

## נקודת מבט



באילו תנאים גדלו הזיתים ואיפה? מי מסק אותם ומתי? יש צורך בהרבה תשובות כדי לדעת מה ההשפעות הכלכליות, הבריאותיות והסביבתיות של הזיתים | צילום: Flavio (cc BY 2.0)

### תזונה מקיימת

## מאיפה השמן בסלט שלי? כלכלה מקומית מול כלכלה מודרנית

אורי מאיר־צ'יזיק

הפקולטה למדעי הרוח, אוניברסיטת חיפה  
המרכז להנהגת הבריאות, נווה איתן  
uri@mazon-izun.com

האם אנחנו יודעים מאיפה המזון שלנו הגיע? כיצד גידלו אותו? איך התייחסו לפועלים שעבדו אותו? באילו חומרים השתמשו לעיבודו?

לאורך ההיסטוריה, הכלכלה המקומית, כל כלכלה שאיננה של לקטים-צ'יידים, הייתה מבוססת על בעלי מלאכה. כשאדם היה צריך מוצר או מזון, הוא הלך אל בעל המלאכה או המגדל, וזה היה מספק לו את המוצר. אחד המרכיבים הבסיסיים בפעילות כלכלית מול בעלי מלאכה הוא ההיכרות הישירה והאישית עם האדם שהוא בעל המלאכה. כאשר אתה קונה מוצר מבעל מלאכה, היכולת שלך לדעת מאיפה הגיע המוצר ומה עבר בדרך, גדולה יותר. בכלכלה קהילתית, כמו זו שהייתה נהוגה לאורך ההיסטוריה, רוב המוצרים נצרכים בתוך הקהילה. כך הצרכן יודע, או יכול לדעת אם רצונו בכך, מאיפה הגיע המוצר שהוא רוכש ומה עבר בדרך.

במהפכה החקלאית עברנו מליקוט ומציד של הַחֶזֶר מִיָּד (לקטים-צ'יידים בחברה של החזר מידי אינם אוגרים את מזונם בשום צורה אלא צורכים אותו באופן מידי) לאגירת מזון. מאז אנחנו נמצאים בתהליך של התרחקות מתהליכי ייצור המזון וממקורותיו. כחלק מאותו תהליך עבר האדם להתיישב ביישובי קבע, ובהמשך בערים. ככל שגדל היישוב, כך התפתחו איתו הקהילה והמערכת הכלכלית, וההתרחקות גדלה. כיום המאפיין המרכזי של התרחקות זו הוא המעבר מקנייה מבעלי מלאכה (אנשים) לקנייה בחנויות ענק (רשתות). קנייה מרשת ולא מאדם מרחיקה את האדם מתהליך הייצור של המוצרים שהוא קונה, ויוצרת נתק גדול יותר ביניהם. קנייה ברשת אינה קנייה מאדם - בעל מלאכה - אלא

מגוף מסחרי גדול, ושם מוכרים סחורה. כשאנחנו קונים סחורה, הסיכוי שנדע מאיפה היא הגיעה ומה היא עוברת בדרך מבחינת דרך הגידול, השמירה על הסביבה, תהליכי העיבוד או כל היבט נוסף - הולך וקטן. השגת מידע מבעל מלאכה עשויה להיות כרוכה בטרחה, אך ברשתות השיווק בישראל אין כל דרך לדעת מהיכן הגיעו המוצרים. בכך שונה ישראל ממדינות אחרות שיש בהן חוקי סימון מתקדמים, המחייבים כיתוב על כל מוצר, שמפרט בדיוק מהיכן הגיע. הפיקוח ברשתות המזון בישראל על טיב המוצרים, למשל בנושא של חומרי הדברה, הוא רק על פי דרישות החוק ולא מעבר לכך, ואינו מכסה את כל הפרטים שעשויים לעניין אותנו. מכיוון שאנחנו לא יכולים לבחון ולשפוט את תהליכי ייצור המזון בעצמנו, נדרשת המדינה ליצור מערכת כללים שתגן על האזרח ותשמור על בריאותו ועל בריאות הסביבה. זאת, בעזרת פיקוח על תהליכי הגידול והייצור ובאמצעות תקנים וחוקים המחפים על מרחק זה.

במדינת ישראל יש חוקים ותקנים, שתפקידם לקבוע כללים בסיסיים לייצור המוצרים השונים המשמשים את הציבור. האחראי המרכזי על ייצור תקנים אלה הוא מכון התקנים, שהוא תאגיד ממלכתי עצמאי.

כחבר בוועדה המרכזית לתקנון מזון ומוצריו במכון התקנים מאז שנת 2012, אני יכול להעיד מיד ראשונה, שמכון התקנים נשלט על-ידי התעשיינים. אמנם יש נציגי ציבור בוועדות התקינה, אך נציגים אלה הם לרוב מתנדבים, רבים מהם אינם מקצועיים ואינם מחויבים לטובת הציבור. לעומתם, נציגי התעשייה הם

שם הפועלת שעבדה בקו הייצור בעת ייצור הפריט. ברכישת שמן זית ישנה דרך נוספת. ענף הזית במועצת הצמחים, שהוא גוף ציבורי, יצר תו איכות שסמלו צורת טיפה, המאפשר לדעת ששמן הזית הוא איכותי (על פי בדיקות מעבדה) ומקומי (איור 1). פתרון זה אינו אידאלי, והיה עדיף שהמדינה תישא באחריות לבריאות הציבור והסביבה, אך נראה שביותר ויותר תחומים מתפתחים תווים מתחרים לתווי התקן של המדינה, שאינם מספקים את הציבור. דוגמאות נוספות הן: "חי בריא", תו איכות פרטי חדש לבשר, שמפקח על היבטים שונים של גידולו ועיבודו; "השגחה פרטית" שאמורה להחליף את הכשרות הממסדית; התו של המגדלים האורגניים שכבר התקבל על-ידי המדינה. כל עוד הממסד ימשיך להתנער מאחריותו לציבור, הצורך ביזמות סימון פרטיות יימשך, וייווצרו עוד ועוד תקנים ציבוריים וקהילתיים אמינים, שמבוססים על התארגנות של בעלי המלאכה והחקלאים. השאלה היא אם כדאי שהמגמה הזו תצבור תאוצה, או שהמדינה צריכה לשוב ולמלא את תפקידה כראוי.

איור 1. תו איכות לשמן זית שיצר ענף הזית במועצת הצמחים



אנשי מקצוע המשרתים באופן ברור ומוצהר את האינטרסים של התעשייה. מעבר לכך, כל תקן שאושר במכון התקנים, מקבל תוקף רק לאחר חתימתו של שר הכלכלה. חתימה זו נתונה להשפעות של שדלנים ולהשפעות פוליטיות וכלכליות שונות על משרד הכלכלה. פעמים רבות החתימה מתעכבת במשך שנים.

דוגמה עדכנית היא התקן של שמן הזית. לגידול עצי הזית המקומיים ולייצור שמן איכותי מקומי השפעות רבות – כלכליות, בריאותיות וגם סביבתיות. לקח זמן רב להגיע להסכמות סביב תקן שמן הזית החדש, והבשורה העיקרית בו היא השקיפות – התקן החדש מחייב לכתוב על בקבוקי שמן הזית את ארץ המקור של השמן. כל עוד התקן אינו בתוקף, אפשר לבקבוק בישראל שמן שהגיע בצוברי פלסטיק (למשל מספרד), ולכתוב עליו שיוצר בישראל. השקיפות תועיל כמובן לצרכנים, למגדלים המקומיים, לפיתוח החקלאות המקומית, להגברת צריכה מקומית, וכך גם לסביבה. ההתנגדות לשקיפות מגיעה מהיצרנים הגדולים, שיאלצו לחשוף שהשמן שהם משווקים – מיובא. כאמור, אחרי יגע ועמל רב אושר התקן על-ידי מכון התקנים לפני כשנתיים וחצי, אבל למרות הזמן הרב שעבר מאז, אף אחד משלושת שרי הכלכלה שהתחלפו בינתיים לא חתם על התקן.

אחד מנציגי התעשייה אמר לי לאחרונה – אז שהציבור ידאג לנציגים אקטיביים יותר בוועדה! עד שהציבור יעשה זאת, או ידרוש מהממשלה להעביר תקנים שהוחלט עליהם בוועדות, עלינו לפנות לאפיקים שמעשיים יותר לכולנו. אחת המגמות הציבוריות שיכולות לפתור בעיה זו היא קנייה מבעלי מלאכה. כשאדם קונה שמן זית מאדם שהוא מכיר, הוא יודע מאיפה הגיע השמן, והיכן גדלו הזיתים. לא מדובר בהכרח בהיכרות אישית עם היצרן, אלא בהיכרות עם העסק. דוגמה לכך היא המאפיות הקואופרטיביות שפעלו בעבר בכל שכונה. ביזור רב יותר, שקיפות וסימון מוצרים מפורט מעמיקים את ההיכרות של הצרכן עם המוצר ועם היצרן. לא מכבר, בהולנד, קנייתי חטיף תפוחי אדמה. על האריזה המתכלה צוין היכן גודלו תפוחי האדמה, היכן עובדו, באיזה שמן טוגנו ומה

## לא עוזר למחזר – איסוף אריזות פלסטיק אינו חורם לסביבה

עמוס שטיבלמן<sup>[1]</sup> ושירי חפר<sup>[2]</sup>

<sup>[1]</sup> יועץ לחדשנות וניהול פסולת בתעשייה  
<sup>[2]</sup> יועצת לניהול אנרגיה ופסולת בתעשייה  
 amosteam@gmail.com \*

ערכו ניסוי – בשעה הקרובה נסו לא להשתמש באף מוצר שיש בו פלסטיק. במהרה תגלו שאין יום שאנו לא משתמשים בו במוצרים העשויים פלסטיק. הפלסטיק נפוץ כל כך בשל עלותו הנמוכה ותכונותיו השימושיות הרבות: עמידות בפני כימיקלים, בידוד, אי-הולכה חשמלית ויחס משקל-חוזק גבוה.

לצד היתרונות הללו, הפלסטיק הוא מטריד סביבתי משמעותי, בין היתר, בשל איכותם הנמוכה של תוצרי המחזור, שמתאימים לשימוש חוזר יחיד בלבד. בשעה ששיעור המחזור העולמי של