

Ngành chè Thổ Nhĩ Kỳ

1. Lịch sử phát triển

Dùng chè làm nước uống được du nhập vào Thổ Nhĩ Kỳ từ thế kỷ thứ năm từ sản phẩm chè Trung Quốc qua các nhà buôn trên con đường tơ lụa Á – Âu, nhưng mãi đến thế kỷ thứ 6 người Thổ Nhĩ Kỳ mới thực sự coi trà là loại nước uống thông thường.

Tại Thổ Nhĩ Kỳ, cây chè chính thức được canh tác vào năm 1888 tại tỉnh Bursa, đến năm 1917 chè được trồng tại tỉnh Rize – khu vực Biển Đen, nơi có sản lượng lớn nhất của đất nước. Tuy nhiên, việc trồng chè theo đúng luật định được xác định lần đầu tiên vào năm 1924. Cũng vào năm 1924, Viện nghiên cứu phát triển chè Thổ Nhĩ Kỳ được ra đời. Đến năm 1939, việc trồng chè được khuyến khích tại Thổ Nhĩ Kỳ. Năm 1949, nhà nước Thổ Nhĩ Kỳ chính thức quản lý việc phát triển sản xuất, chế biến và phân phối sản phẩm chè tại nước này.

Để cung cấp dịch vụ tốt hơn song song với việc phát triển ngành chè, năm 1971 một công ty chè được thành lập với tên gọi là “CAYKUR” do nhà nước quản lý độc quyền trong việc kinh doanh chè. Tuy nhiên, đến năm 1984 với sự xóa bỏ độc quyền nhà nước, các công ty tư nhân đã được quyền thu mua, chế biến và tiếp thị chè. Đây được coi là bước ngoặt quan trọng trong việc phát triển ngành chè Thổ Nhĩ Kỳ.

Ngành chè Thổ Nhĩ Kỳ tuy ra đời muộn so với một số quốc gia khác, nhưng đã phát triển với tốc độ cao. Theo đánh giá của Tổ chức Nông nghiệp và Lương thực thế giới – FAO, sản lượng chè của Thổ Nhĩ Kỳ hiện nay đứng thứ 6 trên thế giới, sau các nước Trung Quốc, Ấn Độ, Kenya, Sri Lanka và Indonesia.

2. Sản xuất

Theo số liệu thống kê, có hơn 200 ngàn hộ gia đình (khoảng 1 triệu người) tham gia vào việc sản xuất và chế biến chè tại khu vực phía Đông Biển Đen, cách bờ biển khoảng 30 km, trên một vùng đất kéo dài với diện tích hơn 700 ngàn ha thuộc địa phận các tỉnh Rize, Ordu, Giresun, Trabzon và Artvin. Thổ nhưỡng và khí hậu khu vực này phù hợp với việc sinh trưởng của cây chè.

Diện tích canh tác chè của Thổ Nhĩ Kỳ tập trung vào 4 tỉnh chính Rize 49.800 ha, chiếm 66% sản lượng chè của Thổ Nhĩ Kỳ; Trabzon 15.500 ha; Artvin 8.600 ha; Giresun 1.900 ha.

Chè (chè đen) được đánh giá là sản phẩm nông nghiệp quan trọng của Thổ Nhĩ Kỳ. Vụ thu hoạch chính diễn ra từ tháng 5 đến tháng 10 hàng năm với sản lượng chè búp 1 - 1,2 triệu tấn/năm.

Các vườn chè của Thổ Nhĩ Kỳ được gieo trồng bằng các hạt giống. Việc chăm lo cho trồng trọt như ươm giống, nuôi dưỡng, cắt tỉa đến thu hoạch được tiến hành với các phương pháp khoa học kỹ thuật nhằm tạo ra chất lượng chè tốt.

Hiện nay, Công ty chè nhà nước CAYKUR có 46 nhà máy, khả năng sản xuất đạt 6.760 tấn/ngày. 230 nhà máy chế biến còn lại được kiểm soát bởi các doanh nghiệp tư nhân, khả năng sản xuất đạt 8.746 tấn/ngày. Như vậy, khả năng sản xuất, chế biến chè của Thổ Nhĩ Kỳ đạt 15.506 tấn/ngày.

Với gần 300 nhà máy chế biến, sản lượng chè khô hàng năm của Thổ Nhĩ Kỳ đạt trên 213 ngàn tấn, chiếm 6% sản lượng chè khô thế giới. Sản lượng này đủ cho tiêu dùng trong nước và xuất khẩu.

Quá trình sản xuất và chế biến chè ở Thổ Nhĩ Kỳ được áp dụng theo phương thức Orthodox, CTC và Rotervane.

Ngành nông nghiệp Thổ Nhĩ Kỳ đề ra mục tiêu, sản xuất chè tăng trưởng 10 – 12%/năm trong những năm tới, nâng cao năng suất lao động, đa dạng hóa sản phẩm chè (chè hương vị hoa quả, chè lipton...) nhằm cạnh tranh với các nước xuất khẩu chè nổi tiếng trên thế giới.

Sản xuất chè đen của Thổ Nhĩ Kỳ

Đơn vị: Tấn

Năm	Số lượng
2000	138.770
2001	142.900
2002	135.000
2003	155.000
2004	210.000
2005	215.000
2006	204.000
2007	222.000
2008	226.021
2009	159.535
2010	196.734

Nguồn: FAO

3. Văn hóa uống trà và tiêu thụ

Ở Thổ Nhĩ Kỳ, uống trà là một nét văn hóa khá đặc biệt. Đi đến nơi nào cũng dễ nhận thấy người dân Thổ Nhĩ Kỳ uống trà từ gia đình, quán xá, nhà hàng, khách sạn đến công sở, từ nơi nghèo, bình dân đến những nơi sang trọng, từ sáng đến tối mọi người đều uống trà, tuy nhiên phải là trà truyền thống của Thổ Nhĩ Kỳ.

Trà truyền thống của Thổ Nhĩ Kỳ là trà đen, được pha chế theo kiểu riêng biệt, dụng cụ đun và uống cũng riêng biệt và rất đặc trưng. Để có được một tách trà, người Thổ Nhĩ Kỳ phải pha khá công phu. Họ sử dụng hai chiếc ấm với kích cỡ khác nhau (một to, một nhỏ), chiếc ấm to phải được làm bằng chất liệu kim loại, còn cái ấm nhỏ có thể được làm bằng chất liệu gốm hoặc kim loại.



Trà Thổ Nhĩ Kỳ

Để đun trà, trước tiên đổ nước vào ấm to rồi đặt lên bếp, tiếp đến đặt ấm nhỏ lên trên ấm to rồi bỏ trà đen vào ấm nhỏ (không có nước). Đun lửa nhỏ cho đến khi nước trong ấm to sôi và đồng thời trà trong ấm nhỏ cũng ấm lên, tiếp đó đổ nước sôi từ ấm to lên ấm nhỏ. Sau đó, chờ khoảng 15 phút để ngấm trà. Tiếp đến, rót phần trà cốt (từ ấm nhỏ) ra cốc rồi pha với nước sôi trong ấm to. Cách làm này sẽ đáp ứng được sở thích “đậm, nhạt” của từng người uống trong cùng một lần đun trà. Loại trà pha đậm được gọi là “Koyu çay”, còn loại pha nhạt gọi là “Açık çay”.

Người Thổ Nhĩ Kỳ không uống trà bằng tách thông thường mà bằng một loại cốc thủy tinh truyền thống với kích cỡ nhỏ, hình dáng phình to ở đáy cốc, loe ra ở đầu và thắt nhỏ lại ở phần giữa cốc.

Số liệu điều tra cho thấy, có đến 96% người dân Thổ Nhĩ Kỳ chủ yếu uống trà đen với đường. Dân số 75 triệu người của nước này mỗi ngày tiêu thụ khoảng 245 triệu tách trà. Xu hướng tiêu dùng chè được gia tăng từ những năm 1970 theo sự phát triển của dân số. Năm 1980 tiêu dùng chè đạt 86.965 tấn, năm 1990 tăng lên 133.000 tấn, năm 1995 là 151.000 tấn, 1998 là 162.300 tấn, năm 2001 là 170.000 tấn, đến nay khoảng 200.000 tấn (tương đương khoảng 2,2 tỷ USD). Trung bình, bình quân đầu người tiêu dùng chè khoảng 2,1 kg/năm. Trong khi đó, mức này của Anh là 2,5 kg, Ireland 1,5 kg, Marocco 1,4 kg, Iran 1,2 kg.

5. Xuất nhập khẩu

Ngay từ khi bắt đầu việc trồng chè ở Thổ Nhĩ Kỳ, mục tiêu trước tiên chỉ là đáp ứng nhu cầu tiêu dùng trong nước. Đến năm 1963 do việc sản xuất chè bị thiếu, không đáp ứng được nhu cầu tiêu dùng nên Thổ Nhĩ Kỳ đã phải nhập khẩu chè. Sau đó, việc sản xuất được tăng lên, bên cạnh nhu cầu nội địa Thổ Nhĩ Kỳ đã bắt đầu xuất khẩu chè.

Xuất khẩu chè đen của Thổ Nhĩ Kỳ

Số lượng: Tấn; Giá trị: 1.000 USD

<i>Năm</i>	<i>Số lượng</i>	<i>Giá trị</i>
1995	2.304	3.506
2000	4.899	4.848
2001	4.817	4.073
2002	5.104	4.996
2003	6.722	6.981
2004	5.928	6.856
2005	5.758	6.989
2006	2.673	5.613
2007	3.330	7.570
2008	3.107	9.658

Nguồn: Bộ Kinh tế Thổ Nhĩ Kỳ và Caykur

Bảng thống kê cho thấy, mặc dù Thổ Nhĩ Kỳ là nước đứng thứ 6 trên thế giới về sản xuất chè, nhưng xuất khẩu không nhiều (trung bình mỗi năm trên 4 ngàn tấn). Lý do, một mặt phải đáp ứng nhu cầu tiêu dùng trong nước,

mặt khác phải cạnh tranh với các nước có thực lực về sản xuất và xuất khẩu chè như Kenya, Trung Quốc, Sri Lanka, Ấn Độ.

Về tăng trưởng, số liệu thống kê cho thấy lượng chè xuất khẩu chè của Thổ Nhĩ Kỳ tăng giảm thất thường trong những năm qua. Đáng chú ý, sau khi lên đỉnh điểm về lượng chè xuất khẩu vào năm 2003 (6.722 tấn), các năm sau đó lượng xuất khẩu giảm dần, thấp nhất vào năm 2006 (2.673 tấn). Tuy nhiên, do giá tăng trên thị trường thế giới nên kim ngạch xuất khẩu vẫn có sự tăng trưởng khá trong những năm gần đây. So năm 2003, kim ngạch xuất khẩu chè của Thổ Nhĩ Kỳ năm 2008 tăng trên 38%, cho dù lượng xuất khẩu chỉ bằng 44,5%.

Chè xuất khẩu của Thổ Nhĩ Kỳ (Turkish Tea) chủ yếu là hai loại đóng hộp và đóng gói. Trong năm 2006, 20% chè xuất khẩu của nước này là loại đóng gói, còn lại 80% là loại đóng hộp. Ngoài chè truyền thống, chè túi (như chè lipton) cũng đã được sản xuất, tiêu thụ tại Thổ Nhĩ Kỳ và cũng được xuất khẩu.

Thị trường xuất khẩu chè chủ yếu của Thổ Nhĩ Kỳ là các nước EU và Mỹ. Trong khối EU, Đức, Bỉ, Hà Lan, Anh là các nước nhập khẩu chè của Thổ Nhĩ Kỳ nhiều nhất.

Bên cạnh việc xuất khẩu, Thổ Nhĩ Kỳ cũng nhập khẩu chè với số lượng khoảng 3.000 tấn/năm. Theo số liệu của FAO, năm 2005 Thổ Nhĩ Kỳ nhập khẩu 3.315 tấn, năm 2006 là 2.826 tấn. Nguyên nhân chính của việc nhập khẩu số lượng không nhiều như vậy là do Thổ Nhĩ Kỳ có chính sách bảo vệ sản xuất trong nước qua việc áp thuế nhập khẩu rất cao đối với mặt hàng chè là 145%, áp dụng cho các mã HS nhóm 0902.10.00.00; 0902.20.00.00; 0902.30.00.00; 0902.40.00.00. Tuy nhiên, Thổ Nhĩ Kỳ lại ưu đãi thuế VAT ở mức 1%, trong khi đó mức thông thường của các loại hàng hóa là 18%.

Thị trường nhập khẩu chè chính của Thổ Nhĩ Kỳ là Sri Lanka, tuy nhiên trong những năm gần đây nhập khẩu chè từ Iran tăng lên.

Một vấn đề nan giải mà hiện nay Thổ Nhĩ Kỳ đang phải đối mặt là việc nhập lậu chè. Do thuế nhập khẩu cao nên lượng chè buôn lậu qua biên giới vào Thổ Nhĩ Kỳ tương đối nhiều, trong đó nhập lậu nhiều nhất từ Bắc Đảo Síp. Ước tính số lượng chè nhập lậu vào Thổ Nhĩ Kỳ có thể lên tới 10.000 tấn/năm./.

Thương vụ Việt Nam tại Thổ Nhĩ Kỳ