



د. مصطفى فايز  
أستاذ الطب البيطرى  
جامعة قناة السويس

**نستورد منه [٤٥] ألف طن سنوياً**

# «اللبن البودرة» يهدد صناعة الألبان في مصر

أكد منتجو الألبان أن هناك عدداً من المشكلات التي

تواجه قطاع إنتاج الألبان وتعوق تطوره ونموه في مصر، أهمها إقبال أصحاب

المصانع وشركات الألبان الكبرى على استيراد كميات كبيرة من اللبن البودرة للضغط على

منتجى الألبان الخام واستخدامه كبديل للألبان المحلية لانخفاض أسعاره مقارنةً بأسعار الألبان المحلية، ما

أصبح يمثل مشكلة تعرض منتجى الألبان لخسارة فادحة لافتين النظر إلى أن هناك أكثر من ٤٥ ألف طن

لبن بودرة يتم استيرادها سنوياً وأن ٩٩% من المصانع تقوم بخلطه مع اللبن الخام دون أن تدون ذلك على العبوة

المباعّة ما يعد مخالفةً صريحةً لمعايير الجودة العالمية، بل الأخطر من ذلك هو قيام بعض الشركات

باستيراد أنواع من اللبن البودرة مجهولة الهوية بأسعار رخيصة جداً لتحقيق مكاسب طائلة بسبب عدم

تطبيق معايير السلامة والجودة، مؤكدين أن الحكومة يقع على عاتقها مسئولية كبيرة تجاه هذه

الصناعة المهمة التي تعتبر بمثابة سلعة استراتيجية يجب حمايتها ودعمها ولا

تقل أهمية عن حاجة البلد لتأمين حدودها بالسلاح.

فى البداية يقول يسرى الضوى -عضو مجلس إدارة الجمعية المصرية لمنتجى الألبان: لا بد أن نعرف أن الألبان البودرة منافس لألبان المزارع حيث تقوم شركات الألبان بشراء كميات كبيرة جداً منها عندما يكون سعرها العالمى رخيصاً ويتم تخزينها لكى تكون ورقة ضغط على منتجى الألبان الخام لتقليل سعره أو للاستغناء عنه فى أوقات معينة من العام؛ مشيراً إلى أن اللبن البودرة فى أغلب الأحيان يكون مدعماً من بلد المنشأ إضافة إلى أنه يتم تصنيعه من فائض الألبان فى هذه البلاد ما يجعل سعره فى كثير من الأوقات أرخص بكثير بالنسبة لمصنعى الألبان من اللبن الخام ما

يجعلنا كمنتجين نضطر لقبول أى أسعار متدنية تفرضها علينا المصانع الكبرى حتى لا يتعرض اللبن إلى التلف، وبالتالي فإن المصنعين فى هذه الحالة ليسوا بحاجة إلى اللبن الخام؛ لأن

### **تعتمد جميع**

### **شركات الألبان**

### **على «اللبن البودرة»**

### **الذى يستوردونه**

### **بأقل الأسعار**

### **إما لأنه مسترجع..**

### **أو لأنه مدعوم**

### **من بلد المنشأ**

لديهم بدائل ما يعرضنا لخسائر فادحة.

وأشار الضوى إلى أنه يجب التغلب على موضوع اللعب بالأسعار بجعل المصانع تتعامل بأسعار عادلة مع المزارع.

وأضاف أن موضوع اللبن المجفف موضوع خطير جداً ويجب أن تتحدد الكمية التى يتم استيرادها والتى أصبحت تفوق إنتاج مزارع مصر لافتاً إلى أنه لا يوجد بمصر تشجيع على إنشاء مصانع لإنتاج اللبن البودرة، مشدداً على ضرورة أن تعمل الحكومة المصرية خلال الفترة المقبلة على تأمين المنتجات الأساسية للشعب والحصول عليها بشكل عادل والقضاء على احتكار



المصانع الكبرى ولسلعة خطيرة  
مثل الألبان.

### أين المشكلة؟

أما الدكتور  
محمد واعر -  
عضو  
الجمعية-  
فيقول: اللبن  
الطبيعي هو  
الذي يعلب  
ويتم حفظه  
في أجهزة  
مبردة عند  
درجة ٤ مئوية  
للوصول إلى  
المصنع وتكون  
محتوياته: بروتين وأملاح

ومواد صلبة ودهون والباقي ماء،  
والمصانع بشكل عام في حالة  
وجود لبن طبيعي كاف تفضل  
استخدامه إلا إذا كان هناك نقص  
في الألبان في السوق، فتضطر  
المصانع إلى استخدام بديل  
الألبان، ولكن المشكلة الحقيقية في  
استخدام الألبان البودرة كبديل  
للبن الخام تكمن في انخفاض  
جودة اللبن البودرة التي تؤثر  
بطبيعة الحال على جودة المنتج  
النهائي، ولكن أحياناً يحدث خطأ  
في تجفيف اللبن وتستخدم  
درجات حرارة عالية في تجفيفه  
مما يعطى إحساساً أن اللبن  
محروق ويعطيه لوناً غامقاً ومختلفاً  
عن لون اللبن الطبيعي، أما اللبن  
الذي يستخدم في درجة حرارة

نستورد نحو ٤٥ ألف طن لبن بودرة  
سنوياً.

وتزداد المشكلة في  
مصر طبعاً لأن إنتاج  
اللبن الخام موسمي  
يزيد في الشتاء  
وينقص في  
الصيف، وكمية  
اللبن التي  
تنتجها المزارع  
التجارية من  
٦٠٠ إلى ٧٠٠  
طن في الشتاء  
وفي الصيف تقل  
الكمية من ٢٥ إلى  
٣٠٪ عن هذا الرقم ما  
يجعل هناك مشكلة

تواجه المصانع في الصيف  
وهي نقص الألبان الطبيعية ما  
يجعل استخدام المصانع للبن  
البودرة أمراً حتمياً حتى تتحقق  
كمية الإنتاج المطلوبة للسوق بغض  
النظر عن السعر، وهم يقومون  
بعمل خليط من اللبن الطازج واللبن  
البودرة بنسبة ٩٩٪ وتضيف  
المصانع نسبة من اللبن البودرة  
والنسب تختلف من مصنع لآخر.  
ونحن كمنتجي ألبان لا نطالب  
بالغاء استيراد اللبن البودرة لأنه  
يدخل في استخدامات أخرى مثل  
مصانع الحلويات والشيكولاتة،  
ولكن أصبحنا في مصر كمنتجي  
ألبان يتحكم فينا سعر اللبن  
البودرة المستورد وتكون النتيجة:  
المستورد يكسب المنتج يخسر،  
خاصة مع تنوع الألبان المجففة



## منتجو الألبان

### يطالبون بتدخل

### الدولة.. بتحديد

### الكمية التي يتم

### استيرادها من

### «البودرة» وتشديد

### الرقابة على المصانع

### لمنع المخالفات

منخفضة لتجفيفه فيكون أفضل من  
حيث الجودة، كما أن المصانع  
تلجأ لاستخدام اللبن البودرة لتوفر  
فروق الأسعار وتحقق مكاسب من  
هذه الفروق، مشيراً إلى أننا

كانوا مزارعين أو مصانع ألبان موضحاً أن اللبن البودرة عندما يتم تجفيفه تحرق الفيتامينات التي بداخله عكس الألبان الطازجة التي تتمتع بكامل الفيتامينات والأملاح التي تحقق أعلى استفادة للجسم. وأضاف أن الحل يتمثل في تفعيل القوانين التي تحمي المنتج والمستهلك على السواء. والنهوض بقطاع الألبان من خلال الاهتمام بالمشروعات الصغيرة لإنتاج الألبان، والقضاء على الاحتكار، وأن يكون هناك سعر عادل للبن يحميه القانون ويحدده حتى لا نقع فريسة لعملية ابتزاز وتحكم أربع شركات كبرى في تصنيع الألبان في الأسعار ما يجعلنا نضطر للبيع بالخسارة حتى لا يتلف اللبن لدينا كمزارعين.

#### منتج مسترجع

ويقول المهندس أشرف سرور -سكرتير عام جمعية منتجي الألبان: اللبن البودرة الذي يدخل لمصر للأسف ليس بأكمله لبن بودرة ولكن منتج مسترجع وهو عبارة عن شرش اللبن تم تجفيفه، فهناك فرق بين اللبن البودرة، الذي تم تجفيفه وبين اللبن المسترجع الذي يسمى شبيه اللبن البودرة موضحاً أنهم كمنتجي ألبان ليس لديهم أدنى مشكلة من استيرادها ولكن بالمعايير والمواصفات القياسية المطلوبة التي نحاول تغييرها مع الهيئة العامة للمواصفات والجودة

الخطأ التي تقوم بها بعض المصانع هي نتيجة طبيعية لعدم تفعيل المواصفات القياسية وتشديد الرقابة على مصنعي الألبان سواء

#### جمعية منتجي

#### الألبان تقدمت منذ

#### خمس سنوات

#### بمشروع مواصفات

#### قياسية ومعايير

#### للألبان لحل هذه

#### المشكلة.. لكن

#### لا حياة لمن تنادى



التي يتم استيرادها من دول بأسعار رخيصة جداً مثل الهند ودول شرق آسيا وأوروبا. فلا بد من اتخاذ إجراءات وقائية جديدة لحماية منتجي الألبان، فقبل اتفاقية الجات كنا نفرض رسوماً على اللبن البودرة، ولكن جهاز الإغراق لا يستطيع أن يفعل مثل ذلك الآن بعد توقيعنا على اتفاقية التجارة الحرة التي تمنعنا من فرض أي رسوم على استيراد السلع المختلفة، ولكن الحل يكمن في التزام المستورد بالمواصفات العالمية للجودة.

#### ممارسات خاطئة

ويرى أحمد حسن قاسم -من كبار المربين- أن مشكلة اللبن البودرة في مصر تتلخص في الاستخدام الخاطئ له؛ حيث يتم خلطه باللبن الطبيعي في أغلب مصانع الألبان دون أن يتم تدوين ذلك على العلبة الكرتونية المعبأ فيها اللبن، مشيراً إلى أن المعايير الدولية تلزم مصنعي الألبان في حال استخدامهم للبن البودرة ألا يكتب عليه كلمة لبن إنما يكتب عليه (مشروبات مكونة من اللبن وهذا ليس معناه أن استخدام اللبن) البودرة مع اللبن غير جائز فهو مسموح ولكن لا بد ألا يزيد على نسبة معينة، ومن حق المستهلك أن يدون ذلك على العبوة بشكل واضح. ويضيف قاسم أن الممارسات



الألبان مثل البرازيل مشيرًا إلى أن أكثر فترة عانى فيها منتجوا الألبان من وجود اللبن البودرة كانت عام ٢٠٠٩ الذى سبب أضرارًا بالغة للمنتج المصرى، وحاولنا وقتها أن نضع رسوم إغراق على اللبن البودرة لكن لم نستطع، ونحن لا نطالب بمنع الشركات من استخدامه ولكن لا بد أن يكون له تقنين ومواصفات معينة وإلا أصبح أمر غشه سهلاً مثلما حدث فى الصين، فعندما لا توجد مواصفة صحية لهذا المنتج كلما تكون المخاطر على الصحة أكثر.

ويطالب هلالى بتقنين الكميات المستوردة من لبن البودرة ووضع رسم وارد برقم معين كى لا يؤثر عليهم كمنتجين ويجبرهم على بيع الألبان بأسعار أقل من سعر التشغيل ما يكبدهم كمنتجين خسائر عالية جداً، وما يؤدي فى النهاية إلى أن تصبح مصر (بلد مستوردين) ويصبح المستورد وقتها غنياً ويمسى المنتج فقيراً أو معدماً أو مديوناً.

البودرة المستورد يستخدم فى تصنيع الشيكولاتة وحلويات الأطفال و١٠٪ يدخل فى تصنيع الألبان ولكن عندما نفاجئ أنه لا يوجد بروتين باللبن أو نضع له بروتين صناعى أو بروتين أصل. وطالب سرور وزارة الصناعة بالموافقة على مشروع المواصفات القياسية والمعايير للألبان الذى قدمته الجمعية منذ ٥ سنوات؛ من حيث الاستيراد ووضع مواصفات قياسية للاستخدام فى المصانع وتحديد سعر بيع اللبن، فبمقارنة سعر اللبن المعبأ باللبن الخام الذى يتم الحصول عليه من المزرعة نجد أن سعر لبن المزرعة مقارنة بسعر لبن البيع لا يزيد على ٥٪.

#### أضرار بالغة

ويؤكد الدكتور طارق هلالى أحد أعمدة إنتاج الألبان -أن الألبان البودرة تضر منتجى الألبان بشكل مباشر، خاصة وأن اللبن المجفف عبارة عن منتج فائض على الإنتاج فى الدول التى فيها اكتفاء ذاتى من

بما يتناسب مع تسويته واستعماله فى الحفاظ على السوق وتوزيعه وتحديد نسبة البروتين العنصر الأساسى فى اللبن، فالمواصفات العالمية التى أقرتها منظمة الصحة العالمية اتفقت على أن يكون هناك معايير ومواصفات فى اللبن والنسب للدهن وللمواد الصلبة والبروتين ولو حدث ذلك سيضيف المصنع اللبن البودرة الأصلي، وهذا نحن نوافق عليه لكن هذا لا يحدث، فموضوعنا ليس منع أو وقف استيراد اللبن البودرة لكن نطالب بوضع مواصفات جودة وأن يكون للحكومة دور فى الحد من دخول لبن بودرة غير معلوم بأسعار رخيصة وما هو اللبن البودرة الذى يجب أن يدخل، فهذا حق المستهلك وعندما يستخدم فى صناعة ألبان لابد أن يكتب على العبوة (لبن طبيعى ١٠٠٪) وفى حالة استخدام شبيه اللبن يكتب بخط واضح أنه لبن مصنع وهذا ما يحدث فى المواصفات الأوروبية. وأشار سرور إلى أن ٩٠٪ من اللبن