



The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search

<http://ageconsearch.umn.edu>

aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

No endorsement of AgEcon Search or its fundraising activities by the author(s) of the following work or their employer(s) is intended or implied.



مشروع
"دراسة نظم تسويق
المنتجات الحيوانية في مصر"



سوق الألبان ومنتجاتها بين الواقع والمأمول

(الاستاذ الدكتور

أحمد مشهور

عضو الفريق البحثي

(الاستاذ الدكتور

إبراهيم سليمان

الباحث الرئيسي
ورئيس الفريق البحثي

تمهيد

تقدم هذه النشرة المعارف والمعلومات ومعايير الأداء "لسوق الألبان ومنتجاتها بين الواقع والمأمول" للمهتمين بهذا القطاع والمشتغلين به في إطار تطبيقي بصورة مبسطة كمرجع إرشادي إعلامي.

مقدمة

ما زال متوسط استهلاك الفرد من الألبان ومنتجاتها منخفض للغاية ونسبة اعتماد الاستهلاك علي الواردات مرتفع، ومعدل زيادة أسعار الألبان ومنتجاتها فاقت كثير من السلع الغذائية الأخرى، وهذا لا يتفق مع التأكيد على أن لمصر ميزة نسبية واضحة في إنتاج الألبان خاصة من الجاموس، وأن لمنتجات الألبان أهمية غذائية خاصة للفئات الهشة غذائياً (Vulnerable groups)، ليس هذا فحسب بل ارتفعت أهمية الاستهلاك غير البشري لرضاعة العجول في العرض المحلي من الألبان من حوالي ١٧% عام ١٩٩٠ إلى حوالي ٢١% عام ٢٠٠٢. وتضاعفت كمية الفاقد (الهدر) في المعروض من الألبان من حوالي ٤% إلى حوالي ٧,٦%، وإن كانت تقديرات الدراسة قد بينت أنها ضعف هذه النسبة. ومصادر الفاقد مرتبطة بكفاءة عمليات التداول والنقل والتصنيع وتعرض الألبان للتلف. وبذلك تبلغ الكمية الصافية المتاحة للاستهلاك البشري حالياً بعد خصم الاستهلاك لرضاعة العجول والحملان ونسبة الهدر حوالي ٧١,٤%. ويعتبر الجبن الأبيض بكافة أنواعه أهم أنماط الاستهلاك المصري من الألبان حيث بلغت أهميته النسبية في جملة الاستهلاك حوالي ٥٩%، يليه في الأهمية استهلاك اللبن السائل بنسبة ٣٦% من جملة الاستهلاك، ثم تأتي في المرتبة الثالثة منتجات الألبان المستوردة والتي انخفضت أهميتها النسبية في جملة الاستهلاك إلي حوالي ٦%.

والمطلوب: تطوير النظام التسويقي، بخفض نسبة

الكمية المهدرة بحيث تساهم في سد

الفجوة الاستهلاكية للألبان. والتخطيط

لأولوية تنمية هذا القطاع لتعزيز الميزة

النسبية لمصر في إنتاج الألبان بالتوازي مع

إصلاح النظام التسويقي.

سوق الألبان الخام

* يمثل القطاع التقليدي النمط الرئيسي لإنتاج الألبان في مصر، وذلك لأن المزارع الصغير يساهم بحوالي ٧٥ % من العرض الكلي، بينما مساهمة قطاع الزراعة حول المدن الكبرى حوالي ١٢ %، والقطاع التجاري حوالي ٧ %، والواردات حوالي ٦ %. وتركيب القطيع يشمل ٥٢ % الجاموس، ٢٣ % أبقار بلدية، ٢٥ % أبقار خليط، وتمثل الإناث الحلابة ٦٣ % جاموس، ٤٦ % أبقار بلدية، ٦٤ % أبقار خليط.

* موسمية الإنتاج : يمثل فصلي الشتاء والربيع موسم إنتاج الألبان حيث يبلغ الإنتاج في الفترة (يناير - يونيو) حوالي ٦٥ - ٧٥ % من حجم الإنتاج السنوي، وتمثل نسبة اللبن الجاموس أكثر من ٥٥ %.

* نمط توزيع وتسويق اللبن : حوالي ٢٧ % من الإنتاج يباع سائلا، وحوالي ٥٠ % يوجه للتصنيع المنزلي الذي يباع جزء منه في سوق القرية أو للأهالي مباشرة، ويوجه الباقي للاستهلاك الأسري، بينما حوالي ٢٣ % من اللبن المنتج يستهلك سائلا بواسطة الأسرة الزراعية.

* ورغم أهميته نظام الإنتاج التقليدي في إنتاج اللبن في مصر فإن جميع السياسات التمويلية والائتمانية كانت في غير صالحه بحجة أن تنمية هذا القطاع لا يمكن أن تؤتي ثمارها في ظل نمط حيازة صغيرة حيث أن متوسط عدد الرؤوس الحلابة لدى الأسرة حوالي ١,٣ رأسا، ولأنه ضعيف الاستجابة لتبنى التكنولوجيا الحديثة الرامية لزيادة الإنتاج، كما أنه يوجه معظم إنتاجه من اللبن للاستهلاك الأسري، وبالتالي فإن مساهمته في العرض الفعال من اللبن ضئيل. ولكن أثبتت الدراسات الميدانية أن توفير حوافز السوق ووجود نظام تسويقي كفء، بما يعني تسويق اللبن بسعر مناسب عادل ودون تأخير في دفع مستحقات المزارع يزيد من نسبة المباع من اللبن، ويحفز تبني المزارع كافة السبل الكفيلة بزيادة إنتاجه (زيادة عدد الرؤوس الحلابة ذات إنتاجية حوالي ١٥٠ %، وزيادة مساحة البرسيم، ورفع نفقات الرعاية

البيطرية). وفي هذه الحالة سوف يصل الإنتاج إلى حوالي أربعة أضعاف الإنتاج المتحقق من نفس حجم الحيازة قبل توافر تلك الحوافز، وتزيد الكمية المباعة (الفائض التسويقي) من ٢٧% من الإنتاج إلى حوالي ٦٠% من إنتاج المزرعة، وزيادة مستوى استهلاك الأسرة من اللبن بنسبة ٢٠%، مما يسد النقص في مستوى البروتين الحيواني لدى الأسرة المصرية في الريف.

تسويق الألبان الخام في القرية المصرية :

* هناك أربع قنوات تسويقية للبن الخام لإنتاج القرية، أولها من المزارع للمستهلك مباشرة. وثانيهما من المنتج (المزارع) إلى معمل الألبان مباشرة في حال توفر معمل ألبان داخل نفس القرية. والثالث من المزارع إلى تاجر وسيط والذي بدوره يورده إلى معمل الألبان، حيث يقوم التاجر الوسيط بجمع الألبان من المزارعين عند منازلهم باستخدام وسائل نقل خفيفة غالباً الدراجة البخارية ثم يورده يومياً إلى معمل الألبان. أما الرابع فيتضمن بيع اللبن الخام إلى نقطة التجميع بالقرية، ثم منه إلى تاجر الجملة، ثم إلى معامل الألبان أو محال التجزئة. ونمط التاجر الوسيط يظهر في المناطق البعيدة عن المدن الكبرى وصعوبة المواصلات، وتقع معامل الألبان على مسافة يسهل بلوغها في وقت غير طويل بالنقل الخفيف.

• وانتشرت نقاط تجميع الألبان الخاصة في القرى منذ منتصف التسعينات من القرن العشرين، وقد توجد أكثر من نقطة تجميع في القرية الواحدة، ويعمل بكل نقطة تجميع وسيط لصالح تاجر الجملة (الذي يتعامل مع عدة نقاط تجميع لجمع اللبن من عدة قرى) نظير مبلغ معين لكل كيلوجرام لبن يتم توريده لتاجر الجملة، بالإضافة إلى حافز توريد عن كل كيلو إضافي عن المتفق عليه. وهناك عوائد أخرى تتحقق لصالح نقطة التجميع بالإضافة لفروق السعر عبارة عن فروق الوزن المتحققة من الكسر أقل من ربع كيلوجرام والتي لا تحسب للمزارع ولكن تحسب لصالح الوسيط. كما يتحقق عائد أعلى في حال إعادة بيع كميات للمستهلك مباشرة. وهناك

عدد غير قليل من النساء الريفيات غالباً من نفس القرية تقوم بإدارة نقطة التجميع، وتتنحصر التزامات هذا الوسيط في توفير المكان الذي يجمع فيه الألبان، واستلام اللبن ووزن وتسجيل كمياته وقيّمته، ووضعه في الأقسام المعدة لذلك، وأحياناً يُجرى بعض الاختبارات البسيطة لنسبة الدسم أو لكشف أنواع الغش، ثم يقوم بتسليم الكميات التي جمعها إلي تاجر الجملة الذي يعمل لحسابه، ويدفع قيمة اللبن للموردين.

• يقوم تاجر الجملة بجمع الألبان الموردة من نقاط التجميع ونقلها إلى معامل الألبان التقليدية أو تجار التجزئة أو مصانع الحلوى سواء في المدن الكبرى أو الصغرى، ويتحمل تاجر الجملة قيمة اللبن الخام (سعر نقطة التجميع) ونفقات النقل وقيمة الإهلاك للأدوات المستخدمة وعمولة الوسيط القائم علي إدارة نقطة التجميع، ويستخدم السيارات نصف النقل، ويتم تعبئة الألبان في أقساط عادية دون تبريد مما يعرض الألبان للتلف أثناء النقل. ويختلف سعر بيع الكيلوجرام وفقاً لمكان تسليم الألبان، حيث يزداد كلما زادت المسافة بين نقاط التجميع ومكان التوريد، وهناك عديد من التجار يملكون معامل تجهيز منتجات ألبان أو محلات للتجزئة، وفي هذه الحالة تزيد الكفاءة التسويقية نظراً للتكامل الرأسي بين المراحل وتمتع التاجر بارتفاع هامش ربحه.

معوقات تسويق اللبن الخام في القرية المصرية :

(أ) عدم قدرة المزارع الصغير على توفير تغذية جيدة للحيوان لانخفاض دخله مع ارتفاع أسعار الأعلاف الخضراء والجافة ، مما يدفعه إلى التغذية على مواد أقل جودة خاصة في موسم الصيف، مع انخفاض الإنتاج (سبتمبر - ونوفمبر) وتعرض الحيوانات للهزال.

(ب) ارتفاع أسعار حيوانات اللبن ذات الكفاءة الوراثية العالية يحول دون إقبال المزارعين علي حيازتها رغم قناعتهم بدورها في زيادة الإنتاج، خاصة مع عدم قدرتهم على تسويق إنتاجها العالي بسعر مجزٍ.

(ج) افتقار عمليات حليب اللبن الطازج في المزارع الصغيرة للمواصفات الفنية والصحية المناسبة مما يحد من إقبال معامل الألبان الكبيرة والتجارية علي شراء أو دفع سعر مناسب فيها.

(د) انخفاض الكميات الموردة من المزارع الفرد وتعامل المزارعين فرادى عند توريد اللبن لنقاط التجميع أو التجار يوجد حالة من احتكار القلة من المشترين مما يخفض سعر التوريد لغير صالح المزارعين.

(هـ) اتباع طرق بدائية في تجهيز الجبن بالمنزل يؤدي لانخفاض نسبة التصافي مما يجعل القيمة المضافة من تجهيز المنتجات منزليا غير اقتصادية خاصة للبن البقر.

(و) صعوبة حصول المنتجين على سعر مناسب للبن الخام ذي الجودة المرتفعة حيث يتم التعامل بسعر موحد لكل المزارعين، مما يغبن منتج الألبان ذات الجودة عالية.

(ز) التأخير في حصول المزارع على مستحقاته لمدة تزيد أحيانا عن أسبوع.

(ح) الخسارة في التوريد لعدم احتساب الكسر في وزن اللبن الأقل من ربع كيلوجرام حيث تضاف قيمته لحساب الوسيط.

(ط) افتقار نقاط التجميع للتجهيزات المناسبة مثل معدات تصفية اللبن، ومعدات اختبار التجبن بالغلي، ومعدات اختبار الكثافة ونسبة الدهن، أو زجاجات لأخذ العينات والمواد الحافظة.

والمطلوب : للتغلب علي معوقات تسويق اللبن في

القرية المصرية :

(١) إنشاء جمعيات للتسويق علي مستوى

القرية وفق نظام تعاوني كفاء لا تتحكم فيه

الدولة بل تقدم العون والدعم والتمويل

والخبرة الفنية والإرشاد.

النباتية التي تؤدي للتكامل بين الأحماض الأمينية للأغذية المختلفة، إذا نقصت نسبة حامض أميني معين في غذا، معين عوضه ارتفاع نسبته في غذا، نباتي آخر، والعكس بالعكس.

وأخيرا، فإن تحرير أسعار غذا سوف يخفض من استهلاك الفرد من غذا، حتى الحبوب (مصدر البروتين الرئيسي)، هذا يؤدي الى توقع وضع حرجا للمستوى النوعي ل غذا، الفرد المصري خاصة صغار السن. ويضيف علما، التغذية الى ذلك أمرا هاما، هو أن تعرض صغار السن (حتى سن ١٥ سنة) لنقص نوعي في غذا، يؤدي للحد من نمو القدرات الكامنة الذهنية والبدنية وكفاءة الأنا، لهؤلاء الأفراد في عمر الانتاج، ولا يعوض هذا النقص، حتى امكانية حصولهم على ما يكفيهم منه في سن النضج بل ربما أدى لنتائج عكسية من الأمـسـرافـي الفسيولوجية المترتبة على زيادة معدلات التغذية لا تقل خطورة عن الآثار السلبية لنقصها في الصغر، وقد بينت دراسة أخيرة أن هذا العجز النوعي بعد التحرير الاقتصادي سيتعدى ٢٥٪ من الاحتياجات، ناهيك عن الفئات الفقيرة.

٢ - الدور الاجتماعي للدولة تجاه توفير غذا:

من معضلات التنمية أن تحسين المستوى الغذائي النوعي وخاصة البروتين الحيواني يصاحب النمو الاقتصادي كأحد النواتج الرئيسية للتنمية. ولكن عملية التنمية تستغرق فترة زمنية لا يمكن انتظار تحقيق ثمارها حتى يتحقق المستوى الغذائي الملائم نوعيا للأفراد بكافـة أعمارهم، بل أن هذا الانتظار سوف يؤدي الى تنشئة جيل في حالة سوء تغذية نوعيـة لا يمكنه تعويض آثاره عند عمر الانتاج، كما أن قدراته الانتاجية الذهنية والبدنية سوف تكون أقل من معدلها القياسي نتيجة تعرضه في الصغر لهذا النقص النوعي في غذا.

ومن جهة أخرى قد لا تتمكن خطط التنمية في ظل التحرير الاقتصادي من تحقيق عدالة توزيع الدخل، حتى لو أحدثت نموا اقتصاديا متائلا لكل فئات الدخل فسوف تبقى الفجوة الداخلية بين مستويات الدخل المنخفض والمرتفع.

من كل ذلك يبرز الدور الاجتماعي للدولة تجاه توفير غذا، ذو نوعية متميزة للأفراد وهذا بالنظر لا يعني اللجوء مرة أخرى لأن تنتج الدولة غذا، كما أنه ثبت فشل دعم أسعار صلتزمات الانتاج لمحاولة استقرار أسعار غذا، عند حد منخفض، وفشلت أيضا معها سياسة تحديد الأسعار لل غذا، على مستوى المستهلك بظهور سوق سودا، وفشلت أيضا سياسة تحكم الدولة في توزيع غذا، بأسعار منخفضة لنفس الأسباب. ولعدم امكان التطبيق العملي لبلوغ الدعم الى مستحقيه لعدم امكانية التوصيف أو التحديد الكمي والديموجرافي لهؤلاء المستحقين.

لكل ذلك لابد من اتباع مدخل آخر في هذا الشأن. هذا المدخل تقترحه الدراسة

فيما يلي:

١ - تقديم وجبات ذات نوعية غذائية عالية تحتوى على البروتين الحيواني للفئات الحساسة من المجتمع خاصة صغار السن من الأطفال حتى سن ١٥ سنة (طلبة المرحلة الابتدائية والاعدادية) وهو ما يعرف عالميا ببرناج غذا المدرسي. وليس هذا الأمر

المقننات الغذائية الموصى بها، فارتفعت تكاليف إنتاج اللبن، مما دفع المنتج لرفع سعر اللبن الطازج المباع للمستهلك مباشرة.

تسويق الألبان لدى المزارع المتخصصة :

* تتميز المزارع التجارية المتخصصة بالحجم الكبير، إلى جانب التخصص غالباً في نوع واحد من الماشية المنتجة للألبان سواء الأبقار الأجنبية أو الخليط، أو الجاموس، وهناك ثلاثة منافذ لتسويق الألبان من المزارع المتخصصة يختار بينها المنتج وفقاً لما يحقق له أفضل عائد، وتسويق الألبان من المزارع التجارية المتخصصة يحقق تميزاً عن النظام التقليدي حيث يلقي أولوية في التوريد لدى مراكز التجميع الكبيرة ومعامل الألبان الكبيرة (الشركات) لأنها تقدم عرضاً مستمراً ومستقراً ذات حجم كبير فتحصل على ميزات أفضل في السعر إلى جانب عائد مقابل جودة الألبان المنتجة. ومنافذ تجميع اللبن المتاحة في هذا النظام هي:

(١) نقطة تجميع تابعة لشركة ألبان كبيرة وحديثة: ويعاب على هذا النظام أن نقل الألبان من المزرعة إلى مركز تجميع الشركة يتم بنفس الطرق البدائية المستخدمة في النظام التقليدي بالقرى، إلا أن النقل من مراكز تجميع الشركات الحديثة إلى معامل تجهيز المنتجات الخاصة بتلك الشركات يتم بطرق حديثة باستخدام شاحنات مبردة.

(٢) اتفاق بين تاجر الجملة والمزرعة لاستلام الألبان عند باب المزرعة.

(٣) قيام صاحب المزرعة بتوصيل إنتاجه بنفسه إلى معامل الألبان و/أو تجار التجزئة في المدن الكبيرة، وفيها يتحمل المنتج مخاطر وتكاليف نقل الألبان بنفسه مقابل الحصول على سعر أعلى نتيجة تمتعه بهامش الجملة. وفي كل الأحوال يتم السداد الآجل لقيمة الألبان الموردة خلال أسبوع.

ممارسات الغش والتدليس في تجارة الجملة للبن الخام :

(١) بيع تاجر الجملة اللبن البقري مخلوطا باللبن الجاموسي كنوع موحد لتاجر التجزئة الذي يبيعه للمستهلك كلبن جاموسي للاستفادة من فرق السعر.

(٢) نزع نسبة من الدهن من اللبن الجاموس (حوالي ٣%) وبيعه على أنه لبن جاموسي كامل الدسم. مما يؤدي إلى تحميل المستهلك بأعباء دفع قيمة أعلى في نوعية أقل، ويؤدي إلى تشويه تقديرات حوافز السوق.

(٣) نقل وتخزين الألبان دون تبريد من لحظة التجميع من عديد من القرى حتى تسليمه إلى المعامل أو محلات التجزئة أو مصانع الحلوى، ومن ثم يتعرض للتلف مما يؤثر على نوعية المنتج النهائي خاصة في مرحلة التجهيز. فاحتمالات الفقد الكبير واردة، مما يضطر التاجر إلى تحويله إلى لبن رائب. وفي هذه الحالة لا يتم تصنيعه إلا بمعاملته بإضافة مواد قلوية لتعادل الحموضة، وقد تكون ضارة بصحة الإنسان، وعند إذن لا يصنع إلا كجبن قريش أو دمياطي وهي صورة من صور الغش.

(٤) نظرا للتكاليف المرتفعة لتبريد اللبن الخام فقد يتم إضافة أوكسجين لمنع ارتفاع نسبة الحموضة وهذا الإجراء ضار بصحة الإنسان.

(٥) تزيد عادة في فصل الشتاء كمية اللبن الموردة لتاجر الجملة عن الطلب عليها، مما يعرف بظاهرة اللبن المرتجع "المردود"، وهو فاقد قد يتلف ويمثل خسارة، وأقصى ما يستطيعه التاجر هو بيعه بسعر بخس، أو تجنب ذلك بالتعاقد المسبق مع المعامل أو تاجر التجزئة لتوريد ما يتم تجميعه على مدار العام بسعر موحد أقل، وتختفي هذه المشكلة لدى تاجر الجملة أصحاب معامل الألبان و/أو محال التجزئة.

(٦) فى موسم الصيف يتم النقل والتداول (باستثناء النقل الخاص بالشركات الحديثة) بأساليب لا تحافظ على الصفات الطبيعية للبن حيث لا تتم عمليات تبريد أو تصفية عند التعبئة في العبوات المعدنية التقليدية، مما يتسبب في انخفاض جودته وينعكس ذلك في الانطباع غير الجيد لدى المستهلك فينخفض الطلب صيفاً.

والمطلوب :

(١) وضع مواصفات موحدة للتركيب النوعي للبن المتداول للاستهلاك طازجاً والآخر الموجه للتجهيز منى على محتوى ثابت من مجموع الحوامد (المواد الصلبة) بما فيها الدسم والبروتين والكالسيوم باعتبارهما الهدف الغذائي الأساسى من استهلاك منتجات الألبان.

(٢) تفعيل القانون رقم ٢٨١ لسنة ١٩٩٤ والمعدل للقانون ٤٨ لسنة ١٩٤١ بشأن مكافحة الغش والتدليس.

مرحلة تجهيز الألبان

تطورت وتتنوعت منتجات الألبان، حيث شملت اللبن المبستر والمعقم، علاوة على المنتجات التقليدية من الجبن بأنواعه، والزبد والسمن، والزبادي، والأيس كريم، والمنتجات الغذائية المخلوطة باللبن (الشيكولاته والحلوى والبسكويت)، وشجع ذلك قيام أنشطة اقتصادية مغذية مثل شركات التخزين (ثلاجات تجارية) وأخرى لنقل منتجات الألبان، وشركات لتعبئة اللبن المجفف، كما زادت عدد المعامل البلدية المرخصة بخلاف غير المرخصة.

التجهيز المنزلي الريفي:

* لا تتعدى منتجات الألبان المجهزة منزليا عن إنتاج الزبد والجبن القريش، وغالبا ما تُعطي كل وحدة لبن تُجهز منزليا ما بين ٤%-٧% زبد، وحوالي ١٨%-٢٠% جبن قريش-حسب نوع اللبن.

* ومما لا شك فيه أن اختلاف محصول المنتجات النهائية يرجع إلى عدة عوامل أهمها نوع اللبن (بقر أو جاموس)، والجودة (نسبة الدسم، ونسبة المواد الصلبة)، والتي تتأثر بموسم الحليب. ونظرا لاتباع الطريقة التقليدية في التصنيع واستخدام مواد أولية (الحصيرة) للتصفية فإن نسبة التصافي تكون منخفضة، أي انخفاض كفاءة التجهيز المنزلي (انخفاض كمية المنتجات النهائية) وبالتالي انخفاض القيمة المضافة، مما يدفع المزارعين لبيع اللبن سائلا، ورغم أن اغلب الإنتاج يستهلك منزليا، يتم بيع جزء منه في سوق القرية، أو للجيران في القرية.

* وعادة يزيد سعر الزبد من لبن الجاموس عن لبن البقر في حدود واحد جنيه، ويرتفع سعر الجبن القريش في المدن عن القرى، ويمثل هذا الهامش نصيب تاجر الجملة. وتقوم المرأة الريفية عادة بتجميع هذه المنتجات من القرى لبيعها في المدن القريبة، وقد يضاف "شرش اللبن" إلي المش، أو يتم التخلص منه برغم غناه بالأملاح المعدنية والفيتامينات الذائبة في الماء ونسبة من البروتين.

التجهيز التجاري لمنتجات الألبان:

يتم التجهيز لمنتجات الألبان في كل من المعامل البلدية والشركات الحديثة:

* تتركز المعامل البلدية في محافظات الدقهلية، الفيوم، دمياط، المنوفية، الغربية، والباقي في محافظات الشرقية والقاهرة وكفر الشيخ والجيزة. وتتراوح السعة الإنتاجية بين ١٠٠ كيلوجرام/يوم إلى ٦ طن لبن خام يوميا. وتنوع منتجات من هذه المعامل البلدية، إلا أنها في الغالب الأعم تشمل بيع اللبن خام، وإنتاج الجبن الأبيض بأنواعه (الدمياطي، الأسطنبولي، البراميلي،

الثلاجة) والقشدة أو الزبد، والزبادي، والجبن الرأس (الرومي) وإن كان إنتاج الجبن الأبيض كامل الدسم يأتي في مقدمة تلك المنتجات ثم الجبن الرأس.

■ وتشمل طرق التصنيع ثلاث طرق هي الطريقة التقليدية، والطريقة الحديثة (طريقة الترشيح الفائق U.F)، وطريقة الغسالة" وهذه الطريقة سُميت بذلك لأنه يتم تصنيع الجبن بها في وعاء إسطوانى مزود بمقلب يشبه " الغسالة" العادية ويستخدم هذا المقلب في خلط وتقليب المكونات لصناعة الجبن.

■ وتقوم المعامل الصغيرة بتسويق منتجات الألبان بالبيع النقدي المؤجل مع دفع مقدم استلام في حدود لا تزيد عن ٢٠ % من قيمة المشتريات وذلك لضعف القدرة المالية لأصحاب المصانع وضرورة توفر السيولة النقدية لسداد قيمة اللبن الخام لتجار الألبان، ويتم البيع لتجار جملة وتجزئة حيث يتم نقل المنتجات إلى محلات التجزئة.

* وفيما يتعلق بالمعامل الكبيرة أو الشركات الحديثة فرغم تعدد منتجاتها (تجاوز خمسة عشر منتجا) إلا أن أهم منتجاتها هو الجبن الأبيض "الفيثا". ويتم الحصول على اللبن الخام إما من مزارع متخصصة في إنتاج الألبان، أو مراكز تجميع منتشرة في بعض المراكز الإدارية، أما اللبن المجفف فيتم استيراده من استراليا، أوكرانيا، وبولندا لصناعة الجبن الفيثا، كما يتم استيراد مادة الجبن الشيدر الخام لصناعة الجبن المطبوخ والمثلثات، هذا علاوة على مجموعة كبيرة من الإضافات المختلفة لتغيير درجة الحموضة أو للقوام أو مكسبات طعم أو لزيادة نسبة الدهن.

■ وتتم عملية النقل للألبان ومنتجاتها المجهزة والمعبئة في شاحنات مزودة بوحادات تبريد، والفاقد أثناء النقل يكاد يكون منعدما إلا إذا حدث ارتجاج للسيارة قد يؤدي إلى التأثير على شكل المنتج.

■ ويوجه حوالى ١٠% من الإنتاج اليومى للشركات الكبيرة للتصدير، بينما الباقى (حوالى ٩٠%) فيخصص للسوق المحلى. وتتم عملية البيع إما نقدى أو بالأجل، وفى الغالب يتم دفع مبلغ تأمين فى الشركة (من ١٥٠- ٢٠٠ ألف جنيه) ثم السداد بدفعات نقدية يحصل العميل بقيمتها على منتج أو أكثر، وفى حالة العجز عن السداد يتم الخصم من مبلغ التأمين. وتشمل جهات الشراء : (١) منافذ بيع بمقر مصانع الشركة، حيث يتم البيع للجمهور بسعر أقل حوالى ٣-٤%، (٢) فروع وتوكيلات تجارية للتوزيع على مستوى الجمهورية، (٣) أسواق المعارض الدولية، (٤) عملاء التصدير لعديد من الدول العربية والأجنبية.

■ ومن الجدير بالملاحظة زيادة الطلب على الجبن فيتا خارجيا فى أسواق (السعودية، البحرين، قطر، العراق، الكويت، الإمارات، سوريا، لبنان، إيطاليا، النمسا، المجر، النرويج). أما ألبان الشرب والعصائر فالطلب عالي عليها فى ليبيا. فى حين يزداد الطلب على الجبن الأمريكانا فى سوق الكويت، أما أسواق أمريكا فتستورد جبن المش.

■ تستخدم الشركات الكبيرة خمس أنواع من العبوات، أولها عبوات كرتون متعددة الطبقات (التتراباك Tetra Pack) وهى تصلح للجبن الطرية (الفيتا - الاسطنبولي - الثلجة) باستخدام التعبئة الآلية، ويتم استيراد المادة الخام من تركيا والسعودية (أنشأ مصنعا لذلك مؤخرا)، وارتفاع تكاليف العبوة تعتبر من المشاكل الهامة التى تعوق نمو هذه الصناعة، وثانيها عبوات صفيح غير القابل للصدأ أو المطلية من الداخل بطبقة من القصدير وتصلح للجبن الطرية والمخزنة فى المحلول الملحي ولكنها لا تجد قوة تنافسية فى التصدير، سوى لطلب الجالية المصرية فى دول الخليج كما أن طول مدد التخزين قد يؤدي لحالات متفاوتة من درجة الصدا لا تكتشف إلا بعد الشراء مما يوجد صعوبة فى تعويض المستهلك، ولكنها تتميز بانخفاض تكاليفها مما يجعل الطلب عليها عال لمستويات

الدخل المنخفض والمتوسط، وثالثها عبوات من البلاستيك ذات أحجام مختلفة من ١,٥ إلى ١٢ كيلوجرام، وبدأ هذا النمط يحل تدريجيا محل عبوات الصفيح، خاصة لتعبئة الجبن الأبيض في محلول ملحي ويؤدي لنسبة فاقد تتراوح ما بين ٠,٥ - ١ %، إلا أن المحاذير البيئية تشير إلى عدم تخزين عبوات البلاستيك إلا لفترة قصيرة، ورابعها تعبئة الجبن الجافة أو نصف الجافة مثل الرومي أو الفلمنك في عبوات من الكرتون طبقا لنوع وحجم المنتج وذلك بعد طلائها بمادة شمعية لحفظها من الفطريات، وأخيرا هناك عبوات الزبادي للحجم الكبير (متطلبات المطاعم والفنادق) بوزن ٤ كيلوجرام.

مشاكل التجهيز في القطاع التجاري:

* يواجه القطاع التجاري عديد من المشاكل والمعوقات تحد من تنميته وتحقيقه للكفاءة الاقتصادية المناسبة، وتختلف المعوقات التي تواجه المعامل الصغيرة لحد ما عن تلك التي تواجه المعامل الحديثة والشركات الكبيرة.

فبالنسبة للمعامل الصغيرة : (١) صدور قوانين تمنع التصنيع بالطريقة التقليدية (تدفئة وتصنيع مباشر)، وتحتم استبدالها بطريقة البسترة للبن وهي طريقة مكلفة للمعامل الصغيرة، وبالتالي لا يقوم بها سوى ٢٦% من المعامل البلدية. (٢) لا يقوم تجار الجملة أو التجزئة بالسداد لمشترياتهم من منتجات المعامل الصغيرة بصورة فورية مما يسبب مشاكل سيولة لتلك المعامل تعيق تمويل إنتاجها. (٣) تعاني المعامل الصغيرة من ضعف المنافسة أمام الشركات الكبيرة سواء في جودة المنتجات أو توافر ثلاجات كبيرة للحفظ مما يزيد من تعرضهم لتقلبات الأسعار ويزيد نسبة الفاقد لديهم. (٤) نظرا لعدم قيام تجار الجملة بتبريد اللبن الخام عند توريده لهذه المعامل يؤثر على مرحلة التصنيع سواء كنسبة فقد أو مواصفات منتج أو عدم القدرة علي تنوع المنتجات. (٥) عجز المورد من اللبن الخام المتوفر عن تحقيق التشغيل الكامل لطاقة المعامل، خاصة في موسم الصيف مما يؤدي إلى انخفاض معدل

تشغيل السعة الهندسية لتلك المعامل ويرفع التكاليف الثابتة لوحدة الإنتاج، هذا يؤدي بدوره إلى المنافسة بين أصحاب المعامل للحصول على أكبر كمية من الألبان. (٦) لا يستفاد من الشرش إلا بكمية ضئيلة تضاف لعبوات الجبن للحفاظ وتهدر باقي الكمية فتزيد نسبة فاقد التجهيز علاوة على أن التخلص منها في أغلب الأحوال يضر البيئة. (٧) يؤدي عدم توفر العمالة الماهرة أو ارتفاع أجورها إلى انخفاض جودة المنتج وارتفاع تكاليفه. وتتسم المعامل الصغيرة بعيوب عديدة في الصناعة الناتجة من انخفاض مهارة العمالة أو غش اللبن الخام لإنخفاض نسبة الدهن أو ارتفاع درجة الحموضة، أو استخدام الشرش ساخن، أو حدوث خلل في التوازن الملحي مما يؤدي إلى عيوب في صلابة الخثرة أثناء التخزين، كما أن نقل منتجات مثل الزبادي بسيارات نصف نقل أو تريسكل يسبب الرج ومن ثم يتلف قوام المنتج رغم جودته عند خروجه من المصنع.

وتشترك الشركات الكبيرة مع المعامل الصغيرة في مشكلة ارتفاع سعر كل من اللبن الخام واللبن المجفف المستورد وعدم توافره بالأسواق وارتباطه بسعر الصرف مع ارتفاع الضرائب والجمارك على استيراده. (٢) اختلال مكونات اللبن خاصة الدهن والمواد الصلبة اللادھنية (البروتين) مع تغير فصول السنة مما يؤثر على نسبة التصافي، والذي يظهر أثره في هذا القطاع لتنوع منتجاته وحساسيتها لهذه التغيرات. (٣) مشكلة العبوات المناسبة وعدم توفرها محليا حيث يتم الاعتماد كلية على استيراد المادة الخام وخاصة عبوات التتراباك، مما يرفع كثيرا من تكاليف الإنتاج ومن ثم الأسعار.

* من الجدير بالإشارة أن سعر اللبن الخام في تكاليف تجهيز الكيلوجرام من الجبن يمثل حوالي ٩٠% فأكثر في كل من الجبن الجاف الطازج والمخزن، وأكثر من ٧٠% من تكاليف إنتاج الجبن الأبيض الطري والفيثا، لارتفاع نسبة الرطوبة مما يدفع المعمل إلى إضافة اللبن المجفف المعاد إذابته في الجبن الطري واحتواء الجبن الفيثا على نسبة عالية من اللبن المجفف المذاب

ودهون نباتية، لهذا فسعر اللبن الخام أهم عامل مؤثر في اقتصاديات صناعة الجبن الأبيض، وهو بدوره أهم منتج في استهلاك الألبان في مصر، وعجز العرض عن تلبية الطلب عليه وارتفاع سعر اللبن الجاف المستورد مع ارتفاع سعر اليورو بالنسبة للجنيه المصري يصبح العامل الحاكم في أسعار الجبن الأبيض في مصر سواء للسوق المحلي أو للتصدير أو حتى منافسة الجبن الفيتا المستورد إذا استمر ارتفاع سعر اللبن الخام ولم توت جهود تنمية قطاع الألبان ثمارها في زيادة العرض وخفض التكاليف.

ممارسات الغش والتدليس:

* يؤدي التعدد والتنوع في منافذ التوزيع لمنتجات الألبان إلى صعوبة الرقابة. كما أن علاقة السعر بالكيف والجودة غير مقننة بشكل كفاء لمعظم منتجات الألبان حتى اللبن الخام، ولكنه الاجتهاد من البائع للحصول علي سعر أعلي من سكان حي راق مرتفع الدخل عن حي آخر منخفض الدخل أو فقير، وهو ما يعرف اقتصاديا بامتصاص جزء من فائض المستهلك.

* قد تزيد فروق هوامش الربح من بيع اللبن الخام الطازج في حالة الغش بكافة صورته، بداية بخلط لبن البقر مع لبن الجاموس والبيع بسعر الجاموس وانتهاء بإضافة الماء. ولنفس الأسباب تتفاوت أسعار الجبن البيضاء لنفس النوعية، علاوة على اختلاف ما يسمى الوزن قائم والوزن صافي للعبوة وتشمل مدى الغش في الوزن سواء في كمية "الشرش" أو الملح أو درجة الطراوة، وفي كل الأحوال يصعب على المستهلك العادي تحديد الفروق في المواصفات التي قد تكون سببا من أسباب فروق السعر.

* يؤدي نقص العرض عن الطلب علي اللبن الخام إلي ارتفاع أسعار اللبن الخام ومن ثم ارتفاع أسعار المنتجات اللبنية بصفة عامة، ويتم تعويض ذلك باستخدام اللبن الفرز المجفف، علاوة علي ضرورة إضافة مصدر دهني ومواد أخرى (بودرة السيراميك، زهرة الغسيل) للمساعدة في عملية تجانس اللبن، وغالبا تباع المنتجات على أنها من لبن خام بالكامل.

* عدم الأمانة لدى بعض تجار الجملة أو التجزئة بإضافة مواد للبن مثل الصودا الكاوية لتعديل درجة الحموضة، والزيت النباتي لزيادة نسبة الدسم، والفورمالدهيد أو ماء الأكسجين كمواد حافظة، والسكر والملح لرفع المادة الصلبة، والكربونات، وبيكربونات الصوديوم لتخفيض الحموضة في اللبن.

* يُفترض أن تقوم جهات عدة أهمها وزارة الصحة، والرقابة الصناعية بزيارات تفتيشية على المصانع بصفة دورية، إلا أن ذلك يتم غالبا بالنسبة للشركات الكبيرة الحديثة، ولكن تضعف الرقابة علي المعامل الصغيرة، وتكاد تختفي في المعامل الصغيرة غير المرخصة، وذلك لضعف الإمكانيات البشرية والفنية والمادية، وترجع أيضا لعدم جدية عديد من أصحاب المعامل في تطبيق المواصفات القياسية لبساطة العقوبة المحددة في القانون عشرة للصحة في عقوباته المنصوص عليها في حالة غش المواد الغذائية.

والمطلوب :

(١) يجب أن تأخذ تنمية هذا القطاع أولوية في

جهود التنمية لقطاع إنتاج البروتين الحيواني،
ليس فقط لأن لمصر ميزة نسبية في إنتاج
اللبن (خاصة من الحاموس) بل أيضا لأن
الحين الأبيض يتواجد علي المائدة المصرية
في الوجبات الثلاث تقريبا، خاصة في
الطبقات متوسطة الدخل والفقيرة (٧٠%)
من الشعب المصري)، كما أنه هام للوجبات
المدرسية وتتطلب الأمر وجود سياسات
مالية وائتمانية حافزة لذلك، مع تحقيق
التكامل الأفقي والرأسي بين مراحل
السوق حتى يمكن تنمي التقنيات الحديثة،
ووجود وحدات رقابة علي الجودة داخل
المعامل وتخفيض هوامش وتكاليف
التسويق.

(٢) قيام أنشطة اقتصادية لتحفيز النواتج الثانوية لمنتجات الألبان، أهمها إنتاج إضافات لأعلاف الدواجن، أو إنتاج الألبان المتخمرة وأنواع من الحين من اللبن الخس بعد فرزها، أو استخلاص الشرش المركز من الشرش غير المملح لإنتاج حين الشرش (الريكوتا)، أو استخلاص اللاكتوز أثناء طرق التحفيز الحديثة، حيث يركز الرشح اللاكتوز الذي يمكن الاستفادة منه في أعداد بكتيريا خاصة أو دخوله في صناعة المادة المغلفة لأقراص الدواء والتي تعطى الطعم الحلو.

(٣) إعادة النظر في مواد القانون رقم ١٠ لسنة ١٩٦٦ "الذي تعتبر الأغذية مغشوشة إذا كانت البيانات المدونة على عبواتها تخالف حقيقة تركيبها مما يؤدي إلى خداع المستهلك أو الإضرار بالصحة" لتغليظ العقوبات المتعلقة بغش المواد الغذائية، مع إضافة مادة تلزم معامل تحفيز المواد الغذائية بإنشاء وحدات للرقابة لديها خاصة وأن أغلبها ذات سعة اقتصادية تسمح بذلك.

(٣) تفعيل القانون ٨٢ لسنة ٢٠٠٢ المادتين (١٠٠، ١٠١) بشأن العلامات والبيانات التجارية، والقرار الوزاري رقم ٤٨ لسنة ٢٠٠٦ الخاص بحيازة السلع محمولة المصدر.

(٤) يجب تفعيل القانون تجاه منع وإيقاف نشاط المعامل البلدية غير المرخصة لتصنيع الحين الأسى، وتشديد الدور الرقابي للمؤسسات المعنية لإلزام هذه المعامل بالترخيص وما

ينطوى عليه من مواصفات قياسية. ونظرا
للممارسات غير الصحية التي تتبعها في
تجهيز الحين بطريقة الغسالة سواء بعدم
بسترة اللبن أو إضافة فورمالين لإطالة فترة
الصلاحية بحب تشديد العقوبة.

(٥) ضرورة الاتجاه نحو تعميم تقنية التجهيز
الحديثة (UF) بوحداث تجهيز الحين، مع ربط
منح التراخيص الجديدة بهذه الشروط لضمان
بلوغ التشغيل الاقتصادي لموارد هذه
الصناعة، وذلك لما تتميز به هذه التقنية من
إنتاج حين ذو مواصفات نوعية وصحة عالية.
فضلا عن زيادة طول فترة الصلاحية وخفض
نسبة الفاقد في الوزن أثناء التخزين.

(٦) بحب منح حوافز لمنتج الحين بطريقة (UF).

(٧) زيادة وعي المستهلك من خلال حملات
إعلانية منتظمة ومكثفة تجاه القيمة الغذائية
لمنتجات الألبان والأمان الصحي في
المنتجات.