

Nâng cao giá trị kinh tế cho sản phẩm sá sùng Vân Đồn - Quảng Ninh

Thái Thanh Bình

Trường Cao đẳng Thủy sản Bắc Ninh

Mới đây, Cục Sở hữu trí tuệ (Bộ Khoa học và Công nghệ) đã cấp Giấy chứng nhận đăng ký Chỉ dẫn địa lý cho sản phẩm sá sùng Vân Đồn. Đây là kết quả của dự án “Xây dựng chỉ dẫn địa lý Vân Đồn cho sản phẩm sá sùng của huyện Vân Đồn, tỉnh Quảng Ninh” thuộc Chương trình hỗ trợ và phát triển tài sản trí tuệ giai đoạn 2011-2015 (Chương trình 68). Thành công của dự án đã giúp nâng cao uy tín của sản phẩm sá sùng Vân Đồn (Quảng Ninh) trên thị trường trong và ngoài nước, tăng hiệu quả kinh tế, góp phần phát triển bền vững kinh tế - xã hội của địa phương.

Sá sùng, hay còn gọi là sa sùng, sâu đất, đồn đột, chặt khoai, hay địa sâm (tại miền Nam), là một loại hải sản thuộc ngành sá sùng, đôi khi còn được gọi là giun biển. Sá sùng là loài thân mềm, chỉ sống ở những bãi cát ven biển, nơi thủy triều lên/xuống, tạo ra những doi cát; chúng ăn sinh vật phù du, mùn bã hữu cơ trong nước nên không cần phải cho ăn. Theo quan niệm của Đông y, sá sùng có vị ngọt, tính mát, chủ trị chứng tâm hàn, bổ dương khí, sinh tân dịch. Đây là món đặc sản khai thác từ vùng biển Quảng Ninh, Nha Trang, Phú Yên..., có thể chế biến thành nhiều món ăn khác nhau như: nướng, chiên, xào, làm nộm, nấu canh... Còn sá sùng khô rất tốt cho sức khỏe, có mùi vị thơm ngon, đậm đà hơn rất nhiều so với dùng mì chính, bột nêm hay xương ninh theo kiểu truyền thống.

Vân Đồn là một huyện đảo nằm ở phía đông và đông nam của tỉnh

Quảng Ninh, có diện tích tự nhiên gần 60 nghìn ha (với gần 600 hòn đảo lớn, nhỏ), trong đó phần lớn là diện tích mặt biển. Kinh tế của Vân Đồn chủ yếu là kinh tế biển (nuôi trồng và đánh bắt hải sản, dịch vụ du lịch biển...) do biển ở đây có nhiều loại hải sản quý như: tôm he, cá mực, sá sùng, cua, ghẹ, trai ngọc, bào ngư... Từ lâu, sá sùng Vân Đồn được biết đến là loại đặc sản biển nổi tiếng và đã đi vào tiềm thức của người dân cả nước nói chung, Quảng Ninh nói riêng. Khi nói đến các món ăn ngon của biển ở Quảng Ninh, người ta nghĩ ngay đến các món ăn chế biến từ sá sùng Vân Đồn. Mặc dù là loài hải sản có giá trị kinh tế rất cao, nhưng do bị khai thác quá mức nên số lượng đã giảm đáng kể và đang đứng trước nguy cơ bị tuyệt chủng. Bên cạnh nỗi lo cạn kiệt về nguồn tài nguyên thì sá sùng Vân Đồn hiện nay còn phải đối mặt với việc xuất hiện ngày càng nhiều “hàng nhái” do thiếu cơ sở khoa học và căn cứ pháp lý để có thể phân biệt sá sùng Vân Đồn với sá sùng ở các

địa phương khác... Để duy trì uy tín của sản phẩm, nâng cao giá trị kinh tế, tăng thu nhập và góp phần xoá đói giảm nghèo cho người dân địa phương, việc xây dựng chỉ dẫn địa lý “Vân Đồn” cho sản phẩm sá sùng của huyện Vân Đồn, tỉnh Quảng Ninh là một việc làm cần thiết và cấp bách. Trước yêu cầu đó, Trường Cao đẳng Thủy sản (Bắc Ninh) đã đề xuất và được phê duyệt thực hiện dự án “Xây dựng chỉ dẫn địa lý Vân Đồn dùng cho sản phẩm sá sùng của huyện Vân Đồn, tỉnh Quảng Ninh”, thuộc Chương trình 68 giai đoạn 2011-2015.

Kết quả thực hiện dự án

Sau hơn 3 năm triển khai thực hiện, dự án đã hoàn thành tốt kế hoạch đề ra và xây dựng được chỉ dẫn địa lý “Vân Đồn” cho sản phẩm sá sùng của huyện Vân Đồn, tỉnh Quảng Ninh, cụ thể:

Xác định được cơ sở khoa học và thực tiễn cho việc đăng ký chỉ dẫn địa lý “Vân Đồn” cho sản phẩm sá sùng: dự án đã xác

định các tiêu chí đặc thù cho sản phẩm sá sùng Vân Đồn (về chất lượng, cảm quan của sản phẩm); xác định các yếu tố tự nhiên có ảnh hưởng quyết định đến tính đặc thù về chất lượng sản phẩm của sá sùng Vân Đồn; xác định vùng địa danh tương ứng với chỉ dẫn địa lý được bảo hộ. Theo đó, có 3 yếu tố quyết định tạo nên chất lượng đặc thù cho sản phẩm sá sùng Vân Đồn là:

(1) Sá sùng Vân Đồn là loài đặc hữu của tỉnh Quảng Ninh có tên khoa học là *Sipunculus nudus*, khác với các loài sá sùng ở tỉnh Khánh Hòa và huyện Cần Giờ - Tp Hồ Chí Minh có tên khoa học là *Sipunculus polymyotus*.

(2) Vùng khai thác sá sùng nguyên liệu (yếu tố địa lý) và kỹ thuật khai thác. Sá sùng Vân Đồn nổi tiếng thơm ngon bởi chúng được khai thác tự nhiên ở các bãi bồi ven biển của một số địa phương thuộc huyện Vân Đồn như Quan Lạn, Minh Châu. Các bãi triều này ngoài những đặc điểm của một bãi triều thấp ven biển, trầm tích có cát chiếm trên 79%, chúng còn được bao quanh bởi các dãy núi trên đảo hay cấu tạo kiểu dạng bãi triều trong các vịnh, kiểu địa hình đặc biệt bao quanh đã tạo cho các bãi triều một điều kiện khá yên tĩnh, nhiều tảo silic (thức ăn của sá sùng), thuận lợi cho sá sùng sinh sống và phát triển.

(3) Ngoài yếu tố địa lý, danh tiếng của sản phẩm sá sùng Vân Đồn còn được tạo nên bởi kỹ thuật khai thác và chế biến truyền thống của người dân nơi đây. Nghề khai thác sá sùng ở Vân Đồn được duy trì qua nhiều

thế hệ, dưới dạng “Mẹ truyền - con gái nối”, nhờ kinh nghiệm được tích lũy qua nhiều năm khai thác sá sùng, người dân biết được hướng đi của con vật để đào trúng mà không làm nó bị thương. Bên cạnh đó, người dân Vân Đồn còn có cách riêng để chế biến sản phẩm (để hồi sức → rửa → lộn → rửa → chần → bảo quản vừa độ) nên sản phẩm sá sùng tươi sơ chế không những không bị giòn mà còn giữ được hương vị đậm đà của sản phẩm từ biển. Với bí quyết chế biến sá sùng khô: để hồi sức → rửa → lộn → rửa → chần → sấy → phân loại → bảo quản vừa độ đã tạo nên sản phẩm sá sùng khô có hình thức đẹp và giữ được hương vị thuần khiết vốn có của sản phẩm.



Sá sùng Vân Đồn được khai thác ở xã Quan Lạn, huyện Vân Đồn

Xây dựng các phương tiện, điều kiện để quản lý, giới thiệu quảng bá chỉ dẫn địa lý “Vân Đồn”: để đảm bảo khai thác bền vững và ngày càng nâng cao danh tiếng, chất lượng sản phẩm sá sùng Vân Đồn, dự án đã phối hợp với UBND huyện Vân Đồn và một số đơn vị liên quan xây dựng các quy trình kỹ thuật và quy chế quản lý chỉ dẫn địa lý

“Vân Đồn” như: quy trình kỹ thuật về khai thác, chế biến, bảo quản sá sùng khô và sá sùng sơ chế; quy chế cấp, sử dụng tem, nhãn sản phẩm sá sùng Vân Đồn; quy chế trao quyền sử dụng chỉ dẫn địa lý sá sùng Vân Đồn; quy chế kiểm soát chất lượng sản phẩm... Bên cạnh đó, dự án còn tổ chức các lớp tập huấn, tuyên truyền nâng cao nhận thức cho các hộ dân trong khu vực về khai thác và phát triển nguồn lợi sá sùng bền vững.

Để quảng bá và phát triển thị trường cho sản phẩm, đặc biệt là tạo thương hiệu sản phẩm sá sùng Vân Đồn, dự án đã thiết kế hệ thống tem nhãn và truyền thông. Logo sá sùng được dự án thiết kế dựa trên những tiêu chí cơ bản của sản phẩm, cũng như tính chất vùng miền của sản phẩm này. Cùng với đó, Website www.sasungvandon.com.vn cũng đã được xây dựng và bắt đầu hoạt động có hiệu quả trong việc quảng bá và quản lý chất lượng sản phẩm. Dự án còn quảng bá sản phẩm sá sùng Vân Đồn ở các hội chợ.



Logo sá sùng Vân Đồn



Thành lập Hội sản xuất và kinh doanh sá sùng Vân Đồn

Ngoài ra, dự án còn phối hợp với Phòng Kinh tế và Hạ tầng huyện Vân Đồn xây dựng thành công 2 mô hình sản xuất và kinh doanh sá sùng sơ chế tươi và khô. Hai mô hình này được vận hành theo phương thức: chủ mô hình thu mua nguyên liệu từ các hội viên trong Hội sản xuất kinh doanh sá sùng; Hội sản xuất kinh doanh sá sùng có trách nhiệm phối hợp với Chi cục Quản lý chất lượng nông lâm thủy sản Quảng Ninh kiểm soát chất lượng sản phẩm. Hiện nay, 2 mô hình này hoạt động tốt và rất có hiệu quả.

Hiệu quả của dự án

Dự án đã góp phần khẳng định được nguồn gốc xuất xứ của sản phẩm, chỉ rõ được tính chất, chất lượng đặc thù của sá sùng Vân Đồn khác với các loại sá sùng khác trong cả nước, tạo lợi thế cạnh tranh cho sản phẩm trên thị trường, làm tăng giá trị sản phẩm sá sùng. Chỉ dẫn địa lý Vân Đồn là căn cứ pháp lý quan trọng và lâu dài, góp phần làm tăng giá trị của sản phẩm sá sùng, xây dựng

nên vùng sá sùng có thương hiệu, khẳng định tính chất nhất quán của sản phẩm đã nổi tiếng qua nhiều thế hệ.

Kết quả của dự án là cơ sở khoa học và thực tiễn để đề xuất các cơ chế, chính sách đầu tư bảo tồn và phát triển sá sùng ở các vùng địa lý tương ứng, mở rộng vùng địa danh cung ứng sản phẩm sá sùng, đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của thị trường, góp phần phát triển kinh tế - xã hội của các địa phương.

Việc quảng bá chỉ dẫn địa lý sá sùng Vân Đồn trên các phương tiện thông tin đại chúng, các hội chợ, triển lãm... đã góp phần xây dựng uy tín, hình ảnh, tên tuổi của sá sùng Vân Đồn, nâng cao giá trị kinh tế cho sá sùng Vân Đồn trên thị trường trong nước và quốc tế. Đây cũng là cơ hội để đẩy mạnh sự phát triển các ngành nghề khác như: công nghiệp chế biến, thương mại và du lịch... tạo thêm công ăn việc làm cho người dân huyện đảo, tạo tâm lý ổn định và tin tưởng cho người sản xuất,

kinh doanh sá sùng trong việc giữ gìn hình ảnh của sá sùng trong đời sống kinh tế, văn hóa và tinh thần.

Dự án được thực hiện thành công là mô hình điển để nhân rộng việc xây dựng chỉ dẫn địa lý, nâng cao giá trị cho các sản phẩm đặc trưng khác của huyện Vân Đồn nói riêng, tỉnh Quảng Ninh nói chung, góp phần phát triển kinh tế - xã hội của tỉnh.

Thành công của dự án còn góp phần tạo điều kiện thuận lợi và khuyến khích nông dân tham gia thành lập các nhóm, hiệp hội sản xuất, kinh doanh sản phẩm, góp phần đẩy mạnh ứng dụng các tiến bộ khoa học và công nghệ vào sản xuất, xây dựng hệ thống kiểm soát chất lượng, bảo vệ quyền và lợi ích hợp pháp của người sản xuất và người tiêu dùng. Đồng thời góp phần khai thác bền vững, gìn giữ, phát triển một loại sản phẩm đặc trưng vừa có chất lượng cao, vừa mang đậm bản sắc truyền thống, góp phần đảm bảo bản sắc văn hóa của địa phương. Đặc biệt, chỉ dẫn địa lý Vân Đồn cho sản phẩm sá sùng tạo điều kiện cho sản phẩm này mở rộng và tiếp cận nhiều hơn nữa với thị trường quốc tế, góp phần nâng cao hình ảnh Quảng Ninh nói riêng, Việt Nam nói chung trong quá trình hội nhập quốc tế ngày càng sâu rộng.