

מדינת ישראל  
State of Israel



# מערכת סיווג מזון

תיאור סוגי המזון

חוברת עזר לתקנות בריאות הציבור  
(מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001

נערך על-ידי

שי חן, M.Sc.  
יחידת תוספי מזון  
שירות המזון הארצי

כסלו, תשס"ג - נובמבר 2002

## תוכן העניינים

### עמוד

3.....	דברי הסבר
4.....	01.0 מוצרי חלב, למעט מוצרים מסוג 02.0
7.....	02.0 שומנים ושמונים ותחליבי שומן (מסוג מים בשמן)
9.....	03.0 קרחונים אכילים (edible ices), כולל שרבת וסורבט
9.....	04.0 פירות וירקות (כולל פטריות, שורשים ופקעות, קטניות ואלו-וורה), אצות-ים, אגוזים וזרעים
13.....	05.0 ממתקים
14.....	06.0 דגנים ומוצריהם, כולל קמחים ועמילנים משורשים ופקעות ומקטניות, למעט מוצרי מאפה מסוג מזון 07.0
15.....	07.0 מוצרי מאפה
17.....	08.0 בשר ומוצריו, לרבות עופות וצייד
19.....	09.0 דגים ומוצריהם, כולל רכיכות, סרטנים ובע"ח מקבוצת האכינודרמיים (קיפודי-ים, מלפפוני-ים וכו')
21.....	10.0 ביצים ומוצרי ביצים
22.....	11.0 ממתקים, כולל דבש
23.....	12.0 מלח, תבלינים, מרקם, רטבים, סלטים, מוצרים על בסיס חלבון
25.....	13.0 מזון לצרכים תזונתיים מיוחדים
26.....	14.0 משקאות, למעט מוצרי חלב
30.....	15.0 חטיפים מוכנים לאכילה
30.....	16.0 מזונות מורכבים- מזונות שלא ניתן לסווגם בסוגי מזון 01-15
30.....	נספח

## דברי הסבר

חוברת זו כוללת את מערכת סיווג המזון, תיאורים של סוגי המזון ודוגמאות של פריטי מזון השייכים לסוגי המזון השונים.

מערכת סיווג המזון מבוססת על זו של קודקס אלימנטריוס\*. מערכת זו משמשת בקודקס כמסגרת לסטנדרט הכללי לתוספי מזון (Codex General Standard for Food Additives). מערכת הסיווג פותחה במקור על-ידי התאחדות תעשייני החקלאות-מזון של הקהילה האירופאית (CIAA).

מערכת סיווג המזון היררכית, והמשמעות היא, שכאשר שימוש בתוסף מזון מותר בסוג מזון כללי, השימוש מותר אוטומטית בכל תתי-הסוג שלו, אלא אם צוין אחרת.

התמליל של סוגי המזון מתייחס למזונות כפי שהם משווקים לצרכן, ואין הוא מיועד להיות כינוי חוקי או למטרות סימון.

החוברת תעודכן במקביל לעדכונים שייעשו במסמך המקור של קודקס אלימנטריוס.

\*

Agenda Item 7(b), CX/FAC 02/6 November 2001, JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME, CODEX COMMITTEE ON FOOD ADDITIVES AND CONTAMINANTS, Thirty-fourth Session, Rotterdam, The Netherlands, 11-15 March 2002, DISCUSSION PAPER ON THE RELATIONSHIP BETWEEN CODEX COMMODITY STANDARDS AND THE CODEX GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES, INCLUDING CONSIDERATION OF THE FOOD CATEGORY SYSTEM.

## 01.0 מוצרי חלב, למעט מוצרים מסוג 02.0:

כולל את כל סוגי מוצרי החלב המיוצרים ממקור חלב ראוי (למשל: פרה, כבשה, עז). בסוג מזון זה, מוצר "רגיל" ("plain") פירושו מוצר שלא הוספו לו חומרי טעם וריח, פירות, ירקות או רכיבים אחרים ושאינו מעורבב עם רכיבים לא חלביים אחרים, אלא אם כן מותר לפי תקנים מסוימים.

### 01.1 חלב ומשקאות על בסיס חלב:

כולל את כל מוצרי החלב הניגרים (רגילים ובטעמים שונים) המבוססים על חלב כחוש, דל שומן וחלב מלא.

#### 01.1.1 חלב וחובצה (buttermilk):

כולל מוצרים נוזליים רגילים (plain) בלבד.

##### 01.1.1.1 חלב:

חלב נוזלי מתקבל בדרך-כלל מפרות, אבל יכול להתקבל גם מכבשים ועזים. חלב עובר בדרך-כלל טיפול חום על-ידי פיסטור, טיפול בטמפרטורה גבוהה מאוד בזמן קצר (UHT) או עיקור. כולל חלב כחוש, חלב דל שומן וחלב מלא.

##### 01.1.1.2 חובצה רגילה (plain buttermilk):

חובצה (חלב חמוץ) מיוצרת על-ידי תסיסה של חלב נוזלי באמצעות החמצה ספונטנית על-ידי פעולת חיידקי חומצת חלב וחיידקים יוצרי ארומה, או באמצעות הוספת תרביות חיידקי מחמצת מתאימות לחלב מחומם (cultured buttermilk). חובצה (buttermilk) יכולה לעבור פיסטור או עיקור.

### 01.1.2 משקאות על בסיס חלב בטעמים שונים ו/או מותססים (למשל, משקה

על בסיס חלב עם קקאו, חלמונה (eggnog), יוגורט לשתייה, משקאות על בסיס מי-גבינה):

כולל את כל המשקאות הנוזליים על בסיס חלב בטעמים שונים המוכנים לשתייה והתערובות שלהם (אבקות, סירופים), למעט תערובות קקאו (תערובות קקאו-סוכר, סוג מזון 05.1.1). דוגמאות: שוקו חם, משקה על בסיס חלב ולתת, משקה יוגורט בטעם תות.

### 01.2 מוצרי חלב מותססים והעוברים הקרשה בעזרת האנזים רנט

(רגילים-plain), למעט סוג מזון 01.1.2 משקאות על בסיס חלב:

כולל את כל המוצרים הרגילים (plain) המבוססים על חלב כחוש, חלב דל שומן וחלב מלא. מוצרים בטעמים שונים כלולים ב-01.1.2 (משקאות) וב-01.7 (קינוחים).

#### 01.2.1 מוצרי חלב מותססים:

כולל את כל המוצרים הרגילים (plain) וביניהם: חלב מותסס נוזלי, חלב מוחמץ וחלב שהוספו לו חיידקי מחמצת. יוגורט רגיל (plain) ללא תוספת טעמים שונים וצבעים יכול להימצא באחד מתתי-הסוגים של 01.2.1 בתלות אם המוצר עובר טיפול חום לאחר התסיסה.

##### 01.2.1.1 מוצרי חלב מותססים (רגילים-plain) ללא טיפול חום לאחר התסיסה:

כולל מוצרים רגילים (plain) נוזליים ושאינם נוזליים כדוגמת יוגורט ויוגורט ממותק.

##### 01.2.1.2 מוצרי חלב מותססים (רגילים-plain) העוברים טיפול חום לאחר התסיסה:

מוצרים הדומים לאלו שב-01.2.1.1, אלא שהם עוברים טיפול חום (עיקור או פיסטור) לאחר התסיסה.

#### 01.2.2 מוצרי חלב העוברים הקרשה בעזרת האנזים רנט:

חלב מוקרש רגיל (plain) המיוצר באמצעות האנזים רנין, כולל חלב מוקרש (curdled milk). מוצרים דומים בטעמים שונים נמצאים ב-01.7.

### 01.3 חלב מרוכז ותחליפי חלב מרוכז:

כולל את כל הסוגים של חלב מרוכז ומאויד ותחליפיהם (כולל מלביני משקאות - beverage whiteners).

#### 01.3.1 חלב מרוכז (רגיל-plain):

חלב מרוכז מתקבל באמצעות סילוק מים חלקי מחלב. סילוק המים בחלב מאויד יכול להתקבל באמצעות חימום. כולל חלב מיובש חלקית.

#### 01.3.2 מלביני משקאות (beverage whiteners):

תחליף חלב או שמנת המכיל תחליב שומן-מים לשימוש במשקאות כמו קפה ותה. מוצרים אלה הם בדרך-כלל בצורת נוזל או אבקה. כולל תחליפי חלב מרוכז.

#### 01.3.3 חלב מרוכז ממותק (רגיל ובטעמים) ותחליפיו:

חלב מרוכז ממותק מיוצר כמתואר בסוג מזון 01.3.1 חלב מרוכז, אלא שמוסף לו סוכר. מוצרים רגילים (plain) אינם מכילים צבעים וטעמים שונים, בעוד שמוצרים מקבילים אחרים כן מכילים. מוצרים אלה נמצאים בצורת נוזל או אבקה.

### 01.4 שמנת, קצפת (רגילות-plain) ודומיהן:

כולל את כל סוגי השמנת והקצפת הרגילים (plain) במצב נוזלי, חצי-נוזלי וחצי-מוצק ואת המוצרים התחליפיים שלהם. מוצרים בטעמים שונים כלולים ב-01.1.2 (משקאות) וב-01.7 (קינוחים).

#### 01.4.1 שמנת מפוסטרת:

שמנת העוברת פיסטור באמצעות טיפול חום נאות או המיוצרת מחלב מפוסטר. כולל שמנת חלב (milk cream) ו"חצי וחצי" ("half-and-half").

#### 01.4.2 שמנת לקצפת או מוקצפת ושמנת מופחתת שומן, מעוקרת או עמידה

(UHT):

שמנת מעוקרת עוברת טיפול חום נאות במכל המשוק לצרכן. שמנת עמידה (Ultra-heat treated, UHT) או העוברת פיסטור-על עוברת טיפול חום מתאים (UHT או פיסטור-על) בזרימה רצופה, ונארזת באופן אספטי. שמנת גם יכולה להיארוז בלחץ (שמנת מוקצפת). כולל שמנת לקצפת, שמנת סמיכה (heavy cream), שמנת מוקצפת מפוסטרת, ציפויים (toppings) ומילויים חלביים מסוג שמנת מוקצפת.

#### 01.4.3 שמנת מוקרשת (clotted cream):

שמנת מעובה וצמיגה המיוצרת באמצעות פעילות אנזימטית. כולל שמנת חמוצה (שמנת העוברת תסיסה ע"י חיידקי מחמצת המתקבלת כמתואר בחובצה (01.1.1.2)).

#### 01.4.4 תחליפי שמנת:

תחליף שמנת המורכב מתחליב שומן-מים בצורת נוזל או אבקה לשימוש אחר ממלבין משקאות (01.3.2). כולל תחליפי ציפוי קצפת להכנה מהירה ותחליפי שמנת חמוצה.

### 01.5 אבקת חלב, אבקת שמנת ותחליפי אבקות:

כולל אבקות חלב, אבקות שמנת, או שילוב השתיים ותחליפיהן (מוצרים רגילים-plain)

ובטעמים). כולל מוצרים המבוססים על חלב כחוש, דל שומן וחלב מלא.

### 01.5.1 אבקת חלב ואבקת שמנת (רגילה-plain):

מוצרי חלב בצורת אבקה המתקבלים מסילוק חלקי של מים מחלב או משמנת.

### 01.5.2 תחליפי אבקת חלב ואבקת שמנת:

מוצרים המבוססים על תחליב שומן-מים ומיובשים לשימוש אחר ממלבין משקאות (01.3.2). ניתן להוסיף למוצרים אלה טעמים וחומרי ארומה. לדוגמא, תחליף תערובת שמנת יבשה (imitation dry cream mix).

### 01.5.3 אבקת חלב ושמנת (תערובת) רגילה (plain) ובטעמים:

מוצר המורכב מתערובת של אבקת חלב ואבקת שמנת שיכול להיות רגיל (plain) או בתוספת טעמים שונים.

## 01.6 גבינות ותחליפיהן:

כולל את כל מוצרי הגבינה ותחליפיהם המבוססים על תחליבי שומן-מים. מוצרים כדוגמת רוטב גבינה (cheese sauce, 12.6.2), חטיפים בטעם גבינה (cheese-flavoured snacks, 15.1) ומזונות מורכבים מוכנים המכילים גבינה כמרכיב (למשל, מקרוני וגבינה, 16.0) מסווגים במקומות אחרים.

### 01.6.1 גבינה לא מובחלת:

גבינה לא מובחלת, כולל גבינה טרייה, היא גבינה המוכנה לצריכה לאחר ייצורה. דוגמאות: גבינת קוטג' (גבינה רכה לא מובחלת העוברת הקרשה חומצית והמיוצרת מחלב פרה כחוש ומפוסטר, כולל cottage cheese ו-creamed cottage cheese), גבינת שמנת (rahmfrischkase), גבינה לא מובחלת רכה למריחה המיוצרת מחלב פרה מפוסטר ומשמנת מפוסטרת), גבינת neufchatel וגבינת מוצרלה (scamorza). כולל את כל הגבינה וקרומה (לאותן גבינות לא מובחלות עם "עור", כדוגמת מוצרלה). רוב המוצרים הם רגילים (plain), עם זאת, לכמה מהם, כדוגמת גבינת קוטג' וגבינת שמנת, ניתן להוסיף טעמים כמו פירות וירקות.

### 01.6.2 גבינה מובחלת:

גבינה מובחלת אינה מתאימה לצריכה לאחר ייצורה, אלא יש להחזיקה למשך זמן מסוים, בטמפרטורה מסוימת ובתנאים אחרים מסוימים לקבלת השינויים הביוכימיים והפיזיקליים המאפיינים את הגבינה. בייצור גבינות עובש מובחלות, ההבחלה מתקבלת בעיקרה מהתפתחות העובש המאפיין בפנים הגבינה ו/או על-פני שטח הגבינה. גבינה מובחלת יכולה להיות רכה (למשל, קממבר), semi-soft (למשל, אדם), קשה (למשל, צ'דר) או דלת שומן (למשל, harzer kase). כולל גבינה במי-מלח, שהיא גבינה מובחלת קשה למחצה עד רכה, לבנה עד צהבהבה בצבעה, עם מרקם דחוס ובלי קרום, ואשר נשמרת במי-מלח עד לשיווקה לצרכן (למשל, גבינת פטה).

#### 01.6.2.1 גבינה מובחלת כולל קרום (total ripened cheese, includes rind):

מתייחס לגבינה מובחלת (בכלל זה גם גבינות עובש), כולל קרום, או כל חלק ממנה כמו נתח גבינה, גבינה גרוסה, גבינה מגורדת ופרוסות גבינה. דוגמאות לגבינה מובחלת כוללות: גבינה כחולה, ברי (brie), גאודה, הברטי (havarti), hard grating cheese, פרמזן וגבינה שוויצרית.

#### 01.6.2.2 קרום של גבינה מובחלת:

מתייחס לקרום בלבד של הגבינה. מספר גבינות מיוצרות עם ציפוי שעוותי (קרום) המגן על הגבינה ושניתן להוסיף לו צבע.

#### 01.6.2.3 אבקת גבינה (לשיחזור, למשל, לרטבי גבינה):

מוצר מיובש המוכן ממגוון של גבינות מותכות (processed cheese). לא כולל גבינה מגורדת או גרוסה (01.6.2.1 למגוון גבינות, 01.6.4 לגבינה מותכת). מוצר זה מיועד להוות מרכיב יחד עם חלב או מים להכנת רוטב, או לשימוש כמו שהוא כמרכיב (למשל, עם מקרוני מבושל,

חלב וחמאה להכנת תבשיל מקרוני וגבינה). כולל גבינה מיובשת בהתזה.

### 01.6.3 גבינה על בסיס מי-גבינה:

מוצר מוצק או מוצק למחצה המתקבל מריכוז מי-גבינה ועיצובם עם או בלי תוספת חלב, שמנת או חומרים אחרים ממקור חלבי. כולל את הגבינה עצמה ואת קרום הגבינה. שונה מגבינה על בסיס חלבון מי-גבינה (01.6.6).

### 01.6.4 גבינה מותכת:

מוצר בעל חיי-מדף ארוכים מאוד המתקבל באמצעות טחינה, ערבוב והתכה של גבינות מסוג אחד או יותר בעזרת חימום. המוצר יכול להכיל רכיבים נוספים אחרים, כגון: אבקת חלב, שמנת, חומרי ארומה, תבלינים, פירות וירקות. המוצר יכול להיות למריחה או חתוך לחתיכות.

#### 01.6.4.1 גבינה מותכת רגילה (plain):

גבינה מותכת שאינה מכילה חומרי טעם מוספים, תבלינים, פירות וירקות. דוגמאות: גבינה אמריקאית (American cheese), club cheese ו-cold-pack cheese.

#### 01.6.4.2 גבינה מותכת בטעמים, כולל גבינה המכילה פירות, ירקות וכו':

גבינה מותכת אשר מכילה תוספת חומרי טעם, תיבולים, פירות וירקות. דוגמאות: ממרח גבינת neufchatel עם ירקות, pepper jack cheese (גבינת Monterrey jack עם חתיכות פלפל), ממרח גבינת צ'דר עם יין וכדורי גבינה (גבינה מותכת מעוצבת מצופה באגוזים, עשבי-תיבול או תבלינים).

### 01.6.5 תחליפי גבינה:

כולל מוצרים דמויי גבינה המבוססים על תחליבי שומן-מים, ובכלל זה מוצרים במצב מיושב (אבקה). כולל חיקוי גבינה וחיקוי תערובות גבינה.

### 01.6.6 גבינה על בסיס חלבון מי-גבינה:

מוצר המכיל את החלבון הממוצה ממי-גבינה. שונה מגבינה על בסיס מי-גבינה (01.6.3).

## 01.7 קינוחים על בסיס חלב (כדוגמת: מקפא-חלב (ice milk), פודינג,

### יוגורט עם פרי או בטעמים שונים):

כולל מוצרי קינוח חלביים מוכנים לאכילה ותערובות להכנה, וכולל מוצרי מתיקה קפואים וחידושים, ומילויים על בסיס חלב. כולל יוגורט בטעמים שונים (מוצר חלב מוקרש המתקבל באמצעות תסיסת חיידקי מחמצת של חלב ומוצרי חלב, אשר מוספים לו טעמים ורכיבים, כגון: פרי, קקאו, קפה) העובר או שאינו עובר טיפול חום לאחר התסיסה. דוגמאות נוספות: גלידה (קינוח קפוא שיכול להכיל חלב מלא, מוצרי חלב כחוש, שמנת או חמאה, סוכר, שמן צמחי, מוצרי ביצים, פרי, קקאו או קפה), מקפא-חלב (ice milk), גילי על בסיס חלב (jellied milk), יוגורט קפוא בטעמים שונים, junket (קינוח מתוק דמוי רפרפת המתקבל מחלב בטעמים שונים המוקרש באמצעות רנט), פודינג ממתק-חמאה (butterscotch pudding) ומוס בטעם שוקולד.

### 01.8 מי-גבינה ומוצרי מי-גבינה, למעט גבינות על בסיס מי-גבינה:

מי-גבינה הם הנוזל המופרד מהגוש המוקרש (curd) לאחר הקרשת חלב, שמנת, חלב כחוש או חובצה באמצעות אנזימי רנט ודומיהם במהלך הייצור של גבינה, קזאין או מוצרים דומים. מי-גבינה-חומצה (acid whey) מתקבלים לאחר הקרשת חלב, שמנת, חלב כחוש או חובצה, בעיקר באמצעות חומצות המשמשות בייצור גבינות טריות. אבקות מי-גבינה מתקבלות ממי-גבינה או ממי-גבינה-חומצה (acid whey) מיובשים (spray/roller drying) אשר החלק העיקרי של שומן החלב שלהם סולק. כולל גם "חמאת" מי-גבינה (whey butter), תחליב מים בשמן המיוצר ממי-גבינה ומשמש כחומר דמוי חמאה).

## 02.0 שומנים ושמונים ותחליבי שומן (מסוג מים בשמן):

כולל את כל המוצרים על בסיס שומן המתקבלים ממקור צמחי, בע"ח או ימי, או תערובות שלהם.

## 02.1 שומנים ושמונים שביסודם חופשיים ממים:

שומנים ושמונים אכילים הם מוצרי מזון המורכבים מגליצרידים של חומצות שומן ממקור צמחי, בע"ח או ימי. לתערובות (למשל, תערובת של שמן בע"ח וצמחי) יש סיווג נפרד לכל מרכיב (כגון, שמן בע"ח-02.1.3 ושמן צמחי-02.1.2).

### 02.1.1 שמן חמאה (butter oil), שומן חלב אלמיימי (anhydrous milkfat), ghee:

המוצרים של שומן החלב: שומן חלב אלמיימי, שמן חמאה אלמיימי ושמן חמאה, הם מוצרים המיוצרים באופן בלעדי מחלב ו/או ממוצרים המתקבלים מחלב באמצעות תהליך המסלק מים ומוצקים שאינם שומן כמעט במלואם. ghee הוא מוצר המתקבל באופן בלעדי מחלב, שמנת או חמאה באמצעות תהליך המסלק מים ומוצקים שאינם שומן כמעט במלואם, ויש לו טעם, ריח ומבנה פיזיקלי מאפיינים.

### 02.1.2 שמונים ושומנים צמחיים:

שומנים ושמונים אכילים המתקבלים ממקורות צמחיים אכילים. המוצרים יכולים להיות ממקור צמחי אחד או תערובת שמונים, ומוצרים אלו מיועדים להיות בדרך-כלל שמני מאכל, בישול, טיגון, שמני שולחן או סלט. שמן כתית (virgin oil) מתקבל באמצעים מכניים (למשל, כבישה) תוך שימוש בחום וללא שינוי ההרכב הטבעי של השמן. שמן כתית מתאים לצריכה במצבו הטבעי. שמונים בכבישה קרה מתקבלים באמצעים מכניים ללא שימוש בחום. דוגמאות: שמן זית כתית, שמן זרעי כותנה, שמן בוטנים ו-vanaspati.

### 02.1.3 שומן בעלי-חיים (lard, tallow), שמן דגים ושומן בעלי-חיים אחרים:

כל השומנים והשמונים צריכים להתקבל מבעלי-חיים במצב בריאותי טוב בזמן השחיטה ולהיות מיועדים לצריכת אדם. lard הוא שומן המתקבל בהמסה מרקמות השומן של swine. שומן בשר-בקר אכיל מתקבל מרקמת שומן בקר טרי העוטפת את חלל הבטן והמקיפה את הכליה ואת הלב ומרקמות שומן קומפקטיות לא פגועות אחרות. שומן טרי כזה המתקבל בזמן השחיטה הוא ה-"killing fat". שומן בקר ראשוני (oleo stock או primier jus) מתקבל באמצעות המסה בחום נמוך (low-heat rendering, 50-55°C) של ה-"killing fat" ושל נתחי שומן נבחרים. שומן בקר שניוני (secunda beef fat) הנו מוצר עם ריח וטעם טיפוסיים של שומן בקר המתקבל באמצעות המסה (60-65°C) וניקוי (purifying) של שומן בקר. שומן pork מומס הוא שומן המתקבל מרקמות של swine ומעצמותיו. tallow אכיל (נטיפי שומן) מתקבל באמצעות המסה של רקמת שומן (למעט נתחי שומן) המחוברת לשרירים ועצמות של בקר וכבש. שמני דגים מתקבלים ממקורות מתאימים כגון: הרינג, סרדינים, שפרוטום ואנשובי. דוגמאות נוספות: tallow ורקמת שומן כבש שהוסר ממנה שומן באופן חלקי.

## 02.2 תחליבי שומן, בעיקר מסוג מים בשמן:

כולל את כל המוצרים המתוחלבים, למעט מוצרי חלב מקבילים על בסיס שומן וקינוחים חלביים.

### 02.2.1 תחליבים המכילים 80% שומן לפחות:

כולל את כל המוצרים מלאי השומן (full-fat). דומיהם מופחתי השומן נמצאים ב-02.2.2.

#### 02.2.1.1 חמאה וחמאה מרוכזת:

חמאה היא מוצר שומני המכיל בעיקר תחליב מים בשמן. חמאה מתקבלת באופן בלעדי מחלב ו/או מוצרים המתקבלים מחלב.

#### 02.2.1.2 מרגרינה ומוצרים דומים (למשל, תערובות חמאה-מרגרינה):

מרגרינה היא תחליב מים בשמן למריחה או נוזלי המיוצר בעיקר משומנים ושמונים אכילים שאינם מתקבלים מחלב. תערובות חמאה-מרגרינה כשמן כן הן.



**02.2.2 תחליבים המכילים פחות מ-80% שומן (למשל, minarine):**  
 כולל מוצרים מופחתי שומן מקבילים לחמאה ומרגרינה ולמוצרים המתקבלים מחמאה (למשל, "butterine", תערובת חמאה עם שמנים צמחיים למריחה). minarine - תחליב מים בשמן למריחה, המיוצר בעיקר ממים ושומנים ושמןנים אכילים שאינם מתקבלים מחלב בלבד.

**02.3 תחליבי שומן אחרים מסוג מזון 02.2, כולל מוצרי תערובת ו/או מוצרים בטעמים המבוססים על תחליבי שומן:**

כולל מוצרים על בסיס שומן המקבילים למוצרי מזון חלביים, למעט מוצרי קינוח. דוגמאות: חיקוי חלב מלא (חלב עם תחליף שומן המיוצר ממוצקי חלב שאינם שומן בתוספת שומנים צמחיים (קוקוס, חריע או שמן תירס)), ציפויים ומילויים לא חלביים, קצפת לא חלבית ושמנת צמחית.

**02.4 קינוחים על בסיס שומן, למעט קינוחים על בסיס חלב של סוג מזון 01.7:**

כולל מוצרים על בסיס שומן המקבילים לקינוחים חלביים הנמצאים בסוג מזון 01.7, וכולל מוצרים מוכנים לאכילה ותערובות להכנה. דוגמא: מוצר דמוי גלידה המיוצר משומנים צמחיים.

**03.0 קרחונים אכילים (edible ices), כולל שרבת וסורבט:**

סוג מזון זה כולל קינוחים קפואים על בסיס מים, מוצרים ממותקים וחידושים, כדוגמת: סורבט פרי, קרחון בסגנון "איטלקי" וקרחונים בטעמים שונים.

**04.0 פירות וירקות (כולל פטריות, שורשים ופקעות, קטניות ואלו-וורה), אצות-ים, אגוזים וזרעים:**

סוג מזון גדול זה מחולק לשני סוגים: 04.1 (פירות) ו-04.2 (ירקות) (כולל פטריות, שורשים ופקעות, קטניות ואלו-וורה), אצות-ים, אגוזים וזרעים). כל אחד מסוגים אלה ממשיך ומחולק לתתי-סוגים נוספים של מוצרים טריים ומעובדים.

**04.1 פירות:**

כולל את כל המוצרים הטריים (04.1.1) והמעובדים (04.1.2).

**04.1.1 פירות טריים:**

פירות טריים חופשיים מתוספי מזון בדרך-כלל. עם זאת, פירות טריים המצופים או הנחתכים או המקולפים לתצוגה לצרכן יכולים להכיל תוספי מזון.

**04.1.1.1 פירות טריים ללא טיפול (untreated fresh fruit):**  
 פרי גולמי המוצג טרי מהקטיף.

**04.1.1.2 פירות טריים עם טיפול שטח-פנים:**

שטח הפנים של פירות טריים מסוימים מצופה בחומרי הזגה או שעוות המשמשים כציפויים מגנים והמסייעים בשמירת טריות הפרי. תוספי מזון הנכללים בחומרי הזגה ושעוות אלה משמשים בסוג מזון 04.1.1.2. דוגמאות: תפוחים ותפוזים.

**04.1.1.3 פירות טריים מקולפים או חתוכים:**

פירות טריים חתוכים או מקולפים המוצגים לצרכן, למשל בסלט פירות.

**04.1.2 פירות מעובדים:**

כולל את כל סוגי העיבוד האחרים מקילוף, חיתוך וטיפול שטח-פנים של פרי טרי.

**04.1.2.1 פירות קפואים:**

פירות העוברים חליטה או שלא טרם הקפאתם. המוצר יכול להיות מוקפא במיץ או סירופ סוכר. דוגמאות: סלט פירות קפוא ותותים קפואים.

#### 04.1.2.2 פירות מיובשים :

פירות אשר מים מסולקים מהם למניעת התפתחות מיקרוביאלית. כולל פירות מיובשים בצורת לדר מגולגל (dried fruit leathers, fruit rolls), המיוצרים באמצעות יבוש מחית פרי. דוגמאות: חתיכות תפוח מיובשות, צימוקים ושיזיפים מיובשים.

#### 04.1.2.3 פירות בחומץ, בשמן או במי-מלח :

כולל מוצרים כבושים כדוגמת שיזיפים כבושים, מנגו כבוש וקליפת אבטיח כבושה. מוצרים אוריינטליים של פרי כבוש מכונים לעיתים פירות "מסוכרים" ("candied" fruit). אלו אינם מוצרי הפירות המסוכרים (candied fruit) של סוג מזון 04.1.2.7 (שהם פירות מיובשים מצופי סוכר).

#### 04.1.2.4 שימורי פירות בקופסאות שימורים או בצנצנות (מפוסטרים):

מוצר משומר במלואו שבו פרי טרי עובר ניקוי ומוכנס לקופסאות או לצנצנות עם מיץ טבעי או עם סירופ סוכר (כולל סירופ ממותק באופן מלאכותי) ועובר עיקור בחימום או פיסטור. כולל מוצרים המעובדים באריזות קיטור (retort pouches). דוגמאות: סלט פירות בקופסת שימורים ומחית תפוחים בצנצנות.

#### 04.1.2.5 ריבה, קריש ומרמלדה :

ריבות (שימורים) הן מוצרים סמיכים למריחה המיוצרים באמצעות הרתחת פרי שלם או חתיכות פרי, ציפת פרי (fruit pulp) או מחית פרי, עם או בלי מיץ פרי או מיץ פרי מרוכז, וסוכר להסמכה, שניתן להוסיף להם פקטין וחתיכות פרי. קריש (jelly) הנו מוצר שקוף למריחה המיוצר בדומה לריבה, אלא שיש לו מרקם חלק יותר ואין הוא מכיל חתיכות פרי. מרמלדה הנה תערובת פרי סמיכה למריחה המיוצרת מפרי שלם, ציפת פרי או מחית (בד"כ פרי-הדר), המורתחת עם סוכר להסמכה ושניתן להוסיף לה פקטין, חתיכות פרי וחתיכות קליפת פרי. כולל מוצרים דומים דיאטטיים המיוצרים עם ממתקים לא מזינים בעלי מתיקות גבוהה. דוגמאות: מרמלדת תפוז, קריש ענבים (grape jelly) וריבת תות.

#### 04.1.2.6 ממרחים על בסיס פירות (למשל, צ'טני), למעט מוצרים מסוג מזון 04.1.2.5 :

כולל את כל הממרחים האחרים על בסיס פירות, כדוגמת "חמאת" תפוחים (apple butter) וקריש-לימון (lemon curd). כולל גם מוצרי פירות תיבוליים כמו צ'טני מנגו וצ'טני צימוקים.

#### 04.1.2.7 פירות מסוכרים :

כולל פירות מזוגגים (פירות המטופלים בתמיסת סוכר ומיובשים), פירות מסוכרים (פירות מזוגגים מיובשים הטבולים בתמיסת סוכר ומיובשים לקבלת פרי מצופה בשכבת סוכר הדומה לזו בממתק ופירות "מגובשים" (crystallized fruit), פירות מזוגגים ומיובשים המגולגלים בסוכר מגורגר ומיובשים). דוגמאות: דובדבני קוקטייל (maraschino), קליפת פרי-הדר מסוכרת, אתרוג מסוכר (המשמש, למשל, בעוגות פרי) ו-mostarda di frutta.

#### 04.1.2.8 מרכיבים להכנה מפרי, כולל כתש ציפת פרי (פולפה), מחיות פרי (purees),

#### ציפויים מפרי ונוזל קוקוס (coconut milk) :

כתש ציפת פרי (פולפה) אינו מיועד בדרך-כלל לצריכה ישירה. זהו תרחיף (slurry) של פרי מאודה קלות ומסונן עם או בלי חומרים משמרים. מחית פרי (למשל, מחית מנגו ומחית שיזיפים מיובשים) מיוצרת באותו אופן, אבל בעלת מרקם חלק יותר ועדין יותר ויכולה לשמש כמילוי למוצרי מאפה אך אינה מוגבלת לשימוש זה. רוטב פרי (fruit sauce) מתקבל מציפת פרי מורתחת עם או בלי תוספת ממתקים ועשוי להכיל חתיכות פרי. רוטב פרי יכול לשמש ציפוי למוצרי מאפה ולגלידת פירות. סירופ פרי (למשל, סירופ אוכמניות) הוא צורה נוזלית יותר של רוטב פרי היכול לשמש כציפוי, למשל, לפנקייק. ציפויים שאינם מפרי כלולים בסוג מזון 05.4 (ציפויים על בסיס סוכר וקקאו) וסירופי סוכר (למשל, סירופ מייפל) כלולים בסוג מזון 11.4.

**04.1.2.9 קינוחים על בסיס פרי, כולל קינוחים על בסיס מים בטעם פרי:**

כולל מוצרים מוכנים לאכילה ותערובות להכנה. כולל ג'לטין בטעם פרי, rote gruze, frutgrod, לפתן פירות, mitsumame, nata de coco (קינוח דמוי ג'לטין של ג'ל אגר, חתיכות פרי וסירופ). סוג מזון זה אינו כולל מוצרי מאפה המכילים פרי (סוגי מזון 07.2.1 ו-07.2.2), קרחונים אכילים בטעם פרי (סוג מזון 03.0) או קינוחים חלביים קפואים המכילים פרי (סוג מזון 01.7).

**04.1.2.10 מוצרי פרי מותססים:**

סוג של מוצר כבוש המיוצר באמצעות שימור במלח ע"י תסיסה לקטית. לדוגמא, שזיפים מותססים.

**04.1.2.11 מילויי פרי למוצרי מאפה:**

כולל מוצרים מוכנים לאכילה ותערובות להכנה. כולל את כל סוגי המילויים למעט מחיות (סוג מזון 04.1.2.8). מילויים אלו מכילים בדרך-כלל פרי שלם או חתיכות פרי. דוגמאות כוללות: מילוי פאי דובדבנים ומילוי צימוקים לעוגיות מקמח שיבולת-שועל.

**04.1.2.12 פרי מבושל או מטוגן:**

פרי מאודה, מורתח, אפוי או מטוגן עם או בלי ציפוי להגשה לצרכן. דוגמאות כוללות: תפוחים אפויים, טבעות תפוח מטוגנות וכופתאות אפרסקים (אפרסקים אפויים עם מעטה בצק מתוק).

**04.2 ירקות (כולל פטריות, שורשים ופקעות, קטניות ואלו-וורה),**

**אצות-ים, אגוזים וזרעים:**

כולל את כל המוצרים הטריים (04.2.1) והמעובדים (04.2.2).

**04.2.1 ירקות, אגוזים וזרעים, טריים:**

ירקות טריים חופשיים מתוספי מזון בדרך-כלל. עם זאת, ירקות טריים המצופים או הנחתכים או המקולפים לתצוגה לצרכן יכולים להכיל תוספי מזון.

**04.2.1.1 ירקות, אגוזים וזרעים, טריים ללא טיפול:**

ירקות גולמיים המוצגים טריים מהקטיף.

**04.2.1.2 ירקות, אגוזים וזרעים, טריים עם טיפול שטח-פנים:**

שטח הפנים של ירקות טריים מסוימים מצופה בחומרי הזגה או שעוות המשמשים כציפויים מגנים והמסייעים בשמירת טריות הפרי. תוספי מזון המשמשים בחומרי הזגה ושעוות אלה נכללים בסוג מזון 04.2.1.2. דוגמאות: אבוקדו ואגוזי פיסטוק.

**04.2.1.3 ירקות, אגוזים וזרעים, מקולפים, חתוכים או גרוסים, טריים:**

ירקות טריים, למשל, תפוחי-אדמה גולמיים מקולפים המוצגים לצרכן לבישול בבית (לדוגמא בהכנת תפוחי-אדמה קצוצים מושחמים, hash brown potatoes).

**04.2.2 ירקות, אצות-ים, אגוזים וזרעים, מעובדים:**

כולל את כל סוגי העיבוד האחרים מקילוף, חיתוך וטיפול שטח-פנים של ירקות טריים.

**04.2.2.1 ירקות, אגוזים וזרעים, קפואים:**

ירקות טריים בדרך-כלל נחלטים ואז מוקפאים. דוגמאות: תירס המוקפא בזמן קצר (quick-frozen French-fried potatoes), ציפס המוקפא בזמן קצר (quick-frozen corn), אפונה המוקפאת בזמן קצר ועגבניות שלמות מעובדות המוקפאות בזמן קצר.

**04.2.2.2 ירקות, אצות-ים, אגוזים וזרעים, מיובשים:**

מוצרים שתכולת המים הטבעית שלהם הופחתה מתחת לזו הקריטית להתפתחות מיקרואורגניזמים ללא פגיעה במרכיבי התזונה החשובים. המוצר יכול להיות מיועד לצריכה לאחר החזרתו למצבו הטבעי ע"י הרטבה או ללא פעולה זו. כולל אבקות ירקות המתקבלות

מייבוש המיץ, כדוגמת אבקת עגבניות ואבקת סלק. דוגמאות: פתיתי תפוח-אדמה מייבושים ועדשים מייבושות. דוגמאות למוצרים מייבושים אוריינטליים כוללות: אצת-ים (sea tangle) מייבושת (*kelp, kombu*), אצת-ים מייבושת מתובלת (*shio-kombu*), אצת-ים מייבושת (*tororo-kombu*), רצועות דלעת מייבושות (*kampyo*), אצת *laver* מייבושת (*nori*) ואצות laminariales מייבושות (*wakame*).

#### 04.2.2.3 ירקות ואצות-ים בחומץ, בשמן, במי-מלח או ברוטב סויה:

מוצרים המוכנים באמצעות טיפול בירקות גולמיים עם תמיסת מלח. ירקות מותססים, שהם סוג של מוצר כבוש, מסווגים ב-04.2.2.7. דוגמאות: כרוב כבוש, מלפפון כבוש, זיתים, בצלים כבושים, פטריות בשמן, לבבות ארטישוק כבושים וירקות כבושים (*achar, picalilli*). דוגמאות לירקות כבושים בסגנון אוריינטלי: *tsukemono*, כדוגמת ירקות כבושים בסובין אורז (*nuka-zuke*), ירקות בכבישת קוג'י (*koji-zuke*), ירקות כבושים במשקע שמרים (*lees*) המתקבל בייצור סאקי (*kasu-zuke*), ירקות בכבישת מיסו (*miso-zuke*), ירקות כבושים ברוטב סויה (*shoyu-zuke*), ירקות כבושים בחומץ (*su-zuke*) וירקות כבושים במי-מלח (*shio-zuke*).

#### 04.2.2.4 שימורי ירקות בקופסאות שימורים או בצנצנות (מפוסטרים) או באריזות קיטור (retort pouch):

מוצר משומר במלואו, שבו ירקות טריים עוברים ניקוי, חליטה, הכנסה לקופסאות או לצנצנות עם נוזל (למשל, מי-מלח, מים, שמן או רוטב) ועיקור או פיסטור בחימום. דוגמאות: שימורי ערמונים, שימורי מחית ערמונים, אספרגוס ארוז בצנצנות זכוכית, שימורי שעועית ורודה מבושלת, שימורי ממרח (*paste*) עגבניות (חמיצות נמוכה) ושימורי עגבניות (חתיכות או שלמות).

#### 04.2.2.5 מחיות וממרחים של ירקות ושל אגוזים וזרעים (למשל, חמאת בוטנים):

מחיות ירק הן תרחיפים מפוזרים היטב המתקבלים מריכוז של ירקות, שאפשר שהם עברו טיפול חום קודם לכן (טיפול באדים, לדוגמה). המחיות יכולות לעבור סינון טרם אריזתם. מחיות מכילות רמות נמוכות יותר של מוצקים מאשר פסטות (*pastes*), הנמצאות בסוג מזון 04.2.2.6. דוגמאות: מחית עגבניות, חמאת בוטנים (ממרח העשוי מבוטנים קלויים וטחונים בתוספת שמן בוטנים), ממרחי אגוזים אחרים (למשל, ממרח קשיו) וממרח דלעת.

#### 04.2.2.6 כתשים (פולפה) של ירקות ושל אגוזים וזרעים ומוצריהם (למשל, קינוחים מירקות ורטבים, ירקות מסוככים) אחרים מסוג מזון 04.2.2.5:

פסטות (*pastes*) וכתשים (פולפה) של ירקות מתקבלים כמתואר עבור מחיות ירקות (סוג מזון 04.2.2.5). עם זאת, לפסטות וכתשים יש תכולת מוצקים גבוהה יותר, והם משמשים בדרך-כלל כמרכיבים במוצרי מזון אחרים (למשל, רטבים). דוגמאות: כתש תפוח-אדמה, כתש חזרת, פסטת ציילי (מוצר אוריינטלי מורכב, לא תיבול ציילי המסווג ב-12.2), תמצית אלו (*aloe*), סלסה (למשל, נתחי עגבנייה, בצל, פלפלים, תבלינים ועשבים), פסטה של שעועית אדומה מתוקה (*an*), טופו טרי, פסטת עגבניות, כתש עגבניות, רוטב עגבניות, גבישי זנגביל (*crystallized ginger*) וקינוח ירקות על בסיס שעועית (*mamagashi*).

#### 04.2.2.7 מוצרי ירקות מותססים:

ירקות מותססים הם סוג של מוצר כבוש המיוצרים באמצעות פעולת חיידקי חומצת החלב, בדרך-כלל בנוכחות מלח. מוצרי ירקות מותססים אוריינטליים מסורתיים מתקבלים מירקות העוברים ייבוש באוויר והנחשפים לטמפרטורת הסביבה, על-מנת לאפשר למיקרואורגניזמים להתפתח. לאחר מכן הירקות נאטמים בסביבה אנארובית ובמלח (לייצר חומצת חלב), ולבסוף מוספים תבלינים ותיבולים. דוגמאות: ממרח פלפל אדום, מוצרי ירקות מותססים (מוצרי *tsukemono* אחרים מאשר בסוג מזון 04.2.2.3), פולי סויה מותססים (*natto*) וכרוב מותסס (*sauerkraut*).

#### 04.2.2.8 ירקות ואצות-ים מבושלים או מטוגנים:

ירקות מאודים, מורתחים, אפויים או מטוגנים עם או בלי ציפוי להגשה לצרכן. דוגמאות:

שעועית מורתחת, תפוחי-אדמה מטוגנים, במיה מטוגנת וירקות מורתחים ברוטב סויה  
(tsukudani).

## 05.0 ממתקים:

כולל את כל מוצרי הקקאו והשוקולד (05.1), מוצרי מתיקה אחרים (05.2), גומי לעיסה (05.3) וקישוטים וציפויים (05.4).

### 05.1 מוצרי קקאו ומוצרי שוקולד כולל חיקויים ותחליפי שוקולד:

סוג מזון זה מחולק כדי לשקף את מגוון מוצרי הקקאו והשוקולד הסטנדרטיים והלא סטנדרטיים.

#### 05.1.1 תערובות קקאו (אבקות) ומסת/עוגת קקאו:

כולל מגוון מוצרים המשמשים בייצור של מוצרי קקאו אחרים או בהכנה של משקאות על בסיס קקאו. מקורם של רוב מוצרי הקקאו בגרעיני הקקאו המתקבלים מפולי קקאו שעברו ניקוי והסרת קליפה. מסת קקאו מתקבלת באמצעות כתישה של גרעיני קקאו. בתלות במוצר הקקאו הסופי הרצוי, גרעיני הקקאו או מסת הקקאו יכולים לעבור אלקליניזציה ל"הבשלת" הטעם והריח. אבק קקאו (cocoa dust) הוא מקטע של פולי הקקאו המתקבל כתוצר במהלך הניפוי והפרדת הנבטים. אבקת קקאו מיוצרת באמצעות הפחתת תכולת השומן של מסת הקקאו (mass) או עיסת הקקאו (liquor) על-ידי כבישה (כולל expeller pressing) וקבלת עוגת קקאו כבושה (cocoa press cake). עוגת הקקאו עוברת הפרדה וטחינה לקבלת אבקת קקאו. עיסת קקאו (cocoa liqour) היא פסטה (paste) הומוגנית זורמת המיוצרת מגרעיני קקאו שעברו קלייה, ייבוש, הפרדה וטחינה. תערובות קקאו-סוכר מכילות אבקת קקאו וסוכר בלבד. אבקה להכנת משקה שוקו מיוצרת מעיסת קקאו או אבקת קקאו וסוכר, בתוספת אפשרית של חומרי טעם וריח (למשל, ונילין). דוגמאות: אבקה להכנת משקה שוקו, breakfast cocoa, אבק קקאו, גרעיני קקאו, עיסת קקאו, עוגת קקאו (cocoa press cake), עיסת שוקולד, תערובות קקאו (אבקות להכנת המשקה החם), תערובת קקאו-סוכר ותערובות יבשות לייצור דברי מתיקה מסוג סוכר-קקאו. מוצרים סופיים של משקאות קקאו ושל משקאות חלב-קקאו כלולים בסוג מזון 01.1.2, ורוב מוצרי השוקולד הסופיים כלולים בסוג מזון 05.1.4.

#### 05.1.2 תערובות קקאו (סירופים):

מוצרים היכולים להתקבל באמצעות הוספת עמילאו בקטריאלי לעיסת קקאו. האנזים מונע מהסירופ הצמגה והקרשה על-ידי המסה ודקסטריניזציה של עמילן הקקאו. כולל מוצרים כמו סירופ בטעם שוקולד המשמשים להכנת משקאות חלב-קקאו ושוקו חם. סירופ בטעם שוקולד שונה מרוטב פאדגי (למשל, לגלידת פירות) אשר נמצא בסוג מזון 05.4.

#### 05.1.3 ממרחים על בסיס קקאו, כולל מילויים:

מוצרים בהם קקאו מעורבב עם מרכיבים אחרים (בדרך-כלל על בסיס שומן) לקבלת ממרח המשמש למריחה על לחם או כמילוי למוצרי מאפה. דוגמאות: חמאת קקאו, מילויים לממתקים ושוקולדים, מילויי פאי שוקולד וממרחי אגוזים וקקאו למריחה על לחם (מוצר מסוג נוטלה).

#### 05.1.4 מוצרי קקאו ושוקולד (כולל צמקאו):

שוקולד מיוצר מגרעיני קקאו, מסת קקאו, עוגת קקאו, אבקת קקאו או עיסת קקאו עם או בלי תוספת סוכר, חמאת קקאו, חומרי טעם וריח ומרכיבים אופציונליים (למשל, אגוזים). כולל אגוזים ופירות (למשל, צימוקים) בציפוי שוקולד, אבל לא כולל אגוזים מצופים ביוגורט, דגנים ודבש (סוג מזון 15.2). דוגמאות: ממתקי שוקולד ממולאים, ממתק חמאת קקאו (מורכב מחמאת קקאו, מוצקי חלב וסוכר), שוקולד לבן, פתיתי שוקולד לאפייה, שוקולד חלב, שוקולד חלב מעולה, שוקולד מתוק, שוקולד מרי, שוקולד ממולא (שוקולד עם מבנה ברור של מרכז וציפוי חיצוני, למעט מוצרי מאפה מסוגי מזון 07.2.1 ו-07.2.2), ושוקולד מורכב (שוקולד עם מרכיבים אכילים נוספים למעט עמילן קמח ושומן, אלא אם כן מותר במפורש).

#### 05.1.5 חיקוי שוקולד, תחליפי שוקולד:

כולל מוצרים דמויי שוקולד שאינם על בסיס קקאו אבל בדרך כלשהי בעלי תכונות

אורגנולפטיות דומות. דוגמא: פתיתי חרוב (carob chips).

## 05.2 ממתקים, כולל סוכריות קשות ורכות, נוגאט וכו', אחרים מסוגי מזון 05.1, 05.3 ו-05.4:

כולל את כל סוגי המוצרים המכילים בעיקר סוכר ואת דומיהם המיוצרים עם ממתקים לא מזינים בעלי מתיקות גבוהה. דוגמאות: סוכריות ליקוריץ, סוכרייה קשה (מיוצרת ממים וסוכר (סירופ פשוט), צבע וחומר טעם וריח), קרמל (מכיל סירופ סוכר, שומנים, צבע וחומר טעם וריח), סוכריות על בסיס גיל (למשל, סוכריות גילי בטעם פירות בציפוי סוכר המיוצרות מסוכר, גילטין, פקטין, צבע וחומר טעם וריח), סוכריות דחוסות (סוכריות על בסיס סוכר מעוגלות, מעוצבות וממולאות), נוגאט (אגוזים קלויים וטחונים, סוכר וקקאו, יכול גם לשמש כמילוי למוצרי שוקולד), ומרציפן (מחית שקדים וסוכר). מוצרים אלה יכולים להיטבל בציפויי שוקולד או סוכר, ציפויים אלה כלולים בסוג מזון 05.4. מוצרים אוריינטליים ייחודיים כלולים גם הם כאן, כדוגמת גילי מתוק מאגר, סוכר וקטני (yokan) וגילי אגר ל-mitsumame.

## 05.3 גומי לעיסה:

מוצר המיוצר מבסיס גומי טבעי או סינתטי המכיל חומרי טעם וריח, ממתקים (מזינים או שאינם), תרכובות ארומה ותוספות אחרות. כולל מוצרי גומי לעיסה מרענני נשימה.

## 05.4 קישוטים (למשל, למוצרי מאפה), ציפויים (לא מפרי) ורטבים מתוקים:

כולל ציפויים מוכנים לאכילה לעוגות, לעוגיות ולפאי כמו גם תערובות להכנת מוצרים אלה. כולל גם ציפויים על בסיס סוכר וקקאו לממתקים ודברי מאפה, כדוגמת ציפויים בטעם שוקולד לסוכריות ולממתקי נוגאט וציפויי סוכר לסוכריות דחוסות. רטבים מתוקים וציפויים כוללים רוטב ממתק-חמאה (butterscotch sauce) לשימוש, למשל, על גלידת פירות. רטבים מתוקים אלה שונים מהסירופים (למשל, מייפל, קרמל וסירופים בטעמים שונים לדברי מאפה קפואים) הכלולים בסוג מזון 11.4. ציפויים על בסיס פרי כלולים בסוג מזון 04.1.2.8. רוטב בטעם שוקולד כלול ב-05.1.2.

## 06.0 דגנים ומוצריהם, כולל קמחים ועמילנים משורשים ופקעות ומקטניות, למעט מוצרי מאפה מסוג מזון 07.0:

כולל צורות לא מעובדות ומעובדות של דגנים ושל מוצרים על בסיס דגנים.

### 06.1 גרעינים שלמים, חצויים או גרוסים, לרבות אורז:

כולל דגנים, גרעינים וזרעים שלמים, מקולפים ולא מעובדים. דוגמאות: שעורה, תירס, כשות (בייצור בירה), שיבולת-שועל, אורז (כולל מועשר, להכנה מהירה ומבושל למחצה), דורה, פולי סויה וחיטה.

### 06.2 קמחים ועמילנים:

קמח מתקבל מטחינת גרעינים, דגנים ופקעות (למשל, קסבה). עמילן מופרד מקמח שטוף, אף על פי שמקורות עמילניים שונים עשויים לדרוש תהליכי עיבוד נוספים. סוג מזון זה כולל עיסות קמח ללחם ולמיני מאפה מתוקים, קמח ללחם ולמוצרי מאפה, ותערובות קמח (תערובות פיזיקליות של קמחים מדגנים וגרעינים שונים, השונות מתערובות למוצרי מאפה (תערובות יבשות המכילות קמח ומרכיבים אחרים, סוג מזון 07.2.3)). דוגמאות: קמח חיתת דורום, קמח תופח מאליו, קמח מועשר, קמח להכנה מהירה, קמח תירס, טחינת תירס, סובין, קמח, קמח פולי סויה קלויים (kinako), קמח קונג'יאק (devil's tongue jelly powder, konnayaku-ko), סובין אורז (komeureka), עמילן טפיוקה (לסירופ), עמילן שעבר הידרוליזה, עמילן לעיצוב (molding starch) ואבקות אפייה.

### 06.3 דגני בוקר, כולל פתיתי שיבולת-שועל (rolled oats):

כולל את כל המוצרים של דגני הבוקר: מוכנים לאכילה, להכנה מהירה ורגילים חמים.

דוגמאות: דגני בוקר בסגנון גרנולה, פתיתי שיבולת-שועל להכנה מהירה, farina, פתיתי תירס (corn flakes), חיטה תפוחה או אורז תפוח, דגני בוקר במגוון גרעינים (למשל, אורז, חיטה ותירס), דגני בוקר מסויה או מסובין ודגני בוקר בשיחול (extruded-type) המיוצרים מקמח גרעינים או אבקה.

#### **06.4 פסטה ואטריות ומוצרים דומים (למשל, נייר אורז, ורמיצ'לי אורז):**

דיון מלא של קודקס אלימנטריוס לגבי פסטה ואטריות ניתן לקבל בשירות המזון הארצי.

##### **06.4.1 פסטה ואטריות טריות ומוצרים דומים:**

כולל מוצרי פסטה ואטריות לא מטופלים (לא מיובשים, מבושלים או מוקפאים) המיועדים לבישול וצריכה תוך זמן קצר מייצורים. דוגמאות: אטריות לא מורתחות וקרומים לאגרולים (spring rolls), וונטונים (wontons) ו-shuo mai.

##### **06.4.2 פסטה ואטריות מיובשות או שבשלו לפני אריזתם ומוצרים דומים:**

מוצרים המיובשים או המבושלים טרם אריזתם למכירה, כולל מוצרים בקופסאות שימורים. דוגמאות: מוצרים מיובשים, מבושלים או בקופסאות שימורים של ספגטי, bean vermicelli, ורמיצ'לי אורז, מקרוני, אטריות להכנה מהירה (ramen ו-isokuseki-men), אטריות אורז וניוקי.

#### **06.5 קינוחים על בסיס דגנים ועמילנים (למשל, פודינג אורז, פודינג טפיוקה):**

מוצרי קינוח המכילים דגנים, עמילן או גרעינים כמרכיב העיקרי. דוגמאות: פודינג אורז, פודינג סמולינה, פודינג טפיוקה, כופתאות קמח אורז (dango), קינוח מבצק קמח חיטה מאודה ומותסס על-ידי שמרים (musipan) וקינוח על בסיס פודינג עמילני (namagashi).

#### **06.6 תערובות ציפוי (למשל, לדגים או עופות):**

מוצרים המכילים דגנים או גרעינים כפתיתים או טחונים, המשמשים כציפוי לדגים או עופות כאשר הם משולבים עם מרכיבים אחרים (למשל, ביצים, מים, חלב). המוצרים נמכרים בדרך-כלל כתערובת יבשה של מרכיב הדגן או הגרעין. דוגמא: מוצר להכנת תערובת אפייה מסוג tempura. בצקים (למשל, לחם) נמצאים ב-07.1.4, ותערובות אחרות (למשל, לחם או עוגות) נמצאות ב-07.2.3.

#### **06.7 עוגות אורז (rice cakes, מסוג אורינטלי בלבד):**

מוצרים המיוצרים מאורז שעובר השרייה, ניקוז נוזלים, טיפול באדים, לישה ועיצוב לצורות של עוגה (למשל, mochi). חטיפים פריכים המיוצרים מגרעיני אורז, המכונים גם "rice cakes", מסווגים ב-15.1, ועוגות אורז לקינוח נמצאות ב-06.5.

#### **06.8 מוצרי פולי סויה:**

הוגשה בקשה למחיקת סוג מזון זה, שכן ניתן לסווג מוצרי סויה שונים בקטגוריות קיימות.

#### **07.0 מוצרי מאפה:**

כולל קטגוריות לחם ומוצרי מאפה רגילים (07.1) ולמוצרי מאפה מיוחדים מתוקים, מלוחים ומתובלים (07.2).

#### **07.1 לחם ומוצרי מאפה רגילים:**

כולל את כל מוצרי המאפה שאינם מתוקים ואת המוצרים הנגזרים מלחם.

##### **07.1.1 לחמים ולחמניות:**

כולל לחמים המותפחים ע"י שמרים ולחמים מיוחדים. דוגמאות: לחם לבן, לחם שיפון, לחם

שיפון גס, לחם צימוקים, לחם חיטה מלאה, pain courant francais, לחם לתת, לחמניות המבורגר, לחמניות חיטה מלאה, לחמניות חלב ולחם סודה.

### 07.1.2 קרקרים, למעט קרקרים מתוקים:

המונח "קרקר" מתייחס למצייה דקה ופריכה מבצק לא ממותק בדרך-כלל. קרקרים בטעמים שונים (למשל, בטעם גבינה) הנצרכים כחטיפים נמצאים ב-15.1. דוגמאות: קרקר סודה, קרקר שיפון (rye crisps) ומצות.

### 07.1.3 מוצרי מאפה רגילים אחרים (למשל, בייגלה, פיתה, English muffins):

כולל את כל מוצרי המאפה הרגילים האחרים, דוגמת לחם תירס וביסקוויטים. המונח "ביסקוויט" בסוג מזון זה מתייחס לעוגה קטנה המותפחת באמצעות אבקת אפייה או סודה לאפייה. המונח אינו מתייחס ל"ביסקוויט" בריטי שהוא "עוגייה" או "קרקר מתוק" הכלול בסוג מזון 07.2.1.

### 07.1.4 מוצרים בסגנון לחם, כולל bread stuffing ופירורי לחם:

כולל מוצרים על בסיס לחם כדוגמת קרוטונים, bread stuffing ו-stuffing mixes ובצקים מוכנים (למשל, לביסקוויטים). תערובות לחם (bread mixes) כלולות בסוג מזון 07.2.3.

### 07.1.5 לחמים ולחמניות מאודים:

מוצרי חיטה או אורז מותפחים בסגנון אוריינטלי המבושלים באדים. ניתן להכין את המוצרים עם או בלי מילוי. בסין, מוצרים ללא מילוי מכונים לחם מאודה (steamed bread, mantou), וכאלה עם מילוי מכונים לחמניות מאודות (steamed buns, baozi או bao). ניתן להכין גם לחמניות בצורות שונות (huajuan). דוגמאות: כופתאות ממולאות ולחמנייה מאודה עם בשר, ריבה או מילוי אחר (manjyu).

### 07.2 מוצרי מאפה מיוחדים (מתוקים, מלוחים, מתובלים):

כולל סוגי משנה של מוצרים מוכנים לאכילה (07.2.1 ו-07.2.2) כמו גם תערובות להכנת מאפים (07.2.3).

#### 07.2.1 עוגות, עוגיות ופאי (למשל, ממולאים בפרי או בסגנון רפרפת):

המונח "קרקר מתוק" או "ביסקוויט מתוק" המשמש בסוג מזון זה מתייחס למוצר דמוי עוגיה היכול להיאכל כקינח. דוגמאות: עוגת חמאה, עוגת גבינה, fruit-filled cereal bars, moist cake (סוג של קינח עמילני, namagashi), western cakes, moon cakes, עוגות ספוג, פאי ממולא בפרי (למשל, פאי תפוחים), עוגיות קמח שיבולת-שועל, עוגיות סוכר ו"ביסקוויטים" בריטיים (עוגיות או קרקרים מתוקים).

#### 07.2.2 מוצרי מאפה מיוחדים אחרים (למשל, סופגניות, לחמניות מתוקות,

##### ביסקוויטים (scones) ו-muffins):

כולל מוצרים העשויים להיאכל כקינח או כארוחת בוקר. דוגמאות: פנקייק, ואפל, לחמניות מתוקות ממולאות (anpan), מאפה דני (Danish pastry), ואפלים או גביעים של גלידה, מוצרי מתיקה על בסיס קמח ועוגת-לפתן (trifle).

#### 07.2.3 תערובות להכנת מוצרי מאפה (למשל, עוגות, פנקייק):

תערובות המכילות את המרכיבים היבשים אשר להן מוסיפים מרכיבים רטובים (למשל, מים, חלב, שמן, חמאה, ביצים) להכנת בצק לדברי מאפה. דוגמאות: תערובת לחם (bread mix), תערובת לעוגה (cake mix), תערובת למוצרי מתיקה על בסיס קמח, תערובת לפנקייק, תערובת לפאי ותערובת לואפלים. בצק מוכן נמצא בסוג מזון 07.1.4.



## 08.0 בשר ומוצריו, לרבות עופות וצייד:

סוג מזון זה כולל את כל סוגי הבשר, עופות ומוצרי צייד, בחתיכות ובנתחים או קצוץ, טרי (08.1) ומעובד (08.2 ו-08.3).

### 08.1 בשר, עופות וצייד טריים:

מוצרים טריים חופשיים בדרך-כלל מתוספי מזון. עם זאת, בנסיבות מסוימות תוספי מזון הכרחיים. למשל, צבעים משמשים כחותמות אישור על-גבי שטח נתחי בשר טריים, והם מצוינים בתקנות לצורך "סימון חיצוני של בשר גולמי". בנוסף, ניתן להשתמש בציפויים, כדוגמת ציפוי בתערובת תיבול, לפני השיווק לצרכן (למשל, עוף ברביקו). יש לציין כי ציפויים המשווקים ככאלו כלולים בסוגי מזון 04.1.2.8 (ציפויים על בסיס פרי) ו-12.2 (תערובות תיבול לשימוש חיצוני בבשר).

#### 08.1.1 בשר, עופות וצייד טריים, בחתיכות שלמות או בנתחים:

טבחות ונתחים של בשר, עופות וצייד גולמיים לא מטופלים שלמים. דוגמאות: בשר-בקר, דם בשר-בקר טרי, בשר-עוף טרי שלם או בחתיכות, נתחי בשר-בקר טריים (למשל, אומצות), איברי בקר (למשל, לב, כליה), קיבת בקר טרייה.

#### 08.1.2 בשר, עופות וצייד טריים, קצוצים:

בשר, עופות וצייד גולמיים לא מטופלים, קצוצים או שעצמותיהם הוצאו באופן מכני. דוגמאות: קציצות בשר-בקר טרי (המבורגר), boerewors, נקניק טרי לארוחת בוקר, gehakt (בשר קצוץ), loganiza (נקניק טרי לא משומר), קציצות בשר טריות, חתיכות עוף שעצמותיהן הוצאו באופן מכני, טחונות ומעוצבות (עם או בלי ציפוי) ונקניקים טריים (למשל, מבשר-בקר ואיטלקי).

## 08.2 מוצרי בשר, עופות וצייד מעובדים, בחתיכות שלמות או

### בנתחים:

כולל טיפולים שונים לנתחי בשר ללא טיפול חום (08.2.1) ועם טיפול חום (08.2.2).

### 08.2.1 מוצרי בשר, עופות וצייד מעובדים ללא טיפול חום, בחתיכות שלמות או

#### בנתחים:

בסוג מזון זה מספר שיטות טיפול (שימור-curing, המלחה, ייבוש, כבישה) המשמרות ומאריכות חיי-מדף של בשר.

#### 08.2.1.1 מוצרי בשר, עופות וצייד מעובדים ללא טיפול חום, משומרים (כולל במלח),

##### בחתיכות שלמות או בנתחים:

מוצרים מומלחים מטופלים בנתרן-כלורי. מוצרים משומרים יבשים (כבושים יבשים) מתקבלים באמצעות מריחת מלח ישירות על-גבי שטח הבשר. מוצרים משומרים בכבישה רטובה מתקבלים באמצעות השקעת הבשר בתמיסת מי-מלח. ישנם מוצרים משומרים המתקבלים באמצעות הזרקת מי-מלח לבשר (pump cured). שימור יכול להתקבל גם באמצעות נתרן ניטרטי ו/או נתרן ניטריטי. מוצרים מעושנים כלולים גם הם כאן. דוגמאות: בשר-בקר משומר במלח, בשר-בקר במרינדה וסוגים שונים של מוצרים אוריינטליים כבושים: בשר כבוש בסגנון מיסו (miso-zuke), בשר כבוש בסגנון קוג'י (koji-zuke) ובשר כבוש ברוטב סויה (shoyu-zuke).

#### 08.2.1.2 מוצרי בשר, עופות וצייד מעובדים ללא טיפול חום, משומרים (כולל במלח)

##### ומיובשים, בחתיכות שלמות או בנתחים:

נתחי הבשר יכולים לעבור שימור או המלחה כמתואר בסוג מזון 08.2.1.1 ואז לעבור ייבוש, או לעבור ייבוש בלבד. ייבוש מושג באמצעות אוויר חם או ואקום. דוגמא: בשר מיובש.

#### 08.2.1.3 מוצרי בשר, עופות וצייד מעובדים ללא טיפול חום, מותססים, בחתיכות שלמות

##### או בנתחים:

מוצרים מותססים הם סוג של מוצר כבוש המיוצר באמצעות פעולתם של חיידקי חומצת

חלב בנוכחות מלח. דוגמאות : potted beef ובשר רגל כבוש (מותסס).

### **08.2.2 מוצרי בשר, עופות וצייד מעובדים בטיפול חום, בחתיכות שלמות או בנתחים :**

כולל נתחי בשר מבושלים (לרבות משומרים (cured) ומבושלים, ומיובשים ומבושלים), נתחי בשר העוברים טיפול חום (כולל מעוקרים) ונתחי בשר בקופסאות שימורים. דוגמאות : בשר-עוף בקופסת שימורים וחתיכות בשר מורתחות ברוטב סויה (tsukudani).

### **08.2.3 מוצרי בשר, עופות וצייד מעובדים, מוקפאים, בחתיכות שלמות או בנתחים :**

כולל נתחי בשר גולמיים ומבושלים שהוקפאו. דוגמאות : בשר-עוף שלם קפוא, חלקי בשר-עוף קפואים ואומצות בשר-בקר קפואות.

## **08.3 מוצרי בשר, עופות וצייד מעובדים, קצוצים :**

כולל טיפולים שונים למוצרים ללא טיפול חום (08.3.1) ולמוצרים העוברים טיפול חום (08.3.2).

### **08.3.1 מוצרי בשר, עופות וצייד מעובדים ללא טיפול חום, קצוצים :**

בסוג מזון זה מספר שיטות טיפול (שימור-curing, המלחה, ייבוש, כבישה) המשמרות ומאריכות חיי-מדף של בשר קצוץ ושל מוצרי בשר שעצמותיהם הוצאו באופן מכני.

#### **08.3.1.1 מוצרי בשר, עופות וצייד מעובדים ללא טיפול חום, משומרים (כולל במלח), קצוצים :**

מוצרים מומלחים מטופלים בנתרן-כלורי. מוצרים משומרים יבשים (כבושים יבשים) מתקבלים באמצעות מריחת מלח ישירות על-גבי שטח הבשר. מוצרים משומרים בכבישה רטובה מתקבלים באמצעות השקעת הבשר בתמיסת מי-מלח. ישנם מוצרים משומרים המתקבלים באמצעות הזרקת מי-מלח לבשר (pump cured). שימור יכול להתקבל גם על-ידי סודיום-ניטרט ו/או סודיום ניטריט. כולל גם מוצרים מעושנים. דוגמאות : צ'וריסוס (סוג של נקניקים מתובלים), מוצרים בסגנון סלמי, tocino, salchichon (נקניק משומר, טרי), פפרוני ונקניק מעושן.

#### **08.3.1.2 מוצרי בשר, עופות וצייד מעובדים ללא טיפול חום, משומרים (כולל במלח) ומיובשים, קצוצים :**

הבשר הקצוץ או הבשר שהוצאו עצמותיו באופן מכני יכולים לעבור שימור או המלחה כמתואר בסוג מזון 08.3.1.1 ואז לעבור ייבוש, או לעבור ייבוש בלבד. ייבוש מושג באמצעות אוויר חם או ואקום. דוגמאות : pasturmas, נקניקים מיובשים, נקניקים משומרים ומיובשים, בשר-בקר משומר (beef jerky), נקניקים סיניים (כולל נקניק מסורתי משומר או מעושן) ו-sobrasada.

#### **08.3.1.3 מוצרי בשר, עופות וצייד מעובדים ללא טיפול חום, מותססים, קצוצים :**

מוצרים מותססים הם סוג של מוצר כבוש המיוצר באמצעות פעולתם של חיידקי חומצת חלב בנוכחות מלח. ניתן להתסס סוגים מסוימים של נקניקים.

### **08.3.2 מוצרי בשר, עופות וצייד מעובדים בטיפול חום, קצוצים :**

כולל מוצרים קצוצים מבושלים (לרבות משומרים (cured) ומבושלים, ומיובשים ומבושלים), מוצרים קצוצים העוברים טיפול חום (כולל מעוקרים) ומוצרים קצוצים בקופסאות שימורים. דוגמאות : קציצות בשר-בקר לצלייה (pre-grilled beef patties), ממרח כבד אווז, בשר קצוץ משומר (cured chopped meat), בשר קצוץ מורתח ברוטב סויה (tsukudani), בשר-בקר משומר במלח בקופסאות שימורים, luncheon meats, ממרחי בשר (meat pastes), קציצות בשר מבושלות, מוצרי סלמי מבושלים, קציצות מבושלות, saucises de strasbourg, נקניקי ארוחת בוקר, brown-and-serve sausages ו-terrines (תערובת בשר קצוצה מבושלת).

### 08.3.3 מוצרי בשר, עופות וצייד מעובדים, מוקפאים, קצוצים:

כולל מוצרי בשר קצוץ, או שהוצאו עצמותיהם באופן מכני, גולמיים, מבושלים חלקית ומבושלים בשלמות מוקפאים. דוגמאות: קציצות המבורגר קפואות, אצבעות עוף מצופות קפואות (frozen breaded or battered chicken fingers).

### 08.4 שרוולים אכילים (edible casings) (למשל, שרוולי נקניק):

שרוולים המתקבלים מקולגן, תאית, חומר סינתטי מתאים למזון או ממקורות טבעיים (למשל, מעיים של כבש) המכילים את תערובת הנקניק.

## 09.0 דגים ומוצריהם, כולל רכיכות, סרטנים ובע"ח מקבוצת

### האכינודרמיים (קיפודי-ים, מלפפוני-ים וכו'):

קטגוריה רחבה זו מחולקת לדגים טריים (09.1) ולמוצרי דגים מעובדים שונים (09.2-09.4). מוצרי דגים יכולים לעבור ציפוי להברקה או מריחה בתערובת תיבול לפני שיווקם לצרכן (למשל, פילה דגים קפוא מוברק-glazed frozen fish fillets). נהוג לציין טיפול זה כטיפול שטח (ציפוי או הברקה).

### 09.1 דגים ומוצריהם, כולל רכיכות, סרטנים ואכינודרמיים, טריים:

המונח "טריים" מתייחס לדגים ומוצריהם שאינם עוברים טיפול, למעט קירור, אחסון על קרח או הקפאה עם הדייג בים, באגם או במקורות מים אחרים כדי למנוע התפרקות וריקבון.

#### 09.1.1 דגים טריים:

כולל בשר לויתן, בקלה, סלמון, טרוטה וכו' טריים, וביצי דגים טריות.

#### 09.1.2 רכיכות, סרטנים ואכינודרמיים, טריים:

כולל חסילונים (shrimps), צדפות (clams), סרטנים (crabs), לובסטר, חלזונות וכו' טריים.

### 09.2 דגים ומוצריהם, כולל רכיכות, סרטנים ואכינודרמיים, מעובדים:

סוג זה מתייחס למוצרי דגים מוקפאים העשויים לדרוש בישול בהמשך, כמו גם למוצרים מבושלים מוכנים לאכילה, מעושנים, מיובשים ומומלחים.

#### 09.2.1 דגים, פילה דגים ומוצרי דגים, כולל רכיכות, סרטנים ואכינודרמיים,

##### קפואים:

דגים טריים העוברים הקפאה או הקפאה מהירה בים וביבשה להמשך עיבוד. דוגמאות: צדפות קפואות וצדפות בהקפאה עמוקה, פילה בקלה, סרטן (crab), finfish, חמור-ים (haddock), זאב-ים (hake), לובסטר, דג טחון, פראונים (prawns) וחסילונים, ביצי דגים קפואות, סורימי קפוא ובשר לויתן קפוא.

#### 09.2.2 דגים, פילה דגים ומוצרי דגים, כולל רכיכות, סרטנים ואכינודרמיים,

##### מצופים וקפואים:

מוצר לא מבושל המתקבל מדגים או חלקי דגים בציפוי ביצים, פירורי לחם או בצק. דוגמאות: חסילונים גולמיים קפואים מצופים פירורי לחם (או בצק), ופילה דגים, חלקי דגים ומקלות (אצבעות) דגים קפואים או בהקפאה עמוקה מצופים פירורי לחם (או בצק).

#### 09.2.3 מוצרי דגים, כולל רכיכות, סרטנים ואכינודרמיים, טחונים, מוקרמים

##### וקפואים:

מוצר לא מבושל המתקבל מחתיכות דגים טחונות ברוטב בסגנון שמנת.

#### 09.2.4 דגים ומוצרי דגים, כולל רכיכות, סרטנים ואכינודרמיים, מבושלים

##### ו/או מטוגנים:

כולל את כל המוצרים המבושלים המוכנים לאכילה כמתואר בתתי-הסוגים הבאים.

#### 09.2.4.1 דגים ומוצרי דגים מבושלים:

מוצרים מבושלים כוללים מוצרים מאודים, מורתחים או מבושלים בכל שיטה אחרת פרט לטיגון (ר' 09.2.4.3). הדג יכול להיות שלם, בחלקים או קצוץ. דוגמאות: נקניק דגים, מוצרי דגים מבושלים מורתחים ברוטב סויה (*tsukudani*), מוצר סורימי מבושל (*kamaboko*), מוצר *kamaboko* מבושל בטעם סרטן (*kanikama*), ביצי דגים מבושלות, סורימי מבושל, דג מבושל וממרח לובסטר מבושל (מוצרים דמויי סורימי). ממרח דגים אחר (בסגנון אורינטלי) נמצא ב-09.3.4.

#### 09.2.4.2 רכיכות, סרטנים ואכינודרמים מבושלים:

מוצרים מבושלים כוללים מוצרים מאודים, מורתחים או מבושלים בכל שיטה אחרת פרט לטיגון (ר' 09.2.4.3). דוגמאות: *Crangon crangon* ו-*Crangon vulgaris* מבושלים (חסילון חום), וחסילונים, צדפות וסרטנים מבושלים.

#### 09.2.4.3 דגים ומוצרי דגים, כולל רכיכות, סרטנים ואכינודרמים, מטוגנים:

מוצרים מוכנים לאכילה המיוצרים מדגים או מחלקי דגים עם או בלי ציפוי ביצים, פירורי לחם או בצק, המטוגנים, אפויים, צלויים או צלויים על אסכלה (*barbecued*), ולאחר מכן נארזים באריזות או בקופסאות עם או בלי רוטב או שמן. דוגמאות: סורימי מטוגן מוכן לאכילה, קלמרי מטוגן וסרטנים מטוגנים (*fried soft-shell crabs*).

#### 09.2.5 דגים ומוצרי דגים, כולל רכיכות, סרטנים ואכינודרמים, מעושנים,

##### מיובשים, מותססים ו/או מומלחים:

דגים מעושנים מיוצרים בדרך-כלל מדגים טריים בהקפאה עמוקה או קפואים, אשר מיובשים ישירות או לאחר הרתחה, עם או בלי המלחה, באמצעות חשיפת הדגים לעשן נסורת. דגים מיובשים מיוצרים באמצעות חשיפת הדגים לאור השמש או ייבוש במתקן מיוחד ישירות או לאחר הרתחה. הדגים יכולים לעבור המלחה לפני ייבושם. המלחת דגים נעשית באמצעות מריחת מלח או הנחה בתמיסת מלח. תהליך ייצור זה שונה מהמתואר בסוג מזון 09.3 לדגים מושרים בתחמיץ (מרינדה) ולדגים כבושים. דג משומר (*cured fish*) מיוצר באמצעות המלחה ולאחר מכן עישון. דוגמאות: אנשובי מומלחים, חסילונים מומלחים ודג עלוזה (*shad*) מומלח, ציאב (*chub*) מעושן, דיונון מעושן ותמנון מעושן, *fish ham*, מינים ממשפחת ה-*Gadidae* מיובשים ומומלחים, ממרח דגים או ביצי דגים מעושנים או מומלחים, סלמון, עלוזה ו-*sablefish* משומרים (*cured*) ומעושנים, פירות ים מיובשים (*dried shellfish*), דג בוניטו מיובש (*katsuobushi*) ודג מורתח ומיובש (*niboshi*).

#### 09.3 דגים ומוצריהם, כולל רכיכות, סרטנים ואכינודרמים,

##### משומרים למחצה (semi-preserved):

כולל מוצרים בעלי חיי-מדף מוגבלים העוברים טיפול בשיטות כגון השרייה בתחמיץ (*marinating*), כבישה (*pickling*) ובישול חלקי.

#### 09.3.1 דגים ומוצרי דגים, כולל רכיכות, סרטנים ואכינודרמים, מושרים

##### בתחמיץ (marinated) ו/או בג'לי:

מוצרים מושרים בתחמיץ מיוצרים באמצעות השריית הדגים בחומץ או יין עם או בלי תוספת מלח ותבלינים. המוצרים נארזים בצנצנות או בקופסאות, והם בעלי חיי-מדף מוגבלים. מוצרים בג'לי יכולים להיות מיוצרים באמצעות ריכוך של מוצרי דגים על-ידי בישול או טיפול באדים, בתוספת חומץ או יין, מלח וחומרים משמרים, והתמצקות בג'לי. דוגמאות: "rollmops" (סוג של הרינג במרינדה), צלופח-ים בג'לי ו-*fish aspic*.

#### 09.3.2 דגים ומוצרי דגים, כולל רכיכות, סרטנים ואכינודרמים, כבושים

##### ו/או במי-מלח:

מוצרים כבושים נחשבים לפעמים לסוג של מוצר במרינדה (*marinated*). כבישה מתקבלת כתוצאה מטיפול של דגים במלח וחומץ או תמיסת כוהל (למשל, יין). דוגמאות כוללות סוגים שונים של מוצרים כבושים אורינטליים: דגים כבושים בסגנון קוג'י (*koji-zuke*), דגים

כבושים במשקע שמרים-*lees (kasu-zuke)*, דגים כבושים בסגנון מיסו (*miso-zuke*), דגים כבושים ברוטב סויה, דגים כבושים בחומץ (*su-zuke*), בשר לויתן כבוש והרינג ושפרוטים כבושים.

### 09.3.3 תחליפי סלמון, קוויאר ומוצרים אחרים של ביצי דגים:

ביצי דגים מיוצרות בדרך-כלל בתהליך של שטיפה, המלחה ומתן אפשרות להבשיל עד לשקיפות. לאחר מכן ביצי הדגים נארזות במכלי זכוכית או במכלים מתאימים אחרים. המונח "קוויאר" מתייחס רק לביצי דגים של מיני חידקן (*sturgeon*) (למשל, *beluga*). תחליפי קוויאר מיוצרים מביצי דגים של דגי ים ודגי מים מתוקים שונים (למשל, *cod* והרינג) אשר מומלחים, מתובלים, נצבעים ועשויים לעבור טיפול בחומר משמר. דוגמאות: ביצי דגי סלמון מומלחות (*sujiko*), ביצי דגי סלמון מומלחות ומעובדות (*ikura*), ביצי דגי *cod*, ביצי דגי *cod* מומלחות (*tarako*) וקוויאר למפפיש (*lumpfish*). לפעמים ביצי דגים יכולות לעבור פיסטור, ובמקרה זה הן כלולות בסוג מזון 09.4 משום שמדובר במוצר משומר במלואו. מוצרי ביצי דגים קפואים, מבושלים או מעושנים כלולים בסוגי מזון 09.2.1, 09.2.4.1 ו-09.2.5, בהתאמה. ביצי דגים טריות נמצאות בסוג מזון 09.1.1.

### 09.3.4 דגים ומוצרי דגים, כולל רכיכות, סרטנים ואכינודרמים, משומרים למחצה, למעט מוצרים מסוגי מזון 09.3.1-09.3.3 (למשל, ממרח דגים):

דוגמאות כוללות קציצות דגים או סרטנים וממרח דגים אוריינטלי מסורת. המוצר האחרון מיוצר מדגים טריים או משאריות של ייצור רוטב דגים, ומשולב עם מרכיבים אחרים כדוגמת קמח חיטה, סובין, אורז או פולי סויה. המוצר יכול לעבור התססה לאחר מכן. ממרחי דגים או ממרחי סרטנים מבושלים (מוצרים דמויי סורימלי) נמצאים ב-09.2.4.1 וב-09.2.4.2, בהתאמה.

### 09.4 דגים ומוצריהם, כולל רכיכות, סרטנים ואכינודרמים, משומרים

#### במלואם (fully-preserved), כולל שימורים או מוצרים מותססים:

מוצרים עם חיי-מדף ארוכים, המיוצרים באמצעות פיסטור או עיקור באדים ונארזים במכלים אטומים בוואקום להבטחת סטריליות. המוצרים יכולים להיארז עם הציר שלהם או עם שמן או רוטב מוספים. סוג מזון זה אינו כולל מוצרים מבושלים במלואם (ר' סוג מזון 09.2.4). דוגמאות: שימורים של טונה, צדפות, סרטנים, ביצי דגים וסרדינים, כדורי גפילטע-פיש וסורימי (מפוסטר בחום).

### 10.0 ביצים ומוצרי ביצים:

כולל ביצים טריות בקליפתן (10.1), מוצרים שיכולים להוות תחליף לביצים טריות (10.2) ומוצרי ביצים אחרים (10.3 ו-10.4).

#### 10.1 ביצים טריות:

ביצים טריות בקליפתן אינן צפויות להכיל תוספי מזון. עם זאת, צבעים עשויים לשמש לקישוט, צביעה או החתמה של קליפת הביצה.

#### 10.2 מוצרי ביצים:

מוצרים היכולים לשמש כתחליף לביצים טריות במתכונים או כאוכל (למשל, חביתה). הם מיוצרים מביצים טריות באחת מהאפשרויות הבאות: (1) ערבוב וניקוי של הביצה כולה, או (2) הפרדת החלבון והחלמון ולאחר מכן ערבוב וניקוי כל אחד בנפרד. הביצה השלמה, החלבון או החלמון המנוקים מעובדים בהמשך לקבלת ביצים נוזליות, קפואות או מיובשות כמתואר להלן.

##### 10.2.1 מוצרי ביצים נוזליים:

הביצה השלמה, חלמון הביצה או החלבון המנוקים עוברים פיסטור ומשומרים באופן כימי (למשל, באמצעות הוספת מלח).

##### 10.2.2 מוצרי ביצים קפואים:

הביצה השלמה, חלמון הביצה או החלבון המנוקים עוברים פיסטור ומוקפאים.

**10.2.3 מוצרי ביצים מיובשים ו/או מוקרשים בחום:**  
 סוכרים מסולקים מהביצה השלמה, חלמון הביצה או החלבון המנוקים, אשר עוברים פיסטור וייבוש לאחר מכן.

**10.3 שימורי ביצים, כולל ביצים מטופלות בבסיס (alkaline treated), ביצים מומלחות וביצים בקופסאות שימורים:**  
 כולל מוצרים משומרים אוריינטליים מסורתיים, כדוגמת ביצי ברווז משומרות במלח (Hueidan) ו-"thousand-year-old-eggs" מטופלות בבסיס (pidan).

**10.4 קינוחים על בסיס ביצים (למשל, רפרפת ביצים):**  
 כולל מוצרים מוכנים לאכילה ומוצרים להכנה מתערובת יבשה. דוגמאות: פלאן ורפרפת ביצים. כולל גם מילויי רפרפת למיני מאפה (למשל, פאי).

**11.0 ממתקים, כולל דבש:**  
 כולל את הסוכרים הסטנדרטיים (11.1), מוצרים לא סטנדרטיים (למשל, 11.4 ו-11.6) וממתקים טבעיים (11.5 – דבש).

**11.1 סוכרים מזוככים וגולמיים:**  
 ממתקים מזינים המנוקים באופן מלא או חלקי, מסוכרוז (המתקבל, למשל, מסלק-סוכר וקנה-סוכר), מגלוקוז (המתקבל מעמילן) או מפרוקטוז.

**11.1.1 סוכר לבן, דקסטרוז אלמימי, דקסטרוז מונוהידרט, פרוקטוז:**  
 סוכר לבן הוא סוכרוז מנוקה ומגובש. דקסטרוז אלמימי הוא D-גלוקוז מנוקה ומגובש ללא מי-גיבוש. דקסטרוז מונוהידרט הוא D-גלוקוז מנוקה ומגובש המכיל מולקולה אחת של מי-גיבוש. פרוקטוז הוא D-פרוקטוז מנוקה ומגובש.

**11.1.2 אבקת סוכר, אבקת דקסטרוז:**  
 אבקת סוכר (icing sugar) הינה סוכר לבן כתוש דק עם או בלי תוספת חומרים מונעי התגיישות. אבקת דקסטרוז (icing dextrose) הינה דקסטרוז אל מימי או דקסטרוז מונוהידרט או תערובת שלהם כתושים דק עם או בלי תוספת חומרים מונעי התגיישות.

**11.1.3 סוכר לבן רך, סוכר חום רך, סירופ גלוקוז, סירופ גלוקוז מיובש, סוכר קנה גולמי:**  
 סוכר לבן רך הוא סוכר לח, מנוקה ומגורען ולבן בצבעו. סוכר חום רך הוא סוכר לח, מגורען וחום בהיר עד חום כהה בצבעו. סירופ גלוקוז (סירופ עמילן) הוא תמיסה מיימית מנוקה ומרוכזת של סכרידים מזינים מעמילן. סירופ גלוקוז מיובש הוא סירופ גלוקוז אשר מים סולקו ממנו באופן חלקי. סוכר קנה גולמי הוא סוכרוז מנוקה חלקית, המגובש ממיץ קנה מנוקה חלקית, ללא ניקוי נוסף.

**11.1.3.1 סירופ גלוקוז מיובש המשמש לייצור ממתקי סוכר:**  
 סירופ גלוקוז מיובש, כמתואר ב-11.1.3, המשמש לייצור ממתקים הכלולים בסוג מזון 05.2 (למשל, סוכריות קשות או רכות).

**11.1.3.2 סירופ גלוקוז המשמש לייצור ממתקי סוכר:**  
 סירופ גלוקוז, כמתואר ב-11.1.3, המשמש לייצור ממתקים הכלולים בסוג מזון 05.2 (למשל, סוכריות קשות או רכות).

**11.1.4 לקטוז:**  
 מרכיב טבעי בחלב המתקבל בדרך-כלל ממי-גבינה. לקטוז יכול להיות אלמימי או יכול להכיל מולקולה אחת של מי-גיבוש, או שניהם.

## 11.1.5 plantation/mill white sugar

סוכרוז מנוקה ומגובש.

### 11.2 סוכר חום, למעט מוצרים מסוג מזון 11.1.3 :

כולל סוכרים גושיים (lump sugars) בצבע חום או צהוב בעלי גרגירים גדולים, כדוגמת סוכר דמררה (Demerara sugar).

### 11.3 תמיסות סוכר וסירופים, גם שעברו אינברסיה (חלקית), כולל

#### דבשה ומולסות, למעט מוצרים מסוג מזון 11.1.3 :

כולל תוצרים מקבילים המתקבלים בתהליך זיכוך הסוכר (למשל, דבשה ומולסות), סוכר אינברטי (תערובת שוות-ריכוז של גלוקוז ופרוקטוז המיוצרת מהידרוליזה של סוכרוז) וממתיקים נוספים, כדוגמת סירופ תירס עתיר פרוקטוז וסוכר תירס.

### 11.4 סוכרים וסירופים אחרים (למשל, קסילוז, סירופ מייפל, ציפויי

סוכר):

כולל את כל סוגי הסירופ השולחניים (למשל, סירופ מייפל), סירופים למיני מאפה ולשלגונים (למשל, סירופ קרמל, סירופים בטעמים שונים) וציפויי סוכר לקישוט (למשל, גבישי סוכר צבעוניים לעוגיות).

### 11.5 דבש :

דבש הוא החומר המתוק הטבעי המיוצר על-ידי דבורים מצוף פרחים ומהפרשות צמחים. הדבורים אוספות את הצוף ואת ההפרשות, משנות את ההרכב באמצעות שילוב חומרים מיוחדים משלהן ומאחסנות זאת בחלת-דבש להבשלה. דוגמאות לדבש כוללות דבש פרחי-בר ודבש תלתן.

### 11.6 ממתיקים אישיים (table-top sweeteners), כולל אלו המכילים

#### חומרי המתקה בעלי מתיקות גבוהה :

כולל מוצרים שהם תערובת של חומרי המתקה בעלי מתיקות גבוהה (למשל, אשלגן אצטולפאמי) עם תוספים אחרים (למשל, חומרים מונעי התגיישות), המשווקים לשימוש כתחליף לסוכר. המוצרים עשויים להיות בצורת אבקה, מוצק (למשל, קוביות) או נוזל.

### 12.0 מלח, תבלינים, מרקים, רטבים, סלטים, מוצרים על בסיס

חלבון :

זוהי קטגוריה רחבה הכוללת חומרים המוספים למזון להגברת הארומה והטעם (12.1 – מלח,

12.2 – תבלינים, 12.3 – חומץ ו-12.4 – חרדל), מזונות מוכנים לאכילה מסוימים

(12.5 – מרקים, 12.6 – רטבים ו-12.7 – סלטים) ותחליפים ומקבילים של מוצרי בשר ודגים

(12.9 – מוצרי חלבון).

### 12.1 מלח :

בראש ובראשונה נתרן-כלורי המתאים למזון. כולל מלח שולחן, מלח בתוספת יוד ומלח בתוספת יוד ופלאור ומלח דנדריטי.

### 12.2 צמחי תבלין, תבלינים, תיבולים (כולל תחליפי מלח) (למשל,

#### תיבול לאטריות להכנה מהירה) :

בקטגוריה זו מתוארים מוצרים המיועדים להגביר את הארומה והטעם במזון. צמחי תבלין ותבלינים מתקבלים בדרך-כלל ממקורות בוטאניים, עשויים לעבור ייבוש ויכולים להיטחן או להישאר בשלמותם. דוגמאות לצמחי תבלין : בזיליקום, אורגנו וקורנית. דוגמאות לתבלינים : קמון וזרעי קימל. ניתן למצוא תבלינים גם כתערובות בצורת אבקה או בצורת ממרח. דוגמאות

לתערובות של תבלינים: ציילי, קארי (curry paste, curry roux) ותערובות תבלינים למריחה על שטח הפנים של בשר או דגים. לתחליפי מלח תכולת נתרן מופחתת, והם מיועדים לשימוש במזון במקום מלח. דוגמאות לתיבולים: תיבול לריכוך בשר (meat tenderizer), "מלח בצל" (onion salt), "מלח שום" (garlic salt), תערובת תיבול אוריינטלית (dashi), תיבול לפיזור על אורז (furikake), המכיל, למשל, פתיתי אצות-ים מיובשים, זרעי שומשום ותבלינים), תיבול לאטריות וממרח פולי סויה מותססים (miso).

### 12.3 חומץ:

נוזל המיוצר מהתססה של אתנול ממקור מתאים (למשל, יין, סיידר) או מדילול של חומצה אצטית. דוגמאות: חומץ תפוחי-עץ, חומץ בן יין, חומץ לתת, חומץ בלסמי, חומץ מכוהל מזוקק (spirit vinegar) וחומץ פרי.

### 12.4 חרדל:

רוטב תיבול המיוצר מזרעי חרדל טחונים ובדרך-כלל נטולי שומן, המעורבבים עם מים, חומץ, מלח, שמן ותבלינים אחרים. דוגמאות: חרדל דיז'ון (Dijon mustard) וחרדל חריף (מיוצר מזרעים עם קליפתם).

### 12.5 מרקים:

כולל מרקים מוכנים לאכילה ותערובות להכנה. המוצרים הסופיים יכולים להיות על בסיס מים (consomme), או על בסיס חלב (למשל, chowder).

#### 12.5.1 מרקים מוכנים לאכילה, כולל בקופסאות שימורים, בבקבוקים

##### וקפואים:

מוצרים על בסיס מים או חלב המכילים מרק-ירקות, בשר או דגים עם או בלי רכיבים אחרים (למשל, ירקות, בשר, אטריות). דוגמאות: מרק צח, מרק בשר, consommés, מרקים על בסיס מים ועל בסיס שמנת, מרק סמיך (chowder) ומרק ירקות סמיך (bisque).

#### 12.5.2 תערובות להכנת מרקים:

מרק מרוכז המיועד לשיחזור עם מים ו/או חלב, עם או בלי תוספת של רכיבים אופציונליים אחרים (למשל, ירקות, בשר, אטריות). דוגמאות: אבקת מרק צח וקוביות מרק צח, אבקות מרק ומרקים מרוכזים (mentsuyu), וקוביות ואבקות מרק.

### 12.6 רטבים ומוצרים דומים:

כולל רטבים מוכנים לאכילה ותערובות לשיחזור לפני הצריכה. המוצרים המוכנים לאכילה מחולקים לסוגי המשנה הבאים: מוצרים מתחלבים (12.6.1), מוצרים בלתי מתחלבים (12.6.2), ואילו תת-הסוג של התערובות (12.6.3) מכיל הן תערובות רוטב מתחלבות והן בלתי מתחלבות.

#### 12.6.1 רטבים מתחלבים (למשל, מיונז, רוטב סלט):

רטבים המבוססים, לפחות בחלקם, על תחליב שומן במים או שמן במים. דוגמאות: רוטב סלט (למשל, צרפתי, איטלקי, יווני, ranch style), ממרחים על בסיס שומן לכריכים (למשל, מיונז עם חרדל), "שמנת סלט" (salad cream) ורטבים שומניים.

#### 12.6.2 רטבים בלתי מתחלבים (למשל, קטשופ, רוטב גבינה, רוטב שמנת,

##### רוטב בשר חום-brown gravy):

כולל רטבים על בסיס מים וחלב. דוגמאות: רוטב ברביקיו, קטשופ עגבניות, רוטב גבינה, רוטב פולי סויה סמיך, רוטב ווסטרשייר-Worcestershire, רוטב ווסטרשייר סמיך אוריינטלי (רוטב tonkatsu) ורוטב לבן (רוטב על בסיס שמנת המורכב בעיקר מחלב או שמנת, עם תוספת שומן מעטה, כדוגמת חמאה, וקמח, עם או בלי תבלינים ותיבולים).



### 12.6.3 תערובות להכנת רטבים:

מוצר מרוכז, בדרך-כלל בצורת אבקה, המיועד לערבוב עם מים, חלב, שמן או נוזל אחר להכנת רוטב מוגמר. דוגמאות: תערובות להכנת רוטב גבינה, רוטב hollandaise ורוטב סלט (למשל, רוטב צרפתי, רוטב ranch).

### 12.6.4 רטבים צלולים (למשל, רוטב סויה, רוטב דגים):

כולל רטבים דלילים, בלתי מתוחלבים וצלולים שיכולים להיות על בסיס מים. רטבים אלה משמשים כתיבול או כמרכיבים יותר מאשר כרוטב מוגמר (לשימוש, למשל, על בשר-בקר צלוי-roast beef). דוגמאות: רוטב oyster, רוטב סויה ו-nam pla (רוטב דגים תאילנדי).

### 12.7 סלטים (למשל, סלט מקרוני, סלט תפוחי-אדמה) וממרחים לכריכים, למעט ממרחי קקאו וממרחים על בסיס אגוזים מסוגי מזון

04.2.2.5 ו-05.1.3:

כולל סלטים מוכנים, ממרחים לכריכים על בסיס חלב, ממרחים לכריכים דמויי מיונו ורוטב לסלט-כרוב.

### 12.8 שמרים ומוצרים דומים:

כולל שמרי אפייה ושאר המשמשים בייצור של מיני מאפה. כולל את המוצרים האוריינטליים קוג'י-koji (אורז או חיטה מלותתים על-ידי העובש *Aspergillus oryzae*) המשמשים בייצור משקאות כוהליים.

### 12.9 מוצרי חלבון:

כולל תחליפים ומוצרים מקבילים, על בסיס חלבון דגנים או חלבון צמחי, של מוצרים סטנדרטיים כדוגמת: בשר, דגים וחלב. דוגמאות: מוצרים תחליפיים על בסיס חלבון צמחי, משקה סויה (soymilk), fu (תערובת של גלוטן (חלבון צמחי) וקמח הנמכרת מיובשת (אפוייה) או גולמית, ומשמשת כמרכיב, למשל, במרק miso), תחליפים חלבוניים של בשר ודגים וקזאינטים (למשל, קזאין אכיל שהופרד באמצעות חומצה).

### 13.0 מזון לצרכים תזונתיים מיוחדים:

מוצרי מזון לצורך דיאטטי מיוחד המעובדים או מורכבים כדי לספק צורך דיאטטי הקיים בשל מצב פיזי או פיזיולוגי ו/או מחלה מסוימת או הפרעה. ההרכב של מוצרי מזון אלה חייב להיות שונה באופן מובהק מהרכבם של מזונות רגילים בעלי אופי דומה, אם קיימים כאלו. מזונות דיאטטיים אחרים מאלו שב-13.0 כלולים בסוגי המזון של מקביליהם הרגילים.

### 13.1 תרכובת מזון לתינוקות ותרכובת מזון לתינוקות להמשך:

מוצרי מזון שהם המקור היחיד להזנת תינוקות ופעוטות כמוגדר בתתי-הסוגים 13.1.1 ו-13.1.2.

#### 13.1.1 תרכובת מזון לתינוקות (infant formulae):

תרכובת נוזלית לתינוקות (בגיל פחות מ-12 חודשים) היכולה לשמש כתחליף לחלב-אם. המוצרים עשויים להיות על בסיס סויה, חלבון שעבר הידרוליזה (hydrolyzed protein) ו/או על בסיס חומצות אמינו, או על בסיס חלב.

#### 13.1.2 תרכובת מזון לתינוקות להמשך (follow-on formulae):

מזון המיועד לשמש כחלק הנוזלי של תזונת התינוק (בגיל 6 חודשים לפחות) ושל ילדים צעירים (בגיל 3-1 שנים) בתקופת הגמילה. מזון זה יכול להיות מוכן לאכילה או בצורת אבקה לשיחזור עם מים. המוצרים עשויים להיות על בסיס סויה, חלבון שעבר הידרוליזה ו/או על בסיס חומצות אמינו, או על בסיס חלב.

### 13.2 מזון לתקופת הגמילה לתינוקות וילדים:

מוצרי מזון שבעיקרם מיועדים לתקופת הגמילה של התינוק ולתקופת ההסתגלות ההדרגתית של תינוקות וילדים למזון רגיל. המוצרים יכולים להיות מוכנים לאכילה או בצורת אבקה

לשיחזור עם מים בלבד. מוצרי מזון אלו אינם כוללים תרכובת מזון לתינוקות (13.1.1) ותרכובת מזון לתינוקות להמשך (13.1.2). דוגמאות: מוצרי מזון לתינוקות על בסיס דגנים, פרי, ירקות ובשר, ביסקוויטים וצנימים לילדים.

### **13.3 מזונות דיאטטיים המיועדים לצרכים רפואיים מיוחדים, כולל אלו המיועדים לתינוקות וילדים צעירים:**

מזונות המיועדים לצרכים תזונתיים מיוחדים, אשר מעובדים או מורכבים באופן מיוחד ומוצגים לטיפול דיאטטי של חולים (patients), ואשר ניתן להשתמש בהם תחת פיקוח רפואי בלבד. הם מיועדים להזנה בלעדית או חלקית של חולים עם תפקוד מוגבל או לקוי לעכל, לספוג, לקלוט או לבצע חילוף-חומרים של אוכל רגיל או של מרכיבי תזונה מסוימים, או להזנה בלעדית או חלקית של חולים בעלי דרישה תזונתית על-פי החלטה רפואית, שהטיפול הדיאטטי בה אינו יכול להתקבל רק באמצעות שינוי הדיאטה הרגילה, או באמצעות מזונות אחרים לצרכים תזונתיים מיוחדים או באמצעות שילוב של השניים.

#### **13.3.1 מזונות דיאטטיים לצרכים רפואיים מיוחדים המיועדים למבוגרים:** מזונות כמתואר ב-13.3 לצריכה על-ידי מבוגרים בלבד.

#### **13.3.2 מזונות דיאטטיים לצרכים רפואיים מיוחדים המיועדים לתינוקות וילדים צעירים:**

מזונות כמתואר ב-13.3 לצריכה על-ידי תינוקות וילדים צעירים. דוגמאות: תרכובת מזון לתינוקות, תרכובת מזון לתינוקות להמשך, ביסקוויטים, צנימים ודגנים, המורכבים לצורך שימוש תחת פיקוח רפואי.

#### **13.4 פורמולה דיאטטית לצורך הרזייה והפחתת משקל:**

מזונות פורמולה, שכאשר הם מוצגים כ"מוכנים לאכילה" או כשהם מוכנים בהתאם להוראות השימוש, מיועדים לשמש כתחליף לדיאטה היומית כולה או חלקה. כולל מוצרים בעלי תכולה קלורית מופחתת וכאלו שיכולים להיות גם עם תכולת סוכר נמוכה או ללא סוכר.

#### **13.5 מזונות דיאטטיים (למשל, מזונות משלימים לצרכים תזונתיים), למעט מוצרים מסוגי מזון 13.1-13.4:**

מוצרים בעלי ערכים תזונתיים גבוהים, בצורת נוזל או מוצק, לצריכה על-ידי פרטים כחלק מדיאטה מאוזנת למטרת תזונה שלמה. מוצרים אלה אינם מיועדים להפחתת משקל או כחלק ממשטר רפואי.

#### **13.6 תוספי תזונה (food supplements):** כולל ויטמינים ומינרלים בטבליות או בצורה נוזלית.

### **14.0 משקאות, למעט מוצרי חלב:**

קטגוריה גדולה זו מחולקת לקטגוריות המשנה הרחבות הבאות: משקאות לא כוהליים (14.1) ומשקאות כוהליים (14.2). משקאות על בסיס חלב כלולים ב-01.1.2.

#### **14.1 משקאות לא כוהליים:**

קטגוריה רחבה זו כוללת: מים ומים המכילים פחמן דו-חמצני (14.1.1), מיצי פירות וירקות (14.1.2), נקטרי פירות וירקות (14.1.3), משקאות על בסיס מים בטעמים שונים מוגזים או שאינם מוגזים (14.1.4) ומשקאות מבוססים על בסיס מים כדוגמת קפה ותה (14.1.5).

##### **14.1.1 מים מבוקבקים:**

כולל מים טבעיים (14.1.1.1) ומים מבוקבקים אחרים (14.1.1.2), כל אחד מהם יכול להיות מוגז או לא מוגז.

##### **14.1.1.1 מים מינרליים טבעיים ומי-מעין:**

מים המתקבלים ישירות מהמקור והנארזים בקרבת המקור. המים מאופיינים במלחים

מינרליים מסוימים ביחסים אופייניים, יסודות קורט או מרכיבים אחרים. מים מינרליים טבעיים יכולים להכיל פחמן דו-חמצני ממקור המים (ולא מהוספה ממקור חיצוני), יכולים להיות מוגזים (בתוספת פחמן דו-חמצני ממקור אחר), נטולי גז (עם פחות פחמן דו-חמצני מאשר במים במקור, כך שאין שחרור ספונטני של פחמן דו-חמצני תחת תנאים סטנדרטיים של טמפרטורה ולחץ), מועשרים (בפחמן דו-חמצני מהמקור), וללא גז (אינם מכילים פחמן דו-חמצני חופשי).

**14.1.1.2 מי שתייה שאינם "מים מינרליים טבעיים" (table waters) ומי-סודה:**  
 כולל מים אחרים ממים ממקור טבעי אשר יכולים להיות מוגזים באמצעות תוספת פחמן דו-חמצני ויכולים לעבור סינון, חיטוי, או טיפול באמצעים מתאימים אחרים. מים אלו יכולים להכיל תוספת של מלחים מינרליים ו/או חומרי טעם וריח. דוגמאות: table water, מים מבוקבקים עם או בלי תוספת מינרלים, מים מזוככים לשתייה (purified water), seltzer water ומים מוגזים (sparkling water).

### **14.1.2 מיצי פירות וירקות:**

ישנה הבחנה חשובה בין מיצי פירות וירקות לבין משקאות עם מיץ פירות וירקות, המבוססים עליהם או המכילים אותם. האחרונים מתקבלים ממיצי פירות או ירקות או מתרכיזיהם, עם או בלי ממתקים, מהולים במים או במי-סודה, ונמצאים בסוג מזון 14.1.4. לתערובות של מיץ פירות-ירקות יש סיווג שונה לכל מרכיב (כלומר, מיץ פירות-14.1.2.1 ומיץ ירקות-14.1.2.2).

**14.1.2.1 מיץ פירות מבוקבק (מפוסטר) או שימורי מיץ פירות:**  
 מיוצר מפרי שטוף ומפורר במטחנה. המיץ מופרד, מסונן, עובר הצללה (אם יש צורך), מפוסטר ונארז במכלים למכירה. ניתן להרחיק אוויר מהמוצר באמצעות גז אינרטי כדוגמת חנקן או פחמן דו-חמצני. המוצר יכול לעבור ריכוז ושיחזור עם מים לפני המכירה לקבלת מוצר מוכן לצריכה. המוצרים יכולים להתבסס על סוג פרי אחד או על תערובת פירות. דוגמאות: מיץ תפוזים, מיץ תפוחים, מיץ דומדמניות שחורות ומיץ לימון.

**14.1.2.2 מיץ ירקות מבוקבק (מפוסטר) או שימורי מיץ ירקות:**  
 מיוצר מירק שטוף, חלוט ומפורר במטחנה. המיץ מופרד, מפוסטר ונארז במכלים למכירה. המוצר יכול לעבור ריכוז ושיחזור עם מים לפני המכירה לקבלת מוצר מוכן לצריכה. המוצרים יכולים להתבסס על סוג ירק אחד (למשל, עגבניות) או על תערובת ירקות (למשל, עגבניות, גזר, סלרי).

**14.1.2.3 תרכיזים של מיץ פירות (נוזל או מוצק):**  
 מיוצרים באמצעות אידוי, הקפאה או סינון בלחץ גבוה של מיץ פרי. נמכרים בצורת אבקה, נוזל, סירופ ובמצב קפוא להכנת מוצר מוכן לשתייה בהוספת מים. דוגמאות: תרכיז מיץ תפוזים קפוא ותרכיז מיץ לימון.

**14.1.2.4 תרכיזים של מיץ ירקות (נוזל או מוצק):**  
 כמו בתרכיזים של מיץ פירות, נמכרים בצורת אבקה, נוזל, סירופ ובמצב קפוא להכנת מוצר מוכן לשתייה בהוספת מים. כולל תרכיז מיץ עגבניות.

### **14.1.3 נקטרי פירות וירקות:**

נקטרי פירות וירקות הם משקאות ציפתיים (pulpy) המיוצרים מתרחיפים, מתרכיזי מיץ או מפירות או ירקות שלמים באמצעות הומוגניזציה עם מים וסוכר (אם יש צורך). נקטר פירות-ירקות (תערובת) מסווג על-פי מרכיביו (כלומר, נקטר פירות ונקטר ירקות).

**14.1.3.1 נקטר פירות מבוקבק (מפוסטר) או שימורי נקטר פירות:**  
 תרחיף הפרי הציפתי (pulpy) המהומגן מפוסטר לפני האריזה. המוצרים יכולים להתבסס על סוג פרי אחד או על תערובת פירות. דוגמאות: נקטר אגסים ונקטר אפרסקים.

**14.1.3.2 נקטר ירקות מבוקבק (מפוסטר) או שימורי נקטר ירקות:**  
 תרחיף הירק הציפתי (pulpy) המהומגן מפוסטר לפני האריזה. המוצרים יכולים להתבסס על סוג ירק אחד או על תערובת ירקות.

**14.1.3.3 תרכיזים של נקטר פירות (נוזל או מוצק):**

מיוצרים באמצעות אידוי או הקפאה של נקטר פרי. נמכרים בצורת אבקה, נוזל, סירופ ובמצב קפוא להכנת מוצר מוכן לשתייה בהוספת מים. דוגמאות: תרכיז נקטר אגסים ותרכיז נקטר אפרסקים.

**14.1.3.4 תרכיזים של נקטר ירקות (נוזל או מוצק):**

מיוצרים באמצעות אידוי או הקפאה של נקטר ירקות. נמכרים בצורת אבקה, נוזל, סירופ ובמצב קפוא להכנת מוצר מוכן לשתייה בהוספת מים.

**14.1.4 משקאות על בסיס מים בטעמים שונים, כולל משקאות "ספורט" או**

**"אלקטרוליטיים" ומשקאות המכילים חלקיקים (למשל, חתיכות פרי):**

כולל משקאות מוגזים, לא מוגזים ותרכיזים. כולל מוצרים על בסיס מיצי פירות וירקות, וכולל גם משקאות על בסיס קפה, תה וצמחים.

**14.1.4.1 משקאות מוגזים:**

כולל משקאות בטעמים שונים על בסיס מים בתוספת פחמן דו-חמצני, ממתקים מזינים, לא מזינים ו/או בעלי מתיקות גבוהה ועם תוספי מזון מותרים אחרים. כולל גוזז (משקאות על בסיס מים בתוספת פחמן דו-חמצני, ממתיק וחומר טעם וריח), ומשקאות סודה כדוגמת קולה, root beer, pepper-types, למון-ליים ומשקאות פרי-הדר, כולל משקאות דלי קלוריות, מופחתי קלוריות ורגילים. משקאות אלו יכולים להיות צלולים, לא צלולים או שהם יכולים להכיל חומר חלקיקי (למשל, חתיכות פרי).

**14.1.4.2 משקאות לא מוגזים, כולל פונץ' ומשקאות קלים מפירות:**

כולל משקאות על בסיס מיץ פירות וירקות (למשל, משקה שקדים, משקה זרעי אניסון, משקאות על בסיס קוקוס ומשקה ג'ינסנג), משקאות קלים עם מיץ פרי (למשל, לימונדה, אורנג'דה), משקאות קלים על בסיס פרי-הדר, capile groselha, משקה חומצה לקטית, משקאות קפה ותה מוכנים לשתייה עם או בלי חלב או מוצקי חלב, משקאות על בסיס צמחים (למשל, משקה תה קר-iced tea, משקה תה קר בטעמים שונים, משקאות קפוצ'ינו מצוננים בקופסאות) ומשקאות "ספורט" המכילים אלקרוליטיים. משקאות אלו יכולים להיות צלולים או שהם יכולים להכיל חומר חלקיקי (למשל, חתיכות פרי), והם יכולים להיות לא מומתקים או מומתקים עם סוכר או עם ממתיק לא מזין בעל מתיקות גבוהה.

**14.1.4.3 תרכיזים למשקאות (במצב נוזל או מוצק):**

כולל תרכיזים באבקה, סירופ, נוזל ומצב קפוא להכנת משקאות לא כוהליים על בסיס מים מוגזים או לא מוגזים באמצעות הוספת מים או מים מוגזים. דוגמאות: fountain syrups (למשל, סירופ קולה), סירופ פרי להכנת משקה קל, תרכיז קפוא או אבקה להכנת לימונדה ותערובות להכנת משקה תה קר-iced tea.

**14.1.5 קפה, תחליפי קפה, תה, תערובות צמחים להכנת משקה בחליטה**

**ומשקאות חמים אחרים על בסיס דגנים וגרעינים, למעט קקאו:**

כולל מוצרים מוכנים לשתייה (למשל, בקופסאות שימורים), תערובות להכנתם ותרכיזיהם. דוגמאות: משקאות חמים על בסיס עולש (postum), משקה אורז (rice tea) ותערובות להכנת משקאות קפה ותה חמים (למשל, קפה להכנה מהירה-instant coffee ואבקה להכנת משקאות קפוצ'ינו חמים). פולי קפה שעברו טיפול לייצור מוצרי קפה כלולים גם הם כאן. משקה חלב-קקאו מוכן לשתייה כלול בסוג מזון 01.1.2, ואבקות קקאו כלולות ב-05.1.1.

**14.2 משקאות כוהליים, כולל מוצרים מקבילים ללא כוהל ודלי כוהל:**

המוצרים המקבילים החופשיים מכוהל ועם רמת כוהל נמוכה כלולים באותו סוג מזון של המשקה הכוהלי.

**14.2.1 בירה ומשקאות מאלט:**

משקאות כוהליים המבושלים (brewed) משעורה מונבטת (לתת), כשות, שמרים ומים.

דוגמאות: בירה (ale), בירה חומה (brown beer), weiss beer (בירה מחיטה), pilsner, Obergariges Einfachbier, oud bruin beer, lager beer, בירה קלה, בירת שולחן (table beer), porter, malt liquor (מין בירה שחורה) ו-stout (בירה שחורה חריפה).

#### 14.2.2 סיידר ושיכר אגסים:

"יין" פירות המיוצר מתפוחים (סיידר) ואגסים (perry). כולל גם cidre bouche.

#### 14.2.3 יינות ענבים:

משקה כוהלי המיוצר באופן בלעדי מתסיסה חלקית או מושלמת של ענבים טריים, בין אם הם מעוכים ובין אם לאו, או של תירוש ענבים (מיץ).

##### 14.2.3.1 יין שקט:

יין ענבים (לבן, אדום, רוזה, סמוק, יבש או מתוק) היכול להכיל פחמן דו-חמצני עד ערך מרבי של 0.4 ג' / 100 מ"ל ב-20°C.

##### 14.2.3.2 יינות מבעבעים ומבעבעים למחצה:

יינות ענבים שפחמן דו-חמצני נוצר במהלך תסיסתם, הן בתסיסת בקבוק והן בתסיסת מכל סגור. כולל גם יין נתזים ויין מוגז, שהפחמן הדו-חמצני בהם הנו ממקור חיצוני באופן חלקי או מלא. דוגמאות: שמפניה, spumante ו-"cold duck" wine.

##### 14.2.3.3 יין מחוזק ויין ליקר:

יינות ענבים המיוצרים באמצעות אחד מהתהליכים הבאים: (1) תסיסה של תירוש ענבים (מיץ) בעל תכולת סוכר גבוהה (2) ערבוב מיץ ענבים מרוכז עם יין (3) ערבוב של תירוש מותסס עם כוהל. דוגמאות: יין ענבים לקינוח, פורט, tokay, marsala, madeira ושרי.

#### 14.2.4 "יינות" (אחרים מענבים):

כולל "יינות" המיוצרים מפירות (אחרים מענבים, תפוחים ואגסים) וממוצרים חקלאיים אחרים, ובכלל זה גרעינים (למשל, אורז). יינות אלו יכולים להיות שקטים או תוססים. דוגמאות: "יין" אורז (sake) ו"יין" פירות שקט או תוסס.

#### 14.2.5 "יין" דבש (mead):

ליקר כוהלי המיוצר מדבש מותסס, לתת ותבלינים או רק מדבש.

#### 14.2.6 משקאות כוהליים המכילים יותר מ-15% כוהל:

כולל את כל המשקאות הכוהליים המזוקקים המתקבלים מגרעינים (למשל, תירס, שעורה, שיפון, חיטה), פקעות (למשל, תפוח-אדמה), פרי (למשל, ענבים, פירות-יער) או קנה-סוכר, והמכילים מעל 15% כוהל. דוגמאות: משקאות מתאבנים (אפריטיף), ברנדי (יין מזוקק), cordials, ליקרים (כולל ליקרים מתוחלבים), bagaceira belha (גרפה-grappa מפורטוגל, bagaceira הנו משקה המזוקק מקליפות, זרעים וגבעולים של ענבים), כהיל יין-eau de vie (ברנדי), ג'ין, גרפה-grappa (ברנדי איטלקי המזוקק משאריות של ענבים או תפוחים), mistela, korn (גם mistelle בצרפת ו-geropico בדרום-אפריקה, מיץ ענבים לא מותסס מחוזק בכוהל ענבים), אוזו (כהיל יווני מתובל בזרעי אניסון), רוס, tsikoudia (גרפה-grappa מכרתים), wienbrand, tspouro, ויסקי ו-וודקה.

#### 14.2.7 משקאות כוהליים בתוספת חומרי ארומה (למשל, בירה, יין,

##### משקאות כוהליים מרעננים ומשקאות דלי כוהל מרעננים):

כולל את כל מוצרי המשקה הכוהליים ללא תקנים. אף על פי שרוב המוצרים האלו מכילים פחות מ-15% כוהל, מספר מוצרים מסורתיים ללא סטנדרטים יכולים להכיל עד 24% כוהל. דוגמאות: יין, סיידר ושיכר אגסים בתוספת חומרי ארומה, יינות אפריטיף, americano, batidas (משקאות המתקבלים מליקר ברזילאי המיוצר ממיץ קנה-סוכר מותסס ומזוקק), משקאות כוהליים בטעם מריר (למשל, bitter soda ו-bitter vino), clarea (תערובת של דבש, יין לבן ותבלינים, דומה ל-hippocras המיוצר עם יין אדום), משקאות jurubeba כוהליים

(מיוצרים מהצמח *Solanum paniculatum* האנדוגני לצפון ברזיל ומקומות אחרים בדרום-אמריקה), negus (סנגרייה, משקה חם המתקבל מיין פורט, סוכר, לימון ותבלין), sod, soft ו-*zurra, vermouthe, sodet* (בדרום ספרד, סנגרייה המיוצרת עם אפרסקים ונקטרינות, וגם המונח הספרדי ליין מתובל המיוצר מיין קר או חם, סוכר, לימון, תפוזים או תבלינים), *amazake* (משקאות מתוקים דלי כוהל (<1%) המיוצרים מאורז על-ידי קוג'י), *mirin* (משקה כוהלי (<10%) מתוק המיוצר מתערובת של *shochoo* (משקה כוהלי), אורז וקוג'י) וקוקטיילים מוכנים (תערובות של ליקרים, יינות, תמציות, תמציות פרי וצמחים וכו', המשווקים כמוצרים מוכנים לשתייה או כתערובות להכנה). משקאות מרעננים מורכבים מבירה, משקה מאלט, יין או משקאות חריפים, מיצי פירות ומי-סודה (במשקאות מרעננים מוגזים).

## 15.0 חטיפים מוכנים לאכילה:

כולל את כל סוגי החטיפים.

### 15.1 חטיפים - על בסיס תפו"א, דגנים, קמח או עמילן (משורשים ופקעות ומקטניות):

כולל את כל החטיפים בטעמים שונים ורגילים (plain), אבל לא כולל קרקרים רגילים (סוג מזון 07.1.2). דוגמאות: חטיף על בסיס תפוח-אדמה (potato chips), פופקורן, כעכים, פריכות אורז וקרקרים בטעמים שונים (למשל, קרקרים בטעם גבינה).

### 15.2 אגוזים מעובדים, כולל אגוזים מצופים ותערובות אגוזים (למשל, עם פרי):

כולל את כל הסוגים של אגוזים שלמים המעובדים באמצעות, למשל, קלייה יבשה, קלייה, כבישה בתחמיץ (marinating) או הרתחה, כולל אגוזים בקליפתם או ללא קליפה, מומלחים או רגילים (plain). אגוזים מצופים ביוגורט, דגנים ודבש, וחטיפי פרי מיובש-אגוזים-ודגנים (למשל, "trail mixes" מסווגים כאן. אגוזים מצופים שוקולד מסווגים ב-05.1.4).

### 15.3 חטיפים - על בסיס דגים:

חטיפי קרקרים בתיבול דגים. דג מיובש, כשלעצמו, שניתן לצרוך אותו כחטיף, נמנה על סוג מזון 09.2.5, וחטיפי בשר מיובשים (למשל, בשר-בקר משומר-beef jerky, בשר מיובש-pemmican) נמנים על סוג מזון 08.3.1.2.

## 16.0 מזונות מורכבים - מזונות שלא ניתן לסווגם בסוגי מזון 01-15:

כולל מאכלים (dishes) מוכנים או מורכבים, שנעשה בהם שימוש בתוספי מזון בנוסף לאלו הנמצאים כתסחיב (carry-over) מהמרכיבים. לדוגמא, תוסף מזון המשמש בפאי בשר, אבל לא בכל אחד ממרכיביו בנפרד (למשל, בקרום). דוגמאות למאכלים מורכבים כוללות: ארוחות מוכנות (למשל, מנות ביניים קפואות-frozen entrees), תבשילים (casseroles), מילוי לפשטידה (mincemeat) ומתבלים לחטיפים (למשל, מתבל שום).

## נספח

דיון לגבי פסטה ואטריות מתוך נייר עבודה של קודקס אלימנטריוס\*. את הדיון המלא של קודקס אלימנטריוס לגבי פסטה ואטריות ניתן לקבל בשירות המזון הארצי.

\* Agenda Item 7(b), CX/FAC 02/6 November 2001, JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME, CODEX COMMITTEE ON FOOD ADDITIVES AND CONTAMINANTS, Thirty-fourth Session, Rotterdam, The Netherlands, 11-15 March 2002, DISCUSSION PAPER ON THE RELATIONSHIP BETWEEN CODEX COMMODITY STANDARDS AND THE CODEX GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES, INCLUDING CONSIDERATION OF THE FOOD CATEGORY SYSTEM.