

מחלות ואנטיביוטיקה, הם ישמרו על מנת מזון ביחסים נאותים של מזון גס ומזון מרוכז ומוותרים במידה רבה על קניית מספוא. אין עדיין תכניות לטיפול בקר המכוונות לייצור חלב אורגני.

*

אין בנאמר לעיל כדי לקבוע עמדה לגבי הנושא. אנו מתכננים ומצפים להתייחסות פרטנית וגם כללית מעמיקה בכל הנוגע לייצור חלב אורגני, שיווקו וצריכתו בישראל לעת הזאת. יש עניין אִתִּי, מקצועי וגם משקרי-כלכלי במכלול הבעיות והפתרונות לייצור חלב אורגני על פי ההנחיות התקניות והנדרש למען מעקב ופיקוח על כיבוד הכללים, בהתאם. (מ.מ.)

vaca leiteira

כמה שווה ליטר חלב?

תירגום מתומצת מפורטוגזית

V.L.VIII/01

חברת הצריכה (או הצרכנות) בה אנו חיים, מלבד היותה לעתים קרובות בלתי צודקת, היא כמעט תמיד חסרה את הקשר (ההגיוני) המתחייב מן ההקשר החומרי הבסיסי. ערכם של הדברים והמוצרים מזויף בשני הכיוונים. לעתים אנו עדים, חסרי יכולת להושיע, למחירים של "dumping", מחירי הֶצֶף, כלומר מחירים מתחת לעלות הייצור – כאילו זה מצב טבעי – ופעמים אחרות אנו מסתכלים ולא מסוגלים להבין איך מוצרים מסויימים מגיעים למחירים למכירה מעל ומעבר לערכם האמיתי. הדבר גורם לנו לתהייה רבה, איך יש לאנשים מסויימים האומץ לדרוש וגם לזכות במחירים כאלה...

יש אומרים שאנו פועלים מול משבר מוֹנָטָרִי, ולא כל כך מתקבל על הדעת. אין ספק

קראנו בשבילכם...



ייצור חלב אורגני – אותה איכות, אך עלות גבוהה יותר

רבעון 4 לשנת 2002 של SRV (התאחדות מגדלי בקר של מדינת סכסוניה שבגרמניה) מביא תוצאות בדיקה מטעם המכון לחקר החלב בעיר קיהל. לפי כך, נטען שלא נמצאו הבדלים משמעותיים בין חלב מייצור כמקובל, בהשוואה לחלב על פי הכללים האורגניים (Eco-milk). לצורך הבדיקה הישוו ייצור החלב של פרות ממשקים עם ממשק רגיל (מסורתי) וחלב מפרות שהוחזקו על פי הכללים של ייצור אורגני. בהקבט בטיחות המזון נבדקו: גורמים זיהומיים, זיהומים סביבתיים, שאריות תרופות, חומרי הדברה בשדות מספוא ומיקוטוקסינים (רעלני פטריות). רק אצל האחרונים נמצאו איזה שהם הבדלים. בחלב שנוצר בממשק רגיל נמצאו בכמה דוגמיות עקבות של אפלטוקסין, אך גם במקרים אלה הן נמדדו כולן מתחת לגבול המותר.

לא נמצאו הבדלי טעם בדוגמיות חלב גולמי שאפשר היה ליחס לשמוש בסוגי מספוא ומזון ששימשו ברפתות – אלא רק שיעור השומן גרם לטעם שונה. בחלב מפוסטר באחוז שומן שווה לא נמצאו הבדלים. גם לא נמצאו הבדלים באשר לעיבוד החלב לחמאה וגבינה.

על מנת לייצר חלב אורגני ולהרויח ממנו, היצרנים חייבים להגיע לידי מחירי חלב יותר גבוהים, במיוחד בגלל הצורך בשטחי מספוא יותר גדולים. התקן האירופי לחלב אורגני (מס' 2092/91) קובע את הכללים לייצור חלב כזה. לפי כך, משקי חלב אורגניים לא ישתמשו בייצור מספוא בדשן כימי (מינרלי) ולא ינהגו שימוש בחומרים כימיים סינתטיים מניעי

bianconero

מידע על שיבוטים בהולשטיין האמריקאי

B.N. 07/2002

לאחרונה בוצע מחקר במעבדה לתכנון ההשבחה בבעלי-חיים (AIPL) של ארה"ב בשיתוף התאחדות מטפחי הולשטיין באמריקה, אשר התייחס לתנובה האמיתית של שיבוטים (קלונים, clones) שנוצרו בשיטת פיצול העובר (splitting), בס"ה 754 זכרים ו-1472 נקבות, לעומת שיבוטים שנוצרו בשיטת העברת גרעין-התא, 187 במספר, אשר היום נמצא בשימוש בארה"ב. זהו מספר השיבוטים שנרשמו בהתאחדות הולשטיין מאז 1983 ועד 2001.

מכל שיבוט חושבו הנתונים לגבי חלב, שומן וחלבון אשר שימשו להשוואה עם כל צאצאי ההולשטיין של השנה המקבילה. יען כי יתכן שלשיבוטים עשויה להיות השפעה גנטית, האינדקס (pedigree) חייב להיות יותר טוב מזה של האוכלוסיה כולה שנוולדה באותה שנה. תוצאתם של השיבוטים הרשומים מובאים בטבלה להלן. תנובתן היתה שוות-ערך לממוצע של 38% הטובים ביותר של האוכלוסיה כולה שבוררה על פי תכונות ייצור. משמעותו של נתון זה, שלגבי השיבוטים תכונות הייצור יתכן ולא היו הראשונות בין קריטריוני הסלקציה (הברירה). לא נמצאה השפעה שלילית ביחס לתנובה שנבעה מן השימוש בשיטת העברת גרעין-התא, כאשר תנובותיהן היו דומות לאלה של קרובות משפחותיהן שלא היו משובטות. לעומת זה, השיבוטים שנוצרו על ידי פיצול/חצית העובר היו מעט נחותות בהשוואה לאחיותיהן המלאות, דבר שיתכן שיש ליחסו לשיטת השיבוט.

השוואת אינדקס ההורשה של השיבוטים לאוכלוסיה.

שיבוטי גרעין	שיבוטי פיצול	
+225	+189	חלב, ק"ג
+9	+7.2	שומן, ק"ג
+9	+6.3	חלבון, ק"ג

שקיימות הערכות שונות לגבי מטבעות שונים אשר מטעות לעתים באשר לערכם האמיתי. למשל, כמה שווה ליטר חלב? עבור הצרכן ערכו של ליטר חלב (מסוג מסויים) שווה בין 0.58 עד 0.75 ש"ח, בהתאם למקום איפה שקונים, בסופרמרקט ענק או במכולת השכונה. מכל מקום, לא נוהגים להרהר במה שווה המשקה ומה ערכו האמיתי. בהתאם לאיכות ההגיינית של החלב ושיעורי הרכיבים שומן וחלבון - יצרן החלב מקבל, בממוצע, עבור כל ליטר שמוכר ערך שנוע בין 0.28 עד 0.33 ש"ח.

מכל הבט, זה מחיר נמוך עבור מוצר בעל ערך תזונתי גבוה וחיוני לבריאות, אשר דורש מן היצרן להטיל על הפרה עומס מטבולי ענקי. כדי לייצר חלב, הרפתן חייב לחלוב פרותיו פעמיים עד שלוש ביממה במשך כל השנה - והפרה, על מנת להפריש ליטר אחד של חלב מרקמת עטינה חייבת לשאוב דרך לבה קרוב ל-400 ליטר דם.

עבור כל כך הרבה מאמץ צריך היה ליחס לחלב ערך יותר גבוה. אי-הצדק עוד ממשיך לגדול, אם נשווה את החלב עם מוצרי חקלאות נוספים לתזונת האדם, כמו למשל שמן, יין או בירה. בלי להתחשב במאמץ הרפתן במשך כל ימות השנה, יומם ולילה, הבה נשווה את עלות חומר הגלם לצורך ייצור המוצר הסופי:

* לייצור ליטר אחד של שמן אשר נמכר במחירים הגבוהים מ-3.75 ש"ח, מספיקים 5 ק"ג שלזיתים, בקושי.
* לייצור ליטר אחד של יין אשר נמכר במחיר ממוצע מעל 2.25 ש"ח, מספיק 1½ ק"ג ענבים, בערך.

* ובכדי לייצר ליטר אחד של בירה, אשר נמכרת תמיד מעל לשקל ישראלי אחד, מספיק להתסיס כמה כפות של שעורה, הרבה מים וקצת גז (סודה).

* ולבסוף, בקבוק מים של ליטר - כמה שווה?

המחירים תורגמו וחושבו לש"ח לפי ערכו בעת פירסום הכתבה במקור, יען כי היום משמש המטבע האירופי EURO במקום הפורטוגזי לאומי דאז Escudo.