

## ירקות כבושים או מוחמצים: מלפפונים חמוצים

Pickled or soured vegetables: pickled cucumbers (cucumber pickles)

*מסמך זה הוא הצעה בלבד*

תקן זה הוכן על ידי ועדת המומחים 550415 - ירקות כבושים או מוחמצים, בהרכב זה:  
צביה בן אהרון, מרגרט מצקור, גליה נוריאל, איריס סברנסקי, ריבה שרון (יו"ר)

כמו כן תרמו להכנת התקן: ישראל בכר, עירית בכר.

תקן זה אושר על ידי הוועדה הטכנית 5504 - שימורי פירות וירקות, בהרכב זה:

- |                              |   |                               |
|------------------------------|---|-------------------------------|
| איגוד לשכות המסחר            | - | שירין אלבק, איתן גרנות        |
| התאחדות התעשיינים בישראל     | - | שמוליק גלמידי                 |
| מהנדסים/אדריכלים/טכנולוגים   | - | נתן ויטנברג, בלה חיטיבישווילי |
| מעבדות לבריאות הציבור        | - | נועה טיימן-ירדן               |
| משרד הבריאות - שירות המזון   | - | טטיאנה פיידר                  |
| צבא ההגנה לישראל - ענף המזון | - | אנסטסיה גולברג                |
| רשות ההסתדרות לצרכנות        | - | מרגרט מצקור (סגן יו"ר)        |

הדר קיסר ריכזה את עבודת הכנת התקן.

**הודעה על מידת התאמת התקן הישראלי לתקנים או למסמכים זרים**

תקן ישראלי זה, למעט השינויים והתוספות הלאומיים המצוינים בו,

זהה לתקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius

CXS 115-1981, Adopted in 1981. Amended in 2017

**הודעה על רויזיה**

תקן ישראלי זה בא במקום

התקן הישראלי ת"י 58 מאפריל 2002

בכל הנוגע למלפפונים בלבד

גיליון התיקון מס' 1 ממאי 2011

גיליון התיקון מס' 2 מ...

(נמצא אצל הממונה על התקינה)

**מילות מפתח:**

מזון משומר, מוצרי מזון, תוספי מזון, בדיקות מזון, חמוצים, מוחמצים, ירקות, מזהמים, היגיינה, סימון, תיוון.

**Descriptors:**

canned foods, food products, food additives, food testing, pickles, vegetables, contaminants, hygiene, labelling.

**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 המסמך 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.

## הקדמה לתקן הישראלי

תקן ישראלי זה הוא התקן הבין-לאומי של ועדת ה-codex alimentarius :  
CXS 115-1981 adopted in 1981. Amended in 2017, שאושר כתקן ישראלי בשינויים ובתוספות  
לאומיים.

התקן כולל, בסדר המפורט להלן, רכיבים אלה:

- תרגום סעיף חלות התקן הבין-לאומי בשינויים ובתוספות לאומיים (בעברית)
- פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסעיפי התקן הבין-לאומי (בעברית)
- תרגום חלקו העברי של התקן (באנגלית)
- התקן הבין-לאומי (באנגלית)

לנוחות הקורא מובא בסוף התקן, למידע בלבד, מוסף ובו תרגום התקן הבין-לאומי (בעברית),  
שמשולבים בו השינויים והתוספות הלאומיים.

הערות לאומיות לתקן הישראלי מובאות כהערות שוליים וממוספרות באותיות האלף-בית.

מהדורה זו של התקן הישראלי באה במקום מהדורת התקן הישראלי המקורי ת"י 58 מאפריל 2002,  
לרבות גיליונות התיקון שלו, בכל הנוגע למלפפונים בלבד.

מהדורה זו של התקן הישראלי מאמצת את התקן הבין-לאומי של ועדת ה-codex alimentarius,  
CXS 115-1981, משנת 2017, בשינויים ובתוספות לאומיים, ולפיכך היא שונה מהותית מהמהדורה  
הקודמת.

ההבדלים העיקריים בין מהדורה זו של התקן הישראלי לבין מהדורתו הקודמת הם אלה:

- 1) הוספה שיטה לבחינת סבולת הפגמים.
- 2) הוספה התייחסות למוצרים ללא תווך נוזלי.
- 3) הוספה התייחסות למוצרים שאינם מפוסטרים.

לשם השוואה מדוקדקת בין המהדורות יש לעיין בנוסח המלא שלהן.

תקן זה הוא חלק מסדרת תקנים החלים על ירקות כבושים או מוחמצים.  
חלקי הסדרה הם אלה:

- ת"י 58 חלק 1 - ירקות כבושים או מוחמצים: זיתים למאכל
- ת"י 58 חלק 2 - ירקות כבושים או מוחמצים: מלפפונים חמוצים
- ת"י 58 חלק 3<sup>(א)</sup> - ירקות כבושים או מוחמצים: שימורי ירקות
- ת"י 58 חלק 4<sup>(א)</sup> - ירקות כבושים או מוחמצים: כרוב כבוש

<sup>(א)</sup> התקן בהכנה.

**חלות התקן** (תרגום סעיף 1 של התקן הבין-לאומי בשינויים ובתוספות לאומיים)

**הערה:**

השינויים והתוספות הלאומיים בסעיף זה מובאים בגופן שונה.

תקן זה חל על מלפפונים חמוצים (Pickled Cucumbers) (במדינות מסוימות הם מכונים

Cucumber Pickles) המיועדים לצריכה ישירה (להלן: המוצר), שהם כמפורט להלן:

(a) מיוצרים כך שהמלפפונים הם המרכיב העיקרי;

(b) מיוצרים ממלפפונים כבושים במלח לאחר טיפול להורדת ריכוז המלח, המותססים באופן טבעי או

בהתססה מבוקרת, או ממלפפונים טריים שעברו החמצה;

(c) משומרים באמצעות תסיסה טבעית או תסיסה מבוקרת או באמצעות הוספת חומרים מחמיצים,

ונוסף על כך יכולים להיות משומרים באמצעות פסטור בחום, באמצעים פיזיקליים אחרים או

באמצעות חומרים משמרים כימיים.

במדינות מסוימות, המילה "מלפפונים" מתקשרת לפרי בגודל גדול ואילו המילה "גרקיין" (gherkin)

("קורנישון" [cornichons] בצרפתית), נוגעת לפרי קטן. מוצרים אלה כלולים בתקן זה, ללא תלות בנוהג

המסחרי הלאומי המקובל.

תקן זה אינו חל על מוצרים קצוצים המכונים relish (רוטב ממלפפונים חמוצים קצוצים דק).

נוסף על דרישות תקן זה, על מוצרים שגם עוברים טיפול תרמי וגם נארזים באריזות אטימות

(Hermetically sealed) חלות דרישות התקן הישראלי ת"י 143.

**פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסעיפי התקן הבין-לאומי**

- לאחר סעיף 1 יוסף סעיף 1א, כמפורט להלן:

**1א. אזכורים נורמטיביים**

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

**תקנים ישראליים**

ת"י 143	- שימורי פירות וירקות
ת"י 216	- שמני מאכל צמחיים
ת"י 356 <sup>(ב)</sup>	- סוכר
ת"י 373	- דבש ומוצרי דבש
ת"י 408 <sup>(ג)</sup>	- פלפל שחור ופלפל לבן
ת"י 411	- מלח למזון: נתרן כלורי
ת"י 468 <sup>(ד)</sup>	- פפריקה טחונה
ת"י 1145	- סימון מזון ארוז מראש
ת"י 1160	- חומץ
ת"י 1162	- חומצה אצטית מדוללת למזון

<sup>(ב)</sup> תקן זה נמצא ברוויזיה. מספרו של התקן החדש יהיה ת"י 7212 וכותרו יהיה: סוכרים.

<sup>(ג)</sup> תקן זה נמצא ברוויזיה והוא יוחלף על ידי שני תקנים. מספרו של התקן הראשון יהיה ת"י 959 חלק 1 וכותרו יהיה: פלפל שלם או טחון - דרישות: פלפל שחור. מספרו של התקן השני יהיה ת"י 595 חלק 2 וכותרו יהיה: פלפל שלם או טחון - דרישות: פלפל לבן.

<sup>(ד)</sup> תקן זה נמצא ברוויזיה והוא יוחלף על ידי שני תקנים. מספרו של התקן הראשון יהיה ת"י 7540 וכותרו יהיה: פפריקה. מספרו של התקן השני יהיה ת"י 7972 וכותרו יהיה: פלפל ציילי ופלפל חריף - שלם או טחון (אבקה).

- ת"י 1359<sup>(ה)</sup> - תבלינים מעורבים ואבקות או תערובות אחרות לתיבול מזון  
 ת"י 6417 - סילאן (סירופ תמרים) ומוצרי סילאן

**חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים**

תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן  
 תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכוניהן  
 תקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכוניהן  
 תקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי-שתיה ומתקני מי שתיה), התשע"ג-2013, על עדכוניהן  
 קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות ובדיל במזון – מיום 01-05-2016, על עדכוניו  
 חוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015, על עדכוניו  
 הנחיות שירות המזון הארצי - חומרי טעם וריח - התשע"ה-2015, על עדכוניהן

**מסמכים זרים**

WHO – World Health Organization – Guidelines for drinking-water quality, Volumes 1 & 2

**DESCRIPTION .2**

**Product Definition .2.1**

בסעיף המשנה (d), בשורה השלישית, לאחר המילים "heat pasteurization, refrigeration" יוסף:  
 אמצעים פיזיקליים אחרים,

**Types and Kinds of Pack .2.2**

**Fresh pack type .2.2.1**

בסוף הסעיף יוסף:  
 או ממלפפונים שעברו תסיסה חלקית בתמיסת מלח ונארזו בתמיסת חומץ או חומצות מאכל או שתיהן.  
**הערה לאומית:**

המילה "fresh" בתקן זה, בהקשר של המוצר "fresh type", שונה מהגדרת המילה "טרי" שבתקן הישראלי  
 ת"י 1145.

**Sub-types.2.2.3**

- בטבלה הראשונה בסעיף, בשורה (g) Salt sour – (g), בעמודה האחרונה (Prepared from \_\_\_\_\_ Type),  
 לאחר המילים "Fresh-pack Type", יוסף:  
 או מלפפונים כבושים
- בסוף הטבלה הראשונה בסעיף תוסף השורה שלהלן:

סוג משנה	טעם מאפיין	מיוצר מ _____
(j) אחר	כל טעם אחר אפשרי של המוצר	מלפפונים מוחמצים או מלפפונים כבושים

<sup>(ה)</sup> תקן זה נמצא ברוויזיה. כותר התקן החדש יהיה: ירקות מיובשים, תבלינים ותערובות לתיבול מזון.

- בסוף הטבלה השנייה בסעיף תוסף השורה שלהלן:

מוצקים מסיסים נטולי מלח	מלח (NaCl)	חמיצות כוללת (מבוטאת כחומצה אצטית)	סוג משנה
-	1.0% לפחות	0.4% לפחות	(j) אחר

### 3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

#### 3.1. Ingredients Permitted

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:  
 המרכיבים המותרים יהיו כמפורט להלן:  
 מלפפונים כמפורט בסעיף 1 ובסעיף 2;  
 מים המתאימים לתקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי-שתיה ומתקני מי שתיה), התשע"ג-2013,  
 על עדכוניהן או למהדורה האחרונה של Guidelines for drinking-water quality של ארגון הבריאות העולמי  
 WHO (כרכים 1 ו-2);  
 חומץ המתאים לתקן הישראלי ת"י 1160;  
 חומצה אצטית המתאימה לתקן הישראלי ת"י 1162;  
 מלח (נתרן כלורי) המתאים לתקן הישראלי ת"י 411;  
 שמני מאכל צמחיים המתאימים לתקן הישראלי ת"י 216;  
 חומרי המתקה המתאימים לתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן;  
 חומרי המתקה פחמימתיים שאינם תוספי מזון, כגון:  
 - סוכר המתאים לתקן הישראלי ת"י 356;  
 - דבש המתאים לתקן הישראלי ת"י 373;  
 - סילאן המתאים לתקן הישראלי ת"י 6417;  
 - פפריקה המתאימה לתקן הישראלי ת"י 468;  
 צמחי תבלין;  
 תבלינים המתאימים לתקן הישראלי ת"י 1359 וכן פלפל שחור ופלפל לבן המתאימים לתקן הישראלי  
 ת"י 408;  
 חומרי טעם וריח המתאימים להנחיות שירות המזון הארצי - חומרי טעם וריח - התשע"ה-2015,  
 על עדכוניהן;  
 קטבים לתיבול (condiments);  
 ירקות שתכולתם לא תהיה גדולה מ-5% מהמשקל הכולל של המוצר, למעט בסוג המשנה (f) "חרדל"  
 (ראו סעיף 2.2.3). חרדל יכול להכיל ירקות שתכולתם לא תהיה גדולה מ-30% מהמשקל הכולל של המוצר.

#### 3.2. Quality Criteria

##### 3.2.4. Size Uniformity

- בסוף סעיף המשנה (a) תוסף ההבהרה המפורטת להלן:

**הבהרה:**

לא תהיה סטייה של יותר מ-20% מהמלפפונים, לפי ספירה, מהדרישות שפורטו לעיל.

### 3.2.5 Definition of Defects

- בסעיף המשנה (a), לאחר המילים "Annex I" יוסף:
- עבור מלפפונים מהזנים "גרקיין" (gherkin) או "קורנישון" (cornichons) בלבד.
- עבור זני המלפפונים שאינם "גרקיין" או "קורנישון" - הכוונה למלפפונים שלמים הכפופים בזווית של 80°.
- בסוף סעיף המשנה (g) יוסף:
- כגון מלפפון דהוי.

### 3.2.6 Allowances for Defects

- בתחילת הסעיף יוסף:
- דוגמים מלפפונים שלמים; מלפפונים שלמים-כפופים; חצאים; מקלות דקים או פיסות בגודל אצבע כמפורט בסעיף זה (בתקן הבין-לאומי) או כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143.
- בשיטת הדגימה לפי סעיף זה (בתקן הבין-לאומי), סבולות הפגמים יתאימו לטבלה הראשונה שבסעיף זה (בתקן הבין-לאומי).
- לאחר הטבלה הראשונה בסעיף (בתקן הבין-לאומי) יוסף:
- בשיטת הדגימה לפי התקן הישראלי ת"י 143, בודקים כל מכל שבמדגם. סבולות הפגמים יתאימו למפורט בטבלה שלהלן עבור כל מכל שנדגם:

#### סבולות לפגמים עבור מוצרים שנדגמו לפי התקן הישראלי ת"י 143

הפגם (א)	גבול מרבי (באחוזים ממספר המלפפונים שבמכל) עבור צורות המוצר האלה: שלמים, שלמים כפופים, חצאים, פיסות בגודל אצבע או מקלות דקים
מלפפונים כפופים (למעט בצורת המוצר כפופים)	15%
מלפפונים מעוותים	25%
מלפפונים פגומים	25%
מלפפונים עם נזק מכני	25%
גבעול	15%
מלפפונים עם מרקם ירוד <sup>(ב)</sup>	15%
מלפפונים שצבעם לא אופייני <sup>(ב)</sup>	15%
מלפפונים שמרכזם חלול <sup>(ב)</sup>	15%
<b>הערות לטבלה:</b>	
(א) סך כל המלפפונים במכל בעלי פגמים המפורטים בטבלה זו לא יהיה גדול מ-30% ממספר המלפפונים במכל.	
(ב) סך כל המלפפונים בעלי פגמים כמפורט בשלושת סעיפים אלה יחד, לא יהיה גדול מ-15% ממספר המלפפונים שבמכל.	

- במשפט שלפני הטבלה הדנה ב"Ring cuts; Slices; Strips", לאחר המילים "300 g drained pickles" יוסף : סבולות אלה רלוונטיות לשתי שיטות הדגימה שלעיל.

### **Mineral Impurities .3.2.7**

בסוף הסעיף יוסף :

(מהמשקל הנקי של המוצר). דרישה זו רלוונטית לשתי שיטות הדגימה לפי סעיף 3.2.6.

### **Classification of Defectives .3.3**

בסוף הסעיף יוסף :

דרישה זו רלוונטית לשתי שיטות הדגימה לפי סעיף 3.2.6.

### **Acceptance .3.4**

בסוף הסעיף יוסף :

הדרישה שלעיל אינה חלה על מוצרים שנדגמו לפי התקן הישראלי ת"י 143. בדגימה לפי התקן הישראלי ת"י 143, מנה נחשבת כעומדת בדרישות "קריטריוני האיכות", כשמספר המכלים הפגומים, כמוגדר בסעיף 3.3, אינו גדול ממספר הקבלה המפורט בתקן הישראלי ת"י 143.

## **FOOD ADDITIVES .4**

הכתוב בסעיף, על סעיפי המשנה שלו, אינו חל, ובמקומו יחול: השימוש בתוספי מזון במוצר יהיה לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן.

## **CONTAMINANTS .5**

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

### **5.1 מיקוטוקסינים**

ריכוז המיקוטוקסינים במוצר יהיה לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכוניהן.

### **5.2 שאריות חומרי הדברה**

ריכוז שאריות חומרי הדברה במוצר יהיה לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכוניהן.

### **5.3 מתכות כבדות**

ריכוז המתכות הכבדות במוצר יהיה לפי מסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות ובדיל במזון - מיום 01-05-2016, על עדכוניו.

## **HYGIENE .6**

הכתוב בסעיף, על סעיפי המשנה שלו, אינו חל, ובמקומו יחול: המוצר יתאים לחוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015, על עדכוניו.

## **WEIGHTS AND MEASURES .7**

### **Fill of Container .7.1**

#### **Minimum Fill .7.1.1**

בסוף הסעיף יוסף :

דרישה זו אינה חלה על מוצרים ללא תווך נוזלי (solid pack).

### 7.1.2 Minimum volume fill for whole and whole curved styles

- בשורה הראשונה המילים "55% for cured type and 53% for fresh-pack type" אינן חלות, ובמקומן יחול:  
50%.
- בסוף הסעיף יוסף:  
דרישה זו אינה חלה על מוצרים ללא תווך נוזלי (solid pack).

### 7.1.3 Minimum volume fill for all styles except whole

- סעיפי המשנה (a) ו-(b), אינם חלים, ובמקומם יחול:  
54% לפחות מהקיבולת הנומינלית של המכל. דרישה זו אינה חלה על מוצרים ללא תווך נוזלי (solid pack).

### 7.2 Acceptance

- הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:  
עמידה בדרישות למילוי המכל (כמפורט בסעיף 7.1) תתקיים באחת מהאפשרויות שלהלן:  
1. בדגימה המבוצעת לפי תוכנית דגימה בעלת AQL של 6.5, כאשר הממוצע של כל המכלים אינו קטן מהמינימום הנדרש, בתנאי שאין מחסור בלתי סביר באחד מהמכלים היחידים.
- 2. בדגימה המבוצעת לפי התקן הישראלי ת"י 143, המכלים יעמדו בדרישות מילוי המכלים בתקן הישראלי ת"י 143.

### 8 LABELLING

- הכתוב בסעיף, על סעיפי המשנה שלו, אינו חל, ובמקומו יחול:  
המוצרים יסומנו לפי התקן הישראלי ת"י 1145. נוסף על כך המוצרים יסומנו כמפורט להלן:

#### 8.1 שם המוצר

##### 8.1.1 המוצר יסומן כמפורט להלן:

- מלפפונים מוחמצים שבהם התווך הנוזלי הוא חומץ יסומנו בכינויים: "מלפפונים מוחמצים" או/וגם "מלפפונים בחומץ";
- מלפפונים מוחמצים שבהם התווך הנוזלי הוא חומצות מאכל (כגון חומצה אצטית), או תערובת של חומץ וחומצות מאכל, יסומנו בכינוי: "מלפפונים מוחמצים".
- מלפפונים כבושים יסומנו בכינויים: "מלפפונים כבושים" או/וגם "מלפפונים במלח".  
נוסף על כך, אפשר לסמן את השם המקובל "חמוצים" או "גרקיך" או "קורנישון".

##### 8.1.2 הפרטים שלהלן יסומנו בסמוך לשם המוצר:

(a) צורת המוצר. מותר לסמן את סוג המשנה.

(b) בצורת המוצר "שלמים":

- עבור מכלים הגדולים מ-4 ליטרים יסומן מספר המלפפונים במכל בקירוב (טווח המספרים).
- עבור מכלים אטומים שאינם גדולים מ-4 ליטרים ניתן לסמן את כינוי הגודל של המוצר או/וגם את מספר המלפפונים במכל בקירוב (טווח המספרים). אם סומן כינוי הגודל, הסימון יהיה לפי נספח א. למידע בנוגע למספר המלפפונים שמכל יכול להכיל בקירוב, ראו נספח ב (למידע בלבד).

8.1.3. אם המוצר מיוצר לפי הדרישות לצורות מוצר אחרות (סעיף משנה 2.4), התווית תכלול בסמיכות קרובה לשם המוצר מילים או ביטויים נוספים שמטרתם למנוע בלבול או הטעיה של הצרכן.

## 9. METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:  
שיטות הבדיקה והדגימה יהיו כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143.

### ANNEX I - VISUAL AID ILLUSTRATING CURVED AND MISSHAPEN CUCUMBERS

- כותרת הנספח אינה חלה, ובמקומה תחול הכותרת שלהלן:  
אמצעי חזותי להמחשת המראה של מלפפונים כפופים ומלפפונים מעוותים עבור מלפפונים מהזנים "גרקיין" ו"קורנישון"

- לאחר נספח I, יוספו נספח א (נורמטיבי) ונספח ב (למידע בלבד) כמפורט להלן:  
**נספח א - כינויי הגודל של המלפפונים**  
(נורמטיבי)

מספר המלפפונים ב-1 ק"ג משקל לאחר סינון	כינוי הגודל
29-22	גדול
40-30	בינוני
50-41	קטן
51 ויותר	קטן מאוד

**נספח ב - מספר המלפפונים שהמכל יכול להכיל**  
(למידע בלבד)

מספר המלפפונים שמכל יכול להכיל, לפי גודלם				סוג המכל (א)
קטן מאוד	קטן	בינוני	גדול	
18 ויותר	17-13	12-10	9-7	קופסת פח A2
36 ויותר	35-26	25-21	20-15	קופסת פח 43 אונקיות
22 ויותר	21-16	15-12	11-9	צנצנת 720 מ"ל
<b>הערה לטבלה:</b>				
(א) סוגי המכלים המפורטים בטבלה זו הם המכלים הנפוצים בארץ.				

# CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS



Food and Agriculture  
Organization of  
the United Nations



World Health  
Organization

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## STANDARD FOR PICKLED CUCUMBERS (CUCUMBER PICKLES)

CXS 115-1981

Adopted in 1981. Amended in 2017.

## 1. SCOPE

This standard applies to Pickled Cucumbers (in some countries Cucumber Pickles) intended for direct consumption which are:

- (a) prepared with cucumbers as the predominant ingredient;
- (b) prepared from desalted cured cucumbers, fermented naturally or by controlled fermentation, or from fresh cucumbers which are acidulated;
- (c) preserved through natural or control fermentation or added acidulants and may be further preserved by pasteurization with heat, by other physical means or by chemical preservatives.

In some countries, the word "cucumbers" is associated with large size fruit whereas the word "gherkin" (in French "cornichons") refers to small fruit. Irrespective of customary national trade practice these products are included in this standard.

This standard does not cover finely chopped products called relish.

## 2. DESCRIPTION

### 2.1 Product Definition

Picked cucumbers is the product:

- (a) prepared from clean, sound cucumbers of cultivars conforming to the characteristics of *Cucumis sativus* L.;
- (b) such cucumbers may or may not be peeled and may or may not have seeds removed;
- (c) packed with or without a suitable liquid packing medium and seasoning ingredients appropriate to the product;
- (d) is preserved in an appropriate manner before or after the container is closed - such preservation to include acidulation to a pH of 4.6 or less either by natural or controlled fermentation or addition of a vinegar or an edible acid, and may also include heat pasteurization, refrigeration or a chemical preservative.

### 2.2 Types and Kinds of Pack

#### 2.2.1 Fresh pack type

Prepared from fresh, uncured and unfermented cucumbers.

#### 2.2.2 Cured type

Prepared from cucumbers which have been cured in salt brine or in other suitable curing solution with or without natural or controlled fermentation. Such salt stock may be sufficiently desalted, if necessary, during preparation for processing.

#### 2.2.3 Sub-types

Analytical characteristics of the sub-type are determined on the packing medium after equalization.

Sub-type	Characterizing flavour	Prepared from _____ Type
(a) Dill	Dill herb and/or oil of dill	Fresh-pack or Cured Types
(b) "_____" (Name of herb)	Herb and oils thereof other than dill herb and/or oil of dill	Fresh-pack or Cured Types
(c) Sour	Pronounced sour	Fresh-pack or Cured Types
(d) Sweet-sour	Moderately sweet-sour	Fresh-pack or Cured Types
(e) Sweet	Pronounced sweet	Fresh-pack or Cured Types
(f) Mustard	Mustard sauce, mustard seed and/or oil of mustard	Fresh-pack or Cured Types
(g) Salt sour	Pronounced salty	Fresh-pack Type
(h) Mild	Neither sweet nor sour	Fresh-pack or Cured Types
(i) Hot	Pronounced pepper	Fresh-pack or Cured Types

Sub-type	Total Acidity (as acetic acid)	Salt (NaCl)	Salt free soluble solids
(a) Dill	0.4% to 2.0%	1.0% to 4.5%	-
(b) "_____" (Name of herb)	0.4% to 2.0%	1.0% to 4.5%	-
(c) Sour	0.7% to 3.5%	1.0% to 5.0%	-
(d) Sweet-Sour	0.5% to 2.0%	0.5% to 3.0%	1.5% to less than 14%
(e) Sweet	0.5% to 2.5%	0.5% to 3.0%	14.0% minimum
(f) Mustard	0.5% to 3.0%	1.0% to 3.0%	-
(g) Salt sour	0.5% to 3.5%	5.0% to 10%	-
(h) Mild	0.4% to 0.7%	1.0% to 3.5%	-
(i) Hot	0.5% to 3.0%	1.0% to 3.0%	-

### 2.3 Styles

The product shall be presented in one of the following styles:

- (a) **Whole** - Cucumbers with a maximum diameter of 54 mm. In containers larger than 4 litres the cucumbers may have a maximum diameter of 65 mm. Whole cucumbers of this style may be designated as "gherkin" when they are not larger than 27 mm in diameter.
- (b) **Whole curved** - Whole cucumbers with a maximum diameter of 54 mm and curved at least 35°.
- (c) **Halves** - Cucumbers divided lengthwise into halves.
- (d) **Finger cut, Sliced lengthwise of Spears** - Cucumbers cut lengthwise into sections of approximately equal size.
- (e) **Ring cut or Chunks** - Cucumbers cut at right angles to the longitudinal axis having a thickness from 10 to 40 mm and a maximum diameter of 54 mm.
- (f) **Slices or Cross cuts or Chips** - Cucumbers cut at right angles to the longitudinal axis having a thickness of not more than 10 mm and a maximum diameter of 54 mm.
- (g) **Strips ("Asier")** - Large cucumbers, peeled, divided lengthwise. The prepared halves are cut at right angle to the longitudinal direction into strips of approximately 10 mm width.

## 2.4 Other Styles

Any other presentation of the product shall be permitted provided that the product:

- (a) is sufficiently distinctive from other forms of presentation laid down in this standard;
- (b) meets all relevant requirements of this standard, including requirements relating to limitations on defects, drained weight, and any other requirements in this standard which are applicable to that style in the standard which most closely resembles the style or styles intended to be provided for under this provision;
- (c) is adequately described on the label to avoid confusing or misleading the consumer.

## 3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

### 3.1 Permitted Ingredients

Cucumbers as specified in Sections 1 and 2

Water

Vinegar

Salt (Sodium chloride)

Vegetable Oils

Nutritive carbohydrate sweeteners

Paprika

Herbs

Spices

Condiments

Vegetables } shall not exceed 5% of the total weight of the product, except for the sub-type "mustard", which may contain not more than 30%.

### 3.2 Quality Criteria

#### 3.2.1 Colour

The cucumbers shall have normal colour characteristics typical of the variety, type of pack and style.

#### 3.2.2 Texture

The cucumbers shall be reasonably firm, crisp and practically free from shrivelled, soft and flabby units and reasonably free from very large seeds.

#### 3.2.3 Flavour

The cucumbers shall have a good flavour typical of the type of pack and in consideration of any characterizing flavouring or special ingredients used.

#### 3.2.4 Size Uniformity

(a) **Whole style: Spears or Sliced lengthwise**

80% or more, by count, of the cucumbers shall meet the following requirements:

**Length** - the length of the longest unit shall not exceed that of the shortest unit by more than 50%.

**Diameter** - the diameter of the largest unit shall not exceed that of the smallest unit by more than 50%.

These requirements do not apply to cucumbers packed in containers of over 4 litres.

(b) **Ring cut; Slices; Cross cuts**

80% or more by weight of units having the most uniform size meet the following requirement for individual containers or sample units.

**Diameter** - the diameter of the largest unit shall not exceed that of the smallest unit by more than 50%.

**3.2.5 Definition of Defects**

- (a) **Curved Cucumbers** - means whole cucumbers that are curved at an angle of 35° when measured as illustrated in Annex I.
- (b) **Misshaped Cucumbers** - means whole cucumbers, nubbins, and other deformed cucumbers as illustrated in Annex I.
- (c) **Blemished** - means affected to a degree that materially detracts from appearance and edibility by discolouration, scars, scratches, skin breaks or other similar imperfections.
- (d) **Mechanical damage** - means crushed or broken units.
- (e) **Stem** - means any stalk longer than 15 mm.
- (f) **Poor texture** - excessively shrivelled, very soft or flabby or units with very large seeds.
- (g) **Off colour** - units that vary markedly from the colour typical of the variety and type of pack.
- (h) **Hollow centres** - whole cucumbers in which the internal cavity is large or Ring cuts and Slices in which a substantial portion of the centre is missing.
- (i) **Grit, sand or silt** - means any mineral impurities, whether in the liquid packing medium or imbedded in the skin or flesh of the cucumbers that affect the edibility.

**3.2.6 Allowances for Defects****Whole; Whole curved: Halves: Finger Cut or Spears**

Standard sample unit - 20 whole cucumbers: or 40 halves, finger cut or spears.

Defect	Maximum Limit (No. of Units)	
	Whole curved whole	Halves Finger cut or Spears
(a) Curved (except curved style)	3	2
(b) Misshapen	2	1
(c) Blemished	3	3
(d) Mechanical damage	2	3
(e) Stem	3	2
(f) Poor texture	1	3
(g) Off colour	1	2
(h) Hollow centre	1	-
Maximum allowable total	—	—
(a) through (h)	7	11

**Ring cuts; Slices; Strips**

Standard Sample unit - 300 g drained pickles.

Defect	Maximum Limit in g
(a) Blemished	15
(b) Mechanical damage	30
(c) Poor texture	10
(d) Off colour	10
(e) Hollow centre	30
(f) Stems	2 each
Maximum allowable total	_____
(a) through (e)	75 g

**3.2.7 Mineral Impurities**

All styles and types, except for cucumbers that are peeled not more than 0.08% m/m.

**3.3 Classification of "Defectives"**

A container that fails to meet the applicable quality requirements as set out in Section 3.2 shall be considered a defective.

**3.4 Acceptance**

A lot will be considered as meeting requirements for Quality Criteria when the number of "defectives" as defined in Section 3.3 does not exceed the acceptance number (c) of an appropriate sampling plan with an AQL of 6.5, (see relevant Codex texts on methods of analysis and sampling).

**4. FOOD ADDITIVES**

	Maximum Level
<b>4.1 Solubilizing and dispersing agents</b>	
Polysorbate 80 (polyoxyethylene 20 sorbitan monooleate)	}
Xanthan gum	}
Gum Arabic	}
Alginate (Ca, NH <sub>4</sub> , Na, K)	}
Propylene glycol alginate	}
Carrageenan	}
	500 mg/kg singly or in combination
<b>4.2 Firming Agents</b>	
Calcium chloride, lactate and gluconate	}
	250 mg/kg singly or in combination
<b>4.3 Preservatives</b>	
Sulphur dioxide (as a carry over from raw product)	50 mg/kg
Benzoic acid and its sodium and potassium salts	}
Potassium sorbate	}
	1000 mg/kg singly or in combination
<b>4.4 Colouring matters</b>	
Riboflavin	}
Fast Green FCF	}
Chlorophyll copper complex}	}
Tartrazine	}
Annatto extract	}
Turmeric	}
Sunset Yellow FCF	}
beta-Carotene	}
Oleoresin of paprika	}
Brilliant Blue FCF	}
Caramel, plain	}
Caramel (ammonium sulphite treated)	}
	300 mg/kg singly or in combination

**4.5 Thickening agents** (in mustard type only)

Guar gum	}	
Gum Arabic	}	Limited by GMP
Carobbean (Locust bean) gum	}	

**4.6 Acidifiers**

Acetic acid	}	
Lactic acid	}	Limited by GMP
Malic acid	}	
Citric acid	}	

**4.7 Flavourings**

Natural and synthetic flavourings	}	Limited by GMP
-----------------------------------	---	----------------

**5. CONTAMINANTS**

Tin (Sn)	250 mg/kg, calculated as Sn
Lead (Pb)	1 mg/kg

**6. HYGIENE**

**6.1** It is recommended that the product covered by the provisions of this standard be prepared and handled in accordance with the appropriate sections of the *General Principles of Food Hygiene* (CXC 1-1969), and other Codes of Practice recommended by the Codex Alimentarius Commission which are relevant to this product.

**6.2** To the extent possible in Good Manufacturing Practice, the product shall be free from objectionable matter.

**6.3** When tested by appropriate methods of sampling and examination, the product:

- shall be free from microorganisms in amounts which may represent a hazard to health;
- shall be free from parasites which may represent a hazard to health; and
- shall not contain any substance originating from microorganisms in amounts which may represent a hazard to health.

**7. WEIGHTS AND MEASURES****7.1 Fill of Container****7.1.1 Minimum Fill** (Pickles plus Packing Medium)

The containers shall be well filled with cucumbers and the product (including packing medium) shall occupy not less than 90% of the water capacity of the container. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container will hold when the completely filled.

**7.1.2 Minimum volume fill for whole and whole curved styles**

The cucumber ingredient shall occupy not less than 55% for cured type and 53% for fresh-pack type of the total capacity (volume) of the container.

**7.1.3 Minimum volume fill for all styles except whole**

The vegetable and fruit ingredient in styles other than whole shall occupy:

- (a) not less than 55% in the case of fresh pack; and
- (b) not less than 57% in the case of cured, of the total capacity (volume) of the container.

**7.2 Acceptance**

The requirements for fill of container (as specified in Section 7.1) shall be deemed to be complied with when the average from all containers is not less than the minimum required, provided that there is no unreasonable shortage in individual containers.

## 8. LABELLING

In addition to the requirements of the *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CXS 1-1985), the following specific provisions apply:

### 8.1 Name of the Food

8.1.1 The name of the product is: "Pickled Cucumbers", "Cucumber Pickles", "Pickles" or "Gherkins".

8.1.2 The following shall be included in close proximity to the name of the product:

- (a) the type of pack, e.g. "Fresh pack" or "Cured pack";
- (b) the style of pack and the sub-type, including the name of the herb in relation to sub-type in section 2.2.3 (b);
- (c) the sub-type "dill" which may be declared "Natural dill" or "genuine dill" when the cucumbers are fermented naturally in a low salt concentration brine;
- (d) in whole style, the approximate count range in containers larger than 4 litres.

8.1.3 If the product is produced in accordance with the other styles provision (sub-section 1.3), the label shall contain in close proximity to the name of the product such additional words or phrases that will avoid misleading or confusing the consumer.

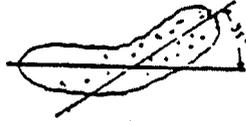
## 9. METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING

For checking compliance with this Standard, the methods of analysis and sampling contained in the *Recommended Methods of Analysis and Sampling* (CODEX STAN 234-1999) relevant to the provisions in this standard shall be used.

## ANNEX I

## VISUAL AID ILLUSTRATING CURVED AND MISSHAPEN CUCUMBERS

- (a) **Curved cucumber.** A curved cucumber is one that is curved at an angle of 35 degrees or more, when measured as illustrated.



- (b) **Misshapen cucumbers.** Misshapen cucumbers include crooked, nubbins, and otherwise misshapen cucumbers. A nubbin cucumber is one that is not cylindrical in form, is short and stubby, or is not well developed. Nubbins and otherwise misshapen cucumbers are similar to the following illustrations:



**מוסף – תרגום לעברית של התקן הבין-לאומי**

**CXS 115-1981**

**Adopted in 1981, Amended in 2017**

(למידע בלבד)

מוסף זה הוא תרגום לנוסח האנגלי של התקן הבין-לאומי.  
התרגום משלב בתוכו את השינויים והתוספות הלאומיים המפורטים בתקן הישראלי ת"י 58 חלק 2.  
בכל מקרה של אי-התאמה בין נוסח המקור באנגלית לבין התרגום, יגבר נוסח המקור באנגלית, למעט במקרים שבהם יש שינויים ותוספות לאומיים בתקן הישראלי; במקרים אלה יגבר נוסח השינויים והתוספות הלאומיים שבתקן הישראלי בעברית.

## 1. חלות התקן

תקן זה חל על מלפפונים חמוצים (Pickled Cucumbers) (במדינות מסוימות הם מכונים Cucumber Pickles) המיועדים לצריכה ישירה (להלן: המוצר), שהם כמפורט להלן:

(a) מיוצרים כך שהמלפפונים הם המרכיב העיקרי;

(b) מיוצרים ממלפפונים כבושים במלח לאחר טיפול להורדת ריכוז המלח, המותססים באופן טבעי או בהתססה מבוקרת, או ממלפפונים טריים שעברו החמצה;

(c) משומרים באמצעות תסיסה טבעית או תסיסה מבוקרת או באמצעות הוספת חומרים מחמיצים, ונוסף על כך יכולים להיות משומרים באמצעות פסטור בחום, באמצעים פיזיקליים אחרים או באמצעות חומרים משמרים כימיים.

במדינות מסוימות, המילה "מלפפונים" מתקשרת לפרי בגודל גדול ואילו המילה "גרקיין" (gherkin) ("קורנישון" [cornichons] בצרפתית), נוגעת לפרי קטן. מוצרים אלה כלולים בתקן זה, ללא תלות בנוהג המסחרי הלאומי המקובל.

תקן זה אינו חל על מוצרים קצוצים המכונים relish (רוטב ממלפפונים חמוצים קצוצים דק). נוסף על דרישות תקן זה, על מוצרים שגם עוברים טיפול תרמי וגם נארזים באריזות אטימות (Hermetically sealed) חלות דרישות התקן הישראלי ת"י 143.

### 1א. אזכורים נורמטיביים

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

תקנים ישראלים	
ת"י 143	- שימורי פירות וירקות
ת"י 216	- שמני מאכל צמחיים
ת"י 356 <sup>(א)</sup>	- סוכר
ת"י 373	- דבש ומוצרי דבש
ת"י 408 <sup>(ב)</sup>	- פלפל שחור ופלפל לבן
ת"י 411	- מלח למזון: נתרן כלורי
ת"י 468 <sup>(ג)</sup>	- פפריקה טחונה
ת"י 1145	- סימון מזון ארוז מראש
ת"י 1160	- חומץ
ת"י 1162	- חומצה אצטית מדוללת למזון
ת"י 1359 <sup>(ד)</sup>	- תבלינים מעורבים ואבקות או תערובות אחרות לתיבול מזון
ת"י 6417	- סילאן (סירופ תמרים) ומוצרי סילאן

<sup>(א)</sup> תקן זה נמצא ברוויזיה. מספרו של התקן החדש יהיה ת"י 7212 וכותרו יהיה: סוכרים.

<sup>(ב)</sup> תקן זה נמצא ברוויזיה והוא יוחלף על ידי שני תקנים. מספרו של התקן הראשון יהיה ת"י 959 חלק 1 וכותרו יהיה: פלפל שלם או טחון – דרישות: פלפל שחור. מספרו של התקן השני יהיה ת"י 959 חלק 2 וכותרו יהיה: פלפל שלם או טחון – דרישות: פלפל לבן.

<sup>(ג)</sup> תקן זה נמצא ברוויזיה והוא יוחלף על ידי שני תקנים. מספרו של התקן הראשון יהיה ת"י 7540 וכותרו יהיה: פפריקה. מספרו של התקן השני יהיה ת"י 7972 וכותרו יהיה: פלפל ציילי ופלפל חריף – שלם או טחון (אבקה).

<sup>(ד)</sup> תקן זה נמצא ברוויזיה. כותרת התקן החדש יהיה: ירקות מיובשים, תבלינים ותערובות לתיבול מזון.

### חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים

תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן  
תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכוניהן  
תקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכוניהן  
תקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי-שתיה ומתקני מי שתיה), התשע"ג-2013, על עדכוניהן  
קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות ובדיל במזון – מיום 01-05-2016, על עדכוניו  
חוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015, על עדכוניו  
הנחיות שירות המזון הארצי - חומרי טעם וריח - התשע"ה-2015, על עדכוניהן

### מסמכים זרים

WHO – World Health Organization – Guidelines for drinking-water quality, Volumes 1, & 2

## 2. תיאור

### 2.1 הגדרת המוצר

מלפפונים חמוצים-הוא מוצר אשר:

- (a) מוכן ממלפפונים נקיים, שלמים, מזני התרבות המתאימים למאפייני הסוג *Cucumis sativus* L.;
- (b) מלפפונים אלה יכולים להיות מקולפים או לא, וזרעיהם יכולים להיות מוסרים או לא מוסרים;
- (c) ארוז עם או ללא תווך נוזלי מתאים ועם או ללא מרכיבי תיבול המתאימים למוצר;
- (d) משומר באופן מתאים לפני או אחרי סגירת המכל – שימור כזה כולל החמצה לערך הגבה (pH) של 4.6 או פחות, בתסיסה טבעית או בתסיסה מבוקרת או בהוספת חומץ או חומצת מאכל, והוא יכול גם לכלול פסטור בחום, קירור, אמצעים פיזיקליים אחרים, או חומרים משמרים כימיים.

### 2.2 סוגי מוצר

#### 2.2.1 מלפפונים מוחמצים (Fresh pack type)

מיוצר ממלפפונים טריים, שלא עברו טיפול בתמיסת מלח ושלא עברו תסיסה או ממלפפונים שעברו תסיסה חלקית בתמיסת מלח ונארזו בתמיסת חומץ או חומצות מאכל או שתיהן.  
הערה לאומית:

המילה "fresh" בתקן זה, בהקשר של המוצר "fresh type", שונה מהגדרת המילה "טרי" בתקן הישראלי ת"י 1145.

#### 2.2.2 מלפפונים כבושים (מלפפונים במלח) (Cured type)

מיוצר ממלפפונים שטופלו בתמיסת מלח או בתמיסת החמצה מתאימה אחרת, בתסיסה טבעית או מבוקרת או ללא תסיסה טבעית או מבוקרת. אפשר להוריד את ריכוז המלח באופן מתאים, לפי הצורך, במהלך ההכנה לעיבוד.

#### 2.2.3 סוגי משנה

המאפיינים האנליטיים של סוגי המשנה נקבעים בתווך הנוזלי לאחר הגעה לשיווי משקל.

מיוצר מ _____	טעם מאפיין	סוג משנה
מלפפונים מוחמצים או מלפפונים כבושים	עשב התיבול שמיר או/וגם שמן שמיר	(a) שמיר
מלפפונים מוחמצים או מלפפונים כבושים	עשב התיבול ושמן שאינם עשב השמיר או/וגם שמן שמיר	(b) "_____" (שם עשב התיבול)
מלפפונים מוחמצים או מלפפונים כבושים	חמיצות ניכרת	(c) חמוץ
מלפפונים מוחמצים או מלפפונים כבושים	מתיקות-חמיצות בינונית	(d) מתוק-חמוץ
מלפפונים מוחמצים או מלפפונים כבושים	מתיקות ניכרת	(e) מתוק
מלפפונים מוחמצים או מלפפונים כבושים	רוטב חרדל, זרע חרדל או/וגם שמן חרדל	(f) חרדל
מלפפונים מוחמצים או מלפפונים כבושים	מליחות ניכרת	(g) מלוח-חמוץ
מלפפונים מוחמצים או מלפפונים כבושים	לא מתוק ולא חמוץ	(h) מעודן
מלפפונים מוחמצים או מלפפונים כבושים	טעם ניכר של פלפל	(i) חריף
מלפפונים מוחמצים או מלפפונים כבושים	כל טעם אחר אפשרי של המוצר	(j) אחר

מוצקים מסיסים נטולי מלח	מלח (NaCl)	חמיצות כוללת (מבוטאת כחומצה אצטית)	סוג משנה
-	1.0% עד 4.5%	0.4% עד 2.0%	(a) שמיר
-	1.0% עד 4.5%	0.4% עד 2.0%	(b) "____" (שם עשב התיבול)
-	1.0% עד 5.0%	0.7% עד 3.5%	(c) חמוץ
1.5% עד פחות מ-14%	0.5% עד 3.0%	0.5% עד 2.0%	(d) מתוק-חמוץ
14.0% לפחות	0.5% עד 3.0%	0.5% עד 2.5%	(e) מתוק
-	1.0% עד 3.0%	0.5% עד 3.0%	(f) חרדל
-	5.0% עד 10%	0.5% עד 3.5%	(g) מלוח-חמוץ
-	1.0% עד 3.5%	0.4% עד 0.7%	(h) מעודן
-	1.0% עד 3.0%	0.5% עד 3.0%	(i) חריף
-	1.0% לפחות	0.4% לפחות	(j) אחר

### 2.3. צורות המוצר

המוצר יהיה באחת מצורות המוצר האלה:

- (a) **שלמים** – מלפפונים בעלי קוטר מקסימלי של 54 מ"מ. בממלים הגדולים מ-4 ליטרים המלפפונים יכולים להיות בעלי קוטר מקסימלי של 65 מ"מ. מלפפונים שלמים בצורת המוצר הזאת יכולים להיות מכונים מלפפונים קטנים (gherkin) כשקוטרם אינו גדול מ-27 מ"מ.
- (b) **שלמים-כפופים** – מלפפונים שלמים בעלי קוטר מקסימלי של 54 מ"מ הכפופים בזווית של 35° לפחות.
- (c) **חצאים** – מלפפונים המחולקים לחצאים לאורכם.
- (d) **מקלות דקים, פיסות בגודל אצבע פרוסות לאורכן למקלות דקים** – מלפפונים החתוכים לאורכם לחלקים בעלי גודל שווה בקירוב.
- (e) **טבעות או פלחים** – מלפפונים החתוכים בזווית ישרות לציר האורכי בעלי עובי שבין 10 מ"מ ל-40 מ"מ וקוטר מקסימלי של 54 מ"מ.
- (f) **פרוסות או מלפפונים חתוכים לרוחב או שבבי מלפפונים** – מלפפונים החתוכים בזווית ישרות לציר האורכי בעלי עובי שאינו גדול מ-10 מ"מ וקוטר מקסימלי של 54 מ"מ.
- (g) **רצועות (Asier)** – מלפפונים גדולים, מקולפים, חצויים לאורכם. החצאים המוכנים חתוכים בזווית ישרה לכיוון האורכי לרצועות בעלות רוחב של 10 מ"מ בקירוב.

### 2.4. צורות מוצר אחרות

כל צורה אחרת של המוצר מותרת, בתנאי שהמוצר:

- (א) מובדל מספיק מצורות המוצר האחרות שנקבעו בתקן זה;
- (ב) עומד בכל הדרישות הרלוונטיות בתקן זה, לרבות דרישות הנוגעות לערכי סף לפגמים, למשקל לאחר סינון וכל דרישות אחרות בתקן זה הישימות לאותה צורת המוצר בתקן זה הדומה באופן הקרוב ביותר לצורת המוצר או לצורות המוצר שנועדו להיכלל בתנאי זה;
- (ג) מתואר על גבי התווית כיאות כדי למנוע בלבול או הטעיה של הצרכן.

### 3. דרישות הרכב וגורמי איכות

#### 3.1. מרכיבים מותרים

המרכיבים המותרים יהיו כמפורט להלן:  
מלפפונים כמפורט בסעיף 1 ובסעיף 2;  
מים המתאימים לתקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי-שתייה ומתקני מי שתייה),  
התשע"ג-2013, על עדכוניהן או למהדורה האחרונה של Guidelines for drinking-water quality  
של ארגון הבריאות העולמי WHO (כרכים 1 ו-2);  
חומץ המתאים לתקן הישראלי ת"י 1160;  
חומצה אצטית המתאימה לתקן הישראלי ת"י 1162;  
מלח (נתרן כלורי) המתאים לתקן הישראלי ת"י 411;  
שמני מאכל צמחיים המתאימים לתקן הישראלי ת"י 216;  
חומרי המתקה המתאימים לתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן;  
חומרי המתקה פחמימתיים שאינם תוספי מזון, כגון:  
- סוכר המתאים לתקן הישראלי ת"י 356;  
- דבש המתאים לתקן הישראלי ת"י 373;  
- סילאן המתאים לתקן הישראלי ת"י 6471;  
- פפריקה המתאימה לתקן הישראלי ת"י 468;  
צמחי תבלין;  
תבלינים המתאימים לתקן הישראלי ת"י 1359 וכן פלפל שחור ופלפל לבן המתאימים לתקן הישראלי  
ת"י 408;  
חומרי טעם וריח המתאימים להנחיות שירות המזון הארצי - חומרי טעם וריח - התשע"ה-2015,  
על עדכוניהן;  
קְטָבִים לתיבול (condiments);  
ירקות שתכולתם לא תהיה גדולה מ-5% מהמשקל הכולל של המוצר, למעט בסוג המשנה (f) "חרדל"  
(ראו סעיף 2.2.3). חרדל יכול להכיל ירקות שתכולתם לא תהיה גדולה מ-30% מהמשקל הכולל של המוצר.

#### 3.2. קריטריוני איכות

##### 3.2.1. צבע

למלפפונים יהיו מאפייני צבע רגילים הטיפוסיים לזן, לסוג המוצר ולצורת המוצר.

##### 3.2.2. מרקם

המלפפונים יהיו מוצקים ופריכים באופן סביר וחופשיים למעשה מיחידות מצומקות, רכות ובעלות  
מרקם ירוד וחופשיים מזרעים גדולים מאוד במידה סבירה.

##### 3.2.3. טעם

המלפפונים יהיו בעלי טעם טוב האופייני לסוג המוצר תוך התחשבות בכל תיבול מאפיין או מרכיבים  
מיוחדים שנעשה בהם שימוש.

##### 3.2.4. אחידות הגודל

(a) שלמים, מקלות דקים או מלפפונים הפרוסים לאורכם

80% או יותר מהמלפפונים, לפי ספירה, יעמדו בדרישות שלהלן:

**אורך** – אורך היחידה הכי ארוכה במכל לא יהיה גדול מאורך היחידה הכי קצרה במכל ביותר מ-50%.

**קוטר** – קוטר היחידה הכי גדולה במכל לא יהיה גדול מקוטר היחידה הכי קטנה במכל ביותר מ-50%.

דרישות אלה אינן חלות על מלפפונים הארוזים במכלים הגדולים מ-4 ליטרים.  
**הבהרה:**

לא תהיה סטייה של יותר מ-20% מהמלפפונים, לפי ספירה, מהדרישות שפורטו לעיל.

### (b) טבעות; פרוסות; מלפפונים חתוכים לרוחב

80% או יותר לפי משקל היחידות בעלות הגודל האחיד ביותר יעמדו בדרישות שלהלן עבור מכלים בודדים או יחידות מדגמיות.

**קוטר** – קוטר היחידה הכי גדולה במכל לא יהיה גדול מקוטר היחידה הכי קטנה במכל ביותר מ-50%.

### 3.2.5. הגדרות פגמים

#### (a) מלפפונים כפופים

– משמעותם מלפפונים שלמים הכפופים בזווית של  $35^\circ$  כשהם נמדדים כמתואר בנספח I, עבור מלפפונים מהזנים "גרקיין" (gherkin) או "קורנישון" (cornichons) בלבד.  
– עבור זני המלפפונים שאינם "גרקיין" או "קורנישון" - הכוונה למלפפונים שלמים הכפופים בזווית של  $80^\circ$ .

**(b) מלפפונים מעוותים** – משמעותם מלפפונים שלמים, מלפפונים לא מפותחים ומלפפונים אחרים שצורתם מעוותת, כמתואר בנספח I.

**(c) מלפפונים פגומים** – משמעותם מלפפונים הפגומים עד לדרגה המפחיתה באופן מהותי ממראה המלפפונים ומאכילותם עקב כתמים, צלקות, שריטות, חתכים בקליפה או ליקויים אחרים דומים.

**(d) מלפפונים עם נזק מכני** – משמעותם יחידות מעוכנת או שבורות.

**(e) גבעול** – משמעותו כל גבעול הארוך מ-15 מ"מ.

**(f) מלפפונים בעלי מרקם ירוד** – מלפפונים מצומקים יתר על המידה, רכים מאוד או חלושים מאוד או יחידות בעלות זרעים גדולים מאוד.

**(g) מלפפונים שצבעם לא אופייני** – יחידות השונות בצורה מובהקת מהצבע האופייני לזן ולסוג המוצר כגון מלפפון דהוי.

**(h) מלפפונים שמרכזם חלול** – מלפפונים שלמים שבהם החלל הפנימי גדול או טבעות ופרוסות שבהן חלק גדול מהמרכז איננו.

**(i) חצץ, חול או סילט (silt)** – משמעותם כל זיהום מינרלי, בין שהוא בתווך הנוזלי ובין שהוא נעוץ בקליפה או בבשר המלפפונים, המשפיע על אכילות המלפפונים.

### 3.2.6. סבולת פגמים

דוגמים מלפפונים שלמים; מלפפונים שלמים-כפופים; חצאים; מקלות דקים או פיסות בגודל אצבע כמפורט בסעיף זה או כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143.  
בשיטת הדגימה לפי סעיף זה, סבולת הפגמים יתאימו לטבלה הראשונה שבסעיף זה.

מלפפונים שלמים; מלפפונים שלמים-כפופים; חצאים; פיסות בגודל אצבע או מקלות דקים  
 יחידת דגימה תקנית - 20 מלפפונים שלמים: או 40 חצאים, פיסות בגודל אצבע או מקלות דקים.

גבול מרבי (מספר יחידות)		פגם
חצאים פיסות בגודל אצבע או מקלות דקים	שלמים כפופים שלמים	
2	3	(a) מלפפונים כפופים (למעט בצורת המוצר כפופים)
1	2	(b) מלפפונים מעוותים
3	3	(c) מלפפונים פגומים
3	2	(d) מלפפונים עם נזק מכני
2	3	(e) גבעול
3	1	(f) מלפפונים בעלי מרקם ירוד
2	1	(g) מלפפונים שצבעם לא אופייני
-	1	(h) מלפפונים שמרכזם חלול
11	7	סכום כולל מותר מרבי של היחידות הפגומות (a) עד (h)

בשיטת הדגימה לפי התקן הישראלי ת"י 143, בודקים כל מכל שבמדגם. סבולות הפגמים יתאימו למפורט  
 בטבלה שלהלן עבור כל מכל שנדגם.

**סבולות לפגמים עבור מוצרים שנדגמו לפי התקן הישראלי ת"י 143**

<p>הפגם (א)</p> <p>גבול מרבי (באחוזים ממספר המלפפונים שבמכל) עבור צורות המוצר האלה: שלמים, שלמים כפופים, חצאים פיסות בגודל אצבע או מקלות דקים</p>	
15%	מלפפונים כפופים (למעט בצורת המוצר כפופים)
25%	מלפפונים מעוותים
25%	מלפפונים פגומים
25%	מלפפונים עם נזק מכני
15%	גבעול
15%	מלפפונים בעלי מרקם ירוד <sup>(א)</sup>
15%	מלפפונים שצבעם לא אופייני <sup>(א)</sup>
15%	מלפפונים שמרכזם חלול <sup>(א)</sup>
<p><b>הערות לטבלה:</b></p> <p>(א) סך כל המלפפונים במכל בעלי פגמים המפורטים בטבלה זו לא יהיה גדול מ-30% ממספר המלפפונים במכל. (ב) סך כל המלפפונים בעלי פגמים כמפורט בשלושת סעיפים אלה ביחד, לא יהיה גדול מ-15% ממספר המלפפונים שבמכל.</p>	

**טבעות; פרוסות; רצועות**

יחידת מדגם תקנית – 300 ג' מלפפונים תמוצים לאחר סינון. סבולות אלה רלוונטיות לשתי שיטות הדגימה שלעיל.

גבול מרבי (בגרם)	פגם
15	(a) מלפפונים פגומים
30	(b) מלפפונים עם נזק מכני
10	(c) מלפפונים בעלי מרקם ירוד
10	(d) מלפפונים שצבעם לא אופייני
30	(e) מלפפונים שמרכזם חלול
2 יחידות גבעול	(f) גבעול
75 ג'	סכום כולל מותר מרבי של היחידות הפגומות (a) עד (f)

**3.2.7. לכלוכת מינרלית**

כל צורות המוצר וסוגי המוצר, למעט מלפפונים מקולפים – לא יותר מ-0.08 אחוזים למאה במשקל (מהמשקל הנקי של המוצר). דרישה זו רלוונטית לשתי שיטות הדגימה לפי סעיף 3.2.6.

**3.3. סיווג "מכלים פגומים"**

מכל שאינו עומד בדרישות האיכות הישימות כפי שנקבע בסעיף 3.2 ייחשב מכל פגום. דרישה זו רלוונטית לשתי שיטות הדגימה לפי סעיף 3.2.6.

**3.4. קבלת אצווה**

מנה נחשבת כעומדת בדרישות "קריטריוני האיכות", כשמספר הפגמים, כמוגדר בסעיף 3.3, אינו גדול ממספר הקבלה (c) לפי תוכנית דגימה מתאימה בעלת AQL של 6.5 (ראו מסמכי קודקס רלוונטיים הדנים בשיטות דגימה ובדיקה). הדרישה שלעיל אינה חלה על מוצרים שנדגמו לפי התקן הישראלי ת"י 143. בדגימה לפי התקן הישראלי ת"י 143, מנה נחשבת כעומדת בדרישות "קריטריוני האיכות", כשמספר המכלים הפגומים, כמוגדר בסעיף 3.3, אינו גדול ממספר הקבלה המפורט בתקן הישראלי ת"י 143.

**4. תוספי מזון**

השימוש בתוספי מזון במוצר יהיה לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכונה.

**5. מזהמים**

**5.1. מיקוטוקסינים**

ריכוז המיקוטוקסינים במוצר יהיה לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכונה.

**5.2. שאריות חומרי הדברה**

ריכוז שאריות חומרי הדברה במוצר יהיה לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכונה.

**5.3. מתכות כבדות**

ריכוז המתכות הכבדות במוצר יהיה לפי מסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות ובדיל במזון - מיום 01-05-2016, על עדכונה.

**6. היגינה**

המוצר יתאים לחוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015, על עדכונה.

**7. משקלים ומידות**

**7.1. מילוי המכל**

**7.1.1. מילוי מינימלי (מלפפונים חמוצים וגם התווך הנוזלי)**

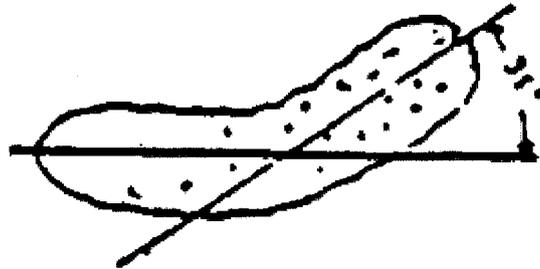
המכלים ימולאו כיאות במלפפונים, והמוצר (לרבות התווך הנוזלי) ימלא לא פחות מ-90% מקיבולת המים של המכל. קיבולת המים של המכל היא הנפח של מים המזוקקים בטמפרטורה של 20° צ' שאותו יוכל המכל האטום להכיל כשהוא מלא לחלוטין. דרישה זו אינה חלה על מוצרים ללא תווך נוזלי (solid pack).

- 7.1.2 מילוי נפח מינימלי לצורות המוצר שלמים ושלמים-כפופים**  
מרכיב המלפפון ימלא לא פחות מ-50% מהקיבולת (נפח) הכוללת של המכל. דרישה זו אינה חלה על מוצרים ללא תווך נוזלי (solid pack).
- 7.1.3 מילוי נפח מינימלי לכל צורות המוצר למעט שלמים**  
מרכיב הירק והפרי בצורות המוצר שאינן שלמים ימלא 54% לפחות מהקיבולת הנומינלית של המכל. דרישה זו אינה חלה על מוצרים ללא תווך נוזלי (solid pack).
- 7.2 קבלת אצווה**  
עמידה בדרישות למילוי המכל (כמפורט בסעיף 7.1) תתקיים באחת מהאפשרויות שלהלן:  
1. בדגימה המבוצעת לפי תוכנית דגימה בעלת AQL של 6.5 כאשר הממוצע של כל המכלים אינו קטן מהמינימום הנדרש, בתנאי שאין מחסור בלתי סביר באחד מהמכלים היחידים.  
2. בדגימה המבוצעת לפי התקן הישראלי ת"י 143, המכלים יעמדו בדרישות מילוי המכלים בתקן הישראלי ת"י 143.
- 8 סימון**  
המוצרים יסומנו לפי התקן הישראלי ת"י 1145. נוסף על כך המוצרים יסומנו כמפורט להלן:
- 8.1 שם המוצר**
- 8.1.1 המוצר יסומן כמפורט להלן:**  
- מלפפונים מוחמצים שבהם התווך הנוזלי הוא חומץ יסומנו בכינויים "מלפפונים מוחמצים" או/וגם "מלפפונים בחומץ";  
- מלפפונים מוחמצים שבהם התווך הנוזלי הוא חומצות מאכל (כגון חומצה אצטית) או תערובת של חומץ וחומצות מאכל, יסומנו בכינוי: "מלפפונים מוחמצים".  
- מלפפונים כבושים יסומנו בכינויים: "מלפפונים כבושים" או/וגם "מלפפונים במלח".  
נוסף על כך, אפשר לסמן את השם המקובל "חמוצים" או "גרקיין" או "קורנישון".
- 8.1.2 הפרטים שלהלן יסומנו בסמוך לשם המוצר:**  
(a) צורת המוצר. מותר לסמן את סוג המשנה.  
(b) בצורת המוצר "שלמים":  
- עבור מכלים גדולים מ-4 ליטרים יסומן מספר המלפפונים במכל בקירוב (טווח המספרים).  
- עבור מכלים אטומים שאינם גדולים מ-4 ליטרים ניתן לסמן את כינוי הגודל של המוצר או/וגם את מספר המלפפונים במכל בקירוב (טווח המספרים). אם סומן כינוי הגודל, הסימון יהיה לפי נספח א. למידע בנוגע למספר המלפפונים שמכל יכול להכיל בקירוב, ראו נספח ב (למידע בלבד).
- 8.1.3 אם המוצר מיוצר לפי הדרישות לצורות מוצר אחרות (סעיף משנה 2.4), התווית תכלול בסמיכות קרובה לשם המוצר מילים או ביטויים נוספים שמטרתם למנוע בלבול או הטעיה של הצרכן.**
- 9 שיטות בדיקה ודגימה**  
שיטות הבדיקה והדגימה יהיו כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143.

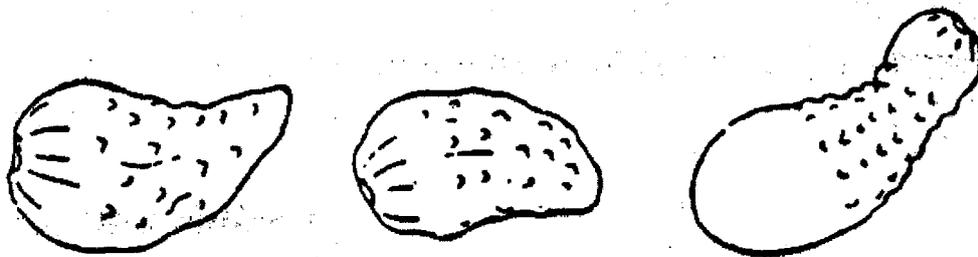
### נספח I

אמצעי חזותי להמחשת המראה של מלפפונים כפופים ומלפפונים מעוותים עבור מלפפונים מהזנים "גרקיין" ו"קורנישון"

(a) מלפפון כפוף. מלפפון כפוף הוא מלפפון הכפוף בזווית של 35 מעלות או יותר, כשהוא נמדד כמתואר.



(b) מלפפונים מעוותים. מלפפונים מעוותים כוללים מלפפונים עקומים, מלפפונים לא מפותחים ומלפפונים שצורתם מעוותת באופן אחר. מלפפון לא מפותח הוא מלפפון שצורתו אינה גלילית, שהוא קצר וגוצי, או שאינו מפותח היטב. מלפפונים לא מפותחים ומלפפונים מעוותים באופן אחר דומים לציורים אלה:



**נספח א - כינויי הגודל של המלפפונים**

(נורמטיבי)

מספר המלפפונים ב-1 ק"ג משקל לאחר סינון	כינוי הגודל
29-22	גדול
40-30	בינוני
50-41	קטן
51 ויותר	קטן מאוד

**נספח ב - מספר המלפפונים שהמכל יכול להכיל**

(למידע בלבד)

מספר המלפפונים שמכל יכול להכיל, לפי גודלם				סוג המכל (א)
קטן מאוד	קטן	בינוני	גדול	
18 ויותר	17-13	12-10	9-7	קופסת פח A2
36 ויותר	35-26	25-21	20-15	קופסת פח 43 אונקיות
22 ויותר	21-16	15-12	11-9	צנצנת 720 מ"ל
<b>הערה לטבלה:</b>				
(א) סוגי המכלים המפורטים בטבלה זו הם המכלים הנפוצים בארץ.				