

# עדכון תקופתי על השינויים והשיפורים בפעילות מועדון תו האיכות

אנו מבקשים לעדכן אתכם בשיפורים הרבים שנעשו במהלך השנה האחרונה במערכת תו האיכות, על מנת להבטיח כי ההבטחה לציבור מתקיימת: שמן זית ישראלי אותנטי ב 100% וברמת כתימת מעולה כימית ואורגנולפטית.

העברת האחריות לטעימה אורגנולפטית מחברת הפיקוח לפאנלי הטעימה. לאחר כניסתו לתוקף בישראל, בתחילת שנת 2019, של תקן שמן הזית החדש המחייב סימון ארץ המקור וצירוף של בדיקה אורגנולפטית להליך אישור השמן, קיבלו פאנלי הטעימה של ענף הזית משמעות חדשה: לא רק מקום ללימוד והעשרה של תרבות שמן הזית אלא מערכת המאשרת את עמידתם (או אי עמידתם) של שמני הזית נושאי התו בסיוג כתימת מעולה - שמן זית עם רמת פירותיות וללא פגמים. החל מאוגוסט 2019 הועברה כל פעילות טעימות השמן מחברת הפיקוח - אל הפאנלים עצמם.

## שיפור נהלי העבודה והדיווח של חברת הפיקוח

הוספנו הנחייה לדגימה נוספת הנשמרת כגיבוי בחברת הפיקוח (רכשנו עבורם מקפיא גדול לצורך כך) ובמקרה של אי התאמה נשלחת דוגמת הגיבוי לפאנל טעימה נוסף. הכנו טופס דיווח אחיד על תוצאות הפאנלים. רק לאחר הדיווח של ראש הפאנל על תוצאות הטעימה מתאימים בחברת הפיקוח את שם היצרן לכל בקבוק לפי קוד הדגימה. עדכנו את הנוהל כי בכל במקרה בו מתקבלת אי התאמה, חברת הפיקוח מודיעה ליצרן, נערך בירור עימו ונלקחת דגימה נוספת מאצוות ייצור אחרת.

## גיוס יועץ איכות לענף הזית

גייסנו את יצחק ציפורי, הידוע יותר בכינויו - כושי, לתפקיד חדש: יועץ האיכות של ענף הזית.

### מטרות התפקיד שהוגדרו:

1. העלאת הרמה המקצועית של פאנלי הטעימה של ענף הזית על פי כללי IOC.
2. תמיכה מקצועית בקידום תרבות טעימת שמן הזית בישראל. לכושי הניסיון הרחב ביותר בישראל בניהול פאנל טעימות, שימש שנים ארוכות כאחראי על ניסויי השדה בזיתים של מרכז המחקר גילת בניהולו של ד"ר ארנון דג ואף ייצג את ישראל בוועדה האורגנולפטית של IOC. כושי אינו קשור באף גורם שיווקי מסחרי בתחום שמן הזית ועובדה זאת חיונית להבטחת האמון הציבורי בשקיפות ובאובייקטיביות של פעילותו ופעילות כל מערכת תו האיכות.

## שיפור פעולת הפאנלים והעשרה מקצועית:

פאנלי הטעימה הפכו לחיוניים במיוחד ולכן אנו מקדמים ומתקצבים פעילויות העשרה מקצועית של חברי הפאנלים. כל מפגש של פאנל טעימה נפתח בהרצאה מקצועית / מפגש עם מקומות בעלי מצוינות קולינארית היוצרת השראה / טעימת שמנים ייחודיים, וזאת בטרם מתחילים לטעום את שמני המועדון. פאנל מרכז עבר לבית חדש לטעימה נוחה יותר (תודה למשקי הדרום לרינה ולמושי על האירוח!) הכנו חוברת הנחיות לטעימה המשמשת את חברי הפאנלים ומסייעת להם בכל טעימה! רכשנו כוסות טעימה נוספות לשימוש הפאנלים (ניתן להזמין כוסות מהענף!). בתוכנית, קיום כנס שנתי של כלל חברי הפאנלים להעשרה מקצועית וליצירת שפת טעימה משותפת על ידי ערבוב טועמים מפאנלים שונים - לצערנו מפגש כזה שהיה אמור להתקיים עם משלחת מומחים מאיטליה - בוטל עקב הקורונה אך יתקיים ככל שהנסיבות יאפשרו זאת במהלך ינואר 21. עוד מתוכננת סדנת היכרות עם שמני זית בשלים הפחות מוכרים לנו בישראל אשר תועבר על ידי כושי לחברי הפאנלים. (השמנים התקבלו מפאנל טעימה מוביל בספרד לבקשתו של כושי).

## קורס טעימה בהסמכת ארגון הזית העולמי

קיבלנו את אישור הארגון לביצוע קורס הסמכה לטעימה בפקולטה לחקלאות בהשתתפות טובי המומחים והטועמים בארץ. דוגמאות השמן לקורס מארגון הזית העולמי כבר כאן וכושי עובד על יצירת פגמים אופייניים ורכישת שמנים בעלי אופי שונה מהעונה הנוכחית לצורך הטעימה. ההרשמה בעיצומה הקורס מתחיל ב-07/02/21.

### מחקר שיווקי ומיקוד אסטרטגי בפעולות קידום המכירות של ענף הזית ומועדון תו האיכות

ענף הזית התחבר עם חברת נתיב יועצים לביצוע מחקר צרכני מקיף ומעודכן על הרגלי הצריכה של הישראלים של שמן זית וכן על העדפותיהם והמודעות לתו האיכות ועוד. תוצאות המחקר ותוכנית עבודה הנגזרת מהם נדונו בהרחבה בפורום שיווק, נבחרה חברת תוכן חדשה והוגדרו יעדי פעולה מעודכנים. תו האיכות ממשיך להוות את הכלי העיקרי של ענף הזית לבידול של השמן הישראלי האיכותי משמני היבוא הרבים המציפים את המדפים. כאן המקום להדגיש כי בכמה בדיקות אורגנולפטיות שערכנו השנה בין שמני יבוא לשמני תו איכות ישראלי - קיבלו מותגי תו האיכות תמיד את הציונים הגבוהים יותר! כמו כן בבדיקה שקיים פאנל של משרד הבריאות בשבוע שעבר לכמה עשרות שמני זית אשר ניטלו מהמדפים - יצאו כל שמני הזית בעלי תו האיכות ככתית מעולה ללא פגמים ואילו רוב השמנים האחרים שנדגמו יצאו פגומים!!!

### ניהול מועדון תו האיכות ע" וועדת תו איכות

הועדה הענפית הסמיכה הרכב חדש לוועדת תו איכות. זאת התכנסה מספר פעמים דנה ומאשרת כל שינוי ועדכון בנהל תו האיכות.

### סגירת האפשרות לכניסת שמן שאינו ישראלי למעגל הפיקוח של תו האיכות

ועדת תו האיכות החליטה על שינוי מדיניות של התו במטרה למנוע כניסת שמני יבוא למועדון. לצורך כך הוחלט כי בתי בד וסוחרים העוסקים גם ביבוא לא יקבלו תו איכות עבור שמן הזית הנמכר בצובר למשווקים השונים. עליהם להפריד פיסית ותאגידית את פעילות השמן הישראלית מפעילות היבוא כך שניתן יהיה להבטיח כי רק שמן זית ישראלי ממטעים ישראליים יוכל לקבל תו איכות.

### התייעלות ושיפור הבדיקות הכימיות

כחלק מהמחויבות להתייעלות מתמדת אושר בוועדת תו האיכות שינוי בתהליך הבדיקות הכימיות בבדיקה ראשונה תכלול את 4 בדיקות התקן: חמיצות, פראוקסיד, בליעה ב-UV ופרופיל חומצות שומן. מכיוון שבעשור האחרון לא נרשמה סטייה מבדיקות פרופיל חומצות השומן ובליעה ב-UV לשמני המועדון החלטנו כי נוותר על בדיקות אלו בהמשך השנה וכי נכניס במקומה בדיקת תכולת פוליפנולים, המהווה אינדיקציה חשובה לאיכות השמן.

בנוסף נבדוק, במקביל לבדיקה במעבדת מילודע, בבדיקה של חמיצות במעבדה נוספת על מנת להקטין את זמן ההמתנה לקבלת התוצאה ולאפשר בקרה נוספת על התוצאות!

### תוכניות לעתיד:

אנחנו שוקדים כל העת על שיפור וקידום שיווק שמן הזית תחת תו האיכות והבטחת איכותו. בכוונתנו, עם חלוף הקורונה, לזמן סדרת מפגשים בה נעסוק בדרכים להימנע מפגמים בשמן בתהליך הייצור והגידול, דרכים להצפת הערך והייחודיות שלנו כיצרנים, חדשות מהענף והיכרות טובה יותר שלנו כקהילת יצרני השמן. נשמח לפגוש אתכם בין העצים, בבתי הבד ובמפגשים שעוד נכוננו לנו. מזכיר כי ב-17 לנובמבר מתקיימות בחירות לוועדה הענפית - היא הנהלת הענף - הנכם מוזמנים להשתתף ולקבוע את הרכב הועדה!

שלכם,

אורי יוגב יצחק ציפורי