

April 2018

אפריל 2018

ICS CODE: 67.160.10

**משקאות כוהליים: משקאות כוהליים שתכונת הcohול בהם
15% או יותר**

Alcoholic beverages having a minimum alcoholic strength of 15% by volume

תקן זה ייכנס לתוקף ב-

נסוך לך גואג גבג

מכון התקנים הישראלי
The Standards Institution of Israel



תקן זה הוכן על ידי ועדת המומחים 53005 – משקאות כוהליים, בהרכבת זה:
גדי אבקסיס, שרי דודיאן, אד זלצברג (יו"ר), שלומי כהנא, דובי פינטורי, יוסי שדה, עדי שלום

תקן זה אושר על ידי הוועדה הטכנית 05530 – משקאות כוהליים, בהרכבת זה:

- איגוד לשכות המסחר
- שלומי כהנא, דובי פינטורי
- המכון הישראלי לין
- שרי דודיאן
- אד זלצברג
- מהנדסים/אדראיכלים/טכנולוגים
- התאחזות התעשיינית בישראל
- ליאור לקסר, ויקטור שונפלד
- יוסי שדה (יו"ר)
- משרד הבריאות – שירות המזון
- מכון התקנים הישראלי
- יניב שמאן
- דפנה הר-אבן
- רשות הסתדרות לצרכנות

טלוי בלבוקוב והדר קיסר ריכזו את עבודות הכנת התקן.



הודעה על רווייה

תקן ישראלי זה בא במקומ

תקן ישראלי ת"י 1572 חלק 1 ממרס 1998

גילון התקין מס' 1 ממאי 2011

מילות מפתח:

משקאות כוהליים, משקאות, אלכוהול (משתקה), כוהל (משתקה), חזק כוהל, תכולת כוהל.

Descriptors:

alcoholic beverages, beverages, alcohol (drink), spirit (drink), alcoholic strength.

עדכניות התקן

התקנים הישראליים עומדים לבדיקה בזמן לזמן, ולפחות אחת לחמש שנים, כדי להתאים להתקפות המדע והטכנולוגיה.

המשתמשים בתקנים יודאו שבידיהם המהדרה המעודכנת של התקן על גילוינות התקין שלו.

מסמך המתפרספ-ברשותם כגילון תיקון, יכול להיות גילון תיקון נפרד או תיקון המשולב בתקן.

תוקף התקן

תקן ישראלי על עדכונו נכנס לתוקף החל ממועד פרסוםו ברשומות.

יש לבדוק אם התקן رسمي או אם חלקים ממנו רשמיים. תקן رسمي או גילון תיקון رسمي (במלואם או בחלקו) נכנסים לתוקף

60 ימים מפרסום ההודעה ברשומות, אלא אם בהזדעה נקבע מועד מאוחר יותר לכינוסה לתוקף.

סימון בתו התקן



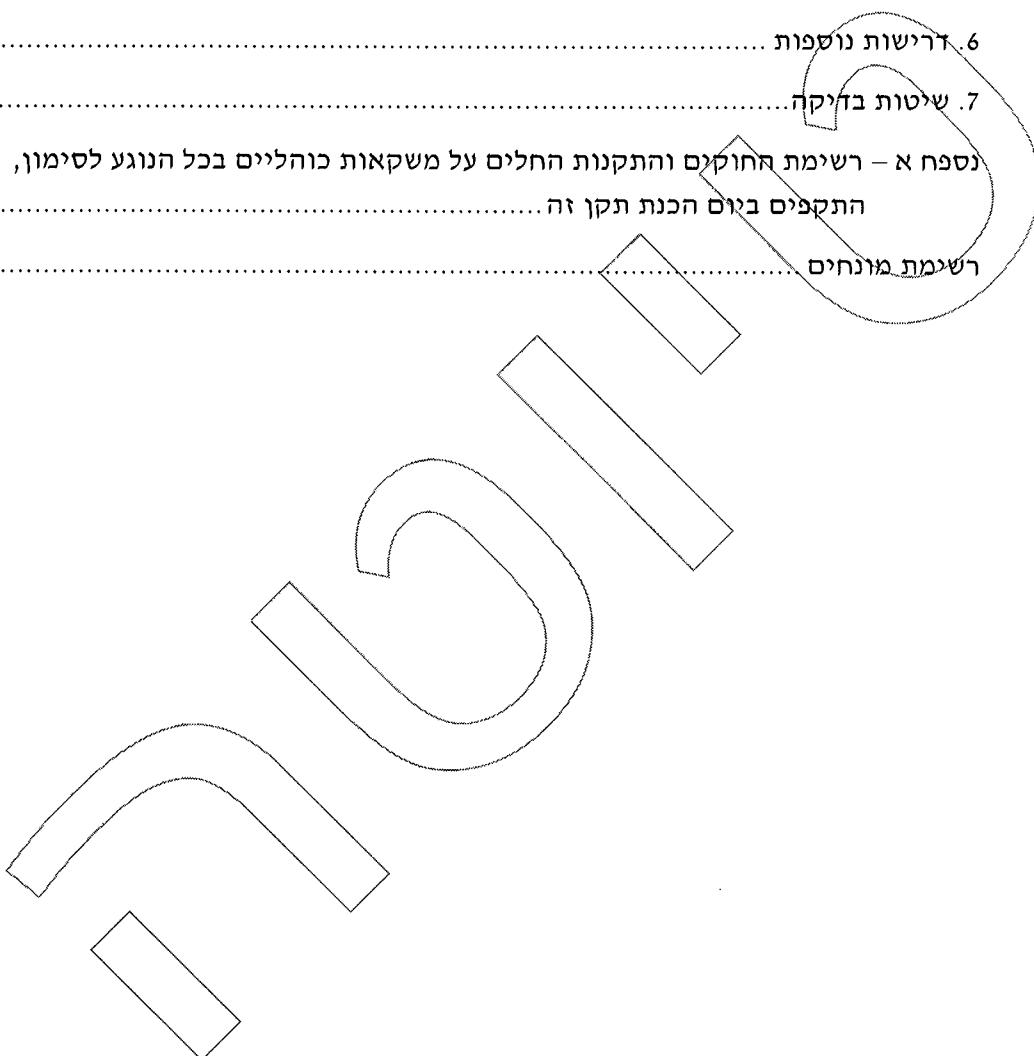
כל המיצר מוצר, המתאים לדרישות התקנים הישראליים החלים עליון, רשאי, לפי היתר ממכוון התקנים הישראלי, לסמן בתו התקן.

זכויות יוצרים

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

תוכן העניינים

1	הקדמה
1	1. חלות התקן
1.	2. אזכורים נורמטיביים
2.	3. מונחים והגדרות
4	4. קבוצות של משקאות כוהליים - תיאור ודרישות
12	5. סימון
13	6. דרישות נספנות
14	7. שיטות בדיקה
	נספח א – רשימת חוקים והתקנות החלים על משקאות כוהליים בכל הנוגע לSIMON,
14	התקפים ביום הכנסת תקן זה
14	רשימת מונחים



הקדמה

תקן זה מבוסס על התקנה האירופית למשקאות כוהליים, EC 110/2008, לרבות עדכוניה M1 – M9 –

ועל סעיף 5.22 (משקאות כוהליים) של התקנה האמריקנית CFR 27.

תקן זה הוא חלק מסדרת תקנים החלים על ממשקאות כוהליים.

תלאי הסדרה הם אלה:

ת"י 1572 חלק 1 - ממשקאות כוהליים: משקאות כוהליים שתכולת הכוחל בהם 15% או יותר

ת"י 1572 חלק 2⁽¹⁾ - ממשקאות כוהליים: משקאות כוהליים שתכולת הכוחל בהם גודלה מ-2% וקטנה מ-15%

1. חלות התקן

תקן זה חל על ממשקאות כוהליים שתכולת הכוחל בהם 15% או יותר, ארווזים מראש, למעט בירה

(עליה ~~אל התקן הישראלי~~ ת"י 407) ויין (עליו חל התקן הישראלי ת"י 1318 על חלקיו).

תקן זה איננו חל על ממשקאות כוהליים שתכולת הכוחל בהם קטנה מ-15%; על ממשקאות אלה חל

~~התקן הישראלי ת"י 1572 חלק 2⁽¹⁾~~

2. אזכורים נורמטיביים

תקנים ומשמעותם המוזכרים בתקן זה (תקנים ומשמעותם שאינם מתוארכים – המהדורה الأخيرة שליהם

~~היא הקובעת~~:

תקנים ישראליים

ת"י 309 - כוהל אתיילו

ת"י 356 - סוכר

ת"י 373 - דבש ומוצריו דבש

ת"י 1145 - סימון מזון ארווז מראש

חוקים, תקנות ומשמעותם ישראליים

חוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015, על עדכונו

תקנות בריאות הציבור (איךותם התברונאית של מינ-שתייה ומיתקנימי שתיה), התשע"ג-2013, על עדכונו

תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדבשה), התשנ"א-1991, על עדכונו

תקנות בריאות הציבור (מזון) (סימון תזונתי), התשנ"ג-1993, על עדכונו

תקנות בריאות הציבור (מזון) (מייקוטוקסינים במזון), התשנ"ר-1996, על עדכונו

תקנות בריאות הציבור (מזון) (טיספי מזון), התשס"א-2001, על עדכונו

הנחיות משרד הבריאות, שירות המזון הארצי - חומר טעם וריח, התשע"ה-2015, על עדכונו

מסמך משרד הבריאות, שירות המזון הארצי - קווים מנחים לכמות מרבית של מתקנות כבודות ובדיל במזון,

מיום 01.05.2016, על עדכונו

מסמך משרד הבריאות, שירות המזון הארצי - רשימת צמחי מאכל (לרבוט צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד), מהדורה אחרונה

<http://www.health.gov.il/UnitsOffice/HD/PH/FCS/Pages/plants.aspx>

משמעות זרים

Regulation (EC) No 110/2008 of the European parliament and of the council of 15 January 2008
on the definition, description, presentation, labelling and the protection of geographical indications
of spirit drinks and repealing Council Regulation (EEC) No 1576/89

על עדכוניה

⁽¹⁾ התקן בהכנה.

CFR (code of federal regulations) Title 27, 5.22 The standards of identity

The Scotch Whisky Regulations, 2009

Irish Whiskey Act, 1980

Food and Drug Regulations of Canada (C.R.C., c. 870)

CODEX STAN 242-2003: Standard for Canned Stone Fruits

3. מונחים והגדרות

מונחים והגדרות אלה כוחם יפה בתיקו זה:

3.1 משקה כוהלי⁽²⁾

משקה המיועד לצריכת בני אדם, שתכולת הcohהן (ראו הגדרה 3.10) בו היא 15% לפחות, שתכולת המתנוול המרבית בו היא 30 ג' לקטוליטר⁽³⁾ של כוהל אטילី⁽⁴⁾ בנצח, אלא אם מצוין אחרת באחת מកבוצות המשקאות הcohהלים המפורטוות בסעיף 4, שיש לו תוכנות אורגנולפטיות או פינייניות ומהוואר באחת או יותר מהשיטות האלה:

א. שיטות ישירות:

- א.1. זיקוק (בתוספת חומרי טעם וריח⁽²⁾ או בלעדיהם) של מוצרים טבעיים שנוצרו בתסיסה;
- א.2. מיצוי של חומרים מותצמת מבין המפורטים במסמך משרד הבריאות - רשימת צמחי מאכל, באמצעות ריבוך בשתייה⁽²⁾ בכוהל אטילី ממקור חקלאי⁽²⁾ או בתזקיק⁽²⁾ ממקור חקלאי או במשקה כוהלי, או באמצעות עיבוד דומה;
- א.3. הוספה לכוהל אטילី ממקור חקלאי או לתזקיק ממקור חקלאי או למשקה כוהלי, של אחד או יותר מהחומרים האלה:

- חומרי טעם וריח, בהתאם להנחיות משרד הבריאות לחומרי טעם וריח;
- סוכרים או חומרי המתקה אחרים מבין המפורטים בהגדירה 3.2;
- מוצרים חקלאיים אחרים מבין המפורטים במסמך משרד הבריאות - רשימת צמחי מאכל;
- חומרי מזון, כהגדרתם בחוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון).

ב. ערבות⁽²⁾ של משקה כוהלי כלשהו עם אחד או יותר מהחומרים האלה:

- משקה כוהלי אחר, המכיל לפחות 15% כוהל בנצח;
- משקה אחר, המכיל יותר מ-2% כוהל בנצח;
- כוהל אטילី ממקור חקלאי או תזקיק ממקור חקלאי;
- משקאות כלשהם (לרובות אלה שאין מכילם כוהל).

3.2 המתקה

שימוש באחד או יותר מהחומרים שלහן במהלך הכנת המשקאות הcohהלים:

סוכר לבן למחצה, סוכר לבן המתאים לתקון הישראלי ת"י 356, סוכר לבן מזוקן, דקטרוז, פרוקטוז, סירופ גלקוז, תמיסת סוכר, תמיסת סוכר אינורטני, סירופ סוכר אינורטני, תירוש ענבים מרוכז, ומזוקן, תירוש ענבים מרוכז, תירוש ענבים לא מרוכז, דבש המתאים לתקון הישראלי ת"י 373, סירופ חרובים, פחמיות טבעיות מתוקות אחרות, וכן סוכר שרוף המתקבל באופן בלעדי על ידי חימום מבוקר של סוכרוז ללא תוספת של בסיסים או חומצות מינרליות או חומרים כימיים אחרים.

⁽²⁾ ראו רשימת מונחים בסוף התקן.

⁽³⁾ הקטוליטר = 100 ליטר.

⁽⁴⁾ בתיקו זה מכאן ואילך, המונח "כהול", ללא ציון נוסף, פירושו כוהל אטילី (אטנוול).

- 3.3. זיבוך⁽²⁾**
טיהור ועידון של המשקה הכווהלי בזיקוק חדש או בתהליך אחר המוזכר בטקן זה.
- 3.4. מיזוג⁽⁵⁾**
עירוב של שני משקאות כוהליים או יותר השייכים לאותה קבוצת משקאות כוהליים⁽²⁾ (כמפורט בסעיף 4), הנבדלים זה מזה בכמה פרטים קטנים בלבד בהרכבתם של אחד הגורמים האלה לפחות :
- (1) שיטת הכבנה ;
 - (2) המזוקקה⁽²⁾ או המזוקק⁽²⁾ ששימשו בייצור ;
 - (3) משך תקופת ההבשלה (התתיישנות)⁽²⁾ ;
 - (4) האיזוג האנוגרפי של הייצור .
- המוצר המתקבל מהתהליך זה ישתיך לאוותה קבוצת משקאות כוהליים כמו המוצרים לפני המיזוג ויכונה בהתאם לקבוצה זו .
- 3.5. ערבות⁽²⁾**
שילוב של שני משקאות כוהליים שונים או יותר, שאינם משתיכים לאוותה קבוצה של משקאות כוהליים (כמפורט בסעיף 4), לציררת משקה חדש.
- 3.6. הבשלה⁽²⁾, התתיישנות⁽²⁾**
התפתחות עם הזמן של תగובות⁽²⁾ במשקה הכווהלי, המKENOT לו איצויות ארגנולפטיות שלא היו לו קודם לכן. תגובות אלה מתרחשות כשהמשקה הכווהלי נtauן במכליים מתאימים ובתנאים מתאימים.
- 3.7. תיבול⁽²⁾**
שימוש, במהלך הכנה המשקאות הכווהליים, באחד או יותר מחומרי הטעם והריח⁽²⁾ המותרים להוספה למוצר מזון בהתאם להנחיות משרד הבריאות להומרי טעם וריח, או/וגם בחומרה מהצומח כמפורט במסמך משרד הבריאות - רשיות צמחי מאכל.
- 3.8. כוהל אטילי מקור חקלאי⁽²⁾**
כהול שאינו סינתטי המתאים לדרישות התקן הישראלי ת"י 309 עבר כוהל המועד למזון, שהתקבל בזיקוק לאחר תסיסה כוהלית של מוצרים חקלאיים ושוחזק הכווהלי שלו הוא 95% לפחות. כוהל מקור חקלאי מיוצר רק מחומר הגלם (המצוין בכינויו, אם יש), ואין לו תכונות ארגנולפטיות שונות מהה של חומר הגלם. תכולת המtanול המרבית בכהול אטילי מקור חקלאי היא 30 ג' להקטוליטר של 100% כוהל.
- 3.9. תזקיק⁽²⁾ מקור חקלאי**
נוול כוהלי שהתקבל בזיקוק לאחר תסיסה כוהלית של מוצרים חקלאיים, שאין לו התכונות המפורטות בהגדירה 3.8. תזקיק מקור חקלאי מיוצר רק מחומר הגלם (המצוין בכינויו, אם יש), ויש לו התכונות הארגנולפטיות של חומר הגלם שמננו זוק.
- 3.10. תכולת כוהל, חזק כוהל (בנפח)⁽²⁾**
היחס בין נפח הכווהל (הatanol) המצווי במוצר לבין הנפח הכלול של המוצר, בטמפרטורה של 20°C.
- 3.11. תכולת החומרים הנדייפים⁽²⁾**
כמות החומרים הנדייפים, למעט כוהל אטילי (atanol) וכוהל מתילי (מתנוול), המצוויים במשקה כוהלי, המתקבלים באופן בלעדי בזיקוק או בזיקוק חדש של חומרי הגלם ששימשו לייצור המשקה הכווהלי.

⁽⁵⁾ לפי קביעת האקדמיה ללשון העברית, המונח העברי ל-blending הוא "מיסיכה".

3.12 ארץ הייצור

הארץ שבה התבצע החלק מתהיליך ייצור המוצר הסופי, שהקנה למשקה הכויה את אופיו ואת תכונתו האיכות החיוונית שלו.

3.13 פירות גלעניים⁽²⁾

פירות המשטיכים למשפחת הוורדיים, לסוג *Prunus*: משמשים, אפרסקים, שזיפים ודובדבניים. **הערה:** ההגדרה מבוססת על התקן הבין-לאומי של ועדת CODEX STAN 242-2003 - Codex Alimentarius.

3.14 גפת

תוצרת הלוואי (קליפות [זג], חרצנים וצדומה) הנשארת לאחר הפקת המיץ או הכויה מפירות.

3.15 קרמל

צבע המאכל E150a, המוסף למשקאות הכויהים לצורך הקניית צבע⁽²⁾ בלבד.

4. קבוצות של משקאות כוהליים – תיאור ודרישות

הכינויים במרקאות משמשים לסימון שם המוצר.

4.1 רום⁽²⁾

A. "רום" (Rum) – משקה כוהלי המיוצר באופן בלעדי בתסיטה כוהלית ובזיקוק של מולסה או סירופ המתקבלים במהלך ייצור סוכר מקנה-סוכר, או של מיץ של קנה-הסוכר עצמו.

תכולת הכויה בתזקיק קטנה מ-96%, ונitin להבחן בו בתוכנות הארגנולפטיות של המוצר המוכר בכינוי "רום". בעת המילוי, תכולת הכויה במשקה לא תהיה קטנה מ-37.5%. תכולת החומרים הנדייפים במשקה לא תהיה קטנה מ-225 ג' להקטוליטר של 100% כוהל.

B. "רום חקלאי" – רום כמפורט בסעיף 4.1, המיוצר באזור גאוגרפי מבין אלה המפורטים

ב-III ANNEX שבתקנה האירופית Council Regulation (EEC) No. 110/2008 of 13 February 2008. בסימון משקה זה יש להוסיף לכינוי "רום חקלאי" את שם האזור הגאוגרפי.

ג. "קשאטה" (Cachaça) – רום המיוצר בברזיל ממיין קנה-סוכר בהתאם לחוקים בברזיל הקובעים את אופן ייצורו.

ד. "רום מटובל" (Spiced rum) – רום כמפורט בסעיף 4.1, בתוספת חומרי תיבול, כמפורט בסעיף 3.7.

ה. "רום בהיר" – רום כמפורט בסעיף 4.1, אשר תכולת החומרים הנדייפים בו אינה קטנה מ-100 ג' להקטוליטר של 100% כוהל.

4.2 "כහיל מגעריני דגניים"⁽²⁾

משקה כוהלי המיוצר בזיקוק של בלילה⁽²⁾ מותססת של גרעיני דגניים, ויש לו התוכנות הארגנולפטיות הנגורות מחומר הגלם שהוא מיוצר מהם. תכולת הכויה במשקה היא 35% לפחות. אין להוסיף לשקה כוהל ממוקר נוספת.

4.3 ויסקי

א. "ויסקי" (Whisky) – משקה כוהלי המיוצר בזיקוק של בלילה מותססת של גרעיני דגניים, ללא תוספת סוכר ממוקר אחר בתהיליך התסיסה.

תכולת הכויה בתזקיק קטנה מ-94.8%, כך שיש לו התוכנות הארגנולפטיות המאפיינות את חומי הגלם שיוצר מהם.

המשקה עבר הבשלה בחביות עץ שנפחן אינו גדול מ-700 ליטר, במשך 3 שנים לפחות, אלא אם צוינה תקופת הבשלה מינימלית קצרה יותר למיניו ויסקי מבין המפורטים בסעיפי-המשנה של הלן.

תכולת הכויה במשקה לא תהיה קטנה מ-40%.

אין להוסיף לויסקי חומרי המתקה (ראו הגדרה 3.2) או חומרי טעם וריח או תוספי מזון כלשהם, למעט קרמל (ראו הגדרה 3.15), המשמש להקנinit צבע בלבד. אין להוסיף למשקה כוהל ממוקר נוסף.

ב. "ויסקי לחת", "ויסקי מאלט" (Malt whisky) – ויסקי המיוצר מדגנים מולתתיים בלבד (100% דגנים מולתתיים). אם הויסקי אינו מסומן בשם דגן שמננו מיוצר הלאה, הלאה הוא משועורה בלבד. הזיקוק של ויסקי לחת ייעשה במזקק מנתים⁽²⁾ (תיכון גם תערובת של משקה מכמה מזקקות⁽²⁾ בתוי זיקוק], ולשם המשקה יוסף הביטוי "בלנדז" [blended].

ג. "ויסקי סינגל מאלט", "ויסקי יחיד-חת" (Single malt whisky) – ויסקי לחת (ראו סעיף ב) המיוצר מלתת שעורה בלבד, ורק במזקקים מנתים⁽²⁾ במזקקה⁽²⁾ אחת.

הערה : מבוסס על התקנות הסקוטיות 2009. The Scotch Whisky Regulations, 2009 מותסתה שתכולת הדגניים מותסתה שתהיה בין קטנה מ-95%, אופן שיש לتوزיקק המאפעינים האורגנולפטיים של ויסקי. ויסקי אמריקאי (למעט ויסקי מתירס) מאוחסן בחביות עצם בלבד. הזיקוק, האחסון ומילוי הקבוקים נעשים בארה"ב. תכולת הcohול במזקק הסופי תהיה 40% לפחות.

ה. "ויסקי אמריקאי" – משקה המיוצר באופן בלדי בארה"ב מتوزיקק של בלילת דגנים מותסתה שתכולת הcohול בין קטנה מ-95%, אופן שיש לتوزיקק המאפעינים האורגנולפטיים של ויסקי. ויסקי אמריקאי (למעט ויסקי מתירס) מאוחסן בחביות עצם בלבד. הזיקוק, האחסון ומילוי הקבוקים נעשים בארה"ב. תכולת הcohול במזקק הסופי תהיה 40% לפחות.

הערה : מבוסס על התקנה האמריקנית CFR 27, 5.22. ויסקי בורבון (Bourbon whisky) ויסקי אמריקאי שלפחות 51% מהדגנים המותסים בו הם תירס.

תכולת הcohול בתזיקק לא תהיה גודלה מ-80%. הויסקי יהיה מאוחסן בחביות עצם בלבד. תכולת הcohול המרבית בויסקי בעת האחסון בחביות תאורה 62.5%.

הערה : מבוסס על התקנה האמריקנית CFR 27, 5.22. ויסקי שיפון (Rye whisky) – ויסקי אמריקאי העומד בדרישות לויסקי בורבון, אך בו לפחות 51% מהדגנים המותסים הם שיפון.

ו. "ויסקי תירס" – ויסקי אמריקאי שלפחות 80% מהדגנים המותסים בו הם תירס. תכולת הcohול בתזיקק לא תהיה גודלה מ-80%. אין חובה לאחסן ויסקי תירס במכלי עצם בלבד. אם המוצר מאוחסן בחביות עצם בלבד, תכולת הcohול המרבית בו בעת האחסון בחביות תאורה 62.5%.

אחסון זה יהיה בחביות עצם בלבד עברו תהליכי חריכת. הויסקי לא יעבור טיפול באופן כלשהו בעז חרוץ.

ח. "ויסקי סטרייט" (Straight whisky) – ויסקי אמריקאי המאוחסן לפחות שנתיים בחביות עצם בלבד. אפשר להוסיף את הכינוי "סטרייט" לשם אחד המינים האחרים של ויסקי אמריקאי חרוכות חדשות. העומד בדרישה זו (למשל : Straight bourbon whisky).

ט. "ויסקי סקוטי" (Scotch whisky) – ויסקי המזוקק ומישן בסקוטלנד לפי החוקים של הממלכה המאוחדת.

י. "ויסקי אירי" – ויסקי המזוקק ומישן באירלנד או בצפון אירלנד לפי החוקים של הרפובליקה של אירלנד או של הממלכה המאוחדת, לפי העניין.

הערה : מבוסס על התקנה האירית 1980 Irish whiskey act. וא. "ויסקי קנדי" – ויסקי המזוקק ומישן בקנדה לפי החוקים בקנדה.

הערה : לפי Food and Drug Regulations of Canada (C.R.C., c. 870).

4.4. משקאות כוהליים מתובלים בפירות ערער⁽²⁾

א. "משקה כוהלי בטעם ערער" – משקה כוהלי המיוצר על ידי תיבול של כוהל אטילי מקור חקלאי (ראו הגדירה 3.8) או של כהיל מגראיני דגנים (ראו סעיף 4.2) או של TZקיק מגראיני דגנים, בפירות (גרגרי) ערער (*Juniperus communis*). אפשר גם להוסיף חומרי טעם וריח או צמחים ארכומטיים או חלקיים של צמחים ארכומטיים, ובלבד שהתכוננות האורגנולפטית של פירות הערער יהיו מורגשות, גם אם במצבה מוחלשת.

תכולת הcohול במשקה תהיה 30% לפחות.

ב. "גין" – משקה כוהלי בטעם ערער (ראו סעיף 4.4 א) המיוצר על ידי תיבול של כוהל אטילי מקור חקלאי בלבד, בעל איזוטות אORGנולפטית מתאימה, בחומרי טעם וריח, ובלבד שהתכוננות האORGנולפטית של פירות הערער הן הדומיננטיות.

תכולת הcohול במשקה תהיה 37.5% לפחות.

ג. "גין מזוקק" – משקה כוהלי בטעם ערער, המיוצר בזיקוק מחדש של כוהל אטילי מקור חקלאי בנווכחות פירות ערער וצמחים טבעיים אחרים, ובלבד שהתכוננות האORGנולפטית של פירות הערער הן הדומיננטיות. הזיקוק מחדש נעשה בזיקקה המשמשת באופן מסורתי לייצור גין. גם תערובות של גין מזוקק עם כוהל אטילי מקור חקלאי בעל הרכיב, טוהר ותוכלה (חווק) זהותם לאלה של הגין המזוקק מכוננות "גין מזוקק". מוסף על האמור לעיל, מותר להוסיף גם חומרי טעם וריח.

תכולת הcohול במשקה תהיה 37.5% לפחות.

אפשר להוסיף לנ'יו מזוקק את הבינוי "יבש" (dry) אם תכולת הסוכר המרבית בו היא 0.1 ג' לליטר. ד. "לונדון גין", "גין לונדון" (gin London) – גין מזוקק (ראו סעיף 4.4 ג), שתכולת המתןול המרבית בו היא 5 ג' לתקוליטר של 100%. כוהל, ומוקדם הבלעדי של הטעם וריח בו הוא בתהליך הזיקוק מחדש בזיקקה המסורתית. בנווכחות כל חומרי הצמחים הטבעיים ששימושו בייצורו.

תכולת הcohול בתזקיק תהיה 70% לפחות.
תכולת הcohול במשקה תהיה 37.5% לפחות.

מותר למזג (ראו הגדירה 3.4) את המוצר עס עוד כוהל אטילי מקור חקלאי, בתנאי שתכולת המתןול הנדרשת לעיל נשמרת. אין להוסיף חומרי המתקה. אין להוסיף צבע או רכיבים אחרים פרט למים.

4.5. משקאות כוהליים מתובלים בפרקוויה⁽²⁾ (קימל)

א. "משקה כוהלי מתובל בפרקוויה" או "משקה כוהלי מתובל בקימל" – משקה המיוצר על ידי תיבול כוהל אטילי מקור חקלאי (ראו הגדירה 3.8) בפרקוויה. מותר להוסיף גם חומרי טעם וריח, ובלבד שהתכוננות האORGנולפטית במשקה יהיה אלה של הפרקוויה. תכולת הcohול במשקה תהיה 30% לפחות.

ב. "אקוווט" (Aquaavit) – משקה המיוצר על ידי תיבול כוהל אטילי מקור חקלאי (ראו הגדירה 3.8) בפרקוויה או/וגם בגרגרי שמיר.

תכולת הcohול במשקה תהיה 37.5% לפחות.

התכולה המרבית של החומר היבש בו לאחר הזיקוק תהיה 1.5 ג' לתקוליטר. ניתן להוסיף גם חומרי טעם וריח, ובלבד שהתכוננות האORGנולפטית הדומיננטיות במשקה יהיו אלה של הפרקוויה או/וגם גרגרי השמיר.

4.6. משקאות כוהליים מתובלים באנייסון⁽²⁾

משקאות כוהליים שיוצרים על ידי תיבול כוהל אטילי מקור חקלאי (ראו הגדירה 3.8) בתמציאות טבעיות מאנייסון⁽²⁾ או מאנייסון הכוכב⁽²⁾ או משומר⁽²⁾ או צמחים אחרים המכילים רכיב ארכומטי עיקרי זה;

תמציאות אלה מיוצרות על ידי שריפה או זיקוק מחדש מחדש בונכחות הצמחים המפורטים לעיל. אפשר להשתמש גם בתמציאות טבעיות מצמחים אחרים או בזרעים ארכומטיים, ובלבד שהתכונות האורגנולפטיות הדומיננטיות במשקלה יהיו אלה של האניסון.

תכולת הcohוּל במשקאות אלה תהיה 15% לפחות.

א. "עראק" – משקה כוהלי מתובל באניסון, שתכולת הסוכר המרבייה בו תהיה 2 ג' לליטר ותכלול הcohוּל בו תהיה 37.5% לפחות.

ב. "אניס" – משקה כוהלי מתובל באניסון, שמקור התכונות האורגנולפטיות האופייניות לו הוא אך ורק משלשות הצמחים האלה: אניסון, אניסון הכוכב או שומר (אחד מהם או יותר).

ג. "אניס מזוקק" (Distilled anis) – משקה כוהלי המכיל כוהל מזוקק עם זרעים מיני הצמחים שלעליל, ובלבד שכוהל זה מהווים לפחות 20% מהתכולת הcohוּל במשקלה.

תכולת הcohוּל במשקלה תהיה 35% לפחות.

ד. "פסטיט" (Pastis) – משקה כוהלי מתובל באניסון המכיל תמציאות טבעיות של שורש ליקוריץ⁽²⁾ בכמות של (0.05-0.5) ג' לליטר ואנטול⁽²⁾ בכמות של (1.5-2) ג' לליטר.

תכולת הסוכר המרבייה בו תהיה 100 ג' לליטר.

תכולת הcohוּל במשקלה תהיה 40% לפחות.

ה. "פסטיט דה מרסיי" (Pastis de Marseille) – משקה כוהלי מתובל באניסון המכיל אנטול בכמות של לפחות 2 ג' ליטר.

תכולת הcohוּל במשקלה תהיה 45% לפחות.

ו. "אווזו" (Ouzo) – משקה כוהלי מתובל באניסון, המיוצר ביון או בקפריסין היוונית לפי חוקי יוון.

תכולת הcohוּל במשקלה תהיה 37.5% לפחות.

4.7. "כහיל יין"⁽²⁾

משקה כוהלי המיוצר באמצעות בלעדי בזיקוק של יין או של יין שחזוק לצורך זיקוק, כך שתכולת הcohוּל בתזוקיק קטנה מ-86%.

- תכולת החומרים הנדייפים במשקלה לא תהיה קטנה מ-125 ג' לתקוליטר.
- תכולת המתנול במשקלה לא תהיה גדולה מ-200 ג' לתקוליטר של 100% כוהל.
- תכולת הcohוּל במשקלה תהיה 37.5% לפחות.
- הקניית הצבע תיעשה באמצעות קרמל בלבד.
- אין להוסיף למשקלה כוהל ממוקר נוסף.
- אין להוסיף למשקלה חומרי טעם וריח.

4.8. ברנדיז

א. "ברנדיז" (Brandy או Weinbrand) – משקה כוהלי המיוצר מכහיל יין (ראו סעיף 4.7). אפשר להוסיף למשקה תזוקיק יין שתכולת הcohוּל בו קטנה מ-94.8%, ובלבד שכמות התזוקיק לא תהיה גדולה מ-50% מנפח המוצר הסופי. אין להוסיף למשקלה כוהל ממוקר אחר.

- הברנדיז עובר הבשלה בת שנה אחת לפחות במכלים מעץ אלון, או בת חצי שנה לפחות בתיבות מעץ אלון שקיבולן קטן מ-1000 ליטר.

- תכולת החומרים הנדייפים בברנדיז תהיה לפחות 125 ג' לתקוליטר.
- תכולת המתנול המרבייה במשקלה תהיה 200 ג' לתקוליטר ל-100% כוהל.
- אין להוסיף חומרי טעם וריח. להקניית צבע מותר להוסיף קרמל בלבד.
- תכולת הcohוּל במשקלה תהיה 36% לפחות.

ב. "קוניאק" (Cognac) – ברנדיז המזוקק ומישן באזור קוניאק שבצרפת לפי חוקי צרפת.

ג. "ארמניאק" (Armagnac) – ברנדי המזוקק ומיושן באוזור ארמניאק שבצורת לפי חוקי צרפת.
ד. "פיסקו" (Pisco) – ברנדי המזוקק ומיושן במדינות פרו וצילה, לפי החוקים החלים עליו במדינות האלה.

4.9. כהיל גפת ענבים (Grape marc spirit)

א. "כהיל גפת ענבים" – משקה כוהלי המיוצר מגפת ענבים מותססת, המזוקקת באופן ישיר באדי מים או לאחר הוספת מים.

モותר להוסיף עד 25 ק"ג שמרים ל-100 ק"ג גפת ענבים, בתנאי שתכולת הcohول הנובע מהশמרנים לא תהיה גדולה מ-30% מסך הcohול במוצר.

- תכולת הcohול של התזקיק תהיה קטנה מ-86%; מותר לזרק מחדש, עד לחזק קטן מ-86%.

- תכולת החומרים הנדייפים במשקה לא תהיה קטנה מ-140 ג' לתקוטוליטר של 100% כוהל.

- תמלת המתנוול במשקה לא תהיה גדולה מ-1000 ג' לתקוטוליטר של 100% כוהל.

- תכולת הcohול במשקה תהיה לפחות 37.5% לפחות (למעט גראפה – ראו סעיף 4.9 ב).

- אין להוסיף למשקה כוהל ממוקר נוסף.

ב. "גראפה" – "גְּפַתָּה"⁽⁶⁾ (Grappa) – משקה כוהלי מזוקק מגפת ענבים המיוצר באיטליה או בחלק של שוויינץ שהשפה הרשמית בו היא איטלקית, לפי החוקים החלים עליו באיטליה.
תכולת הcohול במשקה תהיה בין 35% ל-60%.

4.10. כהיל גפת פירות (Fruit marc spirit)

משקה כוהלי המיוצר בתסיסה ובזיקוק של גפת פירות, למעט גפת ענבים (ראו סעיף 4.9).

תכולת הcohול של התזקיק תהיה קטנה מ-86%.

תכולת הcohול במשקה תהיה 37.5% לפחות.

תכולת המתנוול במשקה לא תהיה גדולה מ-1500 ג' לתקוטוליטר של 100% כוהל.

תכולת החומצה הריאציאנית במשקה לא תהיה גדולה מ-7 ג' לתקוטוליטר.

תכולת החומרים הנדייפים במשקה תהיה לפחות 200 ג' לתקוטוליטר.

אין להוסיף חומרי טעם וריח. להקניית צבע מותר להוסיף קרמל בלבד.

אין להוסיף למשקה כוהל ממוקר נוסף.

כינוי המוצר יכול כולל את שם הפרי שהמוחץ מיוצר ממנו. כאשר מציירם כהיל גפת פירות שני מיני פרי או יותר, מכנים אותו בשם "כהיל גפת פירות".

4.11. כהיל צימוקים (Raisin spirit)

משקה כוהלי המיוצר באופן בלעדי בזיקוק של מוצר המתקבל ממתססה כוהלי של תמצית ענבים מיובשים (צימוקים), כך שתכולת הcohול בתזקיק קטנה מ-94.5% ומוקור התוכנות האורגנו-לפטיות של התזקיק הוא בחומרי הגלם ששימשו בייצור.

- תכולת הcohול במשקה תהיה 37.5% לפחות.

- אין להוסיף למוצר כוהל ממוקר אחר.

- אין להוסיף למוצר חומרי טעם וריח. להקניית צבע מותר להוסיף קרמל בלבד.

4.12. כהיל פירות (Fruit spirit)

משקה כוהלי המיוצר באופן בלעדי בתסיסה כוהלית ובזיקוק של פירות בשרנאים⁽²⁾, או בזיקוק תירוש של פירות כאלה, עם הגלעינים או בלעדיהם. המשקה יהיה מזוקק כך שתכולת הcohול בתזקיק תהיה קטנה מ-86%, ומוקור התוכנות האורגנו-לפטיות של התזקיק יהיה בחומרי הגלם ששימשו בייצור.

⁽⁶⁾ לפי קביעת האקדמיה ללשון העברית.

- תכולת החומרים הנדייפים במשקה לא תהיה קטנה מ-200 ג' להקטוליטר של 100% כוהל.
 - בכיל פירות גלייניים (ראו הגדרה 13.3), תכולת החומצה ההידרוציאנית לא תהיה גדולה מ-7 ג' להקטוליטר של 100% כוהל.
 - תכולת ה Kohl במשקה תהיה 37.5% לפחות.
 - אין להוסיף למוצר חומר טעם וריח. להקנות צבע מותר להוסיף קרמל בלבד.
 - אין להוסיף כוהל ממוקר חקלאי אחר.
 - תכולת המתנול המרבית תהיה 1000 ג' להקטוליטר של 100% כוהל.
- למרות האמור לעיל, בכחili הפירות המפורטים בטבלה 1 תכולת המתנול המרבית יכולה להיות גדולה יותר, כמופורט בטבלה 1:

טבלה 1

כמות המתנול (כוהל מתילוי) הרבבית, בגרמים להקטוליטר של 100% אנתנוּל (כוהל אתילי)	המוצר
1200	<p>כהיל שזיפים (<i>Prunus domestica</i> L.) mirabelle (<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>syriaca</i> (Borkh.) Janch. ex Mansf.)</p> <p>כהיל שזיפים (<i>Prunus domestica</i> L.)</p> <p>כהיל תפוחים (<i>Malus domestica</i> Borkh.)</p> <p>כהיל אגסים (<i>Pyrus communis</i> L.) except for <i>Williams</i> pears (<i>Pyrus communis</i> L. cv 'Williams')</p> <p>כהיל פטל (<i>Rubus idaeus</i> L.)</p> <p>כהיל אוכמניות (<i>Rubus fruticosus</i> auct. aggr.)</p> <p>כהיל ממשמים (<i>Prunus armeniaca</i> L.)</p> <p>כהיל אפרסקים (<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch)</p> <p>כהיל אגסי ויליאמס (<i>Pyrus communis</i> L. cv 'Williams')</p> <p>כהיל דומדמניות (<i>Ribes rubrum</i> L.)</p> <p>כהיל דומדמניות שחורות (<i>Ribes nigrum</i> L.)</p> <p>כהיל חזרר (<i>Sorbus aucuparia</i> L.)</p> <p>כהיל סמבוק (<i>Sambucus nigra</i> L.)</p> <p>כהיל חבושים (<i>Cydonia oblonga</i> Mill.)</p> <p>כהיל פירות (גרגרי) ערער (<i>Juniperus communis</i> L. and/or <i>Juniperus oxycedrus</i> L.)</p>
1350	<p>כמהות המתנול המרבית תהיה ביחס מתאים לכמות המשקה על בסיס הפירות בלבד כולם</p> <p>ליקר על בסיס... / ליקר בתוספת...</p>

- כינוי המוצר יכול את שם הפרי שהמוצר מיוצר ממנו או את אחד הכינויים המפורטים בפריטים א-ז שלහן. כאשר מייצרים כהיל פירות שני מיני פרי או יותר, מכנים אותו בשם "כהיל פירות";
- אפשר להוסיף את שמות מיני הפירות, בסדר יורד של תכולתם במוצר.

- שמות של כהילי פירות עיקריים:
- "סליבוביץ'", "שליבוביץ'" (Slivovitz) - כהיל המזוקק משופרים לפי החוקים של מדינת הייצור, ומקורו אך ורק במדינות שבחן הוגדרו תנאי הייצור.
 - "קירש" (Kirsch) - כהיל המזוקק מ Dobzynski לפי החוקים של מדינת הייצור, ומקורו אך ורק במדינות שבחן הוגדרו תנאי הייצור.
 - "אפלגיק" (Applejack) - כהיל המזוקק מתפוח עץ וממיוצר באורה"ב בלבד לפי החוקים החלים בה.
 - "קלבדוס" (Calvados) - כהיל המזוקק מתפוח עץ וממיוצר באוזור דרום נורמנדי שבצרפת בלבד לפי החוקים החלים בצרפת.

4.13. "כהיל דבש" (Honey spirit)

מיטה כוהלי המופק באופן בלעדי בתסיסה ובזיקוק של בלילה דבש (honey mash).

- תכולת המוחלט בתזקיק תהיה קטנה מ-86%.
- תכולת הפלוחל במשקה תהיה 35% לפחות.
- אין להוסיף כוהל ממוקור אחר פרט לתזקיק חומר הגלם.
- אין להוסיף חומרי טעם וריח. להקנית צבע מותר להוסיף קרמל בלבד.
- מותר להמתיק את המוצר אך ורק בדבש.

4.14. "לייקרי" (Liqueur)

מיטה כוהלי המיווצר בתיבול ובהתמתקה של כוהל אטילי ממוקור חקלאי (ראו הגדלה 3.8) או של תזקיק

ממוקור חקלאי (ראו הגדלה 3.9) או של אחד או יותר מהמשקאות הכוholemis המוגדרים בתיקן זה.

ניתן להוסיף למשקה מוצריים ממוקור חקלאי או חומרי מזון (foodstuffs), כגון חלב, שמנת או מוצרי חלב אחרים, פרי, יין או יין מתובל.

ניתן להוסיף חומרי טעם וריח.

בעת המילוי בבקבוקים, תכולת הכהול במוצר תהיה 15% לפחות.

שם "לייקר על בסיס..." (מצוין שם אחד המוצריים המתוארים בסעיפים 4.1 - 4.13) שמור ללייקר שמקור הכהול בו הוא אך ורק במוצר שעליו מובוסט הליקר.

שם "לייקר בתוספת..." (מצוין שם אחד המוצריים המתוארים בסעיפים 4.1 - 4.13) שמור ללייקר שחלק מקור הכהול בו הוא במוצר שהוסיף ללייקר.

תכולת מתנול: עבור לייקר בתוספת... / לייקר על בסיס... - כאשר התוספת או הבסיס הם משקאות כוהליים המכילים פירות (כגון כהיל פירות) וכמות המתנול במוצר גדולה מ-30 ג' להקטוליטר כוהל, אזי כמות המתנול המרבית המותרת במוצר תהיה כמות המתנול המרבית במשקה הפירות באופן יחסית לכמות משקה הפירות בלייקר כולם. לדוגמה: לייקר על בסיס סליבוביץ', המכיל 5% סליבוביץ', יכול מתנול בכמות מקסימלית של 600 ג' להקטוליטר כוהל (תכולת המתנול המרבית המותרת בסליבוביץ' היא 1200 ג' להקטוליטר כוהל).

עבור לייקרים המיווצרים באופן בלעדי בשريיה של פירות בכוהל אטילי ממוקור חקלאי (ראו הגדלה 3.8) או בתזקיק ממוקור חקלאי (ראו הגדלה 3.9), התכונה המרבית המותרת של מתנול במוצר תהיה 100 ג' להקטוליטר כוהל.

- תכולת הסוכר במשקה:

- "לייקר דובדבניים" - תכולת הסוכר (مبוטאת כסוכר אינורט) תהיה לפחות 70 ג' לליטר, וזאת רק כאשר מקור הכהול הוא בזיקוק דובדבניים בלבד.

- ב"יליקר ערבעז" (Gentian) או בליקר המתוובל בצמחים בעלי אroma דומה - תכולת הסוכר (մבוטאת כסוכר אינוורט) תהיה לפחות 80 ג' לליטר.
- ביתר הליקרים - תכולת הסוכר במוצר (mbotata כסוכר אינוורט) תהיה לפחות 100 ג' לליטר.
- השם "Crème de...", בציון שם הפרי או חומר המזון אחר (למעט מוצרי חלב) ששימשו לייצור המוצר, שמור רק לליקרים שתכולת הסוכר בהם (mbotata כסוכר אינוורט) אינה קטנה מ-250 ג' לליטר; אולם השם "Crème de casis" שמור לליקר מאוכמניות שחורות המכיל לפחות 400 ג' סוכר לליטר (mbotata כסוכר אינוורט).

4.15 "וודקה" (Vodka)

מקרה כוהלי המיוצר בזיכוק (ראו הגדרה 3.3) של כוהל אטילי מקור חקלאי (ראו הגדרה 3.8) או בסיננו דרך פחם פועל, לרבות האפשרות של שלב ייזוך נוסף ישיר או טיפולי ריכוך נספחים, כך שהתכונות האורגנולפטיות האופייניות של חומרי הגלם המשמשים לייצורו מוחלשת באופן סלקטיבי. ניתן להזכיר למוצר תכונות אורגנולפטיות מיוחדות, כגון טעם עדין, על ידי החזר חומר

ארומה נדייפים שהופרדו מהתזקיק בלבד.

- תכולת המתגול המרבית במשקה תהיה 10 ג' לתקוליטר של 100% כוהל.

- תכולת הcohoh במשקה תקין 37.5% לפחות.

4.16 "טquila" (Tequila)

מקרה כוהלי המיוצר מבלילה מותפסת שהופקה בעיקר מגבה (פחות 51%) (Agave Tequilana), הוזן ה"כחול", בתוספת אפשרית של עוד חומרים הנחוצים להתחשה. הזיקוק מבוצע כך

שלתזקיק הcohoh יש התכונות, הטעם והארומה שמקובל לייחס לטquila.

טquila מיוצר רק מתזקיק כוהלי כמפורט לעיל או מתערובות של תזקיקים כוהליים כאלה.

טquila הוא מוצר חמוץ באופן בלבד במקסיקו, בהתאם לחוקים של מדינה זו.

א. טquila 100% אגבה (Tequila 100% Agave) - טquila עמוקה כוהה בה הוא באופן בלבד מגבה, בהתאם לחוקים של מקסיקו,

ב. מסקל (Mescal) - משקה כוהלי חמוץ מזנים שונים של אגבה, לפי ההגדרה של טquila. משקה זה מיוצר באופן בלבד במקסיקו, למי החוקים של מדינה זו.

4.17 "סאהה", "סאקיאי"

מקרה כוהלי המיוצר מאורז לא מולחת, או מקור עמלני אחר, בתסיסה מקבילה של קווגי (Koji), Saccaromyces cerevisiae ו- Aspergillus oryzae. תכולת הcohoh במוצר תהיה קטנה מ-22%.

ניתן להוסיף למוצר כוהל מקור תזקיק או תזקיק מקור חקלאי (מבוטא כ- 95% כוהל במשקל), בכמות שאינה גדולה מ-10% משקל האורז במוצר.

המוצר יהיה מיוצר באחד משלוש האופנים הבאים:

- (1) סינון של אורז, קווגי ומים;
- (2) סינון של אורז, שמרי סאהה ותוספות אחרות, בתנאי שתכולת התוספות האלה אינה גדולה מ-50% מסך כל משקל האורז והקווגי בלבד;
- (3) סינון של שני המוצרים שבסעיפים הקודמים, בתוספת שמרי סאהה.

4.18 "משקאות כוהליים בטעם מריר" (Bitter-tasting spirit drinks)

מקרה כוהלי בעל טעם מריר בולט, המיוצר בתיבול של כוהל אטילי מקור חקלאי (ראו הגדרה 3.8) בחומרי טעם וריח.

4.19. "משקאות כוהליים מותבליים" או "משקאות כוהליים בטעם..."
4.18. משקאות כוהליים מן המפורטים בסעיפים 4.1 - 4.18 שהוספו להם חומרי טעם וריח, בתוספת סוכר או בלבדיו.

תכולת הcohוּל תהיה 30% לפחות, ומוקרו יהיה באותו המשקה הcohוּל (לא תוספת כוהל).
בכינוי של משקאות כוהליים מותבליים יצוינו גם הטעם והריח הדומיננטיים (כגון: "וודקה מותבלת בليمון" או "וודקה בטעם לימון").
כמות הסוכר המרבית תהיה 100 ג' לליטר.

5. סימון

סימון המשקאות הcohוּליים יהיה כמפורט בתיקן הישראלי ת"י 1145 בתוספות ובשינויים המפורטים להלן, וכן בהתאם למסמכים המפורטים בסופה א:

- 5.1. **שם המוצר** (ראו סעיף "שם המזון" בתיקן הישראלי ת"י 1145)
5.1.1. משקה כcohלי המתאים לאחד התיאורים המפורטים בסעיף 4 יסומן בשם המתאים הנקוב עבورو שם.
5.1.2. משקה שאינו עומך בתיאורים המפורטים בסעיף 4 יكون בשם "משקאה כוהלי".
5.1.3. משקה כcohלי מותבלי באניון שaino עומד באחד התיאורים המפורטים בסעיף 4.6 יكون בשם "משקאה כוהלי מותבלי באניון".
5.1.4. בנוסף על הדרישות מעליהם סימנו ארץ הייצור (ראו הגדרה 12.3) כמפורט בת"י 1145, ניתן להוסיף לשם המשקה את הכינוי הגאוגרפי שלו, באופן המתאים לדרישות התקינה האירופית EC 110/2008 על עדכוניה או לדרישות התקינה האמריקנית CFR 27, 5.22 ובהתאם למפורט בתיקן זה.
במשקאה כוהלי שהכינוי הגאוגרפי שלו אינו מופיע ברשימות אלה יסומן רק ארץ הייצור בהתאם לת"י 1145.

- 5.2. **רכיבים** (ראו סעיף "רכיבים" בתיקן הישראלי ת"י 1145)
5.2.1. תכולת הcohוּל האטילី במוצר תסומן באחוזי נפח בדיק שעד ספרה אחת אחרי הנקודה העשרונית.
5.2.2. סעיף "רכיבים" שבתיקן הישראלי ת"י 1145 חל על המוצרים האלה: ליקרים (סעיף 4.14), משקאות כוהליים מותבליים (סעיף 4.19) ומשקאות כוהליים-אחרים שאינם כוללים בקבוצות שבסעיף 4 בתיקן זה.
עבור שאר המשקאות המפורטים בתיקן זה יסומנו רק תוספות מהקבוצות האלה:
- כוהל מקור חקלאי (ሞתר לסמן את מקור הcohוּל);
- סוכרים.

- 5.3. **תוספי מזון**
תוספי המזון במוצר יסומנו בהתאם לתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהם.
5.4. **סימון תזונתי**
הסימון התזונתי במוצר יהיה בהתאם לתקנות בריאות הציבור (מזון) (סימון תזונתי), התשנ"ג-1993, על עדכוניהם.

- 5.5. **גיל המשקה הcohוּלי**
אם גיל המשקה מסומן על המשקה הcohוּלי, הוא יתיחס לחלק הצער ביותר של ההרכב הcohוּל.
ניתן לסמן את גיל המשקה רק בתנאי שקיים פיקוח הנוטן ערבות על אמינותה הchezherה, שייסופק על ידי הייצן או הייבואן.

5.6. שם הייצור או הייבואן

שם הייצור ומענו או/וגם שם הייצור ומענו יסומנו על המוצר באופן גלו (ולא בקוד).

5.7. גודל האותיות

גודל האותיות בסימן המוצר יהיה כמפורט בטבלה 2.

טבלה 2

המען	גודל מינימלי של אותיות וספרות (מ"מ)					התוכלה (ג' או מ"ל)
	שם הייצור, שם הייבואן, שם המשוק, שם הארץ	רכיבים, סימון תזונתי	התאריך והכיתוב הנלווה	שם המזון, התוכלה		
1	1	1	1	1	עד 50	
2	2	2	2	2	1000 ועד 50	
1.5	2	2	2	5	מאל 50 1000 ומעלה	

5.8. מקום מסימון

אי-תנובה לסמן בחזית האריזה את שם המוצר, את התוכלה (נפח המשקה), את תוכלת הכוול האתני ואת התאריך.

6. דרישות נוספות

6.1. המשקאות הכוולאים יעדמו בדרישות תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכוניה.

6.2. המשקאות הכוולאים יעדמו בדרישות תקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסטינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכוניה.

6.3. המשקאות הכוולאים יעדמו בדרישות של מסמך משרד הבריאות, שירות המזון הארץ - קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבידות ובדיל במזון, מיום 01.05.2016, על עדכוניו.

6.4. כל הרכיבים הצמחיים במשקאות הכוולאים יתאימו למסמך של משרד הבריאות, שירות המזון הארץ - רשימת צמחי מאכל (לרוב צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד), במהדורתה الأخيرة.

6.5. חומרי המזון המוסףים למשקאות הכוולאים יתאימו למפורט בחוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון) התשע"ו-2015, על עדכוניו.

6.6. תוספי המזון במוצר יתאימו לתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון) התשס"א-2001, על עדכוניה.

6.7. חומרי הטעם והריח במוצר יתאימו להנחיות משרד הבריאות, שירות המזון הארץ - חומרי טעם וריח, התשע"ה-2015, על עדכוניה.

6.8. ניתן להוסיף מים בהכנת משקאות כוולאים, בתנאי שאיכות המים מתאימה לאיכות מי שתיה לфи תקנות בריאות העם (aicootot ha-tavora'it shel mi-shatia v-miyakani mi-shatia), התשע"ג-2013, על עדכוניה, ובתנאי שהמים אינם משנים את אופי המוצר ותכונותיו. המים יכולים להיות מזוקקים, מרככיים או לאחר דה-מינרליזציה.

7. שיטות בדיקה

שיטות האנליהזה למוצרים יהיו בהתאם למסמך של ה-OIV:

Compendium of International Methods of Spiritous Beverages of Viticultural Origin

עבור דרישות שלא פורטו עבורן שיטות בדיקה ב-OIV יהיו שיטות הבדיקה לפי:

AOAC - Official Methods of Analysis of the Association of official analytic chemists

נספח א - רשימת החוקים והתקנות החלים על משקאות כוהליים בכל הנוגע לסימון,

התקפים ביום הכתת תקן זה

(למיידע בלבד)

- (1) חוק הגבלת הפרוסמת והשיווק של משקאות אלכוהוליים, התשע"ב-2012
- (2) תקנות הפיקוח על מכללי משקה, התשס"א-2001 (פיקדון+איש הפח)
- (3) תקנות סימון אלרגניים במזון (התקנות בהכנה)
- (4) תקנות בריאות-הציבור (מזון) (סימון תזונתי), התשנ"ג-1993
- (5) תקנת שמירת הנקיון (סימון מצלים למשקה), התשמ"ז-1987

רשימת מונחים

Pimpinella anisum	אניסון
Illicium verum	אניסון הכוכב
Anethole	אנטול
mash	בלילה
fleshy	בשרני
maturity	הבשה
colouring	הקניית צבע
aging	התיבשנות
rectifying	זיכוך
flavouring substances	חומר טעם וריח
charred	חרוך
Grain spirit	כחל מגראיני דגנים
Eau de vie, wine spirit	כחל יין
ethyl alcohol of agricultural origin	כויהל אתילי מקור חקלאי
Caraway (Carum carvil)	כרוואה (קימל)
Glycyrrhiza glabra	ליקוריז (שוש קירח)
distillery	מזקקה (בית-זיכוך)
still	מזקק
pot still	מזקק מנתי

blending	-	מיוזג
spirit drink	-	משקה כוהלי
mixing	-	ערבוב
Juniper	-	ערער
stone fruits	-	פירות גלעניים
category of spirit drinks	-	קבוצת משקאות כוהליים
rum ,rom ,rhum	-	רומ
maceration	-	ריכוך בשרייה
Foeniculum vulgare (fennel)	-	שומר
reaction	-	
distillate	-	
flavouring	-	
volatile substances content	-	
alcoholic strength	-	תכולת כוהל, חזק כוהל

