



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.*



مشروع
دراسة نظم تسويف
المنتجات الحيوانية في مصر



سوق الماشية واللحوم الحمراء : الواقع والأمل

للأستاذ الدكتور

محمد جابر

نائب رئيس الفريق البحثي

للأستاذ الدكتور

إبراهيم سليمان

الباحث الرئيسي
ورئيس الفريق البحثي

المقدمة

تقديم هذه النشرة المعارف والمعلومات ومحاكي
الأداء "لسوق الماشية واللذوم الحمراء : الواقع والأمائل"
للمهتمين بهذا القطاع والمشتغلين به في إطار تطبيقي
بصورة مبسطة كمراجع إرشادي إعلامي.

متى تشتري عجول الرباط

تسمى العجول المعدة للتسمين بعجول الرباط،
وترتبط حركة البيع والشراء فيها بموسم البرسيم

حيث: يزداد العرض في شهري يناير وفبراير، لكن زيادة الطلب عليها
باستمرار كانعكاس لزيادة الطلب على اللحوم يرفع أسعارها، مما
ينعكس على أسعار العجول المسمنة واللحوم.

هذا يعني: أن سعرها هو العنصر الحاكم في ارتفاع أسعار اللحوم، حيث
يمثل حوالي ٣٦٪ من الجنيه المنفق على الكيلوجرام من لحم
الكندور البقرى، كما يمثل حوالي ٣٣٪ من الجنيه المنفق على
الكيلوجرام من لحم الكندور الجاموس.

كما أن: تكاليف العلف هي العنصر الثاني المسؤول عن ارتفاع أسعار
اللحوم ، حيث يمثل حوالي ٣٢٪ من جنيه المستهلك المنفق على
الكيلوجرام من لحم الكندور البقرى، وحوالي ٤٪ من جنيه
المستهلك المنفق على الكيلوجرام من لحم الكندور الجاموس.

" وقد حدثت طفرة في أسعار العلف منذ بداية صيف"

"٣٠٠٧"

العجلول الكندوز المسمنة المصدر الرئيسي للحوم الحمراء

* يتم البيع والشراء بالفصال (بالمساومة)، وبالتالي يرتبط تحديد السعر بالاجتهاد الشخصي والخبرة، حيث لا يوجد نظام تدريج وفقاً للعمر والوزن والنوع، كما لا توجد موازین بالأسواق.

* تاجر الجملة يمثل مرحلة احتكارية بالنسبة للعجلول المسمنة، وهو المصدر الرئيسي لتوريد اللحوم إلى المدن الكبرى.

* في الريف والمدن الريفية يقوم الجزار بمرحلة الجملة والتجزئة.
* تنتقل مخاطرة تقلبات أسعار العجلول المسمنة إلى المنتج وتبقى في دائرة، حيث يصعب عليه الاحتفاظ بالعجلول بعد بلوغها الوزن التسويقي المناسب نظراً لارتفاع التكاليف وانخفاض كفاءة التحويل الغذائي بعد هذا الوزن مما يسبب خسارة كبيرة للمنتج.

ويمكن التغلب على ذلك بتأسيس نظام تعاقدي لتوريد الحيوانات المسمنة مستقبلاً.

لتطوير السوق والمحافظة على استقراره واستقرار الأسعار لصالح

المستهلك والمنتج يجب :

* الأخذ في الاعتبار تحقيق التوازن بين الواردات والعرض من

الإنتاج المحلي من خلال دقة التقديرات ومصداقيتها بحيث تعكس :

- التغيرات الدورية في العرض المحلي من اللحوم الحمراء

الراجعة للطبيعة البيولوجية للإنتاج الحيواني.

- علاقة الحمولة الحيوانية (حجم وتركيب القطيع) بمساحة

البرسيم.

- التغيرات الموسمية حيث يوجد موسمية في عرض اللحوم

الحمراء التي ترتبط بشهور السنة الزراعية، فهي تزداد خلال

شهر الخريف والشتاء خاصة مسحوبات البتلو، والكندوذ من

الأبقار والجاموس.

- موسمية عرض اللحوم الضأن (ماعز وأغنام) التي ترتبط

بالمواسم الدينية وفقاً للشهور الهجرية، وتبلغ ذروتها في شهر

ذو الحجة حيث يأتي عيد الأضحى.

* توجيه السياسات الاقتصادية وفقاً لطبيعة الموارد الاقتصادية

المصرية لتحقيق مبدأ الميزة النسبية في ظل آليات السوق وتحرير

التجارة من خلال :

- سد العجز في الإنتاج المحلي بالواردات من اللحوم الحمراء لأن الموارد الزراعية المصرية لن تغطي الطلب عليها مستقبلاً.
- وضع الضوابط الحاكمة للرقابة على الواردات.
- التنسيق الزمني بين الواردات والعرض من الإنتاج المحلي.
- تفويض مشروعات التكامل الاقتصادي مع دول الجوار العربية خاصة السودان لتوفير لحوم بلدية.

* إعادة تنظيم أسواق الماشية وحركة التبادل فيها، وتطوير تجهيزاتها بالصورة التي تتناسب مع أهمية دورها في منظومة تسويقية تربطها بمراحل التجهيز والحفظ (المجزر، التخزين، النقل)، ويفضل إنشاء شركات لتحقيق ذلك بما يضمن إجهاض الممارسات الاحتكارية في السوق.

* تحقيق تكامل رأسي بين جمعيات تربية الثروة الحيوانية ومشروعات الشباب والجمعيات التعاونية الاستهلاكية في مجال المنتجات الحيوانية.

حتى لا تُخدع وأنت تشتري أو تتبع العجول بالفصال

يمكنك معرفة الوزن التقريري للعجل الحية باستخدام المازورة المشتقة من المعادلات الآتية

(١) وزن عجل الحاموس هي بالكيلوغرام :

$$3.67 - 202 \quad (\text{محيط الصدر للعجل بالسنتيمتر}) + 0.025 \quad (\text{مربع محيط الصدر للعجل بالسنتيمتر})$$

والمبين نتائجها بالجدول التالي :

محيط الصدر	وزن						
163	274	142	189	121	127	100	87
164	278	143	193	122	129	101	88
165	283	144	196	123	132	102	90
166	286	145	200	124	135	103	91
167	292	146	204	125	137	104	93
168	297	147	207	126	140	105	95
169	302	148	211	127	143	106	96
170	307	149	215	128	145	107	98
171	312	150	219	129	148	108	100
172	317	151	223	130	151	109	101
173	322	152	227	131	154	110	103
174	327	153	231	132	157	111	106
175	332	154	235	133	160	112	107
176	337	155	239	134	163	113	109
177	343	156	243	135	166	114	111
178	348	157	247	136	169	115	113
179	353	158	252	137	172	116	115
180	359	159	256	138	176	117	118
		160	260	139	179	118	120
		161	265	140	182	119	122
		162	269	141	186	120	125

(٢) وزن عجل يقرى حى بالكيلوجرام :

$$2.83 - 112.7 \quad (\text{محيط الصدر للعجل بالسنتيمتر}) + 0.025 \quad (\text{مربع محيط الصدر للعجل بالسنتيمتر})$$

والمبين نتائجها بالجدول التالي :

الرتبة	محيط الصدر	الوزن	محيط الصدر	الوزن	محيط الصدر	الوزن	محيط الصدر
315	163	214	142	136	121	79	100
320	164	219	143	139	122	81	101
326	165	223	144	142	123	84	102
331	166	227	145	146	124	86	103
337	167	232	146	149	125	88	104
342	168	236	147	152	126	91	105
348	169	241	148	156	127	93	106
353	170	245	149	159	128	96	107
359	171	250	150	163	129	98	108
365	172	255	151	167	130	101	109
371	173	259	152	170	131	103	110
376	174	264	153	174	132	106	111
382	175	269	154	178	133	109	112
388	176	274	155	182	134	112	113
394	177	279	156	186	135	114	114
400	178	284	157	190	136	117	115
406	179	289	158	194	137	120	116
412	180	294	159	198	138	123	117
		299	160	202	139	126	118
		304	161	206	140	129	119
		310	162	210	141	133	120

المجازر الحكومية : المشاكل وسبل العلاج

يوجد في مصر ٤٠٧ مجزراً للذبح والسلخ وتجهيز الذبائح واستخراج المنتجات الثانوية.

مشاكلها :

- * أغلبها أصبح داخل المناطق العمرانية أو محاط بالعشائش، مما يجعلها مصدراً للتلوث البيئي.
- * أغلبها يصرف النفايات بطرق غير صحيحة.
- * أغلبها ليس لديه التجهيز الكافي لغرف الإعدام للحوم غير الصالحة.
- * عدد كبير منها ليس به محرقة لحرق الذبائح وأجزائها غير الصالحة للاستهلاك الأدمي.
- * عدم توافر حظائر الحجر الصحي الملحة في أغلب المجازر.
- * عدم توافر عناير التبريد للحوم لحفظها على خواصها الطبيعية ومقاومة فسادها في أغلب المجازر.
- * عدم تناقض طاقة المجازر في العديد من المحافظات مع حجم سوق اللحوم بها.
- * انخفاض نسبة التشغيل بالمجازر الحكومية إلى حوالي ٢٦% فقط في المتوسط من طاقتها، والباقي معطل، ولا تقدم سوى خدمات التجهيز الأولى فقط (الذبح والسلخ) نظير أجر.
- * العائد على جملة الاستثمارات بهذه المجازر لا يتعدى ٣,١%.

سبل العلام :

- * تطبيق فعال لمواد القرار الوزاري ٥١٧ لسنة ١٩٨٦ والخاص بذبح الحيوانات وتجارة اللحوم ومواصفات المجازر.
- * إنشاء نقاط ذبح توزع جغرافيا لتغطية القرى الأم لتقليل الذبح خارج المجازر.
- * إنشاء مبردات لتبريد اللحوم وإتمام عملية الإنضاج.
- * إعادة النظر في آليات صرف التعويضات ورفع قيمتها للأجزاء أو الذبائح التي يتم إعدامها في المجازر الحكومية أسوة بمجازر القطاع الخاص.

الخلاصة :

- مطلوب تحويل المحازر الحكومية إلى وحدات اقتصادية ضمن نظام تكامل رأسى لمرحلة التحويل النهائي والتحولية مع نظام تدرج لقطع اللحوم وتعيщتها.
- الاستخدام الأمثل لحمى نواتج عمليات الذبح.
- الاستفادة من حمى المخلفات.
- رفع نسبة التشغيل للمجازر.

ويمكن تحقيق ذلك من خلال إنشاء شركات تسويق لللحوم تضم المجازر

الذبح خارج المجازر مشكلة أساسية

هناك نحو ٥٤٪ من عدد الحيوانات المذبوحة في مصر تُذبح خارج المجازر، وهذا يسبب آثاراً سلبية صحية وبيئية ضارة على المستهلك:

أسبابها :

- * تجنب تحمل رسوم المجزر والتکاليف المرتبطة به.
- * تجنب مخالفة الحيوانات لشروط الذبح بالمجازر.
- * التهرب من المحاسبة الضريبية.
- * غياب مرحلة الجملة في تجارة اللحوم في الريف والمدن الريفية.
- * عدم توافر المجازر ونقط الذبح أو عدم التناسق بين حجم المجزر وحجم السكان جغرافياً.
- * يتحقق الذبح خارج المجازر هامش ربح عالٍ يتراوح بين ١٩٪ من جنيه المستهلك المنفق على الكيلوجرام من لحم البقرى الكبير إلى حوالي ٣٪ من جنيه المستهلك المنفق على الكيلوجرام من لحم الكندور الجاموسى.
- * هذا الهامش الكبير يسمح بخفض أسعار اللحوم المتداولة في المناسبات الدينية بنسب تتراوح من ١٠٪ إلى ١٥٪ رغم زيادة الطلب في هذه المناسبات بعكس الملتزمين بالذبح في المجازر، مما يتسبب في منافسة غير عادلة مع الممارسين لهذا النشاط من خلال المجازر.

نقل اللحوم يفتقر لتوافر الوسائل الصحية

السيارات نصف نقل، العربات الكارو، التريشكيل هي الوسائل السائدة في نقل اللحوم (مكشوفة عرضة للتلوث) من المجازر إلى محلات الجزار.

المطلوب :

* تطبيق المادة ٢٢ من القرار الوزاري ٥١٧ لسنة ١٩٨٦ في هذا الشأن.

* توفير العربات المزinkle ممحكة الغلق لتوفير الأمان الصحي والبيئي في نقل اللحوم.

* هذه الخدمات تفتح آفاقاً جديدة لفرص العمل للشباب كمشروعات يتم تمويلها من الصندوق الاجتماعي بالتنسيق مع المحافظات.

وهذا يؤكّد ضرورة إنشاء شركات لتسويق اللحوم تبدأ من إدارة أسواق الماشية وتنتهي بالسوبر ماركت

ممارسات ضارة في مرحلة التجزئة

* الرش حول اللحوم بالميديات القاتلة للحشرات الطائرة خاصة في فصل الصيف.

* بيع اللحوم بالكيلو على بعضه خاصة في الريف يضر بمصلحة المستهلك، حيث يدفع سعراً أعلى من قيمة اللحوم التي يحصل عليها، بينما يضمن للجزار بيع نوعيات أقل جودة من قطعيات الذبيحة ورفع نسبة الدهون بنفس السعر، مع خلط أجزاء القطع الجيدة بالأجزاء درجة ثالثة والبواقي .

* تغليف اللحوم بأوراق الجرائد يسبب أضراراً صحية تراكمية.

* يفتقر الغالبية من المستهلكين للمعلومات الخاصة بأجزاء الذبيحة المختلفة من حيث :

• قيمتها الغذائية.

• نوعية القطعيات وفقاً للسعر.

• علاقة نوعية القطعة بطريقة الطهي.

* في الغالب يطلب المستهلك كيلوجرام لحم أحمر دون تمييز نوع الحيوان وعمره أو نوع القطعة.

مطالب:

* ثلاجات لعرض اللحوم (فاترينة مبردة).

* تدريج قطع اللحوم المعروضة (تصنيفها وفق نسبة الدهن والطراوة)، وتتوافر عبوات مناسبة للتعبئة، ومن ثم تدريج الأسعار تبعاً لذلك مع تصنيع قطع الدرجة الثالثة.

* رفع المستوى التنافي الاستهلاكي للمستهلكين حول نواعيات اللحوم، وطرق الطهي، ودرجات الجودة، والسعر المناسب، بما يتماشى مع تطبيق نظام لدرج اللحوم.

قطعيات لحوم الدرجة الأولى الممتازة :

الفأتو ، التبليينكو ، وش الفخذة ، السمانة ، الكولانه ، بيت الكلاوي ، الجزء اللحمي من السبعة أو الثمانية ضلوع الأخيرة.

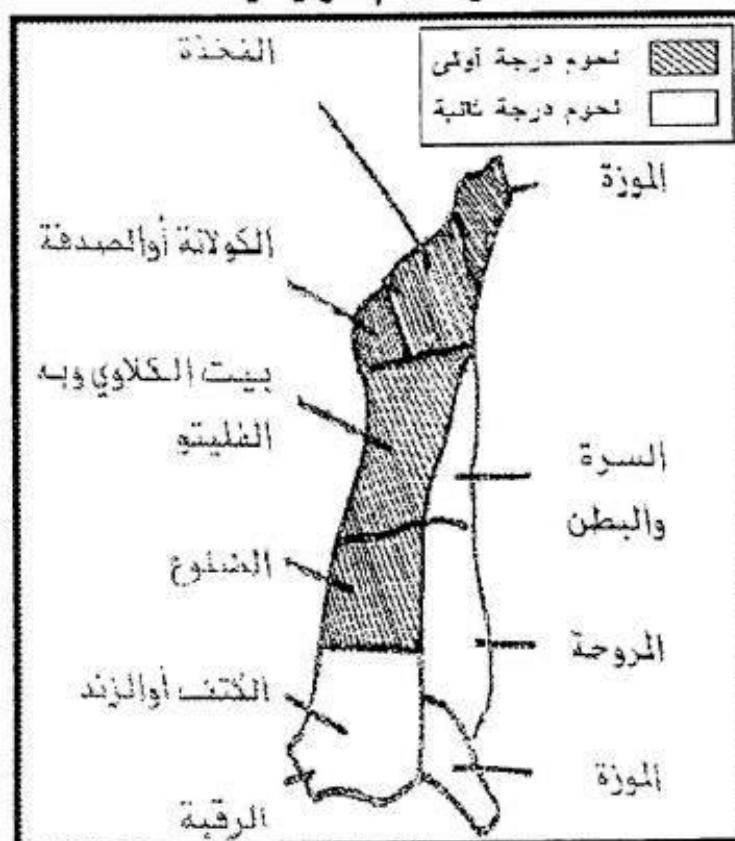
وتتسم بـ : زيادة نسبة اللحم، ونسبة دهن التعرير وزيادة العصارية والطراوة والنعومة.

قطعيات لحوم الدرجة الثانية :

الرقبة-الدوش-السرة-الموزة الأمامية- لحم الكتف (فلتو الكتف).

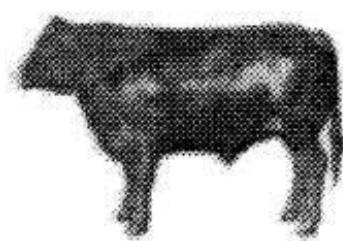
وتتسم بـ : بانخفاض الطراوة وزيادة خشونة الألياف وارتفاع نسبة الدهن الخارجي مقارنة بقطع الدرجة الأولى.

قطع اللحم الرئيسية



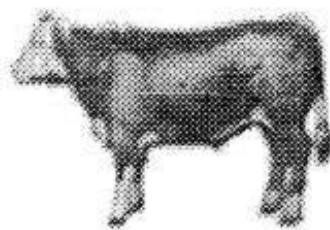
تدرج الماشية الحية المنتجة للحوم وفقاً للشكل الظاهري مرتبة تنازلياً

درجة أولى



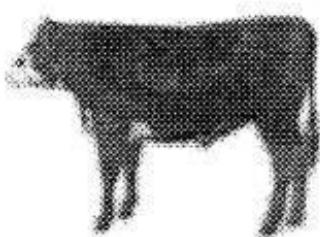
1

درجة مميزة



2

درجة جيدة



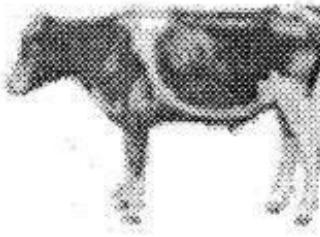
3

درجة قياسية



4

درجة عاديَّة



5

زيادة الطلب على اللحوم المصنعة (المجهزة)

الأسباب :

- * أرخص سعراً مقارنة باللحوم الأخرى.
- * انخفاض تكاليف تجهيزها لاعتمادها على اللحوم المستوردة.
- * اتساع نطاق الإعلان عنها مما غير أذواق المستهلكين لصالحها.
- * انتشار عرضها في محلات السوبر ماركت لارتفاع هامش ربحها.
- * زيادة عدد النساء العاملات وإقبالهن على تلك المنتجات.

المطابق :

- * تطوير الوظائف التسويقية المتعلقة بتطوير تلك المنتجات من حيث التعبئة، والتغليف، والتدريج، والحفظ.
- * مراقبة مكونات اللحوم المصنعة أو المجهزة وفقاً للمواصفات القياسية.

أهم صور الخداع والتسلیس في محلات الجزارية

- * بيع لحوم الجاموس لدى الجزار بنفس سعر بيع اللحوم البقرى رغم الاختلاف في السعر في مرحلتي المنتج والجملة (الحيوان الحي) والاختلاف في جودة اللحم.
- * عدم التمييز بين الكندور (٣-٢ سنة) والكبير فوق ٣ سنة.

* فرد حم في محلات الجزار تيسر للجزار استخدام لحوم أقل جزءة (حم بطن) وإضافة كمية من الدهن لحم المفروم والبيع بنفس سعر لحم أعلى جودة.

* نظر لأن سرطان الحقيقى يتحقق من بيع الجلد والسقط لهذا يلجأ الجزار لشرئي للذبيحة من تاجر الجملة لكافه سبل الغش حتى لا يخسر.

مرة أخرى هذا يؤكّد ضرورة إنشاء شركات لتسويق لللحوم تعمل لتحقيق التكامل الرأسي

مشروعات للمستثمر في سوق الماشية واللحوم

* يفضل الاستثمار في تسمين العجول كنشاط ثانوي لمشروعات إنتاج الألبان لمواكبة الميزة النسبية لاستخدام الموارد الزراعية.

* إقامة مشروعات تسمين لإنتاج لحوم تتمتع بمواصفات عالية الجودة توفر طلب نوعي في المناطق السياحية (البحر الأحمر، مطروح، شمال وجنوب سيناء، الجيزة، الأقصر). ونجاح تلك المشروعات يتطلب :

● تحقيق الحجم الاقتصادي للمشروع لخفض التكاليف.

● توافر تكنولوجيا التجهيز والنقل والتعبئة من مناطق الإنتاج إلى المناطق السياحية التي تطلب تلك النوعية.

* إقامة مشروعات تسويقية تتاسب مع هذا الطلب النوعي، تشمل التعبئة والتغليف، والتدرج، والفرز، والحفظ، وتوافر المعلومات ولديها وحدات تجهيز لإمداد محلات الوجبات الجاهزة ومنتجات تلبي طلب المرأة العاملة. كما تتضمن إقامة مجازر تعمل في ظل تكامل رأسى لوظائف تسويقية تشمل التقطيع، والتعبئة، وتصنيع المخلفات، وبيع التجزئة.

* إقامة مشروع مصرى-سوداني-خليجي في شرق العوينات لجلب ماشية سودانية ترعى لمدة شهر في الموقع وتحصن وتختضع للحجر البيطري، ثم تُذبح وتُجهز وتشحن في قطارات ذات عربات

مبردة لأسواق المدن المصرية، أو تصدر لدول الخليج خاصة في
موسم الحج.