



א' בטבת, התשפ"א
 16 דצמבר 2020
 סימוכין: 477720420

הנדון: עדכון מספר 1 לסמל הירוק 2021

רקע

ההמלצות לסימון מזונות [בסמל ירוק](#) פורסמו לראשונה לקראת ינואר 2020. ההמלצה לסמן בסמל זה הנה הליך משלים לתקנות הסמל האדום, במסגרת תקנות ההגנה על בריאות הציבור (מזון)(סימון תזונתי), התשע"ה-2017. כחלק ממודל הסמל הירוק התחייבנו [למודל עדכון](#). אנו רואים חשיבות רבה לסימון נרחב של מנעד המזונות המתאימים להיות מסומנים בסמלים ירוקים והמשקפים את [ההנחיות התזונתיות הלאומיות](#). בעת הזו, בה החוסן והמניעה חשובים למניעת תחלואה כרונית וזיהומית, יש מקום לקדם את הסמל הירוק העוזר לצרכנים לקנות בריא ובכך להגן על עצמם.

שנה זו היא השנה הראשונה ליישום מודל העדכון. הערות ציבור ותעשייה הגיעו באופן נרחב, הועדה דנה בהערות אלו ובמסמך שלהלן מובאות ההמלצות העדכניות לסימון בסמל ירוק.

התארגנות נדרשת מצד התעשייה:

- א. ניתן לסמן מזונות בסמל הירוק לפי מסמך עדכון זה מה 1.1.2021
- ב. יינתנו שנתיים לעדכון סמלים על מזונות בהם השתנו הקריטריונים
- ג. סמל ירוק ללחם יחליף את סמל 'אפשריבריא' - יינתנו שנתיים להורדת הסמל 'אפשריבריא' בלחמים הנושאים את הסמל כיום. לא יהיה סימון חדש של 'אפשריבריא' על לחם שלא קיבל אישור עד כה לסמל זה, החל מינואר 2021.



ההמלצות המעודכנות לסמל הירוק - 2021

משרד הבריאות מקדם מהלך שמטרתו לעודד צריכת מזונות בריאים וזאת על ידי סימון המזונות המומלצים בסמל ירוק. מהלך זה נעשה כחלק מהמלצות ועדת האסדרה התזונתית לסימון מזון. כחלק ממהלך זה, ממליץ משרד הבריאות ליצרנים, יבואנים ומשווקי מזון לסמן את המזונות העומדים בתנאים לסמל ירוק, ובכך ליישם את מטרת הסימון: לסייע לצרכנים בבחירת מזונות ההולמים את עקרונות התזונה הבריאה כפי שמומלצת בישראל. (קישור לקריאת: [ההמלצות התזונתיות החדשות, משרד הבריאות הישראלי 2019](#))

התנאים לקבלת הסמל הירוק, המפורטים בנספח מספר 1, נקבעו על ידי ועדה מדעית שמונתה על ידי משרד הבריאות לנושא זה, ועודכנו בהתאם להערות הציבור שנתנו בעקבות הפצת מסמך 'מודל העדכון לסמל הירוק' שהופץ ב 3.6.2020 על ידי המשרד.

חשוב לשים לב כי, הוראות תקנות הגנה על בריאות הציבור (מזון)(סימון תזונתי), התשע"ח-2017, גוברות על התנאים לסמל הירוק. מכאן שלא ניתן לסמן סמל ירוק על מזון המחויב על פי תקנות כאמור לשאת סמל אדום. סימון מזון בסמל הירוק (החיובי) הוא וולונטרי. באחריות היצרנים/יבואנים/משווקים לפעול בהתאם להמלצות הוראות הסימון שנקבעו ע"י משרד הבריאות לרבות המזונות, התנאים, הסמל, מיקומו ועיצובו. כל שימוש בסמל הירוק יעשה לפי כללי העיצוב המפורטים בנספח מספר 3, לשילוט מדף או לסימון בחזית האריזה, וכן לפי מסמך ה-PDF המצורף (נספח 2), זאת בכדי להבטיח העברה אחידה של המסר בצורה עקבית לצרכנים. משרד הבריאות שומר לעצמו את האפשרות לשנות את המסגרת ליישום וניהול מודל הסימון בסמל ירוק.

נספח מספר 1

טבלת המזונות לסמל הירוק

הגדרות:

"**תוספות**" – כל תוספת לרבות "תוספי מזון" (כהגדרתם בחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015, למעט מים במוצרים מהצומח.

"**תבלין**" כהגדרתו בת"י 1359 בסעיף 103.1: צמח או חלקיו (כגון: שורשים, גבעולים, ניצני פרחים, עלים, זרעים - שלמים או חתוכים או טחונים), המוספים למזון למתן טעם או ריח, ומיץ לימון. תבלינים בקטגוריית הגבינות יענו להגדרת 'תבלין' למסמך זה ויכללו גם שום, בצל, שמיר ופטרזיליה. "**דגן מלא**" (WHOLE GRAIN) כולל פסאודו-דגנים*: גרעיני דגן המורכבים מקריופסיס שלם, טחון, מבוקע או פתיתי, שרכיביו האנטומיים העיקריים – האנדוספרם, הנבט והסובין – נמצאים באותן כמויות יחסיות כפי שהם נמצאים בקריופסיס השלם. המונח "דגן מלא" משמעותו גם קמח דגן מלא (ת"י 1241 סעיף 1.3.4) * פסאודו דגנים - pseudo-grains הנו מונח מוסכם על ידי ה-FDA, ה-AACC ומועצת הדגנים המלאים (WGC). פסאודו דגנים הינם מזונות שנכללים בקטגוריית הדגנים כיוון שההרכב התזונתי שלהם, אופן ההכנה שלהם והשימוש בהם, דומים. פסאודו דגנים הנם מזונות כגון דוחן, קינואה, אמרנט, כוסמת וטף.

הערה כללית –

כל המזונות המפורטים יעמדו בכל הוראות ודרישות חקיקת המזון החלה עליהם. במוצרים שחל עליהם תקן ישראלי, יש לעמוד בדרישות התקן. עם זאת, ברשימה זו קיימים סייגים נוספים בנוסף להוראות התקן והם שיקבעו לסימון הירוק.


טבלה מספר 1: העקרונות על פיהם מבוסס הסמל הירוק

העיקרון	הסבר העיקרון
1. ללא סמל אדום	מוצרים עם סמל אדום לא יישאו סמל ירוק
2. ערך סך קבוע לנתרן	כמות נתרן מקסימלית במזונות בהם אושרה הוספת מלח תהיה קבועה
3. מידת עיבוד מזון : מזון לא מעובד או מעובד מינימלית או מעובד (לפי (NOVA)	<ul style="list-style-type: none"> • ללא חומרי שימור • ללא תוספי מזון למעט העשרה לפי תקן • מעובד רק בעקבות ערבוב ו/או תוספות מותרות הפורטות בטבלה (כגון מלח, תבלינים ועוד) • ללא מוצרים אולטרה-מעובדים • למעט חריגים ספציפיים לפי קבוצת מזון
4. בהתאמה להנחיות התזונתיות	בהתייחסות לאוכלוסייה הכללית הבריאה
5. בהתאמה להנחיות התזונתיות	בהתייחסות לאופן בו נאכל המזון: כגון: לא חטיף, לא שתיה
6. תרומה תזונתית	מהווה תרומה משמעותית לתזונה

טבלה מספר 2 : המזונות והתנאים לקבלת סמל ירוק 2021

התנאים של קבוצות המזון בעמודה א מפורטים בעמודות ב, ג ו-ד.

א	ב	ג	ד	אופן הסימון: בחזית האריזה או שילוט מדף
קבוצת מזון	תת-קטגוריה	התייחסות לתוספות	תכולה מרבית ל 100 גרם או 100 מ"ל	
מוצרי חלב	חלב לשתייה.	לפי התקן המחייב. במוצר מועשר לפי תקן מחייב.		חזית האריזה
מוצרי חלב	חלב דל לקטוז; חלב נטול לקטוז	ללא תוספות		
מוצרי חלב	מוצרי חלב מותססים	ללא תוספות למעט חומרי מוצא וחלבוני חלב	סך שומן – עד 5% כולל חלבון – עד 10% חלבון במוצר סופי	חזית האריזה
מוצרי חלב	גבינות	ללא תוספות, למעט תבלינים ומלח	סך שומן: עד 5% כולל שומן רווי: עד 3% כולל נתרן: עד 300 מ"ג	חזית האריזה
מוצרים ע"ב קטניות	כגון טופו	ללא תוספות, למעט תבלינים, מלח ומגבירי חוזק (בהתאם לתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון),	נתרן: עד 300 מ"ג	חזית האריזה



א	ב	ג	ד	ה
קבוצת מזון	תת-קטגוריה	התייחסות לתוספות	תכולה מרבית ל 100 גרם או 100 מ"ל	אופן הסימון: בחזית האריזה או שילוט מדף
		התשס"א – 2001		
מוצרים ע"ב קטניות	משקה קטניות	קטניות, מים, מלח	נתרן: עד 50 מ"ג	חזית האריזה
שמנים צמחיים	שמן אבוקדו	ללא תוספות למעט חומצה אסקורבית וטוקופרולים		חזית האריזה
שמנים צמחיים	שמן שקדים	ללא תוספות למעט חומצה אסקורבית וטוקופרולים		חזית האריזה
שמנים צמחיים	שמן קנולה (לפתית)	ללא תוספות למעט חומצה אסקורבית וטוקופרולים		חזית האריזה
שמנים צמחיים	שמן חריע עשיר בחומצה אולאית	ללא תוספות למעט חומצה אסקורבית וטוקופרולים		חזית האריזה
שמנים צמחיים	שמן זית	ללא תוספות למעט חומצה אסקורבית וטוקופרולים		חזית האריזה

א	ב	ג	ד	ה
קבוצת מזון	תת-קטגוריה	התייחסות לתוספות	תכולה מרבית ל 100 גרם או 100 מ"ל	אופן הסימון: בחזית האריזה או שילוט מדף
זרעים אגוזים בוטנים ושקדים גולמיים	זרעים אגוזים בוטנים ושקדים גולמיים ניתן לקלות. ניתן להלבין שקדים. ניתן לקלף	ללא תוספות		שילוט מדף למכירה בתפזורת או חזית האריזה
זרעים אגוזים בוטנים ושקדים גולמיים	ממרח/ קמח 100% מקבוצה זו.	ללא תוספות		חזית האריזה
דגנים ופסאודו- דגנים	גרעין הדגן בשלמותו. בכל צורת הכנה או אריזה (כגון: קלוי, מבושל, אפוי, מאודה, קפוא, מותפח, בשימורים, מונבט, או ארוז בוואקום) לא מטוגן.	ללא תוספות, למעט מלח ותבלינים	נתרן: עד 300 מ"ג	שילוט מדף למכירה בתפזורת או חזית האריזה
דגנים ופסאודו- דגנים	קמח מדגנים מלאים (נטחן מהגרעין בשלמותו בלבד)	ללא תוספות		חזית האריזה
דגנים ופסאודו- דגנים	פסטה מלאה לפי תקן	ללא תוספות		חזית האריזה

א	ב	ג	ד	ה
קבוצת מזון	תת-קטגוריה	התייחסות לתוספות	תכולה מרבית ל 100 גרם או 100 מ"ל	אופן הסימון: בחזית האריזה או שילוט מדף
דגנים ופסאודו-דגנים	קרקרים, פריכיות. 100% דגנים מלאים בלבד	ללא תוספות, למעט מלח ותבלינים	נתרן: עד 300 מ"ג	חזית האריזה
לחם	100% דגנים מלאים, שמרים/מחמצת, מלח	1. גלוטן – עד 12% מתכולת הקמח 2. אנזימים: Amylase, Glycosidase, Lipase, Glucose-oxidase 3. שמנים – בהתאם לרשימה של הסמל הירוק 4. גרעינים וזרעים 5. קמחי קטניות 6. חומצה אסקורבית 7. חומץ ללא תוספות	נתרן: עד 400 מ"ג	שילוט מדף או חזית האריזה
קטניות	גרעין בשלמותו כולל קטניות שבורות וקלופות. בכל צורת הכנה או אריזה (כגון: קלוי,	ללא תוספות, למעט מלח ותבלינים	נתרן: עד 300 מ"ג	שילוט מדף למכירה בתפזורת או חזית האריזה

א	ב	ג	ד	ה
קבוצת מזון	תת-קטגוריה	התייחסות לתוספות	תכולה מרבית ל 100 גרם או 100 מ"ל	אופן הסימון: בחזית האריזה או שילוט מדף
	מבושל, אפוי, מונבט, מאודה, קפוא, בשימורים, או ארוז בוואקום). לא מטוגן.			
קטניות	קמח הנטחן מהקטנית בשלמותה 100%	ללא תוספות		חזית האריזה
קטניות	ממרח קטניות	ללא תוספות למעט: תבלינים, טחינה, שמן זית, לימון ומלח	נתרן: עד 300 מ"ג סך שומן: עד 7% כולל	חזית האריזה
טחינה מזרעי שומשומין. שומשום מלא	טחינה גולמית	ללא תוספות		חזית האריזה
טחינה מזרעי שומשומין. שומשום מלא	סלט טחינה	ללא תוספות, למעט תבלינים ומלח	נתרן עד 300 מ"ג	חזית האריזה
דגים	שימורי דגים	ללא תוספות, למעט תבלינים, מלח, מים, שמנים צמחיים מקבוצת ה'שמנים	נתרן: עד 300 מ"ג	חזית האריזה

א	ב	ג	ד	ה
קבוצת מזון	תת-קטגוריה	התייחסות לתוספות	תכולה מרבית ל 100 גרם או 100 מ"ל	אופן הסימון: בחזית האריזה או שילוט מדף
		הצמחיים' בטבלה זו		
דגים	דגים (גולמיים) לא מעובדים. טריים או קפואים	ללא תוספות		שילוט מדף
דגים	אפויים/צלויים/מתובלים	ללא תוספות, למעט תבלינים, מלח	נתרן עד 300 מ"ג	חזית האריזה
ביצים	ביצים טריות בקליפתן			שילוט מדף
בעלי כנף	טריים, מצוננים או קפואים (גולמיים). שלמים, או חלקים. ללא חלקים פנימיים.	ללא תוספות	נתרן עד 300 מ"ג	חזית האריזה
בעלי כנף	אפויים/צלויים/מתובלים	ללא תוספות, למעט תבלינים, מלח	נתרן עד 300 מ"ג	חזית האריזה
פירות	בכל צורת הכנה או אריזה (כגון אך לא רק: קלוי, מבושל, אפוי, מאודה, קפוא, מרוסק, בשימורים, או ארוז בוואקום). כולל תמרים יבשים ופירות שיובשו בהקפאה ועברו תהליך שחזור לפני אכילתם. לא מטוגן. לא מיובש/יבש אחר	ללא תוספות		שילוט מדף למכירה בתפזורת או חזית האריזה

א	ב	ג	ד	ה
קבוצת מזון	תת-קטגוריה	התייחסות לתוספות	תכולה מרבית ל 100 גרם או 100 מ"ל	אופן הסימון: בחזית האריזה או שילוט מדף
	מכפי שפורט לעיל, למעט אבקות, ריבות, מיצים, סילאן וקונפיטורות			
ירקות כולל פטריות מאכל ואצות	בכל צורת הכנה או אריזה (כגון אך לא רק: קלוי, מבושל, אפוי, מאודה, קפוא, בשימורים, מיובש או ארוז בוואקום) לא מטוגן.	ללא תוספות למעט מלח ותבלינים	נתרן: עד 300 מ"ג	שילוט מדף למכירה בתפזורת או חזית האריזה
תה וצמחים להכנת משקה בחליטה	תה וצמחים להכנת משקה בחליטה לפי תקן	ללא תוספות		

* ניתן לערבב בין קטגוריות ירקות, פירות, קטניות (לא כולל קמח וממרחים), דגנים (גרעינים) ואגוזים ובלבד שהתנאים של כל קטגוריה ישמרו

.....

נספח מספר 3

הוראות סימון מזון בסמל ירוק

א. אופן הסימון בחזית האריזה:

1. הסימון בסמל החיובי יעשה בקדמת האריזה¹
2. כללי עיצוב לסימון החיובי בחזית האריזה יהיו זהים לכללי הסימון של סמלי המזון האדומים כפי שמפורט בתקנות [הגנה על בריאות הציבור \(מזון\) \(סימון תזונתי\), התשע"ח-2017](#), תקנה 9, פסקאות (1) עד (3), ובמסמך המצורף 'נספח 2- אופן סימון מזון בסמל ירוק'.

ב. אופן הסימון כשילוט מדף:

1. מידות השלט יותאמו על ידי המשווק. בכל מקרה, יש למקם את שילוט המדף כך שיתייחס למוצרים העונים לדרישות הנחיה זו בלבד. אם לשם כך נדרשת הפרדה פיזית של המדפים- יש לבצע על מנת למנוע הטעיית הצרכן באשר להרכב המוצרים הסמוכים ומוצעים למכירה באותו מדף.
2. שילוט המדף יתבצע לפי הנוסחים הבאים בלבד, וניתן לשלב בו את הסמל הירוק וסמלים נוספים כגון סמל הרשת, הרשות וארץ המקור:

- דגים (גולמיים) טריים או קפואים
- אגוזים, זרעים, בוטנים ושקדים גולמיים
- ביצים טריות
- פירות וירקות טריים
- דגנים מלאים גולמיים
- קטניות גולמיות

ניתן להוסיף בשילוט המדף: 'לפרטים נוספים באתר אפשרי בריא'

3. המשרד מפרסם [קובץ הנחיות לשילוט מדף](#) עם עיצוב ודוגמאות

¹ "קדמת האריזה - צד מצדדי האריזה, שמיועד להיות גלוי לעין הצרכן בעת הצגת המזון למכירה".