



מדינת ישראל
משרד החקלאות ופיתוח הכפר
לשכת דוברת המשרד

03 ספטמבר 2007
כ' אלול תשס"ז

הודעה לעיתונות

דגים ודגים

משרד החקלאות מפרסם נתוני צריכה של המאכלים הפופולאריים בראש השנה, לקראת תקופת החגים המתקרבת:

**** ישראלי צורך כ- 10 ק"ג דגים בממוצע בשנה, בחודש תשרי עולה הצריכה הממוצעת פי שניים לעומת חודשי השנה האחרים, 1.7 ק"ג **** הדג המועדפים בתשרי הם אמנון וקרפיון **** חדשות טובות לצרכנים: מחירי הדגים יהיו דומים לאלו של השנה שעברה**

**** 40% מהצריכה השנתית של דבש נצרכת סביב ראש השנה, המדובר בכ- 300 גרם לנפש בממוצע **** רק 20% מהצרכנים מבדילים בין סוגי הדבש השונים

דגים

משרד החקלאות ופיתוח הכפר וארגון מגדלי דגים מפרסמים לקראת ראש השנה וחגי תשרי נתונים על ענף הדגים: בחודש ממוצע צורך הישראלי כ- 800 גרם דגים (10 ק"ג לשנה), ואילו בחודש תשרי נוסקת הצריכה ליותר מפי שניים ומגיעה ל- 1,700 גרם לנפש. הצריכה המקומית לנפש נמוכה מאוד לעומת הצריכה במדינות אחרות: מדינות הים התיכון צורכות לשנה 20 – 40 ק"ג לנפש, ביפן צורכים 60 ק"ג לנפש והאמריקאים צורכים 6 – 7 ק"ג לנפש לשנה.

השנה צפויים להימכר בתקופת חגי תשרי דגים בהיקף כספי של כ- 100 מיליון ₪ (במונחי מחירי צרכן). חדשות טובות לצרכנים, המחירים צפויים להיות זהים למחירים בשנה שעברה: קרפיון 20 – 23 ₪ לק"ג, אמנון 28 – 30 ₪ ובורי 35 – 40 ₪ וצפויה אספקה סדירה של דגים.

על פי נתוני משרד החקלאות ופיתוח הכפר בשנת 2006 צרכנו כ- 70,000 טון דגים, מהם 27,000 טון מייצור מקומי ו- 43,000 טון מייבוא (ברובו קפוא). הייצור המקומי של הענף (27,000 טון) נחלק לשלושה מקורות: חקלאות מים (מדגה) 19 אלף טון, דייג 4,500 טון וחקלאות ימית 3,500 טון. רוב הישראלים מעדיפים דגי אמנון (7,900 טון לשנה), במקום השני הקרפיון (6,500 טון לשנה), דניס 3,000 טון, בורי 2,400 טון, כסיף 1,600 טון, פורל ובאס כ- 500 טון כל אחד.



מדינת ישראל
משרד החקלאות ופיתוח הכפר
לשכת דוברת המשרד

דבש

40% מהתצרוכת השנתית של דבש בישראל נצרכת סביב חגי תשרי, ובעיקר סביב ראש השנה. המדובר ב- 1,500 טון הנצרכים בחודש אחד, בשווי כולל של 40 מיליון ₪ במונחי מחיר לצרכן. ישראלי ממוצע צורך בחודש תשרי כ- 300 ג' דבש בממוצע (לפי חישוב האוכלוסייה החוגגת את חגי תשרי).

על פי נתוני משרד החקלאות ופיתוח הכפר הקנייה נעשית על פי שיקולי מחיר בלבד ורוב הציבור מעדיף את הדבש "הרגיל", העשוי ממספר מקורות צוף של פרחים שונים. ארץ ישראל היא ארץ זבת חלב ודבש, אשר נתברכה בשפע מקורות צוף ותנאי סביבה מיוחדים המאפשרים לדבוראים לייצר דבשים מיוחדים.

סוגי הדבש מראים שונות גדולה בטעם ובארומה. העובדה שהדבורים אוספות צוף מפרחים שונים גורמת לשינויים בהרכב הדבש מלבד השינויים הבולטים של טעם, ריח וצבע. איכות הדבש הישראלי גבוהה, ביחס לדבש האירופאי או האמריקאי הודות למגוון גדול של צמחיה ותנאי סביבה. דבש מסווג לפי מינים על פי הפרח ממנו נאסף הצוף ועל פי העונה והמיקום בהם נאסף הצוף.

לדברי חיים אפרת, מרכז מקצועי ראשי לדבורים בשירות ההדרכה והמקצוע (שה"מ) במשרד החקלאות: "אחוז קטן מהאוכלוסייה, כ- 20% מהצרכנים, מבחין ומחפש דבש לפי זנים, העשוי מצוף פרחים של צמח אחד, דומיננטי, כדוגמת דבש מצוף הדורים, צוף אבוקדו, דבש זעתר וצוף אקליפטוס, שערכו התזונתי והבריאותי רב".

ככלל, מבחינים בין הדבש הכהה, שמקורו לרוב בצוף אבוקדו או בצוף אקליפטוס לדבש בהיר, שמקורו בצוף הדורים וצוף פרחי בר. הדבש הכהה מכיל שיעור גבוה יותר של מינרלים, בהם אשלגן, ברזל, זרחן, נתרן ומגנזיום, ומתאים למאכלי "חורף", כדוגמת: קדירות ובשרים. הדבש הבהיר מתאים לבישולים "קיציים" של ירקות, עוף, סלטי ירקות ופירות ויוגורט.

הדבש הנרדה נוזלי וצמיגי בעת הרדייה. במהלך חיי הדבש הוא מתגבש והופך מנוזלי למוצק. לכל דבש קצב ההתגבשות וצורת ההתגבשות האופניים לו. דבש מגובש הוא טבעי לכל דבר ועניין, יש צרכנים המעדיפים אותו על דבש נוזלי מסיבות טעם ואסתטיקה.

בברכה,

דפנה יוריסטה

דוברת משרד החקלאות ופיתוח הכפר