

**יין, משקאות המבוססים על יין, משקאות המבוססים על
תוצרת הגפן ומשקאות יין ללא אלכוהול:
הגדרות, כינויים ותהליכים**

Wine, wine based beverages, beverages based on vitivinicultural products and dealcoholized wines: Definitions, designations and processes

מסמך זה הוא הצעה בלבד

תקן זה הוכן על ידי ועדת המומחים 553004 – י"ן, בהרכב זה:
שרי דודיאן, אד זלצברג (יו"ר), שלומי כהנא, איתי להט, ליאור לקסר, ויקטור שונפלד

כמו כן תרמו להכנת התקן: יוסי שדה, עדי שלום.

אסנת שץ ריכזה את עבודת הכנת התקן.

טיוטה לת"י 1318 חלק 1

הודעה על רויזיה

תקן ישראלי זה בא במקום
התקן הישראלי ת"י 1318 חלק 1 מ... (ממתין אצל הממונה)

מילות מפתח:

יינות, משקאות כוהליים, משקאות יין ללא אלכוהול, מוצרי מזון, ענבים, הגדרות, תהליכי ייצור.

Descriptors:

wines, alcoholic beverages, dealcoholized wines, food products, grapes, definitions, production processes.

עדכניות התקן

התקנים הישראליים עומדים לבדיקה מזמן לזמן, ולפחות אחת לחמש שנים, כדי להתאימם להתפתחות המדע והטכנולוגיה. המשתמשים בתקנים יודאו שבידיהם המהדורה המעודכנת של התקן על גיליונות התיקון שלו. מסמך המתפרסם ברשומות כגיליון תיקון, יכול להיות גיליון תיקון נפרד או תיקון המשולב בתקן.

תוקף התקן

תקן ישראלי על עדכוני נכנס לתוקף החל ממועד פרסומו ברשומות. יש לבדוק אם התקן רשמי או אם חלקים ממנו רשמיים. תקן רשמי או גיליון תיקון רשמי (במלואם או בחלקם) נכנסים לתוקף 60 יום מפרסום ההודעה ברשומות, אלא אם בהודעה נקבע מועד מאוחר יותר לכניסה לתוקף.

סימון בתו תקן

כל המייצר מוצר, המתאים לדרישות התקנים הישראליים החלים עליו, רשאי, לפי היתר ממכון התקנים הישראלי, לסמנו בתו תקן:



זכויות יוצרים

© אין לצלם, להעתיק או לפרסם, בכל אמצעי שהוא, תקן זה או קטעים ממנו, ללא רשות מראש ובכתב ממכון התקנים הישראלי.

תוכן העניינים

1	הקדמה
2	פרק א - עניינים כלליים
2	1.1 חלות התקן
2	1.2 אזכורים נורמטיביים
4	פרק ב - מונחים והגדרות
10	פרק ג - כינויים
10	3.1 יינות, למעט יינות מתובלים ויינות מבעבעים ומוגזים
11	3.2 יינות מתובלים
11	3.3 יינות מבעבעים ויינות מוגזים
12	פרק ד - דרישות ותהליכים
12	4.1 דרישות
12	4.2 תהליכים וטיפולים מותרים בייצור המוצר
20	4.3 תנאים ומגבלות לתהליכי ייצור יין
22	נספח א - החיקוקים הנוספים החלים על יין התקפים ביום הכנת תקן זה

הקדמה

תקן ישראלי זה מבוסס על המסמכים הזרים האלה:

– המסמך של ארגון ה-OIV⁽¹⁾ להגדרות ולתהליכים בייצור יין:

International Code of Oenological Practices, 2020, including revisions

– התקנות של האיחוד האירופי בנושא יין:

COUNCIL REGULATION (EC) No 491/2009

COMMISSION DELEGATED REGULATION (EU) 2019/934

COMMISSION DELEGATED REGULATION (EU) 2019/33

– התקנות האמריקניות ליין:

CFR 27 Part 4 - Labeling and advertising of wine – Subpart J – American Grape Variet Names

– Clause 4.91 – List of approved names

CFR 27 Part 24 - Wine – Subpart L – Storage, Treatment and Finishing of Wine –

Clause 24.246 – Materials authorized for the treatment of wine and juice

תקן זה הוא חלק מסדרת תקנים החלים על יין, על משקאות המבוססים על יין, על משקאות המבוססים על תוצרת הגפן ועל משקאות יין ללא אלכוהול.

חלקי הסדרה הם אלה:

ת"י 1318 חלק 1 - יין, משקאות המבוססים על יין, משקאות המבוססים על תוצרת הגפן ומשקאות יין ללא אלכוהול: הגדרות, כינויים ותהליכים

ת"י 1318 חלק 2 - יין, משקאות המבוססים על יין, משקאות המבוססים על תוצרת הגפן ומשקאות יין ללא אלכוהול: דרישות ושיטות בדיקה

בתקן ישראלי זה יש לעיין יחד עם התקן הישראלי ת"י 1318 חלק 2.

מהדורה זו של התקן הישראלי ת"י 1318 חלק 1 באה במקום מהדורת התקן הישראלי ת"י 1318 חלק 1 מ..... (נמצאת אצל הממונה).

ההבדלים העיקריים שבין מהדורה זו של התקן הישראלי לבין המהדורה הקודמת הם אלה:

(1) נוספה התייחסות למשקאות יין ללא אלכוהול;

(2) עודכנה רשימת הטיפולים והחומרים מסייעי הייצור ביין.

לשם השוואה מדוקדקת בין המהדורות יש לעיין בנוסח המלא שלהן.

⁽¹⁾ OIV - International Organization of Vine and Wine

פרק א – עניינים כלליים

1.1 חלות התקן

תקן זה מפרט הגדרות, כינויים ותהליכים לייצור של יין, של משקאות המבוססים על יין, של משקאות המבוססים על תוצרת הגפן ושל משקאות יין ללא אלכוהול (להלן: המוצר). תקן זה אינו חל על המשקה המכונה "מיץ ענבים"; עליו חל התקן הישראלי ת"י 52. תקן זה אינו חל על יינות ששנת הבציר שלהם היא לפני מועד כניסתו לתוקף של התקן, אם שנת הבציר מסומנת על גבי התווית. על יינות אלה חלה מהדורת התקן התקפה בשנת הבציר.

1.2 אזכורים נורמטיביים

תקנים ומסמכים המאוזכרים בתקן זה (תקנים ומסמכים לא מתוארכים – מהדורתם האחרונה היא הקובעת):

תקנים ישראליים

ת"י 309	-	כוהל אתילי
ת"י 7212 ⁽²⁾	-	סוכרים
ת"י 388	-	פחמן דו-חמצני מעובה
ת"י 1318 חלק 2	-	יין, משקאות המבוססים על יין, משקאות המבוססים על תוצרת הגפן ומשקאות יין ללא אלכוהול: דרישות ושיטות בדיקה

חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים

חוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015, על עדכוניו
 תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן
 הנחיות שירות המזון הארצי - חומרי טעם וריח, התשע"ה-2015, על עדכוניהן
 מסמך משרד הבריאות, שירות המזון הארצי - רשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד), מהדורה אחרונה⁽³⁾

מסמכים זרים

OIV International code of Oenological Practices, 2020, including revisions

OIV Codex - International Oenological Codex, 2019, including revisions

OIV International Standard for the Labelling of Wines – Edition 2015

Commission Delegated Regulation (EU) 2019/33 of 17 October 2018 supplementing Regulation (EU) No 1308/2013 of the European Parliament and of the Council as regards applications for protection of designations of origin, geographical indications and traditional terms in the wine sector, the objection procedure, restrictions of use, amendments to product specifications, cancellation of protection, and labelling and presentation

⁽²⁾ עד ליום 1 בינואר 2023 ימשיכו לחול לצד תקן זה גם התקנים הישראליים ת"י 356 מפברואר 2009 ות"י 443 מספטמבר 2002 שהוא בא במקום.

⁽³⁾ ראו את המסמך באתר משרד הבריאות בכתובת שלהלן:

<https://www.health.gov.il/UnitsOffice/HD/PH/FCS/Pages/DataBases.aspx>

בעת הכנת תקן זה, כתובת זו היא הכתובת שבתוקף.

Commission Delegated Regulation (EU) 2019/934 of 12 March 2019 supplementing Regulation (EU) No 1308/2013 of the European Parliament and of the Council as regards wine-growing areas where the alcoholic strength may be increased, authorised oenological practices and restrictions applicable to the production and conservation of grapevine products, the minimum percentage of alcohol for by-products and their disposal, and publication of OIV files

Commission Regulation (EC) No. 231/2012 of 9 March 2012 - laying down specifications for food additives listed in Annexes II and III to Regulation (EC) No. 1333/2008 of the European Parliament and of the Council

Commission Regulation (EC) No. 423/2008 of 8 May 2008 laying down certain detailed rules for implementing Council Regulation (EC) No 1493/1999 and establishing a Community code of oenological practices and processes

Council Regulation (EC) No 491/2009 of 25 May 2009 amending Regulation (EC) No 1234/2007 establishing a common organisation of agricultural markets and on specific provisions for certain agricultural products (Single CMO Regulation)

Commission Regulation (EC) No. 1622/2000 of 24 July 2000 laying down certain detailed rules for implementing Regulation (EC) No. 1493/1999 on the common organisation of the market in wine and establishing a Community code of oenological practices and processes

Commission Regulation (EC) No. 251/2014 of 26 of February 2014 on the definition, description, presentation, labelling and the protection of geographical indications of aromatised wine products

CFR 27 Part 4 - Labeling and advertising of wine – Subpart J – American Grape Variety Names – Clause 4.91 - List of approved names

CFR 27 Part 24 - Wine – Subpart L – Storage, Treatment and Finishing of Wine – Clause 24.246 – Materials authorized for the treatment of wine and juice

FCC – Food Chemicals Codex

JECFA FAO/WHO - Compendium of Food Additive Specifications

פרק ב – מונחים והגדרות

בפרק זה מפורטים מונחים והגדרות לתהליכי ייצור היין ולמיני היין (wine types). גם יתר המונחים וההגדרות המפורטים במסמך International Code of Oenological Practices של ארגון ה-OIV (על עדכוניו) ואינם מפורטים בפרק זה, תקפים.

2.1. יין

משקה המיוצר באופן בלעדי על ידי תסיסה כוהלית (שלמה או חלקית) של ענבי יין (הגדרה 2.11) (מרוסקים או שאינם מרוסקים) או של תירוש ענבים. הענבים שמהם מיוצר המשקה הם מהזן *Vitis vinifera*, או מהכלאה של *Vitis vinifera* עם *Vitis* genus, או מהזנים המפורטים בתקנה האמריקנית CFR 27 Part 4 סעיף 4.91. חוזק הכוהל למעשה ביין אינו קטן מ-8.5% בנפח ואינו גדול מ-13.5% בנפח. אם היין לא עבר תהליכי העשרה, אין הגבלה לחוזק הכוהל למעשה המקסימלי. תכולת החומצה הכללית (ללא פחמן דו-חמצני, CO₂) אינה קטנה מ-3.5 ג' לליטר, מבטאת כחומצה טרטריית. ביינות שקטים (still), תכולת הפחמן הדו-חמצני אינה גדולה מ-4 ג' לליטר. ביינות מוגזים או מבעבעים, הלחץ העודף הוא לפי המפורט בסעיפים 2.23.1 ו-2.23.2.

2.2. כוהל יין (Wine distillate)

כוהל שהתקבל מזיקוק יין בלבד, והמכיל 52% - 86% בנפח כוהל אתילי.

2.3. כוהל ענבים (Vini-viticultural distillate)

כוהל שהתקבל מזיקוק יין, ולא עומד בהגדרה של כוהל יין (ראו הגדרה 2.2) או מכוהל שהתקבל מזיקוק חומר הלואי של יין

2.4. חוזק הכוהל למעשה

(מבוטא באחוזים למאה בנפח)

מספר יחידות נפח של כוהל אתילי ב-100 יחידות נפח של מוצר, המצוי בטמפרטורה של 20° צ'.

2.5. חוזק כוהל פוטנציאלי

(מבוטא באחוזים למאה בנפח)

כמות הכוהל האתילי ב-100 יחידות נפח של מוצר, המצוי בטמפרטורה של 20° צ', לו כל הסוכר ביין היה מותסס.

חישוב חוזק הכוהל הפוטנציאלי נעשה לפי 1% כוהל פוטנציאלי לכל 17.5 ג' לליטר של סוכר שאריתי ביין או בתירוש (חישוב זה הוא לפי הדירקטיבה האירופית EU 2019/934).

2.6. חוזק כוהל כולל

(מבוטא באחוזים למאה בנפח)

הסכום של חוזק הכוהל למעשה וחוזק הכוהל הפוטנציאלי (הגדרות 2.4 ו-2.5).

2.7. כוהל ניטרלי ממקור חקלאי

כוהל אתילי המופק בזיקוק ורקטיפיקציה (עישור), בעל חוזק כוהל למעשה מינימלי של 95% בנפח, הנובע מתסיסת מוצרים חקלאיים, כגון סלק, מלסה⁽⁴⁾, תפוחי אדמה, דגנים, ענבים או פירות אחרים, ואין לו טעם וריח מורגשים.

2.8. סירופ סוכר

מוצר המופק בהמסת סוכר במים ושכוללת הסוכר בו היא 1.24 ג' למ"ל (65.0° בריקס) לפחות.

2.9. כוהל מלסה⁽⁴⁾

כוהל אתילי ממקור חקלאי, ממין "כוהל אתילי משובח למשקאות ולמזון" כמפורט בתקן הישראלי ת"י 309, המופק בתסיסה ובזיקוק של סלק סוכר או של קנה סוכר והמכיל לפחות 95% בנפח כוהל אתילי.

2.10. קרמל

תוספי המזון E150 a,b,c,d לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן.

2.11. ענבי יין

פרי הגפן המשמש לייצור יין, מהזן *Vitis vinifera* או מהכלאת הזנים *Vitis vinifera* ו-*Vitis genus* או מהזנים המפורטים בתקנה האמריקנית CFR 27 Part 4 סעיף 4.91, הניתן לסחיטה או למעיכה באמצעי הייצור הקיימים ביקב ושהוא בר-תסיסה. הענבים יכולים גם להיות במצב של הבשלת יתר או במצב של הצטמקות חלקית או נגועים ב"ריקבון אציל" ("noble rot")⁽⁵⁾.

2.12. תירוש ענבים (Grape must)

מוצר נוזלי המתקבל באופן טבעי או בשיטות פיזיקליות מענבי יין (הגדרה 2.11) טריים. בתירוש ענבים משומר המשמש להמתקה או להכנת יין מיסטל (הגדרה 2.13), חוזק הכוהל למעשה אינו גדול מ-1.0% בנפח.

2.13. יין מיסטל (Mistelle)

- תירוש ענבים (הגדרה 2.12) שתסיסתו נמנעת על ידי הוספת כוהל, ושמתקיימים בו כל התנאים האלה:
- הוסף לו כוהל ניטרלי ממקור חקלאי (הגדרה 2.7), כוהל ענבים (הגדרה 2.3) או כוהל יין (הגדרה 2.2).
 - חוזק הכוהל למעשה בו אחרי הוספת כוהל הוא בין 12.0% בנפח ל-16.0% בנפח;
 - מתקבל על ידי הוספה לתירוש ענבים לפי דרישות התקן;
 - חוזק הכוהל הפוטנציאלי שלו אינו קטן מ-8.5% בנפח;

⁽⁴⁾ מלסה – זוהי הצורה העברית שנקבעה למונח הלועזי "מולסה" (molasses).

⁽⁵⁾ "noble rot" היא נגיעות בפטרייה *Botrytis cinerea*, הגורמת להצטמקות הענבים ולעלייה בתכולת המוצקים בהם.

2.14. תירוש ענבים מרוכז

- תירוש ענבים (הגדרה 2.12) שלא עבר קרמליזציה, ושמתיימים בו כל התנאים האלה:
- מתקבל על ידי הוצאה חלקית של מים מתירוש ענבים בשיטות מותרות (קירור, אוסמוזה הפוכה, נידוף בריק ונידוף בלחץ אטמוספרי), למעט באמצעות חום ישיר, ובלבד שצפיפות המוצר בטמפרטורה 20° צ' אינה קטנה מ-1.24 ג' למ"ל (65.0° בריקס);
 - מתקבל מתירוש ענבים שחוזק הכוהל הפוטנציאלי שלו אינו קטן מ-8.5% בנפח;
 - חוזק הכוהל למעשה בו אינו גדול מ-1.0% בנפח.

2.15. יין-ליקר (Liqueur wine)

- יין שמתקיימים בו כל התנאים האלה:
- מיוצר מענבי יין (הגדרה 2.11);
 - חוזק הכוהל למעשה בו הוא בין 14.0% בנפח לבין 22.0% בנפח;
 - חומרי המוצא המותרים הם תירוש ענבים (לרבות תירוש בתסיסה חלקית) או/וגם יין. לחומרי המוצא מותר להוסיף כוהל יין, כוהל ענבים או/וגם כוהל ניטרלי ממקור חקלאי, וכמו כן תירוש ענבים מרוכז, יין מיסטל וקרמל.

2.16. יין מחוזק (Fortified wine/Spirtuos wine)

- יין שמתקיימים בו כל התנאים האלה:
- מיוצר מענבי יין (הגדרה 2.11);
 - חומרי המוצא המותרים הם אלה: ענבים טריים, תירוש ענבים או יין שחוזק הכוהל הפוטנציאלי שלו אינו קטן מ-12% בנפח. לחומרי המוצא מותר להוסיף כוהל ענבים, כוהל יין או/וגם כוהל ניטרלי ממקור חקלאי;
 - לפחות 4.0% בנפח מחוזק הכוהל למעשה של המוצר המוגמר מקורם בתסיסה חלקית או מלאה של הסוכר המצוי בחומרי המוצא. חוזק הכוהל למעשה במוצר המוגמר הוא בין 14.0% בנפח לבין 22.0% בנפח.

2.17. יין מתוק מחוזק (Sweet fortified)

- יין שמתקיימים בו כל התנאים האלה:
- מיוצר מענבי יין (הגדרה 2.11);
 - חומרי המוצא המותרים הם אלה: ענבים טריים, תירוש ענבים או יין שחוזק הכוהל הפוטנציאלי שלו אינו קטן מ-12% בנפח. לחומרי המוצא מותר להוסיף כוהל ענבים, כוהל יין או/וגם כוהל ניטרלי ממקור חקלאי;
 - לפחות 4.0% בנפח מחוזק הכוהל למעשה של המוצר המוגמר מקורם בתסיסה חלקית או מלאה של הסוכר המצוי בחומרי המוצא. חוזק הכוהל למעשה במוצר המוגמר הוא 8.5% בנפח עד 14.0% בנפח.

2.18. יין מתובל

- יין שעבר תהליך תיבול, ושמתקיימים בו כל התנאים האלה:
- לפחות 75% בנפח מיוצר מענבי יין (הגדרה 2.11);
 - חוזק הכוהל למעשה בו הוא בין 14.5% בנפח לבין 22.0% בנפח;
 - בתהליך התיבול הוספו לו חומרים מאלה המפורטים להלן:
 1. כוהל ניטרלי ממקור חקלאי, כוהל ענבים או כוהל יין;
 2. חומרי המתקה, לרבות סוכרוז, תירוש ענבים, תירוש ענבים מרוכז, סירופ סוכר, יין מיסטל;
 3. צבעי מאכל המותרים לשימוש לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן;
 4. קרמל;
 5. חומרי טעם וריח בהתאם להנחיות שירות המזון הארצי - חומרי טעם וריח, התשע"ה-2015, על עדכוניהן;
 - 6.רכיבים צמחיים בהתאם למסמך של משרד הבריאות, שירות המזון הארצי - רשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד), במהדורתה האחרונה.

2.19. יין בציר מאוחר

- יין מתוק עם שארית סוכר הנובעת מהענבים עצמם, שמתקיימים בו כל התנאים האלה:
- רמת הסוכרים המינימלית בו היא 45 ג' לליטר;
 - חוזק הכוהל למעשה בו גדול מ-4.5% בנפח;
 - חוזק הכוהל הפוטנציאלי בענבים לפני התסיסה גדול מ-15.0% בנפח.
- לדוגמה: יינות המכונים "Late harvest" ויינות המכונים "Noble rot".

2.20. יין בעל חוזק כוהל נמוך

- יין שמתקיימים בו כל התנאים האלה:
- מיוצר מענבי יין (הגדרה 2.11);
 - חוזק הכוהל למעשה בו הוא בין 4.5% בנפח לבין 8.5% בנפח;
 - במוצר זה חוזק הכוהל הפוטנציאלי של הענבים בעת הבציר אינו קטן מ-8.5% בנפח;
 - התסיסה הופסקה בתהליך פיזיקלי (קירור, סינון או סרכוז), או שחוזק הכוהל הופחת בעזרת אחד התהליכים המפורטים בטבלה 4.

2.21. יין ממותק / יין קידוש

- יין שמתקיימים בו כל התנאים האלה:
- מוצר המכיל 65% יין לפחות;
 - 65% לפחות מחוזק הכוהל שבו מתקבל מתסיסה כוהלית;
 - מכיל תוספות מבין אלה בלבד: סוכר, סירופ סוכר, כוהל מלסה⁽⁴⁾, קרמל;
 - חוזק הכוהל למעשה בו הוא בין 8.5% בנפח לבין 14.0% בנפח.

2.22. יין ממותק בעל תכולת כוהל נמוכה / יין קידוש בעל תכולת כוהל נמוכה

- יין שמתקיימים בו כל התנאים האלה:
- מוצר המכיל 65% יין לפחות;
 - 65% לפחות מחוזק הכוהל שבו מתקבל מתסיסה כוהלית;
 - מכיל תוספות מבין אלה בלבד: סוכר, סירופ סוכר, כוהל מלסה⁽⁴⁾, קרמל;
 - חוזק הכוהל למעשה בו קטן מ-8.5%.

2.23. יינות מבעבעים (Sparkling wines) ויינות מוגזים (Carbonated wines)

יינות העשויים מחומרי המוצא האלה:

(א) **יין בסיס (Cuvee)**

תירוש ענבים או יין או תערובות שלהם, מענבי יין (הגדרה 2.11).

(ב) **ליקר טיראז' (Tirage liqueur)**

יין בסיס שנוסף לו חומר כדי לאפשר תסיסה שנייה. החומר יכול להיות סוכרוז, גלוקוז ופרוקטוז ממקור חקלאי, יין, מיץ ענבים, ענבים או תירוש ענבים מרוכז.

(ג) **ליקר אקספדישן (Expedition liqueur)**

מוצר המוסף ליין מבעבע כדי להעניק לו את תכונות הטעם (לרבות ויסות אפשרי של דרגת המתקיות) והריח האופייניים לו. המוצר יכול לכלול ברנדי, כוהל יין, סוכרוז, סוכר ענבים, יין, מיץ ענבים, תירוש ענבים מרוכז.

המוצר המוסף אינו מגדיל את חוזק הכוהל למעשה של היין ביותר מ-0.5% בנפח.

2.23.1 יינות מבעבעים

2.23.1.1 יין מבעבע

יין המתקבל בתסיסה כוהלית ראשונה או שנייה של אחד או יותר מחומרי המוצא האלה:

- יין בסיס (Cuvee);

- יין לאחר תסיסה חלקית;

- ליקר טיראז';

- ליקר אקספדישן;

- תירוש ענבים.

התסיסה של יין מבעבע יכולה להיעשות במכל עמיד ללחץ או בבקבוק או בתהליך רציף. ביין מבעבע, הלחץ העודף בטמפרטורה של 20° צ' גדול מ-3.0 אטמוספרות, ומקור הפחמן הדו-חמצני המשתחרר ביין המבעבע עצמו הוא מהתסיסה הכוהלית בלבד.

2.23.1.2 יין מבעבע בשיטה מסורתית

יין אשר התסיסה השנייה בו נעשית באותו בקבוק הזכוכית שבו הוא נמכר.

2.23.1.3 יין מבעבע בלחץ מופחת

יין העשוי באופן דומה ליין מבעבע, אלא שהלחץ העודף במכל בטמפרטורה של 20° צ' הוא בין 1.0 אטמוספרה ל-3.0 אטמוספרות.

2.23.2 יינות מוגזים (יין נתזים)

2.23.2.1 יין מוגז

יין שבו הלחץ העודף במכל בטמפרטורה של 20° צ' גדול מ-3.0 אטמוספרות, ומקור הפחמן הדו-חמצני בו הוא בחלקו או במלואו מתוספת של גז שאינו נובע מהתסיסה באותו מכל.

2.23.2.2 יין מוגז בלחץ מופחת

יין שבו הלחץ העודף במכל בטמפרטורה של 20° צ' הוא בין 1.0 אטמוספרה ל-3.0 אטמוספרות, ומקור הפחמן הדו-חמצני הוא בחלקו או במלואו מתוספת של גז שאינו נובע מהתסיסה באותו מכל.

2.24. משקאות המבוססים על יין (Wine-based beverages)

- מוצרים מאלה המוגדרים בסעיפים 2.1, 2.16, 2.20, 2.23, המכילים לפחות 50% בנפח יין, ושמתקיימים בהם תנאים אלה:
- ללא כוהל מוסף, למעט המקרים המפורטים ב-Annex II בתקנה האירופית EC 251/2014;
 - חוזק הכוהל למעשה במוצר הוא בין 4.5% בנפח ל-14.5% בנפח;
 - ניתן להוסיף צבעי מאכל כמפורט בתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכניהן;
 - ניתן להוסיף חומרי המתקה, לרבות סירופ חרובים ודבש;
 - ניתן להוסיף תירוש ענבים או תירוש במצב של תסיסה חלקית;
 - ניתן להוסיף חומרי טעם וריח כמפורט בהנחיות שירות המזון הארצי – חומרי טעם וריח, התשע"ה-2015, על עדכניהן;
 - ניתן להוסיף רכיבים צמחיים בהתאם למסמך של משרד הבריאות, שירות המזון הארצי - רשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד), במהדורתה האחרונה;
 - ניתן להוסיף פחמן דו-חמצני.

2.25. משקאות המבוססים על תוצרת הגפן (beverages based on vitivincultural products)

- מוצרים מאלה המוגדרים בסעיפים 2.1, 2.15, 2.16, 2.20, 2.23, המכילים לפחות 50% בנפח יין, ושמתקיימים בהם תנאים אלה:
- ללא כוהל מוסף;
 - חוזק הכוהל למעשה במוצר הוא בין 1.2% בנפח ל-14.5% בנפח;
 - ניתן להוסיף צבעי מאכל כמפורט בתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכניהן;
 - ניתן להוסיף חומרי המתקה, לרבות סירופ חרובים ודבש;
 - ניתן להוסיף חומרי טעם וריח כמפורט בהנחיות שירות המזון הארצי – חומרי טעם וריח, התשע"ה-2015, על עדכניהן;
 - ניתן להוסיף רכיבים צמחיים בהתאם למסמך של משרד הבריאות, שירות המזון הארצי - רשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד), במהדורתה האחרונה;
 - ניתן להוסיף פחמן דו-חמצני.

2.26. משקה יין ללא אלכוהול (Dealcoholized wine / Alcohol removed wine)

- יין (ראו הגדרה 2.1) שעבר תהליך פיזיקלי לסילוק הכוהל, ושמתקיימים בו התנאים האלה:
- חוזק הכוהל למעשה במוצר אינו גדול מ-0.5% בנפח;
 - יכול להכיל פחמן דו-חמצני.

2.27. תוספי מזון

כהגדרתם בחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015, על עדכוניו.

הערה:

ביום פרסום תקן זה, ההגדרה של תוספי מזון בחוק היא כמפורט להלן:

תוסף מזון - חומר שאינו נצרך ככלל כמזון כשלעצמו, ואינו משמש כרכיב אופייני של המזון, בין אם יש לו ערך תזונתי ובין אם לאו, והוספתו למזון היא למטרה טכנולוגית בייצור, בהובלה או באחסון, והוא, תוצרי הלוואי שלו או תוצרי הפירוק שלו, נועדים, צפויים או הופכים למרכיב במזון, באופן ישיר או עקיף, או נותרים במזון באופן המשפיע בצורה אחרת על תכונות המזון, ולמעט מזהם, חומר טעם וריח וחומר המוסף למזון כרכיב תזונה.

2.28. חומרים מסייעי ייצור

כהגדרתם בחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015, על עדכוניו.

הערה:

ביום פרסום תקן זה, ההגדרה של חומרים מסייעי ייצור בחוק היא כמפורט להלן:

חומר מסייע ייצור - חומר שאינו נצרך ככלל כמזון כשלעצמו, שנעשה בו שימוש מכוון להשגת מטרה טכנולוגית בתהליך הייצור של מזון או של רכיב במזון, ושימוש בו עשוי להביא לנוכחות לא מכוונת ובלתי נמנעת של שאריות החומר או נגזרותיו במוצר המזון הסופי, ובתנאי שאין בו, בשאריותיו או בנגזרותיו משום סיכון בריאותי, ואין לו, לשאריותיו או לנגזרותיו כשלעצמם כל מטרה טכנולוגית במוצר הסופי.

2.29. כינויי איכות מסורתיים (traditional terms of quality)

כינויי איכות ליין שנקבעו על ידי הגופים המוסמכים לכך בארצות השונות, באזורים השונים ולפי תהליכים מוגדרים.

הערה:

ההגדרה מבוססת על מסמך ה-OIV, International Standard For The Labelling Of Wines, מהדורת 2015, בסעיף 3.1.8 (Traditional terms of quality).

פרק ג – כינויים

מכנים את המוצרים בכינויים המפורטים בפרק המונחים וההגדרות (פרק ב).
נוסף על כך מכנים את המוצר לפי תכולת הסוכר שבו (כינויי מתיקות).
יינות שאינם מבעבעים ואינם מוגזים, וכן יינות מתוקים מחוזקים, יינות מחוזקים ויינות ממותקים מכנים גם לפי ההפרש בין תכולת הסוכר לבין תכולת החומצה הכללית שבהם.

3.1. יינות, למעט יינות מתובלים ויינות מבעבעים ומוגזים

כינויי המתיקות ביינות אלה יהיו כמפורט בטבלה 1.

טבלה 1 – כינויי המתיקות ביינות, למעט יינות מתובלים ויינות מבעבעים ומוגזים

ההפרש המרבי בין תכולת הסוכר לתכולת החומצה הכללית (המבוטאת כחומצה טרטרית) (ג' לליטר)	תכולת סוכר (סך כל הגלוקוז והפרוקטוז) (ג' לליטר)	הכינוי באנגלית	הכינוי בעברית
-	עד 4	Dry	יין יבש ^(א)
לא יותר מ-2	עד 9	Dry	יין יבש ^(א)
לא יותר מ-10	מ-4 עד 18	Half dry; or Medium dry; or Semi-dry	יין חצי יבש ^(א)
-	מ-12 עד 45	Semi sweet	יין חצי מתוק
-	לפחות 45	Sweet	יין מתוק
-	לפחות 45	Syrupy	יין מתוק מחוזק, יין מחוזק
-	לפחות 45 ^(ב)	Specially sweetened	יין ממותק (יין קידוש"), יין ממותק בעל תכולת כוהל נמוכה (יין קידוש בעל תכולת כוהל נמוכה)
<p>הערות לטבלה:</p> <p>^(א) יין יבש מכיל סוכר בכמות של עד 4 ג' לליטר, או עד 9 ג' לליטר בתנאי שתכולת החומצה הכללית שבו אינה קטנה מתכולת הסוכר ביותר מ-2 ג' לליטר.</p> <p>לדוגמה: כדי לסמן כיין יבש יין המכיל 9 ג' לליטר סוכר, עליו להכיל לפחות 7 ג' לליטר חומצה כללית; כדי לסמן כיין חצי יבש יין המכיל 18 ג' לליטר סוכר, עליו להכיל לפחות 8 ג' לליטר חומצה כללית.</p> <p>^(ב) לפי בדיקת תכולת הסוכרוז, הגלוקוז והפרוקטוז ביחד.</p>			

3.2. יינות מתובלים

כינויי המתיקות ביינות מתובלים יהיו כמפורט בטבלה 2.

טבלה 2 - כינויי המתיקות ביינות מתובלים

תכולת סוכר (סוכרוז, גלוקוז ופרוקטוז) (ג' לליטר)	הכינוי באנגלית	הכינוי בעברית
עד 30	Extra dry	יבש במיוחד (רק עבור יינות שבהם חוזק הכוהל למעשה גדול מ-15% בנפח)
עד 50	Dry	יבש (רק עבור יינות שבהם חוזק הכוהל למעשה גדול מ-16% בנפח)
50 - 90	Semi-dry	חצי יבש
90 - 130	Semi-sweet	חצי מתוק
לפחות 130	Sweet	מתוק
הערה לטבלה: הדרישות מבוססות על התקנה האירופית EC 251/2014.		

3.3. יינות מבעבעים ויינות מוגזים

כינויי המתיקות ביינות מבעבעים וביינות מוגזים יהיו כמפורט בטבלה 3.

הערה:

הכינויים מבוססים על הכינויים שבתקנת האיחוד האירופי EC 607/2009,

ב-ANNEX XIV – Indication of the sugar content.

טבלה 3 – כינויי המתיקות ביינות מבעבעים וביינות מוגזים

תכולת סוכר מרבית (סוכרוז, גלוקוז ופרוקטוז) (ג' לליטר)	הכינוי באנגלית	הכינוי בעברית
0 - 3	Brut nature	יבש במיוחד
0 - 6	Extra brut	
0 - 12	Brut	
12 - 17	Extra dry	יבש מאוד
17 - 32	Dry	יבש
32 - 50	Medium dry/demi-sec	חצי יבש או חצי מתוק
יותר מ-50	Sweet	מתוק

פרק ד – דרישות ותהליכים

4.1 דרישות

4.1.1 היין (הגדרה 2.1) ייוצר בתסיסה כוהלית – שלמה או חלקית – של ענבי יין (הגדרה 2.11), מרוסקים או שאינם מרוסקים, או של תירוש ענבים (הגדרה 2.12). חוזק הכוהל למעשה ביין לא יהיה קטן מ-8.5% בנפח ולא יהיה גדול מ-13.5% בנפח. אם היין לא עבר תהליכי העשרה, אין הגבלה לחוזק הכוהל למעשה המקסימלי.
תכולת החומצה הכללית (ללא פחמן דו-חמצני, CO₂) לא תהיה קטנה מ-3.5 ג' לליטר, מבוטאת כחומצה טרטריית.

4.1.2 תכולת הפחמן הדו-חמצני ביין לא תהיה גדולה מ-4 ג' לליטר.

4.1.3 ביין מוגז או מבעבע, הלחץ העודף יהיה לפי המפורט בסעיפים 2.23.1 ו-2.23.2.

4.1.4 הדרישות לתכולה של הכוהל, הסוכר והחומצה והדרישות הנוספות לתכולת יין מינימלית במוצרים ייבדקו כמפורט בתקן הישראלי ת"י 1318 חלק 2.

4.2 תהליכים וטיפולים מותרים בייצור המוצר

4.2.1 החומרים, התהליכים והטיפולים המותרים בייצור המוצרים שתקן זה חל עליהם יהיו כמפורט בטבלות 4 ו-5.

הטבלות 4 ו-5 מיועדות ליין בתהליך העיבוד ולא למוצר הסופי.

כל החומרים, לרבות הגזים, יעמדו בדרישות תקנת האיחוד האירופי לתוספי מזון, EC 231/2012, או בדרישות מפרטי FCC או מפרטי JECFA האמריקניים, ויתאימו לשימוש במזון (Food grade).

החומרים יתאימו גם לדרישות המסמך International Oenological Codex של ארגון ה-OIV. גם התהליכים והטיפולים שאינם מובאים בתקן זה ומופיעים במסמך של ארגון ה-OIV - International Code of Oenological Practices - קבילים לשימוש בארץ.

4.2.2 תוספי המזון המותרים לשימוש ביין, כגון סולפיטים (Sulphites), סורבאטים (Sorbates),

ליזוזים (Lysozyme), די-מתיל די-קרבונט (DMDC) ואחרים, יהיו כמפורט בפרק ו' ברשימת תוספי המזון המותרים לשימוש ביין, המובאת בתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן, בחלק הרביעי – תוספי המזון המותרים ביין מענבים.

נכון ליום פרסום תקן זה, ניתן למצוא את הרשימה בקישור זה:

https://www.health.gov.il/UnitsOffice/HD/PH/FCS/Documents/fcs_list.pdf

טבלה 4 – תהליכים מותרים בייצור יין

לשימוש ב:		מותרת להוספה, מקס'	מספר E	תהליכים וטיפולים בייצור יין	מספר סידורי
יין לאחר התסיסה ולפני הבקבוק	ענבים, תירוש ענבים, יין בתהליך תסיסה				
כן	כן	-	-	מיקרו/ אולטרה-פילטרציה (a membrane technique)	1
כן	כן	-	-	אלקטרו-דיאליזה (a membrane technique)	2
כן	כן	-	-	אוסמוזה הפוכה (a membrane technique)	3
כן	כן	עד 20% או להעלות חוזק כוהל פוטנציאלי ב-2%	-	ריכוז חלקי: - אוסמוזה הפוכה, Reverse osmosis - Cryoconcentration - ריכוז בהקפאה	4
כן	לא	מותר להפחית עד 20% מחוזק הכוהל המקורי	-	גריעת כוהל Dealcoholizatoin לפרט את השיטות לפי 3.5.16 ב-OIV	5
כן	כן	-	-	הפחתת גופרית דו-חמצנית Sulfur dioxide reduction	6
כן	כן	-	-	טיפולים תרמיים Thermal treatments	7
כן	כן	-	-	חילוף יונים באמצעות עמודות שרף ^(*) Ion exchange by resin columns	8
כן	כן	-	-	סרכוז (צנטריפוגציה) וסינון Centrifugation and filtration	9

הערה לטבלה:

(א) לפי תקנת האיחוד האירופי (Authorised Demological practices) Annex I, EC606/2009.

טבלה 5 – טיפולים וחומרים מסייעי ייצור מותרים בייצור יין

לשימוש ב:		כמות מותרת להוספה, מקס'	מספר E	שם החומר / אמצעי הייצור	תהליכים וטיפולים בייצור יין	מספר סידורי
יין לאחר התסיסה ולפני הבקבוק	ענבים, תירוש ענבים, יין בתהליך תסיסה					
כן	כן	-	E948	-	אורור או תוספת חמצן Aeration or Addition of oxygen	1
יין מבעבעים ומוגזים בלבד	לא	-	E404	סידן אלגינט Calcium alginate	צילול Clarification	2
יין מבעבעים ומוגזים בלבד	לא	-	E402	אשלגן אלגינט Potassium alginate	צילול Clarification	3
כן	כן	-	-	קזאין Caseine	צילול Clarification	4
כן	כן	-	-	אשלגן קזאינט Potassium caseinate	צילול Clarification	5
כן	לא	-	-	קמח דגים Isinglass	צילול Clarification	6
כן	כן	מקסימום שארית ^(א) במוצר הסופי 10 ppm (10 מ"ג לליטר)	E551	סיליקון דיאוקסיד Silicon dioxide	צילול והפחתת קצף Clarification and foam reduction	7
כן	כן	-	-	גילטין למזון Gelatin	צילול Clarification	8
כן	לא	0.3 ג' לליטר	E414	גומי אקציה Gum arabic	צילול Clarification	9
כן	כן	0.5 ג' לליטר	-	חלבונים ממקור צמחי: חיטה או אפונה או תפוח אדמה בלבד Protein of plant origin	צילול Clarification	10
כן ^(ב)	כן	-	-	חלבון ביצה Ovalbumin	צילול Clarification	11

(המשך הטבלה בעמוד הבא)

טבלה 5 – טיפולים וחומרים מסייעי ייצור מותרים בייצור יין (המשך)

מספר סידורי	תהליכים וטיפולים בייצור יין	שם החומר / אמצעי הייצור	מספר E	כמות מותרת להוספה, מקס'	לשימוש ב:	
					ענבים, תירוש ענבים, יין בתהליך תסיסה	יין לאחר התסיסה ולפני הבקבוק
12	צילול Clarification	- אלומיניום סיליקט - קאולין : Kaolin - בנטוניט : Bentonite	- E559 E558	-	כן	כן
13	צילול והפחתת אוכרטוקסינים	Chitosan או Chitin-glucan ממקור פטרייתי	-	1 ג' לליטר	כן	כן
14	שימוש בסופחי צבע ותרכובות מחומצנות Decolorizing compounds	פוליוויניל-פולי-פירידין Polyvinylpoly-pyridine (PVPP)	E1202	0.8 ג' לליטר	כן	כן
15	גריעת חמיצות Deacidification	חיידקים מלולקטיים ^(ג) Malolactic Bacteria ובנוסף Schizosaccharomyces	-	-	כן	כן
16	הפחתת תכולת הסידן Calcium reduction	אשלגן טרטרי נייטרלי Neutral potassium tartrate	E336	-	כן	כן
17	גריעת חמיצות ^(ד) Deacidification	סידן קרבונט Calcium carbonate	E170	-	כן	כן
18	הוספת מפיג ריח Deodorant	נחושת סולפטית Copper sulfate	E519	0.01 ג' לליטר	כן	לא
19	הוספת מפיג ריח Deodorant	נחושת ציטרית Copper citrate	-	0.01 ג' לליטר	כן	לא
20	הוספת מפיג ריח וצבע Deodorant Decolorizer	פחם פעיל Activated charcoal	E153	1 ג' לליטר	כן	כן
21	עיבוד Elaboration	שבבי עץ אלון ^(ה) Oak chips	-	-	כן	כן

(המשך הטבלה בעמוד הבא)

טבלה 5 – טיפולים וחומרים מסייעי ייצור מותרים בייצור יין (המשך)

מספר סידורי	תהליכים וטיפולים בייצור יין	שם החומר / אמצעי הייצור	מספר E	כמות מותרת להוספה, מקס'	לשימוש ב:	
					ענבים, תירוש ענבים, יין בתהליך תסיסה	יין לאחר התסיסה ולפני הבקבוק
22	הוספת אנזימים	צלולאז ^{(א)(ו)} Cellulase	-	-	כן	כן
23	הוספת אנזימים (תערובת)	בטאגלוקאנאז ^(ז) Betaglucanase	-	0.03 ג' לליטר ^(ח)	כן	כן
24	הוספת אנזימים	אנזימים פקטוליטיים Pectolytics	-	-	כן	כן
25	טיפול העשרת טעם וריח – אנזימים Enzymes for flavour and aroma-enrichment	אנזימים גליקוזידיים (גליקוזידאזות) Glycosidases	-	-	כן	כן
26	הפחתת אוריאה – אנזימים Urea reduction – enzymes	אוריאז Urease	-	75 מ"ג לליטר ^(ח)	כן	לא
27	הוספת תוספי תסיסה Fermentation	שמרי יין Wine yeasts	-	-	כן	כן
28	הוספת תוספי תסיסה Fermentation aids	תיאמין הידרוכלוריד ^(ט) Thiamine hydrochloride	-	0.6 מ"ג לליטר	כן	מבעבעים ומוגזים בלבד
29	הוספת תוספי תסיסה Fermentation aids	די-אמוניום פוספט Diammonium phosphate	-	0.3 ג' לליטר	כן	מבעבעים ומוגזים בלבד
30	הוספת תוספי תסיסה Fermentation aids	אמוניום סולפט Ammonium sulfate	E517	0.3 ג' לליטר	כן	מבעבעים ומוגזים בלבד
31	הוספת תוספי תסיסה Fermentation aids	תכשירים של דופנות תאי שמרים Yeast cell walls	-	0.4 ג' לליטר (40 ג' להקטוליטר)	כן	לא
32	הוספת תוספי תסיסה Fermentation aids	Glutathione , או שמרים לא פעילים בעלי רמות גבוהות של גלוטתיון Glutathione מובטחות	-	0.02 ג' לליטר (2 ג' להקטוליטר)	כן	כן

(המשך הטבלה בעמוד הבא)

טבלה 5 – טיפולים וחומרים מסייעי ייצור מותרים בייצור יין (המשך)

מספר סידורי	תהליכים וטיפולים בייצור יין	שם החומר / אמצעי הייצור	מספר E	כמות מותרת להוספה, מקס'	לשימוש ב:	
					ענבים, תירוש ענבים, יין בתהליך תסיסה	יין לאחר התסיסה ולפני הבקבוק
33	הוספת חומר יוצר קומפלקסים (chelate)	אשלגן פרוציאניד ^(ד) Potassium ferrocyanide	E536	אין הגבלה	לא	יינות לבנים, יינות רוזה
34	הוספת חומר יוצר קומפלקסים (chelate)	סידן פיטאט ^(ד) Calcium phytate	E391	80 מ"ג לליטר	לא	יינות אדומים
35	הוספת חומר יוצר קומפלקסים (chelate) וחומר לתיקון חומצה	חומצה ציטרית Citric acid	E330	השארית המותרת במוצר הסופי 1 ג' לליטר	לא	כן
36	ייצוב Stabilization	סידן טרטראט ^(ד) Calcium tartarate	E354	אין הגבלה	כן	כן
37	ייצוב Stabilization	אשלגן בי-טרטראט ^(ד) Potassium bitartrate	E336	אין הגבלה	כן	כן
38	הוספת נוגדי קצף Defoaming agents	תערובת של מונו- ודי-גליצרידים של חומצה אולאית Mixture of mono- and di-glycerides of oleic acid	-	0.018 ג' לליטר ^(א) (עבור תמיסת 100% חומר פעיל)	כן	כן
39	ייצוב והעלאת החמיצות Stabilization and Acidification	חומצה פומרית ^(א) Fumaric acid	E297	3 ג' לליטר	לא	כן
40	העלאת החמיצות Acidification	חומצה לקטית ^(ד) Lactic acid	E270	4 ג' לליטר (54) מיליאקוויוולנט (בליטר)	כן	כן
41	העלאת החמיצות Acidification	חומצה טרטרית ^(ד) Tartaric acid	E334	4 ג' לליטר (54) מיליאקוויוולנט (בליטר)	כן	כן
42	העלאת החמיצות Acidification	חומצה מאלית ^(ד) Malic acid	E296	4 ג' לליטר (54) מיליאקוויוולנט (בליטר)	כן	כן

(המשך הטבלה בעמוד הבא)

טבלה 5 – טיפולים וחומרים מסייעי ייצור מותרים בייצור יין (המשך)

לשימוש ב:		כמות מותרת להוספה, מקס'	מספר E	שם החומר / אמצעי הייצור	תהליכים וטיפולים בייצור יין	מספר סידורי
יין לאחר התסיסה ולפני הבקבוק	ענבים, תירוש ענבים, יין בתהליך תסיסה					
כן	כן	-	E501	אשלגן קרבונט ואשלגן בי-קרבונט ^(ד) Potassium carbonate and Potassium bicarbonate	גריעת חמיצות ^(ד) Deacidification	43
כן	כן	-	-	תירוש ענבים מרוכז Concentrated grape must	טיפולי העשרה Enrichment	44
כן	לא	-	-	סוכרוז ^(יא) (יב) Saccharose	טיפולי המתקה Sweetening	45
כן	כן	לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן	E224	אשלגן בי-סולפיט או אשלגן מטא-בי-סולפיט Potassium bisulfite or Potassium metabisulfite	הוספת חומרים משמרים Preservatives	46
כן	כן	-	E290	פחמן דו-חמצני ^(יג) Carbon dioxide	הוספת חומרים משמרים Preservatives	47
כן	כן	-	E938	גז ארגון Argon	שימוש בגז אינרטי כדי למנוע חשיפה לחמצן Inert gas	48
כן	כן	-	E941	גז חנקן Nitrogen	שימוש בגז אינרטי כדי למנוע חשיפה לחמצן Inert gas	49
כן	כן	250 מ"ג לליטר	E300	חומצה אסקורבית Ascorbic acid	הוספת משמרים נוגדי חמצון Anti-oxidant	50
כן, ביין לבן וביין רוזה בלבד	לא	-	-	מנו-פרוטאין של שמרים Mannoproteins from yeast	ייצוב Stabilization	51

(המשך הטבלה בעמוד הבא)

טבלה 5 – טיפולים וחומרים מסייעי ייצור מותרים בייצור יין (המשך)

לשימוש ב:		כמות מותרת, להוספה, מקס'	מספר E	שם החומר / אמצעי הייצור	תהליכים וטיפולים בייצור יין	מספר סידורי
יין לאחר התסיסה ולפני הבקבוק	ענבים, תירוש ענבים, יין בתהליך תסיסה					
כן	לא	0.1 ג' לליטר	E466	CMC – Carboxy-Methyl-Cellulose	ייצוב Stabilization	52
כן	כן	0.3 ג' לליטר	E414	גומי אקציה Gum Arabic	ייצוב Stabilization	53
כן	כן	-	-	טנינים Tannins	ייצוב Stabilization	54
כן	כן	-	E460 (i)	צלולוז מיקרוקריסטלין	ייצוב Stabilization	55
כן	כן	-	E340	אשלגן פוליפוספאט	ייצוב Stabilization	56
כן	כן	-	-	גלוטמין	ייצוב Stabilization	57
כן	כן	-	-	זאוליט	ייצוב Stabilization	58
כן	לא	100 מ"ג לליטר	E456	אשלגן פוליאספרטאט	ייצוב Stabilization	59

הערות לטבלה:

- (א) לפי המותר ב-24 CFR Part 24 בסעיף 24.246 - Materials authorized for the treatment of wine and juice.
- (ב) יש לוודא כי נשארים פחות מ-25 מ"ג לליטר. אם נשארו יותר, יש לסמן כתוספת ברשימת הרכיבים.
- (ג) השימוש ייעשה בתנאים המגבילים המופיעים בתקנת האיחוד האירופי EC 1622/2000 ב-Annex VIII - Lactic bacteria.
- (ד) לפי International Code of Oenological Practices של ה-OIV, לאחר תהליך גריעת החמיצות יכיל היין לפחות 1 ג' לליטר של חומצה טרטריית. החומצות יעמדו בדרישות של OIV Codex - International Oenological Codex.
- (ה) לפי תקנת האיחוד האירופי EC 606/2009, ב-9 Appendix Requirements for pieces of oak wood. עוזר בתהליך הצילול.
- (ז) לפי תקנת האיחוד האירופי EC 1622/2000, ב-Annex VII Requirements for beta-glucanase.
- (ח) לפי תקנת האיחוד האירופי EC 606/2009, ב-Annex I Authorized oenological practices.
- (ט) מבוטא כתיאמין.
- (י) לפי International Code of Oenological Practices של ה-OIV, הטיפול בחומרים אלה ייעשה בפיקוחו של בעל תפקיד עם רקע מקצועי ואקדמי המתאים להבנת מהות הטיפול והשלבים הדרושים להבטחת בטיחות המוצר. כמויות החומר לשימוש יהיו הכמויות המינימליות המספיקות כדי להוריד את תכולת הברזל ומתכות נוספות ביין לרמות יציבות. השימוש בחומרים אלה יאושר רק לאחר בדיקת מעבדה לקביעת הרמות הנאותות. יש לוודא שאין שארית של פרוציאניד או נגזרות שלו במוצר הסופי, או, לחלופין, לפי EC 606/2009 appendix 5 ניתן לוודא שיש ביין שאריות מזעריות של ברזל.
- (יא) העומד בדרישות התקן הישראלי ת"י 7212.
- (יב) מותר להוספה ביינות ממותקים, ביינות מוגזים, ביינות מבעבעים, ביינות מתובלים וביינות-ליקר לשם המתקה, וביינות מבעבעים ומוגזים גם בתסיסה השנייה.
- (יג) העומד בדרישות התקן הישראלי ת"י 388.

4.3. תנאים ומגבלות לתהליכי ייצור יין

4.3.1. מגבלות לחומציות נדיפה

- החומציות הנדיפה לא תהיה גדולה מהערכים הנקובים להלן:
- (א) ביין אדום – 20 מיליאקוויוולנט בליטר (שקילים ל-1.2 ג' חומצה אצטית בליטר).
- (ב) ביין לבן, ביין רוזה ובתירוש ענבים במצב תסיסה חלקית – 18 מיליאקוויוולנט בליטר (שקילים ל-1.08 ג' חומצה אצטית בליטר).
- (ג) ביין בציר מאוחר – 25 מיליאקוויוולנט בליטר (שקילים ל-1.5 ג' חומצה אצטית בליטר).
- (ד) ביינות מיוחדים המפורטים ב-Annex XVI בתקנה האירופית EC 423/2008, החומציות הנדיפה תהיה בהתאם למפורט בתקנה.

4.3.2. תהליכי העשרה (Enrichment processes)

- 4.3.2.1. ההעלאה בחוזק הכוהל הטבעי הכולל תיעשה כמפורט בסעיפים (א)-(ג) שלהלן; בכל מוצר אפשר לבצע את ההעשרה באחת מהשיטות המצוינות כמותרות עבורו.
- (א) בענבים טריים, בתירוש ענבים במצב תסיסה, או ביין שהוא עדיין במצב תסיסה: על ידי הוספה של תירוש ענבים מרוכז או של תירוש ענבים מרוכז מזוכך;
- (ב) בתירוש ענבים: על ידי הוספה של תירוש ענבים מרוכז או של תירוש ענבים מרוכז מזוכך, או על ידי ריכוז חלקי, לרבות באמצעות אוסמוזה הפוכה;
- (ג) ביין: על ידי ריכוז באמצעות הקפאה, או בתהליך פיזיקלי אחר המפורט במסמך של ארגון ה-OIV - International Code of Oenological Practices.
- 4.3.2.2. אין לבצע העשרה של מוצר מסוים בשיטה שאינה מאלה המצוינות כמותרות עבורו בסעיף 4.3.2.1.
- 4.3.2.3. הוספה של תירוש ענבים מרוכז או של תירוש ענבים מרוכז מזוכך לא תגרום לעלייה גדולה מ-6.5% בנפח ההתחלתי של מוצר מאלה המפורטים להלן: ענבים טריים מרוסקים, תירוש ענבים, תירוש ענבים במצב תסיסה, יין במצב תסיסה.
- 4.3.2.4. כאשר ההעשרה של תירוש ענבים או של יין נעשית על ידי ריכוז, תהליך הריכוז לא יגרום להקטנת הנפח ההתחלתי של המוצרים ביותר מ-20%, וכמו כן לא יגרום לעלייה בחוזק הכוהל הטבעי הכולל של המוצרים ביותר מ-2.0% בנפח.
- 4.3.2.5. תהליכי ההעשרה המפורטים בסעיף 4.3.2.1 לא יגרמו לעלייה בחוזק הכוהל הכולל של מוצר כלשהו מהמוצרים שצוינו בסעיף 4.3.2.1 לערך גדול מ-13.5% בנפח.
- 4.3.2.6. לא יבוצע תהליך ריכוז ביין אם המוצרים שמהם הוא התקבל עברו בעצמם תהליכי העשרה מאלה המפורטים בסעיף 4.3.2.1.
- 4.3.2.7. במקרה של הבשלת יתר, ניתן לתקן את רמת הסוכר כדי לאפשר סיום תסיסה תקין, ובלבד שהכמות הכללית של תירוש הענבים או היין לא תגדל ביותר מ-6.5% מהנפח ההתחלתי, וכן שרמת הסוכר לא תקטן מ-13.5% בנפח הכוהל הכולל.

4.3.3. העלאת חמיצות וגריעת חמיצות (Acidification and Deacidification)

- 4.3.3.1. מותרת הוספת חומצה ליין ולענבים טריים, לתירוש ענבים או ליין במצב תסיסה, בכמות כוללת שאינה גדולה מ-4 ג' לליטר, המבוטאת כחומצה טרטריית (כמות השקילה ל-54 מיליאקוויוולנט בליטר).

4.3.3.2. מותרת גריעת חומצה מיינ, בתנאי שכמות החומצה הטרטרית הנותרת ביין אינה קטנה מ-1 ג' לליטר, וכמות החומצה הכללית המבוטאת כחומצה טרטרית הנותרת ביין אינה קטנה מ-3.5 ג' לליטר.

הערה:

ביין יש שתי חומצות עיקריות: חומצה טרטרית וחומצה מאלית. בסעיף זה, התנאי לגריעת החומצה מהיין הוא שגריעת החומצה לא תגרום להורדת כמות החומצה הטרטרית ביין אל מתחת ל-1 ג' לליטר.

4.3.3.3. מותרת גריעה חלקית של חומצה מתירוש ענבים המיועד לייצור תירוש ענבים מרוכז.

4.3.3.4. לא יבוצעו במוצר שני התהליכים - גם הוספת חומצה וגם גריעת חומצה.

4.3.4. המתקה (Sweetening)

המתקה של יין מותרת רק במדינה שבה מתבצעת תסיסת היין, ובתנאים האלה:

(א) ההמתקה תיעשה בתירוש ענבים בעל חוזק כוהל פוטנציאלי גדול מ-8.5% בנפח, בתירוש ענבים

במצב תסיסה, בתירוש ענבים מרוכז, ביין מיסטל או ביין.

(ב) ההמתקה תיעשה בתירוש ענבים או בתירוש ענבים מרוכז או בתירוש ענבים מרוכז מזוכך,

בתנאי שחוזק הכוהל הכולל של היין לאחר ההמתקה לא יגדל ביותר מ-2.0% בנפח.

אם היין עבר העשרה כמפורט בסעיף 4.3.2.1, סך כל העלייה של חוזק הכוהל הכולל בשל

ההעשרה וההמתקה לא תהיה גדולה מ-2.0% בנפח.

נספח א - החיקוקים הישראליים החלים על יין התקפים ביום הכנת תקן זה

(למידע בלבד)

- 1) חוק הגנה על בריאות הציבור (מזון) התשע"ו-2015, על עדכוניו ;
- 2) פקודת המשקאות המשכרים (ייצור ומכירה) [נוסח חדש], התשי"ט-1959, על עדכוניה ;
- 3) תקנות המשקאות המשכרים, מיום 4.12.1927, על עדכוניהן ;
- 4) תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן ;
- 5) חוק הגנת הצרכן, התשמ"א-1981, על עדכוניו ;
- 6) חוק הפיקוח על מצרכים ושירותים, התשי"ח-1957, על עדכוניו ;
- 7) פקודת היבוא והיצוא [נוסח חדש], התשל"ט-1979, על עדכוניה ;
- 8) צו יבוא חופשי, התשע"ד-2014, על עדכוניו ;
- 9) חוק התקנים, התשי"ג-1953, על עדכוניו.

