

Cafe *VIỆT NAM*

Chuyên đề 8 • 11 / 2011



NIÊN VỤ CÀ PHÊ 2011/2012 VÀ NHỮNG VẤN ĐỀ ĐẶT RA

09 Tr. **BẢO VỆ THƯƠNG HIỆU
"CÀ PHÊ BUÔN MA THUẬT"**

11 Tr. **MỐI QUAN HỆ GIỮA
GIÁ CÀ PHÊ
TẠI THỊ TRƯỜNG GIAO NGAY
VÀ THỊ TRƯỜNG TƯƠNG LAI**

15 Tr. **CÁC LOẠI CÀ PHÊ
TRÊN THẾ GIỚI**



**Số 1 trong dịch vụ công về thông tin
thị trường nông sản tại Việt Nam**

Ấn phẩm được tài trợ bởi
Cơ quan hợp tác phát triển Quốc tế Tây Ban Nha



Trung tâm Thông tin Phát triển Nông nghiệp Nông thôn
Viện Chính sách và Chiến lược Phát triển Nông nghiệp Nông thôn
Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông nghiệp Nông thôn, Việt Nam

Điện thoại: + 84 (0) 4 39 72 51 54 | Fax: + 84 (0) 4 39 72 69 49
E-mail: coffee@agro.gov.vn | Website: <http://www.agro.gov.vn>
Tài khoản: 0011001854800 - Ngân hàng TMCP Ngoại thương Việt Nam

LỜI TỰA

Niên vụ cà phê 2010/2011 vừa kết thúc với nhiều sự kiện và vấn đề nổi bật. Từ những sự kiện và vấn đề của niên vụ cà phê này, nhiều vấn đề liên quan tới sự phát triển bền vững của ngành cà phê Việt Nam cũng được đặt ra. Bản tin cà phê tháng 11/2011 hướng tới mục tiêu cung cấp thêm tư liệu để các nhà hoạch định chính sách, các doanh nghiệp và hộ nông dân cũng như cả cộng đồng có thêm cơ sở để quyết định và hành động trong thời gian tới. Vụ cà phê 2011/2012 đã bắt đầu, nhân dịp này tác giả Đoàn Triệu Nhận đề cập những định hướng và vấn đề lớn để phát triển ngành cà phê trong thời gian tới, đặc biệt là chương trình tái canh cà phê và đa dạng hóa các hiệp hội cho phù hợp hơn với lợi ích riêng của từng nhóm chủ thể tham gia vào ngành hàng cà phê (Tiêu điểm). Từ sự kiện nhãn hiệu cà phê Buôn Ma Thuột bị đăng ký bởi các doanh nghiệp nước ngoài, tác giả Nguyễn Hoàn nêu ra những luận cứ về tính hợp pháp của thương hiệu cà phê này của Việt Nam, và quan điểm về việc bảo vệ thương hiệu cho những sản phẩm đặc sản của các địa phương (mục Doanh nghiệp). Những kết quả nghiên cứu khoa học về mối liên hệ giữa giá giao ngay và giá giao sau (mục Thị trường) sẽ là những tham khảo bổ ích cho những ai quan tâm sâu hơn về cơ chế hoạt động của thị trường cà phê thế giới và Việt Nam. Bên cạnh đó, các mục Văn hóa và Thống kê tiếp tục cung cấp những thông tin thú vị và cập nhật về ngành hàng cà phê. Xin trân trọng giới thiệu!

Ban biên tập

Chịu trách nhiệm xuất bản

LÊ HUY HÒA

Biên tập:

LÊ HUY

Chịu trách nhiệm nội dung

TRẦN THỊ QUỲNH CHI

Ban biên tập

TRẦN THỊ QUỲNH CHI, *Trưởng ban*
ĐOÀN TRIỆU NHẬN, *Phó ban*
PHẠM THỊ TUỐC, *Chuyên gia*
TRẦN CÔNG THẮNG, *Tiến sĩ*
LÊ NGỌC BẦU, *Tiến sĩ*
PHAN QUỐC SÙNG, *Phó giáo sư, Tiến sĩ*
TRẦN LÊ, *Nhà báo*
DOANH CHÍNH, *Nhà báo*

Cộng tác viên

TRƯƠNG HỒNG, *Tiến sĩ - Viện KHKT NLN Tây Nguyên*
ĐỖ NGỌC SỸ, *Văn phòng 4C tại Việt Nam*
NGUYỄN NAM HẢI, *Giám đốc Cafecontrol*
HUỲNH QUỐC THÍCH, *Sở NNPTNT Đaklak*
NGUYỄN VĂN HUỲNH, *Nguyên đại sứ Việt Nam tại Brazil*
TRỊNH ĐỨC MINH, *Sở KHCN Đaklak*

Thư ký

NGÔ VI DŨNG
TRƯƠNG HỒNG KIM
NGUYỄN TRỌNG KHÁNH
AN THU HẰNG
NGUYỄN THU HƯƠNG

Vi tính, đồ họa

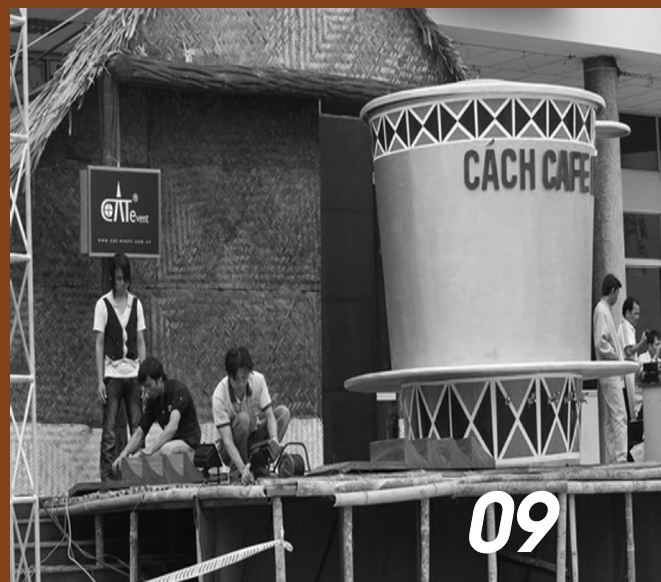
PHAN VĂN DẪN
NGUYỄN THUY LINH

Thư từ, bài vở

TRUNG TÂM THÔNG TIN PTNNNT
Địa chỉ: 16 Thụy Khuê - Q. Tây Hồ - Hà Nội
Điện thoại: (84.4) 39725153 | Fax: (84.4) 3972 6949
Email: coffee@agro.gov.vn
Website: www.agro.gov.vn

Giấy phép xuất bản:

SỐ 755/QĐLK - LĐ/651-2011/CXB/23-71/LĐ



■ Tiêu điểm 05

Vào niên vụ cà phê 2011-2012,
suy nghĩ về định hướng
cho ngành cà phê Việt Nam

Đoàn Triệu Nhơn

■ Doanh nghiệp 09

Bảo vệ thương hiệu
"Cà phê Buôn Ma Thuột"

Ts. Nguyễn Hoàn

■ Thị trường 11

Mối quan hệ giữa giá cà phê
tại thị trường giao ngay
và thị trường tương lai

Phạm Thị Tước

■ Văn hóa cà phê 15

Các loại cà phê trên thế giới

Đỗ Tiến Thường sưu tầm

■ Thống kê 18

VÀO NIÊN VỤ CÀ PHÊ 2011-2012, SUY NGHĨ VỀ ĐỊNH HƯỚNG CHO NGÀNH CÀ PHÊ VIỆT NAM

Đoàn Triệu Nhận

Vụ cà phê 2010/2011 đã qua đi trong nhiều đan xen buồn vui lẫn lộn. Vui vì chúng ta đã có một vụ cà phê được mùa, được giá. Cả nước đã xuất khẩu được trên 1,2 triệu tấn cà phê nhân, kim ngạch xuất khẩu đạt trên 2,6 tỷ đô la Mỹ. Đơn giá xuất khẩu bình quân cao tới 2.100USD. So với niên vụ trước, 2009/2010 đã tăng 6% về khối lượng, 56% về kim ngạch và 46% về đơn giá bình quân. Còn buồn vì giá cả tăng liên tục, một số doanh nghiệp không thu gom kịp nguồn hàng giao đúng hạn hợp đồng để khách phàn nàn. Vì yếu về khả năng tài chính, trên 100 doanh nghiệp Việt Nam chỉ chiếm được trên 60% thị phần xuất khẩu cà phê của cả nước còn chỉ với hơn 10 doanh nghiệp có 100% vốn đầu tư nước ngoài đã chiếm tới 38% thị phần.

Trước khi đi vào niên vụ mới, chúng ta cũng xem lại tình hình thị trường lúc này.

Giá cà phê tháng 10 vừa qua, tháng mở đầu của vụ mới, đã đi xuống rõ rệt trong cái khung cảnh rộng rãi của cuộc khủng hoảng tài chính toàn cầu. Giá cả thị trường Luân đôn đã giảm từ 2436USD/tấn tháng 6 xuống dần đến tháng 10 còn 1954USD/tấn, giảm 24,6%.

Thời tiết xấu tiếp tục tác động lên nhiều nước xuất khẩu cà phê, đặc biệt là ở châu Á và châu Mỹ la tinh, những nơi mà mưa lớn ảnh hưởng đến thu hoạch và chế biến cà phê. Dựa vào những thông tin hiện có, tổng sản lượng cà phê niên vụ 2011/2012 có thể đạt vào khoảng 127,4 triệu bao so với niên vụ cà phê 2010/2011 đạt 133,1 triệu bao, thấp hơn tới 5,7 triệu bao.



Ở châu Phi, điều kiện thời tiết thuận lợi cho việc nâng cao sản lượng từ 13,6 triệu bao 2010/2011 lên 16,3 triệu bao vụ 2011/2012, tăng 19,6%. Có thể xem tình hình một số nước như Ethiopia, sản xuất 6,4 triệu bao so với 5 triệu bao vụ 2010/2011 tăng 28%. Uganda sản xuất 3,5 triệu bao, cao hơn vụ 2010/2011 chỉ đạt 3,3 triệu bao.

Cốt Divoa có những khó khăn về khủng hoảng chính trị, dự kiến sản lượng chỉ đạt 1,6 triệu bao cao hơn vụ 2010/2011 chỉ đạt 1 triệu bao.

Ở châu Á, Indonesia sản xuất được 6,7 triệu bao, so với 9,2 triệu bao của vụ 2010/2011, giảm 27,3%. Sản lượng cà phê Ấn độ cũng giảm 16,5% từ 6,6 triệu bao vụ 2010/2011 xuống còn 5,5 triệu bao vụ 2011/2012. Sản lượng cà phê của Việt Nam cũng có thể giảm nhẹ so với vụ trước.

Tại Mexico và Trung Mỹ, do kết quả của mưa lớn ở một số nơi, so với vụ 2010/2011 sản lượng cà phê của Mexico, El Salvador và Guatemala có thể giảm tương ứng 7,2%, 21,4% và 8,9%. Sản lượng của Hondu-

ras và Nicaragua có thể giữ được không thay đổi, còn Costa Rica có thể tăng 3,5%.

Ở Nam Mỹ, sản lượng cà phê của Brasil vụ 2011/2012 thấp hơn vụ trước 10,3%. Ở Colombia mặc dầu họ mong đạt sản lượng vụ 2011/2012 tăng 7,9% so với vụ trước nhưng sản lượng vụ này vẫn chưa lấy lại được mức vụ trước. Sản lượng của Peru đạt 4,7 triệu bao tăng 17,6% so với 4 triệu bao của vụ 2010/2011.

Nhìn lại vụ cà phê 2010/2011, tổng sản lượng cà phê có thể đạt 133,1 triệu bao trong đó có 83,2 triệu bao cà phê arabica và 50 triệu bao robusta. Về lượng tiêu thụ cà phê trong 4 năm 2007 – 2010 tương ứng là: 129,4; 132,9; 131,8 và 135 triệu bao, có thể thấy có sự tăng trưởng đáng kể, đặc biệt là ở các nước sản xuất. Năm 2010 các nước này đã tiêu thụ được 41,3 triệu bao, tăng 4,2% so với 39,7 triệu bao của năm 2009. Trong khi đó ở các nước nhập khẩu năm 2010 đã tiêu thụ 93,7 triệu bao, so với con số 92,1 triệu bao của năm 2009 chỉ tăng có 1,7%.

Tóm lại, giá cà phê đã đi xuống vào tháng 10/2011, tháng đầu tiên của niên vụ cà phê 2011/2012 nhưng sự giảm giá đó không thể giải thích là do sự thay đổi của cán cân cung cầu, vì lượng cung vẫn tiếp tục thấp, tình hình tiêu dùng cà phê trên thế giới vẫn còn khá sôi nổi, tình hình này sẽ hỗ trợ cho sự ổn định của mức giá cà phê trên thế giới.

Ngành cà phê Việt Nam cũng đi vào niên vụ cà phê mới 2011/2012 với những phần khởi sau một vụ thắng lợi và cũng có nhiều lo lắng suy nghĩ cho định hướng phát triển của ngành.

Trước hết cần nhìn rõ những thách thức của ngành cà phê Việt Nam hôm nay. Với ngành cà phê thì vấn đề cốt lõi là sản xuất. Chúng ta phải có một ngành sản xuất cà phê phát triển bền vững. Sự bền vững thể hiện ở chất lượng vườn cây, chất lượng của việc thu hoạch chế biến. Về chất lượng vườn cây, vấn đề nổi bật là diện tích cà phê đến tuổi phải được tạo hình trẻ lại hoặc trồng thay thế khá cao chiếm tới trên dưới 20% tổng diện tích. Một chương trình tái canh cà phê đang được thực hiện. Mặt khác những vấn đề kỹ thuật, bón phân, tưới nước hợp lý và trồng cây che bóng, cây đai rừng kết hợp với việc đa dạng hóa sản phẩm cũng cần được xem xét.

Về chất lượng của việc thu hoạch chế biến cũng đang còn nhiều vấn đề trong việc thu hái quả chín, sản phẩm được phân loại để có kết quả chế biến cao hơn.

Vấn đề bền vững trong bảo vệ môi trường trong sản xuất như sử dụng thuốc trừ sâu bệnh, xử lý chất thải rắn và nước thải cũng cần được quan tâm.

Một thách thức lớn nữa là tiêu thụ sản phẩm có hiệu quả cao cho người trồng cà phê, nhà chế biến và nhà xuất khẩu. Sự phân chia lợi ích trong chuỗi giá trị này nhiều khi không thật hợp lý và gây tổn hại cho từng khâu, từng phân đoạn.

Có thể nêu một số vấn đề sau:

Chúng ta còn xem nhẹ thị trường trong nước và chưa có chương trình mở rộng thị trường trong nước.

Trong khâu chế biến cà phê còn có vấn đề tiêu chuẩn kỹ thuật và công nghệ chế biến, nó ảnh hưởng lớn đến chất lượng cà phê xuất khẩu chưa phù hợp với yêu cầu của người tiêu dùng.

Trong khâu xuất khẩu thì chưa được tổ chức, còn lộn xộn. Các nhà xuất khẩu còn yếu ở cả 2 mặt: tài chính và nghiệp vụ.

Cuối cùng, một thách thức lớn của ngành cà phê Việt Nam là chúng ta chưa có một tổ chức ngành hàng hợp lý và một tổ chức quản lý ngành hàng nó giúp ngành cà phê có một chiến lược thật đúng đắn để ngành cà phê thật sự phát triển bền vững.

Từ những thách thức trên có thể nêu lên những định hướng cho ngành cà phê trong thời gian tới.

1. Kết hợp với chương trình tái canh cà phê, hình thành một ngành cà phê với một hệ sinh thái thật sự khoa học bảo đảm cho phát triển cà phê bền vững. Trước hết là vấn đề giống. Phải trồng các cây giống chọn lọc của các cơ quan khoa học bằng cây thực sinh hoặc cây ghép.

Phải trồng sớm cây che bóng và cây đai rừng. Cần thực hiện đa dạng hóa sản phẩm bằng việc trồng các loại cây phù hợp, cho thu hoạch

tốt như cây hồ tiêu leo vào các cây choái sống là cây đai rừng hay cây che bóng.

Đổi mới phương thức sử dụng phân bón, bón nhiều phân hữu cơ và phân vi sinh. Các trang trại cần kết hợp trồng cà phê với chăn nuôi bò, nuôi giun quế... Đổi mới trong khâu sử dụng thuốc trừ sâu bệnh, không gây ô nhiễm môi trường. Tưới nước hợp lý không tưới tự chảy, không tưới với khối lượng lớn làm tổn thất nguồn nước, nhất là nước ngầm. Những điều đó cũng góp phần làm cho việc sản xuất cà phê đối phó có hiệu quả với sự biến đổi khí hậu hiện đang diễn ra trên toàn cầu. Cũng cần nói thêm về việc mở rộng diện tích cà phê arabica ở những nơi có điều kiện sinh thái thích hợp.

2. Đổi mới cách thu hoạch cà phê, tỷ lệ quả cà phê chín phải chiếm 90% trở lên. Nơi có điều kiện cần xem xét áp dụng phương pháp chế biến ướt với các thiết bị thích hợp, kết hợp xát tưới với làm sạch nhót, tiết kiệm nước dùng cho chế biến. Thực hiện các biện pháp bảo vệ môi trường trong chế biến cà phê.

3. Để đảm bảo việc chuyển giao kỹ thuật được tốt hơn và tạo điều kiện cho việc tiêu thụ sản phẩm đạt hiệu quả cao cần có tổ chức sản xuất hợp lý cho người trồng cà phê, từ các nhóm nông hộ, hội, câu lạc bộ đến hợp tác xã sản xuất hay dịch vụ cho nghề trồng cà phê, tiến tới thành lập Hiệp hội những người



trồng cà phê.

4. Tổ chức lại việc xuất khẩu cà phê có hiệu quả cao hơn theo hướng xây dựng điều kiện bắt buộc phải có cho việc xuất khẩu cà phê, tổ chức liên kết để tạo điều kiện cho nhà xuất khẩu tiếp cận với nguồn tài chính của các ngân hàng, thực hiện liên kết 4 nhà: cơ quan khoa học, nông dân sản xuất cà phê, doanh nghiệp xuất khẩu và cơ quan nhà nước có liên quan.

5. Tổ chức tốt khâu chế biến, xây dựng các tiêu chuẩn, quy chuẩn nhà nước áp dụng cho chế biến cà phê xuất khẩu. Phát triển chế biến sâu, đa dạng hóa sản phẩm, mặt hàng phong phú...

6. Có chiến lược xuất khẩu cho các chủ trương tạm trữ hay bán ra, cơ cấu chủng loại hàng xuất khẩu...

Đẩy mạnh việc sản xuất cà phê có chứng chỉ, xây dựng và bảo vệ thương hiệu, chỉ dẫn địa lý của hàng hóa.

Cuối cùng vấn đề lớn cần được quan tâm là tổ chức tốt ngành hàng và quản lý ngành hàng.

Ở đây có 2 vấn đề:

Một là Tổ chức ngành thành các Hiệp hội: Hội những người trồng cà phê, Hội các nhà công nghiệp chế biến cà phê và Hội những nhà xuất khẩu cà phê.

Hai là Cơ quan nhà nước tham gia quản lý ngành hàng với sự quan tâm của các ngành: nông nghiệp và phát triển nông thôn, công thương, tài chính, ngân hàng.

Các cơ quan này cùng các tổ chức phi chính phủ là các hội ngành hàng cà phê, hợp thành một loại hình tổ chức nửa nhà nước (parastatal) vừa sát gần với cơ sở sản xuất vừa có hiệu lực của quản lý nhà nước, từ đó đưa ra các chiến lược cho toàn ngành vừa sát đúng, vừa có hiệu lực thi hành đưa lại hiệu quả cao cho ngành sản xuất cà phê nước ta.



MỘT SỐ MÔ HÌNH TÁI CANH CÀ PHÊ VỚI Ở TÂY NGUYÊN

Một vấn đề thời sự đang được ngành cà phê nước ta quan tâm là trồng các vườn cà phê "tái canh" thay thế cho những diện tích cà phê già cỗi ở Tây Nguyên.

Thời gian qua, một số đợt khảo sát ngắn ở hai tỉnh Gia Lai và Đaklak đã cho phép bước đầu có một số nhận xét và đúc kết những kinh nghiệm thành công và không thành công trên lĩnh vực này.

Trước hết có thể nói rằng trên nền đất đỏ bazan có độ phì nhiêu cao ở Tây Nguyên có những vườn cà phê vối trồng từ các năm 1982, 1983, được chăm sóc tốt ở các nông trường Việt Đức, Eapok, Đaklak vẫn sinh trưởng tốt, cho năng suất cao mặc dầu đã bước vào tuổi 30. Tuy nhiên trên thực tế, trong số trên 50 vạn hecta cà phê hiện có, đã có khoảng 10 vạn hecta cà phê đã vào thời kỳ già cỗi, sinh trưởng kém, cho năng suất thấp. Có thể nêu một số vườn cà phê của nông trường Đ'rao Đaklak, từ năng suất bình quân đạt trên 4 tấn cà phê nhân trên 1 hecta vào những năm 1980 trước đây thì nay chỉ còn khoảng 2 tấn/ha, nơi cao cũng chỉ đạt 2,8 tấn/ha, trong khi đầu tư phân bón, tưới nước cao và tốn kém nhưng hiệu quả thấp. Ở nhiều nơi các công ty, nông trường và các hộ gia đình đã tính đến việc trồng cà phê tái canh để nâng cao hiệu quả sản xuất kinh doanh của mình. Và từ đó cũng có nhiều cách làm, nhiều kiểu tái canh khác nhau và đưa đến những kết quả khác nhau. Có thể nêu một số mô hình sau để cùng nghiên cứu.

1. Phá bỏ vườn cà phê già cỗi, trồng mới ngay trên nền đất cũ, không qua luân canh hay xử lý đặc biệt nào.

Có thể nêu một ví dụ của một chủ vườn đã làm bên cạnh đường đi vào công ty EaPok. Ở đây cà phê vốn sinh trưởng xanh tốt cho sản lượng cao. Khi cà phê già cỗi, chủ vườn đã phá bỏ vườn cây cũ, đào hố trồng ngay cà phê trên vườn cũ. Vài năm đầu do được đầu tư phân bón tốt, cà phê sinh trưởng rất đẹp. Nhưng chỉ một thời gian ngắn vườn cà phê lại vàng héo và cuối cùng lại phải phá bỏ chỉ sau vài năm tái canh. Vườn cà phê xanh tốt năm nào nay đã thành vườn chuối. Có thể thấy tình hình này ở một số nơi khác ở Tây nguyên.

Ở đây có nhiều vấn đề đặt ra: trước hết là do sự tàn phá bộ rễ cà phê của tuyến trùng và nấm bệnh khác, trong đó có Fusarium. Nhưng cũng có một vấn đề là đất qua trồng cà phê nhiều năm đã bị thoái hóa về các mặt, tính chất vật lý, hóa học và sinh học mà chưa được xử lý phục hồi độ phì nhiêu của đất.

2. Phá bỏ vườn cà phê già cỗi, tiến hành luân canh vài ba năm rồi trồng lại cà phê.

Có thể nêu ví dụ là các vườn cà phê của công ty cà phê EaPok tỉnh Đắklak. Ở đây trong mấy năm liên tiếp, từ năm 1996 đến 2007 người ta đã trồng cà phê tái canh tới trên 100 hecta và đạt kết quả rất tốt.

Trước hết là từ lâu công ty đã nhận thức được rằng muốn sản xuất trồng cà phê tốt phải kết hợp chăn nuôi bò để sản xuất phân hữu cơ chất lượng cao. Và công ty đã tổ chức chăn nuôi một đàn bò hàng trăm con.

Sau khi đã đào bỏ cây cà phê già cỗi, công ty đã rà rế nhiều lần đất trồng cà phê và thu gom sạch rế cũ đốt đi. Đất cà phê thanh lý được trồng cỏ chăn nuôi cung cấp thức ăn cho bò. Công nhận nhận khoán vườn cà phê, nay cà phê không còn, họ có thể tiếp tục thu nhập từ cỏ chăn nuôi, bán cho công ty để nuôi bò. Sau 3 vụ cỏ, công ty lại làm đất đào hố trồng cà phê và cà phê phát triển xanh tốt chỉ qua 2 năm chăm sóc, năm thứ 3 cà phê đã cho quả và vườn cà phê tái canh lại cho năng suất 3 tấn/ha.

Trong khi đó công ty cũng có một số diện tích cà phê tái canh sau khi gom sạch rế cũ đã trồng lại cà phê không qua trồng cỏ luân canh. Kết quả là có nhiều diện tích cà phê bị bệnh thối rễ, vàng héo, và có một số diện tích phải thanh lý.

3. Phá bỏ vườn cà phê già cỗi, trồng lại cà phê ngay sau khi đã làm đất cẩn thận..

Đây là cách làm của công ty cà phê lagrai ở Gia Lai. Từ năm 2007 đến 2010 công ty đã trồng tái canh trên 100 hecta cà phê. Vườn cà phê già cỗi được đào gốc, phá bỏ. Đất được rà sâu nhiều lần gom sạch rế cũ đốt bỏ. Sau khi dọn sạch đất, công ty cho đào hố trồng cà phê. Hố đào to, rộng 1m, sâu 0m8 và ở khoảng trống không đào trên hố cũ. Mỗi hecta đào từ 950 đến 1000 hố. Mỗi hố trồng 2 cây cà phê và không nuôi thêm chồi. Công ty đã bón cà phê bằng phân hữu cơ vi sinh. Đến nay cà phê phát triển rất tốt, cho năng suất cao trên 3 tấn/ha. Vườn cà phê chỉ sau 27 tháng tuổi đã cho thu hoạch mỗi hố bình quân 15kg quả tươi.

Cần nói thêm là ở công ty cà phê lagrai nếu những vườn cà phê có hiện tượng vàng lá thối rễ thì cũng buộc phải để đất nghỉ 2, 3 năm trồng luân canh cây đỗ, đậu.

Từ thực tế cách làm của 2 công ty EaPok và lagrai có thể cho ta nhận xét gì?



Nhìn vườn cây có thể coi là đều đạt kết quả tốt. Cách làm của lagrai không có mấy năm luân canh, cà phê được thu hoạch sớm hơn nhưng đầu tư tốn kém hơn. Ở EaPok, đầu tư cho 1 hecta cà phê tái canh mất 60 – 70 triệu đồng. Còn ở lagrai, đầu tư cho 1 hecta phải đầu tư 120 triệu đồng (giá của 2 thời điểm có khác nhau).

Có thể nói là ở lagrai đã rất coi trọng vấn đề cải tạo đất nhưng đòi hỏi phải đầu tư cao hơn để rút ngắn thời gian tái canh (bỏ qua 2, 3 năm luân canh). Điều này chỉ thực hiện được khi có nguồn tài chính đảm bảo. Nhất là với gia đình công nhân nhận khoán vườn cà phê thì có những khó khăn nhất định.

Đáng chú ý là cả 2 công ty đều rất coi trọng việc trồng cây che bóng và cây đai rừng cho vườn cà phê.

Nhân đây cũng xin nêu thêm một điểm mới trong kỹ thuật thực hiện đa dạng hóa sinh học, đa dạng hóa sản phẩm. Chúng ta đã từng biết rằng ở Ấn độ người ta trồng xen hồ tiêu trong vườn cà phê và cây choái ở đây là cây choái sống chủ yếu là cây sồi lá bạc (silver oak). Nay ở Việt Nam nhiều chủ vườn đã trồng xen hồ tiêu trong vườn cà phê với cây choái là cây muồng đen (cassia seamea). Công ty cà phê Thắng Lợi tỉnh Đắklak đã trồng tiêu trong vườn cà phê nhưng không trồng trong vườn mà trồng cho leo lên các cây muồng đen làm đai rừng chắn gió quanh vườn. Như vậy mỗi hecta cà phê có thể có thêm 450 bụi tiêu ở quanh vườn và hàng năm cho thu hoạch chừng 5 tạ tiêu với giá hiện nay nó thể tăng thu nhập ở vườn cà phê chừng 50 triệu đồng. Ở công ty cà phê EaPok người ta cũng trồng tiêu cho leo lên cây muồng đen, trồng làm cây đai rừng và cả ở cây che bóng trong vườn cà phê là cây muồng đen và cây keo giậu (lencaena leucocephala và cả leucaena glauca). Đây là một kỹ thuật tiên tiến cần được áp dụng rộng rãi.



Ts. Nguyễn Hoàn

Ngày 13-11-2001, Ủy Ban Nhân Dân tỉnh Đắk Lắk đã tổ chức hội thảo: “Bảo vệ thương hiệu cà phê Buôn Ma Thuột”. Tôi xin có đôi điều sau đây:

Theo Yves Henry, tác giả cuốn sách: “Kinh tế nông nghiệp Đông Dương” thì: Cây cà phê đầu tiên được đưa vào trồng thử ở Việt Nam trong khuôn viên Nhà tu đạo Thiên Chúa ở Sen Bàng, tỉnh Quảng Bình, năm 1857: Ứng với triều đại Nguyễn Dực Tông (Hong Nhiem), niên hiệu Tự Đức (1848-1883); tương ứng với bên Trung Quốc: Niên hiệu Trung Quốc là Đào Quang 28, triều đại Trung Quốc là Thanh Tuyên Tông.

Thời thuộc Pháp, Việt Nam được chia làm 3 kỳ: Bắc Kỳ là xứ Bảo Hộ; Trung Kỳ là xứ Tự Trị, Nam Kỳ là xứ Thuộc Địa. Phải qua 30 năm sau, năm 1888 mới ra đời những đồn điền cà phê đầu tiên thuộc các tỉnh vùng Trung du Bắc Kỳ: Cốc Thôn, Chi Nê (tỉnh Hà Nam); Ba Vì, Phú

Mãn, Hoà Mộc (tỉnh Sơn Tây); Phủ Hộ (tỉnh Phú Thọ); Cây số 5 (Tuyên Quang)...Tiếp theo là các vùng đất đỏ bazan Bắc Trung Kỳ: Voi Bò, Ngàn Trươi (tỉnh Hà Tĩnh năm 1910; Phúc Do, Văn Du (tỉnh Thanh Hoá 1911); Trạm Lụi, Cao Trai, Cát Mộng... (Phủ Quỳnh, tỉnh Nghệ An năm 1913). Mãi tới năm: 1920-1925, cây cà phê mới được trồng ở Tây Nguyên, vì lúc bấy giờ thuộc vùng đất người Thượng cư trú.

Từ năm 1969-1973, người Pháp xây dựng nhà máy chế biến cà phê hoà tan Coronel tại thành phố Biên Hoà, tỉnh Đồng Nai với công suất 80 tấn/năm, thiết bị không đồng bộ. Sau tháng 4 năm 1975, người Pháp bỏ đi. Công ty Cà phê Biên Hoà tiếp quản nhà máy đó: vừa khắc phục sự không đồng bộ, vừa thí nghiệm, vừa sản xuất và đến sau tháng 4 năm 1977 mẻ cà phê hoà tan đầu tiên của Việt Nam ra mắt: “Trình làng”.

Hai nhãn hiệu Cà phê Buôn Ma

Thuột: Một viết: Trên viết: “Ba Hán Tự”, dưới viết: “Buon Ma Thuot”; Một logo hình ô-van, trong viết chữ “BUON MA THUOT COFFEE” hình cánh cung, dưới có giải lụa, trong giải lụa: “hai ngôi sao 1896 hai ngôi sao”, giữa vẽ cái chén có quai để trên đĩa và ba làn hơi bay lên” mà Guangzhou Coffee Buon Ma Thuot Co.,Ltd tại Quảng Châu đăng ký, đã được cơ quan hữu trách của Trung Quốc chấp thuận bảo hộ. Đây, một việc làm hoàn toàn sai trái!

Về thời điểm 1896: Theo “Hiệp định về Các khía cạnh liên quan đến thương mại của quyền sở hữu trí tuệ” của Tổ chức thương mại thế giới (WTO), Trung quốc là thành viên năm 2001, Việt Nam là thành viên năm 2007. Tại mục 2: “Nhãn hiệu hàng hoá”: điều 15: “Đối tượng có khả năng bảo hộ”: có 5 khoản: Khoản 1: “Bất cứ một dấu hiệu, hoặc tổ hợp các dấu hiệu nào, có khả năng phân biệt hàng hoá hoặc dịch vụ của một doanh nghiệp với

hàng hoá hoặc dịch vụ của các doanh nghiệp khác, đều có thể làm nhãn hiệu hàng hoá. Các dấu hiệu đó, ...các dấu hiệu phải là dấu hiệu nhìn thấy được". Khoản 2: "Khoản 1 trên đây không có nghĩa là cấm các Thành viên từ chối đăng ký nhãn hiệu hàng hoá dựa vào những căn cứ khác, miễn là những căn cứ khác đó không trái với quy định của Công ước Paris (1967)". Từ đó, cho thấy sự phi lý: thời điểm 1896 ghi trên logo đã đăng ký và đã được công nhận bảo hộ một nhãn hiệu của cơ quan pháp lý Trung Quốc là không đúng sự thật: Khoảng năm 1920-1925, cây cà phê mới được đem trồng ở Tây Nguyên! Cách hàng chục năm: (1920-1925) - (1896) = 14 đến 29 năm, chưa tính thời gian xây dựng cơ bản của cây cà phê. Năm 1896, bên Trung Quốc thuộc niên hiệu: Quang Tự 15, triều đại: Thanh Đức Tông, sau khi ý hiệp định biên giới Việt Nam-Trung Quốc chưa đầy 1 năm. Guangzhou Coffee Buon Ma Thuot Co.,Ltd đã tạo dựng sai sự thật và đã được bảo hộ! Không thể chấp nhận được đối với một thành viên của WTO.

Về chỉ dẫn địa lý: Theo Hiệp định trên, tại: Mục 3: "Chỉ dẫn địa lý", điều 22: "Bảo hộ chỉ dẫn địa lý", có 4 khoản khá rõ ràng: Khoản 1: "Trong hiệp định này, chỉ dẫn địa lý là những chỉ dẫn về hàng hoá bắt nguồn từ lãnh thổ của Thành viên hoặc từ khu vực hay địa phương thuộc lãnh thổ đó, có chất lượng, uy tín hoặc đặc tính nhất định chủ yếu do xuất xứ địa lý quyết định". Khoản 2: "Liên quan đến chỉ dẫn địa lý, các Thành viên phải quy định những biện pháp pháp lý để các bên liên quan ngăn ngừa: a- Việc sử dụng bất kỳ phương tiện nào để gọi tên hoặc giới thiệu hàng hoá nhằm chỉ dẫn hoặc gợi ý rằng hàng hoá đó bắt nguồn từ một khu vực địa lý khác với xuất xứ thực, với cách thức lừa dối công chúng về xuất xứ địa lý của hàng hoá; b- Bất kỳ hành vi sử dụng nào cấu thành một hành vi cạnh tranh không lành mạnh theo ý nghĩa của Điều 10 bis, Công ước Paris (1967). Công ước Paris 1967, tại Điều 10 ghi rõ: "1- Các quy định của điều trên đây cũng



được áp dụng trong trường hợp sử dụng trực tiếp hoặc gián tiếp các chỉ dẫn sai lệch về nguồn gốc của hàng hoá hoặc về nhà sản xuất, nhà công nghiệp, hoặc thương gia. 2- Bất kỳ nhà sản xuất, nhà công nghiệp, hoặc thương gia nào, dù là cá nhân hay pháp nhân, mà tham dự vào việc sản xuất, chế tạo hoặc buôn bán các hàng hoá đó và có cơ sở đặt tại địa điểm đã bị chỉ dẫn sai lệch như là nguồn gốc, hoặc đặt tại vùng có địa điểm đó, hoặc tại nước bị chỉ dẫn sai lệch, hoặc tại nước mà chỉ dẫn sai lệch về nguồn gốc được sử dụng, thì trong bất kỳ trường hợp nào cũng được coi là bên có liên quan".

Từ đó, cho thấy: Địa danh Buôn Ma Thuột là trung tâm chính trị, kinh tế, an ninh-quốc phòng, văn hoá-xã hội, nhân văn, hành chính của tỉnh Đắk Lắk - hạt nhân tạo vùng Tây Nguyên của Việt Nam từ khi lập nước Việt Nam. Địa danh đó, đã một thời được gọi: "Hoàng Triều Cương Thổ" (Đất của Vua Việt Nam), có chùa Khải Đoan do vợ vua Khải Định (1916-1925) đặt; Biệt điện vua Bảo Đại (1926-1945).... Địa danh Buôn Ma Thuột duy nhất có ở Việt Nam, không có ở bất cứ quốc gia nào trên thế giới! Cà phê Buôn Ma Thuột, nói riêng, Đắk Lắk, Tây Nguyên nói chung

đã nổi tiếng trên thế giới, việc bán và mua cà phê Arabica và Robusta nhãn hiệu Việt Nam đã có mặt trên 180 quốc gia. Năm 2005, Ủy Ban Nhân Dân tỉnh Đắk Lắk đã đứng tên đăng bạ "chỉ dẫn địa lý cà phê Buôn Ma Thuột" và đã được Cục sở hữu trí tuệ công nhận bảo hộ. Có sao: Guangzhou Coffee Buon Ma Thuot Co.Ltd đã từng mua cà phê của một doanh nghiệp ở Đắk Lắk lại không biết hay sao? Mà đăng ký: Nhãn hiệu và Logo trên. Đây là một việc làm không lành mạnh! Phải kiện tới cùng!

Nhân đây cũng cần khẳng định rõ: Việc đăng ký: Chỉ dẫn địa lý của một "đặc sản" (sản phẩm đặc biệt (có giá trị hữu hình và giá trị vô hình) của địa phương là trách nhiệm chính quyền cấp tỉnh, thành phố có chủ quyền và quyền chủ quyền "đặc sản" đó, không phải của các doanh nghiệp, thương gia. Sau khi các "đặc sản" đó đã được bảo hộ: "Nhãn hiệu hàng hoá" và "Chỉ dẫn địa lý" rồi thì: các nhà sản xuất, doanh nghiệp, thương gia nào muốn sử dụng phải được đăng ký xin phép chính quyền địa phương cấp tỉnh, thành phố sở tại (có quy chế cụ thể). Mọi đối tác trong xã hội không được tự ý sử dụng khi chưa được phép của chủ sở hữu!



MỐI QUAN HỆ GIỮA GIÁ CÀ PHÊ TẠI THỊ TRƯỜNG GIAO NGAY VÀ THỊ TRƯỜNG TƯƠNG LAI

Phạm Thị Tước
(nguồn: F.O.Licht, 10/2011)

Kỳ họp gần đây của Hội đồng cà phê thế giới đã công bố hàng loạt nghiên cứu liên quan đến nhiều khía cạnh khác nhau của thương mại cà phê toàn cầu, bao gồm cả nghiên cứu về mối quan hệ giữa giá tại thị trường giao ngay và thị trường tương lai trong hai thập kỷ qua.

Sự khác biệt giữa giá cà được hình thành trong hai thị trường này có thể xác định xem thị trường có tính đầu cơ. Cần lưu ý rằng giá cà tại thị trường giao ngay hoặc thị trường tự do phản ánh khả năng cung ứng ngắn hạn của cà phê cũng như hiện trạng của các yếu tố cơ bản. Giá cà tại thị trường tương lai phản ánh kỳ vọng liên quan đến việc phát triển thị trường cũng như hệ quả của việc lồng ghép các thông tin bất kỳ một cách nhanh chóng.

Mối quan hệ giữa tiền mặt và giá tương lai và sự phát triển của nó trong một thời kỳ dài từ năm 1990-2011 được xây dựng thông qua các phép thử thống kê. Giai đoạn từ 1990-2011 là thời kỳ thị trường cà

phê tự do sau một thời gian áp dụng hệ thống hạn ngạch đã được xóa bỏ vào tháng 7 năm 1989. Ngoài ra, sự thay đổi trong mối tương quan giữa hai loại giá cà này được đánh giá một cách kỹ lưỡng hơn cho 2 giai đoạn là 2000 – 2011 so với 1990 – 2000.

Để tiến hành phân tích này, chỉ số giá cà ICO cho mỗi loại trong bốn nhóm cà phê (chỉ số này được tính bằng bình quân gia quyền để phản ánh tầm quan trọng của một số thị trường chính), được sử dụng như là con số gần đúng của giá giao ngay. Giá tương lai được đại diện bằng mức trung bình của các mức giá đứng ở vị trí thứ hai và thứ ba của thị trường tương lai New York và London. Thị trường tương lai New York (ICE) đại diện cho các giao dịch của cà phê Arabica, trong khi, thị trường London (LIFFE) đại diện cho các giao dịch cà phê Robusta (Bảng 1).

Bảng 1. Giá trung bình tại các thị trường giao ngay và giao sau
(đơn vị: US cents/lb)

	Colombian dự	Những loại dự khác	Brazilian tự nhiên	Robustas	ICE - New York 2&3	London - LIFFE 2&3
1990	96.53	89.46	82.97	53.60	93.78	50.03
1991	89.76	84.98	72.91	48.62	89.18	44.53
1992	67.97	64.04	56.49	42.66	68.14	38.33
1993	75.79	70.76	66.58	52.50	71.32	47.15
1994	157.27	150.04	143.24	118.87	145.93	113.13
1995	158.33	151.15	145.95	125.68	145.54	118.31
1996	131.23	122.21	119.77	81.92	111.17	74.51
1997	198.92	189.06	166.80	78.75	163.04	75.02
1998	142.83	135.23	121.81	82.67	126.27	76.39
1999	116.45	103.90	88.84	67.53	106.48	64.07
2000	102.60	87.07	79.86	41.41	94.58	40.11
2001	72.05	62.28	50.70	27.54	58.86	23.92
2002	64.90	61.52	45.23	30.01	57.02	25.88
2003	65.33	64.20	50.31	36.95	65.24	34.11
2004	81.44	80.47	68.97	35.99	79.53	32.85
2005	115.73	114.86	102.29	50.55	111.38	46.80
2006	116.80	114.40	103.92	67.55	112.30	59.77
2007	125.57	123.55	111.79	86.60	121.83	78.56
2008	144.32	139.78	126.59	105.28	136.46	97.18
2009	177.43	143.84	115.33	74.58	128.40	67.69
2010	225.46	195.96	153.68	78.74	165.20	71.98
2011	298.77	287.33	254.30	113.51	267.55	107.96



ỨNG XỬ CỦA TIỀN MẶT VÀ GIÁ CÀ PHÊ KỲ HẠN

Kể từ khi cà phê được giao dịch tại sàn giao dịch hàng hóa, giá cà phê có thể được chia làm ba loại sau đây:

- Giá giao ngay (giá tại chỗ)
- Giá được xác định tại một thời điểm cụ thể trong tương lai (giá kỳ hạn)
- Giá hợp đồng tương lai (giá tương lai)

Giá giao ngay thể hiện thị trường của các giao dịch mua và bán cà phê thực tế với chất lượng khác nhau và giá cả khác nhau. Giá giao ngay phản ánh thực tế thị trường đối với các giao dịch tại chỗ.

Giá cho hợp đồng kỳ hạn là giá được xác định trong các bản thỏa thuận bằng giấy tờ hoặc lời nói cho việc mua và bán một số lượng cà phê vào một thời điểm cụ thể trong tương lai với một mức giá xác định trước (hoặc giá sẽ được xác định tại thời điểm nhất định). Việc giao hàng và thanh toán tiền sẽ được thực hiện trong thời điểm xác định đó.

Giá tương lai liên quan đến các hợp đồng được chuẩn hóa bằng giấy tờ với một số lượng, chủng loại của cà phê được giao tại một địa điểm và thời gian cụ thể. Không giống như hợp đồng kỳ hạn, hợp đồng tương lai không dẫn đến việc nhất thiết

phải giao một số lượng cà phê cụ thể để thực hiện hợp đồng. Hợp đồng này được đàm phán hàng ngày tại thị trường tương lai.

Phân tích trong vòng 257 tháng quan sát từ tháng 1 năm 1990 đến tháng 5 năm 2011 đã cho thấy hệ số tương quan rất tích cực giữa giá giao ngay và giá tương lai, trong suốt thời kỳ từ năm 1990 đến năm 2011 và trong 2 thời kỳ chia nhỏ. Đối với cà phê Arabica, mối tương quan giữa giá giao ngay của loại cà phê tự nhiên Brazil và giá tương lai tại thị trường New York đã trở nên mạnh mẽ hơn trong 10 năm gần đây khi hệ số này là 1 cho giai đoạn 2000-2011 so sánh với chỉ số 0.97 cho thời kỳ 1990-1999, đã chỉ ra

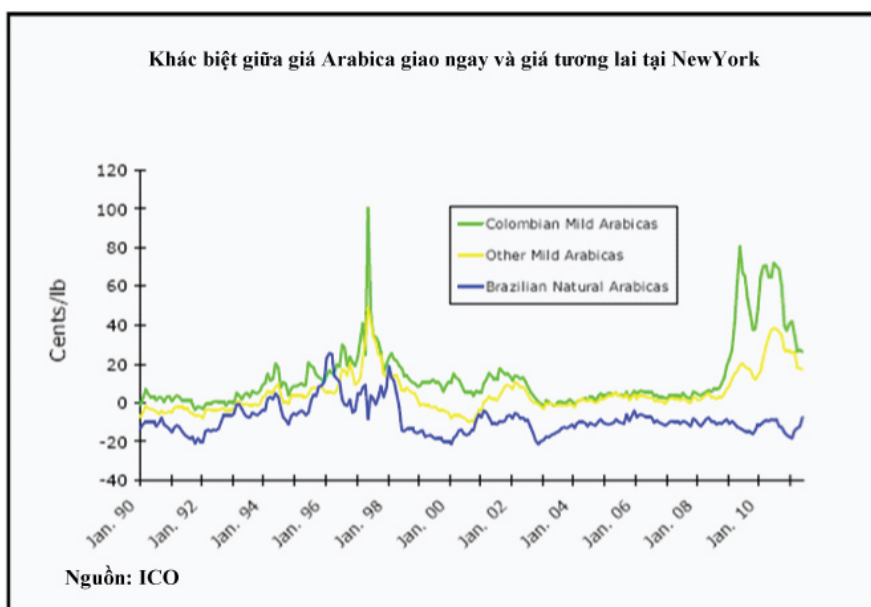
một mối tương quan hoàn hảo.

Một mối tương quan mạnh mẽ khác cũng đã được quan sát giữa giá Arabica và các giá trên thị trường tương lai London, nơi chuyên giao dịch Robusta và giữa giá Robusta và giá trên thị trường tương lai New York, nơi chỉ giao dịch cà phê Arabica sạch. Do đó, có sự phụ thuộc mạnh mẽ lẫn nhau giữa các thị trường tương lai, nơi luôn có sự luân chuyển dòng giá từ thị trường này sang thị trường khác.

PHÂN TÍCH HỒI QUY GIỮA GIÁ CHỈ SỐ VÀ GIÁ TƯƠNG LAI

Một phân tích hồi quy đơn giản đã được thực hiện để xác định phạm vi giới hạn, theo đó, giá tương lai là những chỉ số tốt cho giá giao ngay. Kết quả hồi quy khẳng định mối quan hệ tích cực mạnh mẽ giữa chỉ số giá ICO và giá tương lai. Điều này cho thấy, hai thị trường tương lai là những chỉ dẫn tốt cho thị trường giao ngay.

Tuy nhiên, một số lượng phân tán cụ thể đã được quan sát thấy trong trường hợp của Arabica. Nó chỉ ra rằng, mối tương quan kinh nghiệm giữa giá thị trường tương lai và giao ngay không phải là một đường thẳng. Nhưng trong trường hợp của Robusta, mối tương quan này tương đối hoàn chỉnh.



SỰ CHÊNH LỆCH GIỮA GIÁ GIAO NGAY VÀ GIÁ TƯƠNG LAI

Giá tương lai luôn được coi là dự đoán trước cho giá giao ngay và những thay đổi khi các thông tin mới có khả năng ảnh hưởng lớn đến thị trường. Sự chênh lệch giữa giá tương lai và giá giao ngay tại thời điểm nhất định – cũng được biết đến như là cơ sở hoặc sự chênh lệch – có thể là chỉ số cho các điều kiện thị trường. Trên thực tế, giá giao ngay phản ánh tính ngắn hạn, trong khi, giá tương lai phản ánh sự trông đợi của thị trường tới sự phát triển trong tương lai.

Sự chênh lệch này thường được sử dụng trong thương mại cà phê nhằm đảm bảo thực hiện các giao dịch trên thị trường giao ngay thông qua cơ chế “giá sẽ được chốt sau”. Đây là một hệ thống hợp đồng mà không có sự xác định giá tức thời, nhưng thỏa thuận rằng hợp đồng tương lai sẽ là chỉ số tham chiếu

thỏa thuận, cho phép các bên tiếp tục tham gia thị trường.

Thị trường được coi là trong trạng thái “back-wardation” khi giá giao ngay cao hơn giá tương lai. Hiện tượng “back-wardatio” xảy ra thường xuyên hơn trong những tình huống như thiếu nguồn cung trong ngắn hạn hoặc khi có một cú sốc nào đó làm giảm nguồn cung và dẫn đến tình trạng căng thẳng giữa cung và cầu đối với hàng hóa giao ngay.

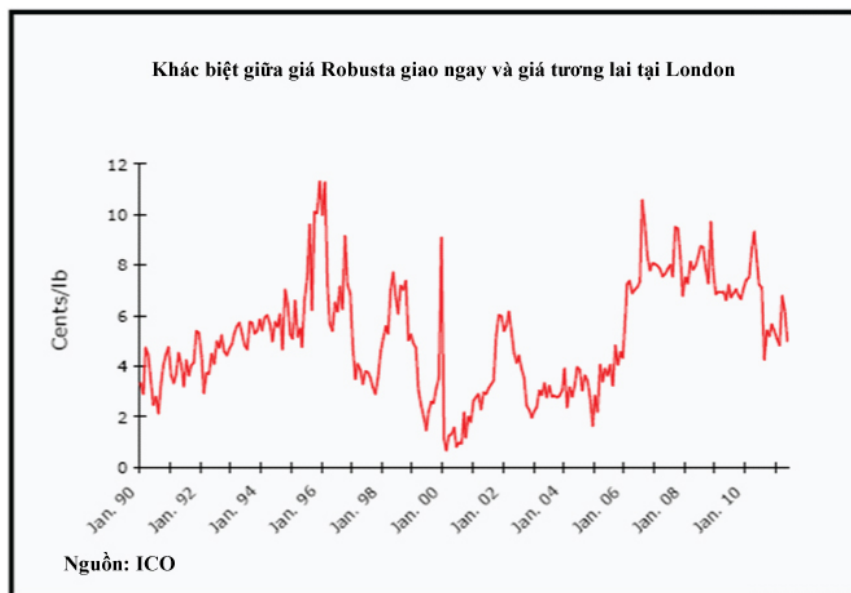
Trong trường hợp ngược lại, giá giao ngay thấp hơn giá tương lai, thị trường được coi là trong trạng thái “Contango”. Về lý thuyết, sự chênh lệch này phản ánh các chi phí kho chứa, vận chuyển và các chi phí khác liên quan đến đảm bảo chất lượng của cà phê. Trạng thái “Contango” thường xảy ra vào những thời điểm dư thừa hàng hóa tại thị trường giao ngay. Khi có số lượng hàng lớn, các giao dịch thường được thực hiện. Thị trường sẽ bù

lệnh “âm” trong những giai đoạn ngắn. Trong 257 tháng quan sát, chỉ có khoảng 11 tháng có chênh lệch “âm” với lần “âm” gần đây nhất ghi nhận được vào tháng 1 năm 2004. Sự chênh lệch này đạt mức cao nhất vào tháng 5 năm 1997 trước khi lại giảm xuống. Cụ thể hơn, nó duy trì trạng thái “dương” không hề bị gián đoạn kể từ tháng 2 năm 2004 đến tháng 5 năm 2011, cho thấy hiện trạng “backwardation” phản ánh điều kiện hạn chế về nguồn cung trong tương quan với cầu. Sự vận động của thị trường trong những năm gần đây đã cho thấy mức tăng mạnh mẽ về trạng thái này, đặc biệt kể từ thời điểm tháng 9 năm 2008.

Đối với loại cà phê dậu khác, suốt giai đoạn được đánh dấu bằng sự xen kẽ giữa các thời kỳ “contango” và “backwardation”. Tuy nhiên, kể từ tháng 2 năm 2004, thị trường luôn duy trì trạng thái “backwardation”. Sự chênh lệch giữa giao ngay và giá tương lai đối với cà phê Arabica rửa đã được mở rộng đáng kể trong các năm gần đây

Đối với loại cà phê tự nhiên Brazil, mức chênh lệch thường xuyên “âm” kể từ năm 1998, thể hiện trạng thái “contango”. Từ khi cà phê tự nhiên Brazil không được giao dịch trở lại trong hợp đồng tương lai tại thị trường New York, việc đảo ngược này liên quan xuất xứ giao hàng. Các xuất xứ hàng giao dịch tại thị trường tương lai New là cà phê của Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Kenya, Mexico, Nicaragua, Panama, Papua New guinea, Peru, Tanzania và Uganda. Cà phê Colombia thường được bán với giá cộng thêm 200 điểm thưởng, trong khi cà phê từ Burundi, Ấn độ và Venezuela được bán với giá trừ 100 điểm, của Rwanda trừ 300 điểm và Cộng hòa dominica và Ecuador trừ 400 điểm. Cà phê Arabica rửa Brazil sẽ được giao dịch từ tháng 3 năm 2013. Trong các năm gần đây, mức chênh lệch được duy trì tương đối ổn định.

Mức chênh lệch của cà phê Robusta luôn duy trì trạng thái “dương” trong suốt thời kỳ nhưng với biên



đổi cho loại cà phê có chất lượng tương đương cộng thêm mức thưởng hoặc trừ đi. Loại hình giao dịch này cho phép người bán tách biệt giữa sự vận động cà phê giao ngay với các quyết định tài chính nhằm cố định các chi phí. Theo hợp đồng này, người bán có nghĩa vụ giao hàng và người mua có nghĩa vụ nhận cà phê với chất lượng đã

đáp lại một phần chi phí lưu kho thông qua việc nâng giá giao sau (giá tương lai).

Trong toàn bộ giai đoạn từ tháng 1 năm 1990 đến tháng 5 năm 2011, luôn có sự chênh lệch dương đối với cà phê “Colombia dậu” với những giai đoạn dài “dương” và thỉnh thoảng bị gián đoạn bởi chênh

độ tương đối hẹp giữa 0.65 đến 10.30 US cents/lb. Hầu hết các cà phê Robusta từ mọi xuất xứ, bao gồm cả Conillions của Brazil đều được giao trên thị trường tương lai London.

RỦI RO CƠ BẢN

Các hoạt động ngăn ngừa rủi ro về giá (hedging) có hiệu quả trong thị trường tương lai đều dựa vào dự đoán mức chênh lệch. Đánh giá mang tính kinh nghiệm đối với sự biến động trong một giai đoạn có thể được đưa ra bằng việc xác định các chỉ số biến động. Sự chênh lệch giữa giá giao ngay và tương lai ghi nhận hàng ngày được sử dụng để xác định chỉ số biến động tháng cũng như mức trung bình của năm.

Đối với toàn bộ thời kỳ từ tháng 1 năm 1990 đến tháng 5 năm 2011, nhóm cà phê “đậu khác” đã được ghi nhận là có chỉ số biến động cao nhất so với các nhóm cà phê khác (140.9%). Chỉ số biến động của cà phê Colombia đậu cũng tương đối cao (107.3%). Tuy nhiên, cũng ghi nhận rằng, ngoại trừ cà phê tự nhiên Brazil, mức biến động cơ bản đã tăng lên đối với các nhóm cà phê khác trong suốt thập kỷ gần đây (từ 2000-2011) so với thập kỷ trước (1990-1999). Đối với cà phê tự nhiên Brazil, mặc dù đôi khi đạt được một vài mức đỉnh, nhưng chỉ số biến động cơ bản có xu hướng giảm kể từ năm 1998.

Chỉ số biến động cao tạo khả năng lợi nhuận cho các nhà đầu cơ, nhưng cũng làm tăng rủi ro cho các giao dịch thương mại. Cần lưu ý rằng các yếu tố ảnh hưởng đến biến động này bao gồm vị trí kho hàng, các điều kiện về nguồn cung của quốc tế hoặc quốc gia, nhu cầu, chất lượng, vận chuyển và mùa vụ.

BIẾN ĐỘNG GẦN ĐÂY CỦA THỊ TRƯỜNG

Quan sát giai đoạn từ năm 2008 đến năm 2011 đã chỉ ra mức chênh lệch cao giữa chỉ số giá và giá thị trường tương lai New York đối với cà phê rửa Arabica. Đặc biệt hơn,

cà phê Colombia đậu đã được ghi nhận mức chênh lệch cao trong khi các chỉ số biến động có xu hướng giảm. Những hạn chế về nguồn cung trong ngắn hạn đối với nhóm cà phê này có thể được giải thích là nguyên nhân để thị trường duy trì trạng thái “backwardation” mạnh mẽ. Nhóm cà phê “đậu khác” cũng trong trạng thái tương tự nhưng có mức độ ít hơn do chênh lệch tăng cao nhưng biến động thì tương đối yếu. Chênh lệch đối với cà phê tự nhiên Brazil đã giảm trong giai đoạn này khi tương quan biến động nhẹ về chỉ số so sánh với các năm trước. Trong trường hợp giá Robusta, luôn trong trạng thái “backwardation”, sự chênh lệch được thu hẹp và biến động ít được ghi nhận.

KẾT LUẬN

Nghiên cứu này kết luận rằng các phân tích về giá cà phê từ năm 1990 đến năm 2011 chỉ ra rằng có mối tương quan mạnh mẽ giữa giá giao ngay và giá trên thị trường tương lai. Ngoài ra, hai thị trường cà phê tương lai cơ bản có những mối quan hệ chặt chẽ, có tính đến các ảnh hưởng lẫn nhau trong xu hướng giá cả. Sự chênh lệch giữa giá giao ngay và giá tương lai- đóng

vai trò căn bản trong nghiệp vụ bảo đảm (hedging) và các hoạt động kinh doanh khác, thường không ổn định và do đó là những nguồn rủi ro. Sự thay đổi về chênh lệch thường độc lập với các mức giá, có nghĩa là sự chênh lệch có thể biến động ngay cả khi giá thấp như trong trường hợp cuối những năm 1990.

Những biến đổi trong mức chênh lệch tạo nên những rủi ro cơ bản cho thương nhân cà phê. Nghiệp vụ bảo đảm (hedging) không bảo đảm rằng lợi nhuận, hoặc thua lỗ trong thị trường tương lai sẽ được đền bù một cách toàn diện bởi lợi nhuận, hoặc thua lỗ của thị trường giao ngay.

Sự phát triển của thị trường cà phê cho thấy cà phê Arabica rửa và trong chừng mực nhất định đối với cà phê Robusta có những rủi ro lớn trong các nghiệp vụ bảo đảm (hedging) khi mức chênh lệch dao động với biên độ lớn, đặc biệt trong giai đoạn 2000-2011. Hơn nữa, sự biến động của chỉ số giá ICO đã giảm trong những năm gần đây mặc cho sự chênh lệch giá vẫn tiếp tục xảy ra, cụ thể là với trường hợp của cà phê Arabica rửa giao trên thị trường New York.



CÁC LOẠI CÀ PHÊ TRÊN THẾ GIỚI

Đỗ Tiến Thường sưu tầm
(theo Mokazana coffee)



1. BOURBON



G giống cà phê này đặt được tên theo vùng đất sinh trưởng đầu tiên của nó đảo Bourbon, bây giờ là đảo Reunion nằm ở phía đông của Madagascar. Mặc dù năng suất cao hơn giống Typica, Bourbon vẫn được coi là giống cà phê có năng suất rất thấp.

Trái Bourbon khi chín có thể là màu đỏ, màu cam và thậm chí là màu vàng tùy thuộc vào từng chủng loại cụ thể. Đây là giống cà phê có hàm lượng tính axit hữu cơ phong phú nên vị của nó chua thanh, rất hấp dẫn, mùi thơm của cà phê Bourbon quyến rũ vô cùng và cảm giác về vị trong miệng khi uống rất thích thú, (thể chất) có sự quân bình, hậu vị chua thanh rất ngon. Giống này

được người Pháp di thực và trồng ở miền cao nguyên Việt Nam từ rất lâu. Hiện nay đây là giống cà phê thơm ngon hàng đầu của cà phê Việt Nam.

2. VILLASARCHI

Villasarchi là một giống lai của cà phê Bourbon. Villasarchi sinh trưởng ở thung lũng Sarchi phía Tây thành phố Costa Rica. Các nhánh của cây cà phê này mọc xiên từ thân một góc 45 độ phân tán một vùng lá bao phủ quanh cây rất cân đối. Villasarchi sinh trưởng tốt ở vùng đất có độ cao lớn, dưới tán cây bóng mát và giống cà phê này thích hợp với phương cách canh tác hữu cơ, vì nó không ưa các loại phân bón hóa học. Trái của Villasarchi có tông màu đỏ sáng trông rất đẹp và hấp



dẫn, vị khá chua một cách thanh tao xen lẫn với một độ đắng-ngọt rất huyền bí, tạo một cảm giác lạ khi uống.

3. TYPICAL



Arabica Typica là giống cà phê lâu đời nhất, nó chính là giống cà phê đầu tiên được con người phát hiện ở vùng Kaffa của Ethiopia thế kỷ trước mà người ta hay kể như câu chuyện của một chàng chăn dê nọ. Hạt giống của cà phê Typica được mang đến Mỹ bởi một sĩ quan hải quân người Pháp vào những năm 1700. Typica có năng suất rất thấp, kích thước hạt nhỏ, hình bầu dục. Tuy nhiên, chất lượng của Typica là tuyệt vời thể hiện hương vị xuất sắc, vị đắng ngọt pha lẫn 1 chút chua nhẹ, thể chất mạnh và quân bình.

4. VILLALOBOS



Villalobos là dòng đột biến của Typica. Villalobos phát triển nhiều ở Costa Rica. Cây cà phê Villalobos có hình dạng, sinh trưởng tương tự như dòng này sinh từ Typica. Villalobos sinh trưởng rất tốt ở độ cao trung bình, và không thích hợp với nơi có gió. Phẩm chất của giống cà phê này được cho là tối ưu khi trồng nó dưới bóng râm mát. Villalobos được biết đến với vị ngọt nổi bật của nó và độ chua mạnh rất độc đáo.

5. SL-28

Đây là giống cà phê có nguồn gốc Kenya được phòng thí nghiệm của Viện Thực vật học 'SL' của Pháp lai tạo, và cho phát sinh độ biến ra trong năm 1930. Sự mệnh của dự án này là lai tạo, gây đột biến, cấy ghép, nuôi trồng giống cà phê danh tiếng Moka từ Yemen để tìm ra tìm ra giống cà phê có chất lượng cao, năng suất cao và kháng các chủng bệnh. Giống cà phê SL28 đã ra đời sau bao công khó dù năng suất vẫn còn khá nhỏ. Giống cà phê này có lá màu cùng màu và kích cỡ hạt khá lớn. Hương vị rất thơm ngon, đặc biệt mùi hương rất phong phú, hòa quyện hàng trăm phân tử hương trong tách cà phê, thu hút người thưởng thức dần dần người.

6. SL34

SL34 cũng là một giống đột biến khác của viện Nghiên Cứu thực vật Pháp. Cũng từ giống Bourbon nổi tiếng và danh giá SL-34 ra đời chung với anh em của nó trong năm 1930. Giống này nổi trội lên trong thị trường cà phê với chất lượng hàng đầu khi

trồng ở độ cao trung bình đến cao. Ưu điểm của giống này là dễ trồng, kháng bệnh tốt, chịu mưa, chịu gió. SL34 có hương vị đặc trưng của giống Bourbon nổi tiếng, nên độ chua của nó phức tạp, cảm giác về vị rất mạnh mẽ nhưng lại để hậu vị ngọt thanh trong vòm họng, làm ngây ngất say mê biết bao con người sành điệu cà phê.

7. RUIRU 11



Đây là giống cà phê mới sản sinh, có nguồn gốc từ cây cà phê Kenya lần được phòng thí nghiệm của viện Nghiên cứu Thực vật 'SL' tạo ra trong năm 1980. Ý tưởng của dự án này là tạo ra một chủng kháng bệnh gỉ sắt cao mà vẫn cho ra các hạt cà phê chất lượng tốt và năng suất cao. Người ta cho giống cà phê Timor, một dòng lai của Arabica và Robusta, và đem cho được lai tạo 1 lần nữa với giống cà phê Rume Sudan, một trong những giống Typica ban đầu, được biết đến với khả năng chịu bệnh kiên cường mọc ở Châu Phi. Kết quả là Ruiru 11 ra đời với chất lượng tuyệt vời.

8. PACAMARA



Pacamara là giống lai của chủng Pacas và chủng Maragogype. Dường như giống này đã được tạo ra ở El Salvador. Kích cỡ của cây cà phê lẫn hạt cà phê Pacamara rất lớn, di truyền theo gen "bỏ" Mara-

gotype của nó. Pacamara có xu hướng thể hiện chất lượng tốt hơn khi được canh tác ở độ cao hơn. Hương vị của nó rất đặc trưng, thể hiện xuất sắc ở độ đắng dịu pha lẫn chua thanh, tính thẳng hoa trong cảm xúc vị giác và hậu vị lưu luyến lại dài.

9. JEMBER

Jember, hoặc S795, là bà con của giống Typica từ Châu Phi được mang tới đất nước nghìn đảo, Indonesia. Giống cà phê này đã phát triển lâu đời ở Yemen trước khi đến Ấn Độ và cuối cùng là dừng chân ở Indonesia. Giống cà phê này được gọi là Jember của nông dân Indonesia kể từ khi được hạt giống của nó được phân phối cho họ bởi trung tâm nghiên cứu cà phê Jember ở Surabaya, một trong 2 thành phố lớn nhất nằm ở phía Đông đảo Java, Indonesia. Giống này đặc biệt cho ra tách cà phê có màu nước nâu đậm bởi hàm lượng của đường caramel lớn chứa trong hạt và mùi nặng mang hương của xi-rô, mùi trái cây chín ngọt, rất hay.

10. CATUAI



Catuai là một giống cây cà phê lớn đó là khả năng chịu đựng các điều kiện khắc nghiệt của tự nhiên. Catuai là một dòng lai của Novo Mondo và Caturra varietals và bắt nguồn từ Brasil. Bây giờ thì có thể tìm thấy giống này mọc khắp Trung Mỹ. Trái cà phê Catuai khi chín có thể có màu đỏ và hay màu vàng hơn. Đây là 1 nét độc đáo. Giống cho ra trái màu vàng có thể chất và tạo cảm giác trong miệng mạnh hơn. Chủng

Catuai đỏ có hương vị thanh tao hơn.

11. CATURRA



Caturra là một đột biến năng suất cao hơn của Bourbon được tìm thấy ở Brazil,...Kích thước của cây Caturra nó được coi như là một giống cà phê lùn.Tuy sinh ra ở Barzin nhưng Caturra bây giờ ít phổ biến ở Brasil mà trái lại phổ biến hơn ở Colombia, Costa Rica và Nicaragua.Chất lượng thường của nó tuyệt hảo. Vị chua thanh, , thể chất trung bình, mùi thơm nồng nàn và có ngọt hơn so với Bourbon thuần chủng.

12. CATIMOR



Cà phê Catimor là một dòng lai của Timor và Caturra được phát triển ở Brasil nhằm mục đích cho ra đời 1 giống cà phê có sản lượng cao và đề kháng với bệnh tật. Chất lượng Catimor gần như luôn thấp kém hơn những của giống khác, chính yếu là do ảnh hưởng của giống bố Timor thuộc chủng Robusta.

13. COLOMBIA

Giống cà phê Colombia, là đứa con lai của hai bố mẹ Robusta và Arabica. Giống cà phê này được gây

giống và phát triển ở Colombia để chống lại bệnh trong khi tăng năng suất. Trong nhiều thập kỷ Colombia cố gắng cho ra đời hàng chục phiên bản được gọi là F10-F1.F10, còn được gọi là các Castillo.Và cuối cùng, hiện nay, đỉnh cao là giống Colombia chính thức, tự hào mang tên 1 đất nước.Đây là giống trồng phổ biến nhất ở Colombia. Mặc dù Colombia có mùi hương thơm nồng nàn, tuyệt vời, độ chua rất cao, xem



với vị đắng có hậu, hầu như không thấy có dư vị ngọt, thể chất mạnh, được sử dụng trong các thương hiệu cà phê cao cấp.

14. ETHIOPIA

Chưa thể có số liệu khoa học chính xác để thống kê các giống cà phê nguyên thủy ở Ethiopia.Những gì chúng ta biết được rằng có rất nhiều giống cà phê nguyên thủy bắt nguồn từ các khu rừng hoang dã của đất nước Phi Châu lạ lùng này. Giống Typica bản địa từ Yemen đã được đưa đến Indonesia và sau đó được đưa đến Châu Mỹ Latinh là giống đầu tiên phát triển trong thế giới canh tác của con người. Các giống cà phê lâu đời mọc ở Ethiopia đã dâng tặng cho nhân loại thức uống có hương vị được thêm muốn nhất trong thế giới đó. Mùi hương của các giống cà phê bản địa phi châu



phong phú vô kể, có mùi xem lẫn từ sô-cô-la đến mùi bánh nướng, từ mùi của đồng cỏ đến mùi của hoa trái, mùi xi rô, mùi mật ong,,, vị thì từ ngọt ngào cho đến chua như chanh, từ đắng đến cay, rất lạ lùng. Cả 1 vương quốc để suốt đời khám phá.

15. GEISHA

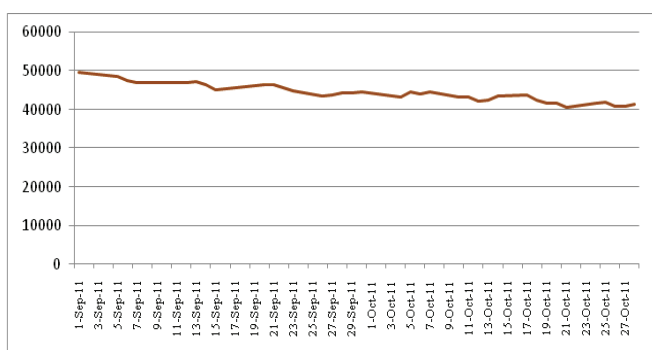
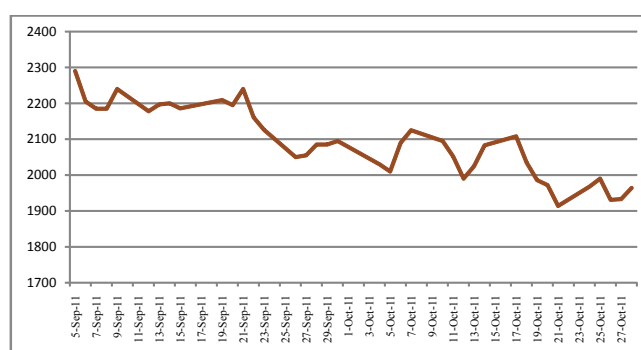
Geisha là một Giống cà phê cực kỳ hiếm hoi mà đã hoàn toàn chinh phục tất cả những người sành cà phê có tin xuất sắc nhất trên thế giới. Hương vị của nó phức tạp không diễn tả nổi. Có người cho rằng, nó rất phức tạp và dữ dội! Giống cà phê này được phát hiện từ thị trấn nhỏ Gesha ở tây nam Ethiopia và được đưa đến trồng ở Costa Rica.Những cây cà phê Geisha này phát triển rất cao, tán đẹp, lá thuần dài.Trái và hạt cà phê Geisha này cũng dài hơn so với các chủng loại cà phê khác.Chất lượng hàng đầu của giống cà phê này được sinh ra từ các đồn điền trên cao nguyên,



và được hoan nghênh trên toàn thế giới. Geisha có vị ngọt ngào, hậu vị chua thanh và đắng dịu xen lẫn, hương vị phong phú cực độ, thậm chí có cả mùi trái cây chín như xoài, đu đủ, đào pha với mật ong, mùi cỏ cây, mùi trái dâu rừng chung với mùi đường mạch nha...

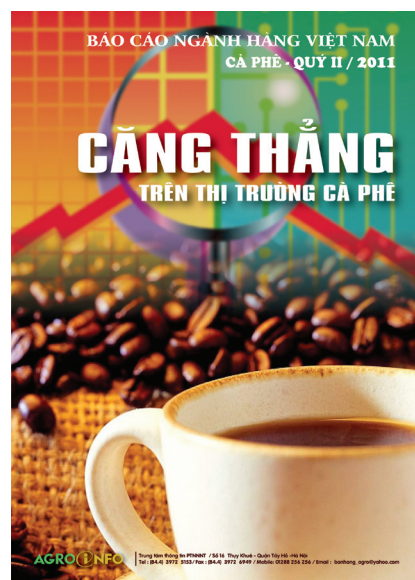
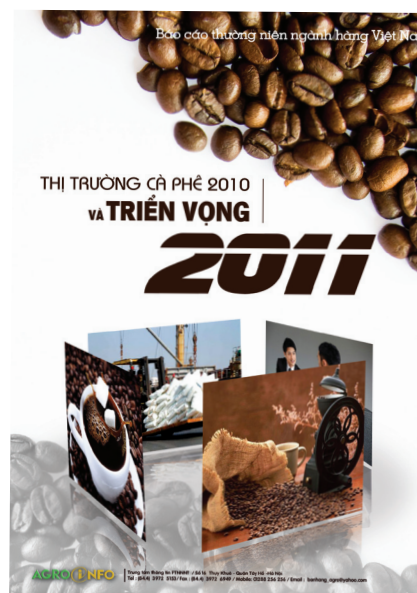
Bảng 1. Giá cà phê thế giới tháng 10.2011
đơn vị: US cents per lb

Ngày	Chỉ số tổng hợp ICO	Colombian dậu		Dậu khác		Brazil tự nhiên		Robustas	
		Thị trường		Thị trường		Thị trường		Thị trường	
		Mỹ	Châu Âu	Mỹ	Châu Âu	Mỹ	Châu Âu	Mỹ	Châu Âu
1/11	187.67	248.75	247.84	240.63	237.18	223.75	228.35	107.58	93.53
2/11	188.69	248.00	247.92	240.88	236.35	225.00	230.80	106.83	95.35
3/11	189.68	250.75	249.48	243.88	238.79	227.75	233.01	105.83	93.43
4/11	191.52	254.25	252.89	246.88	241.86	231.25	236.59	104.33	92.38
7/11	193.92	262.50	255.89	248.63	244.62	232.00	239.52	105.58	93.76
8/11	192.87	258.75	255.49	245.50	242.35	229.50	239.05	106.08	93.97
9/11	192.43	259.50	252.57	249.00	241.99	232.50	236.30	105.58	93.57
10/11	193.69	259.50	255.69	249.13	243.12	233.50	239.16	105.92	93.99
11/11	196.19	262.25	259.01	252.75	246.45	237.25	242.51	108.00	94.56
14/11	194.33	260.25	254.24	249.88	243.02	235.25	237.68	109.75	96.26
15/11	197.75	266.75	260.00	258.38	247.03	242.75	243.50	109.75	94.26
16/11	195.99	264.00	257.33	254.63	244.02	240.00	240.67	108.08	95.27
17/11	193.79	263.00	254.44	252.13	240.99	236.00	237.63	107.33	94.37
18/11	195.43	265.75	255.82	254.63	243.14	237.75	239.02	108.58	95.57
21/11	195.19	265.00	256.80	253.13	243.20	236.00	240.03	108.08	94.82
22/11	195.56	265.00	257.07	253.63	243.28	237.00	240.27	108.58	95.29
23/11	194.98	262.50	256.15	252.50	241.98	236.00	239.30	109.50	95.85
24/11	195.26	Nghỉ lễ	256.18	Nghỉ lễ	242.79	Nghỉ lễ	239.57	Nghỉ lễ	95.85
25/11	194.20	Nghỉ lễ	254.52	Nghỉ lễ	240.54	Nghỉ lễ	237.93	Nghỉ lễ	96.35
28/11	191.72	255.75	251.01	244.88	237.72	226.75	234.79	110.75	97.33
Trung bình									
Cao	197.75	266.75	260.00	258.38	247.03	242.75	243.50	110.75	97.33
Thấp	187.67	248.00	247.84	240.63	236.35	223.75	228.35	104.33	92.38

Nguồn: ICO
Hình 1. Giá cà phê nhân xô tháng tại Đắk Lắk
Đơn vị: nghìn đồng/kg

Nguồn: AGRODATA
Hình 2. Giá cà phê xuất khẩu FOB tại cảng Tp.Hồ Chí Minh
Đơn vị: USD/tấn

Nguồn: AGRODATA

Báo cáo ngành hàng cà phê Việt Nam

Cập nhật - Tổng hợp - Chuyên sâu



Báo cáo thường niên ngành hàng cà phê ☞

Báo cáo 6 tháng đầu năm ☞

Báo cáo Quý ☞

Để biết thêm thông tin chi tiết xin vui lòng
truy cập Website:
[http:// www.agro.gov.vn](http://www.agro.gov.vn)

www.agro.gov.vn



AGROINFO

Kết nối nghiên cứu với thực tiễn !

TIN TỨC

- Cập nhật
- Tổng hợp
- Chuyên sâu

DỮ LIỆU

- Điều tra cơ bản
- Số liệu thị trường
- Báo cáo nghiên cứu

NGHIÊN CỨU

- Hội nhập quốc tế
- Thị trường ngành hàng
- Hành vi tiêu dùng

XUẤT BẢN

- In ấn và điện tử
- Theo tháng, quý và năm
- Tiếng Việt và tiếng Anh

Ấn phẩm được tài trợ bởi
Cơ quan hợp tác phát triển Quốc tế Tây Ban Nha

