

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

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

תקן זה ייכנס לתוקף ב-

מסמך זה הוא הצעה בלבד

מכון התקנים הישראלי
The Standards Institution of Israel



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: דפנה הר-אבן, יוסי שדה, עדי שלום.

הדר קיסר ריכזה את עבודת הכנת התקן.

הודעה על רויזיה

תקן ישראלי זה בא במקום
התקן הישראלי ת"י 1318 חלק 1 מיוני 2018

מילות מפתח:

יינות, משקאות כוהליים, מוצרי מזון, ענבים, הגדרות, תהליכי ייצור.

Descriptors:

wines, alcoholic beverages, 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 עדכוניו 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
9	פרק ג - כינויים
	1.3 יינות שאינם מבעבעים ואינם מוגזים, יינות מתוקים מחוזקים,
9	יינות מחוזקים ויינות ממותקים
9	3.2 יינות מבעבעים ויינות מוגזים
11	פרק ד - דרישות ותהליכים
11	1.4 דרישות למוצר
11	4.2 תהליכים וטיפולים מותרים בייצור המוצר
19	3.4 תנאים ומגבלות לתהליכי ייצור יין
21	נספח א - החיקוקים הנוספים החלים על יין

הקדמה

תקן ישראלי זה מבוסס על המסמכים הזרים האלה :

- המסמך International Code of Oenological Practices של ארגון ה-OIV⁽¹⁾ להגדרות ולתהליכים בייצור יין :
- התקנות של האיחוד האירופי בנושא יין :

COUNCIL REGULATION (EC) No 479/2008

Commission Regulation (EC) No. 606/2009

Commission Regulation (EC) No. 607/2009

- התקנות האמריקניות ליין :

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

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

חלקי הסדרה הם אלה :

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

ת"י 1318 חלק 2 - יין, משקאות המבוססים על יין ומשקאות המבוססים על תוצרת הגפן : 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 מיוני 2018. ההבדלים העיקריים שבין מהדורה זו של התקן הישראלי לבין המהדורה הקודמת הם אלה :

(1) הוספו כינויי מתיקות עבור יינות מתובלים ;

(2) נוספה התייחסות ליינות מבעבעים המיוצרים בשיטה רציפה ;

(3) 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, משקאות המבוססים על יין ומשקאות המבוססים על תוצרת הגפן (להלן: המוצר).
התקן חל על מוצרים המיוצרים בארץ או/וגם המיועדים לשיווק בארץ.
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 מיוני 2018, כאשר שנת הבציר מסומנת על גבי התווית. על יינות אלה חלה מהדורתו של התקן ממאי 1988, לרבות גיליון התיקון שלו מאוקטובר 1994. (או מהדורתו מיוני 2018?)

1.2. אזכורים נורמטיביים

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

תקנים ישראליים

ת"י 309 - כוהל אתילי

ת"י 356 - סוכר

ת"י 388 - פחמן דו-חמצני מעובה

ת"י 1318 חלק 2 - יין, משקאות המבוססים על יין ומשקאות המבוססים על תוצרת הגפן: 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

מסמכים זרים

OIV - International code of Oenological Practices, 2013

OIV Codex - International Oenological Codex, 2013

Commission Regulation (EC) No. 607/2009 of 14 July 2009 - laying down certain detailed rules for the implementation of Council Regulation (EC) No. 479/2008 as regards protected designations of origin and geographical indications, traditional terms, labelling and presentation of certain wine sector products

Commission Regulation (EC) No. 606/2009 of 10 July 2009 - laying down certain detailed rules for implementing Council Regulation (EC) No. 479/2008 as regards the categories of grapevine products, oenological practices and the applicable restrictions

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. 479/2008 of 29 April 2008 on the common organisation of the market in wine, amending Regulations (EC) No 1493/1999, (EC) No 1782/2003, (EC) No. 1290/2005, (EC) No 3/2008 and repealing Regulations (EEC) No 2392/86 and (EC) No 1493/1999

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

Codex general standard for food additives - codex stan 192-1995

JECFA FAO - 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 עדכונים) 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 CO₂) אינה קטנה מ-3.5 ג' לליטר, מבוטאת כחומצה טרטריית. ביינות שקטים תכולת הפחמן הדו-חמצני אינה גדולה מ-4 ג' לליטר. ביינות מוגזים או מבעבעים תכולת הפחמן הדו-חמצני גדולה מ-4 ג' לליטר.

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 ומזיקוק חומרי הלוואי שלו.

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)

מספר יחידות נפח של כוהל אתילי ב-100 יחידות נפח של מוצר, המצוי בטמפרטורה של 20° צ'. חישוב חוזק הכוהל הפוטנציאלי נעשה לפי 1% כוהל פוטנציאלי לכל 17.5 ג' לליטר של סוכר שארית ביין או בתירוש (חישוב זה הוא לפי הדירקטיבה האירופית (EC) 606/2009).

2.6. חוזק כוהל כולל

(מבוטא באחוזים למאה בנפח)

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

2.7. כוהל ניטרלי ממקור חקלאי

כוהל אתילי המופק מזיקוק ורקטיפיקציה (עישור), בעל חוזק כוהל למעשה מינימלי של 95% בנפח, הנובע מתסיסת מוצרים חקלאיים, כגון סלק, מלסה⁽²⁾, תפוחי אדמה, דגנים, ענבים או פירות אחרים, ואין לו טעם וריח מורגשים.

⁽²⁾ מלסה – זוהי הצורה העברית שנקבעה למונח הלועזי "מולסה" (molasses).

2.8. סירופ סוכר

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

2.9. כוהל מלסה⁽²⁾

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 - בהתאם לתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן.

2.11. ענבי יין

פרי הגפן המשמש לייצור יין, מהזן *Vitis vinifera* או מהכלאה של *Vitis vinifera* עם *Vitis genus* או מהזנים המפורטים בתקנה האמריקנית CFR 27 part 4 סעיף 4.91, הניתן לסחיטה או למעיכה באמצעי ייצור 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")⁽³⁾.

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, 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:

- 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;
- מיוצר מענבי יין (הגדרה 2.11);
- הוסף לו כוהל ניטרלי ממקור חקלאי, כוהל ענבים או כוהל יין.

2.14. תירוש ענבים מרוכז

- תירוש ענבים (הגדרה 2.12) שלא עבר קרמליזציה, ושמתקיימים 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);
 - מיוצר מענבי יין (הגדרה 2.11);
 - מתקבל מתירוש ענבים שחוזק הכוהל הפוטנציאלי שלו אינו קטן מ-8.5% בנפח;
 - חוזק הכוהל למעשה בו אינו גדול מ-1.0% בנפח.

⁽³⁾ "noble rot" היא נגיעות בפטרייה *Botrytis cinerea*, הגורמת להצטמקות הענבים ולעלייה בתכולת המוצקים בהם.

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/Spirtuous 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 בו 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 הם כתוצאה מתסיסה חלקית או מלאה של הסוכר המצוי בחומרי המוצא. חוזק הכוהל למעשה בסופו של התהליך הוא בין 14.0% בנפח לבין 22.0% בנפח.

2.17. יין מתוק מחוזק (Sweet fortified)

- יין המיוצר כמו יין מחוזק, חוזק הכוהל למעשה במוצר הוא בין 8.5% בנפח לבין 14.0% בנפח.

2.18. יין מתובל

- יין שעבר תהליך תיבול, ושמתקיימים בו כל התנאים האלה :
- לפחות 75% בנפח הוא יין מהזנים המפורטים בהגדרה 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 הוספת 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.

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 "Late harvest" ויינות "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 על ידי תהליך פיזיקלי (קירור, סינון או סרכוז), או שחוזק הכוהל שבו הופחת על ידי 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⁽²⁾, 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⁽²⁾, 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, מהזנים המפורטים בהגדרה 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 ותירוש ענבים מרוכז.

(ג) ליקר אקספדישן (Expedition liqueur)

מוצר המוסף ליין מבעבע כדי להעניק לו את תכונות הטעם (לרבות ויסות אפשרי של דרגת המתקות) והריח האופייניים לו. המוצר יכול לכלול ברנדי, כוהל יין, סוכרוז, סוכר ענבים, יין, מיץ ענבים, ותירוש 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°C צ' אינו קטן 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, כאשר הלחץ העודף במכל בטמפרטורה של 20°C צ' הוא בין 1.0 אטמוספרה ל-3.0 אטמוספרות.

2.23.2 יינות מוגזים (יין נתזים)

2.23.2.1 יין מוגז

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

2.23.2.2 יין מוגז בלחץ מופחת

יין שהלחץ העודף במכל בטמפרטורה של 20°C 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 תוצרת הגפן (Beverages based on vitivinicultural products)

מוצרים המכילים לפחות 50% בנפח יין או/וגם תירוש ענבים, או/וגם יין מיוחד, לפי הגדרתם במסמך ה-OIV, ושמתקיימים בהם תנאים אלה:

- ניתן להוסיף לו:

א. חומרי המתקה, כגון סוכרוז, תירוש ענבים, תירוש ענבים מרוכז, סירופ סוכר, יין מיסטל המכיל כוהל ממקור ענבים בלבד;

ב. חומרי צבע המותרים לשימוש לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן;

ג. חומרי טעם וריח בהתאם להנחיות שירות המזון הארצי - חומרי טעם וריח, התשע"ה-2015, על עדכוניהן;

ד. רכיבי מזון או מוצרים לא כוהליים או משקאות הכוללים מים.

- חוזק הכוהל למעשה בו הוא בין 1.2% בנפח לבין 14.5% בנפח.

- מקור הרכיב הכוהלי בו הוא מהיין שבו נעשה שימוש, למעט עבור מנות שהשתמשו בהן למהילת חומרי טעם וריח או צבעי מאכל או כל חומר אחר המאושר לשימוש.

2.25 משקאות המבוססים על יין (Wine based beverages)

מוצרים המכילים לפחות 50% בנפח יין או/וגם תירוש ענבים, או/וגם יין מיוחד, לפי הגדרתם במסמך ה-OIV, ושמתקיימים בהם תנאים אלה:

- ניתן להוסיף לו:

- א. חומרי המתקה, כגון סוכרוז, תירוש ענבים, תירוש ענבים מרוכז, סירופ סוכר, יין מיסטל המכיל כוהל ממקור ענבים בלבד ;
- ב. צבעי מאכל המותרים לשימוש לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן ;
- ג. חומרי טעם וריח בהתאם להנחיות שירות המזון הארצי - חומרי טעם וריח, התשע"ה-2015, על עדכוניהן ;
- ד. רכיבי מזון או מוצרים לא כוהליים או משקאות הכוללים מים.
- חוזק הכוהל למעשה בו הוא בין 3.5% בנפח ל-14.5% בנפח.
- מקור הרכיב הכוהלי בו הוא מהיין שבו נעשה שימוש, למעט עבור מנות שהשתמשו בהן למהילת חומרי טעם וריח או צבעי מאכל או כל חומר אחר המאושר לשימוש.

2.26. תוספי מזון

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

הערה:

ביום פרסום תקן זה, ההגדרה של תוספי מזון 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.

2.27. 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 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.

פרק ג – כינויים

מכנים את המוצרים בכינויים המפורטים בפרק הדין במונחים והגדרות (פרק ב).
נוסף על כך מכנים את המוצר לפי תכולת הסוכר שבו.
יינות שאינם מבעבעים ואינם מוגזים, יינות מתוקים מחוזקים, יינות מחוזקים ויינות ממותקים מכנים גם לפי ההפרש בין תכולת הסוכר לבין תכולת החומצה הכללית (ראו סעיף 3.1).

3.1. יינות שאינם מבעבעים ואינם מוגזים, יינות מתוקים מחוזקים, יינות מחוזקים

ויינות ממותקים (למעט יינות מתובלים)

כינויי המתיקות ביינות אלה יהיו כמפורט בטבלה 1, לפי הקריטריונים המצוינים בטבלה.

טבלה 1 – כינויי המתיקות ביינות שאינם מבעבעים ואינם מוגזים, ביינות מתוקים מחוזקים, ביינות מחוזקים וביינות ממותקים

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

3.2 יינות מבעבעים ויינות מוגזים

כינויי המתיקות ביינות מבעבעים וביינות מוגזים יהיו כמפורט בטבלה 2.

הערה:

הכינויים מבוססים על הכינויים שבתקנת האיחוד האירופי (EC) No. 607/2009, ב-ANNEX XIV – Indication of the sugar content.

טבלה 2 – כינויי המתיקות ביינות מבעבעים וביינות מוגזים

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

3.3. יינות מתובלים

כינויי המתיקות ביינות מתובלים יהיו כמפורט בטבלה 3.

טבלה 3 - כינויי המתיקות ביינות מתובלים

תכולת סוכר מרבית (סוכרוז גלוקוז ופרוקטוז) (ג' לליטר)	הכינוי באנגלית	הכינוי בעברית
פחות מ-30	Extra dry	יבש במיוחד (רק עבור יינות שבהם חוזק הכוהל למעשה גדול מ-15% בנפח)
פחות מ-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
יותר מ-130	sweet	מתוק
הערה לטבלה:		
הדרישות מבוססות על הדירקטיבה האירופית EC 251/2014		

פרק ד – דרישות ותהליכים

4.1 דרישות למוצר

היין ייוצר בתסיסה כוהלית – שלמה או חלקית – של ענבי יין (הגדרה 2.11), מרוסקים או שאינם מרוסקים, או של תירוש ענבים. 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 CO₂) לא תהיה קטנה מ-3.5 ג' לליטר, מבוטאת כחומצה טרטריית. ביינות שקטים תכולת הפחמן הדו-חמצני אינה גדולה מ-4 ג' לליטר. ביינות מוגזים או מבעבעים תכולת הפחמן הדו-חמצני גדולה מ-4 ג' לליטר.

הערה:

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

4.2 תהליכים וטיפולים מותרים בייצור המוצר

4.2.1 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 עבור תוספי מזון, EC 231/2012, או בדרישות מפרטי FCC או מפרטי JECFA ויתאימו לשימוש במזון (Food Grade). החומרים יתאימו גם לדרישות המסמך International Oenological Codex של ארגון ה-OIV. גם התהליכים והטיפולים שאינם מופיעים 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-קרבונוט (DMDC) ואחרים, יהיו כמפורט בחלק הרביעי – תוספי המזון המותרים ביין מענבים - בפרק ו' שברשימת תוספי המזון המותרים לשימוש ביין, המובאת בתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן. 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:		כמות מותרת להוספה, מקס'	מספר E	שם החומר / אמצעי הייצור	תהליכים וטיפולים בייצור יין	מספר סידורי
יין לאחר התסיסה ולפני הבקבוק	ענבים, תירוש ענבים ויין בתהליך תסיסה					
כן	כן	-	-	-	מיקרו/ אולטרא-פילטרציה (Membrane Techniques)	1
כן	כן	-	-	-	אלקטרו-דיאליזה (Membrane Techniques)	2
כן	כן	-	-	-	אוסמוזה הפוכה (Membrane Techniques)	3
כן	כן	עד 20% או להעלות חוזק כוהל פוטנציאלי ב-2%	-	-	ריכוז חלקי: - אוסמוזה הפוכה, Reverse osmosis - Cryoconcentration - ריכוז בהקפאה	4
כן	כן	-	-	-	הפחתת גופרית דו-חמצנית Sulfur dioxide reductuion	5
כן	כן	-	-	-	טיפולים תרמיים Thermal treatments	6
כן	כן	-	-	-	מחליפי יונים על ידי עמודות שרף ^(*) Ion exchange by resin columns	7
כן	כן	-	-	-	סרכוז (צנטריפוגציה) וסינון Centrifugation and filtration	8

הערה לטבלה:

(*) לפי תקנת האיחוד האירופי EC 606/2009, Annex I (Authorised oenological practices).

טבלה 5 – טיפולים וחומרים מסייעי ייצור מותרים בייצור יין

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

(המשך הטבלה בעמוד הבא)

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

סעיף	תהליכים וטיפולים בייצור יין	שם החומר / אמצעי הייצור	מספר E	כמות מותרת להוספה, מקס'	לשימוש ב:	
					ענבים, תירוש ענבים ויין בתהליך תסיסה	יין לאחר התסיסה ולפני הבקבוק
12	הצללה Clarification	- אלומיניום סליקט - קאולין : Kaolin - בנטוניט : Bentonite	- E559 E558	-	כן	כן
13	הצללה 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	הפחתת 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	הפחתת 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' ליטר	כן	כן
21	ייצור Elaboration	שבבי עץ אלון ^(ה) Oak chips	-	-	כן	כן

(המשך הטבלה בעמוד הבא)

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

סעיף	תהליכים וטיפולים בייצור יין	שם החומר / אמצעי הייצור	מספר E	כמות מותרת להוספה, מקס'	לשימוש ב:	
					ענבים, תירוש ענבים ויין בתהליך תסיסה	יין לאחר התסיסה ולפני הפקבוק
22	הוספת אנזימים Enzymes	צלולאז ^(א) ^(ו) Cellulase	-	-	כן	כן
23	הוספת אנזימים (תערובת) Enzymes	בטהגלוקאנאז ^(ז) Betaglucanase	-	0.03 ג' לליטר ^(ח)	כן	כן
24	הוספת אנזימים Enzymes	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 yeast	-	-	כן	כן
28	הוספת תוספי תסיסה Fermentation aids	תיאמין הידרוכלוריד ^(ט) Thiamine Hydrochloride	-	0.6 מ"ג לליטר	ינות מבעבעים ומוגזים בלבד	כן
29	הוספת תוספי תסיסה Fermentation aids	די-אמוניום פוספט Diammonium Phosphate	-	0.3 ג' לליטר	ינות מבעבעים ומוגזים בלבד	כן
30	הוספת תוספי תסיסה Fermentation aids	אמוניום סולפט Ammonium Sulfate	E517	0.3 ג' לליטר	ינות מבעבעים ומוגזים בלבד	כן
31	הוספת תוספי תסיסה Fermentation aids	תכשירים של דופנות תאי שמרים Yeast cell walls	-	0.4 ג' לליטר (40 ג' להקטוליטר)	לא	כן

(המשך הטבלה בעמוד הבא)

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

סעיף	תהליכים וטיפולים בייצור יין	שם החומר / אמצעי הייצור	מספר E	כמות מותרת להוספה, מקס'	לשימוש ב:	
					ענבים, תירוש ויין בתהליך תסיסה	יין לאחר התסיסה ולפני הבקבוק
32	הוספת חומר יוצר קומפלקסים (chelate)	אשלגן פרוציאניד ⁽¹⁾ Potassium ferrocyanide	E536	אין הגבלה	לא	ינות לבנים, ינות רוזה
33	הוספת חומר יוצר קומפלקסים (chelate)	סידן פיטאט ⁽¹⁾ Calcium phytate	E391	80 מ"ג לליטר	לא	ינות אדומים
34	הוספת חומר יוצר קומפלקסים (chelate) ולתיקון חומצה	חומצה ציטרית Citric acid	E330	השארית המותרת במוצר הסופי 1 ג' לליטר	לא	כן
35	ייצוב Stabilization	סידן טרטראט ⁽⁷⁾ Calcium tartarate	E354	אין הגבלה	כן	כן
36	ייצוב Stabilization	אשלגן בי-טרטראט ⁽⁷⁾ Potassium bitartrate	E336	אין הגבלה	כן	כן
37	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
38	יציבות והעלאת החמיצות Stabilization and Acidification	חומצה פומרית ^(א) Fumaric acid	E297	3 ג' לליטר	לא	כן
39	העלאת החמיצות Acidification	חומצה לקטית ⁽⁷⁾ Lactic acid	E270	4 ג' לליטר (54) מיליאקוויוולנט (בליטר)	כן	כן
40	העלאת החמיצות Acidification	חומצה טרטרית ⁽⁷⁾ Tartaric acid	E334	4 ג' לליטר (54) מיליאקוויוולנט (בליטר)	כן	כן
41	העלאת החמיצות Acidification	חומצה מלית ⁽⁷⁾ 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)

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

(המשך הטבלה בעמוד הבא)

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

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

הערות לטבלה:

- (א) לפי המותר ב- CFR 27 חלק 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 OIV - International Code of Oenological Practices, היין לאחר תהליך הפחתת החמיצות, יכול לפחות 1 ג' לליטר של חומצה טרטריית.
- החומצות יעמדו בדרישות OIV Codex - International Oenological Codex.
- (ה) לפי תקנת האיחוד האירופי EC 606/2009, ב-9 Appendix Requirements for pieces of oak wood.
- (ו) עוזר בתהליך ההצללה.
- (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) מבוסס כתיאמין.
- (י) לפי OIV - International Code of Oenological Practices, הטיפול בחומרים אלה ייעשה בפיקוחו של בעל תפקיד עם רקע מקצועי ואקדמי המתאים להבנת מהות הטיפול והשלים הדרושים להבטחת בטיחות המוצר. כמויות החומר לשימוש הן 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 356.
- (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 מיליאקוויוולנטים בליטר (שקילים ל-1.2 ג' חומצה אצטית בליטר).
- ב - ביין לבן, ביין רוזה ובתירוש ענבים במצב תסיסה חלקית – 18 מיליאקוויוולנטים 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 בדירקטיבה האירופית (EC) No. 423/2008 Annex XVI, החומציות הנדיפה תהיה בהתאם למפורט בדירקטיבה.

4.3.2. תהליכי העשרה (Enrichment processes)

- 4.3.2.1. ההעלאה בחוזק הכוהל הטבעי הכולל תיעשה כמפורט בסעיפים (א)-(ג), כאשר ניתן לבצע את ההעשרה של מוצר מסויים רק באחת משיטות ההעשרה המצויינות 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 פיזי אחר המפורט במסמך של ארגון ה-OIV, International Code of Oenological Practices.
- 4.3.2.2. ניתן לבצע את ההעשרה של מוצר מסויים רק באחת משיטות ההעשרה המצויינות כמותרות עבורו בסעיף 4.3.2.1.
- 4.3.2.3. הוספה של תירוש ענבים מרוכז או של תירוש ענבים מרוכז 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 ריכוז של יין 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. הוספת חומצה וגריעת חומצה (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 טרטרית (כמות השקילה ל-54 מיליאקוויוולנטים בליטר).
- 4.3.3.2. מותרת גריעת חומצה מייין, בתנאי שכמות החומצה הטרטרית הנותרת ביין אינה קטנה

מ-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 הן הוספת חומצה והן 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 מזוכך או בתירוש ענבים מרוכז, בתנאי שחוזק הכוהל הכולל של היין לאחר ההמתקה לא יגדל ביותר מ-2% בנפח. אם היין עבר העשרה כמפורט בסעיף 4.3.2.1, סך כל העלייה של חוזק הכוהל הכולל בשל ההעשרה וההמתקה לא יהיה גדול מ-2.0% בנפח.

נספח א - החיקוקים הישראליים החלים על יין

(למידע בלבד)

- (1) פקודת בריאות הציבור (מזון) (נוסח חדש), התשמ"ג-1983 ;
- (2) תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001 ;
- (3) חוק הגנת הצרכן, התשמ"א-1981 ;
- (4) צו הגנת הצרכן (סימון ואריזה של מוצרי מזון), התשמ"ט-1989 ;
- (5) חוק התקנים, התשי"ג-1953 ;
- (6) פקודת המשקאות המשכרים (ייצור ומכירה) [נוסח חדש] ;
- (7) תקנות המשקאות המשכרים ;
- (8) חוק הפיקוח על מצרכים ושירותים, התשי"ח-1957 ;
- (9) פקודת סימני מסחר (נוסח חדש), התשל"ב-1972 ;
- (10) פקודת היבוא והייצוא (נוסח חדש), התשל"ט-1979 ;
- (11) צו יבוא חופשי תשע"ד 2014