

# פקס פוד

## עיתון בפקס למקבלי החלטות בענף המזון

יום ד' 5 דצמבר 2001, כ' כסלו תשס"ב ISSN 0793-5072 שנה VII גיליון מס' 349

חוקר "פקס פוד" מגלה:

# מתרחבים זיפיי שמן הזית במקביל לגידול הניכר בצריכתם

התקנים שהכתיב משרד הבריאות לשמני זית לא נאכפים אלא אם כן יש דיווח על זיוף. מועצת הזיתים, מעניקה תו איכות גם ליצרנים שאינם עומדים בתקנים. גורם בכיר בענף שמן הזית: מועצת הזיתים הפכה לחלק מהעבריינים, וחלק מהדימוי של הענף כענף של זיופים. כדאי לקנות שמן זית של חברות אמינות, כמו "כרמל מזרחי" ומשק "שטראוס" מיוקנעם

להיות חלק מהעבריינים, וחלק מהדימוי של הענף כענף של זיופים - אומר הגורם הבכיר. (התחקיר המלא יפורסם בגיליון הבא)

הן הזולות ביותר, בהשוואה לבדיקות אחרות, שמאמתות אם אכן מדובר בשמן זית, שיכולות להגיע לאלפי שקלים. "מועצת הזיתים הפכה

מאת שיר מנור

תופעת הזיופים בייצור שמני זית התרחבה באחרונה, במקביל לגדילה בצריכתו כתוצאה מהגברת התודעה לשימוש בשמן זה.

חלק ניכר מהשמנים המשווקים ברשתות השיווק ובנקודות השיווק האחרות אינם עומדים בתקן שהכתיב משרד הבריאות (ת"י 191, אדר תשנ"ח - מרס 1998).

במקרים כאלה הקנקן לא מעיד על מה שיש בו - על התווית מודפס "שמן זית כתיית" שהוא שמן זית שלא עבר תהליך כימי, בעוד שמדובר ב"שמן זית מזוכך", שעבר הליך כימי במהלכו איבד הן את טעמו והן את תכונותיו הבריאות. שמן כזה עלול אף להכיל חומרים מסרטנים כמו אילה שנמצאו בחודש יולי בספרד.

רק במקרים ספורים, של יצרנים אמינים כמו "כרמל מזרחי" או משק "שטראוס" מיוקנעם, מובטחת איכותם של השמנים.

לרוב לא מתבצעות בדיקות של שמנים על ידי משרד הבריאות, בשל כך שחלק מהבדיקות שיש לבצע על מנת להעריך אם מדובר בזמן זית או בזיוף עולות אלפי שקלים.

כפי שמסר ל"פקס פוד" גורם בכיר בתעשיית שמן הזית בישראל, משרד הבריאות מבצע בדיקה מדוקדקת של שמני זית רק במקרים בהם מתקבלת התראה לגבי חברה ספציפית.

יצרני שמן הזית השונים אמורים לפעול על פי התקן של משרד הבריאות. גם מועצת הזיתים, לא פועלת על פי התקן הזה - בניגוד לתקן, היא מעניקה תו איכות גם לשמנים עכורים ולשמנים שעל התווית שלהם כתוב "שמן זית כתיית משובח".

בין המשווקים שמן זית עכור ונתמכים על ידי מועצת הזיתים - "אליעזר טויסטר - גבעת יואב", "זיתא - תעשיות שמן זית", "משק גהשאן - מע"ר", "י.פ.ש - קבוצת יבנה" ו"שאול אגר - יקנעם", "אגריניר - קיבוץ בית ניר".

הבדיקות היחידות שמבצעת מועצת הזיתים כדי להחליט למי לתת תו איכות הן בדיקות של אחוז החומצות החופשיות, לדברי אחד הגורמים הבכירים בענף. הבדיקות שהם מבצעים

## "אסם" שוקלת רכישת מפעלי מזון לביסוס מעמדה כמובילה

פרופר מסר, כי בעלים של כמה חברות מזון פנו אליו והציעו שירכשו אותן. ההצעות האלה נבחנות עתה על ידי "אסם". בשלב זה לא עומדות על הפרק רכישות מיידיות.

"אסם" התבססה כחברת המזון הגדולה ביותר, כאשר גדל הפער בינה לבין חברת "עלית" ברבעון השלישי של השנה, כפי שפורסם ב"פקס פוד" (גיליון מס' 348). ריווחי אסם גדלו בשיעור של 13% ואילו מחזור המכירות גדל בשיעור של 2.6%.

חברת "אסם" שוקלת רכישת מפעלי מזון בזמן הקרוב, כדי לבסס את מעמדה כחברת המזון המובילה בישראל.

דן פרופר, מנכ"ל "אסם" מסר על כוונה זו בראיון לסוכנות רויטרס. משמעות הדבר - "אסם", בגיבוי של הקונצרן הבינלאומי "נסטלה", בעל השליטה ב"אסם", תבצע מסע רכישות של חברות מזון ישראליות כאשר תיווצרנה הזדמנויות. לאסם יש בקופה סכום של כ-400 מיליון שקלים למימון הרכישות.

## משתלם להיות חבר דירקטוריון "אסם"

ישיבה הוא 1,625 שקל, צמוד למדד יוני 1999. לצד 3 נציגי "נסטלה" במועצת המנהלים של "אסם", חברים בדירקטוריון האחים דן וגד פרופר, גבי הייק, עו"ד אלי זהר, יצחק ירקוני ואברהם פינקלשטיין. הדירקטורים החיצוניים (הדחציים) הם פרופר גבריאלה שלו ופרופר איזי בורוביץ, מנכ"ל חברת "ארקיע". (ראה ידיעה נוספת בעמוד 2)

הדירקטורים של "אסם" נהנים משכר שנתי וכן מתשלום עבור כל ישיבה. "אסם" משלמת את הסכום המכסימלי המותר על פי תקנות החברות.

האסיפה הכללית השנתית של "אסם" תתבקש לאשר שכר שנתי לדירקטוריון של 42,275 שקל, שמשמעותו שכר של 10,000 דולר. בנוסף התשלום עבור השתתפות בכל

## הלובי החקלאי פועל לאי הורדת המכסים על יינות מיובאים

משרד החקלאות עודד בשנים האחרונות את גידולי ענבי היין ברחבי הארץ, תוך הקמתם של יקבים המספקים את הביקוש הגדל ליינות.

הלובי החקלאי טוען, כי במצב שנוצר בשוק היין הבינלאומי, חובה על משרד החקלאות לתת לחקלאים הישראלים רשת בטחון כדי שיוכלו להתחרות בחקלאים האירופאיים הנהנים מסובסדיות המסתכמות ב-800 מיליון יורו בשנה. לכן, יש לדחות את הורדת שיעורי המכס המוטלים על היינות.

הלובי החקלאי, בראשותו של שר החקלאות שלום שמחון, פועל לאי הורדת המכסים על יינות מיובאים. התביעה של החקלאים היא להשאיר את המכסים הנוכחיים. המכסים המוטלים על יינות מיובאים הם עתה 32%. הכוונה עתה היא להורידם לשיעור של 12% בלבד על פי מדיניות החשיפה של היינות ליבוא מתחרה.

הלובי החקלאי מתנגד להורדת המכסים על היינות המיובאים, כיוון שהיא תסכן את פרנסתם של אלפי משפחות בתעשיית היין הישראלית. לטענתם,

## תחקיר "פקס פוד" על שמני זית (1)

# מתרחבים זיפוי שמן הזית במקביל לגידול הניכר בצריכתם

תו האיכות של מועצת הזיתים אינו מעיד על עמידה בתקן של משרד הבריאות לשמן זית

מאת שיר מנור

שמן הזית הנמכר ברשתות השיווק ובנקודות המכירה לא תמיד עומד בתקן שהכתיב **משרד הבריאות** (ת"י 191, אדר תשנ"ח – מרס 1998), גם אם מודבק על אריזתו תו איכות של **מועצת הזיתים**.

אף על פי כן, כפי שמסר ל"פקס פוד" גורם בכיר בתעשיית שמן הזית בישראל, משרד הבריאות מבצע בדיקה מדוקדקת של שמני זית רק במקרים בהם מתקבלת התראה לגבי חברה ספציפית.

הדבר מקבל תימוכין אף בתקן עצמו, שם כתוב לגבי חלק מהבדיקות, ביניהם בדיקה של נוכחות שמנים זרים, שהן "ייערכו במקרה של חשד או לפי דרישה מיוחדת". אי האכיפה של תקנים על ידי משרד הבריאות הוא אחד הגורמים לכמות היוזפים הגדולה בארץ של שמן זית. תגובת דובר משרד הבריאות, **עידו הררי**: "פיקוח על שמן זית

המיוצר בארץ מתבצע באמצעות פיקוח במפעלים על ידי מפקחי שירות המזון בלשכות הבריאות המחוזיות. בהתאם לממצאי הביקורות האלה ולפי חשד, המפקח יכול ליטול דוגמאות לצורך בדיקתן להתאמת התקן ותקנות ספציפיות. הפיקוח מתבצע על כל סעיפי התקן".

אף על פי כן, לרוב לא מתבצעות בדיקות אקראיות של שמנים שונים על ידי משרד הבריאות, בשל "חוסר כוח אדם ועיכובים במערכת בתי המשפט", לדברי דובר משרד הבריאות.

יצרני שמן הזית השונים אמורים לפעול על פי התקן של משרד הבריאות. אולם, כאמור, אף מועצת הזיתים, שתו האיכות שהיא מעניקה ליצרנים מסוימים אמור לגרום לצרכן להכריע בין שמן זית אחד לאחר, לא פועלת על פי התקן הזה, שלא נאכף על ידי משרד הבריאות.

הבדיקות היחידות שמבצעת מועצת הזיתים כדי להחליט למי לתת תו איכות הן בדיקות של אחוז החומצות החופשיות, לדברי אחד הגורמים הבכירים בענף. הבדיקות שהם מבצעים הן הזולות ביותר, בהשוואה לבדיקות אחרות, שמאמתות אם אכן מדובר בשמן זית, שהן יקרות ממדי. "הם הפכו להיות חלק מהעבריינים, וחלק

מהדימוי של הענף כענף של זיופים" - אומר הגורם הבכיר.

תגובת **גדי הורוביץ**, סמנכ"ל מועצת הזיתים: "יצרן המבקש תו איכות לשמן זית - השמן מתוצרתו צריך לעמוד בתקן הישראלי, כאשר הבדיקות מתבצעות במוצר המוגמר הנקנה בחנות או ברשת השיווק, ולעולם לא נלקח מן המפעל, על מנת למנוע הטייה של התוצאות. בדיקות השמן נעשות לפחות שלוש פעמים לפני קבלת תו האיכות, כאשר הבדיקות המתבצעות הן: אחוז חומציות שומן חופשית, ערך פראוקסיד, הרכב חומציות שומן, בליעה באור 230, בליעה באור 270. עלות הבדיקות אינה רלוונטית ואינה מונעת מאיתנו לבצע את מכלול הבדיקות".

מעבר לכך, מועצת הזיתים מעניקה את תו האיכות שלה לשמנים הנושאים תווית "שמן זית כתיב משובח", כאשר ההגדרה "משובח" איננה תקנית.

מדוע אין ההגדרה תקנית? לפי התקן, קיימים שלושה סוגים של שמן זית: "**כתית**" (Virgin), "**יזך**" ו"**מזוכך**" (Refined). האיכותי ביותר הוא "שמן זית כתיב" - "שמן זית, שהופק רק בעצירה או בתהליך מכני דומה, שלא עבר טיפול נוסף ושלא הוסף לו שמן זית, שהופק בתהליך אחר" (מצוטט מן התקן). גם שמן זית כתיב מחולק לשלושה סוגים - "שמן זית כתיב מעולה (Extra)" - המכיל עד 1% חומצות חופשיות, "שמן זית כתיב" - המכיל עד 2% חומצות חופשיות, ו"**שמן זית כתיב רגיל** (Ordinary)".

המכיל עד 3.3% חומצות חופשיות. אחוז החומצות החופשיות מהווה מדד לטריות השמן. שמן זית המכיל יותר מ-3.3% חומציות אינו ראוי למאכל אדם, וניתן להשתמש בו אך ורק למאור או לשימושים טכניים. את אחוז החומצות החופשיות בשמן ניתן לכמת באמצעות מיום (Hydration).

בעבר, עד התקנון האחרון מ-98, הייתה החלוקה אחרת, ושמן זית כתיב באיכות בינונית, בתחום הצר שבין 1.5%-1% חומצות חופשיות, היה מכונה "משובח" (Fine). כינוי מבלבל זה הקשה על ההבחנה בינו לבין "מעולה", על אף

מחלבת "תנובה" הוותיקה בתל אביב, עומדת לפני סגירה

מחלבת "תנובה" הוותיקה בתל אביב, המציינת 50 שנה לקיומה, עומדת ככל הנראה בפני תקופת פעילותה האחרונה באתר זה, ובענף מעריכים כי העברת המחלבה מחוץ לתל אביב תאריך לא יותר משנתיים-שלוש.

230 העובדים, רובם תושבי האזור, דורשים "רשת ביטחון" מההסתדרות, מחשש לפיטוריהם. לעומת זאת, **יצחק איילון**, סמנכ"ל המחלבה, ביקש להרגיע את נציגי העובדים ולהדגיש כי מקום עבודתם של העובדים יציב, ואף דרושים עובדים נוספים.

ש"מעולה" איכותי יותר. על כן בוצעה החלוקה החדשה וההגדרה מחדש על ידי משרד הבריאות, וכל יצרן שמשתמש בהגדרה "מעולה" על תווית שמן הזית אינו עומד בתקן.

בין המשתמשים בכינוי "משובח" על התווית: "שמן זית רפולי" של משפחת **ג'חשאן** בשיווק "מרשל טבע", ו"**נועמן ערטול**" מנצרת.

סמנכ"ל מועצת הזיתים: "עדיין נותרו בידי יצרנים רבים תוויות שבהן כתוב 'כתיב משובח', ואני מניח כי הן ייעלמו בזמן הקרוב". נדגיש שוב כי התקנון החדש המדגיש את הצורך בהסרת המילה "משובח" פורסם כבר לפני שלוש שנים.

(המשך בגיליון הבא)

## מחלבת "תנובה" הוותיקה בתל אביב עומדת לפני סגירה

■ עובדי המחלבה דורשים "רשת ביטחון מההסתדרות" ■ יצחק איילון, סמנכ"ל המחלבה: מקום עבודתם של העובדים יציב ■ בענף מעריכים כי העברת המחלבה תאריך לא יותר משנתיים-שלוש

מאת חיים טל

מחלבת "תנובה" הוותיקה בתל אביב, המציינת 50 שנה לקיומה, עומדת ככל הנראה בפני תקופת פעילותה האחרונה באתר זה, ובענף מעריכים כי העברת המחלבה מחוץ לתל אביב תאריך לא יותר משנתיים-שלוש.

230 העובדים, רובם תושבי האזור, דורשים "רשת ביטחון" מההסתדרות, מחשש לפיטוריהם. לעומת זאת, **יצחק איילון**, סמנכ"ל המחלבה, ביקש להרגיע את נציגי העובדים ולהדגיש כי מקום עבודתם של העובדים יציב, ואף דרושים עובדים נוספים.

## תחקיר "פקס פוד" על שמני זית (2)

# שמן זית מזוכך עלול להכיל חומרים מסרטנים

■ תהליך הזיכוכן שעובר שמן הזית גורם לו לאיבוד תכונותיו הבריאות ■ בחודש יולי נמצא ששמן זית מזוכך שיובא מספרד הכיל חומרים מסרטנים ■ חימום שמן הזית עלול לגרום לחמצונו ולהפיכתו למזון מזיק ■ מועצת הזיתים מעניקה תו איכות לשמן זית עכור, בניגוד לתקנים ■ דובר משרד הבריאות: לדעתי אין לאשר שימוש בתווי איכות של גופים אינטרסנטיים

### מאת שיר מנור

שמן זית שעבר זיכוכן מאבד את איכותו כשמן זית, בניגוד לשמן שלא עובר תהליך כימי, "שמן זית כתי". התהליך הכימי גורם גם לאיבוד טעמו והארומה הייחודית של שמן הזית, וקשה להבדיל בין טעמו לבין הטעם של שמן סויה רגיל, שמחירו מגיע לרוב לשישית ממחיר שמן זית.

היצרן מעביר את שמן הזית תהליך כימי של זיכוכן כדי להוריד ממנו את רמת החומציות (אחוז החומצות החופשיות), כך שיהיה ראוי למאכל אדם. שמן המופק בעיבוד כימי מכונה "שמן זית זך" ו"שמן זית מזוכך". "שמן זית מזוכך" מוגדר בתקן כ"שמן זית כתי שעבר תהליך של זיכוכן (כלומר: סתירה, הבהרה והפגת הריח)".

סיבה נוספת המרתיעה מפני רכישת שמן זית מזוכך, התעוררה ביולי השנה. אז הורדו בארץ כל שמני הזית המזוככים המיובאים מספרד תחת המותג Pomace מן המדפים, כיוון שנמצא בהם חומר שעלול לגרום לסרטן בטווח הארוך (בנוזופירין) שנוצר כנראה כתוצאה מדליפה מהמכונות במהלך הזיכוכן.

אומנם החומר נמצא רק בשמן הספרדי, אך למעשה אין לדעת מתי מקורו "שמן זית המזוכך" שעל המדפים ברשתות השיווק בארץ מיובא מספרד. מומחי האיחוד האירופי שבדקו באותה עת את הנושא, לאחר הזהרת ממשלת ספרד, הדגישו, כי מדובר בשמנים מאיכות ירודה, המופקים בתהליך כימי וזוהמו במהלך הייצור.

גם החימום עצמו של שמן הזית בטמפרטורות גבוהות, במהלך עיבודו, גורם פעמים רבות לחמצונו ולהפיכתו למזון מזיק. אין משמעות הדבר ששמן

זית לא מתאים לטיגון, להפך - כפי שכותבת רוית קינן בעיתון "יין וגורמה": שמן זית מתאים מאוד לטיגון, ואולי המתאים ביותר לטיגון מבין כל השמנים הצמחיים האחרים, בשל נקודת העישון (נקודת הרתיחה) הגבוהה שלו - הטמפרטורה הגבוהה שבה השמן נשרף ומאבד את איכויותיו. אולם, למרות זאת, אפילו קינן מציינת שגם שמן הזית אותו מחממים חימום ממושך עד לטמפרטורות גבוהות במיוחד או לאחר חשיפה ממושכת לאוויר - עלול להישרף או להתחמצן או להתקלקל. בכל מקרה, טמפרטורה גבוהה גורמת לאיבוד חלק מתכונותיו של שמן הזית.

לא רק השמן הספרדי מעורר חשד לתכולה אפשרית של חומרים זרים ומסוכנים. גם שמן זית עכור עלול להטעות את הצרכן, כיוון שתכולת המשקעים שבו אינה ברורה - ייתכן שאילו השאריות מן הזית שלאחר המסיק, וייתכן שזה כל חומר אחר שהוסיף היצרן על מנת להקנות לשמן הזית מראה צעיר. מסיבה זאת, מצוין מפורשות בתקן: "שמן ששהה במשך 24 שעות בטמפרטורה של 20 מעלות צלזיוס יתאים לנזקב להלן: שמן זית כתי יהיה צלול; שמן זית מזוכך יהיה שקוף ונטול משקע כלשהו".

למרות האיסור שבתקן, מעניקה מועצת הזיתים תו איכות לשמן זית עכור, בנוסף לתו האיכות שהיא מעניקה ל"שמן זית כתי משובח", על אף שכיניו זה גם הוא אינו מורשה בתקן, כפי שפרסמנו בשבוע שעבר ב"פקס פוד".

מועצת הזיתים מפרסמת כבר השנה השנייה ברציפות את השקת השמן הראשון שלאחר המסיק, "ראשון המסיק" - בדומה להשקת היין הראשון, הבוויולה. מועצת הזיתים מגדירה את

"ראשון המסיק" כ"שמן בתולי שלא עבר סינון או הצללה לאחר העצירה". בין משווקי השמן הלא תקני שנתמך על ידי מועצת הזיתים בשנת 2000 נמנים "אליעזר טויסטר - גבעת יואב", "זיתא - תעשיות שמן זית", "משק גהשאן - מע'ר", "י.פ.ש. - קבוצת יבנה" ו"שאלו אגר - יקנעם". השנה נוסף לרשימה "אגריניר - קיבוץ בית ניר".

דבריו לעיתונות בחודש פברואר השנה הגדיר גדי הורוביץ, סמנכ"ל מועצת הזיתים, את "ראשון המסיק": "שמן באיכות גבוהה, המתאים מאוד לתיבול. שמן הזית הראשון הוא תמיד בעל מראה עכור, שכן החומרים 'המרחפים' שבו (כלורופילים), טרם שקעו".

לעומת זאת, השמן הצלול והתקני שנמכר בשנתיים האחרונות בעת המסיק לא זכה לפרסום של מועצת הזיתים, ולכן נחשב, באופן פרדוכסלי, לפחות איכותי בעיני הצרכן.

תגובת גדי הורוביץ, סמנכ"ל מועצת הזיתים: "אכן, אנו מעודדים שיווק של שמן "עכור" כשמן כתי צעיר בעל מאפיינים מיוחדים (ארומה וטעם), בדומה לשיווק יין צעיר אדום. אנו סבורים שהתקן הישראלי חוטא בכך שמחייב שיווק שמן זית צלול בלבד, ולא מותיר שיווק שמן זית ראשוני המסומן ומזוהה ככזה".

תגובת דובר משרד הבריאות: "אין אנו רואים בעין טובה את השימוש בתווי האיכות המופיעים באריות מוזן, למעט אלה של משרד הבריאות, אך אין לנו בסיס חוקי למנוע את השימוש בהם. לדעתי אין לאשר שימוש בתווי איכות של גופים אינטרסנטיים".

(המשך בגיליון הבא)