אוגוסט 2017 August 2017

ICS CODE: 67.160.20



# מיצי פירות ונקטרי פירות

Fruit juices and fruit nectars



מכון התקנים הישראלי
The Standards Institution of Israel

רח' חיים לבנון 42, תל-אביב 69977, טל' 03-6465154, פקס' 03-6412762, www.sii.org.il

14/09/17 זג /דק/
w-2003

תקן זה הוכן על ידי ועדת המומחים 51406 – מיצי פירות ונקטר, בהרכב זה:
קמליה גורן, שמואל גלמידי, צביקה יונגר, דן לב רון, איתן סלע, טטיאנה פיידר (יו"ר)

כמו כן תרמו להכנת התקן: רשף אביגדור, רחל ביתן, יובל גנדלר, אלחנן המאירי, פיליפ ליכטנשטיין, ליאור לקסר, מרגרט מצקור, יובל קציר, שיקי ראוכברגר, אוולין שוורץ ודנה שך.

תקן זה אושר על ידי הוועדה הטכנית 514 – משקאות קלים, בהרכב זה:

| | | |
|---|---|---|
| איגוד לשכות המסחר | - | רשף אביגדור |
| איגוד רשתות השיווק | - | איתן גרנות |
| המועצה הישראלית לצרכנות | - | איתן סלע, רזיאל צואנג (יו"ר) |
| התאחדות התעשיינים בישראל | - | גדי גרינבוים, צביקה יונגר, יובל קציר |
| משרד הבריאות | - | שי חן, רות שימברג |
| רשות ההסתדרות לצרכנות | - | טליה בן שלמה |

ענת רגב 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
CODEX STAN 247-2005

**הודעה על רוויזיה**

תקן ישראלי זה בא במקום התקנים הישראליים האלה:

- התקן הישראלי ת"י 52 ממאי 2002
- התקן הישראלי ת"י 357 מאוקטובר 1990
- התקן הישראלי ת"י 776 מיולי 1989

---

**מילות מפתח:**

מיץ פירות, פירות מעובדים, נקטר, מיץ עגבניות, תוספי מזון, היגיינה, מוצרי מזון, סימון, דרישות איכות, בדיקות מזון ואנליזת מזון.

**Descriptors:**

fruit juice, fruit processing, nectar, tomato juice, food additives, hygiene, food products, marking, quality requirements, food testing and analysis.

---

**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:

---

**זכויות יוצרים**

**הקדמה לתקן הישראלי**

תקן ישראלי זה הוא התקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius : CODEX STAN 247-2005, 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 מהדורות התקנים הישראליים המקוריים ת"י 52 ממאי 2002, ת"י 357 מאוקטובר 1990 ות"י 776 מיולי 1989.

לנוחות המשתמש, מובאים להלן השינויים העיקריים שבין מהדורה זו של התקן הישראלי לבין המהדורות הקודמות :

- שלושת התקנים הישראליים הדנים במיצי פירות ותרכיזיהם, בנקטר פירות ובמיץ עגבניות אוחדו לתקן אחד ;
- הותרה תוספת של סוכר למיצי פירות ;
- לא הוגדרה דרישת מינימום לרמת בריקס עבור מיצים לא משוחזרים ;
  הוגדרה דרישה שרמת הבריקס תתאים לזו המתקבלת בעת סחיטת הפרי.
- הסעיף הדן בזיהומים עודכן והותאם למסמך משרד הבריאות הנוגע לקווים המנחים של מתכות כבדות במזון ולתקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה) ;
- הדרישות המיקרוביולוגיות עודכנו ;
- שיטות הבדיקה עודכנו.

לשם השוואה מדוקדקת של כל השינויים בין המהדורות, יש לעיין בנוסח המלא שלהן.

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

**הערה:**

השינויים והתוספות הלאומיים בסעיף זה מובאים בגופן שונה.

תקן זה חל על כל המוצרים המוגדרים בסעיף 2.1 שלהלן (להלן: המוצר).

תקן זה אינו חל על מיצי פירות, על נקטרי פירות ועל תרכיזיהם, המיועדים לשימוש תעשייתי, וכן אינו חל על תרכיזי עגבניות מעובדים.

## 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 885 חלק 1.1[א] | - | מיקרוביולוגיה של מזון אדם ומזון בעלי חיים: שיטות בדיקה – כללי |
| ת"י 885 חלק 20 | - | שיטות בדיקה מיקרוביולוגיות למוצרי מזון – כללי |
| ת"י 1145 | - | סימון מזון ארוז מראש |
| ת"י 5113 | - | חומרי פלסטיק ומוצרים ומרכיביהם העשויים פלסטיק, הבאים במגע עם מזון ומשקאות |
| ת"י 7212[ב] | - | סוכרים |

**חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים**

חוק לפיקוח על ייצור הצמח ושיווקו, התשע"א-2011, על עדכוניו

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

רשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד), מיום 22.7.2016, על עדכוניה

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

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

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

תקנות הגנת הצומח (יבוא צמחים, מוצרי צמחים, נגעים ואמצעי לוואי), התשס"ט-2009, על עדכוניהן

תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), התשל"ב-1972, על עדכוניהן

מסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות ובדיל במזון, מיום 23.03.2017, על עדכוניו

**מסמכים זרים**

AOAC 965.41 - Mold in tomato products. Howard mold count

---

[א] התקן הישראלי ת"י 885 חלק 1.1 ברוויזיה, ובמקומו יבוא התקן הישראלי ת"י 885 חלק 20.

[ב] התקן הישראלי ת"י 7212 טרם פורסם. תקן זה יבוא במקום התקנים הישראליים ת"י 356 ות"י 443.

## .2 DESCRIPTION

### .2.1 PRODUCT DEFINITION

#### .2.1.1 Fruit Juice

בפסקה הראשונה, בשורות השלישית והרביעית, חלק המשפט המתחיל במילים "in accordance with" והמסתיים במילים "Codex Alimentarius Commission" אינו חל, ובמקומו יחול:
לפי תקנות הגנת הצומח (יבוא צמחים, מוצרי צמחים, נגעים ואמצעי לוואי), התשס"ט-2009, על עדכוניהן.

#### .2.1.4 Fruit Purée for use in the manufacture of Fruit Juices and Nectars

בפסקה הראשונה, בשורות הרביעית והחמישית, חלק המשפט המתחיל במילים "in accordance with" והמסתיים במילים "Codex Alimentarius Commission" אינו חל, ובמקומו יחול:
לפי חוק לפיקוח על ייצור הצמח ושיווקו, התשע"א-2011, על עדכוניו.

#### .2.1.6 Fruit Nectar

- בפסקה הראשונה, בשורות השלישית והרביעית, חלק המשפט המתחיל במילים "as listed in" והמסתיים במילים "of those products" אינו חל, ובמקומו יחול:
  כמפורט בתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן.
- בפסקה הראשונה, בשורה החמישית, המילים "recovered from the same kind of fruit and be" אינן חלות.

### .2.2 SPECIES

בסוף הסעיף יוסף:
זני הפרי המותרים לשימוש יתאימו לרשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד) מיום 22.7.2016 על עדכוניה.

## .3 ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

### .3.1 COMPOSITION

#### .3.1.1 Basic Ingredients

בסוף סעיף (c) יוסף:
או לפי תקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי-שתיה ומיתקני מי שתיה), התשע"ג-2013, על עדכוניהן.

#### .3.1.2 Other Permitted Ingredients

- בסעיף (a):
  - בשורה הראשונה, המילים "as defined in the Standard for Sugars (CODEX STAN 212-1999)" אינן חלות, ובמקומן יחול:
    כמוגדר בתקן הישראלי ת"י 7212(ב) לסוכרים:
  - בהערת השוליים 3, המילים "in the Standard for Sugars (CODEX STAN 212-1999)" אינן חלות, ובמקומן יחול:
    בתקן הישראלי ת"י 7212(ב) לסוכרים

- בהערת השוליים 4, המילים "in the Standard for Sugars (CODEX STAN 212-1999)" אינן חלות, ובמקומן יחול:
  בתקן הישראלי ת"י 7212[ב] לסוכרים
- בסעיף (b), בשורה הראשונה, המילים "(as defined in the Standard for Sugars)" אינן חלות, ובמקומן יחול:
  כמוגדר בתקן הישראלי ת"י 7212[ב] לסוכרים
- בסעיף (d), המילים "(listed in the GSFA)" אינן חלות, ובמקומן יחול:
  [המותרים לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן]
- בסעיף (e), בשורה השנייה לאחר המילים "orange juice" יוסף:
  לפי רשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד) מיום 2014/08/18, על עדכוניה
- הכתוב בסעיף (g) אינו חל, ובמקומו יחול:
  העשרת המוצרים ברכיבי מזון חיוניים, כגון ויטמינים ומינרלים, תיעשה לפי החקיקה הנהוגה בישראל. הסימון התזונתי של המוצרים יהיה לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (סימון תזונתי), התשנ"ג-1993, על עדכוניהן.
- לאחר סעיף (g), יוסף סעיף (ח), כמפורט להלן:
  (ח) לכל המוצרים המוגדרים בסעיף 2.1 ניתן להוסיף פחמן דו-חמצני.

**.3.2 QUALITY CRITERIA**

- לאחר הפסקה השנייה, יוסף:

מיצי הפירות ונקטרי הפירות בעלי ערך הגבה (pH) הקטן מ-4.5, יעברו פסטור[ג] לפי הנחיות משרד הבריאות או כל טיפול שקיל אחר המאושר על ידי משרד הבריאות.

מיצי הפירות ונקטרי הפירות בעלי ערך הגבה (pH) הגדול מ-4.5 או השווה לו, יעברו עיקור. מוצר יחשב כמעוקר אם הוא עומד בסטריליות מסחרית על פי הגדרתה בתקן הישראלי ת"י 143.

- לאחר סעיף 3.4, יוסף סעיף 3.5, כמפורט להלן:

**.3.5 אריזה**

**.3.5.1** חומרי האריזה יתאימו לתקנים ולתקנות התקפים בישראל.

**.3.5.2** חומרי אריזה מפלסטיק המשמשים לאריזת המוצרים יעמדו בדרישות התקן הישראלי ת"י 5113.

**.3.5.3** חומרי אריזה הבאים במגע עם המוצר יהיו נקיים ועשויים מחומר המתאים לאריזת המוצר.

**.3.5.4** האריזה תשמור על התכונות האורגנולפטיות של המוצר ולא תזהם את המוצר. האריזה לא תעביר למוצר ריח, טעם וצבע זרים.

---

[ג] כהגדרתו בתקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), התשל"ב-1972, על עדכוניהן.

## .4 FOOD ADDITIVES

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:
ניתן להשתמש בתוספי מזון המופיעים בתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס״א-2001, על עדכוניהן.

## .5 PROCESSING AIDS – Maximum Level of Use in line with Good Manufacturing Practices

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:
ניתן להשתמש בחומרים מסייעי ייצור כהגדרתם בחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע״ו-2015, על עדכוניו.

## .6 CONTAMINANTS

### .6.1 PESTICIDE RESIDUES

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:
התכולה המרבית של שאריות חומרי הדברה במוצר תתאים לתקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ״א-1991, על עדכוניהן.

### .6.2 OTHER CONTAMINANTS

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

.6.2.1 התכולה המרבית של מתכות כבדות במוצר תתאים למסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות ובדיל במזון, מיום 23.03.2017, על עדכוניו.

.6.2.2 התכולה המרבית של מיקוטוקסינים במוצר תתאים לתקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ״ו-1996, על עדכוניהן.

## .7 HYGIENE

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

.7.1 בבדיקת מוצרים מוקפאים ומצוננים בשיטות הבדיקה המיקרוביולוגיות המפורטות בטבלה 1 שלהלן, יתאימו המוצרים המוקפאים והמצוננים לדרישות המיקרוביולוגיות המפורטות בטבלה.

**הערה:**
אם לא צוין אחרת, הערכים המספריים הנקובים בטבלה 1 קובעים ספירה מרבית ל-1 ג׳ או ל-1 מ״ל מיץ.

**טבלה 1 – דרישות ובדיקות מיקרוביולוגיות**

| מספר סידורי | ספירה או קביעת הימצאות של מיקרואורגניזמים | דרישות דגימה ובדיקה[א] למוצר ביציאה משער המפעל | | | | שיטת הבדיקה לפי |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ערכי גבול | | תוכנית דגימה | | |
| | | M | m | c | n[ב] | |
| (1) | ספירת עובשים | עד 10 | | 2 | 5 | ת"י 885 חלק 1.1[ג] |
| (2) | ספירת שמרים | עד $1.0\times10^2$ | 10 | 2 | 5 | ת"י 885 חלק 1.1[ג] |
| (3) | הימצאות חיידקי אשריכיה קולי O157 | <10 | | 0 | 5 | ת"י 885 חלק 1.1[ג] |
| (4) | הימצאות חיידקי סלמונלה | שלילי ב-25 ג' | | 0 | 5 | ת"י 885 חלק 1.1[ג] |
| (5) | הימצאות חיידקי ליסטריה מונוציטוגנס | שלילי ב-25 ג' | | 0 | 5 | ת"י 885 חלק 1.1[ג] |
| (6) | ספירת עובשים מתים (במיץ עגבניות בלבד) | עד 20% שדות חיוביים | | 0 | 5 | AOAC 965.41 |

**הערות לטבלה:**

(א) המשמעות של האותיות n, c, m, M בתקן זה היא כמפורט להלן:

n - גודל מדגם מינימלי שפריטיו נדגמים באופן בלתי תלוי ואקראי מתוך מנה ונבדקים.

c - מספר מרבי מותר של פריטי מדגם שתוצאת בדיקתם היא בין m ל-M ‏(m ≤ תוצאת הבדיקה ≤ M).

m - גבול מיקרוביולוגי אשר מתחתיו כל תוצאת בדיקה היא קבילה.

M - גבול מיקרוביולוגי אשר מעליו כל תוצאת בדיקה אינה קבילה.

(ב) בדגימה בודדת ערך הגבול העליון לא יהיה גדול מהנדרש בעמודה M.

(ג) התקן הישראלי ת"י 885 חלק 1.1 נמצא ברוויזיה, ובמקומו יבוא התקן הישראלי ת"י 885 חלק 20.

**7.2.** מוצרים שאינם מצוננים או מוקפאים, או בעלי ערך הגבה (pH) הגדול מ-4.5 או השווה לו, יעמדו בדרישות "סטריליות מסחרית" כהגדרתה בתקן הישראלי ת"י 143. ניתן לבדוק את הסטריליות המסחרית בעזרת בדיקת כושר ההשתמרות כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143.

## 8. LABELLING

הכתוב בפסקה הראשונה, המתחיל במילים "In addition" והמסתיים במילים "provisions apply", אינו חל, ובמקומו יחול:

המוצר יסומן לפי הדרישות המפורטות בתקן הישראלי ת"י 1145, בתוספות שלהלן:

- מותר לסמן את הכינוי "100% מיץ" עבור מיץ פירות שיוצר על ידי סחיטה של מיץ טרי או על ידי שחזור תרכיז מיץ פירות, אם לא הוספו למיץ הפירות תוספות.

**הערה:**

חומרי טעם וריח שהופקו מהפרי לצורך השבת ארומה אינם נחשבים כתוספות (ראו סעיף 2.1.1.2).

- גודל האותיות לסימון כינוי זה לא יהיה גדול מ-2/3 מגודל אותיות סימון שם המוצר.

.8.1 **CONTAINERS DESTINED FOR THE FINAL CONSUMER**

.8.1.1 **The Name of the Product**

.8.1.1.1 **Fruit Juice defined under Section 2.1.1**

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

שם המוצר יהיה: "מיץ ______" או "מיץ מ______".

.8.1.1.2 **Concentrated Fruit Juice defined under Section 2.1.2**

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

שם המוצר יהיה: "מיץ ______ מרוכז" או "רכז ______".

.8.1.1.3 **Water Extracted Fruit Juice defined under Section 2.1.3**

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

שם המוצר יהיה: "מיץ ממיצוי מימי של ______" או "מיץ ______ ממיצוי מימי".

.8.1.1.4 **Fruit Purée defined under Section 2.1.4**

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

שם המוצר יהיה: "מחית ______" או "מחית מ______".

.8.1.1.5 **Concentrated Fruit Purée defined under Section 2.1.5**

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

שם המוצר יהיה: "מחית ______ מרוכזת" או "מחית מרוכזת של ______".

.8.1.1.6 **Fruit Nectars defined under Section 2.1.6**

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

שם המוצר יהיה: "נקטר ______" או "נקטר מ______".

.8.1.1.8 - בשורה הראשונה, המילים "fruit nectars and mixed fruit juice/nectar" אינן חלות.

- בשורה השלישית, המילים "or nectar" אינן חלות.

- לאחר סעיף 8.1.1.8 יוסף סעיף 8.1.1.9, כמפורט להלן:

.8.1.1.9 עבור נקטר מפרי יחיד ועבור נקטרים מתערובת של פירות, אם המוצר מכיל חומרי טעם וריח טבעיים שאינם מפרי המקור, יסומנו ברשימת הרכיבים המילים "חומרי טעם וריח טבעיים מפירות". השימוש במונח "טבעי" יהיה לפי הגדרתו בתקן הישראלי ת"י 1145.

.8.1.2 **Additional Requirements**

.8.1.2.2 בשורות השלישית עד החמישית, המשפט המתחיל במילים "When food additive" והמסתיים במילים "to the product name" אינו חל.

- לאחר סעיף 8.1.2.2 יוסף סעיף 8.1.2.2א, כמופרט להלן:

**.8.1.2.2א** עבור המוצר מיץ פרי מתרכיז כמוגדר בסעיף 2.1.1.2, אשר הוכן ממיץ פרי מרוכז (כמוגדר בסעיף 2.1.2), שכבר הוסף לו אחד ממרכיבי הסוכר או הסירופ האפשריים, או יותר, כמוגדר בסעיף 3.1.2 (a) ו-(b) – שם המוצר יכלול את ההצהרה "בתוספת סוכר(ים)" מיד לאחר שם מיץ הפרי או שם מיץ תערובת הפירות.

**8.1.2.7.** - הפסקה הראשונה המתחילה במילים "Any added" והמסתיימת במילים "(CAC/GL 23-1997)" אינה חלה, ובמקומה יחול:
כל הצהרה נוספת הנוגעת למרכיבי תזונה חיוניים תסומן לפי דרישות התקן הישראלי ת"י 1145 ולפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (סימון תזונתי), התשנ"ג-1993, על עדכוניהן.

- בפסקה השנייה, בשורות הרביעית והחמישית, חלק המשפט המתחיל במילים "*General Guidelines*" והמסתיים במילים "(CAC/GL 2-1985)" אינו חל, ובמקומו יחול:
בדרישות הסימון המפורטות בתקן הישראלי ת"י 1145 ובתקנות בריאות הציבור (מזון) (סימון תזונתי), התשנ"ג-1993, על עדכוניהן.

## .8.2 NON-RETAIL CONTAINERS

הסעיף אינו חל.

# ANNEX

## MINIMUM BRIX[14] LEVEL FOR RECONSTITUTED JUICE AND RECONSTITUTED PURÉE AND MINIMUM JUICE AND/OR PURÉE CONTENT FOR FRUIT NECTARS (% V/V)[15] AT 20°C

הטבלה אינה חלה, ובמקומה יחול:

| השם הבוטני | השם הנפוץ של הפרי | רמת בריקס מינימלית עבור מיצי פרי משוחזרים ועבור מחית משוחזרת | תכולה מינימלית של מיץ או/וגם מחית (% נפח/נפח) עבור נקטרי פרי |
|---|---|---|---|
| *Actinidia deliciosa* (A. Chev.) C. F. Liang & A. R. Fergoson | קיווי | ( * )[16] | ( * )[16] |
| *Anacardium occidentale* L. | קשיו | 11.5 | 25.0 |
| *Ananas comosus (L.) Merrill*<br>*Ananas sativis L. Schult. f.* | אננס | 12.8[17]<br>ידוע כי במדינות שונות רמת הבריקס עשויה להיות שונה באופן טבעי מערך זה. במקרים שבהם רמת הבריקס נמוכה באופן עקבי מערך זה, תאושר כניסתו של מיץ משוחזר בעל רמת בריקס נמוכה מאותן מדינות לשוק הבין-לאומי, אם יעמוד בדרישות לאותנטיות המפורטות בתקן הכללי עבור מיצי פירות ונקטרי פירות ואם הרמה לא תהיה קטנה מ-10° בריקס עבור מיץ אננס ועבור מיץ תפוחים. | 40.0 |
| *Annona muricata* L. | אנונה שבלולית / גרביולה | 14.5 | 25.0 |
| *Annona squamosa* L | תפוח סוכר | 14.5 | 25.0 |
| *Averrhoa carambola* L. | קרמבולה / פרי הכוכב | 7.5 | 25.0 |
| *Carica papaya* L. | פפאיה | ( * )[16] | 25.0 |
| *Chrysophyllum cainito* | תפוח הכוכב | ( * )[16] | ( * )[16] |
| *Citrullus lanatus (Thunb.)* Matsum. & Nakai var. Lanatus | אבטיח | 8.0 | 40.0 |

(14) למטרות תקן זה, בריקס מוגדר בתור תכולת המוצקים המסיסים של המיץ לפי השיטה המובאת בסעיף 9 "Methods of analysis and sampling"

(15) אם המיץ מיוצר מפרי שאינו מוזכר ברשימה שלעיל, הוא יעמוד בכל הדרישות שבתקן זה. רמת הבריקס המינימלית של המיץ המשוחזר תהיה רמת הבריקס כפי שנמצאה בפרי ששימש להכנת התרכיז.

(16) לא קיימים נתונים זמינים כעת. רמת הבריקס המינימלית של המיץ המשוחזר תהיה רמת הבריקס כפי שנמצאה בפרי ששימש להכנת התרכיז.

| השם הבוטני | השם הנפוץ של הפרי | רמת בריקס מינימלית עבור מיצי פרי משוחזרים ועבור מחית משוחזרת | תכולה מינימלית של מיץ או/וגם מחית (% נפח/נפח) עבור נקטרי פרי |
|---|---|---|---|
| *Citrus aurantifolia* (Christm.) (swingle) | ליים | 8.0[17] | 20.0 |
| *Citrus aurantium* L. | חֲשְׁחָש (תפוז מר) | ( * )[16] | 50.0 |
| *Citrus limon* (L.) Burm. *f.* *Citrus limonum* Rissa | לימון | 8.0[17] | 20 |
| *Citrus paradisi* Macfad | אשכולית | 10.0[17] | 50.0 |
| *Citrus paradisi,* *Citrus grandis* | אשכולית מתוקה | 10.0 | 50.0 |
| *Citrus reticulata* Blanca | מנדרינה / טנג'רין | 11.2[17] | 50.0 |
| *Citrus sinensis (L.)* | תפוז | 11.2[17] | 50.0 |
| *Cocos nueifera* L.[18] | קוקוס | 5.0 | 25.0 |
| *Cucumis melo* L. | מלון | 8.0 | 35.0 |
| *Cucumis melo* L. subsp. *melo* var. *inodorus* H. Jacq | מלון צהבהב (Casaba) | 7.5 | 25.0 |
| *Cucumis melo* L. subsp. *melo* var. *inodorus* H. Jacq | מלון טל הדבש | 10.0 | 25.0 |
| *Cydonnia oblonga* Mill. | חבוש | 11.2 | 25.0 |
| *Diospyros khaki* Thunb | אפרסמון | ( * )[16] | 40.0 |
| *Empetrum nigrum* L. | אוכמניות שחורות | 6.0 | 25.0 |
| *Eribotrya japonesa* | שסק | ( * )[16] | ( * )[16] |
| *Eugenia syringe* | Guavaberry Birchberry | ( * )[16] | ( * )[16] |
| *Eugenia uniflora* Rich | פיטנגו | 6.0 | 25.0 |
| *Ficus carica* L. | תאנה | 18.0 | 25.0 |

(17) ערך חומצה מתוקן כנקבע על ידי השיטה לסך כל החומצות הכוללות שבסעיף "שיטות אנליזה".

(18) מוצר זה הוא "מי-קוקוס", והוא מתקבל ישירות מאגוז הקוקוס מבלי לסחוט את בשר הקוקוס.

| השם הבוטני | השם הנפוץ של הפרי | רמת בריקס מינימלית עבור מיצי פרי משוחזרים ועבור מחית משוחזרת | תכולה מינימלית של מיץ או/וגם מחית (% נפח/נפח) עבור נקטרי פרי |
|---|---|---|---|
| *Fortunella* Swingle sp. | קֻמְקַט (תפוז סיני) | ( * )[16] | ( * )[16] |
| *Fragaria x. ananassa* Duchense(*Fragaria chiloensis* Duchesne x *Fragaria virginiana* Duchesne | תות שדה | 7.5 | 40.0 |
| *Genipa americana* | "גניסאפו" (Genipap) | 17.0 | 25.0 |
| *Hippophae elaeguacae* | היפופיאה (אובליפיחה) | ( * )[16] | 25.0 |
| *Hipppohae rhamnoides* L. | Buckthornberry = Sallow-thornberry | 6.0 | 25.0 |
| *Litchi chinensis* Sonn. | ליצ'י | 11.2 | 20.0 |
| *Lycopersicum esculentum* L. | עגבניות | 5.0 | 50.0 |
| *Malpighia sp.* (Moc. & Sesse) | אסרולה (דובדבן הודו המערבית) | 6.5 | 25.0 |
| *Malus domestica* Borkh. | תפוח | 11.5<br>ידוע כי במדינות שונות רמת הבריקס עשויה להיות שונה באופן טבעי מערך זה. במקרים שבהם רמת הבריקס נמוכה באופן עקבי מערך זה, תאושר כניסתו של מיץ משוחזר בעל רמת בריקס נמוכה מאותן מדינות לשוק הבין-לאומי, אם יעמוד במתודולוגיה האותנטית הרשומה בתקן הכללי עבור מיצי פירות ונקטרי פירות ואם הרמה לא תהיה קטנה מ-10° בריקס עבור מיץ אננס ומיץ תפוחים. | 50.0 |
| *Malus prunifolia* (Willd.) Borkh. *Malus sylvestris* Mill | תפוח בר | 15.4 | 25.0 |
| *Mammea americana* | תפוח Mammee | ( * )[16] | ( * )[16] |
| *Mangifera indica* L | מנגו | 13.5 | 25.0 |
| *Morus sp.* | תות עץ | ( * )[16] | 30.0 |
| *Musa species* including *M. acuminata* and *M. paradisiaca* but excluding other plantains | בננה | ( * )[16] | 25.0 |
| *Passiflora edulis* | פסיפלורה צהובה | ( * )[16] | ( * )[16] |
| *Pasiflora edulis Sims. f. edulus* *Passiflora edulis Sims. f. Flavicarpa O. Def.* | פסיפלורה | 12[17] | 25.0 |

| שם הבוטני | השם הנפוץ של הפרי | רמת בריקס מינימלית עבור מיצי פרי משוחזרים ועבור מחית משוחזרת | תכולה מינימלית של מיץ או/וגם מחית (נפח/נפח %) עבור נקטרי פרי |
|---|---|---|---|
| *Passiflora quadrangularis* | פסיפלורה | ( * )[16] | ( * )[16] |
| *Phoenix dactylifera* L. | תמר (Date) | 18.5 | 25.0 |
| *Pouteria sapota* | Sapote | ( * )[16] | ( * )[16] |
| *Prunus armeniaca* L. | משמש | 11.5 | 40.0 |
| *Prunus avium* L. | דובדבן מתוק | 20.0 | 25.0 |
| *Prunus cerasus* L. | דובדבן חמוץ | 14.0 | 25.0 |
| *Prunus cerasus* L. cv. Stevnsbaer | Stonesbaer | 17.0 | 25.0 |
| *Prunus domestica* L. subsp. *domestica* | שזיף | 12.0 | 30.0 |
| *Prunus domestica* L. subsp. *domestica* | שזיף מיובש | 18.5 | 25.0 |
| *Prunus domestica* L. subsp. *domestica* | Quetsche | 12.0 | 25.0 |
| *Prunus persica* (L.) Batsch var. *nucipersica* (Suckow) c. K. Schneid. | נקטרינה | 10.5 | 40.0 |
| *Prunus persica* (L.) Batsch var. *persica* | אפרסק | 10.5 | 40.0 |
| *Prunus spinosa* L. | שזיף בר | 6.0 | 25.0 |
| *Psidium guajava* L. | גויאבה | 8.5 | 25.0 |
| *Punica granatum* L. | רימון | 12.0 | 25.0 |
| *Pyrus arbustifolia* (L.) Pers | ארוניה (Aronia) | ( * )[16] | ( * )[16] |
| *Pyrus communis* L. | אגס | 12.0 | 40.0 |
| *Ribes nigrum* L. | אוכמניות שחורות | 11.0 | 25.0 |
| *Ribes rubrum* L. | אוכמניות אדומות | 10.0 | 25.0 |
| *Ribes rubrum* L. | אוכמניות לבנות | 10.0 | 25.0 |
| *Ribes uva-crispa* | חזרזר אדום | ( * )[16] | 30.0 |
| *Ribes uva-crispa* L. | חזרזר | 7.5 | 30.0 |
| *Ribes uva-crispa* L. | חזרזר לבן | ( * )[16] | 30.0 |
| *Rosa canina* L. | Cynorrhodon | ( * )[16] | 40.0 |
| *Rosa sp.* L. | פקעות ורדים | 9.0 | 40.0 |
| *Rubus chamaemorus* L. | Cloudberry | 9.0 | 30.0 |
| *Rubus chamaemorus* L. *Morus* hybrid | תות עץ | ( * )[16] | 40.0 |
| *Rubus fruitcosus* L. | פטל שחור (אסנה) | 9.0 | 30.0 |
| *Rubus hispidus* (of North America) *R. caesius* (of Europe) | פטל Dewberry | 10.0 | 25.0 |

| השם הבוטני | השם הנפוץ של הפרי | רמת בריקס מינימלית עבור מיצי פרי משוחזרים ועבור מחית משוחזרת | תכולה מינימלית של מיץ או/וגם מחית (% נפח/נפח) עבור נקטרי פרי |
|---|---|---|---|
| *Rubus idaeus* L. *Rubus strigosus* Michx. | פטל אדום | 8.0 | 40.0 |
| *Rubus loganobaccus* L. H. Bailey | פטל Loganberry | 10.5 | 25.0 |
| *Rubus occidentalis* L. | פטל שחור Black Raspberry | 11.1 | 25.0 |
| *Rubus ursinus* Cham. & Schltdl. | פטל Boysenberry | 10.0 | 25.0 |
| *Rubus vitifolius x Rubus idaeus Rubus baileyanis* | פטל Youngberry | 10.0 | 25.0 |
| *Sambucus nigra* L. *Sambucus canadensis.* | סמבוק | 10.5 | 50.0 |
| *Solanum quitoense* Lam. | 'Lulo' | (*)(16) | (*)(16) |
| *Sorbus aucuparia* L. | בן חוזרר Rowanberry | 11.0 | 30.0 |
| *Sorbus domestica* | בן חוזרר Sorb | (*)(16) | 30.0 |
| *Spondia lutea* L. | 'Cajá' | 10.0 | 25.0 |
| *Spondias tuberosa* Arruda ex *Kost.* | 'Umbu' | 9.0 | 25.0 |
| *Syzygiun jambosa* | תפוח | (*)(16) | (*)(16) |
| *Tamarindus indica* | תמרהינדי | 13.0 | תכולה הולמת להשגת חומציות מינימלית של 0.5 |
| *Theobroma cacao* L. | ציפת קקאו | 14.0 | 50.0 |
| *Theobroma grandiflorum* L. | 'Cupuaçu' | 9.0 | 35.0 |
| *Vaccinium macrocarpon* Aiton *Vaccinium oxycoccos* L. | חמוציות | 7.5 | 25.0 |
| *Vaccinium myrtillus* L. *Vaccinium corymbosum* L. *Vaccinium angustifolium* | אוכמניות | 10.0 | 25.0 |
| *Vaccinium vitis-idaea* L. | אוכמניות הרים | 10.0 | 25.0 |
| Vitis *Vinifera* L. *או זני כלאיים שלו* Vitis *Labrusca* *או זני כלאיים שלו* | ענבים | 16.0 | 25.0 |
| | <u>אחרים</u>: חומציות גבוהה | | תכולה הולמת להשגת חומציות מינימלית של 0.5 |
| | <u>אחרים</u>: תכולת ציפה גבוהה, או טעם עז | | 25.0 |
| | <u>אחרים</u>: חומציות נמוכה, תכולת ציפה נמוכה, או טעם חלש/בינוני | | 50.0 |

# CODEX GENERAL STANDARD FOR FRUIT JUICES AND NECTARS

# (CODEX STAN 247-2005)

## 1. SCOPE

This Standard applies to all products as defined in Section 2.1 below.

## 2. DESCRIPTION

### 2.1 PRODUCT DEFINITION

#### 2.1.1 Fruit Juice

Fruit juice is the unfermented but fermentable liquid obtained from the edible part of sound, appropriately mature and fresh fruit or of fruit maintained in sound condition by suitable means including post harvest surface treatments applied in accordance with the applicable provisions of the Codex Alimentarius Commission.

Some juices may be processed with pips, seeds and peel, which are not usually incorporated in the juice, but some parts or components of pips, seeds and peel, which cannot be removed by Good Manufacturing Practices (GMP) will be acceptable.

The juice is prepared by suitable processes, which maintain the essential physical, chemical, organoleptical and nutritional characteristics of the juices of the fruit from which it comes. The juice may be cloudy or clear and may have restored[1] aromatic substances and volatile flavour components, all of which must be obtained by suitable physical means, and all of which must be recovered from the same kind of fruit. Pulp and cells[2] obtained by suitable physical means from the same kind of fruit may be added.

A single juice is obtained from one kind of fruit. A mixed juice is obtained by blending two or more juices or juices and purées, from different kinds of fruit.

Fruit juice is obtained as follows:

2.1.1.1 **Fruit juice** directly expressed by mechanical extraction processes.

2.1.1.2 **Fruit juice from concentrate** by reconstituting concentrated fruit juice defined in Section 2.1.2 with potable water that meets the criteria described in Section 3.1.1(c).

#### 2.1.2 Concentrated Fruit Juice

Concentrated fruit juice is the product that complies with the definition given in Section 2.1.1 above, except water has been physically removed in an amount sufficient to increase the Brix level to a value at least 50% greater than the Brix value established for reconstituted juice from the same fruit, as indicated in the Annex. In the production of juice that is to be concentrated, suitable processes are used and may be combined with simultaneous diffusion of the pulp cells or fruit pulp by water provided that the water extracted soluble fruit solids are added in-line to the primary juice, before the concentration procedure.

---

1 Introduction of aromas and flavours are allowed to restore the level of these components up to the normal level attained in the same kind of fruit.

2 For citrus fruits, pulp or cells are the juice sacs obtained from the endocarp.

This Standard supersedes individual standards for fruit juices and related products, as indicated below:

Fruit juices preserved exclusively by physical means: orange juice (CODEX STAN 45-1981), grapefruit juice (CODEX STAN 46-1981), lemon juice (CODEX STAN 47-1981), apple juice (CODEX STAN 48-1981), tomato juice (CODEX STAN 49-1981), grape juice (CODEX STAN 82-1981), pineapple juice (CODEX STAN 85-1981), blackcurrant juice (CODEX STAN 120-1981) and General Standard for Fruit Juices not covered by Individual Standards (CODEX STAN 164-1989).

Concentrated fruit juices preserved exclusively by physical means: concentrated apple juice (CODEX STAN 63-1981), concentrated orange juice (CODEX STAN 64-1981), concentrated grape juice (CODEX STAN 83-1981), concentrated labrusca type grape juice, sweetened (CODEX STAN 84-1981), concentrated blackcurrant juice (CODEX STAN 121-1981) and concentrated pineapple juice (CODEX STAN 138-1983).

Concentrated fruit juices with preservatives for manufacturing: concentrated pineapple juice (CODEX STAN 139-1983).

Fruit nectars preserved exclusively by physical means: apricot, peach and pear nectars (CODEX STAN 44-1981), guava nectar (CODEX STAN 148-1985), non-pulpy blackcurrant nectar (CODEX STAN 101-1981), pulpy nectars of certain small fruits (CODEX STAN 122-1981), nectars of certain citrus fruits (CODEX STAN 134-1981), General Standard for Fruit Nectars not covered by Individual Standards (CODEX STAN 161-1989) and liquid pulpy mango products (CODEX STAN 149-1985).

Guidelines: Guidelines for Mixed Fruit Juices (CAC/GL 11-1991) and Guidelines for Mixed Fruit Nectars (CAC/GL 12-1991).

Fruit juice concentrates may have restored[1] aromatic substances and volatile flavour components, all of which must be obtained by suitable physical means, and all of which must be recovered from the same kind of fruit. Pulp and cells[2] obtained by suitable physical means from the same kind of fruit may be added.

2.1.3 **Water Extracted Fruit Juice**

Water Extracted Fruit Juice is the product obtained by diffusion with water of:

- Pulpy whole fruit whose juice cannot be extracted by any physical means, or
- Dehydrated whole fruit.

Such products may be concentrated and reconstituted.

The solids content of the finished product shall meet the minimum Brix level for reconstituted juice specified in the Annex.

2.1.4 **Fruit Purée for use in the manufacture of Fruit Juices and Nectars**

Fruit purée for use in the manufacture of Fruit Juices and Nectars is the unfermented but fermentable product obtained by suitable processes e.g. by sieving, grinding, milling the edible part of the whole or peeled fruit without removing the juice. The fruit must be sound, appropriately mature, and fresh or preserved by physical means or by treatment(s) applied in accordance with the applicable provisions of the Codex Alimentarius Commission.

Fruit purée may have restored[1] aromatic substances and volatile flavour components, all of which must be obtained by suitable physical means, and all of which must be recovered from the same kind of fruit. Pulp and cells[2] obtained by suitable physical means from the same kind of fruit may be added.

2.1.5 **Concentrated Fruit Purée for use in the manufacture of Fruit Juices and Nectars**

Concentrated fruit purée for use in the manufacture of Fruit Juices and Nectars is obtained by the physical removal of water from the fruit purée in an amount sufficient to increase the Brix level to a value at least 50% greater than the Brix value established for reconstituted juice from the same fruit, as indicated in the Annex.

Concentrated fruit purée may have restored[1] aromatic substances and volatile flavour components, all of which must be obtained by suitable physical means, and all of which must be recovered from the same kind of fruit.

2.1.6 **Fruit Nectar**

Fruit Nectar is the unfermented but fermentable product obtained by adding water with or without the addition of sugars as defined in Section 3.1.2(a), honey and/or syrups as described in Section 3.1.2(b), and/or food additive sweeteners as listed in the *General Standard for Food Additives* (GSFA) to products defined in Sections 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4 and 2.1.5 or to a mixture of those products. Aromatic substances, volatile flavour components, pulp and cells[2] all of which must be recovered from the same kind of fruit and be obtained by suitable physical means may be added. That product moreover must meet the requirements defined for fruit nectars in the Annex.

A mixed fruit nectar is obtained from two or more different kinds of fruit.

2.2 SPECIES

The species indicated as the botanical name in the Annex shall be used in the preparation of fruit juices, fruit purées and fruit nectars bearing the product name for the applicable fruit.

For fruit species not included in the Annex, the correct botanical or common name shall apply.

## 3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

### 3.1 COMPOSITION

#### 3.1.1 Basic Ingredients

(a) For directly expressed fruit juices, the Brix level shall be the Brix as expressed from the fruit and the soluble solids content of the single strength juice shall not be modified, except by blendings with the juice of the same kind of fruit.

(b) The preparation of fruit juice that requires reconstitution of concentrated juices must be in accordance with the minimum Brix level established in the Annex, exclusive of the solids of any added optional ingredients and additives. If there is no Brix level specified in the Table, minimum Brix shall be calculated on the basis of the soluble solids content of the single strength juice used to produce such concentrated juice.

(c) For reconstituted juice and nectar, the potable water used in reconstitution shall, at a minimum, meet the latest edition of the *Guidelines for Drinking Water Quality of the World Health Organization* (Volumes 1 and 2).

#### 3.1.2 Other Permitted Ingredients

Except as otherwise provided, the following shall be subject to ingredient labelling requirements:

(a) Sugars with less than 2% moisture as defined in the *Standard for Sugars* (CODEX STAN 212-1999): sucrose[3], dextrose anhydrous, glucose[4], fructose, may be added to all products defined in Section 2.1. (The addition of ingredients listed in Section 3.1.2(a) and 3.1.2(b) applies only to products intended for sale to the consumer or for catering purposes).

(b) Syrups (as defined in the *Standard for Sugars*), liquid sucrose, invert sugar solution, invert sugar syrup, fructose syrup, liquid cane sugar, isoglucose and high fructose syrup may be added only to fruit juice from concentrate, as defined in Section 2.1.1.2, concentrated fruit juices, as defined in Section 2.1.2, concentrated fruit purée as defined in Section 2.1.5, and fruit nectars as defined in Section 2.1.6. Honey and/or sugars derived from fruits may be added only to fruit nectars as defined in Section 2.1.6.

(c) Subject to national legislation of the importing country, lemon (*Citrus limon* (L.) Burm. *f. Citrus limonum* Rissa) juice or lime (*Citrus aurantifolia* (Christm.)) juice, or both, may be added to fruit juice up to 3 g/l anhydrous citric acid equivalent for acidification purposes to unsweetened juices as defined in Sections 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4 and 2.1.5. Lemon juice or limejuice, or both, may be added up to 5 g/l anhydrous citric acid equivalent to fruit nectars as defined in Section 2.1.6.

(d) The addition of both sugars (defined in subparagraphs (a) and (b)) and acidifying agents (listed in the GSFA) to the same fruit juice is prohibited.

(e) Subject to national legislation of the importing country, the juice from *Citrus reticulata* and/or hybrids with r*eticulata* may be added to orange juice in an amount not to exceed 10% of soluble solids of the *reticulata* to the total of soluble solids of orange juice.

(f) Salt and spices and aromatic herbs (and their natural extracts) may be added to tomato juice.

(g) For the purposes of product fortification, essential nutrients (e.g. vitamins, minerals) may be added to products defined in Section 2.1. Such additions shall comply with the texts of the Codex Alimentarius Commission established for this purpose.

### 3.2 QUALITY CRITERIA

The fruit juices and fruit nectars shall have the characteristic colour, aroma and flavour of juice from the same kind of fruit from which it is made.

The fruit shall retain no more water from washing, steaming or other preparatory operations than technologically unavoidable.

---

3 Termed "white sugar" and "mill sugar" in the *Standard for Sugars* (CODEX STAN 212-1999).
4 Termed "dextrose anhydrous" in the *Standard for Sugars* (CODEX STAN 212-1999).

### 3.3 AUTHENTICITY

Authenticity is the maintenance of the product's essential physical, chemical, organoleptical, and nutritional characteristics of the fruit(s) from which it comes.

### 3.4 VERIFICATION OF COMPOSITION, QUALITY AND AUTHENTICITY

Fruit juices and nectars should be subject to testing for authenticity, composition, and quality where applicable and where required. The analytical methods used should be those found in Section 9, Methods of Analysis and Sampling.

The verification of a sample's authenticity/quality can be assessed by comparison of data for the sample, generated using appropriate methods included in the Standard, with that produced for fruit of the same type and from the same region, allowing for natural variations, seasonal changes and for variations occurring due to processing.

## 4. FOOD ADDITIVES

Food additives listed in Tables 1 and 2 of the *General Standard for Food Additives* in Food Categories 14.1.2.1 (Fruit juice), 14.1.2.3 (Concentrates for fruit juice), 14.1.3.1 (Fruit nectar) and 14.1.3.3 (Concentrates for fruit nectar) may be used in foods subject to this Standard.

## 5. PROCESSING AIDS – Maximum Level of Use in line with Good Manufacturing Practices

| Function | Substance |
|---|---|
| Antifoaming Agent | Polydimethylsiloxane[5] |
| Clarifying Agents<br>Filtration Aids<br>Flocculating Agents | Adsorbent clays (bleaching, natural or activated earths) |
| | Adsorbent resins |
| | Activated carbon (only from plants) |
| | Bentonite |
| | Calcium hydroxide[6] |
| | Cellulose |
| | Chitosan |
| | Colloidal silica |
| | Diatomaceous earth |
| | Gelatin (from skin collagen) |
| | Ion exchange resins (cation and anion) |
| | Isinglass[7] |
| | Kaolin |
| | Perlite |
| | Polyvinylpolypyrrolidone |
| | Potassium casseinate[7] |
| | Potassium tartrate[6] |
| | Precipitated calcium carbonate[6] |
| | Rice hulls |
| | Silicasol |
| | Sodium caseinate[7] |
| | Sulphur dioxide[6, 8] |
| | Tannin |

5 10 mg/l is the maximum residue limit of the compound allowed in the final product.
6 Only in grape juice.
7 Use of these processing aids should take into account their allergenic potential. If there is any carry over of these processing aids into finished product, they are subject to ingredient declaration in accordance with Sections 4.2.1.4 and 4.2.4 of the of the *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods*.
8 10 mg/l (as residual $SO_2$).

| Function | Substance |
|---|---|
| Enzyme preparations[9] | Pectinases (for breakdown of pectin),<br>Proteinases (for breakdown of proteins),<br>Amylases (for breakdown of starch) and<br>Cellulases (limited use to facilitate disruption of cell walls). |
| Packing gas[10] | Nitrogen |
| | Carbon dioxide |

## 6. CONTAMINANTS

### 6.1 PESTICIDE RESIDUES

The products covered by the provisions of this Standard should comply with those maximum residue limits for pesticides established by the Codex Alimentarius Commission for these products.

### 6.2 OTHER CONTAMINANTS

The products covered by the provisions of this Standard should comply with those maximumm levels for contaminants established by the Codex Alimentarius Commission for these products.

## 7. HYGIENE

7.1 It is recommended that the products covered by the provisions of this Standard be prepared and handled in accordance with the appropriate sections of the *Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969), and other relevant Codex texts such as Codes of Hygienic Practice and Codes of Practice.

7.2 The products should comply with any microbiological criteria established in accordance with the *Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods* (CAC/GL 21-1997).

## 8. LABELLING

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

### 8.1 CONTAINERS DESTINED FOR THE FINAL CONSUMER

#### 8.1.1 The Name of the Product

The name of the product shall be the name of the fruit used as defined in Section 2.2. The fruit name shall be filled in the blank of the product name mentioned under this Section. These names may only be used if the product conforms to the definition in Section 2.1 or which otherwise conform to this Standard.

8.1.1.1 <u>Fruit Juice defined under Section 2.1.1</u>

The name of the product shall be "_____ juice" or "juice of _____".

8.1.1.2 <u>Concentrated Fruit Juice defined under Section 2.1.2</u>

The name of the product shall be "concentrated ____ juice" or "____ juice concentrate".

8.1.1.3 <u>Water Extracted Fruit Juice defined under Section 2.1.3</u>

The name of the product shall be "water extracted_____ juice" or "water extracted juice of _____".

8.1.1.4 <u>Fruit Purée defined under Section 2.1.4</u>

The name of the product shall be " ______ purée" or "Purée of _______".

---

9 Enzyme preparations may be used as processing aids provided these preparations do not result in a total liquefaction and do not substantially affect the cellulose content of the processed fruit.

10 May also be used e.g., for preservation.

8.1.1.5 Concentrated Fruit Purée defined under Section 2.1.5

The name of the product shall be “concentrated ______ purée” or “ ______ purée concentrated”.

8.1.1.6 Fruit Nectars defined under Section 2.1.6

The name of the product shall be “ ____ nectar” or “nectar of ____”.

8.1.1.7 In the case of fruit juice products (as defined in Section 2.1) manufactured from two or more fruits, the product name shall include the names of the fruit juices comprising the mixture in descending order of proportion by weight (m/m) or the words "fruit juice blend", " a fruit juice mixture", "mixed fruit juice" or other similar wording.

8.1.1.8 For fruit juices, fruit nectars and mixed fruit juice/nectar, if the product contains or is prepared from concentrated juice and water or the product is prepared from juice from concentrate and directly expressed juice or nectar, the words “from concentrate” or “reconstituted” must be entered in conjunction with or close to the product name, standing out well from any background, in clearly visible characters, not less than 1/2 the height of the letters in the name of the juice.

8.1.2 **Additional Requirements**

The following additional specific provisions apply:

8.1.2.1 For fruit juices, fruit nectars, fruit purée and mixed fruit juices/nectars/purées, if the product is prepared by physically removing water from the fruit juice in an amount sufficient to increase the Brix level to a value at least 50% greater than the Brix value established for reconstituted juice from the same fruit, as indicated in table of the Annex, it shall be labelled “concentrated”.

8.1.2.2 For products defined in Sections 2.1.1 to 2.1.5, where one or more of the optional sugar or syrup ingredients as described in Section 3.1.2(a) and (b) are added, the product name shall include the statement called “sugar(s) added” after the fruit juice or mixed fruit juice’s name. When food additive sweeteners are employed as substitutes for sugars in fruit nectars and mixed fruit nectars, the statement, “with sweetener(s),” shall be included in conjunction with or in close proximity to the product name.

8.1.2.3 Where concentrated fruit juice, concentrated fruit purée, concentrated fruit nectar or mixed concentrated fruit juice/nectar/purée is to be reconstituted before consumption as fruit juice, fruit purée, fruit nectar or mixed fruit juices/nectars/purées, the label must bear appropriate directions for reconstitution on a volume/volume basis with water to the applicable Brix value in the Annex for reconstituted juice.

8.1.2.4 Distinct varietal denominations may be used in conjunction with the common fruit names on the label where such use is not misleading.

8.1.2.5 Fruit nectars and mixed fruit nectars must be conspicuously labelled with a declaration of “juice content __%” with the blank being filled with the percentage of purée and/or fruit juice computed on a volume/volume basis. The words “juice content __%” shall appear in close proximity to the name of the product in clearly visible characters, not less than 1/2 the height of the letters in the name of the juice.

8.1.2.6 An ingredient declaration of “ascorbic acid” when used as an antioxidant does not, by itself, constitute a “Vitamin C” claim.

8.1.2.7 Any added essential nutrients declaration should be labelled in accordance with the *General Guidelines on Claims* (CAC/GL 1-1979), *Guidelines on Nutrition Labelling* (CAC/GL 2-1985) and the *Guidelines for Use of Nutrition Claims* (CAC/GL 23-1997).

For fruit nectars in which a food additive sweetener has been added in order to replace wholly or in part the added sugars or other sugars or syrups, including honey and/or sugars derived from fruits as listed in Sections 3.1.2(a) and (b), any nutrient content claims related to the reduction in sugars should conform to the *General Guidelines on Claims* (CAC/GL 1-1979), *Guidelines for Use of Nutrition Claims* (CAC/GL 23-1997) and *Guidelines on Nutrition Labelling* (CAC/GL 2-1985).

8.1.2.8 A pictorial representation of fruit(s) on the label should not mislead the consumer with respect to the fruit so illustrated.

8.1.2.9 Where the product contains added carbon dioxide the term "carbonated" or "sparkling" shall appear on the label near the name of the product.

8.1.2.10 Where tomato juice contains spices and/or aromatic herbs in accordance with Section 3.1.2(f), the term "spiced" and/or the common name of the aromatic herb shall appear on the label near the name of the juice.

8.1.2.11 Pulp and cells added to juice over that normally contained in the juice shall be declared in the list of ingredients. Aromatic substances, volatile flavour components, pulp and cells added to nectar over that normally contained in the juice shall be declared in the list of ingredients.

### 8.2 NON-RETAIL CONTAINERS

Information for non-retail containers not destined to final consumers shall be given either on the container or in accompanying documents, except that the name of the product, lot identification, net contents and the name and address of the manufacturer, packer, distributor or importer, as well as storage instructions, shall appear on the container, except that for tankers the information may appear exclusively in the accompanying documents.

However, lot identification, and the name and address of the manufacturer, packer, distributor or importer may be replaced by an identification mark, provided that such a mark is clearly identifiable with the accompanying documents.

## 9. METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING

| PROVISION | METHOD | PRINCIPLE | TYPE |
|---|---|---|---|
| **Acetic acid**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | EN 12632<br>IFU Method No. 66 (1996) | Enzymatic determination | II |
| **Alcohol (ethanol)**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | IFU Method No. 52 (1996) | Enzymatic determination | II |
| **Anthocyanins**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | IFU Method No. 71 (1998) | High performance liquid chromatography (HPLC) | I |
| **Ascorbic acid-L**<br>(Section 4 Additives) | IFU Method No. 17a (1995) | High performance liquid chromatography (HPLC) | II |
| **Ascorbic acid-L**<br>(Section 4 Additives) | AOAC 967.21<br>IFU Method No. 17<br>ISO 6557-2:1984 | Indophenol method | III |
| **Ascorbic acid-L**<br>(Section 4 Additives) | ISO 6557-1:1986 | Fluorescence spectrometry | IV |
| **Ash in fruit products**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | AOAC 940.26<br>EN 1135 (1994)<br>IFU Method No. 9 (1989) | Gravimetry | I |
| **Beet sugar in fruit juices**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | AOAC 995.17 | Deuterium Nuclear Magnetic Resonance (Deuterium NMR) | II |
| **Benzoic acid as a marker in orange juice**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | AOAC 994.11 | High performance liquid chromatography (HPLC) | III |
| **Benzoic acid and its salts** | ISO 5518:1978<br>ISO 6560:1983 | Spectrometry | III |
| **Benzoic acid and its salts; sorbic acid and its salts** | IFU Method No. 63 (1995)<br>NMKL 124 (1997) | High performance liquid chromatography (HPLC) | II |
| **$C^{13}/C^{12}$ ratio of ethanol derived from fruit juices**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | JAOAC 79, No. 1, 1996, 62-72 | Stable isotope mass spectrometry | II |

11 See Section 3.4 - Verification of Composition, Quality and Authenticity.

| PROVISION | METHOD | PRINCIPLE | TYPE |
|---|---|---|---|
| **Carbon dioxide**<br>(Sections 4 Additives and 5 Processing aids) | IFU Method No. 42 (1976) | Titrimetry<br>(back-titration after precipitation) | IV |
| **Carbon stable isotope ratio of apple juice**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | AOAC 981.09 - JAOAC 64, 85 (1981) | Stable isotope mass spectrometry | II |
| **Carbon stable isotope ratio of orange juice**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | AOAC 982.21 | Stable isotope mass spectrometry | II |
| **Carotenoid, total/individual groups**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | EN 12136 (1997)<br>IFU Method No. 59 (1991) | Spectrophotometry | I |
| **Cellobiose** | IFU Recommendation No. 4 October 2000 | Capillary gas chromatography | IV |
| **Centrifugable pulp**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | EN 12134 (1997)<br>IFU Method No. 60 (1991) | Centrifugation/% value | I |
| **Chloride (expressed as sodium chloride)**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | EN12133 (1997)<br>IFU Method No. 37 (1991) | Electrochemical titrimetry | III |
| **Citric acid**[12]<br>(Section 4 Additives) | AOAC 986.13 | High performance liquid chromatography (HPLC) | II |
| **Citric acid**[12]<br>(Section 4 Additives) | EN 1137:1994<br>IFU Method No. 22 (1985) | Enzymatic determination | III |
| **Essential oils (Scott titration)**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | AOAC 968.20<br>IFU Method No. 45b[13] | (Scott) distillation, titration | I |
| **Essential oils (in citrus fruit) (volume determination)**[13]<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | ISO 1955:1982 | Distillation and direct reading of the volume determination | I |
| **Fermentability**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | IFU Method No. 18 (1974) | Microbiological method | I |

12 All juices except citrus based juices.

13 Because there is no numerical value in the Standard, duplicate Type I methods have been included which may lead to different results.

| PROVISION | METHOD | PRINCIPLE | TYPE |
|---|---|---|---|
| **Formol number**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | EN 1133 (1994)<br>IFU Method No. 30 (1984) | Potentiometric titration | I |
| **Free amino acids**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | EN 12742 (1999)<br>IFU Method No. 57 (1989) | Liquid Chromatography | II |
| **Fumaric acid**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | IFU Method No. 72 (1998) | High performance liquid chromatography (HPLC) | II |
| **Glucose and fructose – Determination of glucose, fructose and saccharose**<br>(Section 3.1.2 Permitted ingredients) | EN 12630<br>IFU Method No. 67 (1996)<br>NMKL 148 (1993) | High performance liquid chromatography (HPLC) | II |
| **Glucose-D and fructose-D**<br>(Section 3.1.2 Permitted ingredients) | EN 1140<br>IFU Method No. 55 (1985) | Enzymatic determination | II |
| **Gluconic acid**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | IFU Method No. 76 (2001) | Enzymatic determination | II |
| **Glycerol**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | IFU Method No. 77 (2001) | Enzymatic determination | II |
| **Hesperidin and naringin**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | EN 12148 (1996)<br>IFU Method No. 58 (1991) | High performance liquid chromatography (HPLC) | II |
| **High Fructose Corn Syrup and Hydrolized Inulin Syrup in apple juice**<br>(Section 3.1.2 Permitted ingredients) | JAOAC 84, 486 (2001) | Capillary gas chromatography (CAP GC Method) | IV |
| **Hydroxymethylfurfural**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | IFU Method No. 69 (1996) | High performance liquid chromatography (HPLC) | II |
| **Hydroxymethylfurfural**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | ISO 7466:1986 | Spectrometry | III |
| **Isocitric acid-D**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | EN 1139 (1999)<br>IFU Method No. 54 (1984) | Enzymatic determination | II |
| **Lactic acid- D and L**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | EN 12631 (1999)<br>IFU Method No. 53 (1983/1996) | Enzymatic determination | II |

| PROVISION | METHOD | PRINCIPLE | TYPE |
|---|---|---|---|
| **L-malic/total malic acid ratio in apple juice**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | AOAC 993.05 | Enzymatic determination and high performance liquid chromatography (HPLC) | II |
| **Malic acid**<br>(Section 4 Additives) | AOAC 993.05 | Enzymatic determination and high performance liquid chromatography (HPLC) | III |
| **Malic acid-D** | EN 12138<br>IFU Method No. 64 (1995) | Enzymatic determination | II |
| **Malic acid-D in apple juice** | AOAC 995.06 | High performance liquid chromatography (HPLC) | II |
| **Malic acid-L** | EN 1138 (1994)<br>IFU Method No. 21 (1985) | Enzymatic determination | II |
| **Naringin and neohesperidin in orange juice**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | AOAC 999.05 | High performance liquid chromatography (HPLC) | III |
| **Pectin**<br>(Section 4 Additives) | IFU Method No. 26 (1964/1996) | Precipitation/photometry | I |
| **pH-value**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | NMKL 179:2005 | Potentiometry | II |
| **pH-value**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | EN 1132 (1994)<br>IFU Method No. 11 (1989)<br>ISO 1842:1991 | Potentiometry | IV |
| **Phosphorus/phosphate**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | EN 1136 (1994)<br>IFU Method No. 50 (1983) | Photometric determination | II |
| **Preservatives in fruit juices - (sorbic acid and its salts)** | ISO 5519:1978 | Spectrometry | III |
| **Proline by photometry – non-specific determination**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | EN 1141 (1994)<br>IFU Method No. 49 (1983) | Photometry | I |

| PROVISION | METHOD | PRINCIPLE | TYPE |
|---|---|---|---|
| **Quinic, malic and citric acid in cranberry juice cocktail and apple juice**<br>(Section 3.1.2 Permitted ingredients and 4 Additives) | AOAC 986.13 | High performance liquid chromatography (HPLC) | III |
| **Relative density**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | EN 1131 (1993)<br>IFU Method No. 1 (1989) &<br>IFU Method No. General sheet (1971) | Pycnometry | II |
| **Relative density**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | IFU Method No. 1A | Densitometry | III |
| **Saccharin** | NMKL 122 (1997) | Liquid chromatography | II |
| **Sodium, potassium, calcium, magnesium in fruit juices**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | EN 1134 (1994)<br>IFU Method No. 33 (1984) | Atomic Absorption Spectroscopy | II |
| **Soluble solids** | AOAC 983.17<br>EN 12143 (1996)<br>IFU Method No. 8 (1991)<br>ISO 2173:2003 | Indirect by refractometry | I |
| **Sorbitol-D**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | IFU Method No. 62 (1995) | Enzymatic determination | II |
| **Stable carbon isotope ratio in the pulp of fruit juices**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | ENV 13070 (1998)<br>Analytica Chimica Acta 340 (1997) | Stable isotope mass spectrometry | II |
| **Stable carbon isotope ratio of sugars from fruit juices**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | ENV 12140<br>Analytica Chimica Acta 271 (1993) | Stable isotope mass spectrometry | II |
| **Stable hydrogen isotope ratio of water from fruit juices**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | ENV 12142 (1997) | Stable isotope mass spectrometry | II |
| **Stable oxygen isotope ratio in fruit juice water**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | ENV 12141(1997) | Stable isotope mass spectrometry | II |

| PROVISION | METHOD | PRINCIPLE | TYPE |
| --- | --- | --- | --- |
| **Starch**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | AOAC 925.38 (1925)<br>IFU Method No. 73 (2000) | Colorimetric | I |
| **Sucrose**<br>(Section 3.1.2 Permitted ingredients) | EN 12630<br>IFU Method No. 67 (1996)<br>NMKL 148 (1993) | High performance liquid chromatography (HPLC) | II |
| **Sucrose**<br>(Section 3.1.2 Permitted ingredients) | EN 12146 (1996)<br>IFU Method No. 56 (1985/1998) | Enzymatic determination | III |
| **Sugar beet derived syrups in frozen concentrated orange juice $\delta^{18}O$ measurements in water**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | AOAC 992.09 | Oxygen isotope ratio analysis | I |
| **Sulphur dioxide**<br>(Section 4 Additives) | Optimized Monier Williams AOAC 990.28<br>IFU Method No. 7A (2000)<br>NMKL 132 (1989) | Titrimetry after distillation | II |
| **Sulphur dioxide**<br>(Section 4 Additives) | ISO 5522:1981<br>ISO 5523:1981 | Titrimetry after distillation | III |
| **Sulphur dioxide**<br>(Section 4 Additives) | NMKL 135 (1990) | Enzymatic determination | III |
| **Tartaric acid in grape juice**<br>(Section 4 Additives) | EN 12137 (1997)<br>IFU Method No. 65 (1995) | High performance liquid chromatography (HPLC) | II |
| **Titrable acids, total**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | EN 12147 (1995)<br>IFU Method No. 3 (1968)<br>ISO 750:1998 | Titrimetry | I |

| PROVISION | METHOD | PRINCIPLE | TYPE |
|---|---|---|---|
| **Total dry matter (vacuum-oven drying at 70°C)**[13]<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | EN 12145 (1996)<br>IFU Method No. 61 (1991) | Gravimetric determination | I |
| **Total nitrogen** | EN 12135 (1997)<br>IFU Method No. 28 (1991) | Digestion/titration | I |
| **Total solids (Microwave oven drying)** [13]<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | AOAC 985.26 | Gravimetric determination | I |
| **Vitamin C**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | EN 14130 (2004) | High performance liquid chromatography (HPLC) | II |
| **Vitamin C (dehydro-ascorbic acid and ascorbic acid)**<br>(Sections 3.2 Quality Criteria and 3.3 Authenticity)[11] | AOAC 967.22 | Microfluorometry | III |

## ANNEX

### MINIMUM BRIX[14] LEVEL FOR RECONSTITUTED JUICE AND RECONSTITUTED PURÉE AND MINIMUM JUICE AND/OR PURÉE CONTENT FOR FRUIT NECTARS (% V/V)[15] AT 20°C

| Botanical Name | Fruit's Common Name | Minimum Brix Level for Reconstituted Fruit Juices and Reconstituted Purée | Minimum Juice and/or Purée Content (% v/v) for Fruit Nectars |
|---|---|---|---|
| *Actinidia deliciosa* (A. Chev.) C. F. Liang & A. R. Fergoson | Kiwi | ( * )[16] | ( * )[16] |
| *Anacardium occidentale* L. | Cashewapple | 11.5 | 25.0 |
| *Ananas comosus (L.) Merrill* *Ananas sativis L. Schult. f.* | Pineapple | 12.8[17] It is recognized that in different countries, the Brix level may naturally differ from this value. In cases where the Brix level is consistently lower than this value, reconstituted juice of lower Brix from these countries introduced into international trade will be acceptable, provided it meets the authenticity methodology listed in the General Standard for Fruit Juices and Nectars and the level will not be bellow 10ºBrix for pineapple juice and apple juice. | 40.0 |
| *Annona muricata* L. | Soursop | 14.5 | 25.0 |
| *Annona squamosa* L | Sugar Apple | 14.5 | 25.0 |
| *Averrhoa carambola* L. | Carambola / Starfruit | 7.5 | 25.0 |
| *Carica papaya* L. | Papaya | ( * )[16] | 25.0 |
| *Chrysophyllum cainito* | Star Apple | ( * )[16] | ( * )[16] |
| *Citrullus lanatus (Thunb.)* Matsum. & Nakai var. Lanatus | Water Melon | 8.0 | 40.0 |
| *Citrus aurantifolia* (Christm.) (swingle) | Lime | 8.0[17] | According to the legislation of the importing country |
| *Citrus aurantium* L. | Sour Orange | ( * )[16] | 50.0 |

14 For the purposes of the Standard the Brix is defined as the soluble solids content of the juice as determined by the method found in the Section on Methods of Analysis and Sampling.

15 If a juice is manufactured from a fruit not mentioned in the above list, it must, nevertheless, comply with all the provisions of the Standard, except that the minimum Brix level of the reconstituted juice shall be the Brix level as expressed from the fruit used to make the concentrate.

16 No data currently available. The minimum Brix level of the reconstituted juice shall be the Brix level as expressed from the fruit used to make the concentrate.

17 Acid corrected as determined by the method for total titratable acids in the Section on Methods of Analysis.

| Botanical Name | Fruit's Common Name | Minimum Brix Level for Reconstituted Fruit Juices and Reconstituted Purée | Minimum Juice and/or Purée Content (% v/v) for Fruit Nectars |
|---|---|---|---|
| *Citrus limon* (L.) Burm. *f.*<br>*Citrus limonum* Rissa | Lemon | 8.0[17] | According to the legislation of the importing country |
| *Citrus paradisi* Macfad | Grapefruit | 10.0[17] | 50.0 |
| *Citrus paradisi,*<br>*Citrus grandis* | Sweetie grapefruit | 10.0 | 50.0 |
| *Citrus reticulata* Blanca | Mandarine/ Tangerine | 11.8[17] | 50.0 |
| *Citrus sinensis (L.)* | Orange | 11.8 – 11.2 [17] and consistent with the application of national legislation of the importing country but not lower than 11.2.<br>It is recognized that in different countries, the Brix level may naturally differ from this range of values. In cases where the Brix level is consistently lower than this range of values, reconstituted juice of lower Brix from these countries introduced into international trade will be acceptable, provided it meets the authenticity methodology listed in the General Standard for Fruit Juices and Nectars and the level will not be below 10ºBrix. | 50.0 |
| *Cocos nucifera* L.[18] | Coconut | 5.0 | 25.0 |
| *Cucumis melo* L. | Melon | 8.0 | 35.0 |
| *Cucumis melo* L subsp. *melo* var. *inodorus* H. Jacq. | Casaba Melon | 7.5 | 25.0 |
| *Cucumis melo* L. subsp. *melo* var. *inodorus* H. Jacq | Honeydew Melon | 10.0 | 25.0 |
| *Cydonnia oblonga* Mill. | Quince | 11.2 | 25.0 |
| *Diospyros khaki* Thunb. | Persimmon | ( * )[16] | 40.0 |
| *Empetrum nigrum* L. | Crowberry | 6.0 | 25.0 |
| *Eribotrya japonesa* | Loquat | ( * )[16] | ( * )[16] |
| *Eugenia syringe* | Guavaberry Birchberry | ( * )[16] | ( * )[16] |
| *Eugenia uniflora* Rich. | Suriname Cherry | 6.0 | 25.0 |
| *Ficus carica* L. | Fig | 18.0 | 25.0 |

[18] This product is 'coconut water' which is directly extracted from the coconut without expressing the coconut meat.

| Botanical Name | Fruit's Common Name | Minimum Brix Level for Reconstituted Fruit Juices and Reconstituted Purée | Minimum Juice and/or Purée Content (% v/v) for Fruit Nectars |
|---|---|---|---|
| *Fortunella* Swingle sp. | Kumquat | ( * )[16] | ( * )[16] |
| *Fragaria x. ananassa* Duchense*(Fragaria chiloensis* Duchesne *x Fragaria virginiana* Duchesne) | Strawberry | 7.5 | 40.0 |
| *Genipa americana* | "Genipap" | 17.0 | 25.0 |
| *Hippophae elaeguacae* | Sea Buckthorn | ( * )[16] | 25.0 |
| *Hipppohae rhamnoides* L. | Buckthornberry = Sallow-thornberry | 6.0 | 25.0 |
| *Litchi chinensis* Sonn. | Litchi/Lychee | 11.2 | 20.0 |
| *Lycopersicum esculentum* L. | Tomato | 5.0 | 50.0 |
| *Malpighia sp.* (Moc. & Sesse) | Acerola (West Indian Cherry) | 6.5 | 25.0 |
| *Malus domestica* Borkh. | Apple | 11.5 It is recognized that in different countries, the Brix level may naturally differ from this value. In cases where the Brix level is consistently lower than this value, reconstituted juice of lower Brix from these countries introduced into international trade will be acceptable, provided it meets the authenticity methodology listed in the General Standard for Fruit Juices and Nectars and the level will not be bellow 10ºBrix for pineapple juice and apple juice. | 50.0 |
| *Malus prunifolia* (Willd.) Borkh. *Malus sylvestris* Mill. | Crab Apple | 15.4 | 25.0 |
| *Mammea americana* | Mammee Apple | ( * )[16] | ( * )[16] |
| *Mangifera indica* L | Mango | 13.5 | 25.0 |
| *Morus sp.* | Mulberry | ( * )[16] | 30.0 |
| *Musa species* including *M. acuminata* and *M. paradisiaca* but excluding other plantains | Banana | ( * )[16] | 25.0 |
| *Passiflora edulis* | Yellow Passion Fruit | ( * )[16] | ( * )[16] |
| *Pasiflora edulis Sims. f. edulus Passiflora edulis Sims. f. Flavicarpa O. Def.* | Passion Fruit | 12[17] | 25.0 |

| Botanical Name | Fruit's Common Name | Minimum Brix Level for Reconstituted Fruit Juices and Reconstituted Purée | Minimum Juice and/or Purée Content (% v/v) for Fruit Nectars |
|---|---|---|---|
| *Passiflora quadrangularis* | Passion Fruit | ( * )[16] | ( * )[16] |
| *Phoenix dactylifera* L. | Date | 18.5 | 25.0 |
| *Pouteria sapota* | Sapote | ( * )[16] | ( * )[16] |
| *Prunus armeniaca* L. | Apricot | 11.5 | 40.0 |
| *Prunus avium* L. | Sweet Cherry | 20.0 | 25.0 |
| *Prunus cerasus* L. | Sour Cherry | 14.0 | 25.0 |
| *Prunus cerasus* L. cv. Stevnsbaer | Stonesbaer | 17.0 | 25.0 |
| *Prunus domestica* L. subsp. *domestica* | Plum | 12.0 | 50.0 |
| *Prunus domestica* L. subsp. *domestica* | Prune | 18.5 | 25.0 |
| *Prunus domestica* L. subsp. *domestica* | Quetsche | 12.0 | 25.0 |
| *Prunus persica* (L.) Batsch var. *nucipersica* (Suckow) c. K. Schneid. | Nectarine | 10.5 | 40.0 |
| *Prunus persica* (L.) Batsch var. *persica* | Peach | 10.5 | 40.0 |
| *Prunus spinosa* L. | Sloe | 6.0 | 25.0 |
| *Psidium guajava* L. | Guava | 8.5 | 25.0 |
| *Punica granatum* L. | Pomegranate | 12.0 | 25.0 |
| *Pyrus arbustifolia* (L.) Pers. | Aronia/Chokeberry | ( * )[16] | ( * )[16] |
| *Pyrus communis* L. | Pear | 12.0 | 40.0 |
| *Ribes nigrum* L. | Black Currant | 11.0 | 30.0 |
| *Ribes rubrum* L. | Red Currant | 10.0 | 30.0 |
| *Ribes rubrum* L. | White Currant | 10.0 | 30.0 |
| *Ribes uva-crispa* | Red Gooseberry | ( * )[16] | 30.0 |
| *Ribes uva-crispa* L. | Goosberry | 7.5 | 30.0 |
| *Ribes uva-crispa* L. | White Goosberry | ( * )[16] | 30.0 |
| *Rosa canina* L. | Cynorrhodon | ( * )[16] | 40.0 |
| *Rosa sp.* L. | Rosehip | 9.0 | 40.0 |
| *Rubus chamaemorus* L. | Cloudberry | 9.0 | 30.0 |
| *Rubus chamaemorus* L. *Morus* hybrid | Mulberry | ( * )[16] | 40.0 |
| *Rubus fruitcosus* L. | Blackberry | 9.0 | 30.0 |
| *Rubus hispidus* (of North America) *R. caesius* (of Europe) | Dewberry | 10.0 | 25.0 |

| Botanical Name | Fruit's Common Name | Minimum Brix Level for Reconstituted Fruit Juices and Reconstituted Purée | Minimum Juice and/or Purée Content (% v/v) for Fruit Nectars |
|---|---|---|---|
| *Rubus idaeus* L. *Rubus strigosus* Michx. | Red Raspberry | 8.0 | 40.0 |
| *Rubus loganobaccus* L. H. Bailey | Loganberry | 10.5 | 25.0 |
| *Rubus occidentalis* L. | Black Raspberry | 11.1 | 25.0 |
| *Rubus ursinus* Cham. & Schltdl. | Boysenberry | 10.0 | 25.0 |
| *Rubus vitifolius x*<br>*Rubus idaeus*<br>*Rubus baileyanis* | Youngberry | 10.0 | 25.0 |
| *Sambucus nigra* L. *Sambucus canadensis.* | Elderberry | 10.5 | 50.0 |
| *Solanum quitoense* Lam. | "Lulo" | ( * )[16] | ( * )[16] |
| *Sorbus aucuparia* L. | Rowanberry | 11.0 | 30.0 |
| *Sorbus domestica* | Sorb | ( * )[16] | 30.0 |
| *Spondia lutea* L. | "Cajá" | 10.0 | 25.0 |
| *Spondias tuberosa* Arruda ex *Kost.* | "Umbu" | 9.0 | 25.0 |
| *Syzygiun jambosa* | Pome Apple | ( * )[16] | ( * )[16] |
| *Tamarindus indica* | Tamarind (Indian date) | 13.0 | Adequate content to reach a minimum acidity of 0.5 |
| *Theobroma cacao* L. | Cocoa pulp | 14.0 | 50.0 |
| *Theobroma grandiflorum* L. | "Cupuaçu" | 9.0 | 35.0 |
| *Vaccinium macrocarpon* Aiton<br>*Vaccinium oxycoccos* L. | Cranberry | 7.5 | 30.0 |
| *Vaccinium myrtillus* L.<br>*Vaccinium corymbosum* L.<br>*Vaccinium angustifolium* | Bilberry/Blueberry | 10.0 | 40.0 |
| *Vaccinium vitis-idaea* L. | Lingonberry | 10.0 | 25.0 |
| Vitis *Vinifera* L.<br>or *hybrids thereof*<br>Vitis *Labrusca*<br>or *hybrids thereof* | Grape | 16.0 | 50.0 |
| | <u>Other</u>: High acidity | | Adequate content to reach a minimum acidity of 0.5 |
| | <u>Other</u>:<br>High pulp content, or Strong flavour | | 25.0 |
| | <u>Other</u>: Low acidity, Low pulp content, or Low/medium flavour | | 50.0 |

# מוסף – תרגום לעברית של התקן הבין-לאומי

## CODEX STAN 247-2005

## לרבות שינויים ותוספות לאומיים

(למידע בלבד)

מוסף זה הוא תרגום לעברית לנוסח האנגלי של התקן הבין-לאומי.

התרגום משלב בתוכו את השינויים והתוספות הלאומיים המצוינים בתקן הישראלי ת"י 52.

בכל מקרה קובעים התקן הבין-לאומי והשינויים והתוספות הלאומיים המצוינים בתקן הישראלי.

תקן זה (CODEX STAN 247-2005) מחליף את התקנים הנפרדים למיצי פירות ולמוצרים הקשורים אליהם, כמפורט להלן:

מיצי פירות המשומרים רק באמצעים פיזיים: מיץ פירות (CODEX STAN 45-1981), מיץ אשכוליות (CODEX STAN 46-1981), מיץ לימון (CODEX STAN 47-1981), מיץ תפוחים (CODEX STAN 48-1981), מיץ עגבניות (CODEX STAN 49-1981), מיץ ענבים (CODEX STAN 82-1981), מיץ אננס (CODEX STAN 85-1981), מיץ אוכמניות שחורות (CODEX STAN 120-1981) והתקן הכללי למיצי פירות שאינם נידונים בתקנים הנפרדים (CODEX STAN 164-1989).

מיצי פירות מרוכזים המשומרים רק באמצעים פיזיים: מיץ תפוחים מרוכז (CODEX STAN 63-1981), מיץ תפוזים מרוכז (CODEX STAN 64-1981), מיץ ענבים מרוכז (CODEX STAN 83-1981), מיץ ענבים מטיפוס labrusca מרוכז, ממותק (CODEX STAN 84-1981), מיץ אוכמניות שחורות מרוכז (CODEX STAN 121-1981) ומיץ אננס מרוכז (CODEX STAN 138-1983).

מיצי פירות מרוכזים עם חומרים משמרים לייצור: מיץ אננס מרוכז (CODEX STAN 139-1983).

נקטר פירות המשומרים רק באמצעים פיזיים: נקטר משמש, אפרסק ואגס (CODEX STAN 44-1981), נקטר גויאבה (CODEX STAN 148-1985), נקטר אוכמניות שחורות ללא ציפה (CODEX STAN 101-1981), נקטר עם ציפה של פירות קטנים מסוימים (CODEX STAN 122-1981), נקטר ממוצרי מנגו בעלי ציפה נוזלית (CODEX STAN 149-1985), תקן כללי לנקטרי פירות שאינם נידונים בתקנים נפרדים (CODEX STAN 161-1989) ומוצרי מנגו עם ציפה נוזלית (CODEX STAN 149-1985).

קווים מנחים: קווים מנחים למיצי פירות מעורבים (CAC/GL 11-1991) וקווים מנחים לנקטרי פירות מעורבים (CAC/GL 12-1991).

w-2013

**14/09/2017** זג

**.1 חלות התקן**

תקן זה חל על מוצרים המוגדרים בסעיף 2.1 להלן (להלן: המוצר).

תקן זה אינו חל על מיצי פירות, על נקטרי פירות ועל תרכיזיהם, המיועדים לשימוש תעשייתי, וכן אינו חל על תרכיזי עגבניות מעובדים.

## 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 885 חלק 1.1[א] | - | מיקרוביולוגיה של מזון אדם ומזון בעלי חיים: שיטות בדיקה – כללי |
| ת"י 885 חלק 20 | - | שיטות בדיקה מיקרוביולוגיות למוצרי מזון – כללי |
| ת"י 1145 | - | סימון מזון ארוז מראש |
| ת"י 5113 | - | חומרי פלסטיק ומוצרים ומרכיביהם העשויים פלסטיק, הבאים במגע עם מזון ומשקאות |
| ת"י 7212[ב] | - | סוכרים |

**חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים**

חוק לפיקוח על ייצור הצמח ושיווקו, התשע"א-2011, על עדכוניו

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

רשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד), מיום 22.7.2016, על עדכוניה

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

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

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

תקנות הגנת הצומח (יבוא צמחים, מוצרי צמחים, נגעים ואמצעי לוואי), התשס"ט-2009, על עדכוניהן

תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), התשל"ב-1972, על עדכוניהן

מסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות ובדיל במזון, מיום 23.03.2017, על עדכוניו

**מסמכים זרים**

AOAC 965.41 - Mold in tomato products. Howard mold count

---

[א] התקן הישראלי ת"י 885 חלק 1.1 ברוויזיה, ובמקומו יבוא התקן הישראלי ת"י 885 חלק 20.

[ב] התקן הישראלי ת"י 7212 טרם פורסם. תקן זה יבוא במקום התקנים הישראליים ת"י 356 ות"י 443.

## 2. תיאור

### 2.1. הגדרת המוצר

#### 2.1.1. מיץ פרי

מיץ פרי הוא הנוזל הבלתי מותסס, אך הניתן להתססה, המופק מתוך החלק האכיל של פרי במצב טוב, ובשל, מפרי טרי או מפרי שנשמר במצב טוב בתנאים מתאימים, לרבות טיפולים המבוצעים על גבי פני השטח של הפרי לאחר קטיפתו, לפי תקנות הגנת הצומח (יבוא צמחים, מוצרי צמחים, נגעים ואמצעי לוואי), התשס"ט-2009, על עדכוניהן.

ניתן לעבד חלק מהמיצים יחד עם חרצנים, עם זרעים ועם קליפות, שאינם נמצאים באופן רגיל במיץ, יחד עם זאת, חלקים מסוימים או מרכיבים של חרצנים, של זרעים ושל קליפות, שאינם ניתנים להרחקה במסגרת תנאי ייצור נאותים (GMP), יהיו קבילים.

המיץ מתקבל באמצעות תהליכים מתאימים אשר משמרים את המאפיינים הפיזיקליים, הכימיים, האורגנולפטיים והתזונתיים החיוניים של המיצים המופקים מהפרי שממנו הם מתקבלים. המיץ עשוי להיות עכור או צלול ועשוי להכיל חומרים מפיצי ריח (ארומטיים) ורכיבי טעם נדיפים מושבים[1], שאת כולם חייבים לקבל באמצעים פיזיקליים מתאימים, ושאת כולם צריכים לשחזר מאותו סוג של פרי. ניתן להוסיף ציפה ותאים[2] שהתקבלו באמצעים פיזיקליים מתאימים מאותו סוג פרי.

מיץ מפרי יחיד מתקבל מסוג אחד של פרי. מיץ מעורב מתקבל על ידי ערבובם של שני מיצים או יותר או על ידי ערבובם של מיצים ושל מחיות פרי, מסוגים שונים של פירות.

מיץ פרי מופק כמפורט להלן:

**2.1.1.1.** **מיץ פרי** המתקבל ישירות על ידי תהליכי מיצוי מכניים.

**2.1.1.2.** **מיץ פרי מתרכיז** המתקבל משחזור מיץ פרי מרוכז כמוגדר בסעיף 2.1.2 יחד עם מי שתייה המתאימים לאמות המידה כמתואר בסעיף 3.1.1 (ג).

#### 2.1.2. מיץ פרי מרוכז

מיץ פרי מרוכז הוא המוצר המתאים להגדרה המובאת בסעיף 2.1.1 לעיל, למעט הוצאה פיזיקלית של מים בכמות המספיקה להגדיל את רמת הבריקס לערך הגדול מ-50% לפחות מערך הבריקס כפי שנקבע עבור מיץ משוחזר מאותו פרי, כמפורט בנספח. בתהליך ייצור המיץ המיועד לריכוז, משתמשים בתהליכים מתאימים, וניתן לשלב בהם במקביל תהליך פעפוע במים (Diffusion) של תאי ציפה או של ציפת פרי, אם מוצקי הפרי המסיסים ממיצוי מימי מוספים למיץ העיקרי לפני תהליך הריכוז.

מיצי פרי מרוכזים עשויים להכיל חומרי טעם וריח ורכיבי טעם נדיפים מושבים[1], שאת כולם חייבים לקבל באמצעים פיזיקליים מתאימים ושאת כולם צריכים לשחזר מאותו סוג של פרי. ניתן להוסיף ציפה ותאים[2] שהתקבלו באמצעים פיזיקליים מתאימים מאותו סוג פרי.

---

[1] מותר להוסיף חומרי ריח וטעם כדי להשיב את רמת הריכוזים של רכיבים אלה עד לרמת הריכוז הרגיל הקיימת באותו סוג של פרי.

[2] עבור פירות הדר, ציפה או תאים הם נאדיות [תאי] המיץ המגיעות משכבת הפרי הפנימית (endocarp).

**.2.1.3 מיץ פרי ממיצוי מימי**

מיץ פרי ממיצוי מימי הוא המוצר המתקבל ממיצוי מימי של:

- ציפת הפרי השלם שלא ניתן למצות ממנו מיץ באמצעים פיזיקליים כלשהם, או
- פרי שלם מיובש.

מוצרים אלה ניתנים לריכוז ולשחזור.

תכולת המוצקים של המוצר המוגמר תתאים לרמת הבריקס המינימלית עבור מיץ משוחזר כמפורט בנספח.

**.2.1.4 מחית פרי לשימוש בייצור של מיצי פרי ושל נקטרי פרי**

מחית פרי לשימוש בייצור של מיצי פרי ושל נקטרי פרי היא התוצר הבלתי מותסס, אך הניתן להתססה, המופק על ידי תהליכים מתאימים, לדוגמה ניפוי, טחינה ומעיכה של החלק האכיל של הפרי השלם או המקולף מבלי להרחיק את המיץ שבתוכו. הפרי חייב להיות בריא, בשל כראוי וטרי, או שנשמר באמצעים פיזיקליים או על ידי טיפולים המבוצעים לפי חוק לפיקוח על ייצור הצמח ושיווקו, התשע"א-2011, על עדכוניו.

מחית פרי עשויה להכיל חומרים מפיצי ריח (ארומטיים) ורכיבי טעם נדיפים מושבים[(1)], שאת כולם חייבים לקבל באמצעים פיזיקליים מתאימים, ושאת כולם צריכים לשחזר מאותו סוג של פרי. ניתן להוסיף ציפה ותאים[(2)] המתקבלים באמצעים פיזיקליים מתאימים מאותו סוג פרי.

**.2.1.5 מחית פרי מרוכזת לשימוש בייצור של מיצי פרי ושל נקטרי פרי**

מחית פרי מרוכזת לשימוש בייצור של מיצי פרי ושל נקטרי פרי מופקת על ידי הרחקה פיזיקלית של מים ממחית הפרי בכמות המספקת להגדלת רמת הבריקס לערך הגדול מ-50% לפחות מערך הבריקס כפי שנקבע עבור מיץ משוחזר מאותו פרי, כמפורט בנספח.

מחית פרי מרוכזת עשויה להכיל חומרים מפיצי ריח (ארומטיים) ורכיבי טעם נדיפים מושבים[(1)] ואת כולם חייבים לקבל באמצעים פיזיקליים מתאימים, ושאת כולם צריכים לשחזר מאותו סוג של פרי.

**.2.1.6 נקטר פרי**

נקטר פרי הוא המוצר הבלתי מותסס, אך הניתן להתססה, המתקבל על ידי הוספה של מים בתוספת סוכר או ללא תוספת סוכר כמוגדר בסעיף 3.1.2 (א), של דבש או/וגם של סירופים כמתואר בסעיף 3.1.2 (ב), או/וגם של ממתיקים המהווים תוספי מזון כמפורט בתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן. ניתן להוסיף חומרים מפיצי ריח (ארומטיים), רכיבי טעם נדיפים, ציפה ותאים[(2)], כולם חייבים להתקבל באמצעים פיזיקליים מתאימים. נוסף על כך, מוצר זה חייב לעמוד בדרישות המוגדרות עבור נקטרי פרי בנספח.

נקטר פרי מעורב מתקבל משני סוגי פרי או יותר.

**.2.2 זנים**

הזנים המובאים בנספח בשם בוטני ישמשו בהכנה של מיצי פרי, של מחיות פרי ושל נקטרי פרי, והם ישאו את שם המוצר עבור הפרי הישים.

עבור זני פרי שאינם כלולים בנספח, יחול השם הבוטני הנכון או השם הנפוץ.

זני הפרי המותרים לשימוש יתאימו לרשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד) מיום 22.7.2016, על עדכוניה.

### 3. הרכב חיוני ודרישות איכות

#### 3.1. הרכב

#### 3.1.1. רכיבים בסיסיים

(א) עבור מיצי פרי סחוטים ישירות, רמת הבריקס תתאים לבריקס כפי שמתקבל בעת סחיטת הפרי ותכולת המוצקים המסיסים של המיץ הישיר לא תעבור שינוי, למעט על ידי ערבובו עם מיץ מאותו סוג פרי.

(ב) ההכנה של מיץ פרי המשוחזר ממיצים מרוכזים חייבת להיות בהתאם לרמת הבריקס המינימלית שנקבעה בנספח, למעט המוצקים של כל אחד מהרכיבים או מהתוספים האופציונליים. אם לא מפורטת רמת בריקס בטבלה, הבריקס המינימלי יחושב על בסיס תכולת המוצקים המסיסים של המיץ הישיר המשמש להפקתו של מיץ מרוכז כזה.

(ג) עבור מיץ משוחזר ועבור נקטר משוחזר, מי השתייה המשמשים במהלך השחזור יהיו לפחות באיכות מי שתייה לפי המהדורה האחרונה של המסמך של ארגון הבריאות העולמי WHO או לפי תקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי-שתיה ומיתקני מי שתיה), התשע״ג-2013, על עדכוניהן.

#### 3.1.2. רכיבים מותרים אחרים

למעט במקרים שבהם מצוין אחרת, הפריטים הבאים יהיו כפופים לדרישות לסימון רכיבים:

(א) לכל המוצרים המוגדרים בסעיף 2.1, ניתן להוסיף סוכרים בעלי תכולת לחות הקטנה מ-2% כמוגדר בתקן הישראלי ת״י 7212(ב) לסוכרים: סוכרוז[3] דקסטרוז אלמימי, גלוקוז[4], פרוקטוז. (ההוספה של רכיבים הרשומים בסעיפים 3.1.2 (א) ו-3.1.2 (ב) חלה רק על מוצרים המיועדים למכירה לצרכן או למטרות הסעדה).

(ב) ניתן להוסיף סירופים (כמוגדר בתקן הישראלי ת״י 7212(ב) לסוכרים), סוכרוז נוזלי, תמיסת סוכר אינוורטי, סירופ סוכר אינוורטי, סירופ פרוקטוז, קנה סוכר נוזלי, איזוגלוקוז וסירופ עתיר פרוקטוז רק למיץ פרי המוכן מרכז, כמוגדר בסעיף 2.1.1.2, למיצי פרי מרוכזים כמוגדר בסעיף 2.1.2, למחית פרי מרוכזת כמוגדר בסעיף 2.1.5 ולנקטרי פרי כמוגדר בסעיף 2.1.6. ניתן להוסיף דבש או/וגם סוכרים המופקים מפירות רק לנקטרי פרי כמוגדר בסעיף 2.1.6.

(ג) ניתן להוסיף מיץ לימון (*Citrus limon* (L.) Burm. *f. Citrus limonum* Rissa) או מיץ ליים (*Citrus aurantifolia* (Christm.)), או שניהם, למיץ פרי בכמות שוות ערך של עד 3 ג׳/ל׳ חומצה ציטרית אלמימית למטרות החמצה של מיצים שאינם ממותקים כמוגדר בסעיפים 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4 ו-2.1.5. ניתן להוסיף מיץ לימון או מיץ ליים, או שניהם, בכמות שוות ערך של עד 5 ג׳/ל׳ חומצה ציטרית אלמימית לנקטרי פרי כמוגדר בסעיף 2.1.6.

(ד) אסור להוסיף גם סוכרים (כמוגדר בסעיפי משנה (א) ו-(ב)) וגם חומרי החמצה [המותרים לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס״א-2001, על עדכוניהן] לאותו מיץ פרי.

---

[3] מכונה ״סוכר לבן״ ו״סוכר טחון״ בתקן הישראלי ת״י 7212(ב) לסוכרים.

[4] מכונה ״דקסטרוז אלמימי״ בתקן הישראלי ת״י 7212(ב) לסוכרים.

(ה) ניתן להוסיף מיץ המופק מ-*Citrus reticulata* או/וגם זני כלאיים של *reticulata* למיץ תפוזים, לפי רשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד) מיום 2014/08/18, על עדכוניה, בכמות שאינה גדולה מ-10% מהמוצקים המסיסים של *reticulata* מסך המוצקים המסיסים של מיץ התפוזים.

(ו) ניתן להוסיף למיץ עגבניות מלח ותבלינים וצמחי תיבול ריחניים (ותמציות טבעיות שלהם).

(ז) העשרת המוצרים ברכיבי מזון חיוניים, כגון ויטמינים ומינרלים, תיעשה לפי החקיקה הנהוגה בישראל. הסימון התזונתי של המוצרים יהיה לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (סימון תזונתי), התשנ"ג-1993, על עדכוניהן.

(ח) לכל המוצרים המוגדרים בסעיף 2.1 ניתן להוסיף פחמן דו-חמצני.

**3.2. קריטריוני איכות**

צבעם, ריחם וטעמם של מיצי פרי ושל נקטרי פרי יהיו אופייניים למיץ המתקבל מאותו סוג פרי שממנו הם הופקו.

הפרי לא יכיל מים מעבר לכמות שלא ניתן להימנע ממנה מבחינה טכנולוגית לאחר פעולות של שטיפה, של אידוי או של פעולות הכנה אחרות.

מיצי הפירות ונקטרי הפירות, בעלי ערך הגבה (pH) הקטן מ-4.5, יעברו פסטור[ג] לפי הנחיות משרד הבריאות או כל טיפול שקיל אחר המאושר על ידי משרד הבריאות.

מיצי הפירות ונקטרי הפירות בעלי ערך הגבה (pH) הגדול מ-4.5 או השווה לו, יעברו עיקור-מוצר יחשב כמעוקר אם הוא עומד בסטריליות מסחרית על פי הגדרתה בתקן הישראלי ת"י 143.

**3.3. נאמנות למקור (אותנטיות)**

נאמנות למקור היא השמירה על המאפיינים הפיזיקליים, הכימיים, האורגנולפטיים והתזונתיים החיוניים של המוצר מהפרי/מהפירות שממנו הוא מתקבל.

**3.4. אימות ההרכב, האיכות והנאמנות למקור**

מיצי פרי ונקטרי פרי יהיו כפופים לבדיקה של נאמנותם למקור, של הרכבם ושל איכותם, ככל שהדבר ישים וככל שהדבר נדרש. השיטות האנליטיות שבהן ייעשה שימוש יהיו אלה המובאות בסעיף 9 "שיטות אנליזה ודגימה".

ניתן להעריך את אימות הנאמנות למקור/האיכות של הדגימות על ידי השוואת הנתונים של הדגימה שנאספו באמצעות שיטות מתאימות הכלולות בתקן, ביחס לנתונים שהתקבלו עבור פרי מאותו סוג ומאותו אזור, תוך התרת קבלתם של שינויים טבעיים, של הבדלים עונתיים ושל שינויים הנובעים משיטות העיבוד.

**3.5. אריזה**

**3.5.1.** חומרי האריזה יתאימו לתקנים ולתקנות התקפים בישראל.

**3.5.2.** חומרי אריזה מפלסטיק המשמשים לאריזת המוצרים יעמדו בדרישות התקן הישראלי ת"י 5113.

---

[ג] כהגדרתו בתקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), התשל"ב-1972, על עדכוניהן.

**3.5.3.** חומרי אריזה הבאים במגע עם המוצר יהיו נקיים ועשויים מחומר המתאים לאריזת המוצר.

**3.5.4.** האריזה תשמור על התכונות האורגנולפטיות של המוצר ולא תזהם את המוצר. האריזה לא תעביר למוצר ריח, טעם וצבע זרים.

## 4. תוספי מזון

ניתן להשתמש בתוספי מזון המופיעים בתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן.

## 5. חומרים מסייעי ייצור – רמת שימוש מרבית בהתאם לתנאי ייצור נאותים (GMP)

ניתן להשתמש בחומרים מסייעי ייצור כהגדרתם בחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015, על עדכוניו.

## 6. מזהמים

### 6.1. שאריות חומרי הדברה

התכולה המרבית של שאריות חומרי הדברה במוצר תתאים לתקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכוניהן.

### 6.2. מזהמים אחרים

**6.2.1.** התכולה המרבית של מתכות כבדות במוצר תתאים למסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות ובדיל במזון, מיום 23.03.2017, על עדכוניו.

**6.2.2.** התכולה המרבית של מיקוטוקסינים במוצר תתאים לתקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכוניהן.

## 7. היגיינה

**7.1.** בבדיקת מוצרים מוקפאים ומצוננים בשיטות הבדיקה המיקרוביולוגיות המפורטות בטבלה 1 שלהלן, יתאימו המוצרים המוקפאים והמצוננים לדרישות המיקרוביולוגיות המפורטות בטבלה.

**הערה:**

אם לא צוין אחרת, הערכים המספריים הנקובים בטבלה 1 קובעים ספירה מרבית ל-1 ג' או ל-1 מ"ל מיץ.

**טבלה 1 – דרישות ובדיקות מיקרוביולוגיות**

| מספר סידורי | ספירה או קביעת הימצאות של מיקרואורגניזמים | דרישות דגימה ובדיקה[א] למוצר ביציאה משער המפעל | | | | שיטת הבדיקה לפי |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ערכי גבול | | תוכנית דגימה[ב] | | |
| | | M | m | c | n | |
| (1) | ספירת עובשים | עד 10 | | 2 | 5 | ת"י 885 חלק 1.1[ג] |
| (2) | ספירת שמרים | עד $1.0\times10^2$ | 10 | 2 | 5 | |
| (3) | הימצאות חיידקי אשריכיה קולי O157 | <10 | | 0 | 5 | |
| (4) | הימצאות חיידקי סלמונלה | שלילי ב-25 ג' | | 0 | 5 | |
| (5) | הימצאות חיידקי ליסטריה מונוציטוגנס | שלילי ב-25 ג' | | 0 | 5 | |
| (6) | ספירת עובשים מתים (במיץ עגבניות בלבד) | עד 20% שדות חיוביים | | 0 | 5 | AOAC 965.41 |

**הערות לטבלה:**

(א) המשמעות של האותיות n, c, m, M בתקן זה היא כמפורט להלן:

n - גודל מדגם מינימלי שפריטיו נדגמים באופן בלתי תלוי ואקראי מתוך מנה ונבדקים.

c - מספר מרבי מותר של פריטי מדגם שתוצאת בדיקתם היא בין m ל-M ‏(M ≥ תוצאת הבדיקה ≤ m).

m - גבול מיקרוביולוגי אשר מתחתיו כל תוצאת בדיקה היא קבילה.

M - גבול מיקרוביולוגי אשר מעליו כל תוצאת בדיקה אינה קבילה.

(ב) בדגימה בודדת ערך הגבול העליון לא יהיה גדול מהנדרש בעמודה M.

(ג) התקן הישראלי ת"י 885 חלק 1.1 נמצא ברוויזיה, ובמקומו יבוא התקן הישראלי ת"י 885 חלק 20.

**7.2.** מוצרים שאינם מצוננים או מוקפאים, או בעלי ערך הגבה (pH) הגדול מ-4.5 או השווה לו, יעמדו בדרישות "סטריליות מסחרית" כהגדרתה בתקן הישראלי ת"י 143. ניתן לבדוק את הסטריליות המסחרית בעזרת בדיקת כושר ההשתמרות כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143.

## 8. סימון

המוצר יסומן לפי הדרישות המפורטות בתקן הישראלי ת"י 1145, בתוספות שלהלן:

- מותר לסמן את הכינוי "100% מיץ" עבור מיץ פירות שיוצר על ידי סחיטה של מיץ טרי או על ידי שחזור תרכיז מיץ פירות, אם לא הוספו למיץ הפירות תוספות.

  **הערה:**

  חומרי טעם וריח שהופקו מהפרי לצורך השבת ארומה אינם נחשבים כתוספות (ראו סעיף 2.1.1.2).

- גודל האותיות לסימון כינוי זה לא יהיה גדול מ-2/3 מגודל אותיות סימון שם המוצר.

**8.1. מכלים המיועדים לצרכן הקצה**

**8.1.1. שם המוצר**

שם המוצר יהיה שם הפרי שבו נעשה שימוש כמוגדר בסעיף 2.2. שם הפרי יצוין בשדה של שם המוצר הנזכר בסעיף זה. ניתן להשתמש בשמות אלה רק אם המוצר תואם להגדרה המובאת בסעיף 2.1 או שהוא תואם בצורה אחרת לתקן זה.

**8.1.1.1.** מיץ פרי כמוגדר בסעיף 2.1.1

שם המוצר יהיה: "מיץ ______" או "מיץ מ______".

**8.1.1.2.** מיץ פרי מרוכז כמוגדר בסעיף 2.1.2

שם המוצר יהיה: "מיץ ______ מרוכז" או "רכז ______".

**8.1.1.3.** מיץ פרי ממיצוי מימי כמוגדר בסעיף 2.1.3

שם המוצר יהיה: "מיץ ממיצוי מימי של ______" או "מיץ ______ ממיצוי מימי".

**8.1.1.4.** מחית פרי כמוגדר בסעיף 2.1.4

שם המוצר יהיה: "מחית ______" או "מחית מ______".

**8.1.1.5.** מחית פרי מרוכזת כמוגדר בסעיף 2.1.5

שם המוצר יהיה: "מחית ______ מרוכזת" או "מחית מרוכזת של ______".

**8.1.1.6.** נקטרי פרי כמוגדר בסעיף 2.1.6

שם המוצר יהיה: "נקטר ______" או "נקטר מ______".

**8.1.1.7.** במקרה של מוצרי מיץ פירות (כמוגדר בסעיף 2.1) המיוצרים משני פירות או יותר, שם המוצר יכלול את שמות מיצי הפרי המרכיבים את התערובת בסדר יורד של משקלם היחסי (מסה למסה) או את המילים "ערבוב מיצי פרי", "תערובת מיצי פרי" או "מיצי פרי מעורבים" או ביטויים דומים אחרים.

**8.1.1.8.** עבור מיצי פרי, אם המוצר מכיל מיץ מרוכז ומים או מוכן מהם או שהמוצר מוכן ממיץ מרכז וממיץ סחוט ישירות, חובה לסמן במילים "מרכז" או "משוחזר מ-", בסמוך לשם המוצר או כחלק משם המוצר עצמו בצורה בולטת בכל רקע, בתווים ברורים לעין, כך שגודל האותיות אינו קטן ממחצית גודל האותיות המרכיבות את שם המיץ.

**8.1.1.9.** עבור נקטר מפרי יחיד ועבור נקטרים מתערובת של פירות, אם המוצר מכיל חומרי טעם וריח טבעיים שאינם מפרי המקור, יסומנו ברשימת הרכיבים המילים "חומרי טעם וריח טבעיים מפירות". השימוש במונח "טבעי" יהיה לפי הגדרתו בתקן הישראלי ת"י 1145.

**8.1.2. דרישות נוספות**

כמו כן, חלות הדרישות הספציפיות המפורטות להלן:

**8.1.2.1.** עבור מיצי פרי, נקטרי פרי, מחית פרי ומיצים/נקטרים/מחיות מתערובת פירות, אם המוצר הוכן על ידי הרחקה פיזיקלית של מים ממיץ הפרי בכמות המספיקה להגדלת רמת הבריקס לערך שיהיה גדול מ-50% לפחות מערך הבריקס כפי שנקבע עבור מיץ משוחזר מאותו פרי, כמפורט בטבלה שבנספח, הוא יסומן במילה "מרוכז".

**8.1.2.2.** עבור מוצרים המוגדרים בסעיפים 2.1.1 עד 2.1.5, כאשר מוסיפים את אחד ממרכיבי הסוכר או הסירופ האפשריים או יותר כמוגדר בסעיף 3.1.2 (א) ו-(ב), שם המוצר יכלול את ההצהרה "בתוספת סוכר(ים)" מיד לאחר שם מיץ הפרי או שם מיץ תערובת הפירות.

**8.1.2.2א.** עבור המוצר מיץ פרי מתרכיז כמוגדר בסעיף 2.1.1.2, אשר הוכן ממיץ פרי מרוכז (כמוגדר בסעיף 2.1.2), שכבר הוסף לו אחד ממרכיבי הסוכר או הסירופ האפשריים, או יותר, כמוגדר בסעיף 3.1.2 (א) ו-(ב) – שם המוצר יכלול את ההצהרה "בתוספת סוכר(ים)" מיד לאחר שם מיץ הפרי או שם מיץ תערובת הפירות.

**8.1.2.3.** כאשר משחזרים מיץ פרי מרוכז, מחית פרי מרוכזת, נקטר פרי מרוכז או מיץ/נקטר/מחית מתערובת פירות מרוכזת, לפני הצריכה כמיץ פרי, כמחית פרי, כנקטר פרי או כמיץ/כנקטר/כמחית מתערובת פירות, התווית חייבת לכלול הוראות שחזור מתאימות על בסיס נפח/נפח עם מים, על סמך ערך הבריקס הישים בנספח עבור מיץ משוחזר.

**8.1.2.4.** ניתן להשתמש במגוון כינויים ברורים בצמידות לשמות הנפוצים של הפירות על גבי התווית בכל מקום שבו סימון כזה אינו מטעה.

**8.1.2.5.** בנקטרי פרי ונקטרי תערובת פירות תסומן באופן בולט, על גבי התווית, הצהרה מסוג "______ אחוז (או %) תכולת מיץ" כאשר בשדה למילוי יצוין אחוז המחית או/וגם מיץ הפרי כפי שחושב על בסיס נפח/נפח. המילים "______ אחוז (או %) תכולת מיץ" יופיעו בקרבת שם המוצר, בתווים ברורים לעין, כך שגודל האותיות לא יהיה קטן ממחצית הגודל של האותיות המרכיבות את שם המיץ.

**8.1.2.6.** הצהרה על רכיבים בנוסח "חומצה אסקורבית", כאשר היא משמשת כחומר מעכב חמצון, לא תהווה, לכשעצמה, הצהרת תביעה לעניין "ויטמין C".

**8.1.2.7.** כל הצהרה נוספת הנוגעת לרכיבי תזונה חיוניים תסומן לפי דרישות התקן הישראלי ת"י 1145 ולפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (סימון תזונתי), התשנ"ג-1993, על עדכוניהן.

עבור נקטרי פרי שאליהם נוסף תוסף מזון כחומר ממתיק כדי להחליף באופן מלא או חלקי את הסוכרים המוספים, או את הסוכרים או הסירופים האחרים, לרבות דבש או/וגם סוכרים המופקים מפירות כמובא בסעיף 3.1.2 (א) ו-(ב), כל הצהרה בנוגע לתכולה התזונתית הקשורה להפחתה בכמות הסוכרים תעמוד בדרישות הסימון המפורטות בתקן הישראלי ת"י 1145 ובתקנות בריאות הציבור (מזון) (סימון תזונתי), התשנ"ג-1993, על עדכוניהן.

**8.1.2.8.** הצגת תמונה של הפרי או של הפירות על גבי התווית לא תטעה את הצרכן בכל הנוגע לפרי המתואר.

**8.1.2.9.** כאשר המוצר כולל תוספת של פחמן דו-חמצני, תופיע על גבי התווית המילה "מוגז" או "מבעבע" ליד שם המוצר.

**8.1.2.10.** כאשר מיץ עגבניות מכיל תבלינים או/וגם עשבי תיבול מפיצי ריח בהתאם לסעיף 3.1.2(ו), תופיע על גבי התווית המילה "מתובל" או/וגם השם הנפוץ של עשב התיבול מפיץ הריח ליד שם המיץ.

**8.1.2.11.** ציפה ותאים המוספים למיץ בכמויות שהן מעל הכמויות הרגילות שלהם במיץ יפורטו ברשימת הרכיבים. חומרי טעם וריח, רכיבי טעם נדיפים, ציפה ותאים המוספים לנקטר בכמויות שהן מעל הכמויות הרגילות שלהם במיץ יפורטו ברשימת הרכיבים.

## 9. שיטות אנליזה ודגימה

| קריטריון | שיטת בדיקה | עיקרון | סוג |
|---|---|---|---|
| **חומצה אצטית**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] | EN 12632<br>IFU Method No. 66 (1996) | קביעה אנזימטית | II |
| **אלכוהול (אתנול)**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] | IFU Method No. 52 (1996) | קביעה אנזימטית | II |
| **אנתוציאנינים**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] | IFU Method No. 71 (1998) | כרומטוגרפיית נוזל מעולה (HPLC) | I |
| **חומצה אסקורבית-L**<br>(סעיף 4 'תוספים') | IFU Method No. 17a (1995) | כרומטוגרפיית נוזל מעולה (HPLC) | II |
| **חומצה אסקורבית-L**<br>(סעיף 4 'תוספים') | AOAC 967.21<br>IFU Method No. 17<br>ISO 6557-2:1984 | שיטת האינדופנול | III |
| **חומצה אסקורבית-L**<br>(סעיף 4 'תוספים') | ISO 6557-1:1986 | ספקטרומטרייה פלואורנית | IV |
| **תכולת אפר במוצרי פרי**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] | AOAC 940.26<br>EN 1135 (1994)<br>IFU Method No. 9 (1989) | בדיקה לפי משקל | I |
| **סוכר סלק במיצי פרי**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] | AOAC 995.17 | תהודה מגנטית גרעינית של דיטריום<br>(Deuterium NMR) | II |
| **חומצה בנזואית כסמן במיץ תפוזים**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] | AOAC 994.11 | כרומטוגרפיית נוזל מעולה (HPLC) | III |
| **חומצה בנזואית ומלחיה** | ISO 5518:1978<br>ISO 6560:1983 | ספקטרומטרייה | III |
| **חומצה בנזואית ומלחיה;**<br>**חומצה סורבית ומלחיה** | IFU Method No. 63 (1995)<br>NMKL 124 (1997) | כרומטוגרפיית נוזל מעולה (HPLC) | II |
| **יחס $C^{12}$ / $C^{13}$ של אתנול המופק ממיצי פרי**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] | JAOAC 79, No. 1, 1996, 62-72 | ספקטרומטריית מסות של איזוטופ יציב | II |

(11) ראו סעיף 3.4 – אימות ההרכב, האיכות והנאמנות למקור.

| קריטריון | שיטת בדיקה | עיקרון | סוג |
|---|---|---|---|
| **פחמן דו-חמצני**<br>(סעיף 4 'תוספים' וסעיף 5 'חומרים מסייעי ייצור') | IFU Method No. 42 (1976) | טיטרימטרייה<br>(טיטרציה חוזרת לאחר שיקוע) | IV |
| **יחס איזוטופ יציב של פחמן במיץ תפוחים**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')(11) | AOAC 981.09 - JAOAC 64, 85 (1981) | ספקטרומטריית מסות של איזוטופ יציב | II |
| **יחס איזוטופ יציב של פחמן במיץ תפוזים**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')(11) | AOAC 982.21 | ספקטרומטריית מסות של איזוטופ יציב | II |
| **קרוטנואידים, קבוצות כוללות/פרטניות**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')(11) | EN 12136 (1997)<br>IFU Method No. 59 (1991) | ספקטרופוטומטריה | I |
| **צלוביוז** | IFU Recommendation No. 4 October 2000 | כרומטוגרפיה גזית נימית | IV |
| **ציפה ניתנת לסרכוז**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')(11) | EN 12134 (1997)<br>IFU Method No. 60 (1991) | סרכוז / % ערך | I |
| **כלוריד (מבוטא כנתרן כלורי)**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')(11) | EN12133 (1997)<br>IFU Method No. 37 (1991) | טיטרימטרייה אלקטרוכימית | III |
| **חומצת לימון**(12)<br>(סעיף 4 'תוספים') | AOAC 986.13 | כרומטוגרפיית נוזל מעולה (HPLC) | II |
| **חומצת לימון**(12)<br>(סעיף 4 'תוספים') | EN 1137:1994<br>IFU Method No. 22 (1985) | קביעה אנזימטית | III |
| **שמנים נדיפים (טיטרציית סקוט)**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')(11) | AOAC 968.20<br>IFU Method No. 45b[13] | זיקוק/טיטרציית סקוט | I |
| **שמנים נדיפים (בפירות הדר) (קביעה נפחית)**(13)<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')(11) | ISO 1955:1982 | זיקוק וקריאה ישירה של הקביעה הנפחית | I |
| **יכולת התססה**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')(11) | IFU Method No. 18 (1974) | שיטה מיקרוביולוגית | I |

(12) כל המיצים, למעט מיצים המבוססים על פירות הדר.

(13) מאחר שאין ערכים מספריים בתקן, נכללו בו שיטות מסוג Type I העשויות להניב תוצאות שונות.

| קריטריון | שיטת בדיקה | עיקרון | סוג |
|---|---|---|---|
| **מספר פורמול**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] | EN 1133 (1994)<br>IFU Method No. 30 (1984) | טיטרציה פוטנציומטרית | I |
| **חומצות אמינו חופשיות**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] | EN 12742 (1999)<br>IFU Method No. 57 (1989) | כרומטוגרפיה נוזלית | II |
| **חומצה פומארית**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] | IFU Method No. 72 (1998) | כרומטוגרפיית נוזל מעולה (HPLC) | II |
| **גלוקוז ופרוקטוז – קביעה של גלוקוז, של פרוקטוז ושל סכרוזה**<br>(סעיף 3.1.2 'רכיבים מותרים') | EN 12630<br>IFU Method No. 67 (1996)<br>NMKL 148 (1993) | כרומטוגרפיית נוזל מעולה (HPLC) | II |
| **גלוקוז-D ופרוקטוז-D**<br>(סעיף 3.1.2 'רכיבים מותרים') | EN 1140<br>IFU Method No. 55 (1985) | קביעה אנזימטית | II |
| **חומצה גלוקונית**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] | IFU Method No. 76 (2001) | קביעה אנזימטית | II |
| **גליצרול**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] | IFU Method No. 77 (2001) | קביעה אנזימטית | II |
| **היספרידין ונרינגין**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] | EN 12148 (1996)<br>IFU Method No. 58 (1991) | כרומטוגרפיית נוזל מעולה (HPLC) | II |
| **סירופ תירס עתיר פרוקטוז וסירופ אינולין שעבר הידרוליזה במיץ תפוחים**<br>(סעיף 3.1.2 'רכיבים מותרים') | JAOAC 84, 486 (2001) | כרומטוגרפיה גזית נימית (CAP GC Method) | IV |
| **הידרוקסימתילפורפוראל**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] | IFU Method No. 69 (1996) | כרומטוגרפיית נוזל מעולה (HPLC) | II |
| **הידרוקסימתילפורפוראל**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] | ISO 7466:1986 | ספקטרומטרייה | III |
| **חומצה איזו-ציטרית-D**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] | EN 1139 (1999)<br>IFU Method No. 54 (1984) | קביעה אנזימטית | II |
| **חומצה לקטית-D ו-L**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] | EN 12631 (1999)<br>IFU Method No. 53 (1983/1996) | קביעה אנזימטית | II |

| קריטריון | שיטת בדיקה | עיקרון | סוג |
|---|---|---|---|
| **יחס חומצה מאלית-L / סה״כ חומצה מאלית במיץ תפוחים**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] | AOAC 993.05 | קביעה אנזימטית וכרומטוגרפיית נוזל מעולה (HPLC) | II |
| **חומצה מאלית**<br>(סעיף 4 'תוספים') | AOAC 993.05 | קביעה אנזימטית וכרומטוגרפיית נוזל מעולה (HPLC) | III |
| **חומצה מאלית-D** | EN 12138<br>IFU Method No. 64 (1995) | קביעה אנזימטית | II |
| **חומצה מאלית-D במיץ תפוחים** | AOAC 995.06 | כרומטוגרפיית נוזל מעולה (HPLC) | II |
| **חומצה מאלית-L** | EN 1138 (1994)<br>IFU Method No. 21 (1985) | קביעה אנזימטית | II |
| **נרינגין וניאוהיספרידין במיץ תפוזים**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] | AOAC 999.05 | כרומטוגרפיית נוזל מעולה (HPLC) | III |
| **פקטין**<br>(סעיף 4 'תוספים') | IFU Method No. 26 (1964/1996) | שיקוע/פוטומטרייה | I |
| **ערך הגבה (pH)**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] | NMKL 179:2005 | פוטנציומטרייה | II |
| **ערך הגבה (pH)**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] | EN 1132 (1994)<br>IFU Method No. 11 (1989)<br>ISO 1842:1991 | פוטנציומטרייה | IV |
| **זרחן/זרחה**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] | EN 1136 (1994)<br>IFU Method No. 50 (1983) | קביעה פוטומטרית | II |
| **חומרי שימור במיצי פרי – (חומצה סורבית ומלחיה)** | ISO 5519:1978 | ספקטרומטרייה | III |
| **פרולין באמצעות פוטומטרייה – קביעה לא בררנית**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] | EN 1141 (1994)<br>IFU Method No. 49 (1983) | פוטומטרייה | I |

| סוג | עיקרון | שיטת בדיקה | קריטריון |
|---|---|---|---|
| III | כרומטוגרפיית נוזל מעולה (HPLC) | AOAC 986.13 | **חומצה קווינית, חומצה מאלית וחומצה ציטרית בקוקטייל של מיץ חמוציות ומיץ תפוחים**<br>(סעיף 3.1.2 'רכיבים מותרים' וסעיף 4 'תוספים') |
| II | פיקנומטרייה | EN 1131 (1993)<br>IFU Method No. 1 (1989) &<br>IFU Method No. General sheet (1971) | **צפיפות יחסית**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] |
| III | דנסיטומטרייה | IFU Method No. 1A | **צפיפות יחסית**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] |
| II | כרומטוגרפיה נוזלית | NMKL 122 (1997) | **סכרין** |
| II | ספקטרוסקופיית בליעה אטומית | EN 1134 (1994)<br>IFU Method No. 33 (1984) | **נתרן, אשלגן, סידן ומגנזיום במיצי פרי**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] |
| I | באופן עקיף על ידי רפרקטומטרייה | AOAC 983.17<br>EN 12143 (1996)<br>IFU Method No. 8 (1991)<br>ISO 2173:2003 | **מוצקים מסיסים** |
| II | קביעה אנזימטית | IFU Method No. 62 (1995) | **D-סורביטול**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] |
| II | ספקטרומטריית מסות של איזוטופ יציב | ENV 13070 (1998)<br>Analytica Chimica Acta 340 (1997) | **יחס איזוטופ פחמן יציב בציפה [פולפה] של מיצי פרי**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] |
| II | ספקטרומטריית מסות של איזוטופ יציב | ENV 12140<br>Analytica Chimica Acta 271 (1993) | **יחס איזוטופ פחמן יציב של סוכרים מתוך מיצי פרי**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] |
| II | ספקטרומטריית מסות של איזוטופ יציב | ENV 12142 (1997) | **יחס איזוטופ מימן יציב של מים מתוך מיצי פרי**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] |
| II | ספקטרומטריית מסות של איזוטופ יציב | ENV 12141 (1997) | **יחס איזוטופ חמצן יציב במים של מיץ פרי**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] |

| קריטריון | שיטת בדיקה | עיקרון | סוג |
|---|---|---|---|
| **עמילן**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] | AOAC 925.38 (1925)<br>IFU Method No. 73 (2000) | קולורימטרייה | I |
| **סוכרוז**<br>(סעיף 3.1.2 'רכיבים מותרים') | EN 12630<br>IFU Method No. 67 (1996)<br>NMKL 148 (1993) | כרומטוגרפיית נוזל מעולה (HPLC) | II |
| **סוכרוז**<br>(סעיף 3.1.2 'רכיבים מותרים') | EN 12146 (1996)<br>IFU Method No. 56 (1985/1998) | קביעה אנזימטית | III |
| **מדידות של סירופים המופקים מסלק סוכר במיץ תפוזים מרוכז קפוא $\delta^{18}O$ במים**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] | AOAC 992.09 | אנליזת יחס איזוטופ חמצן | I |
| **גופרית דו-חמצנית**<br>(סעיף 4 'תוספים') | Optimized Monier Williams AOAC 990.28<br>IFU Method No. 7A (2000)<br>NMKL 132 (1989) | טיטרימטרייה לאחר זיקוק | II |
| **גופרית דו-חמצנית**<br>(סעיף 4 'תוספים') | ISO 5522:1981<br>ISO 5523:1981 | טיטרימטרייה לאחר זיקוק | III |
| **גופרית דו-חמצנית**<br>(סעיף 4 'תוספים') | NMKL 135 (1990) | קביעה אנזימטית | III |
| **חומצה טרטרית במיץ ענבים**<br>(סעיף 4 'תוספים') | EN 12137 (1997)<br>IFU Method No. 65 (1995) | כרומטוגרפיית נוזל מעולה (HPLC) | II |
| **חומצות ניתנות לטיטרציה, סה"כ**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] | EN 12147 (1995)<br>IFU Method No. 3 (1968)<br>ISO 750:1998 | טיטרימטרייה | I |

| קריטריון | שיטת בדיקה | עיקרון | סוג |
|---|---|---|---|
| **סה"כ חומר יבש (ייבוש בתנור ואקום בטמפ' של $70^{o}$ צ')**[13]<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] | EN 12145 (1996)<br>IFU Method No. 61 (1991) | קביעה משקלית | I |
| **סה"כ חנקן** | EN 12135 (1997)<br>IFU Method No. 28 (1991) | עיכול/טיטרציה | I |
| **סה"כ מוצקים (ייבוש בתנור מיקרוגל)**[13]<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] | AOAC 985.26 | קביעה משקלית | I |
| **ויטמין C**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] | EN 14130 (2004) | כרומטוגרפיית נוזל מעולה (HPLC) | II |
| **ויטמין C (דהידרו-חומצה אסקורבית וחומצה אסקורבית)**<br>(סעיף 3.2 'קריטריוני איכות' וסעיף 3.3 'נאמנות למקור (אותנטיות)')[11] | AOAC 967.22 | מיקרופלואורומטרייה | III |

# נספח

**רמת בריקס מינימלית[14] עבור מיץ משוחזר ועבור מחית משוחזרת ותכולה מינימלית של מיץ או/וגם מחית עבור נקטרי פרי (% נפח/נפח)[15] ב-20° צ'**

| השם הבוטני | השם הנפוץ של הפרי | רמת בריקס מינימלית עבור מיצי פרי משוחזרים ועבור מחית משוחזרת | תכולה מינימלית של מיץ או/וגם מחית (% נפח/נפח) עבור נקטרי פרי |
|---|---|---|---|
| *Actinidia deliciosa* (A. Chev.) C. F. Liang & A. R. Fergoson | קיווי | ( * )[16] | ( * )[16] |
| *Anacardium occidentale* L. | קשיו | 11.5 | 25.0 |
| *Ananas comosus (L.) Merrill*<br>*Ananas sativis* L. *Schult. f.* | אננס | 12.8[17]<br>ידוע כי במדינות שונות רמת הבריקס עשויה להיות שונה באופן טבעי מערך זה. במקרים שבהם רמת הבריקס נמוכה באופן עקבי מערך זה, תאושר כניסתו של מיץ משוחזר בעל רמת בריקס נמוכה מאותן מדינות לשוק הבין-לאומי, אם יעמוד בדרישות לאותנטיות המפורטות בתקן הכללי עבור מיצי פירות ונקטרי פירות ואם הרמה לא תהיה קטנה מ-10° בריקס עבור מיץ אננס ועבור מיץ תפוחים. | 40.0 |
| *Annona muricata* L. | אנונה שבלולית / גרביולה | 14.5 | 25.0 |
| *Annona squamosa* L | תפוח סוכר | 14.5 | 25.0 |
| *Averrhoa carambola* L. | קרמבולה / פרי הכוכב | 7.5 | 25.0 |
| *Carica papaya* L. | פפאיה | ( * )[16] | 25.0 |
| *Chrysophyllum cainito* | תפוח הכוכב | ( * )[16] | ( * )[16] |
| *Citrullus lanatus (Thunb.)* Matsum. & Nakai var. Lanatus | אבטיח | 8.0 | 40.0 |
| *Citrus aurantifolia* (Christm.) (swingle) | ליים | 8.0[17] | 20.0 |
| *Citrus aurantium* L. | חֻשְׁחָש (תפוז מר) | ( * )[16] | 50.0 |

[14] למטרות תקן זה, בריקס מוגדר בתור תכולת המוצקים המסיסים של המיץ לפי השיטה המובאת בסעיף 9 "שיטות אנליזה ודגימה".

[15] אם המיץ מיוצר מפרי שאינו מוזכר ברשימה שלעיל, הוא יעמוד בכל הדרישות שבתקן זה. רמת הבריקס המינימלית של המיץ המשוחזר תהיה רמת הבריקס כפי שנמצאה בפרי ששימש להכנת התרכיז.

[16] לא קיימים נתונים זמינים כעת. רמת הבריקס המינימלית של המיץ המשוחזר תהיה רמת הבריקס כפי שנמצאה בפרי ששימש להכנת התרכיז.

[17] ערך חומצה מתוקן כנקבע על ידי השיטה לסך כל החומצות הכוללות שבסעיף "שיטות אנליזה".

| השם הבוטני | השם הנפוץ של הפרי | רמת בריקס מינימלית עבור מיצי פרי משוחזרים ועבור מחית משוחזרת | תכולה מינימלית של מיץ או/וגם מחית (% נפח/נפח) עבור נקטרי פרי |
|---|---|---|---|
| *Citrus limon* (L.) Burm. *f.*<br>*Citrus limonum* Rissa | לימון | 8.0[17] | 20 |
| *Citrus paradisi* Macfad | אשכולית | 10.0[17] | 50.0 |
| *Citrus paradisi,*<br>*Citrus grandis* | אשכולית מתוקה | 10.0 | 50.0 |
| *Citrus reticulata* Blanca | מנדרינה / טנג'רין | 11.2[17] | 50.0 |
| *Citrus sinensis (L.)* | תפוז | 11.2[17] | 50.0 |
| *Cocos nucifera* L.[18] | קוקוס | 5.0 | 25.0 |
| *Cucumis melo* L. | מלון | 8.0 | 35.0 |
| *Cucumis melo* L. subsp. *melo* var. *inodorus* H. Jacq | מלון צהבהב (Casaba) | 7.5 | 25.0 |
| *Cucumis melo* L. subsp. *melo* var. *inodorus* H. Jacq | מלון טל הדבש | 10.0 | 25.0 |
| *Cydonnia oblonga* Mill. | חבוש | 11.2 | 25.0 |
| *Diospyros khaki* Thunb | אפרסמון | ( * )[16] | 40.0 |
| *Empetrum nigrum* L. | אוכמניות שחורות | 6.0 | 25.0 |
| *Eribotrya japonesa* | שסק | ( * )[16] | ( * )[16] |
| *Eugenia syringe* | Guavaberry<br>Birchberry | ( * )[16] | ( * )[16] |
| *Eugenia uniflora* Rich | פיטנגו | 6.0 | 25.0 |
| *Ficus carica* L. | תאנה | 18.0 | 25.0 |

(18) מוצר זה הוא "מי-קוקוס", והוא מתקבל ישירות מאגוז הקוקוס מבלי לסחוט את בשר הקוקוס.

| תכולה מינימלית של מיץ או/וגם מחית (% נפח/נפח) עבור נקטרי פרי | רמת בריקס מינימלית עבור מיצי פרי משוחזרים ועבור מחית משוחזרת | השם הנפוץ של הפרי | השם הבוטני |
|---|---|---|---|
| (*)[16] | (*)[16] | קֻמְקָט (תפוז סיני) | *Fortunella* Swingle sp. |
| 40.0 | 7.5 | תות שדה | *Fragaria x. ananassa* Duchense*(Fragaria chiloensis* Duchesne *x Fragaria virginiana* Duchesne |
| 25.0 | 17.0 | "גניסאפו" (Genipap) | *Genipa americana* |
| 25.0 | (*)[16] | היפופיאה (אובליפיחה) | *Hippophae elaeguacae* |
| 25.0 | 6.0 | Buckthornberry = Sallow-thornberry | *Hipppohae rhamnoides* L. |
| 20.0 | 11.2 | ליצ'י | *Litchi chinensis* Sonn. |
| 50.0 | 5.0 | עגבניות | *Lycopersicum esculentum* L. |
| 25.0 | 6.5 | אסרולה (דובדבן הודו המערבית) | *Malpighial sp.* (Moc. & Sesse) |
| 50.0 | 11.5<br>ידוע כי במדינות שונות רמת הבריקס עשויה להיות שונה באופן טבעי מערך זה. במקרים שבהם רמת הבריקס נמוכה באופן עקבי מערך זה, תאושר כניסתו של מיץ משוחזר בעל רמת בריקס נמוכה מאותן מדינות לשוק הבין-לאומי, אם יעמוד במתודולוגיה האותנטית הרשומה בתקן הכללי עבור מיצי פירות ונקטרי פירות ואם הרמה לא תהיה קטנה מ-10° בריקס עבור מיץ אננס ומיץ תפוחים. | תפוח | *Malus domestica* Borkh. |
| 25.0 | 15.4 | תפוח בר | *Malus prunifolia* (Willd.) Borkh. *Malus sylvestris* Mill |
| (*)[16] | (*)[16] | תפוח Mammee | *Mammea americana* |
| 25.0 | 13.5 | מנגו | *Mangifera indica* L |
| 30.0 | (*)[16] | תות עץ | *Morus sp.* |
| 25.0 | (*)[16] | בננה | *Musa species* including *M. acuminata* and *M. paradisiaca* but excluding other plantains |
| (*)[16] | (*)[16] | פסיפלורה צהובה | *Passiflora edulis* |
| 25.0 | 12[17] | פסיפלורה | *Pasiflora edulis Sims. f. edulus Passiflora edulis Sims. f. Flavicarpa O. Def.* |

| השם הבוטני | השם הנפוץ של הפרי | רמת בריקס מינימלית עבור מיצי פרי משוחזרים ועבור מחית משוחזרת | תכולה מינימלית של מיץ או/וגם מחית (% נפח/נפח) עבור נקטרי פרי |
|---|---|---|---|
| *Passiflora quadrangularis* | פסיפלורה | ( * )[16] | ( * )[16] |
| *Phoenix dactylifera* L. | תמר (Date) | 18.5 | 25.0 |
| *Pouteria sapota* | Sapote | ( * )[16] | ( * )[16] |
| *Prunus armeniaca* L. | משמש | 11.5 | 40.0 |
| *Prunus avium* L. | דובדבן מתוק | 20.0 | 25.0 |
| *Prunus cerasus* L. | דובדבן חמוץ | 14.0 | 25.0 |
| *Prunus cerasus* L. cv. Stevnsbaer | Stonesbaer | 17.0 | 25.0 |
| *Prunus domestica* L. subsp. *domestica* | שזיף | 12.0 | 30.0 |
| *Prunus domestica* L. subsp. *domestica* | שזיף מיובש | 18.5 | 25.0 |
| *Prunus domestica* L. subsp. *domestica* | Quetsche | 12.0 | 25.0 |
| *Prunus persica* (L.) Batsch var. *nucipersica* (Suckow) c. K. Schneid. | נקטרינה | 10.5 | 40.0 |
| *Prunus persica* (L.) Batsch var. *persica* | אפרסק | 10.5 | 40.0 |
| *Prunus spinosa* L. | שזיף בר | 6.0 | 25.0 |
| *Psidium guajava* L. | גויאבה | 8.5 | 25.0 |
| *Punica granatum* L. | רימון | 12.0 | 25.0 |
| *Pyrus arbustifolia* (L.) Pers | ארוניה (Aronia) | ( * )[16] | ( * )[16] |
| *Pyrus communis* L. | אגס | 12.0 | 40.0 |
| *Ribes nigrum* L. | אוכמניות שחורות | 11.0 | 25.0 |
| *Ribes rubrum* L. | אוכמניות אדומות | 10.0 | 25.0 |
| *Ribes rubrum* L. | אוכמניות לבנות | 10.0 | 25.0 |
| *Ribes uva-crispa* | חזרזר אדום | ( * )[16] | 30.0 |
| *Ribes uva-crispa* L. | חזרזר | 7.5 | 30.0 |
| *Ribes uva-crispa* L. | חזרזר לבן | ( * )[16] | 30.0 |
| *Rosa canina* L. | Cynorrhodon | ( * )[16] | 40.0 |
| *Rosa sp.* L. | פקעות ורדים | 9.0 | 40.0 |
| *Rubus chamaemorus* L. | Cloudberry | 9.0 | 30.0 |
| *Rubus chamaemorus* L. *Morus* hybrid | תות עץ | ( * )[16] | 40.0 |
| *Rubus fruitcosus* L. | פטל שחור (אסנה) | 9.0 | 30.0 |
| *Rubus hispidus* (of North America) *R. caesius* (of Europe) | פטל Dewberry | 10.0 | 25.0 |

| השם הבוטני | השם הנפוץ של הפרי | רמת בריקס מינימלית עבור מיצי פרי משוחזרים ועבור מחית משוחזרת | תכולה מינימלית של מיץ או/וגם מחית (% נפח/נפח) עבור נקטרי פרי |
|---|---|---|---|
| *Rubus idaeus* L. *Rubus strigosus* Michx. | פטל אדום | 8.0 | 40.0 |
| *Rubus loganobaccus* L. H. Bailey | פטל Loganberry | 10.5 | 25.0 |
| *Rubus occidentalis* L. | פטל שחור Black Raspberry | 11.1 | 25.0 |
| *Rubus ursinus* Cham. & Schltdl. | פטל Boysenberry | 10.0 | 25.0 |
| *Rubus vitifolius x Rubus idaeus Rubus baileyanis* | פטל Youngberry | 10.0 | 25.0 |
| *Sambucus nigra* L. *Sambucus canadensis.* | סמבוק | 10.5 | 50.0 |
| *Solanum quitoense* Lam. | 'Lulo' | ( * )(16) | ( * )(16) |
| *Sorbus aucuparia* L. | בן חוזרר Rowanberry | 11.0 | 30.0 |
| *Sorbus domestica* | בן חוזרר Sorb | ( * )(16) | 30.0 |
| *Spondia lutea* L. | 'Cajá' | 10.0 | 25.0 |
| *Spondias tuberosa* Arruda ex *Kost.* | 'Umbu' | 9.0 | 25.0 |
| *Syzygiun jambosa* | תפוח | ( * )(16) | ( * )(16) |
| *Tamarindus indica* | תמרהינדי | 13.0 | תכולה הולמת להשגת חומציות מינימלית של 0.5 |
| *Theobroma cacao* L. | ציפת קקאו | 14.0 | 50.0 |
| *Theobroma grandiflorum* L. | 'Cupuaçu' | 9.0 | 35.0 |
| *Vaccinium macrocarpon* Aiton *Vaccinium oxycoccos* L. | חמוציות | 7.5 | 25.0 |
| *Vaccinium myrtillus* L. *Vaccinium corymbosum* L. *Vaccinium angustifolium* | אוכמניות | 10.0 | 25.0 |
| *Vaccinium vitis-idaea* L. | אוכמניות הרים | 10.0 | 25.0 |
| Vitis *Vinifera* L. או זני כלאיים שלו Vitis *Labrusca* או זני כלאיים שלו | ענבים | 16.0 | 25.0 |
| | אחרים : חומציות גבוהה | | תכולה הולמת להשגת חומציות מינימלית של 0.5 |
| | אחרים : תכולת ציפה גבוהה, או טעם עז | | 25.0 |
| | אחרים : חומציות נמוכה, תכולת ציפה נמוכה, או טעם חלש/בינוני | | 50.0 |

## ת"י 52 -מיצי פירות ונקטרי פירות

### טבלת השינויים לאימוץ CODEX STAN 247-2005

| פירוט השינויים | | | נימוקים לשינויים לאומיים מתחייבים לפי חוק התקנים | | | | | נימוקים לשינויים שאינם מתחייבים לפי חוק התקנים | | | הערות אגף התקינה |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| מס' הסעיף בתקן הזר | שם הסעיף בתקן הזר | מהות השינוי בתקן הישראלי | קריטריון מס' 1 התאמה לשפה ובכלל זה התאמה של הוראות הפעלה,הוראותסימון,אזהרות,או הוראות אחרות הקבועות בתקן ביןל' או מסמך מחייב של גורם בינל' | קריטריון מס' 2 דרישות הנגזרות מהוראות חיקוק בישראל והפניות להוראות כאמור | קריטריון מס' 3 התאמת הפניות לחקיקה של מדינת חוץ או למסמך מחייב של גורם בינל' או לדרישה המופיעה בחקיקה או במסמך מחייב | קריטריון מס' 4 הפנייה לתקנים בינל'אחרים או לחלקים בהם, ובלבד שההפנייה היא לתקן הבינל' עצמו או שהתקן הבינל' אומץ כלשונו, או בשינויים מתחייבים על פי החוק או בשינויים לאומיים מיוחדים שאושרו ע"י השרים | הקלה על פי החוק (סעיף 8 ה 4) | סנכרון בין מסלולים | המלצה/ הבהרה | אחר | |
| 1 | Scope | צוין בחלות התקן שהתקן אינו חל על מיצי פירות, נקטרים ותרכיזיהם וכן אינו חל על תרכיזי עגבניות מעובדים. | | | | | | | הבהרה. בשונה מתקני קודקס אחרים, שבהם מציינים מפורשות שהתקן אינו חל או כן חל על מוצרים המיועדים לעבור עיבוד נוסף בתעשייה, בתקן הנוכחי אין הצהרה מפורשת שהתקן חל גם על מוצרים המיועדים לעיבוד נוסף בתעשייה. חברי הוועדה הבהירו שלא ניתן לקבוע דרישות בכלל ודרישות מיקרוביאליות בפרט עבור מוצרים המיועדים לשימוש תעשייתי משום שהמוצרים עצמם הם חומר גלם למגוון רחב מאד של מוצרים, יש להם  יעודים שונים מאד זה מזה ומגוונים. חלקם הולכים לייצור מיצי פירות, חלקם מיועדים למשקאות קלים חלקם לריבות וכדומה ולכן ישנה בעייתיות להגדיר בתקן הנוכחי את הדרישות בכלל והדרישות המיקרוביאליות בפרט עבור מוצרים שייעודם עיבוד נוסף בתעשייה.<br>גם התקן הישראלי הנוכחי למיצי פירות ותרכיזים אינו חל | | |
| 1א | normative references | נוספה הפניה לתקנים ישראליים:<br>ת"י 143 - שימורי פירות וירקות<br>ת"י 885 חלק 1.1 - מיקרוביולוגיה של מזון אדם ומזון בעי"ח: שיטות בדיקה כללי<br>ת"י 885 חלק 20 -  שיטות בדיקה מיקרוביולוגיות למוצרי מזון - כללי<br>ת"י 1145 - סימון מזון ארוז מראש<br>ת"י 5113- חומרי פלסטיק ומוצרים ומרכיביהם העשויים פלסטיק, הבאים במגע עם מזון ומשקאות<br>ת"י 7212 - סוכרים | | + | | | | | | | |

| פירוט השינויים | | | נימוקים לשינויים לאומיים מתחייבים לפי חוק התקנים | | | | | נימוקים לשינויים שאינם מתחייבים לפי חוק התקנים | | | הערות אגף התקינה |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| מס' הסעיף בתקן הזר | שם הסעיף בתקן הזר | מהות השינוי בתקן הישראלי | קריטריון מס' 1<br>התאמה לשפה ובכלל זה התאמה של הוראות הפעלה,הוראותסימון,אזהרות,או הוראות אחרות הקבועות בתקן בינל' או מסמך מחייב של גורם בינל' | קריטריון מס' 2<br>דרישות הנגזרות מהוראות חיקוק בישראל והפניות להוראות כאמור | קריטריון מס' 3<br>התאמת הפניות לחקיקה של מדינת חוץ או למסמך מחייב של גורם בינל' או לדרישה המופיעה בחקיקה או במסמך מחייב | קריטריון מס' 4<br>הפנייה לתקנים בינל"אחרים או לחלקים בהם, ובלבד שההפנייה היא לתקן הבינל' עצמו או שהתקן הבינל' אומץ כלשונו, או בשינויים מתחייבים על פי החוק או בשינויים לאומיים מיוחדים שאושרו ע"י השרים | הקלה על פי החוק (סעיף 8 ה 4) | סנכרון בין מסלולים | המלצה/ הבהרה | אחר | |
| | | **<u>חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים</u>**<br>חוק לפיקוח על ייצור הצמח ושיווקו, התשע"א-2011, על עדכוניו<br>בחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו – 2015<br>רשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד), מיום 2014/08/18, על עדכוניה<br>תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכוניהן<br>תקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכוניהן<br>תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן<br>תקנות בריאות הציבור (מזון) (סימון תזונתי), התשנ"ג-1993, על עדכוניהן<br>תקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי־שתיה ומיתקני מי שתיה), התשע"ג-2013, על עדכוניהן<br>תקנות הגנת הצומח (יבוא צמחים, מוצרי צמחים, נגעים ואמצעי לוואי), התשס"ט-2009, על עדכוניהן<br>תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), התשל"ב-1972, על עדכוניהן<br>מסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות ובדיל במזון מיום 7.2013.032, על עדכוניו | | + | | | | | | | |
| | | | | | | + | | | | | |
| | | מסמכים זרים:<br>AOAC 965.41 - Mold in tomato products.<br>Howard mold countthe Use of Flavourings | | | | + | | | | | |

| פירוט השינויים | | | נימוקים לשינויים לאומיים מתחייבים לפי חוק התקנים | | | | | נימוקים לשינויים שאינם מתחייבים לפי חוק התקנים | | | הערות אגף התקינה |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| מס' הסעיף בתקן הזר | שם הסעיף בתקן הזר | מהות השינוי בתקן הישראלי | קריטריון מס' 1 התאמה לשפה ובכלל זה התאמה של הוראות הפעלה,הוראותסימון,אזהרות,או הוראות אחרות הקבועות בתקן בינל' או מסמך מחייב של גורם בינל' | קריטריון מס' 2 דרישות הנגזרות מהוראות חיקוק בישראל והפניות להוראות כאמור | קריטריון מס' 3 התאמת הפניות לחקיקה של מדינת חוץ או למסמך מחייב של גורם בינל' או לדרישה המופיעה בחקיקה או במסמך מחייב | קריטריון מס' 4 הפנייה לתקנים בינל"אחרים או לחלקים בהם, ובלבד שההפנייה היא לתקן הבינל' עצמו או שהתקן הבינל' אומץ כלשונו, או בשינויים מתחייבים על פי החוק או בשינויים לאומיים מיוחדים שאושרו ע"י השרים | הקלה על פי החוק (סעיף 8 ה 4) | סנכרון בין מסלולים | המלצה/ הבהרה | אחר | |
| 2.1.1<br>2.1.4 | PRODUCT DEFINITIONS | שונתה ההפניה לתקנות הגנת הצומח ולחוק לפיקוח על ייצור הצמח ושיווקו, התשע"א 2011 במקום לקודקס. | | +<br>התאמה לתקנות משרד החקלאות ותקנות משרד הבריאות | | | | | | | |
| 2.1.6 | Product Definition: Fruit Nectar | במקום ההפניה ל- General Standard for Food Additives(GSFA) בתוספי מזון, שונתה ההפניה לתקנות משרד הבריאות לתוספי מזון. | | + | | | | | | | |
| | | הושמטה הדרישה שחומרי הארומה המוספים לרכז או למיץ יהיו רק מאותו סוג של פרי ממנו עשוי המיץ. | | | | | 1. שיקול כלכלי, רכיבי הטעם והריח המופקים מהפרי הנוסף זולים יותר – עלות גבוהה של רכיבי פרי המקור תגרום לגלגול עלות זו על הצרכן הסופי ולהעלאת מחירים.<br>2. שיקולי כשרות. לפעמים לא ניתן למצוא את רכיבי הטעם של פרי המקור בכשרות הרצויה לדוגמה: כשרות של פסח. היצרנים מיצרים את הנקטרים בכשרות פסח במשך 3 חודשים. לפיכך הוספה דרישה שאם משתמשים ברכיבי טעם וריח מפירות אחרים יש לסמן ברשימת הרכיבים "חומרי טעם וריח טבעיים מפירות". | | | | |
| 2.2 | Product Definition: SPECIES | הוספה הנחייה שזני הפרי או המיץ שמוסף חייבים להתאים לרשימת צמחי מאכל (כוללת צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד) | | + | | | | | | | |
| 3.1.1.C | Basic Ingredients | בשיחזור המיץ מרכז, הוגדר שיש להשתמש במים הראויים לשתייה לפי תקנות משרד הבריאות או לפי WHO<br>Guidelines for Drinking Water Quality of )<br>the World Health Organization (Volumes 1<br>.and 2 | | + | | | | | | | |

| פירוט השינויים | | | נימוקים לשינויים לאומיים מתחייבים לפי חוק התקנים | | | | | נימוקים לשינויים שאינם מתחייבים לפי חוק התקנים | | | הערות אגף התקינה |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| מס' הסעיף בתקן הזר | שם הסעיף בתקן הזר | מהות השינוי בתקן הישראלי | קריטריון מס' 1<br>התאמה לשפה ובכלל זה התאמה של הוראות הפעלה,הוראותסימון,אז הרות,או הוראות אחרות הקבועות בתקן ביןל" או מסמך מחייב של גורם בינל" | קריטריון מס' 2<br>דרישות הנגזרות מהוראות חיקוק בישראל והפניות להוראות כאמור | קריטריון מס' 3<br>התאמת הפניות לחקיקה של מדינת חוץ או למסמך מחייב של גורם בינל" או לדרישה המופיעה בחקיקה או במסמך מחייב | קריטריון מס' 4<br>הפנייה לתקנים בינל"אחרים או לחלקים בהם, ובלבד שההפנייה היא לתקן הבינל" עצמו או שהתקן הבינל" אומץ כלשונו, או בשינויים מתחייבים על פי החוק או בשינויים לאומיים מיוחדים שאושרו ע"י השרים | הקלה על פי החוק (סעיף 8 ה 4) | סנכרון בין מסלולים | המלצה/ הבהרה | אחר | |
| 3.1.2a<br>3.1.2b | Other Permitted Ingredients | במקומות בהם הותר שימוש בסוכרים ונעשתה הפנייה לתקן הקודקס לסוכרים, שונתה ההפניה לתקן הישראלי לסוכרים ת"י 7212, שמאמץ את תקן הקודקס לסוכרים Codex Stan 212-1999. | | + | | | | | | | |
| 3.1.2 d | | במקום ההפניה ל- General Standard for Food Additives(GSFA) בתוספי מזון, שונתה ההפניה לתקנות משרד הבריאות לתוספי מזון. | | + | | | | | | | |
| 3.1.2e | | הוספה דרישה שהצמחים מהם עושים את המיץ צריך להתאים לרשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד) | | + | | | | | | | |
| 3.1.2g | | במקום ההנחיות המופיעות בקודקס לגבי תוספי תזונה שיתאימו לתקנות הקודקס, שונתה ההפניה לחקיקה הנהוגה בישראל והסימון התזונתי יהיה לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (סימון תזונתי) | | + | | | | | | | |
| 3.1.2 n | | הוספה האפשרות להוסיף לכל המוצרים עליהם חל התקן, פחמן דו חמצני | | | | | בארץ מקובל להוסיף פחמן דו חמצני למיצים ולקרוא לזה מוגז / מבעבע, אין סיבה לא להמשיך לאפשר זאת. בנוסף, בקודקס יש איזכור לפחמן דו חמצני במוצר, כחלק מהסימון, אך אין איזכור שמותר להוסיף רכיב זה למוצר. | | | | |
| 3.2 | Quality Criteria | הוסף שמיצי הפירות ונקטרי הפירות בעלי PH < 4.5 יעברו פיסטור בהתאם להנחיות משרד הבריאות או כל טיפול שקיל אחר המאושר על ידי משרד הבריאות .<br>ומוצרים בעלי PH>4.5 או שווה ל - 4.5, יעברו עיקור | | + | | | | | | | |

| פירוט השינויים | | | נימוקים לשינויים לאומיים מתחייבים לפי חוק התקנים | | | | | נימוקים לשינויים שאינם מתחייבים לפי חוק התקנים | | | הערות אגף התקינה |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| מס' הסעיף בתקן הזר | שם הסעיף בתקן הזר | מהות השינוי בתקן הישראלי | קריטריון מס' 1<br>התאמה לשפה ובכלל זה התאמה של הוראות הפעלה,הוראותסימון,אזהרות,או הוראות אחרות הקבועות בתקן ביןל' או מסמך מחייב של גורם בינל' | קריטריון מס' 2<br>דרישות הנגזרות מהוראות חיקוק בישראל והפניות להוראות כאמור | קריטריון מס' 3<br>התאמת הפניות לחקיקה של מדינת חוץ או למסמך מחייב של גורם בינל' או לדרישה המופיעה בחקיקה או במסמך מחייב | קריטריון מס' 4<br>הפנייה לתקנים בינל'אחרים או לחלקים בהם, ובלבד שההפנייה היא לתקן הבינל' עצמו או שהתקן הבינל' אומץ כלשונו, או בשינויים מתחייבים על פי החוק או בשינויים לאומיים מיוחדים שאושרו ע"י השרים | הקלה על פי החוק (סעיף 8 ה 4) | סנכרון בין מסלולים | המלצה/ הבהרה | אחר | |
| 3.5<br>(3.5.1-3.5.4) | אריזה | הוספו דרישות לאריזה | | + | | | | | | תקן הקודקס לא כלל התייחסות לאריזה. בתקן הוספו הפניות לתקנים ולתקנות רלוונטיות לאריזה. | |
| 4 | FOOD ADDITIVES | שונתה ההפניה לתקנות לתוספי מזון של הקודקס, לתקנות לתוספי מזון של משרד הבריאות | | + | | | | | | | |
| 5 | PROCESSING AIDS – Maximum Level of Use in line with Good Manufacturing Practices | במקום הפירוט של מסייעי הייצור שונתה הדרישה שניתן להשתמש במסייעי ייצור כהגדרתם בחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון). | | + | | | | | | | |
| 6<br>6.1<br><br>6.2 | CONTAMINANTS<br>PESTICIDE RESIDUES<br><br>OTHER CONTAMINANTS | שונתה ההפניה לתכולה מירבית של שאריות חומרי הדברה, לתקנות בריאות הציבור במקום ההפניה לתקן הקודקס<br>- במקום ההפניות לתקני הקודקס בהתייחס לזיהומים אחרים שונו ההפניה לזיהומים ספצייפים שמופיעים בתקנות ובקווים המנחים של משרד הבריאות<br>-לתכולת מירבית של מתכות כבדות לפי הקווים המנחים של משרד הבריאות<br>- ולתכולה המירבית למיקוטוקסינים לפי תקנות משרד הבריאות | | + | | | | | | | |
| 7 | HYGIENE | במקום הפנייה לתקני קודקס הדנים בהיגיינת מוצרים ובדרישות HACCP (תקנים היגיינה של הקודקס) נוספה דרישה לבדיקת סטריליות מסחרית, עבור מוצרים שאינם מצוננים או מוקפאים או בעלי PH גבוה מ - 4.5. כמו כן, הוספו דרישות ספציפיות לקביעת הימצאות מיקרואורגנזמים עבור מוצרים מצוננים או מוקפאים | | | | | | | | על פי דרישת משרד הבריאות | |

| מס' הסעיף בתקן הזר | שם הסעיף בתקן הזר | מהות השינוי בתקן הישראלי | נימוקים לשינויים לאומיים מתחייבים לפי חוק התקנים | | | | | נימוקים לשינויים שאינם מתחייבים לפי חוק התקנים | | | הערות אגף התקינה |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | קריטריון מס' 1 התאמה לשפה ובכלל זה התאמה של הוראות הפעלה,הוראותסימון,אזהרות,או הוראות אחרות הקבועות בתקן ביןל' או מסמך מחייב של גורם בינל' | קריטריון מס' 2 דרישות הנגזרות מהוראות חיקוק בישראל והפניות להוראות כאמור | קריטריון מס' 3 התאמת הפניות לחקיקה של מדינת חוץ או למסמך מחייב של גורם בינל' או לדרישה המופיעה בחקיקה או במסמך מחייב | קריטריון מס' 4 הפנייה לתקנים בינל'אחרים או לחלקים בהם, ובלבד שההפנייה היא לתקן הבינל' עצמו או שהתקן הבינל' אומץ כלשונו, או בשינויים מתחייבים על פי החוק או בשינויים לאומיים מיוחדים שאושרו ע"י השרים | הקלה על פי החוק (סעיף 8 ה 4) | סנכרון בין מסלולים | המלצה/ הבהרה | אחר | |
| 8 | LABELLING | במקום הדרישה לסמן לפי התקן הכללי לסימון של הקודקס שונתה הדרישה לסימון לפי ת"י 1145 | | + | | | | | | | |
| | | ניתנה אפשרות לסמן מיץ שלא הוספו לו תוספות אחרות מעבר לרכיבי המיץ הטבעי כ "100% פרי " | | | | | | | הבהרה: עד היום, על פי ת"י 52 למיצי פירות ותרכיזיהם, כל מיצי הפירות היו עשויים מ - 100% פרי. לא הותרה שום תוספת של רכיב כלשהו (כגון: סוכרים, ויטמינים ומינרלים וכדומה) למעט חומרי ארומה טבעיים שהופקו מהפרי לצורך השבת הארומה שאבדה בתהליך. נכון להיום, מותר להוסיף רכיבים נוספים. לכן, כדי להבדיל בין מיץ ללא תוספות כלשהן לבין מיץ עם תוספות, הותר להוסיף כחלק משם המוצר את האמירה "100% פרי". | | |
| 8.1.1 | The Name of the Product | נוסחו שמות המוצרים בעברית | + | | | | | | לאפשר גמישות ליצרנים וליבואנים בסימון תוך שקיפות כלפי הצרכן. | | |
| 8.1.1.8 | | הושמטה הדרישה לסמן כחלק משם המוצר את האמירה "מרכז" או "משוחזר מ.." עבור נקטרים שיוצרו מרכז או שוחזרו מרכז. | | | | | (1) נכון להיום אין חובה לציין ע"ג חזית אריזת הנקטר "מרכז" או "משוחזר מ", כחלק משם המוצר, הצהרה זו מופיעה ברשימת הרכיבים. חיוב לרשום נתון זה כחלק משם המוצר, יצריך שינוי של כל אריזות הקרטון, מה שייקר מאד את הייצור. בשונה מבקבוקים, ייצור של אריזות קרטון כרוך בתהליך מורכב מאד שמחייב כל יצרן להתחייב על הזמנת כמות מינימום מאותו סוג של קרטון- תהליך מורכב ויקר.<br>(2) באירופה לא מחייבים לרשום ע"ג הקרטוניות משוחזר "מרכז" או ביטויים דומים לזה. חיוב לרשום זאת בחזית האריזה, עלול ליצור חסם יבוא מאירופה. | | | | |
| 8.1.1.9 | | הוספה דרישה שהאם המוצר מכיל חומר טעם וריח טבעיים שאינם מפרי המקור יסומן הדבר ברשימת הרכיבים | | | | | | | | ניתנה האופציה להשתמש בחומרי טעם וריח טבעיים שאינם מפרי המקור, כחלק מהקלה כדי להוזיל עלויות ולאפשר לייצר גם עם מגבלות הכשרות (ראה פירוט בסעיף 2.1.6 לעיל) יחד עם זאת, כדי לאפשר שקיפות כלפי הצרכן כאשר עושים זאת, נוספה דרישת סימון "חומרי טעם וריח טבעיים מפירות" כדי שיהיה ברור שלא מדובר רק מפרי המקור. | |
| 8.1.2.2 א | | הוספה דרישה לסימון "בתוספת סוכרים" כחלק משם המוצר עבור רכז פרי שהוספו לו סוכרים עוד לפני ששוחזר למיץ. | | | | | | | הבהרה. דרישה זו רלוונטית רק במיצים שעשויים מרכז פרי שהוספו להם סוכרים לפני ששוחזרו למיץ. וזאת כדי לידע את הצרכן ובפרט צרכנים שמקפידים על כמות הסוכר שהם צורכים. | | |
| 8.1.2.7 | | במקום ההפניה לסימון רכיבי תזונה נוספים לפי כל מסמכי הקודקס לסימון, שונתה ההפניה לסימון על פי ת"י 1145 ולפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (סימון תזונתי). | | + | | | | | | | |

| מס' הסעיף בתקן הזר | שם הסעיף בתקן הזר | מהות השינוי בתקן הישראלי | נימוקים לשינויים לאומיים מתחייבים לפי חוק התקנים<br>קריטריון מס' 1 התאמה לשפה ובכלל זה התאמה של הוראות הפעלה,הוראותסימון,אזהרות,או הוראות אחרות הקבועות בתקן ביןל' או מסמך מחייב של גורם בינל" | קריטריון מס' 2 דרישות הנגזרות מהוראות חיקוק בישראל והפניות להוראות כאמור | קריטריון מס' 3 התאמת הפניות לחקיקה של מדינת חוץ או למסמך מחייב של גורם בינל' או לדרישה המופיעה בחקיקה או במסמך מחייב | קריטריון מס' 4 הפנייה לתקנים בינל'אחרים או לחלקים בהם, ובלבד שההפנייה היא לתקן הבינל' עצמו או שהתקן הבינל' אומץ כלשונו, או בשינויים מתחייבים על פי החוק או בשינויים לאומיים מיוחדים שאושרו ע"י השרים | הקלה על פי החוק (סעיף 8 ה 4) | נימוקים לשינויים שאינם מתחייבים לפי חוק התקנים<br>סנכרון בין מסלולים | המלצה/ הבהרה | אחר | הערות אגף התקינה |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8.2 | NON-RETAIL CONTAINERS | השמטה הדרישה לסימון מיכלים לא קמעוניים | | +<br><br>הדרישה מוכלת כבר בת"י 1145 לסימון שאליו מפנה התקן הישראלי.E46 | | | | | | | |
| ANNEX | MINIMUM BRIX14 LEVEL FOR RECONSTITUTED JUICE AND RECONSTITUTED PURÉE AND MINIMUM JUICE AND/OR PURÉE CONTENT FOR FRUIT NECTARS (% V/V)15 AT 20OC | במוצרים המפורטים להלן הופחתה רמת הבריקס המינימלית עבור מיצי פרי משוחזרים ועברו מחית משוחזרת.<br>הטבלה בתקן נכתבה מחדש כדי להקל על משתמשי התקן<br>- עבור Citrus reticulate Blanca (מדרינה / טנג'רין) הופחת מ - 11.8 ל - 11.2<br>- עבור Citrus sinensis (תפוז) נקבע ערך של 11.2, במקום הטווח 11.8-11.2 | | | | | עבור תפוז נכתב מפורשות בקודקס שידוע שישנם מדינות שבהם הערך עומד על 11.2, כך שלמעשה הערך קובע על פי המקובל בארץ. | | | | |
| | | במוצרים המפורטים להלן הופחתה התכולת המינימלית של מיץ / גם מחית עבור נקטרי פרי השינויים הללו בטבלה מצטרפים לשינויים בשורה למעלה (הפחתת רמת הבריקס) ולכן הטבלה נכתבה מחדש כדי להקל על משתמשי התקן<br>- Ribes nigrum L. אוכמניות שחורות<br>- Ribes rubrum L. אוכמניות אדומות<br>- Ribes rubrum L. אוכמניות לבנות | | | | | ערכי תכולת המיץ / המחית עבור הנקטרים בטבלה הם 30%. קיימים כיום מוצרים שתכולת הפרי היא 25% ואין סיבה למנוע שימוש במוצרים אלה. | | | ד | |
| | | Vaccinium macrocarpon Aiton-<br>Vaccinium oxycoccos L-חמוציות<br><br>.Vaccinium myrtillus L. Vaccinium corymbosum L. Vaccinium angustifolium<br>אוכמניות | | | | | התאמת הדרישות למוצרים שקיימים היום בארץ ואין סיבה למנוע שימוש במוצרים אלה. | | | ד | |
| | | Prunus domestica L. subsp. domestica שזיף | | | | | קיימים בארץ מוצרים שתכולת הפרי היא 30% ואין סיבה למנוע אותם מהצרכן. | | | ד | |