כנס מדעי ענף הזית · תל חי · 2026

ענף הזית בישראל

תמונת מצב 2026 והכיוון האסטרטגי

ד״ר עדי נעלי, מנהל ענף הזית במועצת הצמחלים



עונת 2026: שנה של התאוששות והתחדשות

צפי ייצור שמן זית ישראלי

כ־18 אלף טון

עונת המסיק 2026

כמעט פי שניים מ־2025

אחרי עונה קשה של יבולים נמוכים ותנאי אקלים מאתגרים

בהתאם לממוצע הרב־שנתי

היקף ייצור שחוזר לרמה הנורמטיבית של הענף

איכות שמן טובה

הודות להתאמת מועדי המסיק להבשלת הפרי

ענף הזית
OLIVE DIVISION

מועצת הצמחים

הענף במספרים

330 אלף

דונם כרמי זיתים

ברחבי ישראל

95

בתי בד

מהם כ־70 בצפון הארץ

2 ← 3

ק״ג לנפש

צריכת שמן זית בישראל: מכ־2 ק״ג לפני כ־15 שנה לכ־3 ק״ג כיום

האתגרים שהענף מתמודד איתם

תחרות מצד היבוא

תחרות גוברת מצד שמן זית מיובא וזול

פערי מחירים

פערים משמעותיים בין השמן המקומי למיובא

בידול בשוק

אתגר בבידול המוצר הישראלי על המדף

המענה: להדגיש את היתרונות היחסיים של השמן הישראלי

איכות · טריות · מקור ידוע · אמינות · חיבור לחקלאות המקומית

נדרש מהלך ענפי משותף

1 קידום צריכה

הגדלת הצריכה של שמן זית ישראלי איכותי

2 בניית מותג

מותג משותף לענף כולו

3 חיזוק תו האיכות

סימן אמון ובידול מול הצרכן

4 חיבור הצרכנים לסיפור

הסיפור שמאחורי המוצר: המגדלים, בתי הבד והמקום

משמן זית כמוצר מדף —

לתרבות זית ישראלית

בדומה להתפתחות ענף היין: עולם תוכן המחבר בין חקלאות, קולינריה, תיירות, תרבות, בריאות, מורשת וקהילה.

חמישה עוגנים לתרבות זית ישראלית

קולינריה	שפים, מסעדות, טעימות ואירועי אוכל
תיירות	ביקורים בכרמים ובבתי בד וחוויות מסיק
תרבות ומורשת	פסטיבלים, אמנות, מוזיקה וסיפור הזית
חינוך וקהילה	חיבור הציבור לחקלאות ולמגדלים
בריאות ולייף סטייל	שמן זית טרי ועשיר בפנולים כחלק מהתזונה הים־תיכונית

מעונת המסיק — לפעילות לאורך כל השנה, עם המגדלים ובתי הבד במרכז הסיפור.

טריות היא חלק מהאיכות

פנולים טבעיים

שמן טרי ממסיק חדש עשיר ב־Oleocanthal וב־Oleacein — מרכיב חשוב בתזונה הים־תיכונית

מה פוגע בהם

עם הזמן, ובחשיפה לאור, לחום ולחמצן, יורד ריכוזם של הרכיבים הטבעיים הרגישים

מעבר ל“כתית מעולה”

חשובים גם מקור השמן, מועד המסיק והטריות שלו

המסר הצרכני שיוביל את המהלך

Longevity בבקבוק

שמן זית ישראלי טרי. איכות שאפשר לבחור.



תו האיכות — המותג המשותף של הענף

כלי מרכזי לבניית אמון ובידול בשוק, בהובלת מועצת הצמחים

בדיקות מעבדה

פאנל טעימה מוסמך

בקרה לאורך שרשרת הייצור

אימות המקור הישראלי

מעבר לסימן איכות: מותג משותף המאחד מגדלים, בתי בד ויצרנים ומאפשר שיווק משותף לאורך השנה.

תו אחד – תו האיכות של ענף הזית

יעדים מרכזיים

1. הגדלת החשיפה והצריכה של שמן זית ישראלי איכותי
2. חיזוק תו האיכות והרחבת מעגל המצטרפים אליו
3. בידול השמן הישראלי מול המיובא: איכות, טריות ומקור
4. הרחבת שיתופי הפעולה עם הקולינריה, התרבות והתיירות
5. חיזוק הקשר בין הציבור למגדלים ולבתי הבד
6. פעילות שיווקית ותרבותית רציפה לאורך כל השנה
7. חיזוק מעמד הענף כמשאב חקלאי, כלכלי, חברתי וסביבתי, בדגש על בטחון מזון



המסר המרכזי

לבנות תרבות זית ישראלית

המטרה אינה רק להגדיל את הצריכה. זו תרבות המחברת חקלאות, איכות, בריאות, קולינריה, תיירות ומורשת, ומעמידה במרכז את המגדלים, את היצרנים ואת הסיפור הישראלי המשותף.

ההצלחה תלויה בשיתוף פעולה של כלל הגורמים בענף, סביב מותג משותף, ערכים משותפים וגאווה בתוצרת המקומית.

ענף אחד. סיפור משותף. תו איכות אחד.

ענף הזית
OLIVE DIVISION

מועצת הצמחים

כחול מעולה
תו איכות
שמן זית ישראלי
בפיקוח ענף הזית
במועצת הצמחים
קרע הזיתון