



לפני אכילת

בעוד מספר ימים נחוג את ליל הסדר. לאחר הקידוש ואכילת כרפס טבול במי-מלח, תחצה המצה האמצעית ומחצית אחת תוטמן, זהו האפיקומן, אותו נאכל לאחר הסעודה.

המנהג הוא שהילדים "גונבים" את האפיקומן. כאשר מגיעה העת לאוכלו, הילדים דורשים מתנה תמורתו. ומכיוון שאי אפשר להמשיך ב"סדר" בלעדיו, נאלץ עורך הסדר להיענות לבקשת הילדים ולקבל את האפיקומן תמורת מתנה. זו הזדמנות מצוינת לכולנו לחגוג ולפרגן.

חג שמח,
המערכת

קריאה מועילה ומהנה,
המערכת

מערכת מידע @N

ורדית זיימן
חיים תגיר
ירמי פרויד
ליאת גדרון
דרי עדנה לוי
תמי אלקים, עיצוב והפקה

יבוא זרעי תפוחי-אדמה 2009/2010

ראול קלינרמן, השרות לביקורת זרעים ושתילים

בוא זרעי תפוחי-אדמה לשנת 2009/10 הסתכם ב- 24.500 טון.



השנה התאפיין יבוא זה בשינוי צורת המשלוח. בניגוד לשיטה הקודמת שהייתה עד כה, בה הועמסו שקי ענק על משטחים, הגיעו השנה המשלוחים במכולות, רובן מהולנד.

שיטת הבדיקה בסקוטלנד, צרפת, גרמניה ודנמרק לא השתנתה והבדיקה התבצעה בתחנות המיון של החקלאים בעת המיון או לאחריו.

בנוסף, חלה עליה משמעותית של היבוא מצרפת, כ- 20% יותר מהשנה הקודמת ו- 1% פסילות.

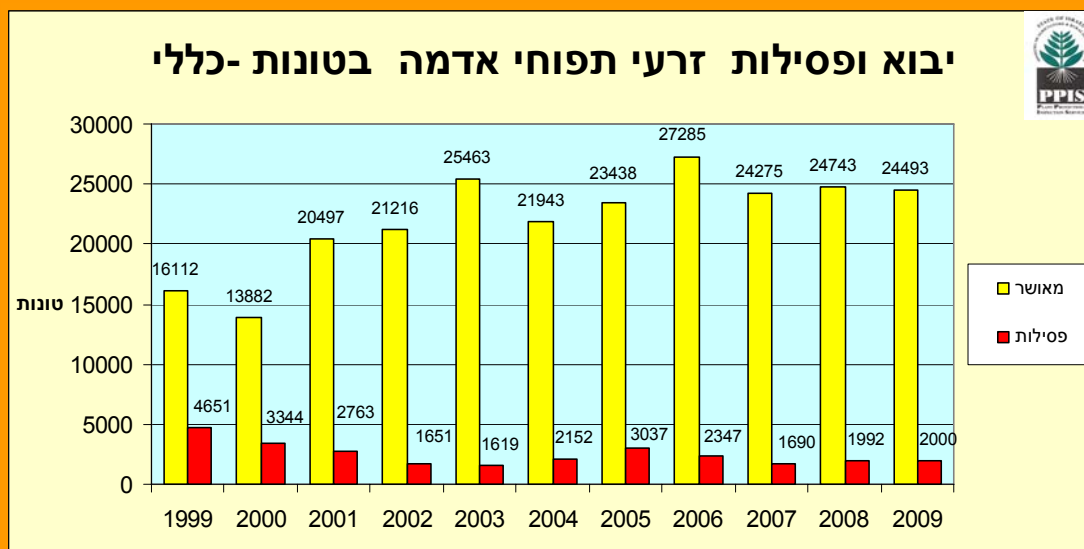
בדיקות *Brown rot (Ralstonia solanacearum)* ממשיכות להתבצע בדומה לשנים קודמות, ועקב כך הלויטים המאושרים ליבוא לארץ נדגמים.

בנוסף, בדיקות *Ring rot (Clavibacter michiganense subsp. sepedonicus)* מתבצעות בדוגמאות מגרמניה ודנמרק. סה"כ נדגמו 674 דוגמאות.

לעומת זאת, בהולנד התבצעה הבדיקה במחסי הנמל, במקום בו נערכה ההמכלה, בתנאים הראויים לבדיקה. החברה היבואנית שכרה לשם כך מחסנים בנמל Beverwijk בהולנד.

כמויות היבוא לפי מדינות

סקוטלנד 10,187 טון, הולנד 9,186 טון, צרפת 3,051 טון, גרמניה 2,044 טון ודנמרק 25 טון. יש לציין, כי השנה התאפיינה במעט מאוד פסילות בהולנד כ-0.5%. לעומת זאת אחוז הפסילות בסקוטלנד עמד על 12% ובגרמניה 31%.



מחלת הריקבון החום בגלעיניים הנגרמת ע"י הפטרייה *Monilinia fructicola* (Winter) Honey

זו מחלת הסגר בישראל ופלישתה לארץ עלולה לגרום נזקים קשים למגדלי פירות גלעיניים

מאיר מזרחי, מנהל השרות להסגר צמחים

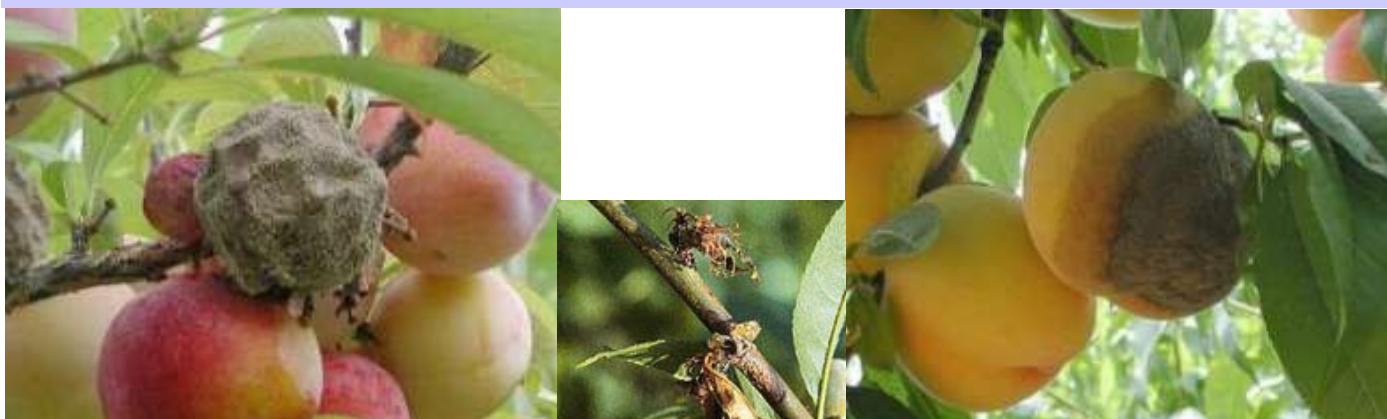
הגילוי הראשון באירופה של מחלת הריקבון החום בגלעיניים היה בצרפת בשנת 2001 ומאז המחלה נודדת למדינות נוספות. בספרד התגלתה בשנת 2006, בצ'כיה ב- 2007, בשוויץ ובאיטליה ב- 2008 (מתוך EPPO Reporting service 2009).

פונדקאים

עצי פרי ממשפחת הוורדיים, בעיקר אפרסק ופרטים אחרים של עצים גלעיניים. במידה פחותה יותר היא נוקפת גם את עצי התפוח והאגס.

נזק

מחלת הריקבון החום גורמת נזקים קשים למגדלי פירות גלעיניים, בין היתר לאובדן פרי במטע ובאחסון. השימוש בחומרי הדברה גרם לפיתוח עמידות (Elmer & Gaunt, 1988).



מומיות של שזיף

כיבים בענפים צעירים

נגיעות של פרי אפרסק במטע

מקור התמונות : <http://www.nysaes.cornell.edu/pp/extension/tfabp/brstone.shtml#topofpage>

דרכי העברה

אומנם הנבגים עוברים באוויר אך דרך זו פחות מקובלת להעברת המחלה בין מדינות. הדרך הנפוצה יותר בה עוברת המחלה היא ע"י העברת חומר ריבוי נגוע ובעיקר שתילים. קיימת אפשרות להעברת המחלה גם באמצעות פרי נגוע.

דרכי כניסה אפשריות לישראל

הברחת חומר צמחי נגוע בפטרייה (שתילים, ענפים לריבוי, פירות וכדומה).

רשימת ספרות

EPPO quarantine pest Prepared by CABI and EPPO for the EU under Contract 90/399003 Data Sheets on Quarantine Pests
Elmer, P.A.G.; Gaunt, R.E. (1988) Dicarboximide resistance and disease control in brown rot of stonefruit. *Proceedings of the New Zealand Weed and Pest Control Conference, 1988* No. 41, pp. 271-274.

תפוצה

אסיה : הודו, טייוואן ויפן.
אפריקה : מצרים, דרום אפריקה וזימבבווה.
אמריקה : קנדה, ארה"ב, מקסיקו, ארגנטינה, בוליביה ועוד.
אוסטרליה וניו זילנד.

ביולוגיה

הפטרייה שורדת את החורף בשדה בתוך או על פני פרי נגוע (מומיות), או על עצים בתוך רקמה נגועה. באביב היא יוצרת קונידיות שמופצות עם הרוח לעצים בריאים ומנגעת אותם. הנזק מתבטא בקמילת פרחים וצימוח צעיר וביצירת כיבים בגבעול. קיימת חשיבות רבה להימצאות מים חופשיים ולחות ליצירת המחלה.

פירות נגועים הופכים בדרך כלל למומיות. כשהפרי נדבק בפטרייה קרוב לקטיפי הוא נרקב בעת האחסון.

גילוי

הפטרייה עלולה להיות בתוך הצמח בצורה מוסווית מבלי לגרום להופעת סימנים חזותיים.

קליטת "עולים חדשים" בגן הבוטני בירושלים

דניאלה כפרי, ממונה הסגרים

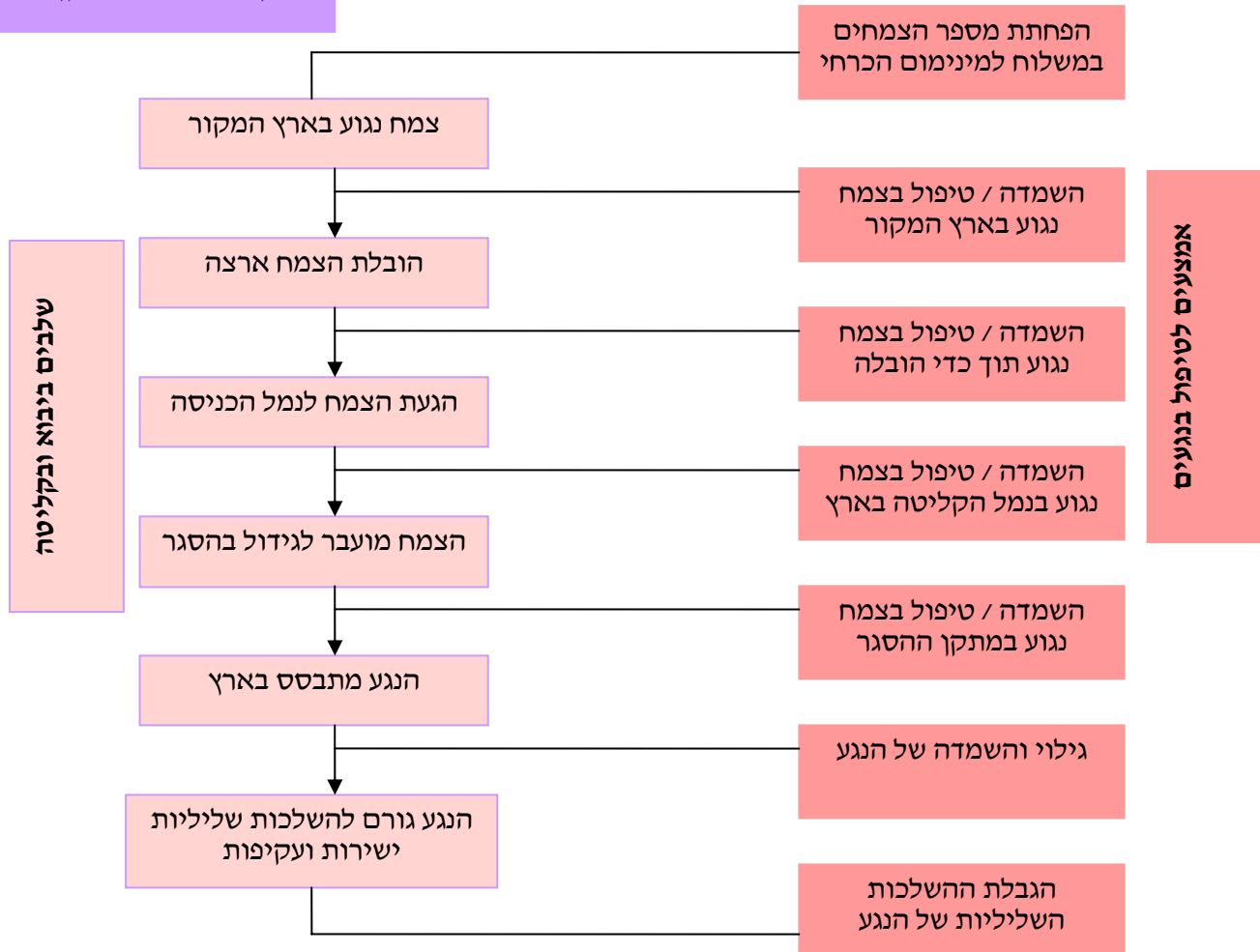
מבוא

באיור שבעמוד הבא מתואר הליך יבוא צמח למיתקן הסגר הכולל את האמצעים להקטנת הנזק האפשרי להעברת נגעים. בצד שמאל מתוארים שלבים בנתיב ההובלה והכניסה ארצה. בצד ימין מתוארים אמצעים אפשריים לפעולות שינקטו כדי לצמצם את הסיכון לחדירת נגעים ביבוא הנתון.

פקידי יחידת הסגר אחר כניסה כוללים, בין השאר, בדיקה ופיקוח על צמחי יבוא שנחשדים כבעלי פוטנציאל להיות נשאי מחלות ומזיקים המהווים סיכון לחקלאות ולסביבה.



הליך יבוא צמח למתקן הסגר



נביטה. הצמח מעדיף קרקע חומצית, עובדה העלולה להקשות על אקלומו בארץ. בארץ נמצא המין *Agathis robusta* השייך למשפחה בוטנית זו. במטרה לשמר מין נדיר זה העבירו הרשויות האוסטרליות שתילים לגנים בוטניים שונים בעולם ביניהם גם לגן הבוטני בירושלים.

המשלוח והפיקוח בתקופת ההסגר

המשלוח כלל 10 צמחים צעירים וצרי גזע, על מנת להפחית את הסיכוי להגעת פטריות הגורמות לריקבון הגזע וחרקים נוברים. בארץ המקור (אוסטרליה), הצמחים טופלו ב"קוקטיל" של חומרי הדברה שכלל טיפול כנגד נמטודות, חרקים ופטריות.

עם הגעת הצמחים ארצה הם עברו בדיקה ויזואלית מדוקדקת, שלאחריה הועברו לחממת הסגר בגן הבוטני בירושלים. חממת ההסגר תוכננה להכיל נגעים (במידה וקיימים) ולמנוע את יציאתם אל מחוץ למבנה. החממה אושרה ע"י מפקח השירותים להגה"צ ולביקורת לפני היבוא בפועל. במהלך הבחינה נשמרה הפרדה מלאה בין צמחים אלו לצמחים אחרים: הצמחים מוקמו על גבי שולחנות גידול מנותקים מהרצפה ובנוסף הקפידו לרווח ביניהם. הצמחים טופלו ע"י גילי, עובדת הגן, שנקטה אמצעי הגיינה כגון לבישת חלוק, חיטוי ידיים ורגליים וכד'. תקופת ההסגר ארכה כשנה על מנת לאפשר חשיפה

היבוא המתואר כלל שני משלוחים יוצאי דופן, שהכילו צמחים מיוחדים מאזורים בעלי אקלים ים תיכוני באוסטרליה. מטרת היבוא היא היכרות, תצוגה ושימור בגן הבוטני בירושלים.

על הצמח

Jones Hill & Allen 1995 *Wollemia nobilis* (Wollemi pine) ממשפחת Araucariaceae הוא המין המחטני (conifer) הקדום ביותר הידוע לנו על פני כדור הארץ. מבנה הצמח דומה לצמחים שנשמרו כמאובנים מלפני 100 מליון שנים (תקופת הדינוזאורים) ולפיכך הוא מוגדר כמין רליקטי (שריד).

במין *W. nobilis* ידועים כ-40 עצים בוגרים וכ-200 צעירים בעולם כולו. עץ בוגר יכול להגיע לגובה של כ-40 מטר. הצמחים נתגלו לפני כ-15 שנים בשני אתרים סמוכים ומבודדים ב-Wollemi National Park בדרום מזרח אוסטרליה. *Wollemi* משמעותו בשפה האבוריגינית: "הסתכל סביב היטב" וממילה זו נגזרו שם השמורה ושם צמח.

עקב תפוצתו המצומצמת לא מוכרים רוב הנגעים התוקפים את הצמח. הנגעים שזוהו כוללים חיידקים, פטריות וחרקים, שמהווים בחלקם מינים חדשים למדע. בשנים האחרונות החל מחקר על הצמח ונאספו זרעים לריבוי. יש לציין שרק כ-5% מהזרעים הם בעלי כושר



חיים תגיר בודק את הצמח *Wollemia nobilis*
צילום: דניאלה כפרי

לתנאים מגוונים ככל האפשר. במשך תקופה זו הצמח שהה בתנאי לחות ואורך יום שונים, המתאימים להופעת סימפטומים של נגעים פוטנציאליים העלולים להיות מועברים עם הצמח. הטמפרטורה המועדפת להופעת סימפטומים בצמח זה היא כ- 15°C.

הצמחים נדגמו למעבדה לבדיקת חופשיות מנמטודות וכן למעבדה הפיטופתולוגית לבדיקת פטריה הגורמת לריקבון השורש *Phytophthora cinnamomi*. בדיקות אלו מבוצעות לכל שתיל מושרש המגיע ארצה ועלול להיות פונדקאי לפתוגנים הנ"ל. בתום תקופת ההסגר שרד צמח יחיד ששוחרר להמשך איקלום.



מקור: <http://www.conifers.org/ar/wo/wollemia3.jpg>
משמאל למטה קליפת גזע, גרגיר אבקה, אצטרובל מפורק, עץ בבית גידולו, נבטים, אצטרובל, ומאובן.

על הצמחים

Macrozamia reidleyi - *Xanthorrhoea preissii*

שני המינים הם עצים ירוקי עד השכיחים בנוף דרום-מערב אוסטרליה.



Xanthorrhoea preissii נבדק ע"י דורון בר-בורנשטיין עם הגיעו לנמל אשדוד

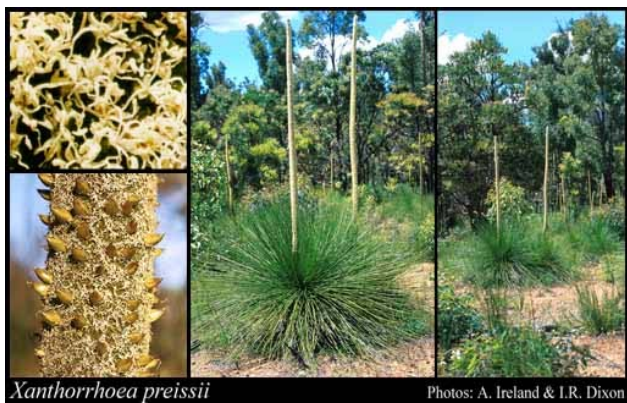
הסוג *Xanthorrhoea* שייך לסידרה Asparagales והוא הסוג היחיד במשפחת *Xanthorrhoeaceae*. העץ עמיד לתנאי יובש קיצוניים ולקרה, וידוע כעמיד לשריפות. מראהו מאופיין בעלים מאורכים דמויי מחט הפורצים מנקודה מרכזית בגזע ולכן מכונה *grasstree*. העלים יכולים להגיע לאורך של 2.5 מטר ושימשו את תושבי אוסטרליה הקדומים, האבוריגינים, כדוקרנים לתפישת דגים.

המין *Macrozamia reidleyi* (משפחת *Zamiaceae*) שייך לסידרת הציקסים. נציגי הסידרה הקדומים מתוארכים לתקופה של לפני כ- 300 מיליון שנה. הסוג *Macrozamia* אנדמי לאוסטרליה. העץ בעל עלים דמויי שרף הערוכים בדורים סביב הגזע. הצמח דו ביתי וחסר פרחים. הענפים נושאים מעין איצטרובלים המכילים אבקה. בתקופת ההאבקה הצמח מפריש את החומר *beta-myrcene* המושך טריפסים המאביקים אותו.

דיווחים בספרות מעידים כי אכילת עליו וזרעיו גרמה להרעלת צאן באוסטרליה. עם זאת, לאחר התייעצות עם ד"ר טוביה יעקובי אושר הצמח ליבוא.



צמח *Xanthorrhoea preissii* נושא עמוד תפרחת בקרנטינה. צילום: חיים תגיר ודניאלה כפרי



Xanthorrhoea preissii

Photos: A. Ireland & I.R. Dixon

<http://florabase.calm.wa.gov.au/browse/profile/1256>

המשלוח והפיקוח בתקופת ההסגר

המשלוח כלל 37 צמחים בוגרים משלושה מינים בוטאנים. בנוסף למינים הנ"ל המשלוח כלל גם את המין *Kingia australis* (משפחת Dasyopogonaceae) שלא שרד. בזמן ההגעה לארץ בוצע איוד במתיל ברומיד, הגמעה בקונפידור וריסוס בזרחן אורגני. כללי הטיפול בהסגר בחומר מיובא נשמרו בקפדנות. עם זאת, במשך תקופת ההסגר מצא מפקח ההסגר חיים תגיר והמומחים שהתלוו אליו נגעים שונים שחלקם מפורט להלן:

פטריות: *Fusarium verticilliodes*, *Penicillium*, *Cladosporium*.

בנוסף נמצאה פטריית כובע, שהוגדרה ע"י פרופ' שלום וסר מאוניברסיטת חיפה כ: *Leucocoprinus birnbaumii* מין נדיר בארץ שאיננו מהווה נגע צמחי.



פטריית הכובע *Leucocoprinus birnbaumii* שנמצאה במשך תקופת ההסגר

נגעי הסגר

מצמחי ה- *Xanthorrhoea* הגיחו מספר גלים של חיפושיות ממשפחת היקרוניות (Cerambycidae). לצורך הגדרה מדויקת העביר צוות המעבדה האנטומולוגית פרטים למגדיר חיפושיות אוסטרלי שזיהה את החרק כ- *Bardistus cibarius* Newman המהווה מזיק עץ שלא קיים בארץ.

בנוסף, נמצאו כנימות קמחיות (*Diaspididae*) *Duplacionaspis xanthorrhoeae*. הצמחים נדגמו למעבדה נפטולוגית לבדיקת חופשיות מנמטודות וכן למעבדה הפיטוטולוגית לבדיקת הפטריה *Phytophthora cinnamomi* ונמצאו חופשיים. שמונה צמחים שרדו את תקופת ההסגר הממושכת שארכה למעלה משנתיים ואת טיפולי ההדברה. בימים אלו צוות הגן נערך להעברתם לאיקלום בשטח הגן. בהצלחה!

זה המקום להודות לעוסקים במלאכה: בראש ובראשונה לחיים תגיר שליווה באופן צמוד את מסלול הקליטה, למפקחי נמל אשדוד ונתב"ג, לתמי לוי שהעריכה את הסיכונים, לאנשי הדאגנוסטיקה ובמיוחד למגדירים החיצוניים שעשו מלאכתם בהתנדבות, לד"ר עדנה לוי ולד"ר ישראל בן זאב על הליווי והתמיכה, ולד"ר טוביה יעקובי על עצותיו.



חיפושית ממשפחת היקרוניות *Bardistus cibarius* נגע הסגר שנמצא במשלוח

כנס ביופד, נירנברג, פברואר 2010

עו"ד מיכל סגן כהן, עוזרת בכירה ליועץ משפטי, משרד החקלאות ופיתוח הכפר
פנינה אורן שנידור, מנהלת תחום סטנדרטים והסמכה



צילום, מיכל סגן כהן

■ ההערכה היא שקנדה ויפן תהיינה הבאות בתור להכרה.

■ עם ארצות הברית מקיים האיחוד מו"מ, עדין אין פיתרון באופק. נכון להיום קיימות בין האיחוד לבין ארה"ב מחלוקות לעניין תנאי ייצור ושימוש בחומרים מותרים לחקלאות אורגנית.

ב. שינויי התחיקה מאפשרים יבוא במסלול חדש שנקרא "CB list for equivalent" "רשימת גופי בקרה להכרה הדדית" (תקנה 32.2 לתקנות לעיל).

■ מסלול זה מאפשר לגופי בקרה במדינות שמחוץ לאיחוד לבקש הכרה להתעיד תוצרת אורגנית.

■ 72 גופי בקרה הגישו בקשה להיות מאושרים במסלול זה וההערכה היא שרשימת גופי בקרה מוכרים תפורסם בסוף שנת 2010 או בתחילת שנת 2011.

ג. מסלול של "Member state authorizing" אישור יבוא משלוח פרטני על ידי מדינות חברות באיחוד (תקנה 19 ל- 1235/2008).

נושא 2: הצגת הלוגו החדש של האיחוד האירופי



הוצג הלוגו החדש שיהיה תקף, לאחר שיאושר ויפורסם בתקנות. לפי התכנון השימוש בסמל יכנס לתוקף ביולי 2010. תוצרת שמיוצרת באיחוד תחויב, תוך מתן תקופת התארגנות, להיות מסומלת בסמל שיאושר.

תוצרת אורגנית שתכיל פחות מ- 95% רכיבים אורגניים לא תסומל בסמל האורגני.

ה כנס התקיים בין ה- 18 עד ה- 20 בפברואר 2010 בנירנברג שבגרמניה, הכנס מתקיים מדי שנה ומהווה מקום מפגש עולמי לעוסקים בתחום האורגני מגדלים, יצרני תוצרת אורגנית, צרכנים, גופי בקרה, גופי הסמכה, מועדוני מגדלים שונים ונציגי מדינות שחלקן אף הקימו ביתנים בכנס.

הכנס משמש במה להצגת תקנים חדשים לתוצרת אורגנית ולהצגת עדכונים לסטנדרטים קיימים. בנוסף, במסגרת הכנס מתקיימת תערוכה בה מציגים המשתתפים את פועלם.

בתערוכה מוצג מגוון של תוצרת אורגנית ובכלל זה תוצרת חקלאית טרייה מן החי והצומח, תוצרת מעובדת הכוללת בין היתר מזון לתינוקות, פסטות, מוצרי מאפה, ממתקים, מוצרי קפואים ומיובשים וכן יינות, מוצרי טקסטיל וקוסמטיקה.

שלושת קבוצות המוצרים האחרונים ברשימה מסומנים כאורגנים לפי סטנדרטים פרטיים שלא אומצו בחקיקה של המדינות.

במסגרת הכנס התקיימו הרצאות ועדכונים בנושאים שונים, אשר הביאו את הנעשה בתחום האורגני בעולם:

נושא 1: Exporting to the EU- what is changing יבוא לאירופה- מה חדש?

יבוא לאיחוד האירופי יכול להתבצע באחד משלושה מסלולים

א. יבוא ממדינות שלישיות (834/2007 תקנה 33.3).

■ מדינות שלישיות הינן מדינות שהאיחוד הכיר בסטנדרט שלהן ובמערכת הפיקוח וההסמכה שלהן כשוות ערך למערכת הקיימת באיחוד.

■ נכון להיום קיימות רק שמונה מדינות שלישיות. מדינת ישראל הינה אחת מהן.

■ 19 מדינות קיימות היום ברשימת המתנה להכרה כמדינות שלישיות.

תוצרת שתוצג אורגנית/ביולוגית/ אקולוגית, תחויב להיות מסומלת באופן הבא:

שתומך בחקלאות ברת קיימא או כמותג עם תכונות אורגניות עדיין לא נמצאה.

עוד צוין שגם הרשויות נדרשות להיערך ליישום התקנות האמורות ובכלל זה בהיבט לימוד התחום והיערכות לביצוע פיקוח והסמכה.

נושא 4: US organic market and regulatory update – עדכוני חקיקה ונתוני שיווק בארה"ב

חקיקה אורגנית קיימת בארה"ב משנת 2002.

בכנס דווח על כך שבשנת 2008 הייתה צמיחה של 15.8% בשוק האורגני כאשר עלות מוצרים אורגניים היתה גבוהה ב- 3.5% ממוצרים מקבילים לא אורגניים. שנת 2009 הייתה שנה קשה באופן יחסי, דווח על ירידה בצמיחה לרמות של 5%.

נכון להיום מזהה התעוררות מחודשת של השוק, צרכנים חוזרים לחנויות אך עושים קניות חכמות. **מוצרים אורגניים – מגמות צמיחה בצריכה:** גבוה: פירות וירקות, מזון לבע"ח בינוני: בשר, עופות, פירות ים נמוך: מוצרי חלב, לחמים, ממתקים שלילי – מוצרי קוסמטיקה, מזון ארוז ומוכן מראש (לרוב מזון קפוא).

קיים גידול במספר היצרנים האורגניים וכן במספר החברות שמייצרות זרעים אורגניים. כמו כן, ישנו גידול בגני ירק ובוסתנים (אפילו בבית הלבן ישנו גן ירק אורגני!).

נרשם גידול של 51% בשטחים אורגניים וגידול של 11% במספר החקלאים שמייצרים תוצרת אורגנית.

תפוח עץ, גזר וחסה הם המוצרים האורגניים הפופולאריים בארה"ב המהווים 5% מהייצור האורגני.

נושא 5: US Canadian equivalence agreement and its impact on global trade – השלכות הכרה הדדית בין ארה"ב לקנדה על הסחר

קנדה וארצות הברית חתמו ביניהן על הסכם להכרה הדדית.

נמסר שכיוון שמערכת ההסמכה של מדינת ישראל הוכרה על ידי ממשלת ארה"ב מדינת ישראל תוכל לפנות, בהליך מקוצר, לגורמים המוסמכים בקנדה במטרה לאפשר הסמכת גופי בקרה להתעדת תוצרת אורגנית לקנדה.

זה המקום לציין כי למדינת ישראל מקום מכובד גם בארצות הברית והיא אחת משש מדינות שמערכת ההסמכה שלהן הוכרה לעניין התעדה של תוצרת אורגנית לארצות הברית.

■ הסמל החדש

■ מתחת לסמל יהא צורך לפרט: Cod no of CB or authority של המינוח המקובל להצגת תוצרת כאורגנית ואת מספר הקוד של גוף הבקרה.

■ מתחת לפירוט האמור יהא צורך לפרט place of farming - המקום בו יוצר חומר הגלם.

■ קיימת אפשרות להוסיף מידע הכולל את הרכיבים של המוצר.

הסימול בלוגו יהיה חובה לגבי תוצרת שמיוצרת באיחוד האירופי ויהיה רשות לגבי תוצרת המיובאת לאיחוד.

בהתאם לאמור לעיל יצוא ממדינת ישראל יכול שיהיה מסומן בלוגו. זו אפשרות אך לא חובה, עוסק שיבחר לסמן את תוצרתו בסמל האיחוד יוכל לציין במקום "Place of farming" את המילים "non EU".

נושא 3: - Eu organic regulation- aquaculture יישום חקלאות מים בחקיקה אורגנית

ביולי 2009 נעשה צעד נוסף להסדרת חקלאות מים אורגנית באירופה - פורסמו תקנות חדשות 710/2009 שמפרטות ומסדירות את נושא חקלאות המים. תקנות אלו הן חלק בלתי נפרד מהחקיקה האורגנית הקימת באירופה.

מטרות הסדרת חקלאות מים בחקיקה:

- יישום מדיניות חקלאות ימית ברת קיימא בקהילה האירופית
- שמירה על איכות הסביבה
- שמירה על בריאות ורווחת יצורי המים
- ייצור מוצרים באיכות טובה לרווחתם של כלל הצרכנים

תקנות אלו קובעות תקופת מעבר, המאפשרת למי שייצר, לפני כניסת התקנות לתוקף, ע"פ סטנדרט פרטי להמשיך ולשווק תוצרת שמקורה מחקלאות מים כתוצרת אורגנית לאיחוד האירופי.

תוצרת זו לא תשא את הלוגו האורגני וכמובן אסור להשתמש בייצורה בחומרים שהשימוש בהם נאסר בתקנות האירופיות.

תקופת ההתארגנות נועדה לאפשר זמן התארגנות ליישום הכללים החדשים.

עם זאת עדין נשארו נקודות קריטיות שנשארו פתוחות לדעתם של בעלי עניין:

- הרכב מנת מזון להאכלת דגים צמחוניים לרבות תוספי מזון במנה
- אוורור והזרמת חמצן למתקני הגידול
- הוראות לעניין מתקנים לייצור דגיגים
- ייצור צמחיית מים בסביבת גידול טבעית

בנוסף מציננס בעלי העניין, שהענף הני"ל הינו ענף קטן, בהתהוות והדרך כיצד למצב את המוצר האורגני כמוצר

האירופי יוכל היצרן הישראלי לסמן את תוצרתו בסמל האורגני האחד של מדינת ישראל ובסמל גוף הבקרה ללא צורך בסמלים נוספים.

במטרה להרחיב את הסכם ההדדיות בין מדינת ישראל והאיחוד האירופי ועל מנת שיצרנים ישראליים יוכלו להמשיך ולייצא לאיחוד האירופי תוצרת חקלאית אורגנית שמקורה מחקלאות מים יש להעביר לגורם המקצועי באיחוד האירופי את התקן שגובש במשרדנו ולקדם התקנת תקנות בעניין זה.

לאור הנתונים שהוצגו על ידי נציגת Organic Trade Association (OTA) של ארצות הברית ולפיהם ישנה צמיחה משמעותית בהיקפי המסחר בתוצרת אורגנית, יש מקום לנסות ולפתח את היצוא של תוצרת אורגנית מישראל לארצות הברית.

ולסיום מההיבט האישי, אנו סבורות שההשתתפות בכנס תרמה רבות ללימוד וקידום הנושאים הקשורים להסדרת תוצרת אורגנית בישראל, הן מהיבטי הייצור והסחר והן מהיבטי התקינה והחקיקה.

כפי שפורט, מדינת ישראל נמצאת במקום מכובד ביותר בין המדינות המעטות שזכו להכרה על ידי ארצות הברית והאיחוד האירופי. ההכרה שונה, בארצות הברית – ההכרה הינה לעניין מערכת הסמכת גופי בקרה ופיקוח בהתאמה לתקן האמריקאי, ובאיחוד האירופי – ההכרה מהווה הדדיות מלאה לכל עניין ודבר. לפיכך, **עלינו לעשות כל שנדרש על מנת לשמר את מעמדה של מדינת ישראל כמדינה מובילה בתחום האורגני, לפעול להרחבת תחומי ההסמכה בארצות הברית ובאיחוד האירופי וכן לפתוח שווקי חוץ חדשים.**

המגמה המסתמנת בחקיקת האיחוד האירופי תואמת את החקיקה הישראלית הקיימת בתחום האורגני שהינה חקיקה מפורטת ומדויקת.

הליך החקיקה באיחוד דומה לזה הנהוג במשרדנו, נותן במה לבעלי עניין להשמיע התייחסותם לתקנות בתהליך התקנתן.

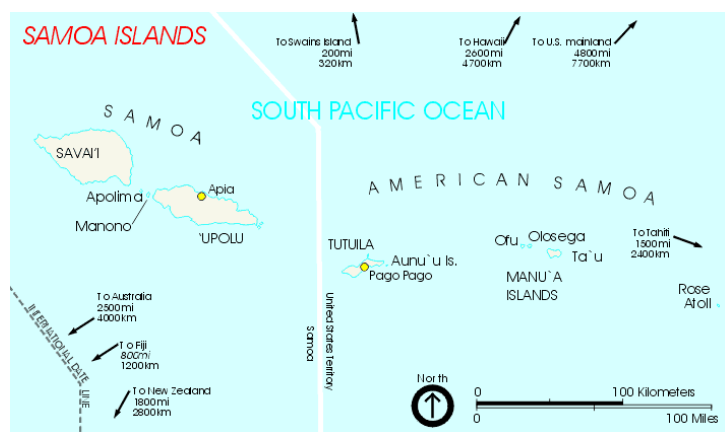
הוראות הסימון החדשות שמתוכננות באיחוד האירופי דומות לאלה שנקבעו לפי החוק להסדרת תוצרת אורגנית, התשס"ה – 2005, זה המקום לציין כי גם כאשר הסמל האורגני יכנס לתוקף באיחוד

טבע המטבעות

דוד אופטובסקי, מנהל תחום אבטחת בריאות הצמח

סמואה (Western Samoa or Samoa)
מטבע של 1 סן (Sene) ועץ הקוקוס (*Cocus nucifera*)
 משפחת הדקליים (Palmaceae)

מה הקשר בין מספר איים נידחים, מלך שמעולם לא שמענו עליו וארץ ישראל?



יי סמואה, הנמצאים סמוך לקו התאריך הבינלאומי (קו דמיוני העובר בסמוך לקו האורך 180°, שהוא הנגדי לקו האורך 0°). **קו התאריך** נקרא כך משום שהתאריך משני צידי הוא שונה, ומי שחוצה אותו עובר למעשה לאזור זמן שבו התאריך הוא אחר), אוכלסו לראשונה בערך ב-1000 לפני הספירה, בערך באותו העת שירושלים נכבשה לראשונה ע"י דוד המלך. האירופאי הראשון שגילה את האיים בשנת 1722 היה ההולנדי יקוב רוֹחְבֶן (Jacob Roggeveen). הוא גם זה שגילה את אי הפסחא. הראשונים שניסו לרדת לחוף בשנת 1787 (מאוניה צרפתית) הותקפו ע"י הילידים ו-12 מלחים נהרגו. ב-1830 כבר הגיעו לאיים מיסיונרים והפיצו באיים את הנצרות.



ב- 1860 חברה מסחרית גרמנית בשם J.C. Godeffroy & Sohn הקימה ב- Apia, בירת סמואה, מרכז מסחרי שייבא קופרה (ראו להלן), שמן קוקוס ופנינים לגרמניה.



מדינת סמואה (או סמואה המערבית כפי שנקראה עד 1997) מהווה רק חלק מאיי סמואה (המחולקת בין סמואה האמריקאית, או המזרחית, לבין סמואה העצמאית או המערבית). במשך שנים נלחמו על האיים מדינות שונות, אך בתחילת המאה ה-20 חולקו האיים בין ארה"ב (האיים המזרחיים) לגרמניה (האיים המערביים). ב-1914 האיים המערביים נכבשו ע"י ניו זילנד ונתרו תחת שלטונם עד לעצמאותם ב-1964.

מעניין לציין שבשנת 1892 האמריקאים שכנעו את מלך סמואה דאז (Malietoa Laupepa) לעבור מה"יום האסיאתי" ל"יום האמריקאי" ובכך "הרוויחו" יום ובאותה שנה חגגו האיים פעמיים את יום העצמאות האמריקאי (4 ליולי). מנהיגם האחרון, המלך Susuga Malietoa Tanumafili II, מלך מ-1963 ועד מותו ב-2007. היום המדינה היא רפובליקה. המלך הצטרף לדת הבאהית ב-1970 ובכך היה למלך הבאהי הראשון בעולם כולו. ב-1974 נענה לבקשת מנהיגי הבהאיים והקים באיים בית מקדש לדת הבאהית. תיבה עשויה כסף ובה עפר הובאה למקדש זה ממקדש הבאהים אשר בהר הכרמל בחיפה (מרכז דת הבאהית, כידוע, נמצא בארץ).

המטבע של סמואה נקרא טלה (tala) והוא מתחלק ל-100 סן (sene) ובתרגום, דולר וסנט. על המטבע של 1 סן מופיע אגוז הקוקוס. עץ הקוקוס מגיע לכ-30 מ' גובה ומצוי רק באזורים טרופיים כיוון שהוא זקוק לגשמים מרובים ולטמפרטורות גבוהות. בפירות הקוקוס משתמשים בעיקר בקופרה (האנדוספרם), המכיל כ-80% משמן הקוקוס. משתמשים בקופרה בתעשיית המרגרינה, הנרות, הסבון ותמרוקים אחרים. נביטת פרי הקוקוס איטית מאוד ויכולה להמשך למעלה משנה.



חשיבות עליונה מיוחסת לחקלאות בכלכלת האיים וכשני שליש מהאוכלוסייה מועסקים בתחום זה. שני גידולי היצוא העיקריים של סמואה היו, עד לאחרונה, תוצרת מעצי הקוקוס ופקעות טארו (*Colocasia esculenta*). ב-1993, הטארו היוותה מעל 50% מכלל כלכלת היצוא של האיים אולם בעקבות מספר סופות ובעקבותם חדירת המחלה *Phytophthora colocasiae* היצוא ירד לפחות מ-1%. כיום קיימת תוכנית, בשיתוף פעולה עם האוסטרלים, כדי למצוא זן עמיד של טארו אשר יוכיח עמידות בפני המחלה, בינתיים ללא הצלחה.



גם יצוא תוצרת הקוקוס, אשר כעת מהווה כשני שלישי של כלל כלכלת היצוא, נמצא בסכנה בעקבות התפרצויות של חיפושית הקרנפית (*Oryctes*)

(*rhinoceros*) בוגרי החיפושית נוברים בתוך הוצים צעירים ואם הם מגיעים לקודקודי הצמחייה הם עלולים לגרום לפגיעה ביבול האגוזים ואף לתמותת העץ. במדינות בהן קיימים גם הקרנפית וגם חידקונית הדקל האדומה יכולת גרימת הנזק דומה. קרנפית ממין אחר הפוגעת בעצי תמר קיימת גם בארץ ולאחרונה נצפה נזק הולך וגדל במיוחד במטעים אורגניים בערבה. (ראו:

<http://aravard.org.il/files/reports/Biol%20control.pdf>
<http://aravard.org.il/files/reports/Malkodot%20Karnafit.pdf>

שיבת התמר לארץ-ישראל

ברוך גלזנר – בוקי, הדקלאים

1935 – הפעם בסתיו, על מנת לראות זני תמר בעת ההבשלה. בשלב זה העיראקים סגרו האפשרות להוציא חוטרים, ובן ציון נסע הפעם דרך עיראק לצד הפרסי של השט אל ערב (חיבור הנהרות פרת וחידקל הנשפך למפרץ הפרסי). בן ציון כבר רואה בעיניו את עמק הירדן מכוסה בתמרים וחושב על ההתיישבות המתוכננת בעמק בית שאן כמקום מתאים לגידול תמרים, ואף מפליג בחזונו על מטעי תמר בכיכר סדום ובערבה.

1936 – למסע זה לפרס לקח איתו בן ציון את **עמרם רבר**, חבר כנרת ויחד תכננו להביא 10,000 חוטרים. הפעם נסעו דרך בירות ודמשק. בעזרת יהודי בעיר מוחמרה (בעבר הפרסי של השט אל ערב) – **ציון מועלם**, אורגן משלוח כשחלק גדול מהחוטרים מוברחים מהצד העיראקי (זו הדרך שבה כעבור פחות מ-20 שנה הובאו ארצה עשרות אלפי חוטרים על ידי **יאני אבידוב**, עוד על כך בספר 'עלילות עיראק'). בדרך חזרה לארץ, הפעם דרך אירביד ישירות לכנרת, עלתה באש אחת המשאיות עם 1,300 חוטרים.

1936, 1937 – עצי דקל נור הגיעו מקליפורניה לגן רחל. 1937 – בסתיו, נסע בן ציון למצרים, משם חזר ללא השתילים המקווים, שלטונות מצרים אסרו הוצאתם, אך זכה למפגש עם יהודי מאל עריש, **שמעון מחפוז**, שהזמין אותו לסיוור להכרת זני אל עריש.

1938 – אביב, לאחר תכנון ופגישה עם מצרי מאל עריש, **מורשיד**, הבריה בן ציון זנים מצריים "סמני" ו"זגלול" דרך אל עריש ועל גבי גמלים לכנרת.

1949 – הובאו 800 שתילי דקל נור על יד אנשי פיק"א. 1949 – הובאו חוטרי ה"מגיהול" הראשונים מקליפורניה. ב-1954, לפני השלמת המשימה של הבאת 30,000 חוטרים מאזור השט אל ערב, נהרג בן ציון ישראלי מנפילת מטוס קל על טקס לזכר הצנחנים המתנדבים שנספו במלחמת העולם השנייה – "אסון מעגן".

על המסע של המגיהול ממרוקו לארה"ב ומשם לישראל במידעון הבא.

כשביקשנו מבוקי מתכוננים בהם מופיעים תמרים, נזכרנו בסיפור מרתק על האופן בהם הובאו ארצה זני התמר השונים. ביקשנו מבוקי שיספר לנו ולכם את הסיפור המופלא המובא לפניכם, וכן, זכינו גם למתכוננים.

הו סיפורם של הוזים וחולמים, היום היו קוראים להם יזמים. החלום היה השבת התמר לארץ-ישראל, היזמות הייתה להוציא את החזון אל הפועל. ב-1933 לקראת נסיעתו הראשונה של **בן ציון ישראלי**, חבר כנרת, למדו הוא ו**שמואל סטולר** על זני התמר בעיראק, המקור הכמעט יחידי שעמד לרשותם היו ספריו של **דאוסון** (אנגלי שישב שם ולמד את נושא התמרים). היום ע"י הקלדת גוגל ל"זני תמר בעיראק" מתקבלות מעל 11,000 תוצאות.

למעשה הצעד הראשון למסע זה של חידוש תרבות התמר בארץ ישראל החל כבר ב-1924 (בסוכות), עם הבאתם של זני מצרים (חיאני, סמני, זגלול ועוד) על ידי **יוסף וייץ** כראש משלחת של מחלקת ההתיישבות בהסתדרות הציונית. עצים אלו ניטעו בכנרת, דגניה, נהלל, עין חרוד ומושבות יהודה.

שנות העשרים – הובאו חוטרים בודדים של דקל נור מקליפורניה על ידי פקידי המנדט **וחומסקי**.

1933 – באביב של אותה שנה, כשבכיסו 17 לא"י שקיבל **מארתור רופין** (שהיה אחד מהופכי החלום וההזיה לשפת המציאות) יצא בן ציון (1887-1954) למסעו הראשון, במשאית מירושלים דרך עמאן לעיראק. לאחר שבועיים בבגדד, שכללו מפגשים מרגשים עם יהודים, שב לכנרת עם משאית עמוסת חוטרים. **שיבת התמר מבבל לישראל כמוה כשיבת ציון**.

שנות השלושים – הובאו 60 עצי "דקל נור" מקליפורניה על ידי **עליזה שידלובסקי** מכנרת.

1934 – באביב (שזו העונה מומלצת לנטיעת תמרים), יצא בן ציון למסעו השני. במסע זה הגיע גם לכורדיסטן שם נפגש עם יהודי המקום. מנסיעה זו חזר עם 50 חוטרי "ברהיי" (היום מוכר כ"התמר הצהוב") ו"חלאוי".



יגאל שולמן – יקיר ענף התמר 2010

ב - 20 בינואר 2010 נאספו מגדלי התמרים לכנס השנתי של ענף התמרים בים-המלח. הכנס עסק במספר נושאים ובין היתר הוענקו שלושה אותות הוקרה.

יגאל שולמן שלנו, שפרש לגמלאות בנובמבר האחרון, נבחר לאחד ממקבלי האות.

באדיבות אסתי אשכול מעלון הנוטע קיבלנו את החומר שפורסם על ידם: יגאל שולמן עבד מעל 35 שנה בשרותים להגנת הצומח ולביקורת במשרד החקלאות. במהלך תקופה זו הטביע את חותמו על מרקם היחסים בין המגדלים, בתי האריזה והיצואנים והביא את הממסד הנוקשה להיות חלק מהמערכת הבונה ומפתחת את היצוא החקלאי וענף התמרים בפרט. "את אות

היקיר", אמר בטקס מיכה קסטנר, "אנו מעניקים לך על רמת המקצוענות, החדשנות והמחשוב שהכנסת למערכות הגנת הצומח, מה שהביא לפישוט הליכים מול היצואנים ועמילי המכס; על יסודיות, נקיון כפיים, גישה ממלכתית ופרקטית ומאידך טיפול בזמן אמת באדם ובעובד, תוך גישה מציאותית לבעיות השעה המלוות אותנו המגדלים והיצואנים כמעט יום ביומו. בבחירה

הקשה בין שתי תכונותיך - צדיק וחכם, היית הרבה חכם, ועל כך הערכתנו ותודתנו לך.
"בשם מגדלי התמרים בישראל, המשווקים והיצואנים, אני מתכבד להעניק את אות יקיר ענף התמר, ולאחל לך הרבה בריאות והנאה עם פרישתך לגימלאות".
את המגן ליגאל העניק **מיכה קסטנר**, שיווק הדקלאים.

חברי יוסי שבתאי ז"ל

רן בן דוד, סגן מנהל השרותים להגה"צ ולביקורת



כרנו כ-20 שנה, נפגשנו בעבודה, בשרותים להגה"צ ולביקורת. שימשת כאיש המחשבים של הארגון ואני שרתי במספר תפקידים לאורך התקופה. במסגרת זו היו בינינו יחסי עבודה קרובים ואינטנסיביים. שיתוף הפעולה בינינו היה הדוק ביותר וכלל ייזום, פיתוח וקידום פרויקטים שונים בנושא המחשוב. תמיד היית סקרן, מעוניין לייזום, לחדש, לסייע ולהניע פרויקטים ויוזמות שונות שסייעו למפקחינו בעבודה, כמו גם לחקלאים, ליצואנים, לעמילי המכס וללקוחותינו הנוספים שעשו שימוש והסתייעו רבות במערכות המחשב שהובלת בפיתוחן והטמעתן. תרומתך הייתה רבה וזכתה להערכה של כל האנשים, העובדים והגורמים שהיו בקשר איתך.



נושאים שונים ומגוונים, וללא ספק תרמו להידוק הקשרים והחברות בינינו ותמיד היו חוויה נחמדה לשנינו. תמיד חיכינו לסיור הבא כזה שהיה לו ערך בעינינו. מעבר לפן המקצועי, גם במשרד חדרינו היו סמוכים ותמיד מצאנו לנו את הזמן, תוך כדי פגישת עבודה או בסתם שיחת חולין על כוס קפה, לשוחח ולפטפט מעט, להחליף דעות על הכל, מכדורגל וביתר ירושלים שלך ועד כל דבר שבעולם. יוסי, השורשים של יחסינו החלו בעבודה אך במרוצת השנים הם חרגו אל מחוץ למסגרת העבודה, גם שם ידענו לשמור על יחסי חברות אמיצים. במהלך השנים בהן הכרנו עברת מספר אירועים בריאותיים. תמיד, למרות הקשיים, ידעת ליישר את גבך, חיוך עיטר את שפתך והשרית מצב רוח טוב ואופטימי על סביבתך.

במסגרת עבודתנו המשותפת ערכנו סיורים רבים באזורים השונים על מנת ללמוד, להתרשם וכדי שתוכל באמצעות היכרות טובה ומעמיקה של השטח לתת מענה ופתרונות מחשוביים הולמים שישרתו את הצרכים. לכל מקום אליו הגענו יחד, תמיד קיבלו אותך בזרועות פתוחות ואף בשמחה גלויה, כולם ידעו להעריך את יכולותיך המקצועיות ולא פחות מזה אותך, כאדם וכחבר לעבודה.

בסיורים הללו שהיו למרחקים וארכו שעות רבות בדרכים, מטבע הדברים שוחחנו רבות וארוכות על

היית איש משפחה הגאה בבני משפחתך, מעורב בחברה ובקהילה, שר במקהלה וגאה על תרומתך בכל מקום שיכולת. גם במאבק האחרון התמודדת באצילות ובגבורה. אף פעם לא התלוננת, תמיד אופטימי, דואג לסביבתך, משרה אווירה טובה ומאמין שבעזרת השם תוכל לנצח ולהצליח.

יוסי חברי, נעמה לי ההיכרות והחברות איתך.

ערב גיבוש תחום הסגר

מאיר מזרחי, מנהל תחום הסגר



יום חמישי, 25 בפברואר, התקבצנו לערב גיבוש של עובדי תחום ההסגר, ביקבי כרמל מזרחי בזיכרון יעקב.

עפרה ארגנה לנו סיור מודרך ביקב וערב טעימות יין וגבינות. שוקי דאג לנו להסעה ובשעה 17:30 התייצבנו במרכז המבקרים של היקב.



מרכז המבקרים ממוקם בבית עתיק של יקבי כרמל מזרחי שנוסד בשנת 1890 ושופץ למטרה זו. ישבנו ליד שולחנות מעוטרי מפות לבנות ופרחים, שתינו שמפניה וקבלנו הסברים ומידע אודות הרקע ההיסטורי של יקבי כרמל מזרחי.

לידיעתכם, סמלה המסחרי של החברה, שניים מן המרגלים שנשלחו על ידי משה רבנו לתור את הארץ ושבו עם אשכול ענבים "וישאוהו במוט בשניים" (במדבר י"ג, כ"ג), נרכש מיקבי אפרת ומאוחר יותר אומץ גם על ידי משרד התיירות.

מלבד יינות שולחניים, יינות מתוקים (יינות קידוש) ומיץ ענבים (במותג תירוש) עוסקת החברה בייצור ברנדי, ליקרים ומשקאות חריפים, חומץ ושמן זית. יקבי כרמל מפתחים זני ענבים חדשים במסגרת חוות ניסיוניות וכן עוסקים באיקלום של זנים משובחים מרחבי העולם. בשנים האחרונות נבנו שלושה יקבים חדשים: יקב הבוטיק, שנמצא בזכרון יעקב, יקב יתיר, ברמת ערד, ובעלות משותפת עם כורמי האזור, ויקב בדלתון בצפון.

ערכנו כמובן גם סיור מודרך במרתפי היקב הרחבים והמלאים במיכלי אחסון ענקיים ליי. חלק ממיכלים אלה עשוי מנירוסטה וחלק אחר מבטון. הברנדי מאוחסן בחביות עשויות עץ אלון המיובאות מצרפת.

גולת הכותרת הייתה הצצה לספרים העתיקים ששימשו יומן אירועים של היקב מהשנים הראשונות להיווסדו. היה מרגש לגעת בכתבי היד ההיסטוריים ולהתרשם

מהאופן שבו הקדישו זמן ותשומת לב לתיעוד האירועים באותם הימים.

לאחר ש"התעייפנו מהסיור" התיישבנו ליד שולחן ארוך עמוס בגטים טריים וחמימים, גבינות וירקות שלוו ביין ובהסברים. ההתחלה הייתה ביינות הפשוטים, אחר כך היינות המורכבים יותר ולסיום לא נעדר כמובן יין הקינוח גוורצטרמינר כרם שנעל את הטעימות בצהלה ובקריאות שמחה.

לסיום עברנו בחנות היין של היקב, חנות גדולה ומיוחדת בעיצובה. על גבי המדפים מסביב מונחים בקבוקי יין מכל הסוגים ועל הכתלים צילומים וציורים הקשורים למקום וליון.

כולנו יצאנו מהיקב שמחים, עליזים וטובי לב והודנו לעפרה על הבחירה ועל החוויה המיוחדת שהכינה לנו.



פ י נ ת ה א ת כ ו נ י מ

חזה עוף עם תמרים באדיבות הדקלאים

המתכון נכתב לקראת יום העצמאות ה-60 של מדינת ישראל ולכן הוא מוכוון לצליה על הגריל. כמובן שניתן בהצלחה רבה לאפות בתנור, או לטגן במחבת ביתי, רצוי מחבת יצוק.

רכיבים

1.5 ק"ג קוביות חזה עוף על שיפוד
12 תמרים מזן מגיהול מגולענים

למרינדה

- בקערה גדולה מערבבים את כל חומרי המרינדה
- 1 כוס דבש תמרים – סילאן
- 1 כוס רוטב בר-ביקיו מעושן
- 1 כף חרדל דיזיון
- 1 כף שום קצוץ
- 1/2 כפית מלח

אופן ההכנה

טובלים את קוביות חזה העוף במרינדה, מניחים במקרר למשך כ-3 שעות, מניחים על הגריל לצליה. מגישים בתוספת תמרים מזן מגיהול מגולענים.

מזל טוב לעמית מזרחי, תחום הסגר, להולדת הבת