

XÂY DỰNG CHỈ DẪN ĐỊA LÝ “BẠC LIÊU” CHO SẢN PHẨM MUỐI BẠC LIÊU

TS HUỖNH MINH HOÀNG, KS LÊ QUỐC HỘI

Sở KH&CN Bạc Liêu

Bạc Liêu là tỉnh có nghề sản xuất muối lâu đời và đã trở thành một nghề truyền thống của địa phương. Muối được sản xuất ở Bạc Liêu có hương vị đậm đà, rất độc đáo; muối không có vị đắng khó chịu mà có vị mặn thanh, không gắt. Chất lượng muối Bạc Liêu đã được đánh giá là không chỉ đáp ứng yêu cầu trong nước mà còn có khả năng xuất khẩu. Nhằm nâng cao khả năng cạnh tranh của sản phẩm muối Bạc Liêu, từ năm 2012, Sở Khoa học và Công nghệ (KH&CN) Bạc Liêu đã khảo sát, lập hồ sơ xin xác lập chỉ dẫn địa lý “Bạc Liêu” cho sản phẩm muối. Việc xây dựng chỉ dẫn địa lý “Bạc Liêu” cho sản phẩm muối Bạc Liêu không chỉ nâng cao khả năng cạnh tranh mà còn góp phần giảm thiểu dân tăng thêm thu nhập.

Việt Nam có trên 3.200 km bờ biển, điều kiện tự nhiên khá thuận lợi cho sản xuất muối. Theo báo cáo “Quy hoạch ngành sản xuất lưu thông muối từ năm 2000 đến năm 2010” của Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, nước ta có 20 tỉnh/thành phố có nghề làm muối, diện tích sản xuất trên 11.454 ha, sản lượng bình quân trong toàn quốc hàng năm là 600.000-700.000 tấn. Nghề làm muối có từ lâu đời ở nhiều địa phương nhưng quy mô nhỏ, sản xuất thủ công phân tán, chất lượng muối thấp không bảo đảm cho công nghiệp và xuất khẩu. Sản lượng muối biến động theo



thời tiết từng năm. Năm 2012, diện tích muối cả nước đạt 14.157 ha, bằng 97% so với năm 2011,

sản lượng muối đạt 807.000 tấn, trong đó muối sản xuất thủ công đạt 571.000 tấn, muối sản xuất



công nghiệp đạt 236.000 tấn. Năm 2013, lượng hạn ngạch thuế quan nhập khẩu muối là 102.000 tấn và được giao cho các doanh nghiệp trực tiếp sử dụng muối làm nguyên liệu sản xuất hóa chất, sản xuất thuốc và sản phẩm y tế. Hiện nay, tại một số tỉnh: Bình Thuận, Ninh Thuận, Bà Rịa - Vũng Tàu đã sản xuất được muối ở quy mô công nghiệp và các sản phẩm hóa chất từ nước ót nhưng chất lượng còn bấp bênh, chưa đạt các chỉ tiêu của muối công nghiệp phục vụ tiêu dùng trong nước và xuất khẩu.

Bạc Liêu là tỉnh có nghề sản xuất muối rất lâu đời, tuy nhiên chất lượng sản phẩm chưa đáp ứng được yêu cầu kỹ thuật của muối công nghiệp và xuất khẩu. Từ năm 2001 trở lại đây, diện tích sản xuất muối của Bạc Liêu không ngừng gia tăng do nhu cầu tiêu dùng trong nước và xuất khẩu (một số vùng muối của tỉnh đạt tiêu chuẩn chất lượng xuất khẩu sang thị trường Nhật Bản: đồng muối Long Điền Đông - Đông

Hải; Vĩnh Thịnh - Hòa Bình). Năm 2002, Nhật Bản đã cử các chuyên gia của công ty chuyên kinh doanh hàng thực phẩm Asia Trading Corp đến khảo sát để đánh giá chất lượng muối Bạc Liêu phục vụ cho việc xuất khẩu sang thị trường Nhật Bản và đã có hơn 5.000 tấn muối tinh của Bạc Liêu được Asia Trading Corp nhập khẩu về Nhật Bản để chế biến làm muối ăn...

Để đảm bảo chất lượng, sản lượng và sản xuất tập trung có trọng điểm, tỉnh Bạc Liêu đã tổ chức nghiên cứu, quy hoạch lại vùng sản xuất muối, đáp ứng yêu cầu phát triển nghề sản xuất muối một cách hiệu quả, bền vững. Tuy nhiên, do giá bán muối bấp bênh nên diện tích sản xuất muối tại tỉnh Bạc Liêu cũng tăng/giảm không ổn định. Trong vụ muối 2010-2011, diện tích sản xuất muối của tỉnh là 3.134,25 ha, đạt sản lượng 97.789,6 tấn; vụ 2011-2012, diện tích giảm còn 2.746,61 ha, đạt sản lượng 73.692 tấn... Để khắc phục tình

trạng trên, Bạc Liêu đã tiến hành quy hoạch vùng chuyên canh sản xuất muối đến năm 2020, dự kiến mỗi năm cung ứng cho thị trường khoảng 100.000 tấn; đồng thời có cơ chế khuyến khích nông dân chuyển đất nuôi trồng thủy sản kém hiệu quả sang làm muối.

Muốn sản xuất được hạt muối không đơn giản chút nào, từ khâu làm đất (nền) sân phơi muối, cho đến theo dõi độ mặn của nước biển, đảo muối, trông gió, trông nắng... tất cả đều phải thực hiện một cách khéo léo, tính toán thật kỹ mới có thể đem lại chất lượng và hiệu quả. Đó là quy trình chung của nghề làm muối, nhưng với muối Bạc Liêu, công đoạn này còn có nhiều điểm khác biệt so với phương thức sản xuất của các địa phương khác: *thứ nhất*, Bạc Liêu sản xuất 3 loại muối (muối trắng, muối bạc và muối đen). Trong đó, muối bạc được sản xuất trên nền vải bạt, còn muối trắng và muối đen được sản xuất trên sân ruộng. *Thứ hai*, độ mặn của muối Bạc Liêu cao hơn độ mặn của muối ở các địa phương khác trong cả nước nhưng là vị mặn thanh, không gắt so với vị đắng và chát như muối ở các địa phương khác. *Thứ ba*, về cảm quan, có thể dễ dàng nhận biết muối Bạc Liêu có màu trắng, ánh xám, không mùi, không vị đắng, khô ráo, chắc xốp. Trong đó, yếu tố không mùi, không vị đắng là những yếu tố đặc thù tạo nên sự khác biệt của muối Bạc Liêu so với muối các tỉnh khác.

Qua phân tích cho thấy, yếu tố chất lượng khác biệt của muối Bạc Liêu so với muối của các tỉnh

Bảng 1: chất lượng muối Bạc Liêu và muối một số tỉnh/thành phố khác (đơn vị tính: %)

Thành phần	NaCl	CaSO ₄	MgSO ₄	MgCl ₂	KCl	Ca ²⁺	Mg ²⁺	SO ₄ ²⁻	Chất không tan	Độ ẩm
Muối Bạc Liêu	96,23	0,32	1,53	0,89	0,18	0,09	0,53	1,3	0,61	6,23
Muối trái bột Bạc Liêu	97,23	0,27	0,80	0,76	0,52	0,08	0,35	0,83	0,20	4,17
Nam Định	82,01	0,42	1,07	1,67	0,75	0,12	0,63	1,12	0,21	13,8
Thanh Hóa	95,15	0,33	1,42	1,40	0,08	0,1	0,63	1,25	0,06	1,52
Quảng Ngãi	83,22	0,52	1,16	1,90	0,68	0,46	0,71	1,21	0,12	12,38
Bình Định	90,87	0,44	1,11	0,82	0,31	0,13	0,43	1,12	0,05	3,96
Ninh Thuận	90,86	0,50	1,36	0,82	0,21	0,15	0,47	1,32	0,53	5,72
Sóc Trăng	87,65	0,39	1,62	1,30	0,36	0,12	0,45	1,54	0,23	8,44

(Nguồn: Trường Đại học Cần Thơ)

khác chính là hàm lượng NaCl cao vượt trội và hàm lượng MgCl₂ trong muối thấp. Muối sản xuất tại Bạc Liêu có hàm lượng NaCl trung bình 96,23%, so sánh với tiêu chuẩn muối thô Việt Nam (86,8%) và muối ở các tỉnh khác (bảng 1). Hàm lượng MgCl₂ trong muối Bạc Liêu thấp (0,76-0,89%), nên muối không có vị đắng, đây là tiêu chí quan trọng, quyết định tính đặc thù và khác biệt của muối Bạc Liêu so với muối các tỉnh khác.

Với những tính chất đặc thù của hạt muối Bạc Liêu và điều kiện địa lý khác biệt, năm 2012, Sở KH&CN Bạc Liêu đã khảo sát, lập bản đồ vùng địa danh tại 5 xã thuộc 2 huyện (huyện Hoà Bình gồm 2 xã Vĩnh Thịnh và Vĩnh Hậu; huyện Đông Hải gồm các xã Long Điền Đông, Long Điền Tây, Điền Hải để tiến hành xác lập quyền chỉ dẫn địa lý cho sản phẩm muối Bạc Liêu với tên gọi chỉ dẫn địa lý “Bạc Liêu”. Hiện tại, Sở KH&CN Bạc Liêu đã hoàn thiện hồ sơ và trình Cục Sở

hữu trí tuệ (Bộ KH&CN) xác lập chỉ dẫn địa lý cho sản phẩm này trong năm 2013.

Việc được bảo hộ về chỉ dẫn địa lý sẽ mở ra cơ hội cho sản phẩm muối Bạc Liêu đủ sức cạnh tranh trên thị trường, góp phần để người dân mạnh dạn đầu tư vốn cho việc sản xuất muối, nâng cao năng suất, chất lượng và tăng thu nhập. Khi đã có “thương hiệu” cho sản phẩm muối, ngoài việc được nhiều người biết đến sản phẩm muối thì giá trị gia tăng của hạt muối cũng được nâng lên, điều này tạo nền tảng để người dân có ý thức hơn trong việc cải tiến các công nghệ sản xuất muối; góp phần thay đổi cách suy nghĩ và thói quen sản xuất của người nông dân, hình thành phong cách sản xuất mới chuyên nghiệp, phù hợp với kế hoạch phát triển của địa phương và nhu cầu của thị trường.

Bên cạnh đó, với việc được bảo hộ chỉ dẫn địa lý còn góp phần giúp các nhà khoa học,

doanh nghiệp mạnh dạn chuyển giao, ứng dụng những tiến bộ công nghệ và hiện đại hóa các khâu sản xuất, quy trình canh tác, thu hoạch, chế biến, bảo quản... hướng tới phát triển nền nông nghiệp hàng hóa với sản phẩm sạch, có năng suất, chất lượng cao và sức cạnh tranh trên thị trường (khi xác lập chỉ dẫn địa lý họ được độc quyền sản xuất muối này).

Ngoài ra, việc được bảo hộ chỉ dẫn địa lý “Bạc Liêu” cho sản phẩm muối còn cơ sở pháp lý quan trọng để ngăn chặn tình trạng xâm phạm thương hiệu muối Bạc Liêu của diêm dân, giúp người tiêu dùng tiếp cận được sản phẩm muối Bạc Liêu đích thực, góp phần quảng bá hình ảnh sản phẩm, mở ra hướng phát triển mới không chỉ cho ngành diêm nghiệp địa phương mà còn cho cả khu vực ■