

## משרד החקלאות:

# "מתגבש כתב אישום נגד החשודים בייצור ושיווק שמן זית מזויף"

**חשיפת TheMarker** עשרות טונות שמן מאור מיובא הוסבו לכאורה לשמן זית למאכל. איבו ישראל, שלפי הנטען מעורבת בפרשה, מכחישה כי מדובר בשמן מזויף. נגד החברה הוגשה גם תביעה ייצוגית



מחלוקת על בדיקות המעבדה. המצולם אינו קשור לכתבה  
צילום: גיל כהן מגן

אורה קורן, יסמין גואטה  
ורוני לינדר-גנץ

« משרד החקלאות, בשיי תוף משרד הבריאות, נמצא בהליכי גיבוש אחרונים של כתב אישום נגד החברות המעורבות לכאורה בהסבת שמן זית למאור לשמן מאכל. כך נמסר אתמול ממשרד החקלאות.

כפי שנחשף באוקטובר 2012 ב-TheMarker, יחידת הפיצוח של משרד החקלאות, יחד עם אנשי משרד הבריאות ונציגי המכס, עקבה אחר עשרות טונות שמן זית שהובא לישראל כשמן מאור ועבר לכאורה הסבה לשמן מאכל. היחידה תפסה את בקבוקי השמן ושלה דגימות מהם לבדיקות במעבדה בגרמניה, ולאחר שהגיעו התוצאות החלט לעגן את הממצאים בכתב אישום.

איבו ישראל, אחת החברות המעורבות בפרשה לכאורה, מכחישה כי שמן הזית מזויף וטוענת כי הוא תקין לחלוטין, ושיש לה חוות דעת מומחים שסותרת את בדיקות משרד הממשלה. על פי הפרסומים, השמן שוחרר מהמכס כשמן מאור שאינו מותר למאכל על פי כללי משרד הבריאות והגיע למפעלי החברה, שם עבר לפי החשד תהיך כימי שלא אושר על ידי משרד הבריאות. בהמשך שווק השמן, לפי הנטען, כשמן זית. החברה לא הגיבה לידיעה על התביעה המתגבשת.

בעקבות החשיפה, הוגשה ה"ש" בוע בקשה לאישור תביעה ייצוגית בסך של 44 מיליון שקל לבית המי שפט המחוזי בתל אביב כנגד חברת איבו. על פי הנטען, איבו ייצרה ושיוקה שמן זית מזויף לכאורה, העשוי מפסולת זיתים, המסוכנת לבריאות, והציגה אותו כשמן זית. רשת רמי לוי שיווק השקמה, נט"ענת התובעת מכרה את השמן, נט"ענת בסך של 6.6 מיליון שקל.

"מדובר במקרה חמור וחריג במסגרתו מייצרת איבו מוצר שמן הנחזה להיות שמן זית ומשווקת אותו באמצעות רמי לוי כשמן זית לבישול, אפייה וטיגון, בו בזמן

התוכנית "כלבוטק", ששודרה אמש בערוץ 2, אמורה היתה לכלול תחקיר שעוסק בין השאר בשמן הזית של איבו. שלשום התיר בית משפט השלום בנצרת לשרד את התחקיר והסיר את צו איסור הפרסום על הכי תבה, לבקשת עו"ד של התוכנית, פז מוזר וענינת ברגיסגל.

עו"ד שחר כהן ממשרד עו"ד כהן ושות' מסר בשם איבו, בנוגע לתביעה הייצוגית: "בשלב זה בט"רם הגיעה התביעה לעיוני, לא אוכל להתייחס לגופו של עניין. עם קבלת כתב התביעה, שכלל הנראה משולל כל יסוד, אגיש תגובה".

מרמי לוי נמסר בתגובה: "טרם קיבלתי את התביעה ולא נראה כי בית המשפט יקבל אותה. לפני ששמן זית כלשהו נכנס לרשת אנו מבקשים מהיצרן או מהיבואן להביא לנו אישור מעבדה שהשמן ראוי למאכל ועומד בתקנים.

"לגבי שמן זית גאיה, הורדתי אותה מהמדפים ויזמתי בדיקות כדי להיות בטוח שאני מוכר שמן באיכות שעומדת בתקנים. בכל הבדיקות נכתב במסקנה 'מאחר והנתונים של ערך פרוקסיד וחומרי צות שומן חופשיות של המוצר הנ"בדק תואמים את הנתונים של שמן זית של התקן הישראלי ותקן אירופי ובינלאומי לשמן זית, אפשר להניח בביטחון רב שהוא מתאים למאכל'. למרות זאת הפסקנו לעבוד עם הסיפק, למעט חיסול מלאי הקיים אצ"לנו, שנבדק".

שבדיקות מעבדה שבוצעו באיטליה העלו כי הערכים שנתקבלו מביאים למסקנה שמדובר בשמן זית העשוי מגפת זית (פסולת זיתים), בעל סכנות בריאותיות חמורות לציבור הצורך את המוצר", נכתב בבקשה שהוגשה באמצעות עו"ד אבי רוקח וכן באמצעות משרד עו"ד צומן רו"קח לנקרי פרדילר ושות'.

התובעת הייצוגית, ענת רגב אדלר, רכשה לטענתה בסניף רמי לוי ברמת גן בקבוק שמן זית שעל תוויתו נכתב "גאיה, חוויה גלילית". לפי כתב התביעה, "על פי כיתוב האריזה, המוצר נחזה להיות שמן זית לבישול, אפייה וטיגון". ואולם, "בימים שלאחר הקנייה היא השת" משה בשמן לבישול וטיגון ונוכחה לדעת כי הריחות שעולים ממנו אינם נעימים ואינם מוכרים שמן זית רגיל". בעקבות זאת, לטענתה, "התעורר חשדה שמא מדובר בשמן זית מזויף", ולכן היא רכשה בקבוק נוסף מאותו סוג, הנושא אותו תא"ר יצור, ופנתה למשרד עו"ד כדי לברר את הנושא.

עוד על פי התביעה, הבקבוק נשלח לבדיקה במעבדה באיטליה, והתוצאות קבעו כי אינו עומד "בתקן" שמן זית' ומדובר במוצר פסול למאכל אדם". הקבוצה הנכ"ללת בתביעה היא כלל לקוחות איבו שרכשו במהלך שבע השנים האחרונות שמן זית המיוצר על ידי איבו או שווק באמצעות רמי לוי והתברר כשמן זית מזויף לכאורה.

משרד החקלאות  
חגבש כתב אישום  
נגד המעורבים  
לכאורה בשיווק  
שמן זית מזויף

אורה קורן, יסמין גואטה  
ורוני לינדר-גנץ 14

## ← תחקיר כלבוטק בערוץ 10: ממצאים קשים על איכות שמן הזית

# מעמינים אותנו

מקום לדאגה: דווקא שמני זית שנמכרים בבתי-טבע היו הבעייתיים ביותר • התברר שרבים מהם נמהלו בפסולת זיתים שמסוכנת לבריאות ובשמנים ירודים • הפתרון: להקפיד על רכישת שמן זית שמקבל תו תקן של ענף הזית

למהילה בשמן שהופק מגפת הזיתים. שמן כזה במקרים רבים אסור למאכל, קבעו המומחים שהשתתפו בתחקיר.

מהתחקיר של כלבוטק עולה כי חברת "איבו" מוהלת את שמן הזית שלה לא רק בגפת אלא גם בשמנים זולים יותר כמו סויה וקנולה.

עוד עולה מתחקיר כלבוטק ששמן זית כתית מעולה אורגני של "ארמה", שפופולרי בכל רש-תות הטבע, אינו עומד בתקן שמן זית כתית מעולה, וכך גם שמן זית כתית מעולה אורגני "קדמת הגליל". ממצאים בעייתיים היו גם בשמן הזית לבישול ולאפייה "גאיה" שנמכר ברשת רמי לוי.

במקביל לתחקיר כלבוטק פירסם אתמול ענף הזית במועצת הצמחים בראשות ד"ר עדי נעלי קריאה לצרכנים לחפש את תו האיכות של ענף שמן הזית. התו הזה, שאותו מנפיק ענף הזית, מעיד כי מדובר בשמן ישראלי איכותי שעבר בדיקות מעבדה מקיפות והוא מעיד על טיב המוצר.

כדי לקבל את התו נדרשים היצרנים לעמוד בבדיקות רצופות של חברת "אגריאור" – החל מכרם הזיתים, עבור דרך בית הבר וכלה במקום השיווק. כמו כן נשלחים שמני הזית למעבדת "מי-לודע" לבדיקות מעבדה מהמתקדמות בעולם.

משה כץ, עורך כלבוטק: "יש שמנים מצוינים מתוצרת הארץ. אבל צריך להקפיד לקנות רק שמן שמפוקח לאורך כל התהליך של הפקת השמן".

כמו "כתית מעולה ואורגני", "ארומה מעורבת" ו"ממסיק ראשון".

מהבדיקות גם עולה כי "איבו" ו"חוסן" אינן לכה. ממצאים מראיגים נמצאו גם בשמני הזית הבאים: שמן זית "על השולחן" מרשת "ביג זול", שמן זית "ברעם" שנמכר בהום סנטר, שמן זית "מסחה" – מבית "איבו" ושמן זית "קדמת גליל" – גם הוא מבית "איבו". בכל אלה נמצאו רמות שעותה וסטרוילים גבוהות מאוד – מעל התקן המותר למאכל. "החריגות הגדולות בשני המדדים ביחד אינן מאפשרות לתת לשמני נים האלה דרגת כתית. חמור מכה, הן מצביעות על חשש

על ערכוב של שמנים אחרים כמו סויה וקנולה במקרה הטוב או פסולת זיתים – גפת מזוככת או גולמית – במקרה הרע.

ב-13 מתוך 15 הבדיקות שנעשו בשמנים של "איבו" נמצאו רמות של 2,840 מ"ג/לק"ג שעותה (יותר מפי 8 מהתקן של שמן זית כתית) ו-29% סטרולים (יותר מפי 6 מהתקן).

במשך חצי שנה דגמו תחקירני כלבוטק בקבוקי שמן זית של "איבו" ושל "חוסן" שנמכרים בעיר קר בבתי-הטבע אך גם ברשתות שיווק. מדובר בשמנים שמתפארים בתכונות

### איריס ליפשיץ-קליגר

בשנתיים האחרונות נראה כי זיופי שמן הזית תופסים שוב תאוצה.

אחרי מאבק ממושך הותר לתוכנית התחקירים "כלבוטק" לשרד אמש בערוץ 10 כתבת תחקיר על שמני הזית. לטענת התחקיר שמני הזית שמשווקות חברות "איבו" ו"חוסן" אינם ראויים למאכל אדם. ראש המעבדה שברקה את השמנים, ד"ר יצחק סקלסקי: "שמן הזית של החברות האלה עלול להכיל פטריות שמפרישות חומרים רעיי-לים. יש חשש לבריאות הציבור".

ראש המעבדה הסביר שהפטריות האלה נוצרות כתוצאה ממהילת שמן הזית בשמן שהופק מגפת (פסולת) זיתים. שמן כזה אסור למאכל, אלא אם כן עבר זיקוק.

במסגרת התחקיר נלקחו דגימות שמן מכל שרשרת הייצור – החל בצוברים הענקיים שבהם מאוחסן השמן הגולמי וכלה בתוצרת הסופית בבקבוקים.

התקן העולמי והישראלי לשמן זית כתית קובע רמה מקסימלית של שני מדדים: עד 350 מ"ג/לק"ג שעותה ועד 4.5% של שומנים שנקראים סטרולים. רמות גבוהות יותר מעידות

