

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

Wine, wine based beverages and beverages based on vitivincultural products:
Definitions designations and processes

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.

תקן זה אושר על ידי הוועדה הטכנית 5530 : משקאות כוהליים, בהרכב זה:

- | | | | |
|---|-----------------------------|---|----------------------------|
| - | דובי פיינטוך, שלומי כהנא | - | איגוד לשכות המסחר |
| - | שרי דודיאן | - | המכון הישראלי ליינ |
| - | אהוד פינקלשטיין | - | המועצה הישראלית לצרכנות |
| - | ויקטור שונפלד, גדי גרינבוים | - | התאחדות התעשיינים בישראל |
| - | אד זלצברג, צבי קרן | - | מהנדסים/אדריכלים/טכנולוגים |
| - | עדי שלום | - | מכון התקנים הישראלי |
| - | יוסי שדה (יו"ר) | - | משרד הבריאות |
| - | ציפי ברמץ | - | משרד הכלכלה והתעשייה |
| - | דפנה הר-אבן | - | רשות ההסתדרות לצרכנות |

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

סימון בתו תקן



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

זכויות יוצרים

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

תוכן העניינים

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

הקדמה

תקן ישראלי זה מבוסס על המסמכים הזרים האלה:

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

International Code of Oenological Practices

- 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 Variet

Names – Clause 4.91 – List of approved names

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

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

תקן זה הוא חלק מסדרת תקנים החלים על יין, על משקאות המבוססים על יין 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, כינויים 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) נוספו כינויי מתיקות עבור יינות מתובלים;
- (2) נוספה התייחסות ליינות מבעבעים המיוצרים בשיטה רציפה;
- (3) עודכנה רשימת הטיפולים והחומרים מסייעי הייצור ביין;
- (4) ההגדרות למשקאות המבוססים על תוצרת הגפן ולמשקאות המבוססים על יין, שהיו לפי ה-OIV, הוחלפו בהגדרות לפי התקינה האירופית בתקנה EC 251/2014.

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).
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.

1.2. אזכורים נורמטיביים

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

תקנים ישראליים

ת"י 309 - כוהל אתילי
ת"י 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

OIV International Standard For The Labelling Of Wines – Edition 2015

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

FCC – Food Chemicals Codex

JECFA FAO/WHO - Compendium of Food Additive Specifications

פרק ב – מונחים והגדרות

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

2.1. יין

משקה המיוצר באופן בלעדי על ידי תסיסה כוהלית (שלמה או חלקית) של ענבי יין (הגדרה 2.11) (מרוסקים או שאינם מרוסקים) או של תירוש ענבים.

הענבים שמהם מיוצר המשקה הם מהזן *Vitis vinifera*, או מהכלאה של *Vitis vinifera* עם

Visit genus, או מהזנים המפורטים בתקנה האמריקנית CFR 27 Part 4 סעיף 4.91.

חוזק הכוהל למעשה ביין אינו קטן מ-8.5% בנפח ואינו גדול מ-13.5% בנפח.

אם היין לא עבר תהליכי העשרה, אין הגבלה לחוזק הכוהל למעשה המקסימלי.

תכולת החומצה הכללית (ללא פחמן דו-חמצני, CO₂) אינה קטנה מ-3.5 ג' לליטר,

מבוטאת כאחוזמה טרטרי.

ביינות שקטים (still), תכולת הפחמן הדו-חמצני אינה גדולה מ-4 ג' לליטר.

ביינות מוגזים או מבעבעים, הלחץ העודף הוא לפי המפורט בסעיפים 2.23.1 ו-2.23.2.

2.2. כוהל יין (Wine distillate)

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

2.3. כוהל ענבים (Vini-viticultural distillate)

כוהל שהתקבל מזיקוק יין 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 (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 ושתכולת 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 לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן.

2.11. ענבי יין

פרי הגפן המשמש לייצור יין, מהזן *Vitis vinifera* או 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 נוגעים 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 (הגדרה 2.13), חוזק הכוהל למעשה אינו גדול מ-1.0% בנפח.

2.13. יין מיסטל (Mistelle)

תירוש ענבים (הגדרה 2.12) שתסיסתו נמנעת על ידי הוספת כוהל, ושמתקיימים בו כל התנאים האלה:

- 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 (הגדרה 2.7), כוהל-ענבים (הגדרה 2.3) או כוהל יין (הגדרה 2.2).

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);
- 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 מקורם בתסיסה 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 כמין יין מחוזק (הגדרה 2.16), וחוזק הכוהל למעשה במוצר המוגמר הוא בין 8.5% בנפח לבין 14.0% בנפח.

2.18. יין מתובל

- יין שעבר תהליך תיבול, ושמתיקיימים בו כל התנאים האלה:
- לפחות 75% בנפח מיוצר מענבי יין (הגדרה 2.11);
- חוזק הכוהל למעשה בו הוא בין 14.5% בנפח לבין 22.0% בנפח;
- בתהליך התיבול הוספו לו חומרים מאלה המפורטים להלן:
 1. כוהל ניטרלי ממקור חקלאי, כוהל ענבים או כוהל יין;
 2. חומרי המתקה, לרבות 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 המכונים "Late harvest" ויינות המכונים "Noble rot".

2.20. יין בעל חוזק כוהל נמוך

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

2.21. יין ממותק / יין קידוש

- יין שמתקיימים בו כל התנאים האלה:
- מוצר המכיל 65% יין לפחות;
- 65% לפחות מחוזק הכוהל שבו מתקבל מתסיסה כוהלית;
- מכיל תוספות מבין אלה בלבד: סוכר, סירופ סוכר, כוהל מלסה⁽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 (Cuvée)
תירוש ענבים או יין או תערובות שלהם, מענבי יין (הגדרה 2.11).
- (ב) ליקר טיראז' (Tirage liqueur)
יין בסיס שנוסף לו חומר כדי לאפשר תסיסה שנייה. החומר יכול להיות סוכרוז, גלוקוז ופרוקטוז ממקור חקלאי, יין, מיץ ענבים, ענבים ותירוש ענבים מרוכז.
- (ג) ליקר אקספדישן (Expedition liqueur)
מוצר המוסף ליין מבעבע כדי להעניק לו את תכונות הטעם (לרבות ויסות אפשרי של דרגת המתקנות) 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 טיראזי;
- ליקר אקספדישן;
- תירוש ענבים.

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

2.23.1.2 יין מבעבע בשיטה מסורתית

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

2.23.1.3 יין מבעבע בלחץ מופחת

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

2.23.2 יינות מוגזים (יין נתזים)

2.23.2.1 יין מוגז

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

2.23.2.2 יין מוגז בלחץ מופחת

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

2.24 משקאות המבוססים על יין (Aromatised wine-based drinks)

מוצרים המכילים לפחות 50% בנפח יין, המוגדרים בסעיפים 2.1, 2.15, 2.16, 2.20, 2.23, ושמתקיימים בהם תנאים אלה:

- ללא כוהל מוסף, למעט המקרים המפורטים ב-Annex II בתקנה האירופית EC 251/2014;
- חוזק הכוהל למעשה במוצר הוא בין 4.5% בנפח ל-14.5% בנפח;
- ניתן להוסיף צבעי מאכל כמפורט בתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן;
- ניתן להוסיף חומרי המתקה, כגון סירופ חרובים ודבש;
- ניתן להוסיף תירוש ענבים או תירוש במצב של תסיסה חלקית;
- ניתן להוסיף חומרי טעם וריח כמפורט בהנחיות שירות המזון הארצי – חומרי טעם וריח, התשע"ה-2015, על עדכוניהן.

2.25. משקאות המבוססים על תוצרת הגפן (Aromatized wine product cocktail beverages)

מוצרים המכילים לפחות 50% בנפח יין, המוגדרים בסעיפים 2.1, 2.15, 2.16, 2.20, 2.23, ושמתקיימים בהם תנאים אלה:

- ללא כוהל מוסף;
- חוזק הכוהל למעשה במוצר הוא בין 0.2% בנפח ל-10% בנפח;
- ניתן להוסיף צבעי מאכל כמפורט בתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עד כוניהן;
- ניתן להוסיף חומרי המתקה, לרבות סירופ חרובים ודבש;
- ניתן להוסיף חומרי טעם וריח כמפורט בהנחיות שירות המזון הארצי – חומרי טעם וריח, התשע"ה-2015, על עדכוניהן.

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

2.28. כינויי איכות מסורתיים (Traditional terms of quality)

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

הערה:

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

פרק ג – כינויים

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

3.1. יינות, למעט יינות מתובלים ויינות מבעבעים ומוגזים

כינויי המתיקות ביינות אלה יהיו כמפורט בטבלה 1.

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

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

3.2. יינות מתובלים

כינויי המתיקות ביינות מתובלים יהיו כמפורט בטבלה 2.

טבלה 2 - כינויי המתיקות ביינות מתובלים

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

3.3. יינות מבעבעים ויינות מוגזים

כינויי המתיקות ביינות מבעבעים וביינות מוגזים יהיו כמפורט בטבלה 3.

הערה:

הכינויים מבוססים על הכינויים שבתקנת האיחוד האירופי EC 607/2009, ב-ANNEX XIV – Indication of the sugar content.

טבלה 3 – כינויי המתיקות ביינות מבעבעים וביינות מוגזים

תכולת סוכר מרבית (סוכרוז, גלוקוז ופרוקטוז) (ג' לליטר)	הכינוי באנגלית	הכינוי בעברית
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

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 (הגדרה 2.12). חוזק הכוהל למעשה ביין לא יהיה קטן מ-8.5% בנפח ולא יהיה גדול מ-13.5% בנפח. אם היין לא עבר תהליכי העשרה, אין הגבלה לחוזק הכוהל למעשה המקסימלי.

תכולת החומצה הכללית (ללא פחמן דו-חמצני, CO₂) לא תהיה קטנה מ-3.5 ג' לליטר, מבטאת כחומצה טרטריית.

ביינות שקטים (still), תכולת הפחמן הדו-חמצני לא תהיה גדולה מ-4 ג' לליטר.

ביינות מוגזים או מבעבעים, הלחץ העודף יהיה לפי המפורט בסעיפים 2.23.1 ו-2.23.2.

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

4.2 תהליכים וטיפולים מותרים בייצור המוצר

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

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

כל החומרים, לרבות הגזים, יעמדו בדרישות תקנת האיחוד האירופי לתוספי מזון, EC 231/2012, או בדרישות מפרטי FCC או מפרטי JECFA האמריקניים, ויתאימו לשימוש במזון (Food grade). החומרים יתאימו גם לדרישות המסמך International Oenological Codex של ארגון ה-OIV. גם התהליכים והטיפולים שאינם מופיעים בתקן זה ומופיעים במסמך International Code of Oenological Practices של ארגון ה-OIV, קבילים לשימוש בארץ.

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

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

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

טבלה 4 – תהליכים מותרים בייצור יין

לשימוש ב:		מספר E	תהליכים וטיפולים בייצור יין	מספר סידורי
יין לאחר התסיסה ולפני הבקבוק	ענבים, תירוש ענבים, יין בתהליך תסיסה			
כן	כן	-	מיקרו/ אולטרא-פילטריציה (a membrane technique)	1
כן	כן	-	אלקטרו-דיאליזה (a membrane technique)	2
כן	כן	-	אוסמוזה הפוכה (a membrane technique)	3
כן	כן	עד 20% או להעלות חוזק כוהל פוטנציאלי ב-2%	ריכוז חלקי: - אוסמוזה הפוכה, Reverse osmosis - Cryoconcentration - ריכוז בהקפאה	4
כן	כן	-	הפחתת גופרית דו-חמצנית Sulfur dioxide reduction	5
כן	כן	-	טיפולים תרמיים Thermal treatments	6
כן	כן	-	חילוף יונים על ידי עמודות שרף ^(א) Ion exchange by resin columns	7
כן	כן	-	סרכוז (צנטריפוגציה) וסינון Centrifugation and filtration	8

הערה לטבלה:

(א) לפי תקנת האיחוד האירופי EC606/2009 Annex I, (Authorised Demological 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, יין בתהליך תסיסה	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	ג'לטין 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 או תפוח אדמה 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)

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

(המשך הטבלה בעמוד הבא)

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

מספר סידורי	תהליכים וטיפולים בייצור יין	שם החומר / אמצעי הייצור	מספר E	כמות מותרת להוספה, מקס'	לשימוש ב:	
					ענבים, תירוש ענבים, יין בתהליך תסיסה	יין לאחר התסיסה ולפני הבקבוק
22	הוספת אנזימים	צלולאז ^(א) ^(ב) Cellulase	-	-	כן	כן
23	הוספת אנזימים (תערובת)	בטאגלוקאנאז ^(א) Betaglucanase	-	0.03 ג' לליטר ^(ח)	כן	כן
24	הוספת אנזימים	אנזימים פקטוליטיים Pectolytics	-	-	כן	כן
25	טיפול העשרת טעם וריח – אנזימים Enzymes for flavour and aroma-enrichment	אנזימים גליקוזידיים (גליקוזידאזות) Glycosidases	-	-	כן	כן
26	הפחתת אנריאה – אנזימים Urea reduction – enzymes	אוריאז Urease	-	75 מ"ג לליטר ^(ח)	כן	לא
27	הוספת תוספי תסיסה Fermentation	שמרי יין Wine yeasts	-	-	כן	כן
28	הוספת תוספי תסיסה Fermentation aids	תיאמין הידרוכלוריד ^(ט) Thiamine hydrochloride	-	0.6 מ"ג לליטר	ימות מבעבעים ומוגזים בלבד	כן
29	הוספת תוספי תסיסה Fermentation aids	די-אמוניום פוספט Diammonium phosphate	-	0.3 ג' לליטר	ימות מבעבעים ומוגזים בלבד	כן
30	הוספת תוספי תסיסה Fermentation aids	אמוניום סולפט Ammonium sulfate	E517	0.3 ג' לליטר	ימות 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)

לשימוש ב:		כמות מותרת להוספה, מקס'	מספר E	שם החומר / אמצעי הייצור	תהליכים וטיפולים בייצור יין	מספר סידורי
ייין לאחר התסיסה ולפני הבקבוק	ענבים, תירוש ענבים, יין בתהליך תסיסה					
יינות לבנים, יינות רוזה	לא	אין הגבלה	E536	אשלגן פרוציאניד ^(ז) Potassium ferrocyanide	הוספת חומר יוצר קומפלקסים (chelate)	32
יינות אדומים	לא	80 מ"ג לליטר	E391	סידן פיטאט ^(ז) Calcium phytate	הוספת חומר יוצר קומפלקסים (chelate)	33
כן	לא	השארית המותרת במוצר הסופי 1 ג' לליטר	E330	חומצה ציטרית Citric acid	הוספת חומר יוצר קומפלקסים (chelate) וחומר לתיקון חומצה	34
כן	כן	אין הגבלה	E354	סידן טרטראט ^(ז) Calcium tartarate	ייצוב Stabilization	35
כן	כן	אין הגבלה	E336	אשלגן בי-טרטראט ^(ז) Potassium bitartrate	ייצוב Stabilization	36
כן	כן	0.018 ג' לליטר ^(א) (עבור תמיסת 100% חומר פעיל)	-	תערובת של מונו- ודי-גליצרידים של חומצה אולאית Mixture of mono- and di-glycerides of oleic acid	הוספת נוגדי קצף Defoaming agents	37
כן	לא	3 ג' לליטר	E297	חומצה פומרית ^(א) Fumaric acid	ייצוב והעלאת החמיצות Stabilization and Acidification	38
כן	כן	4 ג' לליטר (54 מיליאקוויוולנט בליטר)	E270	חומצה לקטית ^(ז) Lactic acid	העלאת החמיצות Acidification	39
כן	כן	4 ג' לליטר (54 מיליאקוויוולנט בליטר)	E334	חומצה טרטרית ^(ז) Tartaric acid	העלאת החמיצות Acidification	40
כן	כן	4 ג' לליטר (54 מיליאקוויוולנט בליטר)	E296	חומצה מלית ^(ז) Malic acid	העלאת החמיצות Acidification	41

(המשך הטבלה בעמוד הבא)

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

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

(המשך הטבלה בעמוד הבא)

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

מספר סידורי	תהליכים וטיפולים בייצור יין	שם החומר / אמצעי הייצור	מספר E	כמות מותרת להוספה, מקס'	לשימוש ב:	
					ענבים, תירוש ענבים, יין בתהליך תסיסה	יין לאחר התסיסה ולפני הבקבוק
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-24 CFR Part 24 בסעיף 24.246 Materials authorized for the treatment of wine and juice.
- (ב) יש לוודא כי נשארים פחות מ-25 מ"ג לליטר. אם נשארו יותר, יש לסמן כתוספת ברשימת הרכיבים.
- (ג) השימוש ייעשה בתנאים המגבילים המופיעים בתקנת האיחוד האירופי EC 1622/2000 ב-Annex VIII - Lactic bacteria.
- (ד) לפי International Code of Oenological Practices של ה-OIV, לאחר תהליך הפחתת החמיצות יכול היין לפחות 1 ג' לליטר של חומצה טרטרית.
- החומצות יעמדו בדרישות של OIV Codex - International Oenological Codex.
- (ה) לפי תקנת האיחוד האירופי EC 606/2009, ב-Appendix 9 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) מבוטא כתיאמין.
- (י) לפי International Code of Oenological Practices של ה-OIV, הטיפול בחומרים אלה ייעשה בפיקוחו של בעל תפקיד עם רקע מקצועי ואקדמי המתאים להבנת מהות הטיפול והשלבים הדרושים להבטחת בטיחות המוצר. כמויות החומר לשימוש יהיו הכמויות המינימליות המספיקות כדי להוריד את תכולת הברזל ומתכות נוספות בין 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.
- (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 מיליאקוויוולנט בליטר (שקילים ל-1.2 ג' חומצה אצטית בליטר).
- (ב) ביין לבן, ביין רוזה ובתירוש ענבים במצב תסיסה חלקית – 18 מיליאקוויוולנט בליטר (שקילים ל-1.08 ג' חומצה אצטית בליטר).
- (ג) ביין בציר מאוחר – 25 מיליאקוויוולנט בליטר (שקילים ל-1.5 ג' חומצה אצטית בליטר).
- (ד) ביינות מיוחדים המפורטים ב-Annex XVI בתקנה האירופית EC 423/2008, החומציות הנדיפה תהיה בהתאם למפורט בתקנה.

4.3.2. תהליכי העשרה (Enrichment processes)

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

4.3.3. 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 טרטריית (כמות השקילה ל-54 מיליאקוויוולנט בליטר).

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

הערה :

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

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

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

4.3.4. המתקה (Sweetening)

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

- (א) ההמתקה תיעשה בתירוש ענבים בעל חוזק כוהל פוטנציאלי גדול מ-8.5% בנפח, בתירוש ענבים במצב תסיסה, בתירוש ענבים מרוכז, ביין מיסטל או ביין.
- (ב) ההמתקה תיעשה בתירוש ענבים או בתירוש ענבים מרוכז מזוכך או בתירוש ענבים מרוכז, בתנאי שחוזק הכוהל הכולל של היין לאחר ההמתקה לא יגדל ביותר מ-2.0% בנפח. אם היין עבר העשרה כמפורט בסעיף 4.3.2.1, סך כל העלייה של חוזק הכוהל הכולל בשל ההעשרה וההמתקה לא תהיה גדולה מ-2.0% בנפח.

נספח א - החיקוקים הישראליים החלים על יין

(למידע בלבד)

- (1) פקודת בריאות הציבור (מזון) [נוסח חדש], תשמ"ג -1983;
- (2) תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א -2001;
- (3) חוק הגנת הצרכן, תשמ"א -1981;
- (4) צו הגנת הצרכן (סימון ואריזה של מוצרי מזון), תשנ"ט -1998;
- (5) חוק התקנים, תשי"ג -1953;
- (6) פקודת המשקאות המשכרים (ייצור ומכירה) [נוסח חדש];
- (7) תקנות המשקאות המשכרים;
- (8) חוק הפיקוח על מצרכים ושירותים, תשי"ח -1957;
- (9) פקודת סימני מסחר [נוסח חדש], תשל"ב -1972;
- (10) פקודת היבוא והיצוא [נוסח חדש], תשל"ט -1979;
- (11) צו יבוא חופשי, תשע"ד -2014.