



Hồ sơ ngành hàng Chè

Nhóm chuyên gia ngành hàng

1. Tình hình sản xuất ngành hàng trong nước và trên thế giới:

1.1. Lịch sử phát triển của ngành hàng chè:

Chè là cây công nghiệp dài ngày, được trồng sớm nhất ở Trung Quốc, cách đây khoảng 5000 năm. Cho đến năm 2000, đã có hơn 100 nước thuộc 5 Châu trồng và xuất khẩu chè. Sản lượng chè thế giới năm 2000 đạt hơn 2,8 triệu tấn.

Đầu thế kỷ XIX, Việt Nam đã có 2 vùng sản xuất tập trung: vùng chè tươi và vùng chè rừng cho tiêu dùng nội địa chủ yếu.

Sau khi thực dân Pháp chiếm đóng Đông Dương, đã có thêm vùng chè công nghiệp tập trung hiện đại xuất khẩu (1923-1925).

Đến năm 2000, đã có 3 loại vườn chè gồm chè tươi hộ gia đình, chè rừng dân tộc và chè công nghiệp hàng rào có đốn, tương ứng với 3 thời kỳ lịch sử (phong kiến, thuộc địa và độc lập), tại 3 vùng địa lý (đồng bằng, trung du và miền núi).

1.1.1. Thời kỳ phong kiến

Theo các tài liệu Hán nôm về nông nghiệp Việt Nam và Vân Đài loại ngữ của Lê Quý Đôn – 1773 (Bộ Bách Khoa tự điển đầu tiên của Việt Nam), từ thời kì các vua Hùng dựng nước, các dân tộc Việt Nam, trải qua nhiều thế hệ phát triển nông nghiệp, đã để lại cho ngày nay 2 vùng chè lớn:

- Vùng chè tươi của các hộ gia đình người Kinh ven châu thổ các con sông, cung cấp chè tươi, chè nụ, chè bạng, trà Huế...

- Vùng chè rừng của đồng bào dân tộc (Dao, Mông, Tày...) ở miền núi phía Bắc, cung cấp chè mạn, chè chi...

Người dân lao động và trung lưu thành thị uống chè tươi, chè nụ, chè chi, chè già; còn giới thượng lưu quý tộc thì uống chè mạn, chè ô long, chè tàu.

1.1.2. Thời kỳ Pháp thuộc (1882-1945)

- Ngay sau khi chiếm đóng Đông Dương, người Pháp đã phát triển chè, một sản phẩm quý hiếm của Viễn Đông, thành mặt hàng xuất khẩu sang Châu Âu. Năm 1890, Công ty thương mại Chaffanjon đã có đồn điền sản xuất chè đầu tiên trồng 60 ha, ở Tinh Cương, - Phú Thọ, hiện nay vẫn còn mang tên địa danh Chủ Chè.

- Năm 1918, thành lập Trạm nghiên cứu nông nghiệp Phú Thọ, đặt tại Phú Hộ, chuyên nghiên cứu về phát triển chè, có nhà máy chè 3 tầng làm héo chè tự nhiên, cối vò, máy sấy của Anh và máy phát điện, nồi hơi..., ứng dụng kỹ thuật nông nghiệp và công nghệ chế biến tiên tiến của Indonexia và Srilanka.



- Sau tháng 8/1945 thực dân Pháp rút khỏi Việt Nam để lại hai vùng chè tập trung: Tây Nguyên và Trung du miền núi phía Bắc với 13.505 ha chè, hàng năm sản xuất 6.000 tấn chè khô; chè đen xuất khẩu thị trường Tây Âu (London và Amsterdam), chè xanh xuất khẩu thị trường Bắc Phi (Angiêri, Tuynizi và Maroc), tiêu thụ ổn định và được đánh giá cao về chất lượng, không thua kém chè Ấn Độ, Srilanca và Trung Quốc.

1.1.3. Thời kỳ Việt Nam độc lập (sau 1945)

Việt Nam phải tiến hành 30 năm chiến tranh giành độc lập (1945 – 1975), các cơ sở nghiên cứu khoa học về chè ở hai Miền Nam và Bắc đều bị phá hoại nặng nề. Phú Hộ ở Miền Bắc đã ba lần bị quân viễn chinh Pháp chiếm đóng và ném bom, đốt sạch, phá sạch, phá sạch, nhưng vẫn duy trì được đồi chè và vườn giống. Bảo Lộc ở miền Nam trong vùng chiến tranh du kích bị phá huỷ nặng nề cũng không hoạt động được.

Tuy phải sản xuất lương thực thực phẩm là chính, nhưng Nhà nước Việt Nam vẫn quan tâm phát triển cây chè ở cả 5 thành phần. Năm 2000, đã có 90.000 ha chè (kinh doanh, kiến thiết cơ bản và trồng mới), sản xuất ra 87.000 tấn chè khô, xuất khẩu 67.000 tấn, tiêu thụ nội địa 20.000 tấn, kim ngạch xuất khẩu đạt 78 triệu USD.

(Nguồn: “Cây chè sản xuất - tiêu thụ - chế biến”, 2003)

1.2. Đặc điểm sinh thái, sinh sản của cây chè, phân bố của ngành hàng chè trong nước

1.2.1. Thời vụ

- Vụ Xuân (tháng 3-4): Hái chừa 2 lá và lá cá, tạo tán bằng những búp cao hơn mặt tán thì hái sát lá cá.

- Vụ Hè Thu (tháng 5 - 10): Hái chừa 1 lá và lá cá, tạo tán bằng những búp cao hơn mặt tán thì hái sát lá cá

- Vụ Thu Đông (Tháng 11): hái chừa lá cá, tháng 12 hái cả lá cá

- Với các giống chè có dạng thân bụi, sinh trưởng đỉnh đều có thể hái kéo hay hái bằng máy để nâng cao năng suất lao động.

1.2.2. Chu kỳ phát triển

Chu kỳ của một cây chè bao gồm ba giai đoạn. Giai đoạn đầu tiên là giai đoạn cây non hay giai đoạn thiết kế cơ bản. Các bụi chè phải trồng 3-4 năm kể từ khi gieo trồng mới phát triển thành cây trưởng thành. Sau đó là giai đoạn cây lớn và giai đoạn cuối là giai đoạn chè già cỗi. Giai đoạn chè lớn kéo dài 20 – 30 năm, tùy giống, điều kiện đất đai, dinh dưỡng và khai thác. Chăm sóc kém và khai thác



nhiều sẽ làm cho cây chè bị suy thoái, già trước tuổi. Đây là giai đoạn chè cho năng suất cao nhất. Sau đó là giai đoạn chè già cỗi, cây chè suy yếu dần, lá nhỏ, búp ít, chóng mù xoè, hoa quả nhiều, cành tăm hương nhiều, chồi gốc mọc nhiều. Đến giai đoạn này, người trồng chè phải dùng các biện pháp kỹ thuật để tạo tán mới cho chè như đốn đầu, đốn trẻ lại. Thời gian kéo dài tuổi thọ cây chè có thể từ 5-10 năm.

1.2.3. Yêu cầu đầu vào

a. Ánh sáng

Cây chè nguyên là một cây rừng mọc trong những điều kiện ẩm ướt, râm mát của vùng khí hậu cận nhiệt đới gió mùa Đông Nam Á. Về nhu cầu ánh sáng, cây chè là cây trung tính trong giai đoạn cây con, lớn lên ưa sáng hoàn toàn. Dưới bóng râm, là chè xanh đậm, lông dài, búp non lâu, hàm lượng nước cao nhưng búp thưa, sản lượng thấp vì quang hợp yếu. Ánh sáng tán xạ ở vùng núi cao có tác dụng tốt đến phẩm chất chè hơn ánh sáng trực xạ. Sương mù nhiều, ẩm ướt, nhiệt độ thấp, biên độ nhiệt ngày đêm lớn ở vùng đồi núi cao là điều kiện để sản xuất chè có chất lượng cao trên thế giới.

b. Nhiệt độ

Nhiệt độ không khí thuận lợi cho sinh trưởng của chè là 22-28⁰C; búp chè sinh trưởng chậm ở 15-18⁰C, dưới 10⁰C mọc rất chậm. Trên 30⁰C chè mọc chậm, trên 40⁰C chè bị khô xém nắng lá non.

c. Nước

Nước giữ vai trò quan trọng trong sản xuất nông nghiệp và công nghệ chế biến. Nước là thành phần chủ yếu của chất nguyên sinh, là nguyên tố quan trọng để đảm bảo các hoạt động sinh lý của cây chè. Về nông nghiệp, nước quyết định sản lượng và chất lượng của chè; trong công nghiệp, nước là thành phần biến đổi nhiều trong các công đoạn héo, vò, lên men, sấy khô.

Hàm lượng nước trong chè biến động theo từng bộ phận, giống chè, biện pháp kỹ thuật và khí hậu thời tiết trong năm. Nói chung, các tổ chức non có nhiều nước hơn các bộ phận già. Mưa nhiều sản lượng chè cao nhưng chất lượng thấp.

Lượng mưa trung bình năm thích hợp cho sinh trưởng cây chè trên thế giới là 1.500-2.000mm. Độ ẩm tương đối không khí từ 80-85% có lợi cho sinh trưởng của chè.

d. Dinh dưỡng

- Đạm

Đạm tập trung ở các bộ phận còn non như: búp chè và lá non. Đạm tham gia vào sự hình thành các axitamin và protein. Bón đủ đạm lá chè có màu xanh, quang



hợp tốt, cây chè sinh trưởng khỏe, nhiều búp, búp to. Thiếu đạm chồi lá ít, lá vàng, búp nhỏ, năng suất thấp. Bời vậy bón đạm làm tăng năng suất từ 2-2,5 lần so với không bón. Bón đạm quá nhiều hay đơn độc làm chè có vị đắng, giảm phẩm chất.

- Lân

Lân tham gia vào thành phần cấu tạo của tế bào, trong axit nucleic. Lân có vai trò quan trọng trong việc tích lũy năng lượng cho cây, có tác dụng thúc đẩy sự phát triển của cây chè, nâng cao chất lượng chè, làm tăng khả năng chống rét, chống hạn cho chè. Thiếu lân lá chè xanh thẫm, có vết nâu 2 bên gân chính, búp nhỏ, năng suất thấp.

- Kali

Kali có trong tất cả các bộ phận của cây chè nhất là thân, cành và các bộ phận đang sinh trưởng. Kali tham gia vào quá trình trao đổi chất trong cây làm tăng khả năng hoạt động của các men, làm tăng sự tích lũy glucit và axitamin, tăng khả năng giữ nước của tế bào, nâng cao năng suất, chất lượng búp, làm tăng khả năng chống bệnh, chịu rét cho chè.

Thiếu Kali lá chè có vết nâu, rụng lá nhiều, búp nhỏ, lá nhỏ.

- Trung và vi lượng

Theo một số nhà nghiên cứu, tác dụng của các yếu tố trung và vi lượng chỉ thể hiện rõ nét ở các đồi chè nhiều tuổi chuyên bón các loại đa lượng lâu năm. Phân vi lượng gồm có: Bo, Mn, Zn, Cu...; phân trung lượng gồm có: Ca, Mg, S, Al...

1.2.4. Phân bố địa lý, thuận lợi và khó khăn

a. Vùng chè Tây Bắc

* Điều kiện khí hậu:

Đặc điểm quan trọng nhất là mùa đông tương đối ẩm, điển hình cho khí hậu gió mùa. Mùa đông ấm hơn vùng Việt Bắc 1-2⁰C và vùng Đông Bắc 2-3⁰C. Cuối mùa đông hanh nặng. Tháng 2-4 độ ẩm ở mức thấp nhất năm (75%). Lượng mưa mùa đông ít (10%/năm), số ngày mưa ít.

Dao động nhiệt độ ngày đêm mạnh mẽ, nhất là ở các thung lũng có nhiều khả năng xuất hiện sương muối. Mùa hạ đến sớm, tháng 3 đã có nhiệt độ vượt 30⁰C, tháng 4 rất nóng, tháng 6 nóng nhất. Mùa mưa cũng bắt đầu sớm hơn 1 tháng (tháng 4) và kết thúc sớm 1 tháng (tháng 9).

Đầu mùa hạ có gió Tây rất khô nóng, hơn cả Vinh và Đồng Hới.

Khí hậu Tây Bắc có các trị số trung bình sau đây:

Nhiệt độ tối thấp tuyệt đối 2-5⁰C

Nhiệt độ tối cao tuyệt đối 35-38⁰C

Nhiệt độ trung bình năm 13-23⁰C



Lượng mưa bình quân năm 1.500-2000mm

Mùa khô Tây Bắc diễn ra từ tháng 11 đến tháng 3. Thời gian khô hạn kéo dài cộng thêm nhiệt độ xuống thấp làm cho sinh trưởng và năng suất chè giảm sút lớn.

* Điều kiện đất đai

Vùng Tây Bắc có các loại đất thích hợp cho cây chè như: đất đỏ vàng, đất đỏ nâu, tầng đất dày, ít dốc (<25⁰)

* Hiện trạng sản xuất

Chè trồng tập trung ở Sơn La (3 tiểu vùng Mộc Châu, Mai Sơn, Phù Yên), Lai Châu (2 tiểu vùng Phong Thổ, Tam Đường).

b. Vùng chè Việt Bắc – Hoàng Liên Sơn

Gồm các tỉnh Tuyên Quang, Hà Giang, Lào Cai, Cao Bằng, Bắc Cạn và phía Tây Yên Bái (Nghĩa Lộ, Văn Chấn)

* Điều kiện khí hậu

Vùng núi Việt Bắc – Hoàng Liên Sơn có địa hình phức tạp, đại bộ phận là vùng núi thấp, độ cao 100-500m. Khí hậu có các đặc điểm sau:

- Mùa đông ít lạnh hơn Đông Bắc. Sương muối là hiện tượng phổ biến.

- Không khí ẩm ướt hầu như quanh năm. Đặc biệt mưa phùn nửa cuối mùa đông (50 ngày/năm) rất có lợi cho sinh trưởng cây chè về mùa đông.

- Mùa hạ có mưa lớn trên các sườn núi cao và trong những thung lũng gây xói mòn mạnh vườn chè trên sườn núi Tây Côn Lĩnh.

- Vùng có độ ẩm cao nhất cả nước. Độ ẩm trung bình 85-86%, ở núi cao là 87-88% giữa mùa hạ (tháng 7-8), xấp xỉ 90% ở vùng thấp, trên 90% ở vùng cao.

- Nắng ít, số giờ nắng bình quân là 1400-1600 giờ/năm, nhiều nhất vào tháng 5, ít nhất vào tháng 1.

* Điều kiện đất đai

Các loại đất trồng chè chủ yếu là đất đồi và núi bao gồm các loại đất đỏ vàng, đất vàng phát triển trên sa thạch và phiến thạch.

* Hiện trạng sản xuất

Ở vùng này có chè đồi công nghiệp và chè rừng dân tộc.

- Chè đồi công nghiệp như Công ty chè Sông Lô, Tân Trào, Mỹ Lâm, Việt Lâm, Hùng An, Trần Phú, Nghĩa Lộ, Yên Bái, Văn Hưng, Bảo Ái.

- Chè rừng dân tộc Dao tập trung ở độ cao 300-600m. Khí hậu vùng này ẩm mát, sương mù nhiều, độ ẩm cao quanh năm, búp non trẻ lâu, chất lượng tốt. Đất trồng chè thường là rừng già, nhiều mùn. Chè trồng ven suối, dưới tán cây lớn, đất dốc thoải.

c. Vùng chè Trung du Bắc Bộ



Vùng này nằm tại ranh giới giữa miền núi và miền đồng bằng Bắc Bộ bao gồm các tỉnh Phú Thọ, Hoà Bình, Vĩnh Phú, Thái Nguyên, Hà Tây và Hà Nội.

* Điều kiện khí hậu

- Mùa đông có thời kỳ đầu tương đối khô, nửa cuối rất ẩm ướt có gió nồm và mưa phùn. Mùa hạ ẩm ướt, nhiều mưa, khí hậu biến động mạnh.

- Khí hậu chuyển tiếp giữa vùng đồng bằng và vùng núi. Biên độ nhiệt ngày đêm lớn hơn đồng bằng $0,5^{\circ}\text{C}$, sương muối nhẹ hơn vùng núi.

* Điều kiện đất đai

Đất vùng chè trung du Bắc Bộ chủ yếu là feralit phân bố ở các địa hình đồi núi, chia cắt mạnh gồm 5 loại chính sau:

- Đất phát triển trên phiến thạch sét ở Vĩnh Phúc, Phú Thọ, Hoà Bình, Thái Nguyên.

- Đất phát triển trên phiến thạch gneiss và mica ở Phú Hộ.

- Đất nâu đỏ ở Thái Nguyên

- Đất nâu đỏ trên phù sa cổ ở Thái Nguyên, Phú Thọ, Hà Tây, Hà Nội.

- Đất vàng nhạt phát triển trên đá cát ở Thái Nguyên, Vĩnh Phúc, Tam Đảo, Hà Tây, Hà Nội.

* Hiện trạng sản xuất

Đây là vùng chè lớn miền Bắc, có nhiều cơ sở sản xuất kinh doanh chè lâu đời như Vân Lĩnh, Đoan Hùng, Sông Cầu, Văn Hưng, Phú Sơn... Năng suất bình quân của vùng khoảng 3-4 tấn búp/ha, không đồng đều có sự chênh lệch lớn giữa các tỉnh.

d. Vùng chè Bắc Trung Bộ

Đây là vùng chè tươi lâu đời nhất của Việt Nam gồm 3 tỉnh Thanh Hoá, Nghệ An, Hà Tĩnh.

* Điều kiện khí hậu

- Mùa đông bớt lạnh so với Bắc Bộ. Tuy nhiên trong những đợt gió mùa Đông Bắc mạnh nhiệt độ có thể rất thấp (5°C) và vẫn có sương muối xuất hiện.

- Mùa đông cũng rất ẩm ướt. Độ ẩm trung bình trong các tháng mùa đông lớn hơn 85%, lượng mưa tháng cực tiểu cũng tới 30-40mm.

- Vào đầu mùa hạ có một thời kỳ gió Tây. Tháng 7 là tháng nóng nhất và độ ẩm thấp nhất trong năm.

- Mưa ẩm về cuối mùa hạ. Lượng mưa cực đại bắt đầu từ tháng 9, kéo dài hết tháng 11. Chỉ riêng 2 tháng 9-10 đã chiếm 40-50% lượng mưa cả năm.

- Nhiệt độ trung bình năm khoảng $23-24^{\circ}\text{C}$.

* Điều kiện đất đai



Gồm các loại đất chủ yếu là đất vàng đỏ, sa thạch, phù sa cổ.

* Hiện trạng sản xuất

Hiện nay có khoảng 10 nhà máy chế biến chè xanh và chè đen cho xuất khẩu (Bãi Trành, Yên Mỹ, Hạnh Lâm, Bãi Phủ, Anh Sơn, ...)

e. Vùng chè Tây Nguyên

Đây là vùng đất rộng trên dãy núi Trường Sơn với nhiều núi cao, cao nguyên rộng và bằng phẳng của 3 tỉnh Lâm Đồng, Gia Lai, Kon Tum.

* Điều kiện khí hậu

- Có sự tương phản sâu sắc giữa mùa khô và mùa mưa. Lượng mưa trong mùa khô (tháng 11 – tháng 3) chỉ chiếm từ 7-8% lượng mưa cả năm, độ ẩm tương đối không khí rất thấp 70%. Mùa hạ lượng mưa rất lớn (1.800-2.800mm) chiếm 90% lượng mưa cả năm, thuộc loại cao ở Việt Nam, độ ẩm tương đối không khí rất cao 85%.

- Biên độ dao động nhiệt ngày và đêm rất mạnh 10-11⁰C thuộc loại cao nhất toàn quốc.

- Sự phân hoá không gian phức tạp, biến thiên lớn nên đã hình thành các vùng tiểu khí hậu khác nhau: Kon Tum, Gia Lai, Bảo Lộc, Buôn Ma Thuột.

* Điều kiện đất đai

Đất đỏ vàng chiếm xấp xỉ 66% tổng diện tích tự nhiên toàn miền và được chia thành các loại sau:

- Đất màu vàng bazan (ở Bảo Lộc - Đắc Nông).

- Đất đỏ vàng trên đá sét và biến chất (ở Bảo Lộc, Di Linh, Đức Trọng).

- Đất nâu vàng

- Đất đỏ vàng

* Hiện trạng sản xuất

Lâm Đồng là tỉnh nhiều chè nhất cả nước . Vùng chè Lâm Đồng tập trung nhiều ở Bảo Lộc và Bảo Lâm, Di Linh, Lâm Hà, Đức Trọng...

f. Vùng chè duyên hải miền Trung

Đây là vùng chè quan trọng của người Việt Nam trước thời kỳ Pháp thuộc. Phần lớn chè trồng dọc theo duyên hải Trung Bộ, trên sườn của dãy núi Trường Sơn thuộc các tỉnh Quảng Bình, Quảng Trị, Thừa Thiên, Quảng Nam, Đà Nẵng, Quảng Ngãi, từ 17⁰ đến 15⁰ vĩ Bắc. Chè trồng rải rác, quy mô nhỏ, tiêu thụ trong tỉnh, chế biến chè xanh theo thủ công.

* Điều kiện khí hậu



Khí hậu chia thành 2 tiểu vùng. Khí hậu vùng trung Trung Bộ không thuận lợi cho sinh trưởng và phát triển của cây chè, ảnh hưởng xấu đến chế độ lên men chè đen.

* Điều kiện đất đai

Có đất vàng đỏ, đất nâu vàng. Đất đai nghèo kiệt, không có độ cao, năng suất và chất lượng chè thấp.

* Hiện trạng sản xuất

Diện tích chè vùng này phân bố rải rác ở các tỉnh. Sản xuất tự túc là chủ yếu.

g. Vùng chè cánh cung Đông Bắc

* Điều kiện khí hậu

- Vùng này tiếp nhận gió mùa Đông Bắc sớm nhất, nhiệt độ trung bình tháng 1 ở Lạng Sơn là $11,3^{\circ}\text{C}$, thấp hơn $1-3^{\circ}\text{C}$ so với các vùng khác cùng độ cao. Biên độ năm của nhiệt độ là $13-14^{\circ}\text{C}$ đạt kỷ lục toàn quốc. Tại các vùng thấp cũng có nhiệt độ dưới 0°C .

- Vùng này có mùa đông lạnh nhất, nhiều sương muối nhất toàn quốc.

- Vùng này ít mưa do bị cánh cung Đông Triều che khuất nên lượng mưa thấp nhất toàn quốc 1.400mm/năm, 133 ngày mưa, độ ẩm tương đối 81-83%.

* Điều kiện đất đai

Đất thuộc loại đất đỏ vàng, độ xốp trung bình, nghèo dinh dưỡng, dễ bị xói mòn do mưa lớn trên các sườn dốc.

* Hiện trạng sản xuất

Vùng này có chè rừng cổ thụ Mẫu Sơn ở Lạng Sơn. Sản phẩm trà xanh là chủ yếu, tiêu thụ nội địa và xuất khẩu sang Trung Quốc. Do độ cao và nhiệt độ thấp, biên độ ngày đêm cao, nhiều sương mù nên trà có chất lượng cao hơn vùng Trung du Bắc Bộ.

(Nguồn: Cây chè sản xuất - tiêu thụ - chế biến)

1.3. Các sản phẩm chính của ngành hàng hoặc là nguyên liệu thô cho những sản phẩm nào.

1.3.1. Trà đen

Thuộc loại lên men, chiếm 80-90% thị trường thế giới (trong tổng sản lượng thế giới 1.878.000 tấn -1990), đến năm 2001 chỉ còn khoảng 75% do nhu cầu tăng lên về trà xanh.

Ấn Độ, Srilanka, Kênia còn chia ra 2 loại: trà đen truyền thống và trà đen mảnh

Trung Quốc lại chia ra 2 loại: trà đen Công phu và trà đen Tiểu chủng.

1.3.2. Trà xanh, trà lục



Trên thế giới có 5 nước sản xuất trà xanh chủ yếu bao gồm: Trung Quốc, Nhật Bản, Ấn Độ, Việt Nam, Nga.

Sản xuất trà xanh tập trung hơn trà đen, có giá bán cao hơn, do nhu cầu thị trường ngày càng tăng nên có xu hướng tăng trưởng ở một số nước như Srilanka, Ấn Độ, Ấn Độ, Ấn Độ...

Trà xanh được phân loại thành:

- Trà lục sao suốt
- Trà xanh sấy khô bằng hơi nóng
- Trà xanh phơi nắng, sấy khô bằng phơi nắng
- Trà xanh hấp, dùng hơi nước để diệt men
- Trà lục loại danh trà như: Tây hồ long tinh, Hoàng sơn mao phong, Lư sơn Tuyết lộ, Quân sơn Ngân trâm, Đồng đình hồ Bích, Loa xuân, Lục an Qua phiến, Vũ hoa trà...

1.3.3. Trà ô long

Thuộc loại lên men một nửa, một loại trà đặc trưng của Trung Quốc sản xuất tại Phúc Kiến, Quảng Đông, Đài Loan bao gồm 5 loại sau:

- Thủy tiên
- Ô long
- Thiết quan âm. Kỳ chủng
- Sắc chủng
- Bao chủng

1.3.4. Trà trắng hay bạch trà

Thuộc loại đặc sản của Trung Quốc, chỉ lên men nhẹ, sản xuất chủ yếu ở Phúc Kiến. Căn cứ vào giống và độ non của búp chia thành:

- Bạch hào ngân trâm
- Bạch mẫu đơn
- Cống my
- Thọ my

1.3.5. Trà ướp hoa

Gồm có 3 loại:

- Trà xanh ướp hoa như các loại hoa nhài, chu lan, bạch lan, quế, tai tai, bưởi, mễ lan; Việt Nam có trà mạn ướp hoa sen, trà xanh ướp hoa nhài, sồi, ngâu...
- Trà đen ướp hoa như hoa hồng, hoa vải
- Trà ô long ướp hoa như hoa quế Thiết quan âm ướp hoa thụ lan gọi là Thụ lan sắc chủng, hoa nhài



Việt Nam ngoài trà hoa tươi như nhài, sen, ngâu, sói... còn có các loại trà hương, hương liệu bao gồm quế, hồi, phá cố chỉ, thì là... trộn với nhau theo đơn gia truyền.

1.3.6. Trà ép bánh

Trà chế biến xô rồi tái gia công và đem ép thành hình khối khác nhau; ở Trung Quốc có các loại trà đen, trà xanh và hắc trà ép thành bánh hay gạch, oản; căn cứ vào loại trà xô và phương pháp chia thành 3 loại:

- Loại hắc trà ép sạch
- Loại trà xanh ép bánh
- Loại trà đen ép bánh

Việt Nam có chè chi gồm bánh vuông hay tròn rất được vùng đồng bằng sông Hồng ưa chuộng, thường là chè tuyết vùng núi, đồng bào miền núi phía bắc còn có chè mạn, chè lam, nhồi trong ống bương, ống bương gác trên bếp để chống ẩm.

1.3.7. Sản phẩm mới

Gồm các loại trà hoà tan, trà túi, trà pha sẵn ở thể lỏng uống ngay như trà đóng lon hay chia (ô long, mật ong...). Gần đây còn có các loại trà vị hoa quả (sen, nhài, hồng, dâu, cam, chanh...)

(Nguồn: Cây chè sản xuất - tiêu thụ - chế biến)

1.4. Tình hình diện tích, năng suất và sản lượng của ngành hàng trong nước theo chuỗi thời gian hàng năm

Năm	Diện tích (ha)	Sản lượng (tấn)	Năng suất (100kg/ha)
1996	74,848	210,544	
1997	78,584	234,963	
1998	77,392	254,480	
1999	84,782	316,515	
2000	86,938	314,692	
2001	98,300	340,500	45,6
2002	109,100	423,700	54,8
2003	116,349	448,608	52,1
2004	118,738	487,624	54,1
2005	118,400	534,200	56,9

(Nguồn: Số liệu FAO, 2006)



1.5. Tình hình diện tích, năng suất và sản lượng ngành hàng tại một số quốc gia chính sản xuất ngành hàng trên thế giới theo chuỗi thời gian hàng năm

Năm	Diện tích (ha)				Năng suất (kg/ha)				Sản lượng (tấn)			
	China	India	Kenya	Sri Lanka	China	India	Kenya	Sri Lanka	China	India	Kenya	Sri Lanka
1996	891435	427000	113680	187563	691.60	1782.20	2262.14	1377.81	6181	761000	166256	6000
1997	888572	431000	113892	190473	716.74	1825.99	1937.99	1453.55	6156	787000	153600	6000
1998	878989	434000	118650	188970	782.35	1926.27	2479.27	1482.01	5807	836000	166800	4600
1999	928542	436000	118540	195460	750.63	1961.01	2098.03	1451.76	7020	855000	161000	5900
2000	898012	500000	120390	188970	783.59	1673.60	1962.67	1618.46	8400	836800	162586	5642
2001	905662	500000	124290	188970	796.70	1696.80	2370.42	1561.57	8337	848400	163068	5413
2002	913100	500000	131450	210620	838.59	1694.80	2183.68	1471.85	37364	847400	162194	5100
2003	943400	500000	131450	210620	836.14	1692.00	2234.08	1439.70	23909	846000	169818	4125
2004	988462	500000	136700	210620	865.17	1701.00	2374.54	1462.78	22997	850500	164817	3900
2005	1058500		141300	221970	902.69	1695.41	2324.84	1429.02	23000	830750	171410	2850

(Nguồn: Số liệu FAO, 2006)



1.6. Các hình thức tổ chức sản xuất của ngành hàng chè trong nước

**** Người sản xuất***

- Công nhân nông trường (nông trường viên): chủ yếu là công nhân ở các lâm trường quốc doanh hoặc các công ty. Hiện nay, họ được phân đất sử dụng trong vòng 50 năm với điều kiện sản xuất chè theo yêu cầu của công ty.
- Nông dân hợp đồng: là nông dân trồng chè có đất riêng nhưng ký hợp đồng với công ty bán một phần hay toàn bộ sản lượng cho công ty.
- Nông dân hợp tác xã: những người sản xuất tham gia vào các hợp tác
- Và nông dân tự do (nông dân không liên kết): chiếm phần lớn hộ sản xuất chè. Họ sản xuất chè và phải tự tìm cách tiêu thụ sản phẩm.

**** Hộ chế biến***

- Hộ chế biến không đăng ký kinh doanh, sử dụng nguyên liệu của gia đình và một phần của các hộ khác, rất phổ biến ở các vùng sản xuất chè, đặc biệt ở khu vực Trung du Bắc bộ. Đây là những hộ sản xuất chè và tự chế biến tại nhà từ nguồn nguyên liệu tự sản xuất hoặc thu mua từ các nhà sản xuất khác. Nhìn chung, công suất của các hộ chế biến này chỉ đạt từ 100 – 200 kg chè tươi/ngày. Tất cả các hộ này đều chế biến chè xanh bằng lò quay tay hoặc có mô tơ.

- Hộ chế biến có đăng ký kinh doanh và các công ty tư nhân

+ Các hộ có đăng ký kinh doanh là các cơ sở chế biến chè tư nhân có con dấu riêng và tài khoản ở ngân hàng, và họ phải đóng thuế kinh doanh. Quy mô của các hộ chế biến có đăng ký lớn hơn nhiều so với các hộ không đăng ký kinh doanh.

+ Các công ty TNHH được thành lập theo Luật Doanh nghiệp có tài khoản ngân hàng và con dấu riêng. Họ có thể tham gia vào các hoạt động khác ngoài chè. Bên cạnh đó, một số công ty chỉ chế biến chè đen và chè xanh để bán cho các công ty xuất khẩu, trong khi một số khác lại liên kết trực tiếp với các công ty xuất khẩu hoặc trực tiếp xuất khẩu chè khô.

Các nhà chế biến có đăng ký lớn hơn các nhà chế biến quy mô hộ về quy mô, công suất, thiết bị và lao động sử dụng. Hộ chế biến cả chè xanh và chè đen orthodox, sử dụng nguyên liệu mua từ các thương nhân và các hộ sản xuất. Bình quân, các nhà chế biến này sản xuất khoảng 400 tấn chè khô mỗi năm.

**** Người thu gom***

Người thu gom chè tươi:

Các nhà thu gom mua chè trong vùng sau đó bán cho các cơ sở chế biến trong xã hoặc bán cho các tư thương. Do chè lá bắt đầu biến chất sau 4-6 tiếng nên phải thu gom ngay và vận chuyển tới nơi chế biến.



Khác biệt lớn nhất giữa người thu gom và tư thương ở quy mô hoạt động. Thông thường, tư thương có nhiều vốn và khả năng huy động vốn cao hơn, sử dụng ô tô hoặc xe tải nhiều hơn là xe máy, ngoài ra họ cũng có nhiều kinh nghiệm làm ăn hơn. Mạng lưới kinh doanh của các tư thương rộng hơn các nhà thu gom: họ chủ yếu bán chè tươi cho các cơ sở chế biến ở huyện khác, thậm chí có thể vận chuyển sang tỉnh khác. Theo điều tra, các nhà chế biến lớn thích mua chè tươi của các thương nhân quy mô lớn vì cho phép họ thu gom được lượng chè nhiều hơn với chi phí thấp hơn so với mua chè của cá nhân hộ. Một số công ty còn ký hợp đồng với các thương nhân để đảm bảo nguồn cung.

Người thu gom chè khô:

Mối liên hệ rất quan trọng giữa hộ chế biến với các nhà máy/đơn vị xuất khẩu hoặc người bán lẻ là kinh doanh chè khô. Họ mua chè khô từ hộ sản xuất và bán cho các nhà máy/đơn vị xuất khẩu ở trong tỉnh hoặc các tỉnh ngoài. Mạng lưới hoạt động của thương gia chè khô khá lớn. Họ có thể bán cho các công ty/các nhà máy trong tỉnh song cũng tiêu thụ ra khắp các tỉnh trên cả nước. Họ bán chè cho tư thương để những người này bán ra các tỉnh ngoài.

So với các thương nhân chè tươi, các thương nhân chè khô đòi hỏi phải có vốn lớn hơn các thương nhân chè tươi. Ngoài ra, mạng lưới tiêu thụ của thương nhân chè khô cũng rộng hơn. Khách hàng chính của các thương nhân chè khô là các công ty và thương nhân ở các tỉnh khác.

** Người bán lẻ nội địa*

Hiện nay ở thành phố có 4 dạng bán lẻ: các quán chè nhỏ (quán cóc), các quầy bar, các nhà bán lẻ chè truyền thống và các siêu thị. Các quán chè nhỏ có lịch sử rất lâu đời, họ bán chè xanh cùng bánh, kẹo và hoa quả. Hầu hết đều không có cửa hàng, nằm ở các khu vực đông đúc như gần trường học, gần các công ty và các chợ. Đa số người bán chè chai đều nghèo và không có công ăn việc làm hoặc nghỉ hưu. Chè được bán bằng những cốc nhỏ, khoảng 500 đồng/cốc. Thu nhập của những người chè chai vào khoảng 1 triệu đồng/tháng. Khách uống chè thường là những người có thu nhập thấp. Tuy nhiên, một số quán chè cũng gặp phải khó khăn do phải cạnh tranh với các loại chè khác và với sự hình thành ngày càng nhiều các cửa hiệu và thói quen thay đổi của người tiêu dùng.

Những người bán lẻ truyền thống bán chè khô và người cung cấp chè cho họ hầu như đều đến từ các vùng trồng chè nổi tiếng như Thái Nguyên. Những người tham gia vào bán lẻ chè đã tham gia công việc này trong một thời gian dài nên họ có khách quen. Ở các thành phố lớn ở miền bắc, chẳng hạn như Hà Nội, trước đây người bán lẻ chè rất phổ biến. Sự xuất hiện ngày càng nhiều các quán bar và gần



đây là các loại chè uống liền đã làm cho số người bán chè dạo giảm xuống. Tuy nhiên, nhiều người trong số họ vẫn tiếp tục công việc kinh doanh này và thu lời nhiều hơn do số người bán ít hơn. Dự kiến trong vài năm tới, những người bán lẻ sẽ phải cạnh tranh gay gắt với hệ thống siêu thị vì hiện nay nhiều loại chè đặc sản của Thái Nguyên, Hà Giang... đã có mặt ở kênh phân phối này và khách hàng dường như thích mua thực phẩm và đồ uống trong các siêu thị hơn.

Ngoài ra, người tiêu dùng có thể mua chè ở các siêu thị hoặc các đại lý lớn. Hình thức này đang dần thay thế việc mua chè xanh của các nhà bán lẻ phân vì giá cả ở siêu thị rất rõ ràng, công khai, sản phẩm an toàn và việc mua bán cũng thuận tiện cho người tiêu dùng. Hầu hết chè được bán qua kênh này là của nước ngoài. Tuy nhiên một số nhãn hiệu nội địa như Kim anh, Hồng Trà và Cozy cũng đang dần phổ biến. Chè bán mạnh nhất là Lipton, Dilmah và Kim anh. Giá chè ở các siêu thị do công ty đưa ra chứ không phải do siêu thị và các siêu thị có thể thanh toán cho các công ty chè sau khi bán được.

* Các nhà xuất khẩu

Hiện nay, khoảng 80% sản lượng chè được xuất khẩu. Trong đó, xuất khẩu chè chủ yếu qua ba kênh chính:

- Thông qua các doanh nghiệp nhà nước (chủ yếu là thông qua VINATEA)
- Thông qua các công ty liên doanh và các công ty nước ngoài
- Thông qua các công ty tư nhân (gồm có công ty TNHH và các công ty cổ phần).

Vai trò của nhà nước giảm mạnh trong vài năm gần đây.

1.7. Chi phí sản xuất trên một đơn vị sản phẩm (trong nước và một số nước khác trên thế giới) thay đổi theo chuỗi thời gian hàng năm, có thể từ 1996 đến 2005

Theo kết quả khảo sát của Viện nghiên cứu chè 2003 trên 2 tỉnh có diện tích trồng chè lớn nhất cả nước là Thái Nguyên và Phú Thọ thì giá bình quân để sản xuất 1kg chè khoảng 1.300VND.

(Nguồn: “Sự tham gia của người nghèo trong chuỗi giá trị nông nghiệp – nghiên cứu cho ngành chè”, 2004)

2. Tình hình thị trường chè trong nước

2.1. Các kênh marketing của sản phẩm chè

Ngành chè Việt Nam chủ yếu tập trung vào xuất khẩu với hơn 80% sản lượng chè được bán ra thị trường thế giới. Việc mở cửa nền kinh tế theo định hướng thị trường đã mang lại nhiều thay đổi cho người sản xuất chè ở Việt Nam và khuyến khích nhiều nông dân tham gia trồng chè. Chuỗi giá trị ngành chè Việt Nam có 2 kênh chính tồn tại một cách chông chéo. Kênh thứ nhất chiếm ưu thế trong quá



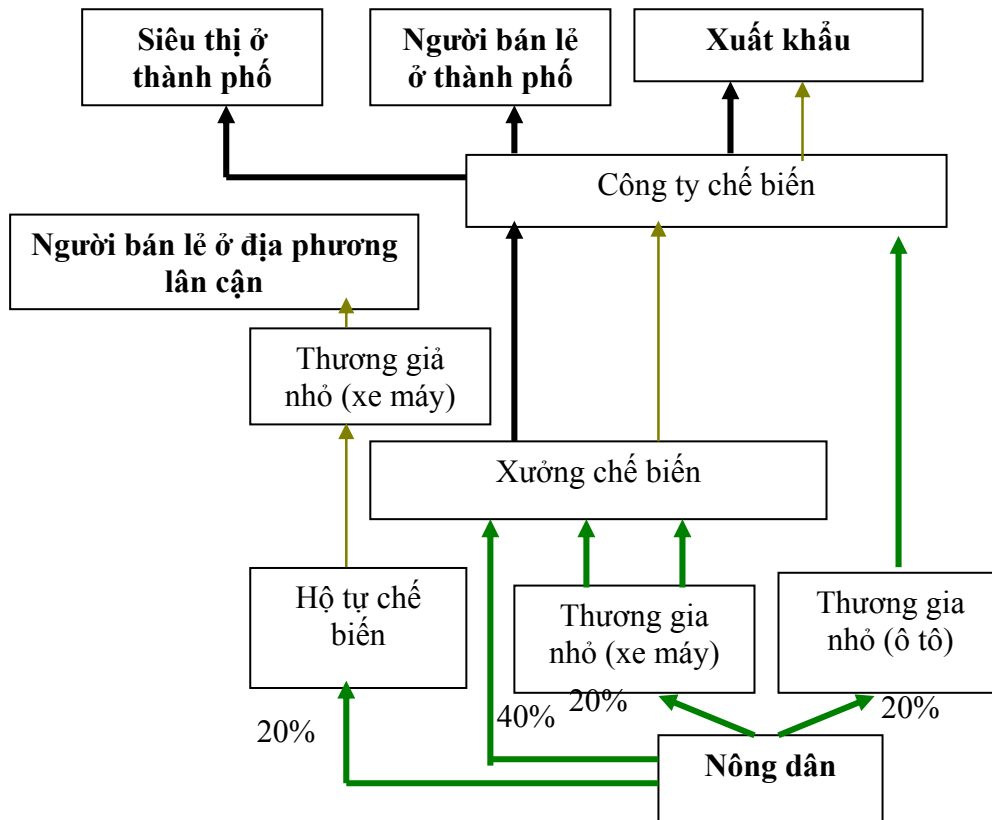
khứ tập trung vào những công nhân nông trường và nông dân ký hợp đồng với các nhà máy, nông trường lớn chủ yếu sản xuất để xuất khẩu thông qua VINATEA. Kênh thứ hai phần lớn là nông dân tập trung vào những hộ nông dân nhỏ trồng chè bên cạnh các cây trồng khác và chăn nuôi. Ở kênh này, các hộ nông dân không có mối liên kết nào nghĩa là việc bán chè hoàn toàn phụ thuộc vào các mối quan hệ trực tiếp với thị trường.




Cả hai kênh này nhìn chung khá tách biệt mặc dù sự tách biệt này không lớn như trước đây. Các nông trại lớn đã bắt đầu mua chè từ các hộ nông dân nhỏ. Tuy nhiên lượng bán hàng theo kiểu hợp đồng như vậy còn rất nhỏ do các vấn đề cả từ nông dân sản xuất và các nông trang chế biến trong việc thực hiện hợp đồng nhất là khi giá cả có sự thay đổi.

Trong kênh thứ nhất, công nhân nông trường và nông dân hợp đồng có mối quan hệ hợp đồng chặt chẽ với nhà máy theo Nghị định 01 của Chính Phủ quy định quyền sử dụng đất trồng chè trong thời hạn 50 năm. Những người nông dân này phải giao nộp tất cả hoặc một phần lớn sản phẩm cho nhà máy. Ngược lại, nhà máy sẽ cung cấp cho họ đầu ra ổn định, ứng trước nguyên liệu đầu vào và đào tạo kỹ thuật chăm sóc chè. Tuy nhiên, giá chè không được đề cập đến trong hợp đồng và có thể thấp hơn giá thị trường (đặc biệt là các doanh nghiệp nhà nước). Thêm vào đó những người nông dân này không có quyền sở hữu đất khiến họ không thể tiếp cận được với các hình thức tín dụng. Khi nhà máy gặp khó khăn sẽ ảnh hưởng đến nông dân do họ hoàn toàn phụ thuộc vào nhà máy và thu nhập chủ yếu từ cây chè.

Trong kênh thứ 2, nông dân không tham gia liên kết chủ yếu bán chè cho các công ty thu gom (hoặc lái thương) hoặc bán trực tiếp cho các cơ sở chế biến nhỏ. Họ cũng có thể chế biến chè lá ngay tại nhà và sau đó bán chè đã chế biến cho người thu gom. Với kênh thứ 2 này, nông dân bán sản phẩm ra thị trường hầu như không theo bất kỳ sự chỉ dẫn hay khống chế nào từ phía khách mua. Nói cách khác, nông dân nhìn chung tự chọn lựa khách mua và tin rằng giá mà họ nhận được là công bằng hợp lý. Rất ít bằng chứng cho thấy nông dân cảm thấy bị thua thiệt thậm chí là ở những vùng sâu, vùng xa.

Hình 1: Chuỗi phân phối của nông dân không có mối liên hệ tại xã Võ Miêu – Phú Thọ



Ghi chú:
 Chè lá
 Chè xanh
 Chè đen

(Nguồn: “Sự tham gia của người nghèo trong chuỗi giá trị nông nghiệp – nghiên cứu cho ngành chè”, 2004)

2.2. Qui mô và nhu cầu của thị trường nội địa đối với ngành hàng

Uống trà là một nét văn hoá ẩm thực Việt Nam. Phần lớn chè tiêu thụ nội địa là chè xanh, với 90% sản lượng chè xanh được tiêu thụ ngay trên thị trường trong nước (Accenture 2000). Ở một số vùng nông thôn, tập quán uống chè tươi phổ biến hơn, tuy nhiên hầu hết chè được bán ra đều là chè chế biến thô sơ.

Chè đen chỉ được tiêu thụ ở các thành phố lớn, nhưng cũng chỉ chiếm 1% tổng mức tiêu thụ. Tuy nhiên, hiện nay nhu cầu đối với các loại chè đen ướp hương liệu đang tăng nhanh ở khu vực thành thị, nhãn hiệu đầu tiên được giới thiệu bởi Dilmah, một công ty của Sri Lanka. Ước tính Lipton và Dilmah chiếm khoảng 70% thị phần ở các thành phố lớn và các khu công nghiệp. Các sản phẩm chế biến từ chè khác như nước giải khát, kẹo và bánh quy hiện chưa có mặt tại Việt Nam.



Chè trồng ở các vùng phía Bắc như Thái Nguyên, Sơn La, Hà Giang và Yên Bái khá phổ biến ở Hà Nội và các thành phố khác ở miền Bắc, trong khi chè Lâm Đồng chủ yếu được tiêu thụ ở thành phố Hồ Chí Minh và các tỉnh phía Nam. Chè xanh ướp hoa nhài, hoa sen và các loại hoa có hương thơm khác cũng khá phổ biến, chiếm khoảng 20% tiêu thụ nội địa.

Mặc dù có truyền thống uống trà từ lâu đời, nhưng theo báo cáo của FAO, tiêu thụ chè bình quân đầu người ở Việt Nam năm 1997 chỉ đạt 260g, thấp hơn nhiều so với các nước châu Á có tập quán uống trà khác (Hong Công 1400g; Đài Loan 1300g; Nhật Bản 1050g; Trung Quốc 340g). Tuy nhiên, từ năm 2000 đến năm 2005, tiêu thụ chè bình quân đầu người của Việt Nam tăng 5% lên 380g.

Trong khi xuất khẩu chè có chiều hướng tăng lên thì nhu cầu tiêu thụ nội địa biến động mạnh. Chè xuất khẩu chủ yếu dưới dạng thô hoặc sơ chế còn chè bán trên thị trường nội địa là những sản phẩm đã qua chế biến có chất lượng cao hơn và do đó có giá cao hơn giá xuất khẩu. Việt Nam có một số vùng trồng chè nổi tiếng như Thái Nguyên, Mộc Châu và Kim Anh. Người tiêu dùng Việt Nam thường rất nhạy cảm trong vấn đề chất lượng chè, khác biệt giữa chè loại tốt nhất và xấu nhất lên tới 10 lần (Accenture 2000).

(Nguồn: Báo cáo tổng quan ngành chè Việt Nam)

2.3. Số lượng cơ sở sản xuất chính của ngành hàng

Đến nay, cả nước có khoảng 400.0000 hộ sản xuất chè, hơn 600 doanh nghiệp chế biến ở quy mô công nghiệp, hàng năm thu hút khoảng 2 triệu lao động tham gia vào các lĩnh vực sản xuất, chế biến, thương mại và dịch vụ.

(Nguồn: Báo cáo tổng kết công tác nhiệm kỳ II 12-2006 - Hiệp hội chè Việt Nam)

2.4. Sản lượng tiêu thụ nội địa theo chuỗi thời gian hàng năm

Đơn vị: 1000 tấn

Năm	Khối lượng	Năm	Khối lượng
1996	23.94	2001	21.99
1997	25.07	2002	16.79
1998	27.13	2003	18.67
1999	18.91	2004	23.52
2000	11.8	2005	22.32

(Nguồn: Số liệu FAO, 2006)

3. Tình hình thị trường quốc tế

3.1. Qui mô thị trường nước ngoài của ngành hàng



Sản lượng tiêu thụ (1000 tấn) của một số quốc gia chính

Năm Nước	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Argentina	245.77	251.15	256.82	258.36	259.37	282.25	257.78	247.57	254.07	264.89
Bangladesh	26.88	28.86	31.26	33.68	36.32	39.07	41.96	44.93	48.09	50.82
Brazil	214.24	286.36	322.96	490.65	511.84	481.73	575.91	476.89	414.51	359.02
Chile	19.39	19.29	18.94	18.26	17.66	17.84	19.23	21.35	23.68	25.97
China	432.67	440.96	462.42	477.25	482.18	483.22	465.39	531.37	614.57	553.44
Egypt	73.25	75.22	73.16	68.1	65.94	66.26	62.75	44.13	4.92	
Georgia	32.25	30.76	34.77	34.02	34.29	17.05	11.92	13.99	15.31	6.94
India	603.07	614.89	630.81	646.42	658.39	667.68	675.44	681.66	685.8	688.48
Indonesia	78.57	83.98	82.01	73.84	61.96	58.12	61.1	65.49	68.78	70.28
Iran, Islamic Rep	75.66	72.54	59.5	60.69	66.36	64.09	61.66	56.93	48.41	40.52
Kazakhstan	13.37	15.09	18.9	19.85	16.43	18.31	8.99	9.89	3.25	8.09
Kenya	22.39	6.83	22.28	26.01	28.77	16.65	15.42	26.73	32.65	39.02
Morocco	34.06	34.83	37.37	39.14	38.28	36.24	40.35	43.36	43.58	44.81
Pakistan	102.13	101.38	103.42	109.84	109.98	105.89	102.26	106.6	111.93	119.21
Russian Federation	125.62	136.83	149.35	161	166.31	168.16	167.94	168.5	171.23	175.32



Syrian Arab Republic	30.58	30.22	31.94	34.43	37.24	37.64	40.15	43.23	45.01	38.17
Turkey	114.1	131.69	148.35	157.79	156.63	155.09	161.88	180.59	177.52	119.59
Anh	146.61	148.13	144.08	136.9	134.44	133.64	131.29	126.79	124.62	124.01
Hoa Kỳ	92.1	91.68	94.43	98.64	102.27	104.58	106.25	108.31	111.01	114.05
Paraguay	59.52	60.66	59.4	58.31	64.78	72.11	78.05	80.6	83.31	82.92
Poland	31.05	31.55	32.03	29.4	28.34	29.21	27.69	26.1	28.14	26.19

(Nguồn: Số liệu FAO, 2006)



3.2. Kim ngạch xuất khẩu ngành hàng của các nước xuất khẩu chính theo chuỗi thời gian hàng năm

Đơn vị: 1000 tấn

Năm	China	India	Kenya	Sri Lanka
1996	185,04	138,36	261,82	218,79
1997	215,39	191,47	199,23	267,73
1998	227,51	201,80	263,69	270,94
1999	209,53	177,51	245,72	268,33
2000	238,11	200,87	217,29	287,00
2001	258,64	177,60	207,24	293,53
2002	259,04	181,67	88,37	290,57
2003	266,22	174,25	293,75	297,01
2004	285,69	174,90	284,32	298,91
2005	291,21	159,15	313,20	177,32

(Nguồn: Số liệu FAO, 2006)

3.3. Thị phần sản lượng ngành hàng chè do Việt Nam sản xuất so với tổng sản lượng thế giới trong 10 năm từ 1996 đến 2005.

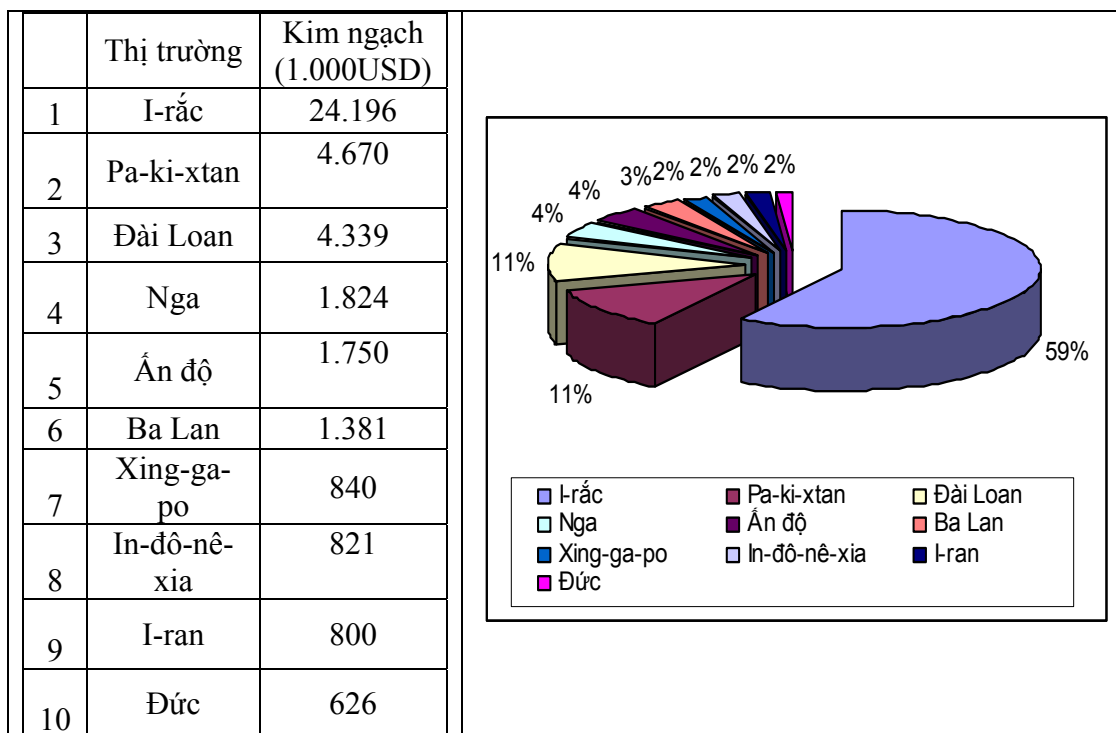
Đơn vị: 1000 tấn

Năm	Tổng sản lượng		Thị phần của Việt Nam so với thế giới (%)
	Thế giới	Việt Nam	
1996	939,44	46,8	4,98
1997	952,76	52,2	5,48
1998	1013,21	56,6	5,59
1999	1028,92	70,3	6,83
2000	1013,43	69,9	6,90
2001	1025,22	75,7	7,38
2002	1052,06	94,2	8,95
2003	1043,85	104,3	9,99
2004	1042,21	119,46	11,46
2005	1028,01	132,525	12,89

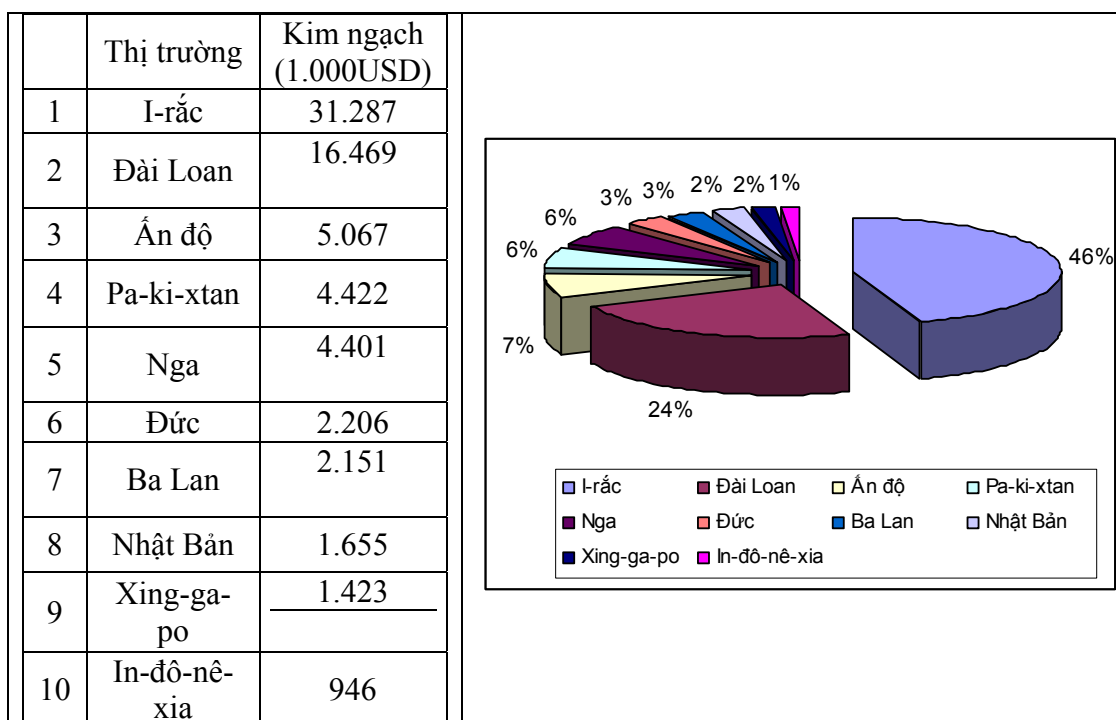
(Nguồn: Số liệu FAO, 2006)

3.4. Những thay đổi về thị trường xuất khẩu của ngành hàng chè từ 2000 đến 2005

Năm 2000



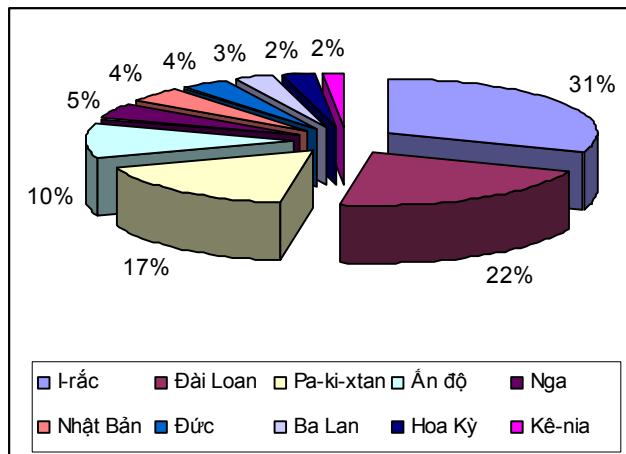
Năm 2001





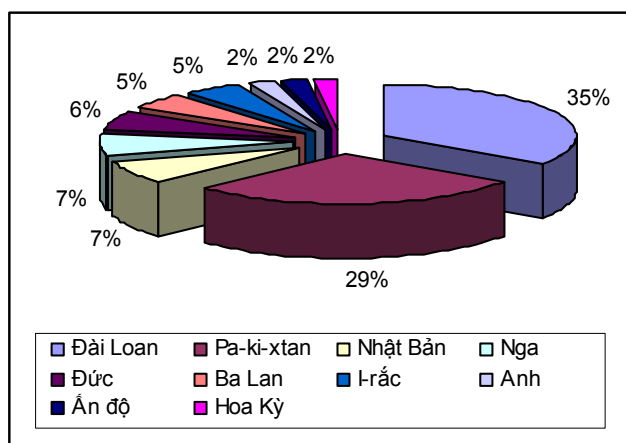
Năm 2002

	Thị trường	Kim ngạch (1.000USD)
1	I-rắc	23.058
2	Đài Loan	16.319
3	Pa-ki-xtan	12.841
4	Ấn độ	7.701
5	Nga	3.640
6	Nhật Bản	3.062
7	Đức	2.963
8	Ba Lan	2.272
9	Hoa Kỳ	1.798
10	Kê-nia	1.311



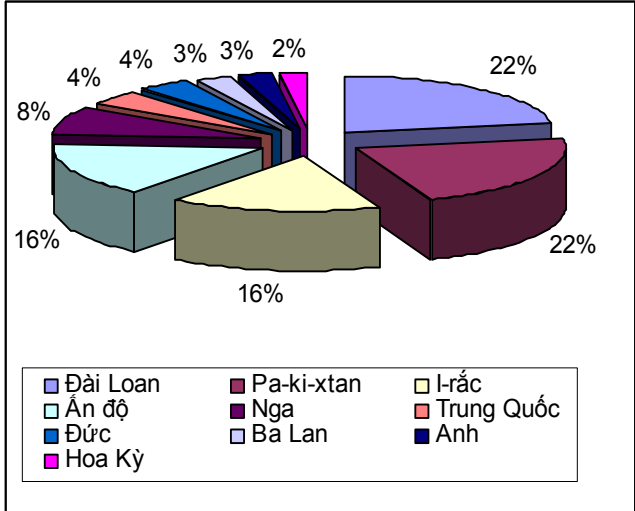
Năm 2003

	Thị trường	Kim ngạch (1.000USD)
1	Đài Loan	17.205
2	Pa-ki-xtan	14.318
3	Nhật Bản	3.743
4	Nga	3.466
5	Đức	3.076
6	Ba Lan	2.561
7	I-rắc	2.413
8	Anh	1.124
9	Ấn độ	1.083
10	Hoa Kỳ	1.039



Năm 2004

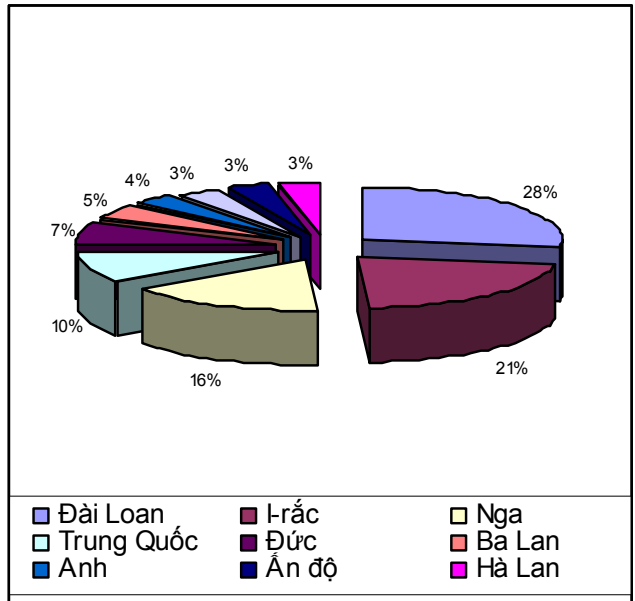
	Thị trường	Kim ngạch (1.000USD)
1	Đài Loan	18.510
2	Pa-ki-xtan	18.356
3	I-rắc	13.632
4	Ấn độ	12.933
5	Nga	6.826
6	Trung Quốc	3.507
7	Đức	3.444
8	Ba Lan	2.261
9	Anh	2.159
10	Hoa Kỳ	1.781



Thị trường	Phần trăm
Đài Loan	22%
Pa-ki-xtan	22%
I-rắc	16%
Ấn độ	8%
Đức	4%
Ba Lan	4%
Anh	3%
Hoa Kỳ	2%

Năm 2005

	Thị trường	Kim ngạch (1.000USD)
1	Đài Loan	16.866
2	I-rắc	12.642
3	Nga	9.777
4	Trung Quốc	6.076
5	Đức	3.976
6	Ba Lan	2.792
7	Anh	2.186
8	Các tiểu vương quốc Ả rập thống nhất	2.108
9	Ấn độ	2.086
10	Hà Lan	1.939



Thị trường	Phần trăm
Đài Loan	28%
I-rắc	21%
Nga	16%
Trung Quốc	10%
Đức	7%
Anh	5%
Ấn độ	4%
Ba Lan	3%
Hà Lan	3%

(Nguồn: Thông tin xuất nhập khẩu - Bộ thương mại)



4. Quá trình hội nhập của ngành chè Việt Nam

Theo đánh giá của các tổ chức quốc tế, VN đang đứng thứ 7 về xuất khẩu và chiếm 6% sản lượng xuất khẩu của thế giới.

Năm 2004, VN đã xuất khẩu được 100.000 tấn chè trực tiếp sang 68 thị trường, đạt kim ngạch 100 triệu USD. Kết quả thực hiện 8 tháng đầu năm nay là 45.000 tấn, kim ngạch 47 triệu USD.

Tại cuộc hội thảo về "Thực trạng và giải pháp phát triển ngành chè" do Hiệp hội chè VN vừa tổ chức mới đây, nhiều ý kiến cho rằng, dù có lợi thế về xuất khẩu song ngành chè vẫn còn tồn tại nhiều bất cập cần giải quyết.

Theo Tổng thư ký Hiệp hội chè VN Nguyễn Tấn Phong, trở ngại lớn nhất của ngành hiện vẫn là vấn đề vùng nguyên liệu. Hiện nay, cả nước có 34 tỉnh, thành phố với diện tích đất canh tác để trồng chè với phạm vi phân bố khá rộng. Tuy nhiên, diện tích trồng chè này vẫn chưa đáp ứng được sự bùng nổ của các cơ sở sản xuất tại các địa phương. Chỉ tính từ năm 1999 đến nay, số cơ sở chế biến đã tăng gần 3 lần với hàng vạn lò chế biến thủ công nhỏ ở khắp các tỉnh trọng điểm ở trung du và miền núi phía Bắc. Đó là chưa kể hơn 600 doanh nghiệp sản xuất và chế biến chè có đăng ký kinh doanh.

Ông Phong lo ngại việc có quá nhiều lò chế biến trên một vùng nguyên liệu chật hẹp đã xảy ra tình trạng tranh mua, tranh bán giữa các doanh nghiệp, ảnh hưởng đến môi trường kinh doanh. "Với sự phát triển công nghệ chế biến ở các tỉnh trọng điểm chè đã xảy ra tình trạng tranh mua tranh bán quyết liệt thậm chí dẫn đến đổ máu như ở vùng chè Thanh Ba vào trung tuần tháng 7", ông Phong nói.

Một vấn đề khác được nhiều người tại hội thảo đề cập là giá búp tươi biến động có lợi cho nông dân, song lại xuất hiện tình trạng khai thác quá mức khiến cây chè bị kiệt quệ. Nếu năm 1995, giá chè búp tươi bình quân chỉ đạt 1.131 đồng/kg (có thời điểm chỉ 500 đồng/kg) thì đến thời điểm này giá chè đã tăng gấp 2-3 lần.

Tiến sĩ Nguyễn Văn Tạo, Viện trưởng Viện Nghiên cứu Chè VN cho rằng, do mạng lưới chế biến phát triển quá nhanh, nhiều vùng mang tính tự phát, phi quy hoạch, không tương xứng với năng suất và sản lượng nguyên liệu. Hậu quả là cây chè bị suy kiệt về dinh dưỡng. Cái vòng luẩn quẩn này cuối cùng lại tác động trực tiếp và tiêu cực đến người nông dân.

Thách thức lớn đối với ngành chè VN trước ngưỡng cửa hội nhập, theo các chuyên gia trong ngành, là vấn đề chất lượng.



Ở nhiều vùng chè, hệ thống chế biến còn chắp vá và không theo một hệ thống quy chuẩn nào. Không ít những cơ sở sản xuất chè chỉ làm từng công đoạn đơn giản như mua gom hoặc làm héo sản phẩm, sau đó thực hiện nốt những công đoạn chế biến còn lại ở cơ sở sản xuất hoặc ở doanh nghiệp khác.

Ngoài ra, tình trạng chia nhỏ, tách rời một hệ thống chế biến, chỉ bán những sản phẩm sơ chế thứ cấp đã dẫn đến bất ổn định về chất lượng sản phẩm. Hậu quả là chè bị chất khét, không đảm bảo tiêu chuẩn, chè lẫn loại do sàng phân loại chưa đúng quy trình công nghệ, dẫn đến tình trạng những sản phẩm thế giới cần thì VN không có.

Giám đốc Công ty Chè Mộc Châu Phạm Tiến Lộ cho rằng, bất cập này xuất phát từ việc ở mỗi địa phương không quy hoạch rõ ràng về vùng nguyên liệu cho các doanh nghiệp trên địa bàn mình. Theo Hiệp hội chè VN, ở tỉnh Phú Thọ điển hình nhất về sự bất cập giữa vùng nguyên liệu và hệ thống chế biến là vùng Thanh Ba - Hạ Hòa. Trên 1 vùng có tổng diện tích 6.419 ha, sản lượng 31.000 tấn chè búp (tương đương 6.800 tấn thành phẩm) mà có tới 49 cơ sở chế biến với công suất 544 tấn/ngày tương đương 16.300 tấn sản phẩm/năm. Như vậy, số cơ sở sản xuất toàn địa bàn với tổng công suất vượt quá 2,4 lần năng lực sản xuất nguyên liệu trong vùng.

Hà Giang có sản lượng chỉ bằng 50% Phú Thọ nhưng có tới 400 hộ chế biến chè với quy mô nhỏ, bên cạnh 13 doanh nghiệp và 31 hợp tác xã chế biến.

Ở Thái Nguyên trong 12.000 ha chè kinh doanh có gần 10.000 ha rải rác trong các hộ gia đình. Cả tỉnh có 9 doanh nghiệp chế biến chè công nghiệp nhưng có đến 3.000 máy vò sào mini. Hầu hết các nhà máy đều không có vùng nguyên liệu riêng.

Vì vậy, hiện tượng đẩy giá nguyên liệu lên cao đã thành "cuộc chiến" giữa doanh nghiệp với doanh nghiệp, giữa doanh nghiệp với hàng nghìn lò vò. Cuộc chiến này không chỉ làm cho doanh nghiệp lao đao mà còn khiến cho người trồng chè tới đây sẽ khó khăn nhiều, do cây chè bị kiệt sức vì khai thác quá mức.

(Nguồn: *Vnexpress.net*)

5. Nhận định chuyên gia và đề xuất

5.1. Kết luận về cung cầu trong nước và quốc tế đã diễn ra và dự đoán cung cầu trong tương lai cả thị trường trong nước và quốc tế.

5.1.1. Thị trường trong nước

Sản xuất, tiêu dùng chè có truyền thống ở nước ta, thị trường của ngành chè nước ta ngày càng phụ thuộc thị trường trong nước và thị trường xuất khẩu. Nhu cầu tiêu dùng chè thị trường nội địa không lớn. Từ năm 2000 tới năm 2010 nhu cầu



chè thị trường nước ta từ 40.000 tấn lên 60.000 tấn/năm và được phân bố không đều giữa các khu vực. Trong khi đó lượng cung lại lớn hơn nhiều so với cầu.

(Nguồn: Trung tâm thông tin khoa học công nghệ quốc gia)

5.1.2. Thị trường quốc tế

5.1.2.1. Cung

a. Cung chè đen

Sản lượng chè đen

Hiện nay Ấn Độ vẫn là nước sản xuất lớn nhất thế giới, chiếm 38% tổng sản lượng, theo sau là Sri Lanka (14,22%), Kenya (11%), Indonesia (6,11%), Trung Quốc (3,03%).

Theo dự báo của FAO (2001), sản lượng chè đen thế giới sẽ tăng với tốc độ trung bình 1,2%/năm từ 2,15 triệu tấn năm 2000 lên 2,4 triệu tấn vào năm 2010. Mức độ tăng này chủ yếu là do tăng năng suất.

Từ năm 2000 – 2010, hầu hết các nhà sản xuất Châu Phi sẽ tăng nhanh về sản lượng do các bụi chè sẽ đạt độ tuổi tối ưu và kỹ năng sản xuất của các nhà trồng chè orthodox trở nên hoàn thiện hơn. Dự báo sản lượng của Kenya tăng 2,3%/năm từ 236,3 nghìn tấn năm 2000 lên 304 nghìn tấn năm 2010, Tanzania và Uganda sẽ tăng 1.7%/năm và 2.7%/năm.

Ở Châu Á, sản lượng chè Ấn Độ cũng sẽ tăng nhanh (2,5%/năm), đạt 1,07 triệu tấn vào năm 2010, chiếm gần 44% sản lượng chè đen (so với 38% năm 2000). Indonesia sẽ tăng 1.1%/năm từ 130,6 nghìn tấn năm 2000 lên 147 nghìn tấn năm 2010. Sản xuất chè ở Sri Lanka đạt 329 nghìn tấn năm 2010 với tốc độ tăng trưởng 0,7%. Sản xuất chè đen ở Trung Quốc sẽ tiếp tục giảm xuống 54 nghìn tấn khi sản xuất chè chuyển sang loại chè khác có triển vọng thị trường tốt hơn.

Theo dự báo, 3 nước sản xuất chè đen lớn nhất, Ấn Độ, Kenya và Sri Lanka sẽ chiếm 70% tổng sản lượng thế giới vào năm 2010 so với 63% năm 2000.

Xuất khẩu chè đen

Sri Lanka là nước xuất khẩu chè đen lớn nhất trên thế giới, chiếm 27,88% tổng lượng chè đen xuất khẩu, theo sau là Kenya (20,63%), Ấn Độ (19,64%), Indonesia (9,72%).

Xuất khẩu chè đen thế giới dự báo sẽ đạt 1,12 triệu tấn, tăng trung bình 1.5%/năm từ 1 triệu tấn năm 2000.



Hầu hết xuất khẩu tăng là do sản lượng ở Châu Phi tăng, trong khi tiêu thụ nội địa ở các nước này nhỏ, gây thừa chè và tăng xuất khẩu. Xuất khẩu từ Kenya sẽ tăng 2.6% hàng năm từ 208, 2 nghìn tấn năm 2000 lên 275 nghìn tấn năm 2010. Lượng xuất khẩu của Malawi sẽ không đổi, 38 nghìn tấn.

Các nước xuất khẩu chè Châu Á sẽ giảm nhẹ về xuất khẩu do thu nhập và dân số tăng đẩy mạnh tiêu thụ nội địa. Xuất khẩu của Ấn Độ và Indônêsi-a sẽ giảm 2.4% xuống 150,9 nghìn tấn và 1.1% xuống 87 nghìn tấn. Ngược lại, xuất khẩu từ Sri Lanka sẽ tăng 0.4% từ 281 nghìn tấn tới 293,4 nghìn tấn.

b. Cung chè xanh

Sản lượng chè xanh

Chè xanh được sản xuất chủ yếu ở 4 nước Trung Quốc, Nhật Bản, Việt Nam, Indônêsi-a, nhưng hầu hết tập trung ở Trung quốc (73%), Nhật Bản chỉ chiếm 13%, hai nước còn lại chiếm 5,6% mỗi nước.

Theo dự báo của FAO (2001), sản lượng chè xanh sẽ tăng trung bình 2,6%/năm cho đến năm 2010, lên 900 nghìn tấn. Trung Quốc sẽ tăng mạnh hơn (2,7%/năm). Nhật Bản tăng chậm (0,1%/năm), Việt Nam và Indônêsi-a tăng vừa (2,5%/năm và 2,3%/năm).

Xuất khẩu chè xanh

Trung Quốc là nước xuất khẩu chè xanh lớn nhất, chiếm 83%, theo sau là Việt Nam (10,16%), Indônêsi-a (4,28%).

Xuất khẩu chè xanh có xu hướng tăng đáng kể trong 10 năm tiếp theo, do sản lượng tăng mạnh. Tổng lượng xuất khẩu dự báo sẽ tăng 6,1%/năm từ 187 nghìn tấn lên 254 nghìn tấn năm 2010. Trung Quốc sẽ vẫn là nước chi phối thị trường xuất khẩu mạnh nhất, dự báo sẽ tăng xuất khẩu chè xanh lên 210 nghìn tấn vào năm 2010 (2,7%/năm). Xuất khẩu của Indonesia sẽ tăng 3,8%/năm lên 12 nghìn tấn và Việt Nam sẽ tăng 2,5%/năm lên 25 nghìn tấn. Nhật Bản hầu như chỉ tiêu thụ trong nước, không xuất khẩu.

c. Xu hướng giá

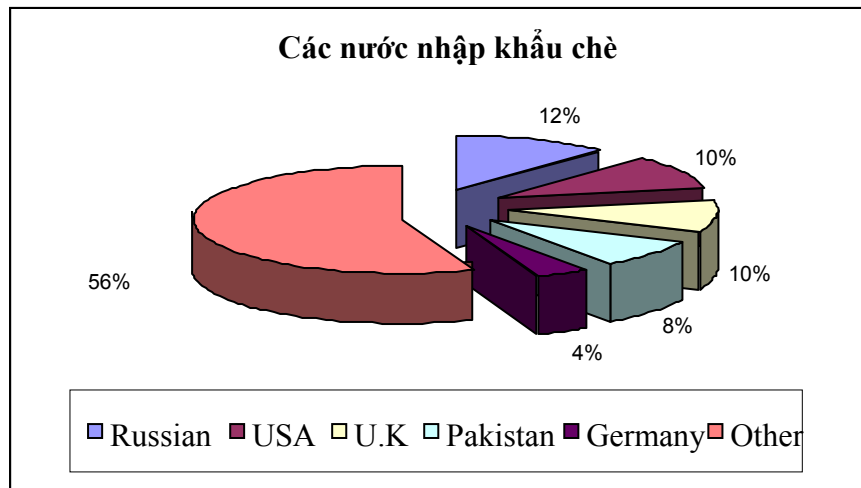
Với lượng cung của chè chất lượng thấp tăng nhanh và cầu tăng yếu hơn khi giá dầu thô giảm, World Bank dự báo giá chè sẽ tiếp tục giảm trong các năm tới. Giá chè đã giảm gần 2% trong năm 2001-2002 và sẽ giảm mạnh hơn nữa do gián đoạn thương mại ở vùng Trung Đông và vùng Trung á có thể xảy ra sau các sự kiện xảy ra gần đây.

Về xu hướng giá lâu dài, dự báo của World Bank, giá chè sau lạm phát năm 2015 sẽ giảm 14% so với năm 2001.

(Nguồn: “Sự tham gia của người nghèo trong chuỗi giá trị nông nghiệp – nghiên cứu cho ngành chè”, 2004)

5.1.2.2. Cầu

Theo số liệu thống kê của FAO, năm 2005, nhập khẩu chè của thế giới đạt 1582,35 nghìn tấn. Trong đó, Nga nhập khẩu nhiều nhất (11,97%) tiếp theo là Hoa Kỳ (10%), Anh (9,80%), Pakistan (8,47%), Đức (4,14%).



Dự báo trong thời gian tới, nhu cầu chè sẽ tăng lên đặc biệt ở một số nước lớn như Ấn Độ, Iraq, các nước Châu Phi... Theo dự đoán, khối lượng tiêu thụ chè nội địa tại Ấn Độ sẽ đạt 805 triệu kg trong năm nay, tăng so với mức 780 triệu kg năm 2005. Và với tỷ lệ tăng trưởng hàng năm 3,3% trong nhu cầu tiêu thụ nội địa, nhập khẩu chè là cần thiết để thoả mãn nhu cầu. Nhu cầu về chè của Iraq trung bình 17.000 tấn một năm và chủ yếu nhập khẩu từ Ấn Độ. Nhu cầu của các nước Châu Phi dự đoán sẽ đạt khoảng 170 – 180 nghìn tấn/năm đến năm 2010...

5.2. Đề xuất các vấn đề cần nghiên cứu sâu hơn về ngành hàng chè

- Nghiên cứu đa dạng hoá các sản phẩm từ chè: mỹ phẩm, màu thực phẩm, nguyên liệu cho công nghiệp dược và các loại chè ướp hương tự nhiên, các loại chè đặc sản Việt Nam.

- Cần nghiên cứu lựa chọn ra giống chè phù hợp với điều kiện cụ thể của từng vùng sinh thái và có giá trị thương phẩm tối ưu.

- Nghiên cứu các biện pháp thâm canh chè nhằm tăng năng suất và chất lượng chè.

- Nghiên cứu thị trường, mở các kênh phân phối để đưa sản phẩm đến tận tay người tiêu dùng thông qua việc quảng cáo, tiếp thị bằng sản phẩm - quảng bá thương hiệu.



- Nghiên cứu các giải pháp nhằm nâng cao giá trị gia tăng nội sinh (từ chế biến) và giá trị gia tăng ngoại sinh (từ thương mại, dịch vụ) để có tích lũy tái đầu tư cho lĩnh vực tạo ra giá trị gia tăng cao hơn.

- Nghiên cứu cơ giới hoá tự động hoá, cải tiến thiết bị, dây chuyền chế biến, giảm ảnh hưởng tác động của con người, giảm lao động nặng nhọc, tạo chất lượng đồng đều, ổn định, dễ dàng điều khiển các thông số kỹ thuật.

(Nguồn: Tài liệu tham luận Đại hội III 12-2006- Hiệp hội chè Việt Nam)

5.3. Dự đoán những thách thức và cơ hội của ngành hàng

Việt Nam vừa gia nhập WTO là một sự kiện trọng đại, nó đánh dấu một mốc lịch sử quan trọng của đất nước trong quá trình hội nhập với nền kinh tế thế giới. Sự kiện này vừa mở ra cơ hội đồng thời cũng chứa đựng nhiều thách thức đối với nền kinh tế nói chung và ngành hàng chè nói riêng.

5.3.1. Cơ hội

- Các nước thành viên WTO sẽ phải giảm thuế nhập khẩu chè, chúng ta lại có được sự thuận lợi trong việc bán hàng, tiến hành các dịch vụ bán buôn, bán lẻ ở nước ngoài mà chè của chúng ta lại chủ yếu để xuất khẩu nên đây là lợi thế lớn nhất của ngành chè Việt Nam.

- Các doanh nghiệp chúng ta sẽ có cơ hội được tự do hơn trong việc mở rộng thị trường trong và ngoài nước, đặc biệt là thị trường ngoài nước bởi những ưu đãi về thuế suất cùng các luật lệ mà Chính phủ các nước nhập khẩu chè của chúng ta buộc phải cắt giảm theo quy định chung, đặc biệt là mức thuế về chè là sản phẩm cuối cùng, tạo có lợi cho chúng ta xuất khẩu chè thành phẩm đóng gói dưới 3kg.

5.3.2. Thách thức

- Các ưu đãi của Chính phủ cho các doanh nghiệp nhất là các doanh nghiệp Nhà nước sẽ không còn hoặc ngày càng giảm theo Luật doanh nghiệp và lộ trình mà các Chính phủ các nước thành viên WTO đã cam kết với nhau, trước hết là các ưu đãi trực tiếp cho xuất khẩu chè như: vay vốn, thưởng xuất khẩu... các hỗ trợ đầu vào như: thuế sử dụng đất, vật tư, nhiên liệu, năng lượng, thu thập tối thiểu và bảo hiểm của người lao động... Mức thuế nhập khẩu chè của Việt Nam cũng giảm dần. Như vậy các doanh nghiệp nước ngoài sẽ có nhiều cơ hội vào chiếm lĩnh thị trường về đất đai, vùng nguyên liệu, thiết bị, công nghệ, lao động, nguồn nguyên liệu, sản phẩm, dịch vụ, bán buôn, bán lẻ... của chúng ta có nghĩa là mức độ cạnh tranh trong nội bộ ngành chè sẽ ngày càng gia tăng, không tránh khỏi sẽ có những doanh nghiệp bị phá sản.

- Các ngành nghề mới, các sản phẩm mới thay thế chè cũng sẽ xuất hiện nhiều hơn ở nước ta với giá cả và dịch vụ ngày càng tốt hơn, có nghĩa là mức độ cạnh



tranh của ngành chè với các ngành nghề khác sẽ ngày càng gia tăng. Trong bối cảnh tỷ suất lợi nhuận ngành chè còn quá thấp thì đây là một nguy cơ thiệt hại chung cho toàn ngành.

- Các doanh nghiệp không có cơ sở sản xuất chè hoặc chưa có mối quan hệ gắn bó với các cơ sở sản xuất chè nên khó có lợi thế cạnh tranh với các doanh nghiệp nước ngoài.

(Nguồn: Tài liệu tham luận Đại hội III 12-2006- Hiệp hội chè Việt Nam)

5.4. Đề xuất các cơ chế và chính sách tạo điều kiện để phát triển bền vững ngành hàng

- Nhằm nâng cao hiệu quả thu hút vốn đầu tư nước ngoài (FDI) trong ngành chè, TS. Nguyễn Kim Phong - Chủ tịch Hiệp hội chè Việt Nam đưa ra một số ý kiến sau:
 - Quỹ đất dành cho phát triển chè còn nhiều, hiện mới sử dụng khoảng 1/3. Hơn nữa, các điều kiện thổ nhưỡng, khí hậu khá phù hợp, vì vậy cần có chính sách khai thác hợp lý để tạo giá trị gia tăng (VA), tăng thu nhập cho người lao động.
 - Cần phát triển những vùng nguyên liệu có VA cao tức là những vùng có độ cao trên 600m thuộc các tỉnh Lào Cai, Lai Châu, Hà Giang, Điện Biên, Lâm Đồng, các huyện vùng cao Yên Bái, Phú Thọ và Nghệ An.
 - Suất đầu tư trên 1ha phải ở mức tối thiểu 150-200 triệu VND với giống mới sẽ cho thu hoạch sớm, năng suất, chất lượng cao và ổn định.
 - Thiết bị công nghệ: nhu cầu cần xây dựng 50 nhà máy chế biến chè mảnh (CTC, công suất 600 tấn/năm đối với mỗi nhà máy).
 - Nhà nước tập trung phát triển hạ tầng sản xuất – xã hội vùng chè.
- Về chiến lược và giải pháp phát triển ngành chè Việt Nam sau khi Việt Nam gia nhập WTO, TS. Nguyễn Hữu Tài – Phó Tổng giám đốc Vinatea đề xuất:
 - Xây dựng các doanh nghiệp chè phát triển bền vững, quy mô hợp lý trên cơ sở phát huy tối đa các lợi thế so sánh dài hạn của toàn ngành và của từng doanh nghiệp. Tập trung, khai thác, phát huy mọi nguồn lực trong nội bộ ngành, tranh thủ hợp tác liên ngành, hợp tác quốc tế để tạo ra những sản phẩm chè có chất lượng tổng hợp và giá trị gia tăng cao, chiếm lĩnh thị trường trong nước, giữ vững và mở rộng thị trường quốc tế, đẩy mạnh xuất khẩu sang các nước thành viên WTO.
 - Lĩnh vực trồng chè: tập trung đầu tư thâm canh trên diện tích có khả năng cho năng suất cao và trồng thay thế diện tích chè cũ, hiệu quả kinh tế thấp bằng những giống mới có hiệu quả kinh tế cao hơn, chú trọng đầu tư tại các vùng tập



trung chuyên canh chè lớn, có hệ thống các cơ sở chế biến và hạ tầng kỹ thuật tương đối hoàn chỉnh.

+ Chỉ trồng chè trên những vùng đất đã được cơ quan Nhà nước có thẩm quyền quy hoạch để trồng chè.

+ Lựa chọn giống chè phù hợp với từng vùng sinh thái, có giá trị thương phẩm tối ưu.

+ Phát triển chè, kết hợp phát triển chăn nuôi gia súc, gia cầm, tạo thêm thu nhập và nguồn phân bón cho chè

+ Ứng dụng cơ giới nhỏ vào canh tác nhằm nâng cao năng suất lao động, hạ giá thành búp chè tươi.

- Lĩnh vực chế biến và tiêu thụ chè

+ Các doanh nghiệp chế biến từ chè búp tươi nhất thiết phải có vùng nguyên liệu cụ thể của mình. Có thể doanh nghiệp tự trồng kết hợp mua của nông dân, có thể 100% mua của nông dân nhưng vùng chè của nông dân phải được địa phương quy hoạch, giao cho doanh nghiệp trực tiếp đầu tư và thu mua sản phẩm.

+ Đầu tư hoàn thiện các thiết bị, nhà xưởng, công nghệ, đào tạo, bồi dưỡng đội ngũ cán bộ và công nhân với quy mô hợp lý, đáp ứng yêu cầu tạo sản phẩm chuẩn xác theo yêu cầu thị trường. Đồng thời cần tiến hành xây dựng, áp dụng Hệ thống quản lý chất lượng tổng hợp theo tiêu chuẩn ISO 9000/2000 và hệ thống phân tích, xác định, kiểm soát nguy cơ có khả năng nhiễm bẩn chè theo tiêu chuẩn Haccp.

+ Các doanh nghiệp trên cùng một địa bàn, dưới sự chủ trì của Chi hội, cần sự hợp tác chia sẻ thông tin, trước hết là phẩm cấp, tiêu chuẩn kỹ thuật, phương thức đầu tư cho vùng nguyên liệu, thống nhất giá cả mua chè búp tươi...

+ Các doanh nghiệp chế biến ra sản phẩm từ chè khô bán thành phẩm, các doanh nghiệp mua chè và xuất khẩu chè cần tập trung nghiên cứu để mở rộng các kênh phân phối bán buôn, bán lẻ chè thương phẩm đến tận tay người tiêu dùng.

+ Cần có chính sách để tìm kiếm, bồi dưỡng đội ngũ luật sư am hiểu về luật pháp, thông lệ quốc tế, am tường thông lệ kinh doanh chè, giới ngoại ngữ để tư vấn cho các doanh nghiệp chè về lĩnh vực chè về lĩnh vực thương mại và hợp tác đầu tư với các nước trên thế giới; trực tiếp thay mặt, bảo vệ quyền lợi của doanh nghiệp khi có tranh chấp xảy ra.

- Nhằm đưa nhanh tiến bộ khoa học và công nghệ phục vụ sự nghiệp phát triển chè ở Việt Nam, TS Đỗ Văn Ngọc - Viện Khoa học Kỹ thuật NLN miền núi phía Bắc đề xuất:

- Cần có quy hoạch cụ thể để áp dụng đồng bộ liên hoàn các tiến bộ kỹ thuật mới mà xuất phát từ bán chè ở thị trường nào? Chế biến sản phẩm chè gì? Lựa



chọn giống để trồng? Áp dụng kỹ thuật thâm canh? Lựa chọn công nghệ và thiết bị chế biến nào? Không nên chỉ áp dụng một khâu của cả một hệ thống liên hoàn như vậy sẽ không có hiệu quả và phát triển không bền vững.

- Đề phát huy lợi thế của chè Việt Nam cần chú ý nâng cao năng suất chất lượng các vùng chè hiện có, đồng thời đề nghị nhà nước cần đầu tư cơ sở hạ tầng kỹ thuật tại các vùng cao, có chính sách ưu tiên để thu hút phát triển các vùng chè có độ cao tuyệt đối trên 600m để nâng cao chất lượng chè.

- Đánh giá ngành chè Việt Nam trước thời kỳ hội nhập, KS. Trần Văn Ngọc – Giám đốc Trung tâm nghiên cứu và Phát triển công nghiệp chế biến chè kiến nghị:

- Nhà nước cần thống nhất quản lý ngành chè bằng việc thành lập Ủy ban Quốc gia chè Việt Nam.

- Cần thực hiện tổng điều tra quy hoạch, hoàn thiện các vùng chè theo hướng:

+ Vùng cao lớn hơn hoặc bằng 500m so với mực nước biển cần duy trì và phát triển giống chè Shan, trồng thêm các giống chè nhập ngoại như: Olong, Thanh Tâm, Kim tuyên, Thuý Ngọc, Bát tiên, Thiết Quan Âm... Nên quy hoạch vùng theo định hướng sản phẩm chè xanh chất lượng cao, chè xanh đặc sản (mỗi vùng từ 100-200ha/1nhà máy).

+ Vùng có độ cao nhỏ hơn 500m so với mặt nước biển ngoài những giống đang có như Trung du, LDP1, LDP2 cần trồng thêm các giống nhập nội như: Keo âm tích, Bát tiên, PT95 để làm chè đen chất lượng cao.

- Nhà nước cần đầu tư trọn gói các dây chuyền thiết bị, công nghệ để làm ra các sản phẩm từ chè như: nước chè đóng chai, các loại bánh kẹo, thuốc chữa bệnh từ chè

- Cần tổ chức đào tạo cán bộ, công nhân kỹ thuật lành nghề giúp các doanh nghiệp thực hiện quy trình công nghệ sản xuất ra các loại sản phẩm có chất lượng cao đáp ứng được với đòi hỏi ngày càng khắt khe của thị trường thế giới.

- Nhằm nâng cao và ổn định chất lượng chè bền vững, KS. Vũ Hữu Hào - Tổng công ty chè Việt Nam trong báo cáo nâng cao và ổn định chất lượng chè bền vững đã đề xuất:

- Trong sản xuất:

+ Quy hoạch các vùng chè tập trung với một bộ máy có cơ chế điều hành thống nhất từ khâu Nông nghiệp đến Công nghiệp chế biến.

+ Cần có cơ chế để chủ động cơ cấu giống, cải tạo giống để sản xuất đa dạng sản phẩm, nâng cao năng suất, chất lượng, thích ứng nhanh với biến động nhu cầu của thị trường cạnh tranh hội nhập.



+ Vùng núi cao nên phát triển giống chè Shan có nhiều búp tuyết, có hương thơm, trồng ở độ cao trên 800m. Đây là giống chè quý có thể chế biến thành chè xanh, chè vàng, chè đỏ, chè đen, chè phổ nhĩ đều có chất lượng tốt, được người tiêu dùng ưa thích. Các giống nhập nội Đài Loan, Trung Quốc có hương thơm, nên trồng ở độ cao trên 500-1000m, những vùng có khí hậu mát mẻ, chế biến dạng chè ôlong và một số dạng chè khác có giá trị kinh tế cao.

+ Trong trồng chè nên trồng đúng mật độ đối với từng giống chè, trồng theo đường đồng mức, có cây che bóng lá nhỏ, họ đậu, tăng độ mùn của đất, chống nóng, giữ ẩm, chống xói mòn đất.

+ Trong chăm sóc tạo lượng phân bón dồi dào, có khối lượng lớn, bón nhiều phân hữu cơ, vi sinh, chuyển đổi phân vô cơ sang phân hữu cơ để cải tạo đất cơ bản giàu mùn, tăng canh tác tơi xốp và dày, cung cấp đủ chất dinh dưỡng cho cây chè.

+ Trong vấn đề thuốc bảo vệ thực vật, nên tìm dùng những loại thuốc hữu cơ, thuốc sinh học không gây độc hại, an toàn cho người sử dụng, phải giảm số lượng, giảm số lần phun trong năm, chủ động phòng chống sâu bệnh. Tìm và nuôi dưỡng các loài thiên địch trên vùng chè.

+ Nên thu hái búp chè đúng quy trình, đạt phẩm cấp, đủ độ chín kỹ thuật theo yêu cầu của sản xuất, phù hợp công suất nhà máy. Thu hái và vận chuyển không làm dập nát, luôn giữ cho búp chè non tươi.

+ Chủ động làm lịch sản xuất nông nghiệp đối với các vùng chè.

+ Nghiên cứu chủ động tưới tiêu ở những vùng khô hạn, tưới nhỏ giọt vào gốc chè, bón phân theo chế độ tưới nước.

+ Tiến tới cơ giới hoá, tự động hoá các khâu: theo dõi điều kiện khí tượng, chế độ dinh dưỡng đất, chế độ chăm sóc, canh tác; cơ giới hoá thu hái, đốn, làm đất, bón phân, vận chuyển nguyên liệu... để nâng cao năng suất, chất lượng đồi chè.

- Trong công nghiệp chế biến

+ Đẩy mạnh khâu đào tạo, nâng cao ý thức trách nhiệm trong chế biến chè

+ Chủ động sản xuất chế biến, có lịch sản xuất theo vụ mùa, thu mua nguyên liệu phù hợp với công suất thiết bị, thực hiện các thông số kỹ thuật phù hợp nguyên liệu và thời tiết vụ mùa.

+ Chọn vùng, chọn giống chè để sản xuất sản phẩm chè có chất lượng cao, xuất khẩu vào thị trường Châu Âu, Châu Mỹ với giá trị cao.

+ Cải tiến thiết bị, dây chuyền chế biến, giảm lao động nặng nhọc tạo chất lượng sản phẩm đồng đều.



+ Đa dạng hoá sản phẩm đáp ứng nhu cầu phong phú của người tiêu dùng, đi sâu nghiên cứu các sản phẩm chè có tác dụng tốt tới bồi bổ sức khoẻ.

+ Thực hiện xây dựng quản lý theo hệ thống quản lý chất lượng ISO, HACCP, phòng ngừa khuyết tật, kiểm soát các thông số kỹ thuật trong tất cả các nhà máy chế biến chè.

- Trong quản lý

+ Là ngành vốn nhỏ, kỹ thuật và thiết bị không phức tạp nên cần chuyển đổi cơ chế quản lý theo hướng cổ phần hoá, mô hình kinh tế kiểu trang trại khép kín từ khâu sản xuất đến chế biến thành sản phẩm.

+ Có chính sách miễn giảm thuế sử dụng đất trồng chè, cho vay vốn có lãi suất ưu đãi trong vòng 5-7 năm

+ Chính phủ và các Bộ có chính sách hỗ trợ tài chính giúp đỡ các doanh nghiệp chè để tiếp thụ marketing, xúc tiến thương mại, tìm thị trường, quảng bá thương hiệu chè Việt Nam; đào tạo nâng cao trình độ kinh doanh, nâng cao kỹ thuật Nông – Công nghiệp.

(Nguồn: Tài liệu tham luận Đại hội III 12-2006- Hiệp hội chè Việt Nam)

6. Diễn biến tình hình dịch bệnh liên quan đến ngành chè

1997

- Rầy xanh phát sinh, gây hại phổ biến trên diện rộng ở hầu hết các năm. Cao điểm gây hại của rầy vào tháng 4- 6 và tháng 10, 11 hàng năm. Năm 1996, Tuyên Quang, Bắc Thái (cũ) là 2 tỉnh bị rầy xanh hại khá nặng.

- Nhện đỏ gây hại nặng những năm ít mưa, khô hạn. Năm 1998 phát sinh trên diện rộng với tỷ lệ lá bị hại từ 35-40%, mật độ phổ biến 15-20con/lá

- Bọ cánh tơ, bọ xít muỗi cũng là những đối tượng gây hại phổ biến trên cây chè.

2000

Một số loại bệnh phân bố rộng với mức độ hại nặng hơn so với năm 1999. Bệnh phỏng lá chè với tổng diện tích nhiễm bệnh khoảng 4500 ha, tỷ lệ bệnh trung bình 15-22%, cao 40-45% lá (Tuyên Quang, Yên Bái, Thái Nguyên). Bệnh tóc đen xuất hiện và gây hại từ năm 1999 ở Tuyên Quang, Yên Bái, vụ xuân 2000 bắt đầu xuất hiện ở Thái Nguyên (do nấm *Marasmius equicrinis* Muell), ước tính diện tích nhiễm lên tới 800 ha, tỷ lệ trung bình 30-40% số cây, cá biệt có nơi lên tới 90-100% số cây bị bệnh. Bệnh thối búp, thối lá cây chè (do nấm *Collectotrichum camellia*) phát sinh gây hại ở những vườn chè giống trung du lá to ở Tuyên Quang, Thái Nguyên; diện tích nhiễm bệnh khoảng 400 ha, trong đó có khoảng 4 ha bị



bệnh nặng, lá, búp rụng hết và có 15-20% số cây bị chết không hồi phục được. Rầy xanh hại tương đối nặng các đồi chè từ tháng 10 đến tháng 12/200, ở các tỉnh Phú Thọ, Nghệ An, Yên Bái, Tuyên Quang có 7020 ha bị nhiễm với tỷ lệ 10-22%, nơi cao 35-40% số lá bị hại. Các loại sâu hại khác gây hại ở mức độ bình thường.

2001

Ở các tỉnh Phú Thọ, Yên Bái, Tuyên Quang... có 2200 ha bị nhiễm bệnh phồng lá chè, tỷ lệ trung bình 10-15%, nơi cao 35-40% lá bị bệnh. Rầy xanh hại chè với tổng diện tích nhiễm khoảng 6890 ha, tỷ lệ trung bình 10-15%, cao 30-37% búp bị hại (Tuyên Quang, Yên Bái, Thái Nguyên, Phú Thọ, Nghệ An). Các loại sâu hại khác như bọ xít muỗi, nhện đỏ... gây hại ở mức độ bình thường.

2003

Đáng lưu ý là rầy xanh, phân bố rộng, cao điểm gây hại từ tháng 4 đến cuối tháng 9 với tỷ lệ phổ biến 30-40% số búp, cao 90% số búp; diện tích nhiễm rầy là 3307 ha (gấp 1,7 lần so cùng kỳ năm 2002). Bọ xít muỗi gây hại từ tháng 5 đến tháng 9 với tỷ lệ 30%, cao 70% số búp; diện tích nhiễm là 2454 ha (gấp 2,4 lần so cùng kỳ năm 2002); nhện đỏ gây hại cục bộ

7. Các trang web và tổ chức có liên quan đến ngành hàng

7.1. Các trang web liên quan đến ngành hàng chè

Stt	Cơ quan/ Tổ chức	Địa chỉ Website
1	Báo cáo phân tích thị trường nông sản do bộ phận dịch vụ nông nghiệp FAS - Bộ Nông nghiệp Mỹ, cập nhật thường xuyên tại địa chỉ	http://www.fas.usda.gov/commodities.asp
2	Số liệu về giá, phân tích chỉ số kinh tế - xã hội, dự báo của FAO lấy nguồn của Ngân hàng thế giới cập nhật theo tháng	http://www.worldbank.org/prospects/pinksheets/
3	Phân dự báo giá cả hàng hoá, chỉ số giá theo vùng, chi phí vận chuyển và các báo cáo chung về kinh tế thế giới của Ngân hàng thế giới có địa chỉ:	
4	Tin tức hàng hoá ở một số thị trường chính, các phân tích đánh giá sơ bộ được cập nhật thường xuyên tại địa chỉ:	http://www.ft.com/hippocampus/mkcommd.htm
6	Tin thị trường, dự báo giá	http://www.bloomberg.com/markets/crb.html



	hàng hoá được cập nhật thường xuyên	
7	Website của Bộ phận dịch vụ thông tin thị trường - Bộ Nông nghiệp Mỹ	http://www.fao.org
8	Báo cáo về nông nghiệp và thị trường nông nghiệp của Bộ Nông nghiệp Mỹ - trường Đại học Nebraska – Lincoln	http://www.ams.usda.gov/marketnews.htm
9	Địa chỉ các mạng Nông nghiệp thế giới	http://ianrhome.unl.edu/
10	Trung tâm thông tin lương thực ASIAN (Asian food information centre – AFIC)	http://www.ipmnet.org/
11	Trang liên kết các Website kinh tế và kinh tế nông nghiệp thế giới	http://www.afic.org/
12	Website Thư viện nông nghiệp, chứa đựng thông tin về thị trường nông sản, và các dự báo nông nghiệp	http://ideas.uqam.ca/EDIRC/assocs.html
13	Organisation for Economic Co-operation and Development	http://www.aec.msu.edu/agecon/fs2/market/contents.htm
14	Food and Agricultural policy research institute	http://www.fapri.org/tools/outlook.aspx http://www.fapri.missouri.edu/
15	Giá cả chè (The Tokyo Grain Exchange)	Http://www.tge.or.jp/english
16	Hiệp hội chè Việt Nam	
17	Thông tin xuất nhập khẩu - Bộ Thương mại	http://www.mot.gov.vn
18	Chuyên trang chè - Bộ Nông nghiệp	http://www.agroviet.gov.vn

7.2. Các cơ quan tổ chức trong nước hoạt động trong ngành hàng chè

1. Hiệp hội chè Việt Nam
2. Tổng công ty chè Việt Nam (Vinatea)
3. Viện Khoa học Kỹ thuật Nông Lâm nghiệp miền núi phía Bắc
4. Hội những người làm chè Hà Giang
5. Chi hội chè Lâm Đồng
6. Trung tâm Nghiên cứu và Phát triển Công nghiệp chế biến Chè
7. Trung tâm Giống và Tư vấn đầu tư phát triển Chè



8. Trung tâm Nghiên cứu và phát triển nguồn nhân lực Chè
9. Công ty cổ phần chè Thái Bình Lạng Sơn
10. Công ty cổ phần chè Liên Sơn
11. Công ty đầu tư phát triển chè Nghệ An
12. Công ty cổ phần chè Văn Hưng
13. Công ty chè Đại Đồng
14. Công ty TNHH Thương mại Hùng Cường
15. Công ty TNHH Thành Sơn
16. Công ty TNHH Linh Dương
17. Xí nghiệp CBHXX Cầu Tre
18. Công ty TNHH Hoàng Bình
19. Công ty TNHH Trà Hùng Vương



Tài liệu tham khảo

1. GS. Đỗ Ngọc Quý – “Cây chè sản xuất – chế biến – tiêu thụ” – NXB Nghệ An -2003.
2. Hiệp hội chè Việt Nam – “Tài liệu tham luận đại hội III” – 12/2006.
3. Hiệp hội chè Việt Nam – “Báo cáo tổng kết nhiệm kỳ II” – 12/2006.
4. Báo cáo tổng quan ngành chè Việt Nam – 2000
5. Báo cáo tổng kết “Sự tham gia của người nghèo trong chuỗi giá trị nông nghiệp – nghiên cứu đối với ngành chè” – 12/2004
6. FAO : <http://faostat.fao.org/site/535/default.aspx>
7. Thông tin xuất nhập khẩu - Bộ Thương mại – www.mot.gov.vn
8. Báo cáo hàng năm về tình hình phát sinh, gây hại của sâu bệnh trên một số cây trồng chủ yếu. Cục Bảo vệ thực vật. 1997-2006