

היזהרו מחיקויים

תופעת שמן הזית המזויף או ה"מעורב" עלולה להכשיל בהקפדה על הכשרות ואף לפגוע באוכלוסיה אלרגנית



רבנות משגב ובד"צ נחלת יצחק



יורה דעה ורבנות לכשרות ארצית



רבנות לכשרות ארצית וחת"ס ב"ב



זיוף הרה"ר לישראל



זיוף רבנות מרום הגליל ויורה דעה



זיוף רבנות מרום הגליל ויורה דעה

רונות והימנעותו מלרכוש תוצרת מזויפת על אף מחירה הנמוך, בר בבר עם סירוב הרבנויות המקומיות לשתף פעולה עם תופעה זו, הביאה לצמצומה ועל כך יביר רכו. במסגרת בדיקות שנערכו בעבר ע"י משרד הבריאות לבקבוקי שמן הנמכרים בשווקים של חברות שונות שהוצגו כשמני זית, נמצא כי השמנים המופיעים בקישור הבא מעורבים עם שמנים אחרים, חלקם אף בעלי ציון כשרות מזויף תוך הכשלת הציבור.

זית ולציינו ככזה, אשר מעורב בו שמן אחר כגון: שמן סויה המלווה לעיתים בתוספת צבעי מאכל ואמולסיפייר וכדו'. הוברר עוד כי תוספת המילה "מעורב" בסמיכות לציון "שמן זית" "אף היא אסורה על פי תקן זה. במהלך הישיבה הובהר כי ישנה אוכלוסיה אלרגית לשמן סויה, כך שהצרכה של שמן מעורב מתוך חוסר ידיעה והטעיה מהווה נזק בריאותי ישיר. כמו"כ יש לצייין, כי ציבור רחב מקפיד לעשות שימוש דווקא בשמן זית לצורך הדלקת נרות שבת וכן הדלקת נרות הנוכה או לחלופין, לצרכים בריאותיים ועל כן ההטעיה בעניין זה חמורה על אחת כמה וכמה. בחלק מהשמנים מצוין "כשר לפסח" ללא תוספת "מכיל קטניות", ובכך מר"טעים הצרכנים המקפידים שלא לאכול קטניות בפסח. נותני ההכר שר מתבקשים שלא לשתף פעולה עם יצרנים המטעים ומכשילים את הציבור ולא להעניק הכשר אלא אם כן היצרן עומד בנהלים רלעיל. עם זאת, ראוי לצייין כי ערנותו של הציבור במהלך השנים האחר

מדי שנה הרבנות הראשית לישראל שולחת חוזר לרבני הערים. הרינו להביא לידעית הציבור רשיי מה חלקית של שמני הזית אשר כשרותם נמצאה מזויפת בשנים האחרונות - נבקש לפרסם טבלה זו בקרב הציבור ע"מ להסיר מכשול. הציבור מוזמן לשלוח אלינו מידע לצורך טיפול בתחום זה. לידעתכם, בשמן זית מזויף קיים לעיי תים גם חשש לערלה, מורכבות גידולי שמנייה, שמן ישן, שימוש ברכיבים נוספים שאינם כשרים או ללא כשרות לפסח, טבל, חומרי טעם וריח, צבעי מאכל, אמולסיי פייר לא מאושר וכו'. לרוב, ניתן לזהות את שמני הזית המזויפים על פי מחירם הנמוך הנע בין 10-20 ₪ לליטר.

תזכורת: נוהל הענקת תעודות הכשר ליצרני שמן זית - לאור תלונות בעניין זיוף כשרותם של שמני הזית, נערכה בעבר ישיבה של הרה"ר עם נציגי מועצת הזיתים ומשרד הבריאות ע"מ ללבן סוגיה זו ולמי צוא דרכים לפתרון הבעיה. במהלך הישיבה נמצא כי על פי תקן הישראלי ת"י 1145, וכן 191, אסור בשום אופן לייצר ולשווק שמן

הערה: קיימים בשווקים בקבוקים המבוגים "שמן למאור" הנושאים לעיתים תמונות של עץ זית או ענפי זית וברומה, על מנת לשוות ללקוחות תחושה שמדובר בשמן זית מקור. הואיל וקיים ביקוש גדול להחלי קת נרות הנוכה ושבת באמצעות שמן זית, נבקש להבהיר כי שמנים שלא מצוין עליהם במפורש שהם שמן זית, עשויים להכיל שמנים אחרים מעורבים ועל כן יש לודא לפני הרכישה את מקור השמן.

טיפים לטיגון נכון בשמן



מועצת הזיתים בישראל היא קובעת הסמכות לשמן זית והיא קבעה מס' סוגים של שמן זית:

- "שמן זית כתית": זהו שמן שהופק בכבישה קרה (עד סמפרטורה של 27 מעלות צלסיוס).
- "שמן זית מעולה" (extra virgin): שמן באיכות הגבוהה ביותר ודמת החומציות שלו אינה עולה על 1.0%. • "כתית" (virgin): שמן באיכות גבוהה, נבדל משמן "כתית מעולה" בכך שדמת החומציות שלו יכולה להגיע עד 2.0%. • "כתית רגיל" (light, ordinary): מכיל עד 3.3% חומצות חופשיות. שמן זה לא מצריך סימון מיוחד אולם משוק לעיתים כשמן "לבישול, אפיה וטיגון".
- "שמן זית מוזק" (refined): זהו שמן שדמת החומציות שלו הודדה אל מתחת ל-3%, עם ויסק באמצעות שימוש בחום ובדומים כימיים אמצעים אלה מטגלים את כמות השמן המופקת, אך פיגועים בטעם ותכולת המינרלים של השמן. • "שמן זית נקי" (pure) זהו שמן זית באיכות יחודה המושמש רק למאד וקסמטיקה. בגלל המצאת דומים כימיים בו הוא אמוד למאכל.

• שימו לב לנקודת העישון של השמן, כאשר השמן מגיע לסמפרטורה בה הוא מתחיל להעלות עשן, כלומר להישרף, כול מאכל שמסוגן בתוכו יקבל את הטעם השרוף של השמן. בנוסף, כאשר השמן נשרף, הוא מאבד את כל הרכיבים הבריאותיים שנמצאים בו ומשחרר רכיבים מזיקים הרעילים. • בתהליך הטיגון הוסיפו גוד לשמן אשר מעכב את חמצון השמן ומעלה את נקודת העישון שלו, כך ניתן יהיה לטגן עם שמן איכותי יותר לאורך זמן. • טגנו בשמן עמוק על מנת שפוחת שמן ייספג למזון שאתם מטגנים. מושגים שכראי לדעת על שמן זית "כבישה קרה" – שמן בכבישה קרה מופק על ידי רחיסה, טחיטה והדוק בלחץ, ללא תוספת חומרים כימיים וללא חימום מעל 35 מעלות. הכבישה הקרה שומרת על הרכיבים הבריאותיים בשמן. שמנים מכבישה קרה מכילים יותר ריטמינים, נוגדי חמצון ופוסטוטרולים יחסית לשמנים מוזכים. "דגנת החומצות" – אחד המדדים לאיכותו של השמן הוא אחוז החומצות החופשיות אשר נותרו בשמן.