chỉ thị (Directive): đề ra những qui tắc và mục tiêu mà các quốc gia thành viên của EU phải đưa vào trong hệ thống luật pháp của quốc gia
- Quyết định (Decision): là những đạo luật ràng buộc hoàn toàn về mặt luật pháp về các nội dung liên quan.

(Tất cả những văn bản kể trên đều công bố trên Công báo của EU - Official Journal of the European Union)

Hiện nay bộ văn bản pháp lý mới của EU về ATTP (còn gọi là những công cụ của pháp lý mới) bao gồm 6 Qui định (các Qui định EC số 178/2002; 852/2004; 853/2002; 854/2004; 882/2004 và 183/2005) và 2 Chỉ thị (2002/99/EC và 2004/41/EC). Đây là các văn bản quy định đối với toàn bộ chuỗi sản xuất thực phẩm, từ sản phẩm sơ chế (động vật và thực vật) đến người tiêu dùng, và bao gồm cả sản xuất, cung cấp thực phẩm, vận chuyển và phân phối; có nghĩa là “từ trang trại đến bàn ăn” (from Farm to Fork).

Cụ thể:

- Qui định EC số 178/2002 (Luật chung về ATTP): Gồm 3 nội dung chính: 1/ Các nguyên tắc và yêu cầu chung của hệ thống pháp luật thực phẩm; 2/ Thành lập Cơ quan thẩm quyền Châu Âu về An toàn Thực phẩm, và 3/ Qui định những thủ tục liên quan đến ATTP.
- Qui định EC số 852/2004: Chủ yếu đưa ra những qui định chung về vệ sinh dành cho các nhà kinh doanh thực phẩm tại mọi công đoạn của chuỗi sản xuất thực phẩm.
- Qui định EC số 853/2004: Đưa ra các yêu cầu về vệ sinh phải tuân thủ đối với các doanh nghiệp sản xuất thực phẩm có nguồn gốc động vật ở tất cả các công đoạn của chuỗi sản xuất thực phẩm, bổ sung cho các Qui định 178/2002 và Qui định 852/2004.
- Qui định EC số 854/2004: Qui định cụ thể tổ chức kiểm tra chính thức các sản phẩm có nguồn gốc động vật dùng làm thực phẩm cho người.
- Qui định EC số 882/2004: Qui định về kiểm tra chính thức nhằm xác nhận sự tuân thủ với luật thức ăn chăn nuôi và thực phẩm, các qui định về sức khỏe động vật và an sinh động vật.

- Chỉ thị 2002/99/EC: Quy định liên quan tới sức khỏe động vật (bao gồm thủy sản) có chi phối đến hoạt động sản xuất, chế biến, phân phối và giới thiệu các sản phẩm có nguồn gốc động vật dùng làm thực phẩm cho người.

- Quy định EC số 2076/2005: Quy định này chuyển tiếp việc thực hiện các Quy định 853/2004, 854/2004 và 882/2004 và sửa đổi các Quy định 853/2004 và 854/2004.

- Quy định (EC) số 2073/2005: Quy định về chỉ tiêu vi sinh đối với thực phẩm và đã được bổ sung, sửa đổi bằng các quy định sau: Quy định (EC) số 1441/2007, Quy định (EC) số 365/2010, Quy định (EU) số 1086/2011, Quy định (EU) số 209/2013.

- Chỉ thị số 2000/13/EC: Quy định chi tiết về nhãn mác hàng thực phẩm cung cấp đến người tiêu dùng cuối cùng, cũng như cả với những hàng thực phẩm cung cấp với số lượng lớn.

Chương trình/biện pháp giám sát tại công đoạn nuôi

Chương trình Giám sát dư lượng: Các nước EU phải giám sát dư lượng các chất độc hại trong thực phẩm có nguồn gốc từ động vật. Các quy định về thiết lập và thực hiện kế hoạch giám sát dư lượng như sau:

- Chỉ thị 96/23/EC-cơ sở lý luận cho việc thiết lập kế hoạch giám sát dư lượng, tần suất lấy mẫu và phạm vi của các chất được kiểm nghiệm (hiện nay chỉ thị này được sửa đổi và bổ sung bằng Quy định (EU) số 37/2010, và (EU) số 489/2013).

Chương trình kiểm soát an toàn vệ sinh vùng thu hoạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ: Chương trình này được yêu cầu thiết lập theo quy định tại Phần VII, Quy định 853/2004.

- Các quy định về phân loại vùng thu hoạch và các biện pháp triển khai thực hiện Chương trình được nêu cụ thể tại Quy định (EC) số 853/2004 và 854/2004.

- Bên cạnh Quy định 853/2004 và 854/2004, có một số văn bản quy định khác như sau:

+ Quyết định số 2002/226/EC ngày 15/3/2002 về “kiểm tra an toàn vệ sinh đặc biệt đối với hoạt động thu hoạch và chế biến một số nhuyễn thể hai mảnh vỏ có mức độ độc gây mất trí nhớ (ASP) vượt quá giới hạn đã quy định tại Chỉ thị của Hội đồng Châu Âu 91/492/EEC”.

+ Quyết định số 2006/766/EC ngày 6/11/2006 về “danh sách các nước thứ ba và vùng lãnh thổ được phép xuất khẩu nhuyễn thể hai mảnh vỏ, động vật da gai, động vật có túi bao, động vật chân bụng ở biển và các sản phẩm thủy sản”, trong đó có Việt Nam.

Biện pháp kiểm soát đối với thủy sản nuôi nhập khẩu

Yêu cầu đối với thực phẩm nhập khẩu từ quốc gia thứ 3 (gồm thủy sản nuôi nhập khẩu):

- Cơ quan thẩm quyền của quốc gia xuất khẩu phải được EU công nhận tương đương, gồm có:

+ Hệ thống văn bản pháp lý phải tương đương (gồm luôn cả những quy định, văn bản hướng dẫn về những chương trình giám sát, kiểm tra công nhận đơn vị sản xuất kinh doanh thủy sản,...).

+ Năng lực kiểm tra, kiểm soát ATTP phải tương đương (trong đó có cả việc triển khai thực hiện những chương trình giám sát dư lượng, chương trình kiểm soát an toàn vệ sinh trong thu hoạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ).

- Đơn vị chế biến lô hàng xuất khẩu sang EU phải có tên trong danh sách doanh nghiệp được cho phép xuất khẩu sang EU.

- Lô hàng phải đính kèm theo chứng thư do Cơ quan thẩm quyền nước xuất khẩu cấp theo đúng mẫu mà EU quy định.

Để biết thêm thông tin về pháp luật về an toàn thực phẩm đối với các sản phẩm có nguồn gốc động vật, hãy truy cập website của CBI <http://www.cbi.eu/marketinfo>. Chọn Fishery products và khu vực EU, vào mục legislation rồi chọn tài liệu liên quan tới sản phẩm của mình.

Tổng quan về tất cả các thông tin về điều kiện nhập khẩu các sản phẩm thực phẩm có tại web của Tổng cục Bảo vệ Sức khỏe và tiêu dung Ủy ban Châu Âu: http://ec.europa.eu/food/international/trade/index_en.htm.

Thị trường Nhật Bản

Các quy định về nhập khẩu thủy sản và thực phẩm chế biến vào thị trường Nhật Bản cần tuân theo các luật sau đây: (1) Luật Thương mại quốc tế và trao đổi ngoại hối, (2) Luật về an toàn vệ sinh thực phẩm, (3) Luật Hải quan.

- Luật thương mại quốc tế và trao đổi ngoại hối: Việc nhập khẩu thủy sản vào thị trường Nhật Bản chịu những hạn chế nhất định, bao gồm: (a) Hạn ngạch nhập khẩu; (b) Phê duyệt nhập khẩu; (c) Xác nhận nhập khẩu (xác nhận trước/xác nhận tại điểm làm thủ tục thông quan). Tham khảo trang website của Ban chính sách kiểm soát

thương mại, Phòng kiểm soát thương mại, Cục Hợp tác kinh tế và thương mại, Bộ Kinh tế, Thương mại và Công nghiệp: <http://www.meti.go.jp>.

- Luật về an toàn vệ sinh thực phẩm: Để phù hợp với Thông báo số 370 của Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi xã hội về “Tiêu chuẩn đối với thực phẩm và phụ gia thực phẩm” được ban hành theo Luật an toàn vệ sinh thực phẩm và các tiêu chuẩn đối với dư lượng thuốc trừ sâu,... (bao gồm cả phụ gia thức ăn động vật và dược phẩm dành cho động vật), thủy sản và các loại thực phẩm chế biến cần tuân thủ theo các quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm. Các biện pháp được tiến hành nhằm đánh giá các loại và chi tiết về thành phần thực phẩm, và kiểm định các loại và thành phần phụ gia, dư lượng thuốc trừ sâu, độc tố nấm,... Lệnh cấm nhập khẩu thực phẩm có thể được áp dụng trong trường hợp một loại phụ gia, thuốc trừ sâu hoặc các thành phần khác bị cấm lưu hành tại Nhật Bản, hoặc trong trường hợp mức độ quá mức độ cho phép hoặc khi độc tố nấm vượt quá mức độ cho phép. Theo đó, thủy sản và các loại thực phẩm chế biến sẽ được kiểm tra tại điểm sản xuất trước khi nhập khẩu. Nếu mức độ vượt quá tiêu chuẩn của Nhật bản, sẽ có các hướng dẫn cụ thể.

Từ năm 2011, các mặt hàng thủy sản chịu kiểm dịch bắt buộc theo quy định của Bộ Y tế (kiểm dịch tất cả các lô hàng theo quy định của Bộ y tế nhằm đảm bảo không có các mặt hàng thực phẩm có khả năng cao vi phạm Luật an toàn vệ sinh thực phẩm). Các mặt hàng thực phẩm chịu kiểm dịch bắt buộc, không tính theo nước xuất xứ, bao gồm trứng cá hồi và cá nóc. Thêm vào đó, các loại tôm nuôi được sản xuất ở Việt Nam (kiểm tra chloramphenicol, nitrofurans,...) cũng chịu quy định kiểm dịch bắt buộc.

Mức giới hạn trên được áp dụng đối với kiểm dịch ở trên là 0,002 ppm đối với fenitrothion và 0,001 ppm đối với oxolinic acid, acetochlor và triazophos. Các chất nitrofurans và chloramphenicol không được phép có trong thực phẩm.

Tham khảo chi tiết trên trang website của Ban kiểm dịch và an toàn vệ sinh thực phẩm, Phòng an toàn vệ sinh thực phẩm, Cục an toàn vệ sinh thực phẩm và dược phẩm, Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi xã hội: <http://www.mof.go.jp>

- Luật Thuế quan và Hải quan: theo Luật Hải quan, việc nhập khẩu hàng hóa có nhãn mác giả mạo xuất xứ thành phần thực phẩm bị cấm hoàn toàn. Tham khảo trên trang website của Cục Thuế quan và Hải quan, Bộ Tài chính Nhật Bản: <http://www.maff.go.jp>

Nhật Bản không có các luật cụ thể áp dụng cho việc bán các mặt hàng thủy sản và thực phẩm chế biến. Các quy định liên quan đến kinh doanh được tóm tắt dưới đây:

- Luật an toàn vệ sinh thực phẩm: theo Luật an toàn vệ sinh thực phẩm, việc kinh doanh các sản phẩm có chứa chất gây hại hoặc độc tố hoặc các sản phẩm không vệ sinh bị cấm hoàn toàn. Việc kinh doanh thủy sản và các loại thực phẩm chế biến đựng trong container và bao gói phải tuân theo quy định về dán nhãn bắt buộc theo Luật an toàn vệ sinh thực phẩm và các điều khoản liên quan đến nhãn an toàn như các chỉ dẫn về phụ gia thực phẩm, các thông tin về dị ứng, các thành phần thực phẩm và nguồn gốc, các thông tin về biến đổi gen,...

- Luật về trách nhiệm đối với sản phẩm: các sản phẩm thủy sản (bao gồm rất nhiều loại sản phẩm, ngoại trừ các sản phẩm chưa qua chế biến) phải tuân theo Luật về trách nhiệm đối với sản phẩm. Ngoài ra, cũng cần quan tâm đến việc quản lý an toàn vệ sinh của các thành phần thực phẩm, bao gói có liên quan đến các vấn đề như ngộ độc thực phẩm.

Luật về trách nhiệm đối với sản phẩm quy định trách nhiệm của nhà sản xuất,... đối với các thiệt hại gây ra cho người tiêu dùng có liên quan đến sản phẩm lỗi (nhà nhập khẩu cũng được quy định trách nhiệm ở đây). Luật này dựa trên một chính sách nhằm khiến cho nhà nhập khẩu có trách nhiệm đối với các thiệt hại vì rất khó có thể giúp những nạn nhân là người tiêu dùng truy cứu trách nhiệm của nhà sản xuất ở nước ngoài. Việc đòi bồi thường thiệt hại từ các nhà sản xuất nước ngoài do nhà nhập khẩu thực hiện, tách biệt hoàn toàn với Luật về trách nhiệm đối với sản phẩm. Tham khảo trên trang website: <http://www.caa.go.jp>

- Luật về giao dịch thương mại đặc biệt: quy định việc bảo vệ quyền lợi của người mua trong các giao dịch thương mại trực tiếp với người tiêu dùng. Việc bán các sản phẩm thủy sản và thực phẩm chế biến theo các hình thức như bán hàng qua thư, marketing trực tiếp, bán hàng qua các phương tiện truyền thông,... phải tuân theo các điều khoản của Luật về giao dịch thương mại đặc biệt. Tham khảo trang website: <http://www.meti.go.jp>, <http://www.caa.go.jp>

- Luật thúc đẩy việc thu gom rác thải đã phân loại và tái chế container và bao gói: theo luật này, nhà nhập khẩu,... bán các sản phẩm có sử dụng container và bao gói được quy định bởi luật này (container và bao gói bằng giấy và nhựa,...) sẽ phải có trách

nhiệm tái chế. Tuy nhiên, đối với các doanh nghiệp quy mô nhỏ dưới một mức độ nào đó được miễn trách nhiệm thực hiện các điều khoản của Luật này.

Hệ thống văn bản quy định

- Quản lý ATTP tại Nhật Bản được dựa trên Luật An toàn thực phẩm cơ bản, Luật Vệ sinh thực phẩm, Luật về Tiêu chuẩn và Ghi nhãn đúng Sản phẩm Nông nghiệp và lâm nghiệp (Luật JAS) và các luật khác có liên quan.

- Danh mục dư lượng hóa chất nông nghiệp trong thực phẩm: Ngày 29/05/2006, Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi Ban hành Danh mục dư lượng hóa chất nông nghiệp trong thực phẩm. Danh mục quy định mức giới hạn tối đa cho phép (MRL) của thuốc bảo vệ thực vật, thuốc thú y và phụ gia thức ăn cho động vật (gồm 758 chất) trong thực phẩm. Đối với các hoá chất nông nghiệp chưa quy định MRL trong thực phẩm (loại thực phẩm cụ thể) sẽ áp dụng mức giới hạn mặc định (uniform limit) là 0,01ppm.

- Danh mục phụ gia thực phẩm: Từ năm 1947, sau khi ban hành Luật Vệ sinh thực phẩm, Bộ Y tế lao động và Phúc lợi đã ban hành Danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng. Danh mục thường xuyên được điều chỉnh và cập nhật dựa trên đánh giá nguy cơ của Ủy ban An toàn thực phẩm. Hiện nay trong Danh mục có 436 chất phụ gia được phép sử dụng trong sản xuất kinh doanh thực phẩm.

Chương trình/biện pháp giám sát tại công đoạn nuôi

Hiện tại, Nhật Bản mới chỉ có Chương trình giám sát tồn dư hóa chất, kháng sinh và vi sinh vật mới chỉ được triển khai thực hiện tại khâu lưu thông, chưa thực hiện tại khâu sản xuất ban đầu (như công đoạn nuôi,...).

Biện pháp kiểm soát thủy sản nuôi nhập khẩu

- Kiểm tra giám sát (Monitoring inspection):

Việc kiểm tra giám sát được thực hiện tại các trạm kiểm dịch của Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi đối với thực phẩm và các hàng hóa chưa biết chắc là có tuân thủ Luật vệ sinh thực phẩm hay không. Hàng năm, hệ thống kiểm tra giám sát nêu rõ loại hàng hóa phải kiểm tra giám sát dựa trên số lượng nhập khẩu hàng năm và thông tin thu thập được về những vi phạm trong quá khứ đối với mỗi loại hàng hóa (tỷ lệ lô hàng lấy mẫu giám sát là khoảng 5%).

Mục đích của hệ thống kiểm tra giám sát là nhằm thu thập dữ liệu thông tin về tình trạng vệ sinh của những thực phẩm khác nhau được đưa vào Nhật Bản. Trong khi các giám sát viên vệ sinh thực phẩm của Bộ thực hiện việc kiểm tra mẫu, thủ tục nhập khẩu vẫn có thể tiếp tục thực hiện mà không cần đợi kết quả kiểm tra.

Kiểm tra giám sát sẽ tăng lên khi phát hiện có 01 lô vi phạm, khi đó 50% lô hàng sẽ bị lấy mẫu kiểm tra chỉ tiêu vi phạm. Khi không vi phạm nào bị phát hiện trong vòng một năm, kiểm tra tăng sẽ trở lại thành kiểm tra thông thường.

- Kiểm tra 100% theo lệnh kiểm tra (Inspection Order):

Khi việc kiểm tra hồ sơ và thông tin về tình trạng vệ sinh tại nước xuất khẩu, bản chất của thực phẩm và các hàng hóa có liên quan, hoặc hồ sơ về sự không phù hợp của hàng hóa tương tự trong quá khứ cho thấy thực phẩm có nguy cơ vi phạm Luật Vệ sinh Thực phẩm cao (ví dụ: khi kiểm tra giám tăng cường 50% mà vẫn phát hiện vi phạm) thì Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi Nhật Bản sẽ ban hành Lệnh kiểm tra 100% cho đến khi chứng minh được thực phẩm đó đảm bảo an toàn vệ sinh theo qui định.

- Lệnh cấm nhập khẩu toàn diện: Khi thực phẩm nhập khẩu được sản xuất ở quốc gia hay khu vực cụ thể, hoặc bởi nhà kinh doanh cụ thể, nếu số lượng thực phẩm nhập khẩu vi phạm luật lớn hơn xấp xỉ 5% tổng số lượng hàng được kiểm tra, và nếu có nhiều khả năng việc nhập khẩu các thực phẩm vi phạm vẫn sẽ tiếp diễn do những nguyên nhân đã được đưa ra, ví dụ như tình trạng kiểm soát vệ sinh thực phẩm ở nước xuất khẩu, Bộ Y tế sẽ ban hành lệnh cấm nhập khẩu loại sản phẩm này.

- Các biện pháp khẩn cấp dựa trên thông tin về các vấn đề liên quan từ nước ngoài: Bộ Y tế, Lao động và phúc lợi sẽ thu thập thông tin về các vấn đề vệ sinh thực phẩm từ nước ngoài. Khi nhận thấy thực phẩm có vấn đề có thể nhập khẩu vào Nhật Bản, Bộ sẽ kiểm tra tình trạng nhập khẩu vào Nhật của các thực phẩm này. Nếu những thực phẩm như vậy đang hay thực tế đã nhập khẩu vào Nhật, Bộ sẽ yêu cầu các trạm kiểm dịch và/ hoặc các quận có liên quan điều tra quá trình phân phối và tình trạng tồn kho của loại thực phẩm này; yêu cầu nhà nhập khẩu thu hồi khi cần thiết và hướng dẫn các trạm kiểm dịch tăng cường kiểm tra những các loại thực phẩm này.

Như vậy, chế độ kiểm soát thủy sản nhập khẩu của Nhật Bản dựa theo việc kiểm tra lô hàng nhập khẩu theo tỷ lệ nhất định. Các lô hàng tôm nuôi của Việt Nam hiện nay xuất khẩu vào Nhật Bản phải chịu sự kiểm tra 100% đối với các chỉ tiêu: Chloramphenicol, Furazolidone,

Enrofloxacin, Oxytetracycline. Đối với các sản phẩm thủy sản nuôi khác xuất khẩu vào Nhật Bản chỉ phải kiểm tra theo chế độ lấy mẫu giám sát (khoảng 5%) như ở trên.

5.2. Đóng gói bao bì

Bao bì là yếu tố thiết yếu của chất lượng bởi vừa đại diện cho sản phẩm, vừa bảo vệ sản phẩm đó. Đây cũng là phương tiện giao tiếp thiết yếu với người tiêu dùng. Đóng gói và dán nhãn đặc biệt quan trọng khi được phân phối bởi các siêu thị và các cửa hàng lớn nhưng không mấy quan trọng đối với các điểm bán lẻ truyền thống và dịch vụ thực phẩm. Ở những kênh phân phối này, đóng gói bao bì và dán nhãn cũng nhắm vào việc quảng bá sản phẩm trực tiếp với khách hàng.

- Nguyên vật liệu và kích cỡ:

Hình thức và vật liệu đóng gói các sản phẩm thủy hải sản rất đa dạng và phong phú, cần lưu ý những điểm sau đây để chọn được vật liệu đóng gói thích hợp: trọng lượng sản phẩm, kích cỡ sản phẩm, số lượng đóng trong thùng carton, tính an toàn của vật liệu, mùi, khả năng xếp chồng lên nhau, bắt mắt, dễ cầm, vấn đề môi trường. Thông tin thêm về luật đóng gói và phế liệu trong AccessGuide “Giới thiệu về đóng gói” vui lòng truy cập: <http://www.cbi.eu/accessguide/>.

- Bao gói điều biến khí (MAP):

Là kỹ thuật đóng gói dành cho sản phẩm tươi sống đang ngày càng được biết đến rộng rãi. Theo kỹ thuật này, dùng khí hoặc hỗn hợp khí để kéo dài tuổi thọ. Bằng cách thay đổi mật độ khí để làm chậm lại quá trình hư hỏng sản phẩm. MAP được áp dụng tối ưu có thể đảm bảo thủy hải sản sống được 07 ngày trong siêu thị, hơn trước đó 02 ngày. Tùy thuộc kích cỡ và chủng loại có thể có những cách kết hợp khác nhau. Một kỹ thuật đóng gói nữa là đóng gói chân không, đặc biệt phổ biến với sản phẩm hun khói.

- Hộp thiếc:

Hộp đựng cá ngừ, tôm và cá hồi chứa sản phẩm có trọng lượng tịnh từ 171-213g. Mặc dù hộp 213g là tiêu chuẩn truyền thống. Hoa Kỳ hiện nay có xu hướng chuyển sang dùng kích cỡ nhỏ hơn một chút. Ngày nay, sản phẩm nhập khẩu từ một số nước Đông Nam Á và Hoa Kỳ La Tinh dùng loại hộp 174g (các nhà chế biến Thái Lan) hoặc 200g (Malaysia và Chilê).

Mặc dù cá hồi có thể đựng trong hộp có kích cỡ lớn hơn (400-420g) nhưng loại hộp nhỏ hơn phổ biến hơn. Hộp đựng cá mòi, cá thu và cá mòi com hoặc cá trích nhìn chung khác

nhau, có trọng lượng tịnh từ 120-125g. Những khác biệt về kích cỡ và trọng lượng tịnh của hộp làm cho người tiêu dùng dễ nhầm lẫn, và trong tương lai EU sẽ có biện pháp để bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng và có thể sẽ phát sinh tiêu chuẩn hóa việc đóng gói.

- Đóng gói bán buôn:

Tôm đông lạnh nói chung vẫn được đóng gói bằng túi trong hộp carton 2kg, với từ 6-10 thùng carton đặt trong hộp bằng tấm xơ ép gọn sóng. Phần gói bên trong ghi rõ trọng lượng tịnh (kg, không phải lbs, tại điểm đến cuối cùng), kích thước 6mm. Hộp bên trong thường màu trắng, trong suốt có 02 mảnh (đáy và nắp), túi polyethylene bên trong bao quanh khối đông lạnh. Việc đóng gói cá đông lạnh phụ thuộc vào việc sản phẩm còn nguyên hay phi lê được chế biến công phu (sản phẩm giá trị gia tăng).

Tuy nhiên, nguyên tắc cơ bản cũng giống như đóng gói tôm đông lạnh: một thùng carton đựng túi polyethylene bao quanh khối đông lạnh hoặc miếng cá phi lê hoặc các sản phẩm khác. Tất cả mặt hàng thủy sản nên được đóng gói sao cho có thể xếp lên nhau để vận chuyển trên palét, nhờ đó tăng hiệu quả vận chuyển và bốc dỡ, giảm rủi ro thiệt hại.

- Bao bì sử dụng trong công nghiệp:

Nhu cầu sản phẩm đông lạnh của ngành công nghiệp thực phẩm ngày càng tăng, một phần do nhu cầu của người tiêu dùng đối với bữa ăn sẵn. Chẳng hạn, tôm đông lạnh được đóng gói trong mỗi túi có 100 con để giúp sử dụng thuận tiện hơn. Cá ngừ tươi cũng được bảo quản tương tự trong kho nhưng với hạn sử dụng ngắn hơn. Phương thức đóng gói đối với cá tuyết, cá meluc, cá polac Alaska tẩm bột cà mì hoặc bột thường là trong gói 3 x 7.5 kg.

- Quản lý rác thải bao bì:

EU có một chính sách hiệu quả nhằm giảm rác thải bao bì và tăng cường tái chế. Ủy ban châu Âu đã đưa ra lưu ý về vấn đề đóng gói xuất khẩu tháng 10/1992, và Chỉ thị tháng 12/1994 (94/62/EEC), cùng với nỗ lực của EU trong việc điều hòa các biện pháp quốc gia đối với vấn đề quản lý đóng gói và rác thải bao bì.

Khối lượng chất thải bao gói bình quân đầu người tại các nước thành viên cũ của EU là 169kg/năm, ở các nước thành viên mới là 87kg, con số này khá lớn khi tính tới những nguyên liệu quý như giấy, nhựa, kính và kim loại đã được sử dụng để sản xuất ra số chất thải này. Tránh hoặc giảm chất thải có vai trò vô cùng quan trọng. Chỉ thị về bao

gói đầu tiên số 94/62 của EC được sửa đổi vào tháng 12/2001 và đã ấn định những mục tiêu cao hơn đối với sử dụng vật liệu và phải được tuân thủ kể từ 31/12/2008.

5.3. Dán nhãn

Quy định mới của EU về ghi nhãn sản phẩm

Kể từ ngày 13/12/2014 tới đây, Quy định EU số 1169/2011 về thông tin thực phẩm cung cấp cho người tiêu dùng của Ủy ban Châu Âu sẽ chính thức có hiệu lực với một số thay đổi về thông tin cần cung cấp trên nội dung nhãn thực phẩm.

Quy định EU số 1169/2011 được Ủy ban Châu Âu ban hành vào ngày 22/11/2011; quy định này sửa đổi, bổ sung Quy định (EC) số 1924/2006 và (EC) số 1925/2006, và sẽ hủy bỏ Chỉ thị 87/250/EEC, Chỉ thị 90/496/EEC, Chỉ thị 1999/10/EC, Chỉ thị 2000/13/EC, Chỉ thị 2002/67/EC và 2008/5/EC và Quy định (EC) No 608/2004 đối với nhãn sản phẩm thực phẩm kể từ ngày 13/12/2014.

Một số yêu cầu quan trọng về việc ghi nhãn thuộc Quy định EU số 1169/2011 cần đáp ứng trong mọi trường hợp là việc ghi nhãn không được gây hiểu nhầm, nhãn sản phẩm phải được ghi chính xác, rõ ràng và dễ hiểu. Đặc biệt, nhãn sản phẩm không được phép gợi ý rằng thực phẩm giúp ngăn ngừa, điều trị và chữa bệnh cho người.

Theo Quy định này, doanh nghiệp kinh doanh thực phẩm trong lĩnh vực kinh doanh dưới sự kiểm soát của mình phải có trách nhiệm: Không được sửa thông tin đi kèm thực phẩm nếu việc làm đó gây hiểu nhầm cho người tiêu dùng sau cùng hoặc làm giảm mức độ bảo vệ người tiêu dùng và khả năng người tiêu dùng sau cùng được lựa chọn sản phẩm trên cơ sở thông tin. Đảm bảo tuân thủ các yêu cầu về luật thông tin thực phẩm và các quy định trong nước khác liên quan đến hoạt động của mình và phải xác minh được các yêu cầu đó đã được đáp ứng.

Đồng thời, doanh nghiệp phải đảm bảo thông tin liên quan đến thực phẩm đóng gói sẵn dành cho người tiêu dùng sau cùng hoặc cung cấp cho các cơ sở phục vụ ăn uống quy mô lớn được truyền tải đến doanh nghiệp kinh doanh thực phẩm nhận thực phẩm đó nhằm, khi cần thiết, cung cấp thông tin bắt buộc về thực phẩm đến tay người tiêu dùng sau cùng.

Thông tin chung cần có trên nhãn: Nhãn sản phẩm phải thể hiện đầy đủ 12 thông tin sau:

1. Tên thực phẩm;
2. Danh mục nguyên liệu;

3. Bất kỳ nguyên liệu hoặc phụ liệu nào liệt kê trong Phụ lục II của Quy định này hoặc bắt nguồn từ các chất hoặc sản phẩm liệt kê trong Phụ lục II gây dị ứng hoặc khó chịu được sử dụng trong sản xuất hoặc chế biến thực phẩm và có trong sản phẩm cuối cùng, mặc dù dưới một hình thức khác;
4. Số lượng các nguyên liệu hoặc các nhóm nguyên liệu nhất định;
5. Khối lượng tịnh của thực phẩm;
6. Hạn sử dụng tối thiểu hoặc “sử dụng đến ngày”;
7. Điều kiện bảo quản/hoặc điều kiện sử dụng đặc biệt nếu có;
8. Tên hoặc tên doanh nghiệp và địa chỉ của doanh nghiệp kinh doanh thực phẩm;
9. Nước xuất xứ hoặc nơi xuất xứ như quy định tại Điều 26;
10. Hướng dẫn sử dụng trong trường hợp khó có thể sử dụng thực phẩm đúng cách nếu không có những hướng dẫn đó;
11. Đối với đồ uống chứa hơn 1,2 % hàm lượng cồn, nồng độ cồn theo hàm lượng;
12. Thông tin dinh dưỡng.

Theo Quy định mới, kích cỡ chữ trên nhãn được xác định theo “chiều cao x”; chiều cao đó sẽ bằng hoặc lớn hơn 1,2mm trừ khi ‘khoảng trống tối đa nhỏ hơn 80 cm² thì chiều cao x sẽ bằng hoặc lớn hơn 0,9mm.

Trong trường hợp thực phẩm đóng gói sẵn, thông tin bắt buộc về thực phẩm phải được ghi trực tiếp trên bao bì hoặc trên nhãn gắn lên bao bì.

Thông tin bắt buộc về thực phẩm phải được ghi bằng ngôn ngữ dễ hiểu đối với người tiêu dùng của nước thành viên nơi thực phẩm được bán. Trong phạm vi lãnh thổ của mình, các nước thành viên nơi thực phẩm được bán có thể quy định các chi tiết phải được nêu bằng một trong những ngôn ngữ chính thức của EU.

Đối với thông tin dinh dưỡng được ghi trên nhãn phải bao gồm thông tin về giá trị năng lượng và lượng chất béo, chất béo bão hòa, carbohydrate, đường, protein và muối có trong sản phẩm. Ngoài ra, một số thông tin sau cũng có thể cần được ghi trên nhãn:

- (a) mono-unsaturates;
- (b) polyunsaturates;

- (c) polyols;
- (d) tinh bột;
- (e) chất xơ;
- (f) bất kỳ loại vitamin hoặc khoáng chất nào có mặt với “số lượng đáng kể”

Quy định mới của Hoa Kỳ về nhãn bao bì sản phẩm

Cục Quản lý thực phẩm và dược phẩm Hoa Kỳ (FDA) đã công bố những quy định mới về nhãn hàng hóa thực phẩm và đồ uống vào thị trường Hoa Kỳ. Những quy định này sẽ được chính thức áp dụng từ ngày 26/7/2018.

Nutrition Facts	
Serving Size 2/3 cup (55g) Servings Per Container About 8	
Amount Per Serving	
Calories 230	Calories from Fat 72
% Daily Value*	
Total Fat 8g	12%
Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 160mg	7%
Total Carbohydrate 37g	12%
Dietary Fiber 4g	16%
Sugars 1g	
Protein 3g	
Vitamin A	10%
Vitamin C	8%
Calcium	20%
Iron	45%
* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily value may be higher or lower depending on your calorie needs.	
	Calories: 2,000 2,500
Total Fat	Less than 65g 80g
Sat Fat	Less than 20g 25g
Cholesterol	Less than 300mg 300mg
Sodium	Less than 2,400mg 2,400mg
Total Carbohydrate	300g 375g
Dietary Fiber	25g 30g

Nutrition Facts	
8 servings per container Serving size 2/3 cup (55g)	
Amount per serving	
Calories	230
% Daily Value*	
Total Fat 8g	10%
Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 160mg	7%
Total Carbohydrate 37g	13%
Dietary Fiber 4g	14%
Total Sugars 12g	
Includes 10g Added Sugars	20%
Protein 3g	
Vitamin D 2mcg	10%
Calcium 260mg	20%
Iron 8mg	45%
Potassium 235mg	6%
* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

Hình ảnh nhãn bao bì hiện nay (bên trái) và nhãn bao bì theo quy định mới (bên phải)

Quy định này nhằm làm cho người tiêu dùng có thể nhận biết được rõ hơn mối liên quan giữa thành phần dinh dưỡng và sức khỏe người tiêu dùng, trong đó có mối liên hệ giữa chế độ ăn uống và các bệnh mãn tính như bệnh béo phì và bệnh tim mạch để hướng dẫn tiêu dùng những sản phẩm thực phẩm và đồ uống đóng gói được bán tại Hoa Kỳ.

Theo FDA, quy định mới về nhãn mác thành phần dinh dưỡng mới của FDA không nhằm mục đích hướng dẫn người tiêu dùng phải ăn, uống gì, mà mục đích làm cho người tiêu dùng có thể nhận biết được dễ dàng hơn về thành phần dinh dưỡng của hàng hóa, qua đó sẽ giúp cho người tiêu dùng dễ dàng lựa chọn loại thực phẩm phù hợp, giúp họ hiểu hơn về chế độ dinh dưỡng của các loại thực phẩm tiêu thụ trong một ngày bởi các thông tin tốt hơn và đầy đủ hơn đã được cung cấp trên nhãn mác.

Những quy định mới này bao gồm những thay đổi được áp dụng trong phạm vi như sau:

Về cơ bản, kiểu dáng thiết kế của nhãn bao bì mới không thay đổi so với thiết kế nhãn bao bì cũ, tuy nhiên nhãn bao bì theo quy định mới sẽ chú trọng làm nổi bật 2 yếu tố quan

trọng giúp người tiêu dùng thuận tiện trong việc lựa chọn thực phẩm gồm lượng calo cho mỗi lần sử dụng sản phẩm và lượng dùng cho một lần sử dụng. Hai thông tin này được phóng to hơn và in đậm hơn trong nhãn bao bì mới, cùng với đó thông tin một sản phẩm có thể chia ra sử dụng bao nhiêu lần cũng được phóng to hơn so với thiết kế cũ.

Phải khai báo thêm Hàm lượng đường bổ sung: Theo quy định mới, hàm lượng đường bổ sung phải được liệt kê chi tiết bên dưới mục “Tổng hàm lượng đường”. Theo FDA, các nghiên cứu khoa học đã chỉ ra rằng, rất khó để vừa đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng hàng ngày lại vừa duy trì giới hạn calo cho phép nếu người tiêu dùng tiêu thụ nhiều hơn 10% tổng số calo hàng ngày từ hàm lượng đường bổ sung.

Quy định mới cũng yêu cầu phải ghi rõ các chất dinh dưỡng trên nhãn bao bì sản phẩm. Theo đó nhãn bao bì mới sẽ phải ghi bổ sung mục vitamin D và kali cùng với các thành phần dinh dưỡng khác như sắt và canxi. Trong khi đó, mục ghi đối với vitamin C & vitamin A (là những thành phần bắt buộc phải ghi trên nhãn bao bì cũ) thì không cần thiết phải ghi, hoặc có thể vẫn được liệt kê nếu nhà sản xuất muốn.

Trên nhãn bao bì sản phẩm mới sẽ hủy bỏ mục “Hàm lượng calo từ chất béo” vì nghiên cứu khoa học đã chỉ ra rằng, chỉ số về loại chất béo quan trọng hơn chỉ số về hàm lượng chất béo.

Ngoài ra, cần phải chỉnh sửa lại hàm lượng được khuyến nghị hàng ngày cho những chất dinh dưỡng được liệt kê theo đúng hướng dẫn tại cuốn sách Hướng dẫn ăn kiêng cho người Hoa Kỳ năm 2015-2020.

Áp dụng tiêu chí đánh giá lượng dùng cho một lần sử dụng phải dựa trên lượng thực phẩm và đồ uống mà mọi người đang thực sự ăn, không phải những gì họ nên ăn, do vậy quy định mới yêu cầu phải cập nhật chính xác hơn định lượng cho mỗi lần sử dụng trên bao bì nhằm phản ánh đúng thực tế về lượng sản phẩm người tiêu dùng thường sử dụng hiện nay. Ví dụ, trên thực tế, lượng kem một người tiêu thụ trong một lần hiện nay đã thay đổi từ một nửa cốc sang thành 2/3 cốc, hay lượng sô đa tiêu thụ thực tế cũng đã thay đổi từ 8 ao-xơ sang thành 12 ao-xơ.

Đối với nhãn bao bì của thực phẩm và đồ uống được đóng gói vượt quá lượng cho một lần sử dụng nhưng lại chưa đủ lượng cho 2 lần sử dụng thì bắt buộc phải ghi nhãn sử dụng 1 lần vì người tiêu dùng có khuynh hướng tiêu thụ hết trong một lần duy nhất.

Theo FDA, thời hạn quy định các nhà sản xuất phải ghi nhãn bao bì sản phẩm theo quy định mới này chính thức được áp dụng tại Hoa Kỳ cho cả hàng thực phẩm và đồ uống được sản xuất trong nước lẫn hàng nhập khẩu là 26/7/2018. Tuy nhiên các nhà sản xuất có doanh thu hàng năm dưới 10 triệu đôla Hoa Kỳ sẽ được FDA cho thêm 1 năm, tức là đến 26/7/2019 mới phải thực hiện việc ghi nhãn theo quy định mới này.

Bao bì và đóng gói

Luật khuyến khích sử dụng hiệu quả các nguồn tài nguyên yêu cầu dán nhãn nhằm phục vụ việc phân loại rác container và bao gói. Các sản phẩm nhập khẩu đáp ứng các điều kiện dưới đây phải dán nhãn để phân loại rác theo quy định của luật.

- Khi có các chỉ dẫn hành chính đối với nguyên liệu và cấu trúc của container và bao gói và sử dụng thương hiệu cho sản phẩm nhập khẩu.
- Khi container và bao gói của sản phẩm nhập khẩu được in, dán nhãn hoặc chạm khắc bằng tiếng Nhật.

Khi hai loại container và bao gói dưới đây được sử dụng cho các sản phẩm ngũ cốc, một trong hai loại nhãn hoặc cả hai loại nhãn dưới đây (Biểu đồ 9.9) phải được dán trên một mặt hoặc hơn một mặt của container và bao gói theo định dạng đã được quy định.

Nhãn giúp phân loại rác



Container và bao gói bằng nhựa



Container và bao gói bằng giấy

Mô tả sản phẩm

Mô tả sản phẩm sai hoặc dễ gây hiểu lầm bị cấm bởi Luật bảo vệ sức khỏe, Luật chống lại việc đánh giá cao sai sự thật và mô tả gây hiểu lầm và các luật và quy định liên quan đến quyền sở hữu trí tuệ (ví dụ, Luật chống cạnh tranh không lành mạnh, Luật thương hiệu). Các luật này được áp dụng cho tất cả các sản phẩm, không giới hạn với các sản phẩm thực phẩm.

Dán nhãn tự nguyện

Hội nghị thương mại công bằng quốc gia Karashi Mentaiko đã công nhận việc dán nhãn thương mại công bằng (Fair Trade Mark) đối với các sản phẩm được chứng nhận có bao gói phù hợp và quy định dán nhãn phù hợp với Bộ luật cạnh tranh công bằng về dán nhãn thực phẩm Karashi Mentaiko.

Nhãn thương mại công bằng đã được Hội nghị thương mại công bằng quốc gia Karashi Mentaiko công nhận



Tham khảo Bộ luật cạnh tranh công bằng về dán nhãn thực phẩm Karashi Mentaiko:
<http://www.jfftc.org/cgi-bin/data/bunsyo/A-8.pdf>.

Liên hệ: Hội nghị thương mại công bằng quốc gia Karashi Mentaiko

ĐT: +81-92-403-0191 <http://www.mentaiko-ftc.org/index.html>

Hội nghị thương mại công bằng quốc gia về thực phẩm đóng hộp đã công nhận việc dán nhãn thương mại công bằng (Fair Trade Mark) đối với các sản phẩm được chứng nhận có bao gói phù hợp và quy định dán nhãn phù hợp với Bộ luật cạnh tranh công bằng về dán nhãn thực phẩm đóng hộp, đồng thời cũng miêu tả các tiêu chuẩn vi phạm nhằm tránh việc dán nhãn bất hợp pháp...

<http://www.jfftc.org/cgi-bin/data/bunsyo/A-11.pdf>

Liên hệ: Hội nghị thương mại công bằng quốc gia về thực phẩm đóng hộp ĐT: +81-3-3213-4751 (thuộc Hiệp hội các công ty đóng hộp Nhật Bản).

5.4. Nguyên liệu tiếp xúc với thực phẩm

Quy định số 1935/2004 (EC) yêu cầu những nguyên liệu được phép tiếp xúc với thực phẩm. Mục đích của quy định này nhằm tránh những tiếp xúc có thể dẫn tới việc các chất từ những nguyên liệu đặc biệt truyền sang thức ăn, thay đổi thành phần của thức ăn và gây hại cho sức khỏe người tiêu dùng khi ăn những loại thức ăn này. Danh sách này liệt kê những nhóm nguyên liệu từ các chất dính, gốm, kính, nhựa, cao su và gỗ.

5.5. Quy định về chất phụ gia thực phẩm

Các phụ gia thực phẩm được phép sử dụng tại EU

Phụ gia thực phẩm là chất được sử dụng trong quá trình chế biến thực phẩm nhằm bảo quản, tạo màu, tạo ngọt,... Để bảo vệ người tiêu dùng, ngày 16 tháng 12 năm 2008 Nghị viện và Hội đồng Châu Âu đã thông qua Quyết định số 1333/2008 về phụ gia thực phẩm, ngày 11 tháng 11 năm 2011 Ủy ban Châu Âu đã ban hành Danh sách thống nhất các phụ gia thực phẩm được phép sử dụng trong phụ gia, men, hương liệu thực phẩm và chất dinh dưỡng

Một danh sách mới của EU về các phụ gia thực phẩm được phép sử dụng sẽ được áp dụng từ ngày 1 tháng 6 năm 2013. Trong Danh sách này chỉ bao gồm các chất phụ gia thực phẩm đã được đánh giá một cách khoa học là an toàn trong sử dụng. Ủy ban Khoa học về Thực phẩm (SCF) và Cơ quan An toàn thực phẩm châu Âu (EFSA) là những cơ quan chức năng được EC ủy quyền trong việc đánh giá sự an toàn của tất cả các phụ gia thực phẩm.

Các chất phụ gia thực phẩm giờ đây được liệt kê một cách rõ ràng trên cơ sở của các loại thực phẩm mà chúng có thể được bổ sung vào. Cơ sở dữ liệu về phụ gia thực phẩm của Ủy ban Châu Âu được đăng tải tại: https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/?sector=FAD. Thông qua cơ sở dữ liệu này, các nhà quản lý, doanh nghiệp và người tiêu dùng có thể nhận biết những phụ gia nào được phép sử dụng trong từng loại thực phẩm cụ thể.

Danh sách các phụ gia xem tại:

<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.douri=CELEX:32008R1333:EN:NOT>;

<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:295:0178:0204:EN:PDF>

FDA sửa đổi các quy định về chất phụ gia thực phẩm cho các loài giáp xác

Cơ quan Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ (FDA) đang sửa đổi các quy định về chất phụ gia thực phẩm hiện hành để cho phép sử dụng an toàn bức xạ ion hóa cho các loài giáp xác như cua, tôm, tôm hùm, tôm biển) nhằm kiểm soát các tác nhân gây bệnh trong thực phẩm và kéo dài tuổi thọ cho các sản phẩm này.

Quyết định của FDA xuất phát từ khuyến nghị của Hiệp hội Thủy sản Hoa Kỳ (NFI) và dựa trên các đánh giá nghiêm ngặt về an toàn bao gồm: 1) độc tính tiềm ẩn, 2) ảnh hưởng của chiếu xạ đối với các chất dinh dưỡng, 3) môi nguy tiềm tàng từ vi sinh vật có thể xuất hiện trong quá trình xử lý giáp xác bằng bức xạ ion hóa. Đánh giá của FDA

cũng được dựa trên các kết quả đánh giá trước đó về sự an toàn của chiếu xạ với các thực phẩm khác như gia cầm, thịt, thủy sản có vỏ... Quy định được áp dụng cho các sản phẩm giáp xác nguyên liệu, đông lạnh, hấp chín, hấp chín một phần, đã tách vỏ, sấy khô, hoặc các sản phẩm giáp xác ăn liền, ướp gia vị và các sản phẩm giá trị gia tăng.

Với hàm lượng chiếu xạ tối đa cho phép 6 kiloGray, quy định mới sửa đổi sẽ giúp loại bỏ một số các tác nhân vi sinh gây bệnh ký sinh trong và trên giáp xác như khuẩn *Listeria*, *Vibrio*, và *E. coli*. Phương pháp chiếu xạ không thay thế được các biện pháp xử lý thực phẩm chuyên biệt nên giáp xác được xử lý bằng bức xạ ion hóa vẫn phải được bảo quản, xử lý, hấp chín giống như các thực phẩm không dùng chiếu xạ.

Theo quy định 21 CFR 179.26 (c), FDA yêu cầu các loại thực phẩm được chiếu xạ phải mang các biểu tượng chiếu xạ quốc tế và phải in dòng chữ “Đã qua xử lý bằng bức xạ” hoặc “Đã qua xử lý bằng chiếu xạ” (“Treated with radiation” hoặc “Treated by irradiation”) trên nhãn thực phẩm. Với các dấu hiệu này trên nhãn thực phẩm, người tiêu dùng có thể tiếp tục nhận diện được thực phẩm đã qua chiếu xạ bao gồm cả giáp xác. Đối với thực phẩm không ở dạng bao gói, logo và dòng chữ thông báo về chiếu xạ phải được giới thiệu cho người mua bằng việc dán nhãn lên kiện hàng ở vị trí dễ nhìn thấy hoặc dán dấu hiệu tại quầy hàng, ô tô hoặc thiết bị phù hợp khác mang thông tin rằng sản phẩm đã được xử lý bằng bức xạ. Các loại thực phẩm sau không bị FDA yêu cầu dán nhãn: 1) các thực phẩm với nhiều thành phần nguyên liệu có chứa những nguyên liệu đã được chiếu xạ (như gia vị) nhưng bản thân thực phẩm đó không được chiếu xạ, 2) các thực phẩm đã chiếu xạ phục vụ trong các nhà hàng.

Quy định về phụ gia thực phẩm của Nhật Bản

Tên của các chất phụ gia được sử dụng phải được liệt kê theo thứ tự giảm dần từ chất có hàm lượng cao nhất đến thấp nhất trên nhãn mác phù hợp với Luật an toàn vệ sinh thực phẩm. Tên và cách sử dụng tám chất phụ gia sau cần được ghi rõ trên nhãn: bột ngọt, chất chống ôxy hóa, phẩm nhuộm nhân tạo, chất tạo màu, chất bảo quản, chất làm trắng, chất làm dày/ ổn định/ chất làm đông/ các chất cô đặc, các chất trị nấm và chất chống mối mọt.

Để có thêm các thông tin chi tiết về cách thức sử dụng và tiêu chuẩn đối với các chất phụ gia, Thông báo số 370 của Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi xã hội “Tiêu chuẩn đối với thực phẩm và phụ gia thực phẩm) quy định hàm lượng tối đa cho phép đối với các chất phụ gia

được phép sử dụng đối với từng loại thực phẩm. Các quy định và tiêu chuẩn phù hợp với Luật an toàn vệ sinh thực phẩm (Thông báo MHLW số 370) cũng yêu cầu hàm lượng nitrat natri, đặc biệt trong trứng cá hồi và trứng cá hồi ướp muối phải dưới 0,005 g/kg.

Để tránh các rủi ro nguy hại tới sức khỏe người tiêu dùng liên quan đến vấn đề ngộ độc thực phẩm, luật của Nhật Bản quy định các thành phần cụ thể được chỉ rõ trong Biểu đồ 9-7 cần được dán nhãn phù hợp với Luật an toàn vệ sinh thực phẩm. Việc dán nhãn thành phần thực phẩm là yêu cầu bắt buộc đối với các sản phẩm có chứa tôm cua và khuyến khích thực hiện với các sản phẩm có chứa trứng cá hồi. Nếu các thành phần thực phẩm này đã được liệt kê trong danh sách thành phần chính, không cần thiết phải thực hiện thêm các hoạt động khác. Nếu tên của các thành phần trên nhãn sản phẩm không chỉ rõ các thành phần cụ thể, cần phải dán nhãn riêng đối với các thành phần thực phẩm.

6. Các cơ hội cho ngành thủy sản Việt Nam

Trên góc độ hội nhập và cạnh tranh, việc tham gia các FTA sẽ thúc đẩy sự “thay đổi” của ngành hàng, doanh nghiệp và cả công tác quản lý nhà nước. Sự thay đổi về chất bao gồm từ chất lượng hàng hóa, chất lượng dịch vụ, giá thành và “hình ảnh” nhằm tận dụng tốt các lợi thế và đáp ứng/vượt qua các thách thức mà bản chất các FTA đưa ra để cam kết & tuân thủ.

Đánh giá thực tế và khách quan, các FTA và TPP sẽ tạo ra cơ hội không nhỏ cho thủy sản Việt Nam. Từ 2016, việc tham gia cộng đồng Asean cũng như một số hiệp định thương mại tự do thế hệ mới sẽ được ký kết hoặc bắt đầu có hiệu lực sẽ có những tác động tích cực đến ngành hàng thủy sản trong việc gia tăng đầu tư, mở rộng thị phần, thúc đẩy sản xuất trong nước, tăng hàm lượng chế biến và có nhiều cơ hội phát triển hơn. Ngoại trừ surimi, cá ngừ đóng hộp, thăn cá ngừ và cua là mấy mặt hàng hoặc phải có hạn ngạch (trong EVFTA), hoặc lộ trình giảm thuế dài 7-10 năm, còn lại hầu hết các mặt hàng đều sẽ có mức thuế bằng 0% ngay khi Hiệp định có hiệu lực hoặc chỉ lộ trình ngắn 3-5 năm.

- Cơ hội về thuế xuất nhập khẩu từ TPP và các FTA với EU, Hàn Quốc & Liên minh kinh tế Á-Âu

Hoa Kỳ, EU, Nhật Bản và Hàn Quốc chiếm tới 64,4% tổng giá trị xuất khẩu thủy sản của Việt Nam. Vì thế, sự tham gia của 4 đối tác kinh tế quan trọng trên vào các hiệp định thương mại sẽ đem lại những lợi ích, cơ hội lớn cho xuất khẩu thủy sản Việt Nam trong thời gian tới. Các nước thành viên tham gia TPP sẽ được giảm hơn 90% các loại

thuế xuất nhập khẩu hàng hóa. Đó sẽ là tín hiệu tốt cho các doanh nghiệp xuất nhập khẩu thủy hải sản.

Hiệp định FTA Việt Nam - Hàn Quốc được ký kết giúp nâng khả năng cạnh tranh của Việt Nam với Trung Quốc, Thái Lan và Ecuador (đang phải chịu thuế 20%). Hàn Quốc cam kết cấp hạn ngạch thuế quan 10.000 tấn tôm cho Việt Nam trong năm đầu tiên và đạt 15.000 tấn sau 5 năm với thuế suất nhập khẩu 0%. Hạn ngạch này có hiệu lực vào đầu năm 2016. Trong khi, cả Asean cũng chỉ có chung hạn ngạch 5.000 tấn/năm dành cho 10 nước Asean. Cùng với 68 dòng sản phẩm thủy sản (chủ yếu là sản phẩm nguyên liệu chương 03), riêng mặt hàng tôm được cắt giảm thuế 7 dòng bao gồm cả tôm nguyên liệu chương 03 và tôm chế biến chương 16. Mặt hàng cá ngừ và thủy sản khác quy trình cắt giảm theo lộ trình 3-10 năm. Mặt hàng cá tra và mực bạch tuộc hầu như về 0% ngay khi hiệp định có hiệu lực.

Khi Hiệp định Thương mại tự do giữa Việt Nam và Liên minh Hải quan (gồm Nga, Belarus và Kazakhstan) - Hiệp định VCUFTA - đi vào thực thi, thủy sản là nhóm hàng sẽ được hưởng ưu đãi thuế ngay lập tức từ khi Hiệp định có hiệu lực. Hầu hết các sản phẩm thủy sản đều được bỏ thuế ngay khi hiệp định có hiệu lực. Việc khai thông hàng rào thuế quan và mở cửa thị trường Nga hơn sẽ là một yếu tố quan trọng đối với thủy sản Việt Nam vì Nga là đối tác truyền thống đối với sản phẩm cá tra Việt Nam. Trong khi Nga đang áp dụng lệnh cấm nhập khẩu thực phẩm từ các nước phương Tây và một số nước khác, Việt Nam sẽ có cơ hội đẩy mạnh XK thủy sản để bù đắp thiếu hụt tại thị trường này.

Với 11 nước thành viên tham gia TPP cùng Việt Nam là: Hoa Kỳ, Nhật Bản, Canada, Australia, Singapore, Mexico, Malaysia, Newzealand, Chile, Peru và Brunei đều là những đối tác quan trọng của thủy sản Việt Nam. Năm 2015, ước tính tổng giá trị xuất khẩu thủy sản sang 11 thị trường này đạt gần khoảng 3 tỷ USD, chiếm 46% tổng giá trị xuất khẩu thủy sản của Việt Nam.

Với Nhật Bản trong TPP, tất cả các sản phẩm tôm tươi/đông lạnh (HS.03) sẽ có thuế 0% (trước: 1-10%) ngay khi Hiệp định có hiệu lực; tôm chế biến (HS.16) bị loại trừ khỏi danh mục giảm thuế trong VJEPA. Lợi thế hơn Argentina, Ecuador và Ấn Độ khi 3 nước này không có FTA với Nhật Bản. Lợi thế cộng gộp TPP (12 nước) hơn các nước Thái Lan, Philippines và Indonesia dù 3 nước này đã có cả FTA song phương và đa phương Asean với Nhật Bản. Đây cũng là tín hiệu tích cực cho các doanh nghiệp xuất

khẩu thủy hải sản, đặc biệt là doanh nghiệp xuất khẩu cá ngừ sang Nhật Bản - thị trường đối tác lớn thứ 2 (sau Hoa Kỳ) trong 11 nước tham gia TPP bởi trong nhiều năm trước đây thuế suất của Việt Nam đang cao hơn nhiều so với các nước trong khu vực Asean. Theo đúng lộ trình của TPP, Nhật Bản sẽ bãi bỏ thuế nhập khẩu đối với sản phẩm cá ngừ và cá hồi và mở cửa cho các doanh nghiệp xuất khẩu thuộc các nước thành viên tham gia tích cực hơn vào thị trường này.

Với Hoa Kỳ trong TPP, các sản phẩm tôm tươi/đông lạnh (HS.03) đã có thuế MFN 0%, sản phẩm tôm chế biến (HS.16) có lộ trình 5 năm đưa thuế về 0%. Tuy nhiên, với TPP khi có hiệu lực thì tôm Việt Nam có lợi thế cạnh tranh hơn so với 6 nước cạnh tranh chính là Argentina, Ecuador, Ấn Độ, Thái Lan, Phillipines và Indonesia khi 6 nước này không có FTA với Hoa Kỳ.

Việc ký các hiệp định FTA và TPP sẽ là cơ hội cho doanh nghiệp thủy sản Việt Nam mở rộng thị trường. Với năng lực hàng đầu thế giới hiện nay về công nghệ chế biến thủy sản của Việt Nam, doanh nghiệp có thể nhập khẩu nguyên liệu từ các nước để gia công, chế biến xuất khẩu sang EU và các nước tham gia TPP. Trung Quốc hiện đang đứng đầu về gia công thủy sản cho nhiều thị trường, nhưng hiện nay đang có xu hướng chuyển dịch từ Trung Quốc sang các nước khác có điều kiện sản xuất và lao động thuận lợi hơn. Vì vậy, đây cũng đồng thời là cơ hội dịch chuyển các nguồn nguyên liệu tốt và khách hàng tốt để các nhà kinh doanh và NK thủy sản từ Hoa Kỳ, Nhật Bản, EU lựa chọn Việt Nam để đầu tư.

Nguồn nguyên liệu hải sản trong nước đang ngày càng thiếu hụt, thuế nhập khẩu giảm cũng sẽ tạo điều kiện tốt hơn cho các doanh nghiệp nhập khẩu cá ngừ, mực, bạch tuộc Việt Nam khi nhập khẩu từ các nước có năng lực khai thác tốt như Đài Loan, Nhật Bản, Mexico, Peru...

- Có lợi thế cạnh tranh hơn

Tham gia TPP và các FTA cũng là cơ hội tốt cho thủy sản Việt Nam tăng sức cạnh tranh nhờ sử dụng các dịch vụ hỗ trợ sản xuất giá rẻ hơn như vận tải, thức ăn chăn nuôi, nguyên liệu vật tư, trang thiết bị; là cơ hội tăng cường hợp tác liên doanh để nâng cao chất lượng sản phẩm, cải tiến chuỗi sản xuất hàng giá trị gia tăng...

Đa số các nước đối thủ với Việt Nam đều chưa ký FTA với các nước đối tác trên nên đây sẽ là lợi thế cạnh tranh về mặt thuế NK cho thủy sản Việt Nam. Ví dụ: với thị trường Hàn Quốc, Việt Nam sẽ có lợi thế hơn so với đối thủ cạnh tranh trong Asean

(Thái Lan, Indonesia, Malaysia) và Trung Quốc. Đối với Liên minh Kinh tế Á - Âu: Việt Nam là nước đầu tiên ký FTA nên có cơ hội cạnh tranh hơn các nước đối thủ.

Đối với thị trường Hoa Kỳ: Việt Nam đều có lợi thế cạnh tranh hơn khi Hiệp định TPP có hiệu lực vì các nước đối thủ như Ấn Độ, Ecuador, Philippine Thái Lan, Indonesia đều không tham gia hiệp định.

Đối với thị trường EU: các nước đối thủ như Ấn Độ, Thái Lan, Indonesia, Philippine đều chưa ký FTA song phương mà chỉ được hưởng ưu đãi thuế quan theo GSP. Việt Nam cũng như một số nước đối thủ cạnh tranh như Ấn Độ, Thái Lan, Phillipines, Indonesia rất dễ đạt ngưỡng trưởng thành của GSP trong thời gian tới. Do vậy, khi FTA Việt Nam - EU có hiệu lực Việt Nam sẽ có lợi thế so với hầu hết các nước sản xuất xuất khẩu cạnh tranh.

Theo đánh giá của các chuyên gia, nhiều doanh nghiệp xuất khẩu thủy sản Việt Nam sẽ được hưởng lợi từ các FTA và TPP, tuy nhiên đó chỉ là một mặt của vấn đề. Để bước ra sân chơi lớn, để nắm được các cơ hội, các doanh nghiệp thủy sản phải nhanh nhạy với thị trường, nâng cao hơn nữa chất lượng sản phẩm xuất khẩu để không bị lúng túng trước các rào cản kỹ thuật khắt khe hơn, đồng thời sức cạnh tranh phải cao so với các nước cạnh tranh khác.

Một số cơ hội được mở ra đối với Việt Nam khi thực hiện xuất khẩu thủy sản sang thị trường EU trong bối cảnh thực thi EVFTA bắt đầu có hiệu lực từ ngày 1 tháng 8 năm 2020.

- Thứ nhất, nhu cầu nhập khẩu thủy sản của EU lớn:

EU là một trong những thị trường xuất khẩu thủy sản lớn nhất của Việt Nam, nhu cầu nhập khẩu thủy sản của EU là 50 tỷ USD/năm, Việt Nam chỉ xếp hạng sau Trung Quốc về lượng thủy sản cung cấp cho EU. Chính bởi vậy khi đàm phán Hiệp định EVFTA, mặt hàng này được quan tâm rất nhiều để giúp thủy sản Việt Nam tận dụng được nhiều hơn nữa các cam kết ưu đãi về thuế nhập khẩu, ngày một nâng cao năng lực cạnh tranh, thâm nhập sâu hơn nữa vào thị trường EU. Đây sẽ là một trong những thuận lợi vô cùng to lớn đối với Việt Nam.

- Thứ hai, ưu đãi về thuế quan, giá thành sản phẩm cạnh tranh:

EVFTA đem lại cơ hội cho thủy sản Việt Nam hưởng ưu đãi thuế và cạnh tranh về giá, điều này giúp gia tăng kim ngạch xuất khẩu. Trước khi EVFTA đi vào thực thi, Việt Nam

đang được hưởng thuế ưu đãi GSP dành cho nhóm các nước đang phát triển (thấp hơn 3,5% so với thuế thông thường), nhưng vẫn là mức tương đối cao. Trong khi thuế nhập khẩu trung bình xét theo tỷ trọng thương mại giữa các nhóm sản phẩm của hàng Việt Nam nhập khẩu vào EU là 7% thì riêng mặt hàng thủy sản là 10,8% (VASEP, 2018).

Chính vì mức thuế cao, nên mặt hàng thủy sản Việt Nam bị giảm tính cạnh tranh về giá khi khách hàng EU có xu hướng chọn sản phẩm từ các nước có mức thuế suất thấp hơn. Vì vậy, khi Hiệp định EVFTA có hiệu lực, hầu hết các mặt hàng thủy sản của Việt Nam sẽ được giảm thuế ngay hoặc theo lộ trình cụ thể sẽ là yếu tố giúp giá cả thủy sản Việt Nam sang EU rẻ hơn và chiếm được nhiều thị phần hơn. Đặc biệt trong bối cảnh đại dịch Covid-19 khó khăn về kinh tế và tỷ lệ thất nghiệp tăng cao như hiện nay, người dân EU sẽ ngày càng thắt chặt chi tiêu và chú ý lựa chọn các mặt hàng có giá cả cạnh tranh hơn.

- Thứ ba, tăng cường thu hút vốn đầu tư vào nuôi trồng, khai thác và chế biến thủy sản:

Các doanh nghiệp EU có thể tận dụng được các lợi thế phát triển thủy sản của Việt Nam đang có sẵn mà không tốn thời gian và chi phí để nghiên cứu, tìm hiểu thị trường, giảm thiểu được rủi ro và phát sinh trong đầu tư; Khai thác tiềm năng sẵn có của nguồn lợi thủy sản phong phú mà EU không thể nuôi trồng do đặc thù về môi trường sinh trưởng như cá tra, cá basa, cá nục hoặc phải nhập khẩu do hạn chế về giới hạn sinh học như cá ngừ. Đồng thời, họ có thể tận dụng hệ thống cơ sở hạ tầng đã có sẵn của lĩnh vực nuôi trồng thủy sản, chế biến thủy sản, trên cơ sở đó chỉ cần nâng cấp lên cho phù hợp với mục đích sử dụng, thay vì phải xây dựng lại từ đầu.

Các nhà đầu tư EU còn có thể tận dụng các phụ phẩm dư thừa từ quá trình chế biến thủy sản để làm thành các sản phẩm giá trị gia tăng, như: chế biến dầu Diesel từ mỡ cá tra cá basa, tách chiết omega 3 từ phụ phẩm cá ngừ để làm dầu cá hay sản xuất thức ăn cho cá và tôm từ bột gan mực, từ đó bán ra thị trường nội địa để gia tăng lợi nhuận. Đây sẽ là động lực mạnh mẽ khuyến khích các nước châu Âu quan tâm đầu tư thêm vốn cho ngành Thủy sản Việt Nam.

- Thứ tư, tiếp cận với khoa học kỹ thuật tiên bộ hiện đại, giúp nâng cao chất lượng của sản phẩm thủy sản xuất khẩu:

EVFTA mở ra cơ hội lớn cho thủy sản Việt Nam, vì thông qua đó chúng ta có thể thu hút vốn đầu tư, tiếp cận khoa học kỹ thuật hiện đại qua các hợp tác chuyển giao công

nghe, cung cấp máy móc chế biến thủy sản, ứng dụng công nghệ sinh học trong nuôi trồng phát triển con giống, học hỏi các mô hình nuôi trồng công nghệ cao và năng suất cao, chia sẻ kinh nghiệm trong quản lý, chế biến và bảo quản thủy sản. Các yếu tố đem lại từ FTA sẽ góp phần lớn vào nâng cao chất lượng nuôi trồng, hiện đại hóa công nghệ chế biến, từ đó sẽ cải thiện chất lượng sản phẩm thủy sản xuất khẩu đáng kể.

Tham gia EVFTA đồng nghĩa với việc Việt Nam đã đồng ý tuân thủ các cam kết về hàng rào kỹ thuật (TBT) và các biện pháp an toàn kiểm dịch động vật (SPS) cho các sản phẩm thủy sản xuất khẩu. Các yêu cầu nghiêm ngặt, khắt khe về chất lượng, tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm và kiểm dịch động vật sẽ là các yêu cầu bắt buộc cho thủy sản Việt Nam vượt qua những tiêu chuẩn của hàng rào kỹ thuật. Nó sẽ là động lực để các doanh nghiệp thủy sản và toàn ngành Thủy sản Việt Nam phải cải tiến, loại bỏ những yếu kém và thay đổi, cải tổ để đạt được các tiêu chuẩn EU đặt ra.

7. Những khó khăn và thách thức đối với thương mại thủy sản khi hội nhập

Việc tham gia các hiệp định TPP và FTA mang lại cơ hội về thuế xuất nhập khẩu nhưng cũng tạo ra những thách thức cho doanh nghiệp thủy sản liên quan đến các vấn đề như quy tắc xuất xứ, rào cản kỹ thuật, bảo hộ thương mại, sự gia tăng cạnh tranh và vấn đề lao động...

- Nguồn nguyên liệu không ổn định, giá thành sản xuất cao:

Trong những năm tới, Việt Nam sẽ tận dụng được nhiều hơn về thuế quan sau khi ký các hiệp định FTA và TPP nếu chúng ta có nguồn nguyên liệu ổn định, chất lượng tốt. Vì hầu hết các dòng sản phẩm nguyên liệu (chương 03) được đưa về 0% ngay khi các hiệp định có hiệu lực, trong khi các dòng sản phẩm GTGT (chương 16) đều phải có lộ trình. Thực tế, nguồn nguyên liệu hiện nay không ổn định do đầu vào sản xuất nguyên liệu như: thức ăn, con giống, hóa chất, kháng sinh đều phụ thuộc phần lớn vào các nguồn cung nước ngoài, các cơ quan quản lý chưa hoặc không kiểm soát được, dẫn đến dịch bệnh, chất lượng kém. Chi phí sản xuất cao hơn so với các nước khác khiến cho giá thành sản phẩm và giá XK cao, làm giảm khả năng cạnh tranh.

- Quy tắc xuất xứ:

Về cơ bản, chỉ những sản phẩm đáp ứng các quy tắc xuất xứ của một FTA mới có thể hưởng các mức thuế suất ưu đãi của FTA đó. Tuy nhiên, nhiều doanh nghiệp Việt Nam chưa nắm bắt hoặc tận dụng được tốt các ưu đãi của FTA vì tính phức tạp và số lượng lớn

quy tắc khiến các doanh nghiệp ngần ngại. Do vậy, thực tế đến nay, với nhiều lý do các doanh nghiệp Việt Nam mới tận dụng được 30% ưu đãi từ FTA. Vì vậy, doanh nghiệp Việt Nam có thể hưởng lợi nhiều hơn về thuế quan nếu được truyền thông và hướng dẫn nhiều hơn, sát sao hơn về áp dụng quy tắc xuất xứ trong hàng xuất khẩu.

- Rào cản kỹ thuật và bảo hộ thương mại:

Với việc tự do hóa thương mại, thủy sản Việt Nam sẽ có lợi về thuế quan, nhưng sẽ là đối tượng để các thị trường áp dụng các rào cản phi thuế quan nhằm bảo hộ ngành sản xuất nội địa hoặc hạn chế nhập khẩu. Những rào cản như thuế chống bán phá giá, thuế chống trợ cấp, các quy định kiểm tra hóa chất, kháng sinh hay chương trình thanh tra riêng biệt (ví dụ Chương trình thanh tra cá da trơn của Hoa Kỳ... đang và sẽ được tăng cường áp dụng).

Bên cạnh những cơ hội và tích cực trong vấn đề thuế hoặc cộng gộp, các biện pháp vệ sinh và kiểm dịch động thực vật (SPS) và các biện pháp kỹ thuật (TBT) trong TPP/FTAs đặt ra những thách thức không nhỏ đối với ngành thủy sản. Những rào cản dưới dạng quy định kỹ thuật, vệ sinh dịch tễ hay lao động rất có thể sẽ vô hiệu hóa lợi ích từ việc giảm thuế quan đối với hàng hóa Việt Nam; Chẳng hạn, những quy định của TPP về quy tắc xuất xứ sẽ gây khó khăn cho một số mặt hàng xuất khẩu chủ lực của Việt Nam như thủy hải sản; còn về môi trường, có những yêu cầu cam kết cấm trợ cấp đánh bắt thủy hải sản có thể gây bất lợi đối với chính sách phát triển của ngành khai thác.

Do vậy, việc theo dõi và cung cấp thông tin, biến động trên thị trường là rất cần thiết, đồng thời cần có biện pháp xử lý nhanh trước những động thái tạo rào cản thương mại và kỹ thuật tại các thị trường.

- Chịu cạnh tranh mạnh mẽ:

Tham gia vào các hiệp định thương mại đồng nghĩa với việc mở cửa và hội nhập hơn nữa vào tất cả các thị trường. Mặc dù, Chính sách của Nhà nước đã có nhiều thay đổi nhằm tạo cơ hội và điều kiện tối đa cho doanh nghiệp nhưng việc tái cơ cấu, cải cách thủ tục hành chính cần thời gian. Đây cũng chính là những rào cản không nhỏ đang giảm sức cạnh tranh của các doanh nghiệp xuất khẩu thủy sản tại các thị trường nhập khẩu lớn. Hiện nay, với những ưu đãi về thuế nhập khẩu nguyên liệu, một số nước đối thủ cạnh tranh như: Trung Quốc hay Thái Lan hay các nguồn cung lớn khác như: Bangladesh, Indonesia, Ấn Độ... đang khiến doanh nghiệp thủy sản Việt Nam khó cạnh tranh để có được thị phần tốt hơn.

- *Thách thức về vấn đề lao động*: Thủy sản là ngành cần lực lượng lao động lớn. Trong khi, thực trạng lao động trong ngành không ổn định. Các ràng buộc và quy định chặt chẽ về lao động từ FTA sẽ tăng thêm thách thức cho các doanh nghiệp chế biến thủy sản.

- *Kiểm soát bảo tồn nguồn lợi - IUU (EU & Hoa Kỳ)*

- *Quy định về thủ tục hành chính* (cấp phép xuất khẩu lần đầu tại Trung Quốc; quy trình đánh giá công nhận doanh nghiệp xuất khẩu của LB Nga ...)

- *Truyền thông bồi nhọ tại các thị trường tiêu thụ thủy sản* (đã xảy ra ở: Úc, Italia, Tây Ban Nha, Đức, Ai Cập...)

Bên cạnh việc mang lại nhiều cơ hội, EVFTA cũng được đánh giá là tiếp tục đặt ra nhiều thách thức đối với hàng hóa xuất khẩu của Việt Nam, trong đó có hàng nông, thủy sản.

Trước tiên, theo các cam kết kèm theo của EVFTA, yêu cầu về quy tắc nguồn gốc xuất xứ của EU cũng rất chặt chẽ, đòi hỏi Việt Nam phải đáp ứng được yêu cầu về giới hạn tỷ lệ % tối đa được phép của nguyên liệu nhập khẩu. Các mặt hàng muốn được hưởng ưu đãi thuế quan thì nguyên liệu phải đáp ứng được hàm lượng nội khối nhất định (nguyên liệu có xuất xứ tại EU hoặc Việt Nam).

So với các FTA mà Việt Nam đang thực thi, quy định về quy tắc xuất xứ hàng hóa đối với hàng nông, thủy sản trong EVFTA được đánh giá là chặt chẽ hơn khi tiêu chí xuất xứ hàng hóa áp dụng chủ yếu là xuất xứ thuần túy (Wholly obtained - WO). Điều này có nghĩa là thủy sản thô, sơ chế và thủy sản chế biến xuất khẩu của Việt Nam được coi là có xuất xứ theo EVFTA khi nguyên liệu thủy sản dùng trong quá trình sản xuất có xuất xứ thuần túy từ Việt Nam (được sinh ra hoặc nuôi dưỡng, đánh bắt và chế biến hoàn toàn tại Việt Nam), không được phép nhập khẩu từ nước thứ ba ngoài Hiệp định.

Còn đối với hàng hóa nông sản, tiêu chí xuất xứ chủ yếu áp dụng trong EVFTA cũng là xuất xứ thuần túy, theo đó hàng hóa được trồng, được sinh ra và nuôi dưỡng, được thu hoạch hoặc thu lượm, hoặc thu được từ giết mổ động vật, săn bắn tại Việt Nam sẽ được coi là có xuất xứ theo EVFTA. Ngoài tiêu chí xuất xứ thuần túy, hàng nông sản cũng được coi là có xuất xứ theo EVFTA khi đáp ứng các tiêu chí hàng hóa cụ thể tại danh mục Quy tắc cụ thể mặt hàng(9). Bên cạnh đó, EVFTA cũng giới hạn tỷ lệ sử dụng các nguyên liệu từ bơ, trứng, sữa và đường từ nước thứ ba ngoài lãnh thổ Hiệp định trong việc sản xuất hàng nông nghiệp.

Ngoài ra, trong bối cảnh thương mại thế giới đang có nhiều diễn biến phức tạp, xu hướng bảo hộ thương mại ngày càng gia tăng, các quy định về truy xuất nguồn gốc của EU đối với hàng hóa nhập khẩu cũng có xu hướng ngày càng chặt chẽ và khắt khe hơn. Trong khi đó, nguy cơ hàng Việt Nam bị “mượn danh” xuất khẩu sang EU cũng tăng lên, nếu không có những giải pháp ngăn chặn và xử lý hiệu quả, điều này có thể dẫn tới việc hàng hóa của Việt Nam bị điều tra và hệ lụy dẫn tới thị trường bị thu hẹp, ảnh hưởng nghiêm trọng đến hoạt động sản xuất, kinh doanh trực tiếp của các doanh nghiệp và cả ngành hàng xuất khẩu.

Một vấn đề khác là EVFTA không có nhiều cam kết mới về các biện pháp phi thuế quan như các SPS hay TBT. Hầu hết các cam kết về SPS và TBT trong EVFTA đều chỉ khẳng định lại các nghĩa vụ theo WTO. Do đó, EVFTA không giúp hạn chế các rào cản phi thuế quan của EU đối với các mặt hàng xuất khẩu của Việt Nam.

Tuy nhiên, các yêu cầu bắt buộc về chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm của EU rất khắt khe và không dễ dàng để đáp ứng. Dịch bệnh COVID-19 cũng khiến người tiêu dùng chú trọng hơn đến sức khỏe và ngày càng quan tâm nhiều hơn đến nguồn gốc thực phẩm. Do đó, các cơ chế bảo đảm về quy trình sản xuất và xuất xứ của các sản phẩm thực phẩm như nông, thủy sản ngày càng trở nên quan trọng. Trong khi đó, tại Việt Nam, phương thức nuôi trồng và thực tiễn sản xuất vẫn còn nhiều thiếu sót, chưa phù hợp để đáp ứng được các biện pháp kiểm dịch nghiêm ngặt. Để đáp ứng được các tiêu chuẩn, tuân thủ các quy trình theo tiêu chuẩn quốc tế, đòi hỏi các doanh nghiệp phải điều chỉnh hoạt động sản xuất hoặc phương pháp sản xuất, áp dụng công nghệ tiên tiến..., dẫn tới chi phí tuân thủ bị gia tăng, tạo ra áp lực về tài chính cho các doanh nghiệp Việt Nam.

Bên cạnh những thách thức nêu trên, việc thực thi EVFTA cũng đặt ra một số thách thức khác đối với hàng hóa xuất khẩu của Việt Nam, trong đó có các sản phẩm nông, thủy sản xuất khẩu.

Về sở hữu trí tuệ, đây là yêu cầu đặt lên hàng đầu từ phía EU, trong khi tại Việt Nam, hiện tượng xâm phạm quyền sở hữu trí tuệ vẫn còn khá phổ biến. Một trong những nguyên nhân khiến các vụ, việc vi phạm sở hữu trí tuệ vẫn diễn ra thường xuyên là do các doanh nghiệp Việt Nam chưa quan tâm đúng mức đến vấn đề sở hữu trí tuệ, bảo vệ thương hiệu của mình. Doanh nghiệp Việt Nam chỉ mới chú trọng tới số lượng xuất khẩu các sản phẩm, mà chưa thực sự quan tâm đến xây dựng thương hiệu, nên nhiều

sản phẩm xuất khẩu vẫn chủ yếu dưới dạng thô, dù có sản lượng lớn, chất lượng cao nhưng lợi ích kinh tế mang lại thấp. Ngoài ra, chi phí bảo hộ tổn kém cũng là một vấn đề ảnh hưởng đến quyết định đăng ký bảo hộ của doanh nghiệp.

Về sử dụng lao động, dù có nhiều nỗ lực nhưng tại các doanh nghiệp Việt Nam vẫn tồn tại vướng mắc khi áp dụng các tiêu chuẩn lao động. Những vướng mắc phổ biến liên quan, như: người lao động làm thêm quá số lượng giờ quy định, quy định về nghỉ tuần, nghỉ lễ, môi trường làm việc, vệ sinh an toàn lao động, quyền tham gia bảo hiểm xã hội, bảo hiểm y tế đầy đủ, quyền được hỗ trợ của lao động nữ ở nơi làm việc và trong hoàn cảnh nuôi con nhỏ...

Về bảo vệ môi trường, EU là nhóm các quốc gia châu Âu phát triển, có yêu cầu rất cao, nghiêm ngặt về tiêu chuẩn, chất lượng, an toàn về môi trường đối với hàng hóa nhập khẩu từ nước ngoài. Đối với hàng hóa và về vấn đề môi trường, EU đưa ra các quy định chặt chẽ về tiêu chuẩn kỹ thuật liên quan như sản phẩm phải được gắn nhãn CE (nhãn hiệu bắt buộc đối với hàng hóa theo quy định và được coi như hộ chiếu thương mại vào thị trường EU) mới được coi là đáp ứng các quy định về an toàn và môi trường, được lưu hành trên thị trường EU. Hiện nay, EU ngày càng quan tâm nhiều hơn đến các yếu tố thể hiện mức độ thân thiện với môi trường của sản phẩm và trách nhiệm xã hội của doanh nghiệp trong các hoạt động thương mại hàng hóa, dịch vụ(10). Theo đó, những vấn đề liên quan lĩnh vực này mà Việt Nam cần tuân thủ khi xuất khẩu hàng hóa sang EU, đó là: Đa dạng sinh học và sinh vật ngoại lai; biến đổi khí hậu; bảo vệ tầng ozone; đánh bắt hải sản; hàng hóa và dịch vụ môi trường; trách nhiệm xã hội của doanh nghiệp; cơ chế tự nguyện bảo vệ môi trường; gắn nhãn sinh thái lên hàng hóa xuất khẩu...