



NGUỒN CUNG SURIMI NHIỆT ĐỚI ĐANG GẶP RỦI RO

TỔ CHỨC HỢP TÁC
CHỨNG NHẬN

Năm 2019, Tổ Chức Hợp Tác Chứng Nhận và Xếp Hạng đã triển khai công tác phân tích hiệu suất phát triển bền vững của ngành chế biến surimi nhiệt đới. *Sản Xuất Surimi và Hải Sản Nhân Surimi Từ Các Loài Cá Nhiệt Đới – Cái Nhìn Toàn Cảnh Về Ngành* cung cấp cái nhìn toàn diện về những khó khăn để phát triển bền vững mà ngành chế biến hải sản nhiệt đới phải đối mặt trong quá trình giao dịch thương mại surimi trên toàn thế giới. Tổ Chức Hợp Tác Chứng Nhận và Xếp Hạng đặc biệt biết ơn những đóng góp của Duncan Leadbitter thuộc Fish Matter Pty Ltd, Pascal Guenneugues thuộc Future Seafood và Jae Park thuộc Jae Park Surimi School trong quá trình triển khai phân tích này.

Tài liệu này cung cấp thông tin tổng quan về các phát hiện chính trong báo cáo của các doanh nghiệp kinh doanh và chế biến surimi. Trừ khi có ghi chú khác, các trích dẫn và tài liệu tham khảo được rút ra từ báo cáo.

ĐỊNH NGHĨA SURIMI NHIỆT ĐỚI

Surimi chủ yếu là thành phần protein thịt cá xay được sử dụng trong các món hải sản trong gần một thiên niên kỷ qua. Thị trường surimi nhiệt đới hiện đại sản xuất 2,5 triệu tấn hải sản surimi thành phẩm (sử dụng khoảng 3,5 triệu tấn cá nguyên con) hàng năm, chiếm 70% sản lượng surimi trên toàn thế giới, trong đó có cá minh thái, cá tuyết và các loại cá nước lạnh khác chiếm tỷ trọng cân bằng.

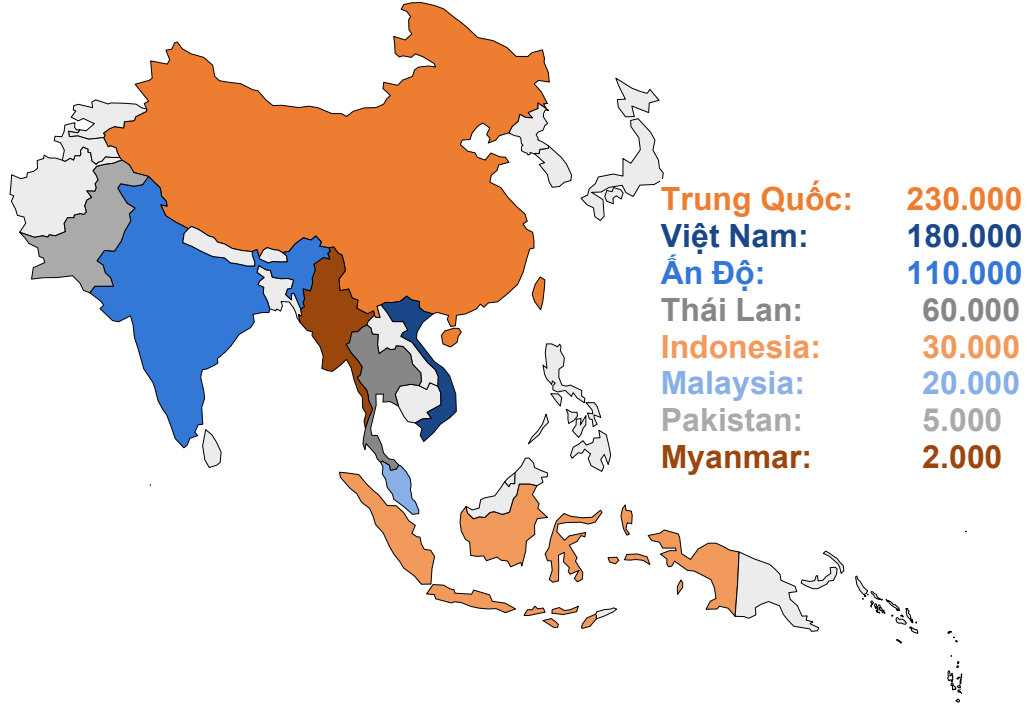
Nguyên liệu surimi nhiệt đới có nguồn gốc chủ yếu từ các nước Đông Nam Á, Ấn Độ, Pakistan và Trung Quốc. Mặc dù cá đồng, cá mối, cá hồng mắt to và cá phèn chiếm hơn 90% sản lượng surimi nhiệt đới nhưng hoạt động kinh doanh trong ngành bao gồm hơn 120 loài. Các sản phẩm surimi nhiệt đới như cá viên, thanh cua và các nguyên liệu khác được tiêu thụ rộng rãi trên khắp châu Á, châu Âu, Nga và Hoa Kỳ.

Các quốc gia chủ chốt

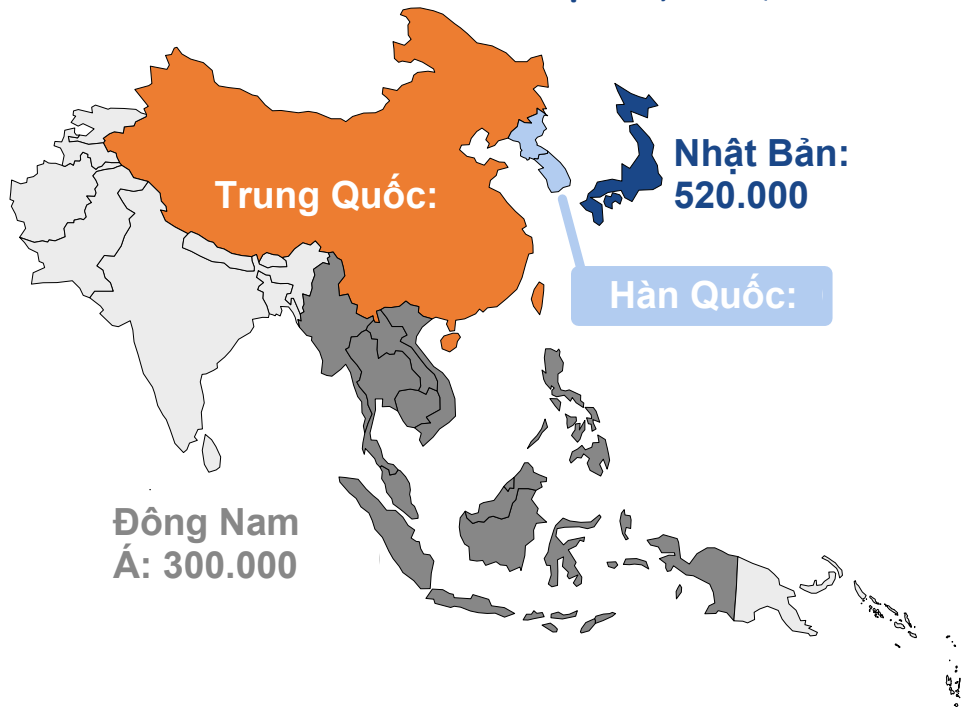
Mặc dù surimi được sản xuất trên toàn thế giới nhưng chỉ có một số quốc gia chủ chốt dẫn đầu ngành sản xuất, nhập khẩu và xuất khẩu surimi nhiệt đới. Biểu đồ trên cùng trong phần này minh họa việc sản xuất **surimi** (nguyên liệu thô được sử dụng để sản xuất hải sản surimi thành phẩm). Biểu đồ dưới cùng

minh họa quá trình sản xuất thành phẩm **hải sản surimi** sẵn sàng để bán tại cửa hàng bán lẻ hoặc dịch vụ ăn uống. Tất cả khối lượng đều là con số ước tính, và trừ khi có ghi chú khác, khối lượng trong phần này được tính bằng đơn vị tấn.

Sản Xuất Surimi Nhiệt Đới, Các Quốc Gia Chủ Chốt



Sản Xuất Thành Phẩm Hải Sản Surimi Nhiệt Đới, Các Quốc Gia Chủ Chốt



Các mối đe dọa đến sự phát triển bền vững thực sự

Surimi nước lạnh ở vùng Bắc Mỹ phần lớn bắt nguồn từ ngành chế biến hải sản được chứng nhận theo Tiêu Chuẩn Nuôi Trồng Thủy Sản của Hội Đồng Quản Lý Biển. [Ảnh chụp cá minh thái Alaska](#) trên Công Cụ Dữ Liệu Thủy Sản Bền Vững của Tổ Chức Hợp Tác minh họa cho điều này, cũng như [ảnh chụp cá tuyết than Hoa Kỳ](#). Các ngành chế biến surimi nhiệt đới ít có khả năng đạt được chứng nhận hoặc được xếp hạng Lựa Chọn Tốt Nhất bởi Chương Trình Theo Dõi Đánh Giá Hải Sản của Thủy Cung Vịnh Monterey. Như được minh họa bằng ảnh chụp bằng Công Cụ Dữ Liệu về hai thành phần surimi nhiệt đới phổ biến, [cá đồng sọc và cá đồng nei](#), thủy sản surimi nhiệt đới thường được Seafood Watch đánh giá là "Tránh" hoặc có nhiều khả năng, thậm chí chưa được đánh giá.

Nhiều ngành thủy sản nhiệt đới (ví dụ: tôm) nhắm vào một số loài thường có tỷ lệ loại bỏ cá phi mục tiêu bằng 70-90% tổng sản lượng đánh bắt. Ngược lại, những con cá được sử dụng làm surimi thường không bị loại bỏ vì tất cả các thành phần của sản phẩm đánh bắt đều có giá trị thị trường. Các ngành công nghiệp chế biến đa loài như vậy đặt ra những thách thức quản lý riêng. Ví dụ, những ngành thủy sản này phải đối mặt với các giá trị sản lượng khai thác bền vững tối đa (MSY) khác nhau đối với mỗi loài và, vì khái niệm MSY thường được định nghĩa liên quan duy nhất đến năng suất đánh bắt nên nó không tính đến lối sống ăn thịt hoặc tương tác giữa các loài khác. Nghiên cứu đã chỉ ra rằng việc sử dụng các loài đơn lẻ mà MSY ước tính "có thể ước tính quá cao năng suất khai thác bền vững tổng hợp của ngành thủy sản kết hợp từ 25-50% trở lên." Khi nói điều này có nghĩa là việc thiếu chọn lọc có thể có lợi vì sử dụng cả động vật ăn thịt và con mồi, giúp giảm mức biến dạng hệ sinh thái nếu được quản lý cẩn thận. Các phương pháp quản lý mới được thiết lập để sẵn sàng hướng dẫn cho các nhà quản lý trong ngành thủy sản và các bên liên quan.

Ngoài sự phức tạp vốn có của công tác quản lý ngành thủy sản đa loài, các ngành công nghiệp chế biến surimi nhiệt đới thường phải đối mặt với một loạt các thách thức khác liên quan đến khai thác bền vững. Những thách thức này bao gồm nhưng không giới hạn ở:

- Các sản phẩm đánh bắt đa dạng khiến việc ghi chép đánh bắt chi tiết trở nên khó khăn
- Chuỗi cung ứng phức tạp gây khó khăn cho việc truy xuất nguồn gốc
- Lao động, công bằng, cộng đồng tham gia và các vấn đề xã hội khác, góp phần tạo thành một loạt các hành vi bất hợp pháp, từ việc trốn tránh giấy phép và sử dụng thiết bị không được phép cho đến việc sử dụng lao động nô lệ và lao động cưỡng bức trong một số trường hợp
- Các hệ thống quản lý của chính phủ có những hạn chế đáng kể, chẳng hạn như
 - Đánh giá hàng tồn kho không thường xuyên, dẫn đến không đủ dữ liệu để đưa ra các quyết định quản lý sáng suốt
 - Thiếu cơ cấu quản trị minh bạch và có trách nhiệm

Theo Cách Nói Của Họ: Các Trở Ngại Cải Thiện Phát Triển Bền Vững Có Chọn Lọc, Theo Các Nhà Sản Xuất Surimi

- Thiếu kiến thức ở cấp công ty về các vấn đề liên quan đến phát triển bền vững
- Người tiêu dùng không quan tâm đến tính bền vững
- Người tiêu dùng thiếu hiểu biết về các vấn đề bền vững
- Vấn đề giá cả, surimi bền vững đắt hơn surimi không bền vững

- Không thông qua các kế hoạch quản lý ngành thủy sản với các mục tiêu có trách nhiệm dân sự và trách nhiệm giải trình
- Sai lệch so với các bằng chứng khoa học để hạn chế số lượng tàu cá trong quá trình phát triển nghề cá, có lợi cho chính sách “tiếp cận mở”
- Thiếu các biện pháp khắc phục để chứng minh cho bằng chứng rõ ràng về sự sụt giảm sản lượng khai thác và Nỗ Lực Đánh Bắt Theo Đơn Vị
- Kiểm soát kém công tác đánh bắt Bất Hợp Pháp, Không Theo Quy Định và Không Báo Cáo đối với cả tàu cá trong nước và nước ngoài

Các nhà sản xuất surimi đã bắt đầu cảm nhận được tác động của việc đánh bắt quá mức, khiến một số nhà sản xuất lo lắng rằng surimi là “một ngành công nghiệp sắp hết thời.” Một cuộc khảo sát dành cho các nhà sản xuất ở Trung Quốc, Ấn Độ, Malaysia và Việt Nam cho thấy, trong những năm gần đây:

- Quy mô đánh bắt cá trung bình đã giảm khoảng 30%
- Khối lượng đánh bắt đã giảm tới 50%

Vì việc đánh bắt quá mức đã gây ra thiệt hại nên một số doanh nghiệp chế biến surimi đã phớt lờ những sụt giảm về năng suất và tăng giá, thay vào đó chọn cá ở nơi khác, tận dụng những loài cá nhỏ hơn, chế biến loài mới hoặc thay thế bằng cá nuôi. Cách tiếp cận này không làm giảm thiểu tác hại đối với nghề đánh bắt cá ban đầu. Ngoài ra, cách này cũng kéo dài một chu kỳ mà theo thời gian, sẽ làm cho nguồn cung cấp surimi bớt tin cậy hơn, đắt đỏ hơn và chất lượng thấp hơn. Ngoài ra, điều này còn có nghĩa là sức mạnh của các doanh nghiệp giúp thúc đẩy quản lý tốt vì lợi ích của cá và của những người phụ thuộc vào cá bị mất đi.

Sự quan tâm của chính phủ và ngành đến việc cải thiện tình hình

Mặc dù bức tranh bền vững tổng thể và bối cảnh trách nhiệm xã hội đối với ngành sản xuất surimi nhiệt đới vẫn còn gặp nhiều khó khăn nhưng vẫn có những ví dụ đáng khích lệ về việc quản lý hiệu quả của các quốc gia sản xuất surimi nhiệt đới. Cụ thể là, Thái Lan đã chứng tỏ khả năng dẫn đầu xứng đáng của mình. Các dấu hiệu đáng chú ý về cải tiến quản lý trong khu vực bao gồm:

- Thái Lan và Malaysia đã triển khai các chế độ nhập cảnh hạn chế để đối phó với các chỉ số đánh bắt quá mức
- Thái Lan và Ấn Độ tiến hành đánh giá hàng tồn kho định kỳ và hiệu quả
- Indonesia đã có hành động mạnh mẽ chống lại các tàu nước ngoài đánh bắt trái phép trong vùng biển của mình
- Thái Lan và Việt Nam đã đạt được những tiến bộ về cơ cấu quản trị hiệu quả và Indonesia đã bắt đầu đạt được những tiến bộ
- Thái Lan có một hệ thống lập kế hoạch quản lý rõ ràng

Theo Cách Nói Của Họ: Những Yếu Tố Khuyến Khích Cải Thiện Phát Triển Bền Vững Có Chọn Lọc, Theo Các Nhà Sản Xuất Surimi

- Nguồn nguyên liệu thô suy giảm gây khó khăn cho việc tìm nguồn cung ứng
- Nâng cao nhận thức của người tiêu dùng về vấn đề khai thác bền vững
- Áp lực phân phối bán lẻ buộc các nhà chế biến từ chối nguyên liệu surimi không có chứng nhận nguồn gốc

- Chính phủ Thái Lan đã bắt đầu quá trình cải cách nhằm giải quyết các vấn đề về quyền lao động, mở ra một giai đoạn chuyển đổi lâu dài, khó khăn và quá hạn

Một số nhà sản xuất trong ngành cũng đang hành động để cải thiện hiệu suất khai thác surimi bền vững hoặc hoan nghênh các biện pháp can thiệp dựa trên thị trường. Hiệp Hội Thực Phẩm Đông Lạnh Thái Lan, bao gồm một số nhà sản xuất surimi cùng các thành viên khác, đang tham gia vào các FIP, bao gồm cả việc lần đầu tiên được tiến hành theo [thử nghiệm đa loài Marin Trust](#). Các bên liên quan của Ấn Độ và Việt Nam cũng đã khởi động FIP thủy sản surimi trong quá khứ. Một cuộc khảo sát với 19 công ty sản xuất thủy sản surimi cho thấy đa số ủng hộ các cải cách dựa trên thị trường, bao gồm:

- Gia tăng nhu cầu của nhà bán lẻ đối với sản phẩm bền vững
- Khuyến khích tăng cường cung cấp nguyên liệu surimi bền vững
- Nỗ lực nâng cao nhận thức của người tiêu dùng

Roadmap for tropical surimi sustainability improvement

Thông tin tổng quan này đi kèm tài liệu hướng dẫn cụ thể nhằm cải thiện hiệu quả môi trường và xã hội của nghề khai thác chế biến surimi nhiệt đới. “Lộ trình” này được thiết kế để phù hợp và xây dựng dựa trên mối quan tâm của ngành trong việc cải tiến, đề xuất các hành động cụ thể mà doanh nghiệp có thể thực hiện để quản lý hiệu quả nguồn lực này. Các tác giả kêu gọi các doanh nghiệp quan tâm xem xét lại lộ trình và thực hiện các khuyến nghị liên quan.