Draft SI 1572 part 1 טיוטה לתקן ישראלי ת"י 1572 חלק 1

March 2021 מרס 2021

ICS CODE: 67.160.10

משקאות כוהליים: משקאות כוהליים שתכולת הכוהל בהם 15% או יותר

Alcoholic beverages having a minimum alcoholic strength of 15%

טיוטה

מסמך זה הוא הצעה בלבד

מכון התקנים הישראלי
The Standards Institution of Israel

רח' חיים לבנון 42, תל-אביב 6997701, טל' 03-6465154, פקס' 03-6412762, www.sii.org.il

תקן זה הוכן על ידי ועדת המומחים 553005 – משקאות כוהליים, בהרכב זה:
גדי אבקסיס, שרי דודיאן, אד זלצברג (יו"ר), שלומי כהנא, דובי פינטוך, יוסי שדה, עדי שלום

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

איגוד לשכות המסחר	-	שלומי כהנא, דובי פיינטוך
המכון הישראלי ליין	-	שרי דודיאן
התאחדות התעשיינים בישראל	-	ליאור לקסר, ויקטור שונפלד
מהנדסים/אדריכלים/טכנולוגים	-	אד זלצברג
משרד הבריאות - שירות המזון	-	יוסי שדה (יו"ר)
מכון התקנים הישראלי	-	יניב שמאי
רשות ההסתדרות לצרכנות	-	דפנה הר-אבן

בתקן זה נערכו תיקונים שאושרו על ידי הוועדה הטכנית 5530 - משקאות כוהליים, בהרכב זה:

איגוד לשכות המסחר	-	שלומי כהנא, דובי פיינטוך
המועצה הישראלית לצרכנות	-	אהוד פינקלשטיין
התאחדות התעשיינים בישראל	-	אורי שגיא, ויקטור שונפלד
מהנדסים/אדריכלים/טכנולוגים	-	אד זלצברג, צבי קרן
מינוי אישי - מעבדה	-	שרי דודיאן, עדי שלום
משרד הבריאות	-	יוסי שדה (יו"ר)
משרד הכלכלה והתעשייה	-	ציפי ברמץ
רשות ההסתדרות לצרכנות	-	כרמל מוכתר

הדר קיסר ואסנת שץ ריכזו את עבודת הכנת התקן.

הודעה על רוויזיה

תקן ישראלי זה בא במקום התקנים הישראליים האלה:

- התקן הישראלי ת"י 1572 חלק 1 ממרס 1998
  גיליון התיקון מס' 1 ממאי 2011
- התקן הישראלי ת"י 1572 חלק 2 מיוני 2001

מילות מפתח:

משקאות כוהליים, משקאות, אלכוהול (משקה), כוהל (משקה), חוזק כוהל, תכולת כוהל.

Descriptors:

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

עדכניות התקן

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

תוקף התקן

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

סימון בתו תקן

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

מכון התקנים הישראלי

זכויות יוצרים

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

תוכן העניינים

הקדמה 1

1. חלות התקן 1

2. אזכורים נורמטיביים 1

3. מונחים והגדרות 2

4. קבוצות של משקאות כוהליים - תיאור ודרישות 4

5. דרישות נוספות 13

6. סימון 13

7. שיטות בדיקה 15

נספח א – רשימת החוקים והתקנות החלים על משקאות כוהליים בכל הנוגע לסימון, התקפים ביום הכנת תקן זה 16

רשימת מונחים 16

טיוטה

הקדמה

תקן זה מבוסס על התקנה האירופית למשקאות כוהליים, (EU) 2019/787 ועל סעיף 5.22 (משקאות כוהליים) של התקנה האמריקנית CFR 27.

תקן זה הוא חלק מסדרת תקנים החלים על משקאות כוהליים.

חלקי הסדרה הם אלה:

ת"י 1572 חלק 1[1] - משקאות כוהליים: משקאות כוהליים שתכולת הכוהל בהם 15% או יותר

ת"י 1572 חלק 3[2] - משקאות כוהליים: משקאות כוהליים שתכולת הכוהל בהם קטנה מ-15% ואינה קטנה מ-2%

1. חלות התקן

תקן זה חל על משקאות כוהליים שתכולת הכוהל בהם 15% או יותר, ארוזים מראש, למעט בירה (עליה חל התקן הישראלי ת"י 407) ויין (עליו חל התקן הישראלי ת"י 1318 על חלקיו).

תקן זה אינו חל על משקאות כוהליים שתכולת הכוהל בהם קטנה מ-15%; על משקאות אלה חל התקן הישראלי ת"י 1572 חלק 3[2].

2. אזכורים נורמטיביים

תקנים ומסמכים המוזכרים בתקן זה (תקנים ומסמכים שאינם מתוארכים – המהדורה האחרונה שלהם היא הקובעת):

תקנים ישראליים

ת"י 309 - כוהל אתילי

ת"י 373 - דבש ומוצרי דבש

ת"י 1145 - סימון מזון ארוז מראש

ת"י 7212[3] - סוכרים

חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים

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

תקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי-שתיה ומיתקני מי שתיה), התשע"ג-2013, על עדכוניהן

תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכוניהן

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

תקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקרוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכוניהן

תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן

הנחיות משרד הבריאות, שירות המזון הארצי - חומרי טעם וריח, התשע"ה-2015, על עדכוניהן

מסמך משרד הבריאות, שירות המזון הארצי - קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות ובדיל במזון, מיום 01.05.2016, על עדכוניו

מסמך משרד הבריאות, שירות המזון הארצי - רשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד), מהדורה אחרונה[4]

---

(1) מהדורת תקן זה (ת"י 1572 חלק 1) באה במקום שני התקנים הישראליים ת"י 1572 חלק 1 ממרס 1998 (לרבות גיליון התיקון שלו) ות"י 1572 חלק 2 מיוני 2001. לפיכך לא מופיע ברשימת חלקי הסדרה חלק 2.

(2) התקן בהכנה.

(3) עד ליום 1 בינואר 2023 ימשיכו לחול לצד ת"י 7212 גם התקנים הישראליים ת"י 356 מפברואר 2009 ות"י 443 מספטמבר 2002, שת"י 7212 בא במקומם.

(4) ראו את המסמך באתר משרד הבריאות בכתובת שלהלן:
https://www.health.gov.il/UnitsOffice/HD/PH/FCS/Pages/DataBases.aspx
בעת הכנת תקן זה, כתובת זו היא הכתובת שבתוקף.

מסמכים זרים

Regulation (EU) 2019/787 of the European Parliament and of the Council of 17 April 2019 on the definition, description, presentation and labelling of spirit drinks, the use of the names of spirit drinks in the presentation and labelling of other foodstuffs, the protection of geographical indications for spirit drinks, the use of ethyl alcohol and distillates of agricultural origin in alcoholic beverages, and repealing Regulation (EC) No 110/2008

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

OIV Compendium of International Methods of Spiritous Beverages of Viticultural Origin

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

WHO – Guidelines for drinking-water quality[5], Volumes 1 & 2

3. מונחים והגדרות

מונחים והגדרות אלה כוחם יפה בתקן זה:

3.1 משקה כוהלי[6]

משקה המיועד לצריכת בני אדם, שתכולת הכוהל (ראו הגדרה 3.10) בו היא 15% לפחות, שתכולת המתנול המרבית בו היא 30 גי להקטוליטר[7] של 100% כוהל אתילי[8], אלא אם מצוין אחרת באחת מקבוצות המשקאות הכוהליים המפורטות בסעיף 4, שיש לו תכונות אורגנולפטיות אופייניות והמיוצר באחת או יותר מהשיטות האלה:

א. שיטות ישירות:

א.1. זיקוק (בתוספת חומרי טעם וריח[6] או בלעדיהם) של מוצרים טבעיים שנוצרו בתסיסה;

א.2. מיצוי של חומרים מהצומח מבין המפורטים במסמך משרד הבריאות - רשימת צמחי מאכל, באמצעות ריכוך בשרייה[6] בכוהל אתילי ממקור חקלאי[6] או בתזקיק[6] ממקור חקלאי או במשקה כוהלי, או באמצעות עיבוד דומה;

א.3. הוספה לכוהל אתילי 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 בהגדרה 3.2;
- מוצרים חקלאיים אחרים מבין המפורטים במסמך משרד הבריאות - רשימת צמחי מאכל;
- חומרי מזון, כהגדרתם בחוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון).

---

[5] ראו את המסמך באתר ארגון הבריאות העולמי WHO (World Health Organization) בכתובת שלהלן:
http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/44584/1/9789241548151_eng.pdf
בעת הכנת תקן זה, כתובת זו היא הכתובת שבתוקף.

[6] ראו רשימת מונחים בסוף התקן.

[7] הקטוליטר = 100 ליטר.

[8] בתקן זה מכאן והלאה, המונח "כוהלי" ללא ציון נוסף, פירושו: כוהל אתילי (אתנול).

ב. ערבוב[6] של משקה כוהלי כלשהו עם אחד או יותר מהמוצרים האלה:

- משקה כוהלי אחר, המכיל לפחות 15% כוהל;
- משקה אחר, המכיל יותר מ-2% כוהל;
- כוהל אתילי ממקור חקלאי או תזקיק ממקור חקלאי;
- משקאות כלשהם (לרבות אלה שאינם מכילים כוהל).

3.2 המתקה

שימוש באחד או יותר מהחומרים שלהלן במהלך הכנת המשקאות הכוהליים:
סוכרים המתאימים לתקן הישראלי ת"י 7212, סוכר לבן מזוכך, תמיסת סוכר, תמיסת סוכר אינוורטי, סירופ סוכר אינוורטי, תירוש ענבים מרוכז ומזוכך, תירוש ענבים מרוכז, תירוש ענבים לא מרוכז, דבש המתאים לתקן הישראלי ת"י 373, סירופ חרובים, פחמימות טבעיות מתוקות אחרות, וכן סוכר שרוף המתקבל באופן בלעדי באמצעות חימום מבוקר של סוכרוז ללא תוספת של בסיסים או חומצות מינרליות או חומרים כימיים אחרים.

3.3 זיכוך[6]

טיהור יעידון של המשקה הכוהלי בזיקוק מחדש או בתהליך אחר המוזכר בתקן זה.

3.4 מיזוג[6][9]

עירוב של שני משקאות כוהליים או יותר השייכים לאותה קבוצת משקאות כוהליים[6] (כמפורט בסעיף 4), הנבדלים זה מזה בכמה פרטים קטנים בלבד בהרכב בשל אחד הגורמים האלה לפחות:

1) שיטת ההכנה;
2) המַזקקה[6] או המַזקק[6] ששימשו בייצור;
3) משך תקופת ההבשלה (ההתיישנות)[6];
4) האזור הגאוגרפי של הייצור.

המוצר המתקבל מתהליך זה ישתייך לאותה קבוצת משקאות כוהליים כמו המוצרים לפני המיזוג ויכונה בהתאם לקבוצה זו.

3.5 ערבוב[6]

שילוב של שני משקאות כוהליים שונים או יותר, שאינם משתייכים לאותה קבוצה של משקאות כוהליים (כמפורט בסעיף 4), ליצירת משקה חדש.

3.6 הבשלה[6]**, התיישנות**[6]

התפתחות עם הזמן של תגובות[6] במשקה הכוהלי, המקנות לו איכויות אורגנולפטיות שלא היו לו קודם לכן. תגובות אלה מתרחשות כשהמשקה הכוהלי נתון במכלים מתאימים ובתנאים מתאימים.

3.7 תיבול[6]

שימוש, במהלך הכנת המשקאות הכוהליים, באחד או יותר מחומרי הטעם והריח[6] המותרים להוספה למוצרי מזון בהתאם להנחיות משרד הבריאות לחומרי טעם וריח, או/וגם בחומרים מהצומח כמפורט במסמך משרד הבריאות - רשימת צמחי מאכל.

3.8 כוהל אתילי ממקור חקלאי[6]

כוהל שאינו סינתטי המתאים לדרישות התקן הישראלי ת"י 309 עבור כוהל המיועד למשקאות ולמזון, שהתקבל בזיקוק לאחר תסיסה כוהלית של מוצרים חקלאיים ושהחוזק הכוהלי שלו הוא 95% לפחות.
כוהל ממקור חקלאי מיוצר רק מחומר הגלם (המצוין בכינויו, אם יש), ואין לו תכונות אורגנולפטיות שונות מאלה של חומר הגלם.
תכולת המתנול המרבית בכוהל אתילי ממקור חקלאי היא 30 גי להקטוליטר של 100% כוהל.

---

[9] לפי קביעת האקדמיה ללשון העברית, המונח העברי ל-blending הוא "מְסִיכָה".

3.9 תזקיק[6] ממקור חקלאי

נוזל כוהלי שהתקבל בזיקוק לאחר תסיסה כוהלית של מוצרים חקלאיים, שאין לו התכונות המפורטות בהגדרה 3.8. תזקיק ממקור חקלאי מיוצר רק מחומר הגלם (המצוין בכינויו, אם יש), ויש לו התכונות האורגנולפטיות של חומר הגלם שממנו זוקק.

3.10 תכולת כוהל, חוזק כוהל (בנפח)[6]

היחס בין נפח הכוהל (האתנול) המצוי במוצר לבין הנפח הכולל של המוצר, בטמפרטורה של 20° צ'.

3.11 תכולת החומרים הנדיפים[6]

כמות החומרים הנדיפים, למעט כוהל אתילי (אתנול) וכוהל מתילי (מתנול), המצויים במשקה כוהלי, המתקבלים באופן בלעדי בזיקוק או בזיקוק מחדש של חומרי הגלם ששימשו לייצור המשקה הכוהלי.

3.12 ארץ הייצור

הארץ שבה התבצע החלק מתהליך ייצור המוצר הסופי, שהקנה למשקה הכוהלי את אופיו ואת תכונות האיכות החיוניות שלו.

3.13 פירות גלעיניים[6]

פירות המשתייכים למשפחת הוורדניים, לסוג *Prunus*: משמשים, אפרסקים, שזיפים ודובדבנים.

הערה: ההגדרה מבוססת על התקן הבין-לאומי של ועדת Codex Alimentarius - CODEX STAN 242-2003.

3.14 גפת

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

3.15 קרמל

צבע המאכל E150a, המוסף למשקאות הכוהליים לצורך הקניית צבע[6] בלבד.

4. קבוצות של משקאות כוהליים – תיאור ודרישות

הכינויים במרכאות משמשים גם לסימון שם המוצר.

4.1 רום[6]

א. "רום" (Rum) – משקה כוהלי המיוצר באופן בלעדי בתסיסה כוהלית ובזיקוק של מולסה או סירופ המתקבלים במהלך ייצור סוכר מקנה-סוכר, או של מיץ של קנה-הסוכר עצמו.
תכולת הכוהל בתזקיק קטנה מ-96%, וניתן להבחין בו בתכונות האורגנולפטיות של המוצר המוכר בכינוי "רום". בעת המילוי, תכולת הכוהל במשקה תהיה 37.5% לפחות. תכולת החומרים הנדיפים במשקה לא תהיה קטנה מ-225 ג' להקטוליטר של 100% כוהל.

ב. "רום חקלאי" – רום כמפורט בסעיף-משנה א, המיוצר באזור גאוגרפי מבין אלה המפורטים ב-ANNEX III שבתקנה האירופית 2019/787 (EU). בסימון משקה זה יש להוסיף לכינוי "רום חקלאי" את שם האזור הגאוגרפי.

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

ד. "רום מתובל" (Spiced rum) – רום כמפורט בסעיף-משנה א, בתוספת חומרי תיבול, כמפורט בהגדרה 3.7.

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

4.2 "כהיל מגרעיני דגנים"[6]

משקה כוהלי המיוצר בזיקוק של בלילה[6] מותססת של גרעיני דגנים, ויש לו התכונות האורגנולפטיות הנגזרות מחומרי הגלם שהוא מיוצר מהם.
תכולת הכוהל במשקה תהיה 35% לפחות.
אין להוסיף למשקה כוהל ממקור נוסף.

4.3 ויסקי

א. "ויסקי" (Whisky) – משקה כוהלי המיוצר בזיקוק של בלילה מותססת של גרעיני דגנים, ללא תוספת סוכר ממקור אחר בתהליך התסיסה.
תכולת הכוהל בתזקיק קטנה מ-94.8%, כך שיש לו התכונות האורגנולפטיות המאפיינות את חומרי הגלם שיוצר מהם.
המשקה עובר הבשלה במכלי עץ שקיבולם אינו גדול מ-700 ליטר, במשך 3 שנים לפחות, אלא אם צוין אחרת עבור מיני ויסקי המפורטים בסעיפי-המשנה שלהלן.
תכולת הכוהל במשקה תהיה 40% לפחות.
אין להוסיף לוויסקי חומרי המתקה (ראו הגדרה 3.2) או חומרי טעם וריח או תוספי מזון כלשהם, למעט קרמל (ראו הגדרה 3.15), המשמש להקניית צבע בלבד.
אין להוסיף למשקה כוהל ממקור נוסף.

ב. "ויסקי לֶתֶת", "ויסקי מאלט" (Malt whisky) – ויסקי המיוצר מדגנים מולתתים בלבד (100% דגנים מולתתים). אם הוויסקי אינו מסומן בשם דגן שממנו מיוצר הלֶתֶת, הלֶתֶת הוא משעורה בלבד.
הזיקוק של ויסקי לֶתֶת ייעשה במַזקק מנתי[5] (תיתכן גם תערובת של משקה מכמה מַזקקות[6] [בתי זיקוק], ולשם המשקה יוסף הביטוי "בלנדד" [blended]).

ג. "ויסקי סינגל מאלט", "ויסקי יְחיד-לֶתֶת" (Single malt whisky) – ויסקי לֶתֶת (ראו סעיף-משנה ב) המיוצר מלתת שעורה בלבד, ורק במַזקקים מנתיים[6] במַזקקה[6] אחת.

הערה:
מבוסס על התקנות הסקוטיות The Scotch Whisky Regulations, 2009.

ד. "<u>ויסקי אמריקאי</u>" – משקה המיוצר באופן בלעדי בארה"ב מתזקיק של בלילת דגנים מותססת שתכולת הכוהל בו קטנה מ-95%, באופן שיש לתזקיק המאפיינים האורגנולפטיים של ויסקי.
ויסקי אמריקאי (למעט ויסקי מתירס) מאוחסן במכלי עץ אלון.
לא נדרשת תקופת הבשלה מינימלית, למעט עבור ויסקי סטרייט (ראו סעיף-משנה ד4).
הזיקוק, האחסון ומילוי הבקבוקים נעשים בארה"ב.
תכולת הכוהל במוצר הסופי תהיה 40% לפחות.
ניתן לסמן משקאות ויסקי אמריקאי המיוצרים במדינות טנסי או קנטקי שבארה"ב בשמות המדינות האלה, כציון אזור גאוגרפי.
הערה:
מבוסס על התקנה האמריקנית CFR 27, 5.22.

ד1. "<u>ויסקי בורבון</u>" (Bourbon whisky) – ויסקי אמריקאי שלפחות 51% מהדגנים המותססים בו הם תירס.
תכולת הכוהל בתזקיק לא תהיה גדולה מ-80%.
הוויסקי יהיה מאוחסן במכלי עץ אלון חרוכים[6] חדשים. תכולת הכוהל המרבית בוויסקי בעת האחסון במכלים תהיה 62.5%.
לא נדרשת תקופת הבשלה מינימלית.
הערה:
מבוסס על התקנה האמריקנית CFR 27, 5.22.

ד2. "<u>ויסקי שיפון</u>" (Rye whisky) – ויסקי אמריקאי העומד בדרישות לוויסקי בורבון, אך בו לפחות 51% מהדגנים המותססים הם שיפון.
לא נדרשת תקופת הבשלה מינימלית.

ד3. "<u>ויסקי תירס</u>" – ויסקי אמריקאי שלפחות 80% מהדגנים המותססים בו הם תירס.
תכולת הכוהל בתזקיק לא תהיה גדולה מ-80%.
אין חובה לאחסן ויסקי תירס במכלי עץ אלון.
אם המוצר מאוחסן במכלי עץ אלון, אחסון זה יהיה במכלי עץ אלון לא חרוכים - חדשים או משומשים.
הוויסקי לא יעבור טיפול באופן כלשהו בעץ חרוך.
לא נדרשת תקופת הבשלה מינימלית, למעט עבור ויסקי תירס סטרייט (ראו סעיף-משנה ד4).
תכולת הכוהל המרבית בו בעת האחסון במכלים תהיה 62.5%.

ד4. "<u>ויסקי סטרייט</u>" (Straight whisky) – ויסקי אמריקאי המאוחסן לתקופת הבשלה של לפחות שנתיים במכלי עץ אלון חרוכים חדשים; זאת למעט ויסקי תירס סטרייט, שאחסונו במשך שנתיים הוא במכלי עץ אלון לא חרוכים - חדשים או משומשים.
אפשר להוסיף את הכינוי "סטרייט" לשם אחד המינים האחרים של ויסקי אמריקאי העומד בדרישה זו (למשל: Straight bourbon whisky).

ה. "<u>ויסקי סקוטי</u>" (Scotch whisky) – ויסקי המזוקק ומיושן בסקוטלנד לפי החוקים של הממלכה המאוחדת.

ו. "<u>ויסקי אירי</u>" – ויסקי המזוקק ומיושן באירלנד או בצפון אירלנד לפי החוקים של הרפובליקה של אירלנד או של הממלכה המאוחדת, לפי העניין.
הערה: מבוסס על התקנה האירית Irish Whiskey Act, 1980.

ז. "<u>ויסקי קנדי</u>" – ויסקי המזוקק ומיושן בקנדה לפי החוקים בקנדה.
הערה: לפי Food and Drug Regulations of Canada (C.R.C., c. 870).

4.4 משקאות כוהליים מתובלים בפירות ערער[6]

א. "משקה כוהלי בטעם ערער" – משקה כוהלי המיוצר על ידי תיבול של כוהל אתילי ממקור חקלאי (ראו הגדרה 3.8) או של כהיל מגרעיני דגנים (ראו סעיף 4.2) או של תזקיק מגרעיני דגנים, בפירות (גרגרי) ערער (*Juniperus communis*). אפשר גם להוסיף חומרי טעם וריח או צמחים ארומטיים או חלקים של צמחים ארומטיים, ובלבד שהתכונות האורגנולפטיות של פירות הערער יהיו מורגשות, גם אם בצורה מוחלשת.
תכולת הכוהל במשקה תהיה 30% לפחות.

ב. "ג'ין" – משקה כוהלי בטעם ערער (ראו סעיף-משנה א) המיוצר על ידי תיבול של כוהל אתילי ממקור חקלאי בלבד, בעל איכות אורגנולפטית מתאימה, בחומרי טעם וריח, ובלבד שהתכונות האורגנולפטיות של פירות הערער הן הדומיננטיות.
תכולת הכוהל במשקה תהיה 37.5% לפחות.

ג. "ג'ין מזוקק" – משקה כוהלי בטעם ערער, המיוצר בזיקוק מחדש של כוהל אתילי ממקור חקלאי בנוכחות פירות ערער וצמחים טבעיים אחרים, ובלבד שהתכונות האורגנולפטיות של פירות הערער הן הדומיננטיות. הזיקוק מחדש נעשה במזקקה המשמשת באופן מסורתי לייצור ג'ין. גם תערובות של ג'ין מזוקק עם כוהל אתילי ממקור חקלאי בעל הרכב, טוהר ותכולה (חוזק) הזהים לאלה של הג'ין המזוקק מכונות "ג'ין מזוקק". נוסף על האמור לעיל, מותר להוסיף גם חומרי טעם וריח.
תכולת הכוהל במשקה תהיה 37.5% לפחות.
אפשר להוסיף לג'ין מזוקק את הכינוי "יבש" (dry) אם תכולת הסוכר המרבית בו היא 0.1 ג' לליטר.

ד. "לונדון ג'ין", "ג'ין לונדון" (London gin) – ג'ין מזוקק (ראו סעיף-משנה ג), שתכולת המתנול המרבית בו היא 5 ג' להקטוליטר של 100% כוהל, ומקורם הבלעדי של הטעם והריח בו הוא בתהליך הזיקוק מחדש במזקקה המסורתית בנוכחות כל חומרי הצמחים הטבעיים ששימשו בייצורו.
תכולת הכוהל בתזקיק תהיה 70% לפחות.
תכולת הכוהל במשקה תהיה 37.5% לפחות.
מותר למזג (ראו הגדרה 3.4) את המוצר עם עוד כוהל אתילי ממקור חקלאי, בתנאי שתכולת המתנול הנדרשת לעיל נשמרת.
אין להוסיף חומרי המתקה. אין להוסיף חומרי צבע או רכיבים אחרים פרט למים.

4.5 משקאות כוהליים מתובלים בכְּרָוויה[6] (קימל)

א. "משקה כוהלי מתובל בכרוויה" או "משקה כוהלי מתובל בקימל" – משקה המיוצר על ידי תיבול כוהל אתילי ממקור חקלאי (ראו הגדרה 3.8) בכְּרָוויה.
מותר להוסיף גם חומרי טעם וריח, ובלבד שהתכונות האורגנולפטיות הדומיננטיות במשקה יהיו אלה של הכרוויה.
תכולת הכוהל במשקה תהיה 30% לפחות.

ב. "אקוויט" (Aquavit) – משקה המיוצר על ידי תיבול כוהל אתילי ממקור חקלאי (ראו הגדרה 3.8) בכרוויה או/וגם בגרגרי שמיר.
תכולת הכוהל במשקה תהיה 37.5% לפחות.
התכולה המרבית של החומר היבש בו לאחר הזיקוק תהיה 1.5 ג' להקטוליטר של 100% כוהל.
ניתן להוסיף גם חומרי טעם וריח, ובלבד שהתכונות האורגנולפטיות הדומיננטיות במשקה יהיו אלה של הכרוויה או/וגם גרגרי השמיר.

4.6 משקאות כוהליים מתובלים באניסון[6]

משקאות כוהליים שיוצרו על ידי תיבול כוהל אתילי ממקור חקלאי (ראו הגדרה 3.8) בתמציות טבעיות מאניסון[6] או מאניסון הכוכב[6] או משומר[6] או מצמחים אחרים המכילים רכיב ארומטי עיקרי זה; תמציות אלה מיוצרות על ידי שרייה או זיקוק או זיקוק מחדש בנוכחות הצמחים המפורטים לעיל.

אפשר להשתמש גם בתמציות טבעיות מצמחים אחרים או בזרעים ארומטיים, ובלבד שהתכונות האורגנולפטיות הדומיננטיות במשקה יהיו אלה של האניסון.
תכולת הכוהל במשקאות אלה תהיה 15% לפחות.

א. "עראק" – משקה כוהלי מתובל באניסון, שתכולת הסוכר המרבית בו תהיה 2 ג' לליטר ותכולת הכוהל בו תהיה 37.5% לפחות.

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

ג. "אניס מזוקק" (Distilled anis) – משקה כוהלי המכיל כוהל מזוקק עם זרעים ממיני הצמחים שלעיל, ובלבד שכוהל זה מהווה לפחות 20% מתכולת הכוהל במשקה.
תכולת הכוהל במשקה תהיה 35% לפחות.

ד. "פסטיס" (Pastis) – משקה כוהלי מתובל באניסון המכיל תמציות טבעיות של שורש ליקוריץ[6] בכמות של (0.05-0.5) ג' לליטר ואנתול[6] בכמות של (1.5-2) ג' לליטר.
תכולת הסוכר המרבית בו תהיה 100 ג' לליטר.
תכולת הכוהל במשקה תהיה 40% לפחות.

ה. "פסטיס דה מרסיי" (Pastis de Marseille) – משקה כוהלי מתובל באניסון המכיל אנתול בכמות של לפחות 2 ג' לליטר.
תכולת הכוהל במשקה תהיה 45% לפחות.

ו. "אוזו" (Ouzo) – משקה כוהלי מתובל באניסון, המיוצר ביוון או בקפריסין היוונית לפי חוקי יוון.
תכולת הכוהל במשקה תהיה 37.5% לפחות.

4.7 "כהיל יין"[6]

משקה כוהלי המיוצר באופן בלעדי בזיקוק של יין או של יין שחוזק לצורך זיקוק, כך שתכולת הכוהל בתזקיק קטנה מ-86%.

- תכולת החומרים הנדיפים במשקה לא תהיה קטנה מ-125 ג' להקטוליטר של 100% כוהל.
- תכולת המתנול במשקה לא תהיה גדולה מ-200 ג' להקטוליטר של 100% כוהל.
- תכולת הכוהל במשקה תהיה 37.5% לפחות.
- הקניית הצבע תיעשה באמצעות קרמל בלבד.
- אין להוסיף למשקה כוהל ממקור נוסף.
- אין להוסיף למשקה חומרי טעם וריח.

4.8 ברנדי

ג. "ברנדי" (Brandy או Weinbrand) – משקה כוהלי המיוצר מכהיל יין (ראו סעיף 4.7).
אפשר להוסיף למשקה תזקיק יין שתכולת הכוהל בו קטנה מ-94.8%, ובלבד שכמות התזקיק לא תהיה גדולה מ-50% מנפח המוצר הסופי. אין להוסיף למשקה כוהל ממקור אחר.

- הברנדי עובר הבשלה בת שנה אחת לפחות במכלים מעץ אלון, או בת חצי שנה לפחות במכלים מעץ אלון שקיבולם קטן מ-1000 ליטר.
- תכולת החומרים הנדיפים בברנדי תהיה לפחות 125 ג' להקטוליטר של 100% כוהל.
- תכולת המתנול המרבית במשקה תהיה 200 ג' להקטוליטר ל-100% כוהל.
- אין להוסיף חומרי טעם וריח. להקניית צבע מותר להוסיף קרמל בלבד.
- תכולת הכוהל במשקה תהיה 36% לפחות.

ב. "קוניאק" (Cognac) – ברנדי המזוקק ומיושן באזור קוניאק שבצרפת לפי חוקי צרפת.

ג. "ארמניאק" (Armagnac) – ברנדי המזוקק ומיושן באזור ארמניאק שבצרפת לפי חוקי צרפת.

ד. "פיסקו" (Pisco) – ברנדי המזוקק ומיושן במדינות פרו וצ'ילה, 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.

מותר להוסיף עד 25 ק"ג שמרים ל-100 ק"ג גפת ענבים, בתנאי שתכולת הכוהל הנובע מהשמרים לא תהיה גדולה מ-30% מסך הכוהל במוצר.

- תכולת הכוהל של התזקיק תהיה קטנה מ-86%; מותר לזקק מחדש, עד לחוזק קטן מ-86%.
- תכולת החומרים הנדיפים במשקה לא תהיה קטנה מ-140 ג' להקטוליטר של 100% כוהל.
- תכולת המתנול במשקה לא תהיה גדולה מ-1000 ג' להקטוליטר של 100% כוהל.
- תכולת הכוהל במשקה תהיה 37.5% לפחות (למעט גראפה – ראו סעיף-משנה ב).
- אין להוסיף למשקה כוהל ממקור נוסף.

ב. "גראפה", "גפתה"[10] (Grappa) – משקה כוהלי מזוקק מגפת ענבים המיוצר באיטליה או בחלק של שוויץ שהשפה הרשמית בו היא איטלקית, לפי החוקים החלים עליו באיטליה.

תכולת הכוהל 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 הכוהל של התזקיק תהיה קטנה מ-86%.
- תכולת הכוהל במשקה תהיה 37.5% לפחות.
- תכולת המתנול במשקה לא תהיה גדולה מ-1500 ג' להקטוליטר של 100% כוהל.
- בכהיל גפת פירות מפירות גלעיניים (ראו הגדרה 3.13), תכולת החומצה ההידרוציאנית לא תהיה גדולה מ-7 ג' להקטוליטר של 100% כוהל.
- תכולת החומרים הנדיפים במשקה תהיה לפחות 200 ג' להקטוליטר של 100% כוהל.
- אין להוסיף חומרי טעם וריח. להקניית צבע מותר להוסיף קרמל בלבד.
- אין להוסיף למשקה כוהל ממקור נוסף.

כינוי המוצר יכלול את שם הפרי שהמוצר מיוצר ממנו. כאשר מייצרים כהיל גפת פירות משני 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 מתסיסה כוהלית של תמצית ענבים מיובשים (צימוקים), כך שתכולת הכוהל בתזקיק קטנה מ-94.5% ומקור התכונות האורגנולפטיות של התזקיק הוא בחומרי הגלם ששימשו בייצור.

- תכולת הכוהל במשקה תהיה 37.5% לפחות.
- אין להוסיף למוצר כוהל ממקור 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 בשרניים[3], או בזיקוק תירוש של פירות כאלה, עם הגלעינים או בלעדיהם. המשקה יהיה מזוקק כך שתכולת הכוהל בתזקיק תהיה קטנה מ-86%, ומקור התכונות האורגנולפטיות של התזקיק יהיה בחומרי הגלם ששימשו בייצור.

- תכולת החומרים הנדיפים במשקה לא תהיה קטנה מ-200 ג' להקטוליטר של 100% כוהל.
- בכהיל פירות מפירות גלעיניים (ראו הגדרה 3.13), תכולת החומצה ההידרוציאנית לא תהיה גדולה מ-7 ג' להקטוליטר של 100% כוהל.

[10] לפי קביעת האקדמיה ללשון העברית.

- תכולת הכוהל במשקה תהיה 37.5% לפחות.
- אין להוסיף למוצר חומרי טעם וריח. להקניית צבע מותר להוסיף קרמל בלבד.
- אין להוסיף כוהל ממקור חקלאי אחר.
- תכולת המתנול המרבית תהיה 1000 ג' להקטוליטר של 100% כוהל.

למרות האמור לעיל, בכהילי הפירות המפורטים בטבלה 1 תכולת המתנול המרבית יכולה להיות גדולה יותר, כמפורט בטבלה 1:

טבלה 1

תכולת המתנול (כוהל מתילי) המרבית, בגרמים להקטוליטר של 100% אתנול (כוהל אתילי)	**המוצר**
1200	כהיל שזיפים plum (*Prunus domestica* L.)
	כהיל שזיפים mirabelle (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.)
	כהיל שזיפים quetsch (*Prunus domestica* L.)
	כהיל תפוחים apple (*Malus domestica* Borkh.)
	כהיל אגסים pear (*Pyrus communis* L.) except for Williams pears (*Pyrus communis* L. cv 'Williams')
	כהיל פטל raspberries (*Rubus idaeus* L.)
	כהיל אוכמניות blackberries (*Rubus fruticosus* auct. aggr.)
	כהיל משמשים apricots (*Prunus armeniaca* L.)
	כהיל אפרסקים peaches (*Prunus persica* (L.) Batsch)
1350	כהיל אגסי ויליאמס Williams pears (*Pyrus communis* L. cv 'Williams')
	כהיל דומדמניות redcurrants (*Ribes rubrum* L.)
	כהיל דומדמניות שחורות blackcurrants (*Ribes nigrum* L.)
	כהיל חוזרר rowanberries (*Sorbus aucuparia* L.)
	כהיל סמבוק elderberries (*Sambucus nigra* L.)
	כהיל חבושים quinces (*Cydonia oblonga* Mill.)
	כהיל פירות (גרגרי) ערער juniper berries (*Juniperus communis* L. and/or *Juniperus oxicedrus* L.)
תכולת המתנול המרבית תהיה ביחס מתאים לכמות המשקה על בסיס הפירות בליקר כולו	ליקר על בסיס.../ ליקר בתוספת...

- כינוי המוצר יכלול את שם הפרי שהמוצר מיוצר ממנו או את אחד הכינויים המפורטים בפריטים א-ד שלהלן. כאשר מייצרים כהיל פירות משני 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:

א. "סליבוביץ'", "שליבוביץ'" (Slivovitz) - כהיל המזוקק משויפים לפי החוקים של מדינת הייצור, ומקורו אך ורק במדינות שבהן הוגדרו תנאי הייצור.

ב. "קירש" (Kirsch) - כהיל המזוקק מדובדבנים לפי החוקים של מדינת הייצור, ומקורו אך ורק במדינות שבהן הוגדרו תנאי הייצור.

ג. "אפלג'ק" (Applejack) - כהיל המזוקק מתפוחי עץ והמיוצר בארה"ב בלבד לפי החוקים החלים בה.

ד. "קלבדוס" (Calvados) - כהיל המזוקק מתפוחי עץ והמיוצר באזור דרום נורמנדי שבצרפת בלבד לפי החוקים החלים בצרפת.

4.13. "כהיל דבש" (Honey spirit)

משקה כוהלי המופק באופן בלעדי בתסיסה ובזיקוק של בלילת דבש (honey mash).

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

4.14. "ליקר" (Liqueur)

משקה כוהלי המיוצר בתיבול ובהמתקה של כוהל אתילי ממקור חקלאי (ראו הגדרה 3.8) או של תזקיק ממקור חקלאי (ראו הגדרה 3.9) או של אחד או יותר מהמשקאות הכוהליים המוגדרים בתקן זה.
ניתן להוסיף למשקה מוצרים ממקור 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 הכוהל במוצר תהיה 15% לפחות.
- השם "ליקר על בסיס..." (בציון שם אחד המוצרים המתוארים בסעיפים 4.1 - 4.13) שמור לליקר שמקור הכוהל בו הוא אך ורק במוצר שעליו מבוסס הליקר.
- השם "ליקר בתוספת..." (בציון שם אחד המוצרים המתוארים בסעיפים 4.1 - 4.13) שמור לליקר שחלק ממקור הכוהל בו הוא במוצר שהוסף לליקר.
- תכולת מתנול: עבור ליקר בתוספת.../ ליקר על בסיס... - כאשר התוספת או הבסיס הם משקאות כוהליים המכילים פירות (כגון כהילי פירות) וכמות המתנול במוצר גדולה מ-30 ג' להקטוליטר של 100% כוהל, אזי כמות המתנול המרבית המותרת במוצר תהיה כמות המתנול המרבית במשקה הפירות באופן יחסי לכמות משקה הפירות בליקר כולו. לדוגמה: ליקר על בסיס סליבוביץ', המכיל 50% סליבוביץ', יכיל מתנול בכמות מקסימלית של 600 ג' להקטוליטר של 100% כוהל (תכולת המתנול המרבית המותרת בסליבוביץ' היא 1200 ג' להקטוליטר של 100% כוהל).
עבור ליקרים המיוצרים באופן בלעדי בשרייה של פירות בכוהל אתילי ממקור חקלאי (ראו הגדרה 3.8) או בתזקיק ממקור חקלאי (ראו הגדרה 3.9), התכולה המרבית המותרת של מתנול במוצר תהיה 100 ג' להקטוליטר של 100% כוהל.
- תכולת הסוכר במשקה:
  - ב"ליקר דובדבנים" - תכולת הסוכר (מבוטאת כסוכר אינוורטי) תהיה לפחות 70 ג' לליטר, וזאת רק כאשר מקור הכוהל הוא בזיקוק דובדבנים בלבד.
  - ב"ליקר ערבז" (Gentian) או בליקר המתובל בצמחים בעלי ארומה דומה - תכולת הסוכר (מבוטאת כסוכר אינוורטי) תהיה לפחות 80 ג' לליטר.
  - ביתר הליקרים - תכולת הסוכר במוצר (מבוטאת כסוכר אינוורטי) תהיה לפחות 100 ג' לליטר.

- השם "Crème de..."‏, בציון שם הפרי או חומר המזון האחר (למעט מוצרי חלב) ששימשו לייצור המוצר, שמור רק לליקרים שתכולת הסוכר בהם (מבוטאת כסוכר אינוורטי) אינה קטנה מ-250 ג' לליטר; אולם השם "Crème de casis" שמור לליקר מאוכמניות שחורות המכיל לפחות 400 ג' סוכר לליטר (מבוטא כסוכר אינוורטי).

4.15. "וודקה" (Vodka)

משקה כוהלי המיוצר בזיכוך (ראו הגדרה 3.3) של כוהל אתילי ממקור חקלאי (ראו הגדרה 3.8) או בסינונו דרך פחם פעיל, לרבות האפשרות של שלב ייצור נוסף של זיקוק ישיר או טיפולי ריכוך נוספים, כך שהתכונות האורגנולפטיות האופייניות של חומרי הגלם המשמשים לייצורו מוחלשות באופן סלקטיבי. ניתן להקנות למוצר תכונות אורגנולפטיות מיוחדות, כגון טעם עדין, על ידי החזר חומרי ארומה נדיפים שהופרדו מהתזקיק בלבד.

- תכולת המתנול המרבית במשקה תהיה 10 ג' להקטוליטר של 100% כוהל.
- תכולת הכוהל במשקה תהיה 37.5% לפחות.

4.16. "טקילה" (Tequila)

משקה כוהלי המיוצר מבלילה מותססת שהופקה בעיקר מאגבה (Agave Tequilana Weber - הזן ה"כחול") (לפחות 51%), בתוספת אפשרית של עוד חומרים הניתנים להתססה. הזיקוק מבוצע כך שלתזקיק הכוהלי יש התכונות, הטעם והארומה שמקובל לייחס לטקילה.

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

הטקילה הוא מוצר המיוצר באופן בלעדי במקסיקו, בהתאם לחוקים של מדינה זו.

א. "טקילה 100% אגבה" (Tequila 100% Agave) - טקילה שמקור הכוהל בה הוא באופן בלעדי מאגבה, בהתאם לחוקים של מקסיקו.

ב. "מסקל" (Mescal) - משקה כוהלי המיוצר מזנים שונים של אגבה. משקה זה מיוצר באופן בלעדי במקסיקו, לפי החוקים של מדינה זו.

4.17. "סאקה", "סאקיי"

משקה כוהלי המיוצר מאורז לא מולתת, או ממקור עמילני אחר, בתסיסה מקבילה של קוג'י (Koji), Aspergillus oryzae ו-Saccaromyces cerevisiae. תכולת הכוהל במוצר תהיה קטנה מ-22%.

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

המוצר יהיה מיוצר באחד משלושת האופנים האלה:

1) סינון של אורז, קוג'י ומים;
2) סינון של אורז, שמרי סאקה ותוספות אחרות, בתנאי שתכולת התוספות האלה אינה גדולה מ-50% מסך כל משקל האורז והקוג'י ביחד;
3) סינון של שני המוצרים שבסעיפים הקודמים, בתוספת שמרי סאקה.

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

משקה כוהלי בעל טעם מריר בולט, המיוצר בתיבול של כוהל אתילי ממקור חקלאי (ראו הגדרה 3.8) בחומרי טעם וריח.

4.19. "משקאות כוהליים מתובלים" או "משקאות כוהליים בטעם..."

משקאות כוהליים מן המפורטים בסעיפים 4.1 - 4.18 שהוספו להם חומרי טעם וריח, בתוספת סוכר או בלעדיו.

תכולת הכוהל תהיה 30% לפחות, ומקורו יהיה באותו המשקה הכוהלי (ללא תוספת כוהל).

בכינוי של משקאות כוהליים מתובלים יצוינו גם הטעם והריח הדומיננטיים (כגון: "וודקה מתובלת בלימון" או "וודקה בטעם לימון").
כמות הסוכר המרבית תהיה 100 גי לליטר.

5. דרישות נוספות

5.1 המשקאות הכוהליים יעמדו בדרישות תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכוניהן.

5.2 המשקאות הכוהליים יעמדו בדרישות תקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכוניהן.

5.3 המשקאות הכוהליים יעמדו בדרישות של מסמך משרד הבריאות, שירות המזון הארצי - קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות ובדיל במזון, מיום 01.05.2016, על עדכוניו.

5.4 כל הרכיבים הצמחיים במשקאות הכוהליים יתאימו למסמך של משרד הבריאות, שירות המזון הארצי - רשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד), במהדורתה האחרונה.

5.5 חומרי המזון המוספים למשקאות הכוהליים יתאימו למפורט בחוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון) התשע"ו-2015, על עדכוניו.

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

5.7 חומרי הטעם והריח במוצר יתאימו להנחיות משרד הבריאות, שירות המזון הארצי - חומרי טעם וריח, התשע"ה-2015, על עדכוניהן.

5.8 ניתן להוסיף מים בהכנת משקאות כוהליים, בתנאי שאיכות המים מתאימה לאיכות מי שתייה לפי תקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי-שתיה ומיתקני מי שתיה), התשע"ג-2013, על עדכוניהן, או לפי המהדורה האחרונה של Guidelines for drinking-water quality של ארגון הבריאות העולמי WHO (כרכים 1 ו-2), על עדכוניה, ובתנאי שהמים אינם משנים את אופי המוצר ותכונותיו. המים יכולים להיות מזוקקים, מרוככים או לאחר דה-מינרליזציה.

6. סימון

סימון המשקאות הכוהליים יהיה כמפורט בתקן הישראלי ת"י 1145 בתוספות ובשינויים המפורטים להלן:

6.1 שם המוצר (ראו סעיף "שם המזון" בתקן הישראלי ת"י 1145)

6.1.1 משקה כוהלי המתאים לאחד התיאורים המפורטים בסעיף 4 יסומן בשם המתאים הנקוב עבורו שם. משקה שאינו עומד בתיאורים המפורטים בסעיף 4 יכונה בשם "משקה כוהלי".

6.1.2 משקה כוהלי מתובל באניסון שאינו עומד באחד התיאורים המפורטים בסעיף 4.6 יכונה בשם "משקה כוהלי מתובל באניסון".

6.1.3 במשקה כוהלי המכיל פחמן דו-חמצני, בכמות גדולה מ-1 בר ב-20^{o} צ', יסומן הביטוי "מוגז" כחלק משם המוצר, בגודל אותיות הזהה לגודל האותיות של שם המוצר.

6.1.4 נוסף על הדרישות בעניין סימון ארץ הייצור (ראו הגדרה 3.12) כמפורט בת"י 1145, ניתן להוסיף לשם המשקה את הציון הגאוגרפי שלו, באופן המתאים לדרישות התקנה האירופית 2019/787 (EU) או לדרישות התקנה האמריקנית CFR 27, 5.22 ובהתאם למפורט בתקן זה.
במשקה כוהלי שהציון הגאוגרפי שלו אינו מופיע ברשימות אלה תסומן רק ארץ הייצור בהתאם לת"י 1145.

6.2. רכיבים (ראו סעיף "רכיבים" בתקן הישראלי ת"י 1145)

6.2.1. תכולת הכוהל האתילי במוצר תסומן באחוזי נפח בדיוק של עד ספרה אחת אחרי הנקודה העשרונית.

6.2.2. סעיף "רכיבים" שבתקן הישראלי ת"י 1145 חל על המוצרים האלה: ליקרים (סעיף 4.14), משקאות כוהליים מתובלים (סעיף 4.19) ומשקאות כוהליים אחרים שאינם כלולים בקבוצות שבסעיף 4 בתקן זה.

עבור שאר המשקאות המפורטים בתקן זה יסומנו רק תוספות מהקבוצות האלה:

- כוהל ממקור חקלאי (מותר לסמן את מקור הכוהל);
- סוכרים.

6.3. תוספי מזון

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

6.4. סימון תזונתי

הסימון התזונתי במוצר יהיה בהתאם לתקנות בריאות הציבור (מזון) (סימון תזונתי), התשנ"ג-1993, על עדכוניהן.

6.5. גיל המשקה הכוהלי

אם גיל המשקה מסומן על המשקה הכוהלי, הוא יתייחס לחלק הצעיר ביותר של ההרכב הכוהלי.
ניתן לסמן את גיל המשקה רק בתנאי שקיים פיקוח הנותן ערבות על אמיתות ההצהרה, שיסופק על ידי היצרן או היבואן.

6.6. שם היצרן או היבואן

שם היבואן ומענו או/וגם שם היצרן ומענו יסומנו על המוצר באופן גלוי (ולא בקוד).

6.7. גובה התווים

גובה התווים (אותיות וספרות) בסימון יהיה לפחות כנקוב בהצעת הרוויזיה לת"י 1145.
לאחר אישור הצעת הרוויזיה לת"י 1145, יחולו הערכים הנקובים במהדורה החדשה של ת"י 1145.

הערה:
טבלות 2 ו-3 שלהלן הן העתק של הטבלות בהצעת הרוויזיה לת"י 1145, כפי שפורסמה להערות הציבור ביוני 2020. לאחר פרסום המהדורה המעודכנת של ת"י 1145, גובה התווים יהיה כמפורט בת"י 1145.

טבלה 2 - גובה מינימלי של תווים (במילימטרים) לפרטי הסימון הנדרשים בתקן זה, למעט התכולה

שטח הפנים של צד האריזה הגדול ביותר (סמ"ר)	גובה תווים מינימלי (מ"מ)	פרטי הסימון הנדרשים באריזת מזון המיועדת לצרכן הסופי	פרטי הסימון הנדרשים באריזת מזון שאינה מיועדת לצרכן הסופי
עד 10	0.9	שם המזון, התאריך והכיתוב הנלווה, הוראות לאחסון, להובלה ולשימוש. **הערה:** רשימת הרכיבים תסופק באמצעים אחרים או שתהיה זמינה לפי בקשת הצרכן.	פרטי הסימון הנדרשים בסעיף 4.3 בהצעת הרוויזיה לת"י 1145
גדול מ-10 ועד 80	0.9	כל פרטי הסימון הנדרשים בתקן - ראו סעיף 4.2 בהצעת הרוויזיה לת"י 1145, למעט התכולה (ראו טבלה 3).	
80 ויותר	1.2		

טבלה 3 - גובה מינימלי של תווים (במילימטרים) לסימון התכולה

משקל המוצר או נפח המוצר	גובה תווים מינימלי של סימון התכולה (מ"מ)
עד 50 ג' או 50 מ"ל	2
יותר מ-50 ג' או 50 מ"ל – 200 ג' או 200 מ"ל	3
יותר מ-200 ג' או 200 מ"ל – 1 ק"ג או 1 ליטר	4
יותר מ-1 ק"ג או 1 ליטר	6

6.8. מקום הסימון

אין חובה לסמן בחזית האריזה את שם המוצר, את התכולה (נפח המשקה), את תכולת הכוהל האתילי ואת התאריך.

7. שיטות בדיקה

שיטות האנליזה 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 Mwthods of Analysis of the Association of official analytic chemists

נספח א - רשימת החוקים והתקנות החלים על משקאות כוהליים בכל הנוגע לסימון, התקפים ביום הכנת תקן זה

(למידע בלבד)

1) חוק הגבלת הפרסומת והשיווק של משקאות אלכוהוליים, התשע"ב-2012, על עדכוניהן
2) תקנות הפיקדון על מכלי משקה, התשס"א-2001, על עדכוניהן
3) תקנות בריאות הציבור (מזון) (סימון תזונתי), התשנ"ג-1993, על עדכוניהן
4) תקנות שמירת הנקיון (סימון מכלים למשקה), התשמ"ז-1987, על עדכוניהן
5) תקנות סימון אלרגנים במזון (התקנות בהכנה)

רשימת מונחים

אניסון	-	Pimpinella anisum
אניסון הכוכב	-	Illicium verum
אנתול	-	Anethole
בלילה	-	mash
בשרני	-	fleshy
הבשלה	-	maturation
הקניית צבע	-	colouring
התיישנות	-	aging
זיכוך	-	rectifying
חומרי טעם וריח	-	flavouring substances
חרוך	-	charred
כהיל מגרעיני דגנים	-	Grain spirit
כהיל יין	-	Eau de vie, wine spirit
כוהל אתילי ממקור חקלאי	-	ethyl alcohol of agricultural origin
כרוויה (קימל)	-	Caraway (Carum carvil)
ליקוריץ (שוש קירח)	-	Glycyrrhiza glabra
מִזקקה (בית-זיקוק)	-	distillery
מַזקק	-	still
מיזוג	-	blending
משקה כוהלי	-	spirit drink
ערבוב	-	mixing
ערער	-	Juniper
פירות גלעיניים	-	stone fruits
קבוצת משקאות כוהליים	-	category of spirit drinks
רום	-	rum ,rom ,rhum
ריכוך בשרייה	-	maceration
שומר	-	Foeniculum vulgare (fennel)
תגובה	-	reaction
תזקיק	-	distillate

flavouring	-	תיבול
volatile substances content	-	תכולת חומרים נדיפים
alcoholic strength	-	תכולת כוהל, חוזק כוהל

טיוטה