

מידע רדיו וטלוויזיה

IFAT House

96-98 Derech Menachem Begin, Tel Aviv
(formerly Derech Petach Tikva)
Tel 972-3-5635050, Fax 972-3-5617166
www.ifat.com

בית יפעת

דרך מנחם בגין 96-98, תל אביב
(לשעבר דרך פ"ת)
טל 03-5635050, פקס 03-5617166
www.ifat.com

לינק לקובץ: <http://www.ifat.com/VT/Trans.aspx?ID=4942445&CID=31242338>



תוכנית: *מה קורה?*
תאריך: *25/04/2013*
שעה: *12:23:04*
רשת: *קול הים האדום*

כותרת: ד"ר יצחק סקלסקי - מנהל חברת אגריאור - החברה שמפקחת על שמן הזית

אודי שכטר: העונה החדשה של כלבוטק נפתחה בערוץ 10 בסערה, בעקבות תחקיר שמן זית רעיל שנמכר ברשתות, גם רשתות המזון וגם בכמה בתי קפה נבדקו שמן הזית. לא נעים לקבל סלט, לפי הבנתי. בוא נגיד שלום לד"ר יצחק סקלסקי, מנהל חב' אגריאור. אגריאור היא החברה שבדקה ופיקחה על הבדיקות? ד"ר יצחק סקלסקי: אגריאור היא החברה שמפקחת באופן קבוע על שמן הזית הישראלי עם מועצת הזית. אודי שכטר: אוקיי. שמן הזית הישראלי זה שמן הזית שמיוצר בישראל?

ד"ר יצחק סקלסקי: נכון מאד. שמן הזית שלא רק מיוצר בישראל, גם למעשה, נאצר מזיתים שגדלו בישראל. זה לא יבוא. אודי שכטר: אוקיי. השמנים שנבדקו, אני לא ראיתי פשוט את התכנית, אז תעזור לי. - לצערי. אז השמנים שנבדקו הם תוצרת

מידע רדיו וטלוויזיה

IFAT House

96-98 Derech Menachem Begin, Tel Aviv
(formerly Derech Petach Tikva)
Tel 972-3-5635050, Fax 972-3-5617166
www.ifat.com

בית יפעת

דרך מנחם בגין 96-98, תל אביב
(לשעבר דרך פ"ת)
טל 03-5635050, פקס 03-5617166
www.ifat.com

ישראל או מיובאים?

ד"ר יצחק סקלסקי: השמנים בעצם שנבדקו, הם כנראה - לא בוודאות - שמנים שיובאו מחו"ל.

אודי שכטר: מה זאת-אומרת 'לא בוודאות'? אי-אפשר לדעת?

ד"ר יצחק סקלסקי: אני מניח שהנתונים שנמצאים או אצל עורכי התכנית או אצל הרשויות. אנחנו, בסופו של דבר, מחדדים, שהשמן שנבדק ונצא לא תקין, זה לא שמן .. זה שמן שלא נבדק על-ידי 'אגריאור', הוא לא נשא את תו האיכות של מועצת הזית. ולכן אנחנו לא מגיעים בכלל לשאלה, האם זה יבוא או האם זה יוצר כאן. זה שמן שלא נושא את תו האיכות של מועצת הזית.

אודי שכטר: הבנתי. מי בעצם בודק את שמני הזית, מעבר.. אתה מדבר על שמן הזית הישראלי. מי בודק את כל היבוא? כי אני חייב להגיד לך, כל הרשתות, אפילו 'מגה', יש להם שמן זית משלהם. שופרסל מייבאים שמן זית מספרד. מי בודק את השמנים האלה. משרד הבריאות? מכון התקנים?

ד"ר יצחק סקלסקי: אני מניח שמשרד הבריאות. כל היבוא של מזון הוא באחריות משרד הבריאות, אבל זו שאלה שאתה צריך להפנות אליהם.

אודי שכטר: לא. אבל אתה בענף. אני מניח שאתה..

ד"ר יצחק סקלסקי: אני מניח שאתה צודק. זה באחריות משרד הבריאות, ואני מניח שזה נבדק על ידם במסגרת הבדיקות שנעשות

מידע רדיו וטלוויזיה

IFAT House

96-98 Derech Menachem Begin, Tel Aviv
(formerly Derech Petach Tikva)
Tel 972-3-5635050, Fax 972-3-5617166
www.ifat.com

בית יפעת

דרך מנחם בגין 96-98, תל אביב
(לשעבר דרך פ"ת)
טל 03-5635050, פקס 03-5617166
www.ifat.com

בתחנות ההסגר, של מזון שמגיע לארץ דרך הנמלים.
אודי שכטר: אור־קיי. מה הבעיה עם השמנים שנבדקו, והבנתי שהם לא ראויים למאכל אדם?
ד"ר יצחק סקלסקי: השמנים שנבדקו, למעשה, הם שמנים שלא מוגדרים כשמני זית, הם מוגדרים כשמני גפת זית. זאת־אומרת, זה בעצם שמן שהוא מיוצר לאחר שהזית נכתש ומוצא ממנו שמן הזית, נשאר הפסולת. בפסולת הזאת נעשה תהליך, שמאפשר מיצוי נוסף של..
אודי שכטר: כלומר סחטנו, בוא נסחט עוד קצת.
ד"ר יצחק סקלסקי: בדיוק. עוד קצת. ושם זה כבר.. ולכן זה לא מוגדר כשמן זית, אלא שמן גפת. זה שמן שיוצא מהפסולת של הזית. אני אחדד שגם שמן גפת זית, ניתן להעביר אותו איזשהו תהליך של ביעור ושל ניקוי ושל טיהור, שמאפשר אח"כ שימוש בו, אבל הוא לחלוטין שונה בתכונות שלו משמן הזית. מאד־מאד שונה.
אודי שכטר: רגע, כשכותשים זיתים, שנדע.. כשכותשים זיתים לטובת שמן זית כתית מעולה, תוצרת ישראל, שעבר את כל תו התקן שלכם, של מועצת הזית. לא כותשים אותו עד הסוף?
ד"ר יצחק סקלסקי: כותשים אותו במדה כזו, שהוא יוציא, בסופו של דבר, את התכונות הטובות, הבריאות, של שמן הזית ולא מעבר לכך. על־מנת לכתוש אותו שוב.. האמת היא כזו, שזה לא כ"כ..

מידע רדיו וטלוויזיה

IFAT House

96-98 Derech Menachem Begin, Tel Aviv
(formerly Derech Petach Tikva)
Tel 972-3-5635050, Fax 972-3-5617166
www.ifat.com

בית יפעת

דרך מנחם בגין 98-96, תל אביב
(לשעבר דרך פ"ת)
טל 03-5635050, פקס 03-5617166
www.ifat.com

התהליך הנוסף שמעבירים על הגפת, הוא לא בדיוק תהליך של כתישה, אלא תהליך של מיצוי בעזרת סולבנטים, בעזרת ממיסים חומרים כימיים, שמוציאה את מה שה..

אודי שכטר: אה, הבנתי. זה לא מלחץ, כמו פעם, באבן ריחיים, או לא יודע, בתעשייה היום. אלא תהליך שמעורב בו תהליך כימי.

ד"ר יצחק סקלסקי: נכון. בדיוק כך.

אודי שכטר: הבנתי. ופה מתחילה הבעיה. שמערבבים כימיה בשמן.

ד"ר יצחק סקלסקי: תראה. פה נמשכת הבעיה. הבעיה בעצם מתחילה בכך, שהחומר גלם שלך למוצר, הוא חומר גלם.. אני לא יודע אם ראית.. אתה אמרת שלא ראית את הכתבה, אבל תיכנס לאינטרנט ותעשה 'גפת', ואתה תראה שהגפת זה ממש פסולת, היא בהרבה מאד מקרים פשוט נזרקת בחוץ תחת כיפת השמים ואותה לוקחים וממנה עושים שמן, זה צריך להיות תהליך מאד-מאד מוקפד. ואם מישהו מעלים, שהשמן שלו, רושם על שמן 'גפת' שזה שמן זית. זה אומר שזה הוסתר מעין שצריכה לבחון את התהליכים ואת הבריאות של החומר הזה, שממילא, בתור חומר בסיס, הוא חומר בעייתי.

אודי שכטר: עכשיו הוא זול יותר, פשוט? זה הרעיון?

ד"ר יצחק סקלסקי: הוא הרבה יותר זול, וודאי.

אודי שכטר: רגע, שאני הולך לקנות שמן זית באחת הרשתות והוא זול בצורה ניכרת, אני צריך לחשוש?

מידע רדיו וטלוויזיה

IFAT House

96-98 Derech Menachem Begin, Tel Aviv
(formerly Derech Petach Tikva)
Tel 972-3-5635050, Fax 972-3-5617166
www.ifat.com

בית יפעת

דרך מנחם בגין 98-96, תל אביב
(לשעבר דרך פ"ת)
טל 03-5635050, פקס 03-5617166
www.ifat.com

ד"ר יצחק סקלסקי: כשאתה הולך לרשתות לקנות שמן זית, תוודא שיש על זה את תו האיכות של מועצת הזית - שמן זית ישראלי, ..

אודי שכטר: אבל, נניח, אני קונה באחת הרשתות. אלה שמייבאות. גם בספרד יודעים לעשות שמן זית, גם באיטליה.

ד"ר יצחק סקלסקי: תראה, שאלת שאלה מצוינת. אני חושב, כשאתה רואה שמן זית זול, בוודאי שאתה צריך לחשוש. קרי.. ואני לא רוצה להיכנס באמת לעניין של מספרים. אבל זו נקודה שהיא נקודה מצוינת, כי אנחנו רואים במס' מקומות, שבאמת הקניינים שקנו את שמן הזית, הם לא ידעו שהם קונים משהו שהוא מזויף. ואני חושב שגם הם היו צריכים לעשות איזשהי הערכה מאד פשוטה, שאם הם קונים בכ"כ זול, יתכן שמשוהו לא תקין עם המוצר. לאן שהוא, הנושא הזה לא נבחן והלך לאיבוד וכך זה הסתיים. כשבעצם על המדפים נמצאים מס' מותגים, שבעצם מכילים שמן גפת ולא שמן זית.

אודי שכטר: יפה. לסיום, אני אשאל אותך, כדי שנבין עד הסוף, מה זה כתית ומה זה כתית מעולה!

ד"ר יצחק סקלסקי: בעצם ההבדל בין כתית לכתית מעולה, הוא כזה שהרי איכותו של שמן הזית נמדד ברמת החמיצות שלו.

שהוא מדד לטריות השמן. כתית מעולה זה עד רמת חמיצות של

0.8 וכתית עד רמה של 2. זה ההבדל ביניהם. אז הכתית הוא

מידע רדיו וטלוויזיה

IFAT House

96-98 Derech Menachem Begin, Tel Aviv
(formerly Derech Petach Tikva)
Tel 972-3-5635050, Fax 972-3-5617166
www.ifat.com

בית יפעת

דרך מנחם בגין 96-98, תל אביב
(לשעבר דרך פ"ת)
טל 03-5635050, פקס 03-5617166
www.ifat.com

ברמת האיכות שלו, קצת פחות טוב מכתית מעולה.
אודי שכטר: או־קיי. נקבעת האיכות לפי רמת החמיצות ורמת החמיצות נקבעת לפי מה?
ד"ר יצחק סקלסקי: רמת החמיצות היא בעצם אינדיקטור - מדד של טריות השמן.
אודי שכטר: טריות השמן. כלומר, אם שכב לי השמן במדפים, אז הוא הופך להיות כתית והוא לא כתית מעולה?
ד"ר יצחק סקלסקי: או־קיי.. אז אם הוא שכב במדפים, הוא הגיע לשם כתית מעולה והוא נכנס בתנאים ניאותרים, הוא ישאר כתית מעולה לאורך זמן, אבל לא לעד, אתה צודק. ולכן צריך להשתדל לקנות: א. כתית מעולה מסומן. ו-2. לשים לב לתאריך פג התוקף. זה לא לעד ישאר שם. גם לשמן זית, יש תקופה שאחריה, האיכות שלו הולכת ויורדת.
אודי שכטר: הנושא הזה מעניין, כי פשוט יש עליה עצומה בצריכה של שמן הזית, שמוצג כבריאותי, הרבה יותר מהשמנים האחרים. אז טוב שגם בתוך הסיפור הזה, נדע מה בריא באמת ולא מה רק נושא את השם של 'בריא'.
ד"ר יצחק סקלסקי: בהחלט נכו.
אודי שכטר: ד"ר יצחק סקלסקי, מנהל חב' אגריאור'..