

ענף הזית במועצת הצמחים

סיכום ביניים – מתחילת עונת המסיק ועד היום...

עונת המסיק הסתיימה! הגשמים יורדים, הירוק מתפרץ מכל עבר, וזהו זמן מתאים לסיכום ביניים של הפעולות הרבות בהן עסקנו מתחילת המסיק ועד היום.

מאת: אורי יוגב מנהל ענף הזית במועצת הצמחים

(אם יורשו להכנס לישראל...) ינחו את הטעימות של חברי הפאנלים ויאפשרו התנסות בפרשנות אורגנולפטית אחרת לחברי הפאנלים שלנו...

העמקנו את הקשר עם IOG, מומחה אסטרגי (פרופ' חואן וילר) הגיע לסיור קצר בישראל נפגש עם מגדלים, יצרנים ובעלי בתי בד - התרשם והעביר אלינו מידע ועצות מועילות. כמו כן אירחנו את גב' מילנה - ראש פאנל הטעימה מסלובניה אשר הגיעה לסיור בזק מטעם **ה IOG** והספיקה המון כולל מפגש עם טועמים ומשווקים.

בתוכנית הענף לחודשים הקרובים: **קיום קורס טעימה לטועמים חדשים** בחסות-**IOG** אשר יתקיים בפולטה לחקלאות תחת ניהולו של פרופ' זהר כרם. על מנת לקדם את הנכס הסביבתי הייחודי של מטעי הבעל החלטנו להפוך את חוות חנניה לחלקות הדגמה לעיבוד מטעי בעל. לאחר התייעצות עם חברי הועדה המקצועית ועם חוקרים ומדריכים התחלנו כצעד ראשון להסב את



המטעים הצפופים לתצורת מטעי בעל. אנחנו מעודדים את החקלאים להצטייד בביתו נזקי טבע ונפגשים עם נציגי אגודות חקלאיות בכפרים על מנת להבין את האתגרים ולהציע כיווני פעילות חדשים: בידול שמן זית ממטעי הבעל ופיזור מי העקר בשטחי הזיתים על מנת לייצר הכנסה נוספת לחקלאי ולפתור את מצוקת שטחי הפיזור - כך הופכים בעיה למנוף לפתרון. אנחנו עוסקים בחיבור אנשי ההדרכה והמחקר לנעשה בענף על מנת להיעזר בהם בהדרכת החקלאים ולהשפיע באופן ממוקד יותר על נושאי המחקר.



בנוסף נפגשים עם התעשיינים עם אנשי משרדי החקלאות, התיירות, הגנת הסביבה קק"ל ועוד על מנת ליצר את שיתופי הפעולה ולמנף קדימה את הענף. המוטו של הפעילות הארגונית שלנו הוא שירותיות ושקיפות ואנו משקיעים מאמצים גדולים ביותר לתת לכל חקלאי ויצרן הפונה אלינו את התשובה המהירה הנדרשת. ענף הזית על אף שורשיו העמוקים וההיסטוריים הוא עדיין מבחינה ארגונית ענף צעיר!!



אני מבקש להודות לכל המגדלים היצרנים החקלאים המשווקים הטועמים וכל האנשים הנפלאים המרכיבים את הפסיפס הייחודי הקרוי ענף הזית נקווה ונאחל כי נצליח לשגשג ולהתקדם לנוכח האתגרים הרבים הניצבים לפנינו ואני משוכנע כי שיתוף הפעולה הבין מגזרי המיוחד כל כך בענף הוא אחד המפתחות לכך.

עונת המסיק הסתיימה!

הגשמים יורדים, הירוק מתפרץ מכל עבר, וזהו זמן מתאים לסיכום ביניים של הפעולות הרבות בהן עסקנו מתחילת המסיק ועד היום:

25 שנה לפסטיבל ימי הזית - ענף הזית שותף מרכזי בארגון פסטיבל ימי הזית בגליל יחד עם הרשות לפיתוח הגליל ומשרד התיירות. הפסטיבל נפתח באירוע השקה מאורגן היטב בחוות חנניה בהשתתפות ראשי רשויות מגדלים, יצרנים תיירנים ופעילים. ניצלנו את האירוע להיפרד מדר עדי נעלי אשר הוביל את הענף במשך כ-8 השנים האחרונות. עשרות אלפי מבקרים פקדו במהלך נובמבר את הגליל וכמעט כל אחד מעשרות היצרנים שפתחו את שעריהם, דיווחו על תפוסה מלאה, עניין ומכירות!



רק סיימנו את ימי הזית ומייד נערכנו לאירועי **חנוכה - חג שמן הזית**. קמפיין "בחנוכה נותנים כבוד לשמן הזית הישראלי" כלל מספר מכוני של מסעדות אשר הסכימו להתנהדר ולהתגאות בשמן הזית הישראלי החדש על השולחן! חומרי הפרסום יחסי הציבור אשר הענף סיפק, תרמו להבנה כי בחנוכה נפגשים ומתרגשים מהשמן הראשון.



קיימנו **סדנת טעימה לשמנים החדשים** עבור מיטב השפים, עיתונאים קולינאריים, טועמים ויצרנים מובילים וכן הפקנו **ארוחת ראשון המסיק** ובה התפעמנו מהיצרניות הקולינארית של שף מסעדת פופינה אשר הפליא ליצר מטעמים מרוממים מהשמנים ראשוני המסיק. שלל של כתבות מחמיאות, חיזוקו את מעמדו המוביל והמיוחד של השמן הישראלי ביחס לשמנים המיובאים. **מועדון תו האיכות** ופנלי הטעימות של הענף מקבלים תשומת לב תמיכה ומשאבים רבים. בצענו מספר שינויים מהותיים באופן הפיקוח על מנת להבטיח כי תו האיכות ניתן רק לשמנים הישראליים והאיכותיים.



הפקנו **חוברת הנחיות לטעימה ולהשתתפות בפאנל טעימה**, המפגשים נפתחים בהרצאות ו/או ביקורים במקומות אשר מעניקים השראה של מצוינות אורגנולפטית ואנו מעריכים מאד את המחויבות והמקצועיות של חברי הפאנלים. נוצר קשר עם תחרות שמן זית של מותגי איכות איטלקיים ובכוונתנו לבחור **20 שמנים מתוך שמני תו האיכות אשר ייצגו את ישראל (ללא תשלום)** בסורנטו - איטליה - המומחים מאיטליה