

קונים שמן זית? חפשו את תו האיכות

איכותי יותר וחיי המדף ארוכים יותר.

- למרות אגדות אורבניות שונות, צבע השמן אינו מעיד על איכות.
- שמן הזית, כי אם על דרך הפקתו.
- שמן זית מסוג "כתית מעולה" נחשב לשמן באיכות הגבוהה ביותר.
- כבישה קרה, שומרת על האיכויות התזונתיות והבריאותיות של השמן.
- כבישה חמה וזיכוכ, פוגמים באיכות השמן.

- שמן זית הינו אידיאלי לבישול, טיגון וכן להשרייה של בשרים ודגים.
- שמן זית ישראלי עמיד בטמפרטורות גבוהות ומצוין גם לטיגון, בניגוד לאגדות, העשן היוצא מהשמן החם אינו מעיד על פגיעה באיכותו.

- שמן זית שטעמו עדין, עדיף לאפיה - אפילו יותר מחמאה.
- שמן זית הוא תבלין נהדר כמעט לכל סוגי המאכלים, והוא מתאים מאוד לאוכל הים תיכוני שמאפיין את ישראל.

- שמן הזית מתאים להסמכת מרקים (במקום חמאה).
- שמן זית ישראלי הינו בעל סגולות מרפא: מחקרים מצאו, כי יש בשמן זית חומר אנטי דלקתי וויטמין F - ובשל כך הוא מצעיר את הגוף ובריא לעור.

- שמן זית מאזן את רמת לחץ הדם, הכולסטרול ומונע התקף לב ומחלות רבות, כמו סרטן המעי הגס, השחלות ועוד.

- שמן זית מצוין לכאבי אוזניים - ערבבו שמן זית עם חומץ בן יין וטפטפו לתוך האוזן.
- שמן הזית מסייע לשיפור תנועת המעיים ומניעת עצירות.

של שמני זית. מטרתן של בדיקות קפדניות אלו, כי הצרכן הישראלי יקבל אך ורק שמן זית ישראלי איכותי המכיל את כל הסגולות הבריאותיות המפורסמות וראוי למאכל.

ד"ר נעלי מציין כי בין הזיופים הקיימים בשוק ניתן למנות בין השאר "שיווק שמן זית למאור,



שאינו ראוי למאכל אדם, כשמן זית למאכל; מהילת שמן זית בשמנים זולים אחרים או בחומרים שעלולים להיות רעילים; שמן שפג תוקפו ונמכר ללא תאריך; שמנים שונים שאינם שמן זית מכונים "שמן כתית" ללא אזכור המילה זית, ועוד.

ענף הזית הוא ענף בתוך מועצת הצמחים אשר מקשר, אחראי ואמון על מגדלי הזיתים בארץ ועל בתי הברכה המייצרים שמן זית בישראל. בעתיד הקרוב צפוי ענף הזית לשתף פעולה עם מכוני התקנים ולהשיק תו תקן משודרג לשמני הזית, אשר יותאם בצורה מלאה לתקן הבינלאומי ויקבע כי כל שמן זית שנמכר יידרש לעמוד גם במבחן טעימה, זאת במטרה לשפר את האמינות הצרכנית ולהעלות את איכות השמנים הנמכרים בישראל.

שמו של שמן הזית הישראלי יצא למרחוק, וידוע שאיכויותיו הינן מהטובות בעולם. בשנים האחרונות הוא הופך פופולארי מאד במטבח הישראלי, אם בזכות טעמו ואם בזכות סגולותיו הבריאותיות.

מסקר שערך לאחרונה ענף הזית במועצת הצמחים, אשר בתן את אפיוני הצריכה ומעמדו של שמן הזית הישראלי בשוק המקומי, עולה כי 93% מהאוכלוסייה במדינת ישראל משתמשים בשמן זית, 60% מהם משתמשים בו באופן יומיומי. מהסקר עולה כי 74% מהאוכלוסייה מעדיפים שמן זית מתוצרת מקומית על פני השמן המיובא.

למרות הצריכה הגבוהה, בענף הזית מעריכים כי למעלה מ- 20% משמן הזית הנמכר בישראל - מזויף. מרבית הזיופים מתבצעים בשמן הזית המיובא. "ציבור הצרכנים בישראל צורך שמני זית אשר בחלקם אינם ראויים למאכל ובמקרים קיצוניים מהווים סכנה בריאותית אמיתית או, במקרה הקל, נעדרים כל אותן סגולות וערכים תזונתיים המיוחסים לשמני זית".

מתריע מנהל ענף הזית במועצת הצמחים, ד"ר עדי נעלי. ד"ר נעלי אומר כי ענף הזית מנהל מאבק בתופעת השמנים המזויפים ומציע לצרכנים לבחון היטב את בקבוק שמן הזית שאותו הם קונים. "זייפני השמנים מצליחים, על ידי מניפולציות כאלו ואחרות, להערים על הבדיקות הסטנדרטיות של מכוני התקנים ולקבל אישור למכירת שמן זית ברשתות השיווק, לכן המלצתי היא לקנות רק שמן זית שנושא על הבקבוק את תו האיכות של ענף הזית. לגבי שמנים אלו, אני יכול להיות בטוח שהם 100% ישראליים, 100% טהורים, 100% בריאים ו-100% בטוחים לשימוש, כיוון שהם עוברים בדיקות מעבדה מקיפות ויסודיות. הבדיקות מבוצעות גם בצורה מדגמית ובבדיקות פתע לשמנים שכבר קיבלו התו, כדי לוודא שאכן המוצר עומד בצורה סדורה בדרישות האיכות והטיב

עובדות נוספות על שמן הזית (באדיבות ענף הזית):

- אורך חיי המדף של שמן זית הינם בממוצע כשנה אחת בלבד.
- על בקבוקי שמני זית איכותיים ניתן למצוא בצורה ברורה וגלויה את תאריך מילוי הבקבוק.
- יש להקפיד, כי שמן הזית יהיה בעל תמיצות של עד 0.8% ככל שהחמיצות נמוכה יותר, השמן



קונים שמן זית? חפשו את תו האיכות

הצמחים אשר מקשר, אחראי ואמון על מגדלי הזיתים בארץ ועל בתי הבד המייצרים שמן זית בישראל. בעתיד הקרוב צפוי ענף הזית לשתף פעולה עם מכון התקנים ולהשיק תו תקן משודרג לשמני הזית, אשר יותאם בצורה מלאה לתקן הבינלאומי ויקבע כי כל שמן זית שנמכר יידרש לעמוד גם במבחן טעימה, זאת במטרה לשפר את האמינות הצרכנית ולהעלות את איכות השמנים הנמכרים בישראל.

עובדות נוספות על שמן הזית

- אורך חיי המדף של שמן זית הינם בממוצע כשנה אחת בלבד. על בקבוקי שמני זית איכותיים ניתן למצוא בצורה ברורה וגלויה את תאריך

המלצתי היא לקנות רק שמן זית שנושא על הבקבוק את תו האיכות של ענף הזית. לגבי שמנים אלו, אני יכול להיות בטוח שהם 100% ישראליים, 100% טהורים, 100% בריאים ו100% בטוחים לשימוש, כיוון שהם



מילוי הבקבוק.

- יש להקפיד, כי שמן הזית יהיה בעל חמיצות של עד 0.8% ככל שהחמיצות נמוכה יותר, השמן איכותי יותר וחיי המדף ארוכים יותר.

- למרות אגדות אורבניות שונות, צבע השמן אינו מעיד על איכות שמן הזית, כי אם על דרך הפקתו.
- שמן זית מסוג "כתית מעולה" נחשב לשמן באיכות הגבוהה ביותר.

- כבישה קרה, שומרת על האיכויות התזונתיות והבריאותיות של השמן. כבישה חמה וזיכוכ, פוגמים באיכות השמן.

- שמן זית הינו אידיאלי לבישול, טיגון וכן להשרייה של בשרים ודגים.

- שמן זית ישראלי עמיד בטמפרטורות גבוהות ומצוין גם לטיגון. בניגוד לאגדות, העשן היוצא מהשמן החם אינו מעיד על פגיעה באיכותו.

עוברים בדיקות מעבדה מקיפות ויסודיות. הבדיקות מבוצעות גם בצורה מדגמית ובבדיקות פתע לשמנים שכבר קיבלו התו, כדי לוודא שאכן המוצר עומד בצורה סדורה בדרישות האיכות והטיב של שמני זית. מטרתן של בדיקות קפדניות אלו, כי הצרכן הישראלי יקבל אך ורק שמן זית ישראלי איכותי המכיל את כל הסגולות הבריאותיות המפורסמות וראוי למאכל."

ד"ר נעלי מציין כי בין הזיופים הקיימים בשוק ניתן למנות בין השאר "שיוק שמן זית למאור, שאינו ראוי למאכל אדם, כשמן זית למאכל; מהילת שמן זית בשמנים זולים אחרים או בחומרים שעלולים להיות רעילים; שמן שפג תוקפו ונמכר ללא תאריך; שמנים שונים שאינם שמן זית מכונים "שמן כתית" ללא אזכור המילה זית, ועוד."

ענף הזית הוא ענף בתוך מועצת

שמו של שמן הזית הישראלי יצא למרחוק, וידוע שאיכויותיו הינן מהטובות בעולם. בשנים האחרונות הוא הופך פופולארי מאד במטבח הישראלי, אם בזכות טעמו ואם בזכות סגולותיו הבריאותיות.

מסקר שערך לאחרונה ענף הזית במועצת הצמחים, אשר בחן את אמינו הצריכה ומעמדו של שמן הזית הישראלי בשוק המקומי, עולה כי 93% מהאוכלוסייה במדינת ישראל משתמשים בשמן זית, 60% מהם משתמשים בו באופן יומיומי. מהסקר עולה כי 74% מהאוכלוסייה מעדיפים שמן זית מתוצרת מקומית על פני השמן המיובא.

למרות הצריכה הגבוהה, בענף הזית מעריכים כי למעלה מ-20% משמן הזית הנמכר בישראל - מזויף. מרבית הזיופים מתבצעים בשמן הזית המיובא. "ציבור הצרכנים בישראל צורך שמני זית אשר בחלקם אינם ראויים למאכל ובמקרים קיצוניים מהווים סכנה בריאותית אמיתית או, במקרה הקל, נעדרים כל אותן סגולות וערכים תזונתיים המיוחסים לשמני זית", מתריע מנהל ענף הזית במועצת הצמחים, ד"ר עדי נעלי.

ד"ר נעלי אומר כי ענף הזית מנהל מאבק בתופעת השמנים המזויפים ומציע לצרכנים לבחון היטב את בקבוק שמן הזית שאותו הם קונים. "זיפני השמנים מצליחים, על ידי מניפולציות כאלו ואחרות, להערים על הבדיקות הסטנדרטיות של מכון התקנים ולקבל אישור למכירת שמן זית ברשתות השיווק. לכן,