

# האומנם צמצום ענף בקר-החלב?

## א. ייצור או יבוא של חלבון-חלב?

מאת רענן וולקני

קים שונים, של טובת החקלאות, טובת המדינה ושעת חירום להתיישבות. סיסמאות אלה אולי היו תופסות בעבר; אולם כיום דרוש לפחות דיון מחודש, שיעמיד שחור-על-גבי-לבן תוצרים ומחירים מול הדולרים המושקעים.

מה עניין השוואת צריכת החלב בחו"ל לצריכתו בארץ? בתזונת האדם קיימים אותם מדדים, שהח' לב מחזיק בהם כטובים לבהמות. קיימות נורמות, כמה חלבון צריך לאכול וכמה מזה חלבון מהחי. הודות לחקלאים יש בארץ חלבוני דגים, ביצים, בשר-עוף, בשר-בקר ודבר-אחר, נוסף לחלבון מחלב. אם תזונת האדם מאוזנת והוא יכול לחיות בלי חלבון חלב — מי יגיד לו לנהוג אחרת? יענה נא ב. לב על ההשגות הכלכליות, ואם יוכיח כי בשיטה הקיימת לא נגרם הפסד למשלם המסים — יבורך. המאמץ כדאי; כי מדובר, כך שמעתי, בכמיליון ל"י הפרש ליום! לא בכל יום מזדמן לעומדים בראש המייעצים לחקל-אים לבדוק נושא כה חשוב.

אגב: מניין לב. לב, שעודפי השומן בחלב, יביאו תועלת בריאותית? לחלק מהאוכלוסיה? האם מעוטי היכולת הם שיקנו את עודפי השומן? או שמא ייתוסף שומן זה למנתם של אלה, שכבר אוכלים עודפי חמאה? או שמא התכוון לכך, שאם מחיר החלב יעלה — כי אז מעוטי היכולת יקנו ממנו פחות, ויקנו כתחליף מרגרינה, לטוב להם ולבריאותם?

לדאבוני לא עמדו מגדלי הבקר על כך שיש לטפח בהמות או שיטות המייצרות יותר חלבון ופחות שומן. מטפחי הבקר בישראל לא העזו לחרוג, בנידון זה, מהמוסכמות בגידול בקר בעולם, כפי שנהגו ונוהגים אחרים במקצוע. עוד לפני עשר שנים ויותר העליתי נושא זה לדיון ב"השדה", ואף הוצעו מספר דרכים לשינוי המצב ולקידום אפשרי של תקלות. גם כיום יש לחפש דרכים חדשות ונועזות, ולא להיאחז בפרות-קדושות.

"משק הבקר והחלב" אירח במאמר הפותח של חוברת פברואר 1977 את בנימין לב, שבא לחזק את המתנגדים להצעה בדבר תכנון מחודש של ייצור החלב בארץ.

כנקודת מוצא להאדרת השימוש בחלב הוא מסתמך על דברים שלא נאמרו בפי המציעים, כאילו הם לוחמים נגד החלב, החמאה ותוצרי החלב. נראה לי, שבנידון זה הוא מתפרץ לדלת פתוחה. כל אלו שדגו בתכנון ייצור החלב לא שללו את חשיבותו ולא פגעו ביוקרתו התזונתית, להוציא קריאה לא להרבות באכילת חמאה, או לפחות לא לייצר עודפי חמאה\*. כל יצרן חייב לעשות את הישועה-הוא בדבר כדאיות הייצור. אם אין הציבור מעדיף לשלם בשביל חמאה או בשביל שומן חלב ודי לו בשמן צמחי לרבות מרגרינה — אין טעם להרבות בייצור חמאה ולחייב את הקונה, בדרכים מתחכמות, לאכול או לשתות את שומן החלב. נהפוך הוא: הייצור, וכן המשווק בשמו את החלב, חייבים להתאים את התוצרים לדרישתו החפשית של הצרכן. אם תתחזק דעת המטיפים לאי אכילת שומן, והצרכן יתנהג בהתאם — אין זו זכותו של הייצור לכפות שימוש בשומן החלב.

אם אין הייצור יכול להימנע מייצור עודפי חמאה, ולעומת זה יש ביקוש למוצקים חסרי שומן שבחלב — המאזן הכלכלי נוטה עוד יותר לרעת ייצור כל כמות החלב בארץ. צודקים אפוא הטוענים כי יבוא אבקת חלב כחוש הוא פתרון לחלק מן הבעיה; שכן דבר זה לא יפגע בכמות חלבון וסוכר החלב שיקבל הצרכן — אלא שהוא יקבל רכיבים אלה במחיר נמוך יותר. מה גם שתיפתר בעית עודפי החמאה הנמכרת במחיר שהוא למטה מערכה, ותיחסך כמות ניכרת של מזון מיובא. כתוצאה — ייחסך סכום נכבד במטבע חוץ, והכול ייצאו נשכרים.

התגובות נגד ההצעה לבחינת תכנון מחודש — באות מפי דוברי הייצורים. אלה משתמשים בנימוך

## ב. מבעיות הייצור והצריכה של חלב ותוצריו בארץ

מאת בנימין לב

מחודש פברואר 1977. הנושא עצמו רחב וקשה למצותו במאמר קצר. תגובה להערותיו מאפשרת להרחיב מעט ולגעת במספר נושאים נוספים.

בדברי לא התייחסתי ישירות למאמרו של י. כסלו ב"השדה" מחודש מרס (מאמרי פורסם בחודש פברואר ונשלח לפרסום עוד הרבה לפני זה); אך

תודתי לפרופ' ר. וולקני על הערותיו לדברי, שכובדו ופורסמו כמאמר פותח ב"משק הבקר והחלב"

\* ראה "המדיניות הכלכלית בענף הרפת" מאת יואב כסלו, "השדה", כרך זה, חוברת ו', עמ' 1124-1126.

## הצריכה המועטה של חלב ותוצרי חלב בארץ, וסיבותיה

צריכת החלב ותוצרי חלב בארץ, במוצעת לנפש — שהיא כ-170 ליטר לשנה — מועטה בהשוואה לארצות המפותחות. אובייקטיבית, אפשר להגיע לצריכה רבה יותר, במוצעת לאוכלוסיה בארץ. בהרבה דברים אנו מנסים להשתוות לארצות המפותחות; מדוע דווקא בצריכת חלב לא? לצריכה המועטה של חלב ותוצרי חלב בארץ — סיבות רבות. נזכיר רק אחדות מהן, שעל חלקן ודאי שאפשר להתגבר.

1. מסורת תהגי תזונה. אנשים שמרניים מאוד בנהגי התזונה שלהם („אמא מבשלת, או בישלה, הכי טוב“). בארץ, יוצאי אסיה ואפריקה צורכים מעט מאוד חלב ותוצריו, בהשוואה ליוצאי אירופה ואמריקה.

2. חוקי הדת. האיסור על אכילת בשר וחלב יחד, והצורך בהפסקה של מספר שעות בין אכילת בשר לאכילת חלב ותוצריו — מקטינים במידה רבה את צריכת החלב והחמאה (מסיבה זו לא היה גם צה"ל מוכן לקלוט את עודפי החמאה, אפילו במחיר מרגי רינה, כי מרגרינה היא „פארווה“ וטובה למאכלי בשר וחלב). ועוד: אי מכירת חלב בשבת גורמת שימוש מוקטן, כי קונים פחות מהדרוש מחשש פן יתקלקל.

3. היסטוריה. שנים רבות היתה החמאה בארץ בצמצום, ויקרה. לכן התרגלו לשימוש במרגרינה. 4. הספקה לא סדירה. בחנויות מכולת, בייחוד בערי השדה, יש קשיים בהשגת חלב אחר-הצהריים, כי הן קונות רק כמות כזאת שאין ספק כי תימנע באותו יום.

5. חלב כחומר-גלם. יצרני החלב ויתרו, מצדן או שלא מצדן, על חלק משוק החלב: שימוש בו כחומר גלם לתוצרים שונים כגון גלידות.

אשר לצריכת החלב העצמית מצד יצרניו: לא בדקתי, אבל נראה שהיא רבה מאוד. לפי הלשכה המרכזית לסטטיסטיקה, בשנתון האחרון, היא כ-35 מיליון ליטר חלב לשנה, שהם כ-300 ליטר חלב לפרה לשנה. ואם נביא בחשבון, שאת שגר הבקר מגמיעים בתחליף חלב, וכי כל תוצרי החלב נקנים מוכנים וגם חלק מהחלב לשתייה נקנה — הרי שזו כמות רבה מאוד (מספר הפרות הממוצע במשק המשפחתי הוא קרוב ל-20, ומספר הפרות במשק השיתופי — במוצעת כ-250).

שוב, המצב בוודאי שונה מאוד ממשק למשק בהתאם למוצא בעליו, לרמת חייהם ועוד.

## האם הצרכן הישראלי חפשי לבחור?

אין ספק, שהייצור צריך לפחות לנסות לספק את רצונו של הצרכן. השאלה היא, האם צריכת שומן החלב בארץ באמת נקבעת לפי רצונו וטעמו של הצרכן. התשובה היא חד-משמעית: לא; חלק גדול לגבי העבר, ובמידה מסוימת גם כיום. חלק גדול

בעקיפין דנתי גם בנושא זה, כי הדברים פורסמו קודם לכן בעיתונות היומית והושמעו כהרצאה בפני רומים שונים. דברי התייחסו בעיקר לפרסומים שונים בעיתונות היומית, ב„כל-בוטק“, ב„איתנים“ ועוד, בנושאים הנדונים.

## תכנון ייצור החלב בארץ

קביעת מדיניות ייצור החלב היא החלטה פוליטית-כלכלית, שאינה מתבססת על שיקולים כלכליים-מקצועיים בלבד; אבל חילוקי דעות בין כלכלנים ובין בעלי מקצוע הם לגיטימיים. הבעתי ואני מביע את דעתי בנידון.

ההצעה של י. כסלו, שפורסמה ב„השדה“, אינה מעשית ואינה טובה.

אי אפשר לבסס אספקת חלב ותוצרי החלב למדינת ישראל — על אבקת חלב ושומן חלב ממקורות חוץ, וודאי שאין לבסס את התחשיב על מחירי היצף (דמפינג) ועל עסקות לא כשרות.

אמנם, בארצות „השוק המשותף“ אפשר לרכוש טונה אבקת-חלב ב-300 — 350 דולר עם סובסידיה של כ-820 דולר לטונה, וחמאה במחיר 800 דולר עם סובסידיה של כ-1830 דולר לטונה; אבל בתנאי שאלה ישמשו להזנת בעלי-חיים.

הניסיון מלמד, שיש תנודות רבות במחירי אבקת החלב ושומן החלב בשוקי העולם (ראה סקירה של דן רימון ב„כלכלת ישראל“, דצמבר 1976). העודף בשוק הבינ-לאומי יכול ליהפך תוך זמן קצר למחסור, כתוצאה מאסון טבע (בצורת, קרה וכדומה) בארצות השפיע או בארצות הגוש המזרחי, דבר שיגרוור עלייה תלולה במחירים (דבר שקורה גם עכשיו, במידה מסוימת: כתוצאה מהקרה בארה"ב — יש עלייה במחירי אבקת החלב).

גם כיום יכול יצרן החלב הישראלי היעיל להתחרות בעלות ייצור החלב בייצרן האירופי; כמובן, במחירים ריאליים ולא במחירי היצף. אחד התנאים לייצור יעיל הוא שיווק של 180.000 — 200.000 ליטר חלב לשנה במשק המשפחתי, ובמקביל — כ-2.5 מיליון ליטר במשק השיתופי. אפילו יוקפא הייצור במשקים שכבר הגיעו לממדי ייצור אלה, ואפילו יקטן מספר מגדלי הבקר לחלב — לא זו בלבד שיש לייצר חלב כדי מלוא התצרוכת, אלא אף יש צורך בהגדלת צריכת החלב בארץ כדי לקלוט את הגותר, כל עוד קיימת הדעה שגידול בקר לחלב הוא חלק חיוני בהתיישבות החקלאית.

הגדלת צריכת החלב חיונית כדי לאפשר הגדלת הייצור, החיונית להתפתחות הענף ולייעולו. הגדלת הצריכה תלויה בשני גורמים: גידול האוכלוסיה וגידול צריכת החלב לנפש. אשר לגידול האוכלוסיה, אין חילוקי דעות שזה חיוני מכל הבחינות לטובת המדינה (ללא תלות כמה חלב יצרכו). בקשר עם הגדלת הצריכה הממוצעת לנפש, יש חילוקי דעות מאספקטים שונים.

במקום אחרים (לחלק מהילדים לא יזיק, אם ישתו חלב או קקאו במקום משקאות קלים למיניהם).  
אשר לעודף משקל והשמנה, לא חלב ותוצרי חלב — כולל חמאה — הם האשמים (יש לי ניסיון), אלא עודף אכילה בכלל... אני מוכן להציע מספר דיאטות רזון מבוססות על חלב ותוצרי חלב, כולל חמאה — בתנאי שיאכלו בכמות הנכונה. ההצלחה לרונות — מובטחת!

### שיווק הוגן ופרסומת

הטענה, שמכריחים את הצרכן, על-ידי הורדון מחירים ופרסומת, לצרוך יותר חלב ותוצרי — ודאי שאינה נכונה לגבי הצרכן הישראלי. זכותו של הייצרן לפרסם את תוצרתו ולנסות להגביר את צריכתה. הצרה בארץ היא, שהפעולה לגבי חלב ותוצרי היא בעיקר לשם שמירה על הקיים ומניעת נסיגה, כי התחרות עצומה (לפי פרופ' גוגנהיים, היתה בשנה שעברה הפחתה בצריכת שומן חלב). האמצעים המושקעים בארץ, בנושא זה, קטנים יחסית. בארצות-הברית, משקיעים בפרסומת 1—2 סאנטימ לליטר חלב, שהם עד 5% ממחירו (בתנאי הארץ משמעות הדבר ששים מיליון לירות לשנה!). המלחמה כאן היא אל-נכון מלחמת דוד וגלית, מול מתחרים רבים וחזקים, החל בייצרני משקאות קלים למיניהם, יצרני תוצרי מזון שונים, וגמור בקונצרנים בין-לאומיים עצומים לייצור שמנים ומרגרינה כגון אונילבר ובלובנד.

### סובסידיות

חלב ותוצרי חלב הם תוצרים עם גמישות מועטה מבחינת השפעת המחיר על הביקוש. עד כמה שידוע לי, יצרני החלב מעוניינים בנורמליזציה של המחירים ואינם חוששים מעלייה במחירי החלב ותוצריו — בתנאי שעלייה זו תהיה הדרגתית, ושאותו דין של הסרת סובסידיות יהיה גם לגבי תוצרים אחרים. כבר ציינתי לעיל, שמשק החלב היעיל בארץ יכול להתחרות עם המחירים הריאליים של ייצור חלב באירופה (לא מחירי היצף); רק חייבים לאפשר לרוב הייצרנים להגיע לדרגת יעילות כזאת, כדי שלא לפגוע במדיניות ההתיישבותית.

### הרכב החלב

שיעור השומן בחלב המיוצר בארץ — מהקטנים בעולם, 3.2%—3.3%. על אף זאת, לפי בדיקות שערך ד"ר ס. גורדין, שיעור החלבון נורמלי — כ-3.3%.  
החקלאים (התאחדות מגדלי בקר ו"תנובה") עומים דים להפעיל בקרוב בדיקות של תוצרים חסרי שומן וחלבון בחלב. אלה ישמשו בסיס לתשלום בעד החלב ולביקורת החלב (טיפוח).

מצריכת שומן החלב היא דרך חלב השמתייה. בארץ, בעבר ה"רחוק" שווק חלב, "נורמאלי" בתכולת שומן של 3.5%. באשר שומן החלב היה יקר המציאות ויקר במחיר — הופחת שיעורו בחלב לשתייה, בהדרגה עד 2.8%. זאת כמובן, בלי לשאול את הצרכן, ואף על פי שרבים טענו כי חלב כזה אינו טעים. כאשר רווח ורצו להגדיל את שיעור השומן ל-3% — היו טענות שזה מוזיק לבריאות ולא איפשרו זאת; כמובן, שוב לא שאלו את הצרכן. בדומה לכך גם הופחת שיעור השומן בחלק מהגבינות ובתוצרי חלב אחרים.

כיום אמנם יש בשוק, בנוסף לחלב הסטנדרטי, גם חלב דל שומן — 1%, וגם חלב "מלא" בתכולה של 3.8% שומן. אבל סוגי חלב אלה מסופקים רק בערים הגדולות, בחנויות הכל-בו, בכמות מצומצמת, דרך אגב, לפי דו"חות של "תנובה", צריכת "החלב המלא" טובה.

### חלב, שומן חלב, בריאות הציבור והזנה מאוזנת

כידוע, איני רופא, ואולי אין זה לפי חוקי האתיקה שאני דן מהיבט רפואי. אולם מסתבר שבנידון זה, חלוי, "איוה רב אתה בוחר לעצמך", כי אין תמימות דעים. יש כיום מעט מאוד דברים שמותר לצרוך ללא חשש מפני נזק אפשרי לבריאות (ואוויר לנשימה בכלל זה), ודומה שהפתרון המלא היחיד הוא להתיישב על אי בודד, שהציויליזציה לא הגיעה אליו, ולהתקיים על כל מיני עשבים; אך השאלה היא, אם לזה קוראים חיים... ולעניין הנדון: לא הוכח בשום מקום, שחמאה או חמרים אחרים גורמים מחלות מחזור הדם והלב; יש המאמינים בקשר זה, ויש שלא. פרופ' נ. קאופמן מהמחלקה לתזונה בבית-הספר לרפואה של האוניברסיטה העברית, בתשובה לדברי בחוברת, "איתנים" מס' 12, 1976, מודה בכך. גם בתכנית הטלוויזיה, "כל-בו-טק", שהוקדשה ל"מלחמת החמאה במרגרינה", אמרו המומחים דברים דומים. כל אשר נמצא הוא, שלחולים מסוג זה רמת כולסטרול גבוהה בדם. לא הוכח בשום מקרה, שמקור כולסטרול זה הוא מהמזון ושהכולסטרול שבמזון הוא שגרם תופעות אלה. יתכן שבאותה מידה נכון לומר, שאכילת מרגרינה קשורה בריבוי מחלות לב. מרגרינה אוכלים רק משנות העשרים של המאה הזאת, ומאז גם התרבו מחלות הלב...  
לכל חומר, העלול לגרום נזק, חייבים לקבוע מגבלות שימוש. פניתי לד"ר רשף, מנהל המחלקה לתזונה במשרד הבריאות, וביקשתי הנחיות בדבר כמויות מומלצות (אופטימליות, מינימליות ומכסימליות) של חלב, שומן חלב ותוצרי חלב לסוגי אוכלוסיה שונים — ולא קיבלתי, כי אין כאלה.

על הגברת צריכת חלב ותוצרי חלב אינם מדברים על תוספת תוצרים אלה למנה, אלא על כך שיבואו

והוחל בארץ במאמצים מזורזים לפיתוח הרפת  
ולהגברת ייצור החלב כדי למלא את החסר.  
הגברת הייצור — חיונית ליעול!

אין ספק, שיש שכבות רבות של אוכלוסיה בארץ  
ששימוש רב יותר בחלב ובתוצריו יוסיף לבריאותם  
ועל כל פנים לא יגרע.

כגורם בשוק תוצרי המזון והשתייה, זכאים יציני  
החלב, ואף חייבים, להילחם על השוק לא פחות  
מאשר כל יצרן אחר. יחד עם זאת חייבים הייצרנים  
לעשות הכל למען ייעול הייצור, שיפור טיב התוצר  
והיענות לדרישות השוק ולרצונו. תפקידנו בשירות  
ההדרכה והמקצוע, וגם במחקר — לעזור להם בכך.  
ואנו משתדלים לעשות זאת.

הטוענים לצורך למנוע הורדה נוספת בשיעור  
השומן בחלב, ואדרבה — לפעול להגדלתו, הם כידוע  
דווקא החוקרים באגף לבעלי-חיים במרכז וולקני.

### ל ס י ו ם

ייצור חלב שונה מענפים רבים אחרים בכך, שלא  
ניתן להגדילו „מהיום למחר“. פגיעה בו גורמת  
פיגור של שנים רבות. כל המציע הקטנה דרסטית  
— חייב לבחון את הצעתו לטווח ארוך, ולא מתוך  
קוניונקטורה רגעית של מחירי שוק לאבקת חלב  
ושומן חלב. עדיין זכור לנו הזמן, שבו כונתה הפרה  
„אויב המדינה“. הרי שנים מועטות אחרי-כן היה  
מחסור בחלב ובתוצריו, מחיריהם בשוק העולמי עלו,