

WPLYW ZWIĘKSZONEJ ZAWARTOŚCI TŁUSZCZU W MLEKU I MASLE NA NADWYŻKI EKSPORTOWE MASŁA¹

W następstwie światowego kryzysu w dziedzinie masła w 1958 r., zarówno FAO poprzez Komitet Międzynarodowych Obrotów Towarowych (CCP) oraz Organizacja Europejskiej Współpracy Gospodarczej wydały pewne zalecenia, mające na celu złagodzenie sytuacji w zakresie nadwyżek masła. W obu przypadkach jedno z wydanych zarządzeń miało na celu zwiększenie zawartości tłuszczu w mleku i zmniejszenie zawartości wody w masle. Zarządzenie to zostało poparte przez niektóre organizacje międzynarodowe o charakterze niepaństwowym, w szczególności przez Międzynarodową Federację Producentów Rolnych.

Prawdopodobnie pod wpływem tych zaleceń, szereg państw zwiększyło w ostatnich latach zawartość tłuszczu w normowanym świeżym mleku, jak np. Austria z 3,2 na 3,6%, Dania z 3,5 na 3,9%, Holandia z 2,5 na 3% itp., lub podwyższyło zawartość tłuszczu w takich produktach mleczarskich, jak śmietanka, różne napoje mleczne oraz niektóre typy serów.

Mleko świeże

W niektórych państwach, w szczególności w Zachodniej Europie, mleko świeże sprzedawane na rynku posiada pewną znormalizowaną zawartość tłuszczu. Normy te są różne w różnych państwach, wykazują jednak w ostatnich latach tendencję zwykłą, aczkolwiek we wszystkich przypadkach pozostają wciąż poniżej przeciętnej zawartości tłuszczu w mleku pełnym, dostarczanym do mleczarni.

Przyczyn takiej normalizacji należy w znacznym stopniu doszukiwać się w braku masła, odczuwanym w okresie międzywojennym i w okresie drugiej wojny światowej oraz w usiłowaniu obniżenia ceny detalicznej mleka przez odjęcie najbardziej „cennego” składnika mleka pełnego. Jednak w miarę wzrostu produkcji masła, będącego wynikiem zwiększonej produkcji mleka i zwiększonej zawartości tłuszczu w mleku pełnym dostarczanym do mleczarni, normy zawartości tłuszczu w mleku pełnym zaczęły być dla wielu krajów kłopotliwe, ponieważ pogarszały sytuację w zakresie nadwyżek masła. Konsumenty przyzwyczaili się już do stosunko niskiej zawartości tłuszczu w mleku, zaś przychylny stosunek do chudego mleka podtrzymywany był przez prasę, podającą wstępne wyniki badań lekarskich, wskazujące na przypuszczalne powiązanie nasyconych tłuszczów zwierzęcych, w szczególności tłuszczu zawartego w masle, z chorobami serca. W dodatku każde zwiększenie zawartości tłuszczu w mleku spowodowałoby, wobec braku subsydiów dla cen detalicznych, zwykłą detaliczną cenę mleka, o ile ceny producentów pozostałyby stałe. Większość państw starała się uniknąć podwyżki cen detalicznych.

Odrzucenie norm zawartości tłuszczu i podniesienie cen detalicznych jako ekwiwalent wyższej zawartości tłuszczu, mogłoby raczej pogorszyć, aniżeli polepszyć zagadnienie nadwyżek tłuszczu. Jest bardzo możliwe, że ogólna ilość konsumowanego mleka spadłaby do takich rozmiarów, że rynek otrzymałby to drogą mniej tłuszczu, aniżeli przedtem. Przewidywanie reakcji konsumentów byłoby w tym wypadku trudne, ponieważ mogłoby to dotyczyć nie tylko zagadnienia

¹ Na podstawie *Monthly Bulletin of Agricultural Economics and Statistics*, nr 10, 1962.

elastyczności cenowej popytu, lecz także zagadnienia gustu konsumenta. Dostępność takich artykułów, jak mleko chude, maślanka oraz soki owocowe, mogłaby również zaważyć na reakcji konsumentów.

Przed przystąpieniem do rozważania ewentualnego wpływu zniesienia norm tłuszczu w mleku na nadwyżki rynkowe masła, należy podkreślić, że takie posunięcie nie miałyby prawdopodobnie powodzenia bez subsydiów dla cen detalicznych. Aczkolwiek nie poleca się wprowadzenia jakichkolwiek dodatkowych subsydiów, powinno się jednak pamiętać, że w tym przypadku nie byłoby potrzebne żadne większe dodatkowe środki. Zmniejszenie się ogólnej wydajności masła przez zwiększenie zawartości tłuszczu w świeżym mleku, wpłynęłoby na obniżenie subsydiów ze strony państwa dla przemysłu mleczarskiego na przechowywanie, eksport i organizację rynku wewnętrznego masła. Z wyjątkiem NRF, takie państwa, jak Austria, Belgia, Finlandia, Francja, Polska, Szwecja, Holandia — są eksporterami masła. We wszystkich tych państwach eksport masła jest subsydiowany albo przez państwo, albo przez przemysł mleczarski.

Biorąc dla przykładu Holandię, w 1961 r. subsydia eksportowe na masło, po odjęciu opłat otrzymanych za eksport masła do NRF, wyniosły 25,8 mln fl. hol., co równa się 7,1 mln dol. lub 1016 fl. hol. (278,40 \$) za tonę. Pomijając koszty przechowania i przyjmując, że ta sama wysokość zasiłku państwowego byłaby konieczna dla eksportu 14136 ton masła otrzymanego wskutek znormalizowania mleka, suma 14,4 mln fl. hol. (3,9 mln \$) mogłaby być zaoszczędzona w wypadku zaniechania normalizacji tłuszczu w świeżym mleku.

W 1961 r. całkowita krajowa konsumpcja mleka w Holandii wynosiła ok. 1,4 mln ton. Dlatego też, gdyby kwoty zużywane obecnie na subsydiowanie eksportu masła pochodzącego ze standaryzowanego mleka świeżego mogły być użyte na subsydiowanie jego cen detalicznych, możnaby dopłacić w detalu do 1 kg mleka około 0,01 fl. hol. W 1961 r. przeciętna cena na normowane mleko niebutelkowane wynosiła 0,41 fl. za kg. Na podstawie cen hurtowych masła w 1961 r., wartość 8,1 g tłuszczu na 1 kg mleka, wynosząca różnicę pomiędzy standardem (3,0% tłuszczu) i pełnym mlekiem (3,81%), stanowiła 3,4 centa holenderskiego. Suma ta zawiera wszystkie koszty związane z przerobieniem tłuszczu na masło; w rzeczywistości wartość 8,1 g tłuszczu byłaby wobec tego znacznie niższa. Jasne jest jednak, że subsydium dla konsumenta w wysokości 1 centa za kilogram mleka, nie zrównoważyłoby wartości dodanego tłuszczu. Należy jednak pamiętać, że w przypadku braku norm tłuszczu w mleku świeżym, koszty manipulacji, przechowania dodatkowej ilości masła itp., byłyby zaoszczędzone niezależnie od premii eksportowych. W konsekwencji subsydia konsumentów mogłyby być znacznie wyższe, aniżeli 1 cent/kg — prawdopodobnie o dalszego 1 centa za 1 kg, w ten sposób niezbędna podwyżka ceny detalicznej wyniosłaby jedynie maksymalnie 1 cent.

Przy elastyczności cenowej popytu obliczonej przez J. A. C. Browna¹ na 0,15, zwyczajka cen detalicznych o 1 cent mogłaby się odbić na spadku ogólnej konsumpcji mleka świeżego jedynie o około 4982 ton albo o 190 ton tłuszczu. Co innego, że z fuduszów zużywanych obecnie na subsydiowanie eksportu korzystałby teraz holenderski konsument. To samo dotyczyłoby wszystkich państw eksportujących.

W wyniku wprowadzenia normalizacji w 1961 r. przez 10 najpoważniejszych producentów artykułów mleczarskich (Austria, Belgia, Dania, Finlandia, Francja, NRF, Holandia, Kanada, Polska i Szwecja) otrzymano ogólną ilość 59 657 ton tłuszczu. Przy obecnie obowiązującej zawartości tłuszczu w maśle (\pm od 81 do 83%) dałoby to 72 853 ton masła.

Należy pamiętać, że we wszystkich wymienionych państwach poziom tłuszczu w mleku pełnym ma tendencję rosnącą. Utrzymanie więc norm dla mleka na dotychczasowym poziomie mogłoby wpłynąć na zwiększenie ilości masła.

W żadnym państwie spośród wymienionych wyżej producentów artykułów mleczarskich, normowanie mleka nie ma charakteru obowiązkowego z wyjątkiem może Kanady, gdzie w każdym razie w niektórych prowincjach, jak Nowa Szkocja i Kolumbia Brytyjska, obowiązują dla mleka świeżego odpowiednio: 3,5 i 3,4% zawartości tłuszczu. Minimalny poziom zawartości tłuszczu w mleku świeżym jest, oczywiście, uregulowany we wszystkich państwach o rozwiniętej administracji gospodarczej.

J. A. C. Brown — *Income and price elasticity of demand for milk and milk products*, OECD, Document AGR/T/62. Paryż, 25 czerwca 1962.

Masło

Zawartość tłuszczu w maśle (maksymalna ilość wody) jest w wielu państwach ustawowo uregulowana, choć poziom jej jest różny. Najwyższy (84%) poziom zawartości tłuszczu obowiązuje w Hiszpanii, podczas gdy Australia, Kanada i Norwegia ustanowiły 80% dla masła najwyższego gatunku. Gdybyśmy zestawili teoretycznie wpływ normy zawartości tłuszczu na produkcję masła przy 84%, otrzymalibyśmy dla 1961 r. produkcję masła o 91 100 ton mniejszą, tj. znacznie więcej niż całkowity eksport Australii za ten rok lub ponad 17% całkowitego eksportu 19 państw — największych producentów masła na świecie. W dodatku dane o których mowa, uwzględniają jedynie masło wyprodukowane w mleczarniach, podczas gdy w takich państwach, jak Belgia, Irlandia, Polska gdzie produkcja masła osekowego jest jeszcze stosunkowo wysoka, otrzymalibyśmy dalszą zniżkę ogólnej produkcji masła, wobec tego, że masło to posiada na ogół niższą zawartość tłuszczu, aniżeli masło pochodzące z mleczarni.

Zwiększenie zawartości tłuszczu w maśle natrafiłoby prawdopodobnie na mniejsze trudności ze strony konsumentów, aniżeli wyższy procent tłuszczu w mleku świeżym. Z drugiej strony, wyższa elastyczność cenowa na masło uniemożliwia podniesienie detalicznych cen masła w wyniku zwiększenia zawartości tłuszczu. Powstałaby prawdopodobnie konieczność ustalenia detalicznej ceny masła.

Trudno jest obliczyć zmniejszenie dochodów przemysłu mleczarskiego w wypadku zwiększenia zawartości tłuszczu w maśle bez jednoczesnego podniesienia ceny masła.

Jeśli za podstawę kalkulacji przyjmiemy krajowe ceny hurtowe, otrzymamy dla 19 państw, głównych producentów masła, kwotę 118,6 mln dol. Jednakże ceny hurtowe masła nie wyrażają wartości tłuszczu w maśle, ponieważ na ceny te składają się koszty produkcji, przechowywania, manipulacji i podatki od gotowego produktu. Kwoty te nie ulegają zmianie w zależności od zmian zawartości tłuszczu. Natomiast subsydia dla konsumenta, premie eksportowe, koszty przechowania itp. płacone obecnie przez państwo za upłynnienie nadwyżek masła, uległyby zniżce wraz ze zmniejszoną produkcją. Jednocześnie mniejsze zapasy na rynku światowym mogłyby znacznie wpłynąć na podniesienie światowej ceny masła. Te „oszczędności” nie mogą być, oczywiście, obliczone w sposób ścisły, można jednak z całą pewnością powiedzieć, że w wielu państwach zrównoważyłyby one straty wynikające ze zwiększonej zawartości tłuszczu w maśle bez odpowiedniej zwyczajki cen na masło.

Sery

Sery stanowią trzecią grupę produktów mleczarskich, gdzie zwiększenie zawartości tłuszczu pociągnęłoby za sobą poważne zmniejszenie produkcji masła. Jednak dla wielu rodzajów serów zwiększenie zawartości tłuszczu nie byłoby odpowiednie, ponieważ ich zapach w znacznym stopniu uzależniony jest od odpowiedniego stosunku substancji tłuszczowych do nietłuszczowych. Z drugiej strony — produkuje się szereg typów sera o wahającej się zawartości tłuszczu. Np. w duńskim serze „Danlo” zawartość tłuszczu w suchej masie waha się od 10 do przeszło 45%; podobne wahania mają miejsce w serach norweskich i innych.

Wydaje się, że sery są jedynym produktem mleczarskim, co do którego gusty konsumentów opowiadają się zawsze za zwiększeniem zawartości tłuszczu; ponieważ jednak sery stanowią artykuł bardzo różnorodny, obliczenie ewentualnych wyników zwiększenia zawartości tłuszczu na nadwyżkę masła jest właściwie niemożliwe.

opr. M. Heintze