



# منتجوا الألبان يطالبون بتعديل مواصفة الألبان.. وأصحاب المصانع يرفضون

المنتجون:

المواصفة قديمة لا تتوافق مع المعايير العالمية وتؤثر على صحة المستهلكين

أصحاب المصانع:

المنتجون يبحثون عن مصالحهم فقط.. ويشككون في منتجاتنا لمنع الاستيراد والاعتماد على ألبانهم دون غيرهم

أشعلت مطالبة منتجي الألبان بتعديل مواصفة الجودة الخاصة بالأجبان للتوافق مع المواصفة العالمية نزاعاً جديداً بين منتجي الألبان وبين مصانع الجبن؛ حيث رفض أصحاب المصانع تعديل المواصفة والإبقاء على المواصفة المصرية الحالية بدعوى أنها الآن الأنسب والأكثر تلاؤماً مع طبيعة الإنتاج المحلى من الألبان، وليست الأنسب لغش الأجبان وتدنى جودتها، فى حين أكد منتجو الألبان أن تعديل المواصفة أمر ضرورى نظراً لأن المواصفة المصرية لا تحتوى على الاشتراطات الضامنة لصحة وسلامة المستهلك ما يهدد بضياع حقوق المستهلك فى منتج جيد متوافق مع معايير الجودة الصحيحة.

#### المواصفة قديمة جداً

أكد على البقلى -أحد كبار منتجي الألبان- أنه لا بد من تعديل المواصفة القياسية العالمية، مرجعاً سبب ذلك إلى أن عدم توافق المواصفة المصرية مع المعايير العالمية الصحيحة لقياس جودة منتجات الألبان يعد مشكلة لا بد

من سرعة تداركها وإلا أثرت على صحة مستهلكي الأجبان.

وأوضح البقلى أن المواصفة القياسية المصرية لمنتجات الألبان والمطبقة حالياً قديمة جداً ولا تتواءم مع القواعد والمعايير العلمية الحديثة فى مجال مواصفات الجودة. فضلاً عن أنها موضوعة بمعرفة أصحاب منتجات الألبان أنفسهم بما لا يوفر المصداقية والشفافية الكاملة حول صحة معاييرها، خاصة أن المواصفة تستهدف خدمة أصحاب المصانع فى المقام الأول حيث إنها تتوافق مع حدود قدراتهم فى

التصنيع، وذلك قبل حرصها على صحة المعايير الضامنة لسلامة صحة المستهلك وحقوقه.

وقال إن المواصفة القياسية العالمية لمنتجات الألبان تتضمن تحديد الإضافات إلى منتجات الألبان وخاصة الأجبان، وتحديد نسبتها، وكتابة ذلك بشكل واضح على العبوة لإعلام المستهلك بماهية مكونات المنتج تحقيقاً لمبدأ الشفافية معه.

وأضاف أن ما تقوم به المصانع المحلية لمنتجات الألبان مناقض لذلك، حيث إنها تستخدم فى منتج الأجبان على سبيل المثال زيوتاً نباتية بما يحول الجبن من منتج طبيعي إلى منتج نباتي -حسبما تؤكد المواصفة العالمية- فضلاً عن عدم تدوين هذه الإضافات بشكل واضح على عبوة الجبن، بل تدون بخط صغير وغير واضح بما لا يحقق الانتباه المطلوب للمستهلك، مضيفاً أن الخطير فى الأمر عدم تدوين كامل المعلومات حول هذه الإضافات، حيث إن استخدام الزيوت النباتية فى الأجبان لا يستخدم للرضع ولا للأطفال أقل من ١٠ سنوات، علاوة على ارتفاع احتمالية إصابة



تقوم فى ظل المواصفة المصرية بإدخال إضافات من الزيوت النباتية إلى الأجبان المصنعة وذلك بالمخالفة مع قواعد منظمة الصحة العالمية التى تحذر من استخدام الأجبان المضاف إليها الزيوت النباتية للأطفال الرضع نظراً لافتقارها للعديد من العناصر الغذائية المهمة،

فضلا عن أن من شأنها التسبب فى إصابة الأطفال بأمراض خطيرة نتيجة تناولها.

وقال سرور إن من ضمن مساوئ المواصفة الحالية وعدم مطابقتها لمواصفات الجودة العالمية الصحيحة، عدم اشتراط معيار واضح لجودة الألبان البودرة المستوردة، حيث تتصف بعض أنواع البودرة التى تستوردها المصانع بجودة منخفضة ومتدنية ما يضر بصحة المستهلك، الأمر الذى يقتضى ضرورة امتداد المواصفة القياسية لتحديد معايير جودة عالية وواضحة للألبان المستوردة.

وأرجع سرور تمسك الصناع



خفف تكلفة الإنتاج ومن ثم التسويق للمنتج وليس بحجة عدم كفاية الألبان الخام.

#### مساوئ عديدة

وأكد المهندس أشرف سرور -سكرتير جمعية منتجي الألبان- أن المواصفة القياسية المصرية لمنتجات الألبان غير متوافقة مع المواصفة العالمية بما يستوجب ضرورة تعديلها للتوافق مع المعايير الصحيحة للإنتاج لضمان صحة المستهلك والحفاظ على حقوقه فى الحصول على منتج جيد مطابق للمواصفات الصحية.

وأوضح أن مصانع إنتاج الألبان

الأطفال المتناولين للجبين المضاف إليه الزيوت النباتية بالأمراض السرطانية، كاشفاً عن أن ٩٩٪ من الأجبان المنتجة محلياً تستخدم الزيوت النباتية وتمثل التهديد نفسه. وأضاف البقلى أنه من ضمن مخالفات شركات تصنيع الألبان للمواصفات العالمية أيضاً، ارتفاع نسبة إضافة الألبان البودرة إلى عبوة اللبن المعبأ لدرجة تصل إلى ٥٠٪ بما يغير من سمات المنتج ومن مسماه ما يجعل من غير الصحيح أن يطلق عليه مسمى «حليب طبيعى» لأنه بذلك فقد طبيعته وأصبح «مصنوعاً»، ومع ذلك لا يتم تدوين هذه المعلومات على العبوة.

ولفت إلى أن شركات تصنيع الألبان تستند فى دفاعها أمام كل ذلك بأن الألبان الخام غير متوافرة محلياً ما يجعل هناك ضرورة لاستيراد الألبان البودرة وإضافة الزيوت النباتية للأجبان، غير أنه أكد الهدف الأساسى للشركات وراء تمسكهم بالمواصفة المصرية دون تعديل أنها تساعدهم فى

بهذه المواصفة والاعتراض على تعديلها إلى أنها تتوافق مع إمكاناتهم وتتيح خفض تكلفة الإنتاج من خلال استخدام الإضافات غير الطبيعية من الزيوت النباتية أو لبن البودرة، وذلك بهدف زيادة الربحية وتحقيق مزيد من المكاسب ولو كانت على حساب مصلحة المستهلك.

#### رأى أصحاب المصانع

من جهته رد المهندس فتحى كامل -المدير التنفيذي لشركة «جرين لاند» لمنتجات الألبان- موضحةً أنه يصعب تعديل المواصفة المصرية لمنتجات الألبان للتوافق مع المواصفات العالمية، وذلك لأن المواصفات العالمية تقوم على المواصفة الأوروبية التي جرى وضعها بما يتلاءم مع طبيعة صناعة وإنتاج الإلبان بأوروبا، حيث تتمتع أوروبا بوفرة واكتفاء ذاتي في إنتاج الألبان الخام ما يجعلها تصدر ما زاد

عن حاجتها للخارج في صورة لبن بودرة، لذلك فإن المواصفة لا تتناسب مع صناعة وإنتاج الألبان الخام في مصر، وذلك لأن مصر تعاني عجزاً كبيراً في إنتاج الألبان الخام يصل إلى ٧٥٪ ولا يتوافر منه محلياً إلا القليل ما يدفعنا كأصحاب

مصانع لاستيراد الألبان البودرة والزبد من الخارج وكذلك استخدام الإضافات النباتية لمنتجات الألبان لتعويض عجز اللبن الخام، مفسراً بذلك سبب اعتراض أصحاب مصانع إنتاج الألبان على تعديل المواصفة المصرية الحالية. ونفى كامل ما قاله منتجو الألبان من عدم وضوح عبارة «مضاف إليه زيوت نباتية» على بيانات عبوة الجبن، مؤكداً أن الإضافات الداخلة في إنتاج الأجبان تدون بشكل واضح على العبوة تطبيقاً للقواعد العامة لمواصفات الجودة.

وأضاف أن استخدام الزيوت النباتية في مصر أصبح أمراً طبيعياً جداً مع نقص الإنتاج المحلي من الألبان الخام. مشيراً إلى أن ٩٠٪ من الأسر المصرية تستخدم المسلى النباتي خاصة أن الزيوت النباتية تحتوى على نسبة أقل من الكوليسترول بما يفيد صحة المستهلك، نافية بذلك ما يتردد حول خطورة استخدام

الزيوت النباتية على صحة المستهلك، مؤكداً أن هذه الزيوت صحية ولا تتسبب في أى أضرار تذكر لصحة الإنسان.

وحول تشكيك منتجي الألبان في جودة الألبان البودرة المستوردة واشتراط تعديل المواصفة المصرية بما يضمن ارتفاع جودتها، أكد كامل أن الألبان البودرة المستوردة تتميز بجودة مرتفعة للغاية ولا يشوبها أى شابة تدنى في الجودة أو مخالفة للمواصفات القياسية، وذلك لأن تجفيف الألبان في الدول الأوروبية يخضع لمواصفات مشددة تشترط ارتفاع جودة الألبان الخام أولاً حتى يسمح بتجفيفها وتحويلها إلى لبن بودرة ما يؤكد جودة جميع أنواع الألبان المجففة المستوردة خاصة من أوروبا.

وقال كامل إن هدف منتجي الألبان من تعديل المواصفة تصعيبها وتعجيز الصناع من الاستيراد بغرض الحد منه والاعتماد بشكل أكبر على الألبان المحلية التي ينتجونها، موضحاً

أن تحقيق ذلك يعنى ارتفاع أسعار الألبان الخام لندرتها بما يستتبعه من ارتفاع في أسعار المنتجات النهائية من الألبان على المستهلك بما يضر بمصلحة المستهلك والصناع معاً.

