

שימורי דגים: שימורי טונה ושימורי פלמודה (בוניטו)

Canned fish: Canned Tuna and Bonito

מסמך זה הוא הצעה בלבד

- תקן זה הוכן ואושר על ידי הוועדה הטכנית 516 – שימורי דגים, בהרכב זה:
- איגוד לשכות המסחר - רוני סורקיס, דניאל רוסנסקי
 - התאחדות התעשיינים בישראל - אליאב גדרון, גיא פרידמן
 - משרד הבריאות – שירות המזון - ייבון יוני (יו"ר)
 - משרד הבריאות – מעבדות לבריאות הציבור - אירנה לבלין
 - משרד החקלאות- טיב דגה ומוצרי דיג - ולדימיר דרבקין
 - רשות ההסתדרות לצרכנות - כרמל מוכתר

הדר קיסר ריכזה את עבודת הכנת התקן.

הודעה על מידת התאמת התקן הישראלי לתקנים או למסמכים זרים	הודעה על רויזיה
תקן ישראלי זה, למעט השינויים והתוספות הלאומיים המצוינים בו, זהה לתקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius CODEX STAN 70-1981 (Revised in 1995), Amended in 2011, 2013, 2016, 2018	תקן ישראלי זה בא במקום התקן הישראלי ת"י 746 חלק 1 מנובמבר 1983 תיקון הטעות מאוגוסט 1984 גיליון התיקון מס' 1 ממאי 1988

מילות מפתח:

מוצרי מזון, שימורים, טונה, דגים (בשר), בדיקות מזון, תיווי.

Descriptors:

food products, canned foods, tuna, fish (meat), food testing, labeling.

עדכניות התקן

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

תוקף התקן

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

סימון בתו תקן

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



זכויות יוצרים

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

הקדמה לתקן הישראלי

תקן ישראלי זה הוא התקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius –
CODEX STAN 70-1981 (Adopted in 1981, Revised in 1995, Amended in 2011, 2013, 2016, 2018)
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 מהדורת התקן הישראלי המקורי ת"י 746 חלק 1 מנובמבר 1983, לרבות תיקון הטעות שלו מאוגוסט 1984 וגיליון התיקון שלו ממאי 1988.

מהדורה זו של התקן הישראלי מאמצת את התקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius –
CODEX STAN 70-1981 (Revised in 1995) על עדכוניו עד 2018.

ההבדלים העיקריים בין מהדורה זו של התקן הישראלי לבין מהדורתו הקודמת הם אלה:

- 1) לטבלת מיני המוצר הוספו מינים שלא היו קיימים במהדורת התקן הקודמת.
 - 2) מהדורה זו מאפשרת שימוש בתוספות מזון רבות יותר במוצר.
 - 3) מהדורה זו מאפשרת אחוז גבוה יותר של פירורים במוצר מסוג פתיתים ובמוצר מסוג נתחים.
 - 4) במהדורה זו נוספו סעיפים הדנים בהיגיינה ובבדיקה אורגנולפטית.
 - 5) כמה סעיפים ממהדורת התקן הקודמת בוטלו, ובהם הסעיפים הדנים בבדיקת טריות הדג בשיטת TVBN ובתכולת המלח בדג ואריזה.
- לשם השוואה מדוקדקת בין המהדורות, יש לעיין בנוסח המלא שלהן.

תקן זה הוא חלק מסדרת תקנים החלים על שימורי דגים.

חלקי הסדרה הם אלה:

- ת"י 291 חלק 1 - שימורי דגים: כללי
- ת"י 291 חלק 2 - שימורי דגים: שימורי טונה ושימורי פלמודה (בוניטו)
- ת"י 291 חלק 3 - שימורי דגים: שימורי סרדינים
- ת"י 291 חלק 4 - שימורי דגים: קציצות דגים

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

הערה:

השינויים והתוספות הלאומיים בסעיף זה מובאים בגופן שונה.

תקן זה חל על שימורי טונה ושימורי פלמודה (בוניטו) (להלן: המוצר).

הערה לאומית:

המשפט השני, המתחיל במילים "It does not apply" ומסתיים במילים "of the contents", אינו חל.

פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסעיפי התקן הבין-לאומי

לאחר סעיף 1 יוספו סעיפים 1א ו-1ב, 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 1145 - סימון מזון ארוז מראש

חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים

חוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015
תקנות בריאות הציבור (מזון) (בדיקת דגים), התשמ"א-1981, על עדכוניהן
תקנות בריאות הציבור (מזון) (תכולת היסטמינים בדגים), התשמ"ג-1983, על עדכוניהן
תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן
משרד הבריאות, שירותי בריאות הציבור, שירות המזון הארצי: קווים מנחים להורדת רמת ה-PAH במוצרי מזון בזמן תהליכי עישון, מיום 27.01.08, על עדכוניהם
משרד הבריאות, שירותי בריאות הציבור, הנחיות שירות המזון הארצי - חומרי טעם וריח - התשע"ה-2015, על עדכוניהן
משרד הבריאות, שירותי בריאות הציבור, שירות המזון הארצי: עדכון הנחיה בנושא רמות מותרות של תרכובות Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs), מיום 27.3.2016, על עדכוניה
משרד הבריאות, שירותי בריאות הציבור, שירות המזון הארצי: עדכון קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות ובדיל במזון, מיום 01.05.2016, על עדכוניהם
משרד הבריאות, שירותי בריאות הציבור, שירות המזון הארצי: רשימת שמות הדגים המאושרים ליבוא לישראל - נספח מס' 10 לנוהל יבוא וטרינריה של משרד הבריאות - הנפקת אישור יבוא, מעודכן לאוגוסט 2018, על עדכוניה

1ב. מונחים והגדרות

מונח והגדרה אלה כוחם יפה בתקן זה:

1ב.1. אצווה

כלל המוצרים המיוצרים ביום ייצור אחד במפעל אחד.

DESCRIPTION .2

Product Definition .2.1

- בשורה הראשונה, לאחר המילה "flesh" יוסף:
- (כלומר: ללא עור וללא עצמות, למעט במוצר "סטייק" או "פילה" [ראו *Solid* בסעיף 2.3] שבו מותר להשאיר את העור)
- רשימת מיני הדגים המפורטים בסעיף אינה חלה, ובמקומה תחול טבלה 1 שלהלן.

טבלה 1 – מיני הדגים המותרים לשימוש

הכינוי המסחרי	הכינוי בלטינית	הכינוי בעברית
-	Thunnus alalunga	טונה אלבקור
-	Thunnus albacares	טונה זהובה
-	Thunnus atlanticus	טונה אטלנטית
-	Thunnus obesus	טונה עיננית
-	Thunnus maccoyii	טונה כחולה דרומית
-	Thunnus thynnus	טונה כחולה
-	Thunnus tonggol	טונה הדית
-	Euthynnus affinis	טונה ים-סופית
-	Euthynnus alleteratus	טונה אטלנטית
-	Euthynnus lineatus	טונה מפוספסת
-	Katsuwonus pelamis (Euthynnus pelamis)	אטונס שחור קווים
-	Sarda chilensis	בוניטו
-	Sarda orientalis	בוניטו מזרחי
-	Sarda sarda	בוניטו אטלנטי
Bullet tuna, Frigate tuna	Auxis spp	טונה פריגט, טונה בולט
Plain bonito	Oncrynopsis unicolor	בוניטו
Bonito	Sarda spp	בוניטו

Process Definition .2.2

- בסוף הסעיף יוסף:
- (ראו הגדרה לסטריליות מסחרית בתקן הישראלי ת"י 143).

Presentation .2.3

- לפני הכותרת "*Solid* (skin-on or skinless)" יוסף:
- הערה:
- בכל מקום שנכתבת בו צורת המוצר "*solid*" בתקן הבין-לאומי, הכוונה היא ל"סטייק" או "פילה", לפי העניין.

- בשורה השלישית, לאחר המילים "parallel to the ends of the can." יוספו המילים: הדג יכול להיות חתוך גם בחיתוך אופקי.

3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

בתחילת הסעיף יוסף:

המשקל המינימלי של הדג לאחר סינון, במוצרים שבהם התווך הנוזלי הוא שמן או מים או שניהם, יהיה 70% מהקיבול הנומינלי של אריזת המוצר. במוצרים שבהם התווך הנוזלי שונה מהמפורט לעיל, אין הגבלה על תכולת הדג המינימלית במוצר.

3.1 Raw material

בסוף הסעיף יוסף:

לפי דרישות משרד הבריאות. כמו כן יתאימו הדגים לתקנות בריאות הציבור (מזון) (בדיקת דגים), התשמ"א-1981, על עדכוניהן.

3.2 Other ingredients

בשורה הראשונה והשנייה, המילים "and conform to all applicable Codex standards" אינן חלות, ובמקומן יחול: ויתאימו לתקנים ולתקנות הישראליים הרלוונטיים.

3.3 Decomposition

הסעיף, על כותרתו, אינו חל, ובמקומו יחול:

3.3 תכולת מזהמים

- 1) תכולת ההיסטמינים בדג תתאים לדרישות תקנות בריאות הציבור (מזון) (תכולת היסטמינים בדגים), התשמ"ג-1983, על עדכוניהן.
- 2) התכולה המרבית של מתכות כבדות במוצר תתאים למסמך משרד הבריאות, שירותי בריאות הציבור, שירות המזון הארצי: עדכון קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות ובדיל במזון – מיום 01.05.2016, על עדכוניו.
- 3) מוצרים המכילים דגים שעברו עישון או שהוספה להם תמצית עשן יעמדו בדרישות המסמכים האלה של משרד הבריאות:
 - שירותי בריאות הציבור, שירות המזון הארצי: קווים מנחים להורדת רמת ה-PAH במוצרי מזון בזמן תהליכי עישון, מיום 27.01.08, על עדכוניהם;
 - שירותי בריאות הציבור, שירות המזון הארצי: עדכון הנחיה בנושא רמות מותרות של תרכובות Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs), מיום 27.3.2016, על עדכוניה.

4. FOOD ADDITIVES

הסעיף, על כותרתו, אינו חל, ובמקומו יחול:

4. תוספי מזון וחומרי טעם וריח

- תוספי המזון במוצר יתאימו לדרישות תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן.
- חומרי הטעם והריח במוצר, יתאימו לדרישות הנחיות שירות המזון הארצי - חומרי טעם וריח - התשע"ה-2015, על עדכוניהן.

5. HYGIENE

- הכתוב בשמונה השורות הראשונות, המתחיל במילים "It is recommended" ומסתיים במילים "(CXG 21-1997)", אינו חל, ובמקומו יחול:
המוצרים יוצרו בהתאם לחוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015.
- בשורות העשירית וה-11, המילים "as prescribed by the Codex Alimentarius Commission" אינן חלות.
הכתוב בפריט (ii) אינו חל, ובמקומו יחול:
תכולת ההיסטמינים במוצר תתאים לדרישות תקנות בריאות הציבור (מזון) (תכולת היסטמינים בדגים), התשמ"ג-1983, על עדכוניהן.
- בסוף פריט (iii), המילים
"in accordance with standards established by the Codex Alimentarius Commission" אינן חלות.
בסוף פריט (iii) יוסף:
הבהרה:
המוצר לא יכיל טפילים הנראים לעין.

6. LABELLING

- בשורה הראשונה, המילים
"*of the General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CXS 1-1985)*" אינן חלות, ובמקומן יחול:
שבתקן הישראלי ת"י 1145.

6.1 Name of the Food

- בפסקה הראשונה, הכתוב מן המילים "tuna" or "bonito" ועד סוף הפסקה אינו חל, ובמקומו יחול:
"טונה" או "טונה בוניטו" או "טונה בולט" או "טונה פריגט".
- בפסקה השנייה, הכתוב בשורות השנייה והשלישית מן המילים "and the terms" ועד סוף הפסקה אינו חל, ובמקומו יחול:
והמונח "בהיר" ישמש לתיאור שאר מיני הטונה.

6.1.1 Form of presentation

- בסוף הסעיף יוסף:
עבור מוצרים שהתווך הנוזלי בהם הוא שֶׁמֶן ומים, סימון התווך הנוזלי יהיה לפי תכולת המים בתווך הנוזלי (בבדיקה לפי סעיף 7.8), כמפורט להלן:
- כאשר כמות המים בתווך הנוזלי היא עד 15% ממשקל הדג לאחר סינון, שם המוצר יהיה "שם הדג) בשמן"
במוצרים שבהם כמות המים בתווך הנוזלי היא 10%-15% ממשקל הדג לאחר סינון, המים יסומנו ברשימת הרכיבים.
במוצרים שבהם כמות המים בתווך הנוזלי קטנה מ-10% ממשקל הדג לאחר סינון, אין חובה לסמן את המים ברשימת הרכיבים.
- כאשר כמות המים בתווך הנוזלי גדולה מ-15% ממשקל הדג לאחר סינון, שם המוצר יהיה "שם הדג) בשמן ומים"

לאחר סעיף 6.1 יוסף סעיף 6.2, כמפורט להלן :

6.2. סימון נוסף

- במוצרים מן הצורות "סטייק" או "פילה" המכילים עור (ראו סעיף 2.3) יסומן שהמוצר מכיל עור.
- על האריזה יסומנו הוראות לאופן אחסון המוצר לאחר הפתיחה, או לחלופין הוראה לצרוך את המוצר מיד עם פתיחתו, לפי העניין.
- אפשר לסמן את המוצר בסמליל (לוגו) המעיד על כך שלא נלכדו דולפינים במהלך דיג הטונה ("Dolphin safe"), בתנאי שחברת הדיג עמדה בדרישות הארגון הבין-לאומי Earth Island Institute⁽⁸⁾ בזמן הדיג.

7. SAMPLING, EXAMINATION AND ANALYSES

7.1. Sampling

הסעיף, על כותרתו, אינו חל, ובמקומו יחול :

7.1.1. דגימה לבדיקת המוצר

- דוגמים מכל אצווה מדגם אקראי המייצג את כלל המוצרים באצווה, כמפורט להלן :
- לבדיקת כושר ההשתמרות עבור מוצרים שיוצרו במפעלים שאין להם מערכת לניהול בטיחות מזון, המדגם יהיה כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143.
- הערה :**
נכון ליום פרסום תקן זה, תוכניות הדגימה מפורטות בסעיף 108 בתקן הישראלי ת"י 143.
- לבדיקת תכולת ההיסטמינים ולבדיקת פרמטרים אורגנולפטיים ופיזיקליים, דוגמים לפי תוכנית דגימה בעלת AQL של 6.5, או לחלופין, דוגמים 6 דוגמות לפחות מכל אצווה.
- לבדיקת תכולת מתכות כבדות ו-PAH, עורכים את הבדיקות עבור כל שיטת ייצור. דוגמים דגימה אחת עבור כל שיטת ייצור לפחות פעם בשנה.

7.7. Determination of Histamine

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול :
בודקים את תכולת ההיסטמינים במוצר לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (תכולת היסטמינים בדגים), התשמ"ג-1983, על עדכוניהן.

לאחר סעיף 7.7 יוספו סעיפים 7.8 ו-7.9, כמפורט להלן :

7.8. בדיקת כושר ההשתמרות

- בודקים בבדיקה זו רק מוצרים שיוצרו במפעלים שאין להם מערכת לניהול בטיחות מזון. נוטלים דוגמות ומדגירים אותן כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143.
- הערה :**
נכון ליום פרסום תקן זה, הדגרת הדוגמות מפורטת בסעיף 301.1 בתקן הישראלי ת"י 143.

⁽⁸⁾ הדרישות מופיעות באתר האינטרנט של הארגון הבין-לאומי Earth Island Institute, בכתובת :

<http://www.earthisland.org/dolphinSafeTuna/consumer/index.html>

(בעת הכנת תקן זה, כתובת זו היא הכתובת שבתוקף).

לאחר ההדגרה לא ייראו במכל סימני הקלקול האלה : התנפחות (לחץ חיובי) או נזילה ; סימנים להתרבות מיקרואורגניזמים במוצר, כגון : סימני התפרקות והתפוררות, שינויי צבע, שינויי צורה, ריח לוואי או שינוי בערך ההגבה (pH) ביותר מ-0.8 יחידות ערך הגבה ביחס לדוגמות שאינן מודגרות.

- 7.9 .בדיקת נפח השכבה המימית במוצר שהתווך הנוזלי שלו הוא שמן**
בודקים את נפח השכבה המימית במוצר (ראו סעיף 6.1) באמצעות השהיית הנוזל המתקבל מבדיקת המשקל לאחר הסינון בתוך משורה בעלת שנתות במרווחים של 0.5 מ"ל.
ממתינים להיפרדות מלאה של השמן וקוראים את נפח השכבה המימית במ"ל.

9 . LOT ACCEPTANCE

- בסוף סעיף המשנה (i) יוסף :
- או לחלופין, אינו גדול ממספר הקבלה לפי תוכנית הדגימה המפורטת בתקן הישראלי ת"י 143.
- בסוף סעיף המשנה (ii) יוסף :
- או לחלופין, אינו גדול ממספר הקבלה לפי תוכנית הדגימה המפורטת בתקן הישראלי ת"י 143.

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS



Food and Agriculture
Organization of
the United Nations



World Health
Organization

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

STANDARD FOR CANNED TUNA AND BONITO

CXS 70-1981

Adopted in 1981. Revised in 1995. Amended in 2011, 2013, 2016, 2018.

1. SCOPE

This standard applies to canned tuna and bonito. It does not apply to speciality products where the fish content constitutes less than 50% m/m of the contents.

2. DESCRIPTION

2.1 Product Definition

Canned Tuna and Bonito are the products consisting of the flesh of any of the appropriate species listed below, packed in hermetically sealed containers.

- | | |
|-----------------------------|--|
| – <i>Thunnus alalunga</i> | – <i>Euthynnus affinis</i> |
| – <i>Thunnus albacares</i> | – <i>Euthynnus alleteratus</i> |
| – <i>Thunnus atlanticus</i> | – <i>Euthynnus lineatus</i> |
| – <i>Thunnus obesus</i> | – <i>Katsuwonus pelamis</i> (syn. <i>Euthynnus pelamis</i>) |
| – <i>Thunnus maccoyii</i> | – <i>Sarda chilensis</i> |
| – <i>Thunnus thynnus</i> | – <i>Sarda orientalis</i> |
| – <i>Thunnus tonggol</i> | – <i>Sarda sarda</i> |

2.2 Process Definition

The products shall have received a processing treatment sufficient to ensure commercial sterility.

2.3 Presentation

The product shall be presented as:

Solid (skin-on or skinless) - fish cut into transverse segments which are placed in the can with the planes of their transverse cut ends parallel to the ends of the can. The proportion of free flakes or chunks shall not exceed 18% of the drained weight of the container.

Chunk - pieces of fish most of which have dimensions of not less than 1.2 cm in each direction and in which the original muscle structure is retained. The proportion of pieces of flesh of which the dimensions are less than 1.2 cm shall not exceed 30% of the drained weight of the container.

Flake or flakes - a mixture of particles and pieces of fish most of which have dimensions less than 1.2 cm in each direction but in which the muscular structure of the flesh is retained. The proportion of pieces of flesh of which the dimensions are less than 1.2 cm exceed 30% of the drained weight of the container.

Grated or shredded - a mixture of particles of cooked fish that have been reduced to a uniform size, in which particles are discrete and do not comprise a paste.

Any other presentation shall be permitted provided that it:

- is sufficiently distinctive from other forms of presentation laid down in this standard;
- meets all other requirements of this standard;
- is adequately described on the label to avoid confusing or misleading the consumer.

3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

3.1 Raw material

The products shall be prepared from sound fish of the species in sub-section 2.1 and of a quality fit to be sold fresh for human consumption.

3.2 Other Ingredients

The packing medium and all other ingredients used shall be of food grade quality and conform to all applicable Codex standards.

3.3 Decomposition

The products shall not contain more than 10 mg/100 g of histamine based on the average of the sample unit tested.

מוסף - תרגום לעברית של התקן הבין-לאומי

CODEX STAN 70-1981

Adopted in 1981. Revised in 1995. Amended in 2011, 2013, 2016, 2018

לרבות שינויים ותוספות לאומיים

(למידע בלבד)

מוסף זה הוא תרגום לעברית לנוסח האנגלי של התקן הבין-לאומי.
התרגום משלב בתוכו את השינויים והתוספות הלאומיים המפורטים בתקן הישראלי ת"י 291 חלק 2.
בכל מקרה של אי-התאמה בין נוסח המקור באנגלית לבין התרגום יגבר נוסח המקור באנגלית, למעט במקרים שבהם יש שינויים ותוספות לאומיים בתקן הישראלי; במקרים אלה יגבר נוסח השינויים והתוספות הלאומיים שבתקן הישראלי בעברית.

1. חלות התקן

תקן זה חל על שימורי טונה ושימורי פלמודה (bonito) (להלן: המוצר).

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 1145 - סימון מזון ארוז מראש

חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים

חוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015
תקנות בריאות הציבור (מזון) (בדיקת דגים), התשמ"א-1981, על עדכוניהן
תקנות בריאות הציבור (מזון) (תכולת היסטמינים בדגים), התשמ"ג-1983, על עדכוניהן
תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן
משרד הבריאות, שירותי בריאות הציבור, שירות המזון הארצי: קווים מנחים להורדת רמת ה-PAH במוצרי מזון בזמן תהליכי עישון, מיום 27.01.08, על עדכוניהם
משרד הבריאות, שירותי בריאות הציבור, הנחיות שירות המזון הארצי - חומרי טעם וריח - התשע"ה-2015, על עדכוניהן
משרד הבריאות, שירותי בריאות הציבור, שירות המזון הארצי: עדכון הנחיה בנושא רמות מותרות של תרכובות Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs), מיום 27.3.2016, על עדכוניה
משרד הבריאות, שירותי בריאות הציבור, שירות המזון הארצי: עדכון קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות ובדיל במזון, מיום 01.05.2016, על עדכוניהם
משרד הבריאות, שירותי בריאות הציבור, שירות המזון הארצי: רשימת שמות הדגים המאושרים ליבוא לישראל - נספח מס' 10 לנוהל יבוא וטרינריה של משרד הבריאות - הנפקת אישור יבוא, מעודכן לאוגוסט 2018, על עדכוניה

1ב. מונחים והגדרות

מונח והגדרה אלה כוחם יפה בתקן זה:

1.ב.1. אצווה

כלל המוצרים המיוצרים ביום ייצור אחד במפעל אחד.

2. תיאור

2.1. הגדרת המוצר

שימורי טונה ושימורי פלמודה (בוניטו) הם מוצרים המכילים את הבשר (כלומר: ללא עור וללא עצמות, למעט במוצר "סטייק" או "פילה" [ראו Solid בסעיף 2.3] שבו מותר להשאיר את העור) של מיני הדגים המתאימים המפורטים להלן, כאשר הם ארוזים במכלים אטומים הרמטית.

טבלה 1 – מיני הדגים המותרים לשימוש

הכינוי המסחרי	הכינוי בלטינית	הכינוי בעברית
-	Thunnus alalunga	טונה אלבקור
-	Thunnus albacares	טונה זהובה
-	Thunnus atlanticus	טונה אטלנטית
-	Thunnus obesus	טונה עיננית
-	Thunnus maccoyii	טונה כחולה דרומית
-	Thunnus thynnus	טונה כחולה
-	Thunnus tonggol	טונה הדית
-	Euthynnus affinis	טונה ים-סופית
-	Euthynnus alleteratus	טונה אטלנטית
-	Euthynnus lineatus	טונה מפוספסת
-	Katsuwonus pelamis (Euthynnus pelamis)	אטונס שחור קווים
-	Sarda chilensis	בוניטו
-	Sarda orientalis	בוניטו מזרחי
-	Sarda sarda	בוניטו אטלנטי
Bullet tuna, Frigate tuna	Auxis spp	טונה פריגט, טונה בולט
Plain bonito	Oncrynopsis unicolor	בוניטו
Bonito	Sarda spp	בוניטו

2.2. הגדרת התהליך

המוצרים עברו תהליך עיבוד מספק כדי להבטיח סטריליות מסחרית (ראו הגדרה לסטריליות מסחרית בתקן הישראלי ת"י 143).

2.3.

צורת המוצר

המוצר יהיה באחת הצורות האלה:

הערה:

בכל מקום שנכתבת בו צורת המוצר "solid" בתקן הבין-לאומי, הכוונה היא ל"סטייק" או "פילה", לפי העניין.

סטייק או פילה (עם עור או בלעדיו) – דג חתוך לחתיכות אנכיות המונחות במכל כאשר המישורים של קצות החיתוך האנכי שלהן מקבילים לקצות המכל. הדג יכול להיות חתוך גם בחיתוך אופקי. כמות הפיתים או הנתחים החופשיים לא תהיה גדולה מ-18% מהמשקל לאחר סינון של המוצר.

נתחים – חתיכות דג שרובן במידות שאינן קטנות מ-1.2 ס"מ בכל כיוון ושמבנה השריר המקורי נשמר בהן. כמות חתיכות הדג שמידותיהן קטנות מ-1.2 ס"מ לא תהיה גדולה מ-30% מהמשקל לאחר סינון של המוצר.

פתיתים – תערובת חלקיקי דג וחתיכות דג שרובם במידות קטנות מ-1.2 ס"מ בכל כיוון, אך מבנה השריר של הדג נשמר בהם. כמות חתיכות הדג שמידותיהן קטנות מ-1.2 ס"מ גדולה מ-30% מהמשקל לאחר סינון של המוצר.

פירוים – תערובת חלקיקי דג מבושל שהוקטנו לגודל אחיד, והחלקיקים בה הם נפרדים ואינם יוצרים ממרח.

כל צורת מוצר אחרת מותרת בתנאי שהיא:

- מובחנת מספיק מהצורות האחרות שנקבעו בתקן זה;

- עומדת בכל הדרישות האחרות של תקן זה;

- מתוארת כיאות על גבי התווית כדי למנוע בלבול או הטעיה של הצרכן.

3.

דרישות הרכב וגורמי איכות

המשקל המינימלי של הדג לאחר סינון, במוצרים שבהם התווך הנוזלי הוא שמן או מים או שניהם, יהיה 70% מהקיבול הנומינלי של אריזת המוצר.

במוצרים שבהם התווך הנוזלי שונה מהמפורט לעיל, אין הגבלה על תכולת הדג המינימלית במוצר.

3.1. חומר גלם

המוצרים יוכנו מדגים בריאים ושלמים (sound) מהמינים שבסעיף-המשנה 2.1 ומאיכות כזו שהם ראויים להימכר טריים למאכל אדם לפי דרישות משרד הבריאות. כמו כן יתאימו הדגים לתקנות בריאות הציבור (מזון) (בדיקת דגים), התשמ"א-1981, על עדכוניהן.

3.2. רכיבים נוספים

התווך הנוזלי וכל שאר המרכיבים המשמשים במוצר יהיו מאיכות המתאימה לשימוש במזון, ויתאימו לתקנים ולתקנות הישראליים הרלוונטיים.

3.3. תכולת מזהמים

(1) תכולת ההיסטמינים בדג תתאים לדרישות תקנות בריאות הציבור (מזון) (תכולת היסטמינים בדגים), התשמ"ג-1983, על עדכוניהן.

(2) התכולה המרבית של מתכות כבדות במוצר תתאים למסמך משרד הבריאות, שירותי בריאות הציבור, שירות המזון הארצי: עדכון קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות ובדיל במזון, מיום 01.05.2016, על עדכוניו.

3) מוצרים המכילים דגים שעברו עישון או שהוספה להם תמצית עשן יעמדו בדרישות המסמכים האלה של משרד הבריאות:

- שירותי בריאות הציבור, שירות המזון הארצי: קווים מנחים להורדת רמת ה-PAH במוצרי מזון בזמן תהליכי עישון, מיום 27.01.08, על עדכוניהם;
- שירותי בריאות הציבור, שירות המזון הארצי: עדכון הנחיה בנושא רמות מותרות של תרכובות Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs) מיום 27.3.2016, על עדכוניה.

3.4 המוצר הסופי

המוצרים עומדים בדרישות תקן זה כאשר אצוות הנבדקות לפי סעיף 9 מתאימות לתנאים שהוגדרו בסעיף 8. המוצרים ייבדקו בשיטות המתוארות בסעיף 7.

4. תוספי מזון וחומרי טעם וריח

- תוספי המזון במוצר יתאימו לדרישות תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן.
- חומרי הטעם והריח במוצר יתאימו לדרישות הנחיות שירות המזון הארצי - חומרי טעם וריח - התשע"ה-2015, על עדכוניהן.

5. היגיינה

- המוצרים ייוצרו בהתאם לחוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015.
- במוצר הסופי לא יהיה כל חומר זר העלול להזיק לבריאות האדם.
- בבדיקה בשיטות הדגימה והבחינה המתאימות, המוצר יהיה כמפורט להלן:
- (i) נקי ממיקרואורגניזמים המסוגלים להתפתח בתנאי אחסון רגילים.
 - (ii) תכולת ההיסטמינים במוצר תתאים לדרישות תקנות בריאות הציבור (מזון) (תכולת היסטמינים בדגים), התשמ"ג-1983, על עדכוניהן.
 - (iii) לא יכיל שום חומר אחר, לרבות חומרים הנגזרים ממיקרואורגניזמים בכמויות העלולות להוות גורם-סיכון לבריאות.
- הבהרה:**
- המוצר לא יכיל טפילים הנראים לעין.
- (iv) מכל המוצר יהיה ללא פגמים העלולים לפגוע בשלמות האטימה ההרמטית.

6. סימון

נוסף על הדרישות המפורטות בתקן הישראלי ת"י 1145, יחולו הדרישות הספציפיות שלהלן.

6.1 שם המזון

השם המסחרי של המוצר, כפי שמוצהר על התווית, יהיה "טונה" או "טונה בוניטו" או "טונה בולט" או "טונה פריגט".

שם המוצר יושלם או ילווה במונח המתאר את צבע המוצר, בתנאי שהמונח "לבן" ישמש רק עבור טונה אלבקור (*Thunnus alalunga*) והמונח "בהיר" ישמש לתיאור שאר מיני הטונה.

6.1.1 צורת המוצר

צורת המוצר כמפורט בסעיף 2.3 תוצהר במקום קרוב לשם המזון.

שם התווך הנוזלי יהיה חלק משם המזון.

עבור מוצרים שהתווד הנוזלי בהם הוא שָמֵן ומים, סימון התווד הנוזלי יהיה לפי תכולת המים בתווד הנוזלי (בבדיקה לפי סעיף 7.8), כמפורט להלן:

- כאשר כמות המים בתווד הנוזלי היא עד 15% ממשקל הדג לאחר סינון שם המוצר יהיה "שם הדג בשמן"
- במוצרים שבהם כמות המים בתווד הנוזלי היא 10%-15% ממשקל הדג לאחר סינון, המים יסומנו ברשימת הרכיבים.
- במוצרים שבהם כמות המים בתווד הנוזלי קטנה מ-10% ממשקל הדג לאחר סינון, אין חובה לסמן את המים ברשימת הרכיבים.
- כאשר כמות המים בתווד הנוזלי גדולה מ-15% ממשקל הדג לאחר סינון שם המוצר יהיה "שם הדג בשמן ומים"

6.2. סימון נוסף

- במוצרים מן הצורות "סטייק" או "פילה" המכילים עור (ראו סעיף 2.3) יסומן שהמוצר מכיל עור.
- על האריזה יסומנו הוראות לאופן אחסון המוצר לאחר הפתיחה, או לחלופין הוראה לצרוך את המוצר מיד עם פתיחתו, לפי העניין.
- אפשר לסמן את המוצר בסמליל (לוגו) המעיד על כך שלא נלכדו דולפינים במהלך דיג הטונה ("Dolphin safe"), בתנאי שחברת הדג עמדה בדרישות הארגון הבין-לאומי Earth Island Institute^(N) בזמן הדיג.

7. דגימה, בדיקה וניתוח

7.1. דגימה לבדיקת המוצר

- דוגמים מכל אצווה מדגם אקראי המייצג את כלל המוצרים באצווה, כמפורט להלן:
- לבדיקת כושר ההשתמרות עבור מוצרים שיוצרו במפעלים שאין להם מערכת לניהול בטיחות מזון, דוגמים כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143.

הערה:

- נכון ליום פרסום תקן זה, תוכניות הדגימה מפורטות בסעיף 108 בתקן הישראלי ת"י 143.
- לבדיקת תכולת ההיסטמינים ולבדיקת פרמטרים אורגנולפטיים ופיזיקליים, דוגמים לפי תוכנית דגימה בעלת AQL של 6.5, או לחלופין, דוגמים 6 דוגמות לפחות מכל אצווה.
- לבדיקת תכולת מתכות כבדות ו-PAH, עורכים את הבדיקות עבור כל שיטת ייצור. דוגמים דגימה אחת עבור כל שיטת ייצור לפחות פעם בשנה.

7.2. בדיקה אורגנולפטית ופיזיקלית

מדגמים הנלקחים לבדיקות אורגנולפטיות ופיזיקליות יעברו הערכה על ידי אנשים שהוכשרו לערוך בדיקות כאלה ובהתאם לסעיפים 7.3 עד 7.5, לנספח A ול- *Guidelines for the Sensory Evaluation of Fish and Shellfish in Laboratories* (CXG 31-1999).

^(N) הדרישות מופיעות באתר האינטרנט של הארגון הבין-לאומי Earth Island Institute, בכתובת:

<http://www.earthisland.org/dolphinSafeTuna/consumer/index.html>

(בעת הכנת תקן זה, כתובת זו היא הכתובת שבתוקף).

7.3 קביעת המשקל הנקי

- המשקל הנקי של כל יחידות המדגם ייקבע לפי הנוהל שלהלן:
- (i) שוקלים את המכל טרם פתיחתו.
 - (ii) פותחים את המכל ומרוקנים את תכולתו.
 - (iii) שוקלים את המכל הריק (לרבות החלק המכסה) לאחר שהוסרו ממנו נוזלים עודפים ובשר שנדבק.
 - (iv) מחסרים את משקל המכל הריק ממשקל המכל טרם פתיחתו. הערך המתקבל הוא המשקל הנקי.

7.4 קביעת המשקל לאחר סינון

- המשקל לאחר סינון של כל יחידות המדגם ייקבע לפי הנוהל שלהלן:
- (i) משהים את המכל בטמפרטורה שבין 20° צ' ל- 30° צ' במשך 12 שעות לפחות לפני הבדיקה.
 - (ii) פותחים את המכל ומרכינים אותו כדי לפזר את התכולה על נֶפֶה עגולה שנשקלה מראש, המורכבת מרשת-תיל בעלת עינות מרובעות שגודלן 2.8 מ"מ \times 2.8 מ"מ.
 - (iii) מטסים את הנֶפֶה בזווית של כ- 17° - 20° ומאפשרים סינון של הדגים במשך שתי דקות, הנמדדות מהרגע שהמוצר נשפך לתוך הנֶפֶה.
 - (iv) שוקלים את הנֶפֶה המכילה את הדגים המסוננים.
 - (v) משקל הדגים לאחר סינון הוא הערך המתקבל בחיסור משקל הנֶפֶה ממשקל הנֶפֶה עם המוצר המסונן.

7.5 קביעת המשקל לאחר סינון ושטיפה (עבור מוצרים המכילים רוטב)

- (i) משהים את המכל בטמפרטורה שבין 20° צ' ל- 30° צ' במשך 12 שעות לפחות לפני הבדיקה.
- (ii) פותחים את המכל, מרכינים אותו ושוטפים את הרוטב המכסה את הדגים ולאחר מכן את התכולה כולה במי ברז חמים (בערך 40° צ'), באמצעות בקבוק שטיפה (למשל מפלסטיק) על גבי הנֶפֶה העגולה שנשקלה מראש.
- (iii) שוטפים את תכולת הנֶפֶה במים חמים עד שהיא נקייה מרוטב דבוק; אם יש צורך, מפרידים את התוספות האפשריות (תבלינים, ירקות, פירות) באמצעות מלקחיים. מטסים את הנֶפֶה בזווית של כ- 17° - 20° ומאפשרים סינון של הדגים במשך שתי דקות, הנמדדות מהרגע שבו הסתיים תהליך השטיפה.
- (iv) סופגים את המים שנצמדו לתחתית הנֶפֶה באמצעות מגבת נייר. שוקלים את הנֶפֶה המכילה את הדגים השטופים והמסוננים.
- (v) המשקל לאחר סינון ושטיפה הוא הערך המתקבל בחיסור משקל הנֶפֶה ממשקל הנֶפֶה עם המוצר המסונן.

7.6 קביעת צורת המוצר

- הצגת כל יחידות המדגם תיקבע בנוהל שלהלן:
- (i) פותחים את קופסת השימורים ומסננים את תכולתה, לפי הנוהל המתואר בסעיף 7.4.
 - (ii) מוציאים את התכולה ומניחים אותה על פֶּבֶרֶת רשת שקולה מראש שגודל עינותיה 1.2 ס"מ, המצוידת במגש איסוף.
 - (iii) מפרידים את הדגים בעזרת מרית תוך הקפדה שלא לשבור את צורת החתיכות. מוודאים שחתיכות הדג הקטנות יותר מוזזות אל מעל פתחי רשת כדי לאפשר להן ליפול דרך הפֶּבֶרֶת אל מגש האיסוף.

(iv) מפרידים את החומר שבמגש למקטעים של פתיתים, פירורים או ממרח, ושוקלים את המקטעים הנפרדים כדי לקבוע את המשקל של כל רכיב.

(v) אם המוצר מוצהר כ"נתחים", שוקלים את כבת הרשת כשהדג עליה ורושמים את המשקל. מחסרים ממשקל זה את משקל הכברה כדי לקבוע את המשקל של סטייק הדג או פילה הדג ונתחי הדג.

(vi) אם המוצר מוצהר כ"סטייק" או כ"פילה" ("solid"), מסירים כל חתיכה קטנה (נתחים) מהכברה ושוקלים שוב. מחסרים ממשקל זה את משקל הכברה כדי לקבוע את המשקל של ה"סטייק" או ה"פילה".

חישובים

(i) מבטאים את המשקל של הפתיתים ושל הדג המגורר (פירורים וממרח) כאחוזים מהמשקל הכולל של הדג לאחר סינון.

$$\% \text{ פתיתים} = \frac{\text{משקל הפתיתים}}{\text{המשקל הכולל של הדג המסונן}} \times 100$$

(ii) מחשבים את המשקל של סטייק הדג או פילה הדג ונתחי הדג שנשארו על הכברה לפי ההפרש ומבטאים כ-% מהמשקל הכולל של הדג לאחר סינון.

$$\% \text{ גושי ונתחי הדג} = \frac{\text{משקל גושי ונתחי הדג}}{\text{המשקל הכולל של הדג המסונן}} \times 100$$

(iii) מחשבים את משקל סטייק הדג או פילה הדג שנשארו על הכברה לפי ההפרש ומבטאים כ-% מהמשקל הכולל של הדג לאחר סינון.

$$\% \text{ פילה או סטייק} = \frac{\text{משקל פילה או סטייק}}{\text{המשקל הכולל של הדג המסונן}} \times 100$$

7.7 קביעת תכולת ההיסטמינים

בודקים את תכולת ההיסטמינים במוצר לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (תכולת היסטמינים בדגים), התשמ"ג-1983, על עדכונה.

7.8 בדיקת כושר ההשתמרות

בודקים בבדיקה זו רק מוצרים שיוצרו במפעלים שאין להם מערכת לניהול בטיחות מזון. נוטלים דוגמות ומדגירים אותן כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143. הערה:

נכון ליום פרסום תקן זה, הדגרת הדוגמות מפורטת בסעיף 301.1 בתקן הישראלי ת"י 143.

לאחר ההדגרה לא ייראו במכל סימני הקלקול האלה: התנפחות (לחץ חיובי) או נזילה; סימנים להתרבות מיקרואורגניזמים במוצר, כגון: סימני התפרקות והתפוררות, שינויי צבע, שינויי צורה, ריח לוואי או שינוי בערך ההגבה (pH) ביותר מ-8.0 יחידות ערך הגבה ביחס לדוגמות שאינן מודגרות.

7.9 בדיקת נפח השכבה המימית במוצר שהתווד הנזלי שלו הוא שמן

בודקים את נפח השכבה המימית במוצר (ראו סעיף 6.1) באמצעות השהיית הנוזל המתקבל מבדיקת המשקל לאחר הסינון בתוך משורה בעלת שנתות במרווחים של 0.5 מ"ל.

ממתינים להיפרדות מלאה של השמן וקוראים את נפח השכבה המימית במ"ל.

8. הגדרת פגמים

יחידת מדגם תיחשב פגומה כאשר ניכרים בה אחד או יותר מהמאפיינים המוגדרים להלן:

8.1. חומר זר

הימצאות ביחידת המדגם של כל חומר שאינו נגזר מהדג, שאינו מהווה איום על בריאות האדם ושניתן לזהותו בקלות ללא הגדלה, או שהוא נמצא ברמה הניתנת לקביעה בכל שיטה לרבות הגדלה, המעיד על אי-עמידה בנוהלי ייצור ונוהלי תברואה נאותים.

8.2. ריח/טעם

יחידת מדגם שיש בה נוכחות של ריחות או טעמים דוחים ניכרים ושאינם מתפוגגים, המצביעים על ריקבון או עיפוש.

8.3. מרקם

(i) בשר בעל מרקם רך יתר על המידה שאינו אופייני למין הדג שבמכל; או
(ii) בשר בעל מרקם קשה יתר על המידה שאינו אופייני למין הדג שבמכל; או
(iii) חלקי בשר דמויי יערת דבש (honey combed) בכמות גדולה מ-5% ממשקל תכולת המכל לאחר סינון.

8.4. שינוי צבע

יחידת מדגם שיש בה שינוי צבע ניכר המצביע על ריקבון או עיפוש או כתמי סולפיד על הבשר בכמות גדולה מ-5% ממשקל תוכן המכל לאחר סינון.

8.5. חומר דוחה (Objectionable Matter)

יחידת מדגם שיש בה גבישי סטרוביט (Struvite) הגדולים באורכם מ-5 מ"מ.

9. קבלת אצווה

אצווה תיחשב עומדת בדרישות תקן זה כאשר:

- (i) המספר הכולל של יחידות המדגם הפגומות כמוגדר בסעיף 8 אינו גדול ממספר הקבלה (c) עבור תוכנית דגימה מתאימה בעלת AQL של 6.5, או לחלופין, אינו גדול ממספר הקבלה לפי תוכנית הדגימה המפורטת בתקן הישראלי ת"י 143.
- (ii) המספר הכולל של יחידות המדגם שאינן עומדות בדרישות הנוגעות לצורת המוצר ולכינוי הצבע כמוגדר בסעיף 2.3 אינו גדול ממספר הקבלה (c) עבור תוכנית דגימה בעלת AQL של 6.5, או לחלופין, אינו גדול ממספר הקבלה לפי תוכנית הדגימה המפורטת בתקן הישראלי ת"י 143.
- (iii) המשקל הנקי הממוצע והמשקל הממוצע של הבשר לאחר סינון של כל יחידות המדגם שנבדקו אינו קטן מהמשקל המוצהר, ובתנאי שאין מחסור בלתי סביר בשום מכל יחיד.
- (iv) המוצר עומד בדרישות הנוגעות לתוספי מזון, להיגיינה ולסימון שבסעיפים 4, 5 ו-6.

נספח A - בדיקה אורגנולפטית ופיזיקלית

(נורמטיבי)

1. בודקים את החלק החיצוני של המכל לאיתור פגמים בשלמות המכל, או קצות מכל העלולים להתעוות החוצה.
2. פותחים את המכל וקובעים את המשקל לפי הנהלים שהוגדרו בסעיפים 7.3 ו-4.7.
3. בודקים אם יש שינויי צבע במוצר.
4. מוציאים בזהירות את המוצר וקובעים את צורת המוצר לפי הנהלים שהוגדרו בסעיף 7.5.
5. בודקים אם יש במוצר שינויי צבע, חומר זר וגבישי סטרוביט. נוכחות של עצם קשה מצביעה על עיבוד לקוי (under processing) ותדרוש הערכת סטריליות.
6. מעריכים את הריח, הטעם והמרקם לפי *Guidelines for the Sensory Evaluation of Fish and Shellfish in Laboratories (CAC/GL 31-1999)*.

ת"י 291 חלק 2: שימורי דגים: שימורי טונה ושימורי פלמודה (בוניטו)

פירוט השינויים הלאומיים לאימוץ תקן הקודקס Standard for Canned Tuna and bonito Codex Stan- 70-1981 משנת 2018

מהדורת התקן הישראלי, אליו מתייחסת הטבלה אוגוסט 2019

תאריך הכנת הטבלה אוגוסט 2019

הערות אגף התקינה	שינויים שאינם מתחייבים לפי חוק התקנים		אינו שינוי		נימוקים לשינויים לאומיים מתחייבים לפי חוק התקנים					פירוט השינויים			
	האם סעיף "זאקום"?	נימוקים	המלצה/ הבהרה	יישום דרישת התקן המאומץ	הקלה על פי החוק (סעיף 8 ה 4)	קריטריון מס' 4 הפנייה לתקנים בינלאומיים או לחלקים בהם, ובלבד שההפניה היא לתקן רב-ענף ענף או שהתקן הבינלאומי כלשונם, או בשיטתם מתחייבים על פי החוק או בשיטתם לאומיים מיוחדים שאושרו על ידי השרים	קריטריון מס' 3 התאמת הפניות לחקיקה של מדינת חוץ או למסמך מחייב של גורם בינלאומי או לדרישה המופיעה בחקיקה או במסמך מחייב	קריטריון מס' 2 דרישות הנגזרות מהוראות חיקוק בישראל והפניות להוראות כאמור	קריטריון מס' 1 התאמה לשפה ובכלל זה התאמה של הוראות הפעולה, הוראות אחרות הקבועות בתקן בינלאומי או מסמך מחייב של גורם בינלאומי	מהות השינוי בתקן הישראלי	שם הסעיף בתקן הישראלי	מס' הסעיף בתקן הישראלי	
		לא									הורחבה חלית התקן גם למוצרים שתכולת הדגים בהם קטנה מ- 50%	scope	1
								+			בתקן שולבו הפניות לתקנים הישראליים הרשמיים- ת"י 143 לשימורי פירות וירקות, ות"י 1145 לסימון מזון	אזכורים נורמטיביים	1 א
								+			בתקן שולבו הפניות לחקיקות המזון הבאות של משרד הבריאות: חוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון), תקנות בריאות הציבור (מזון) (בדיקות דגים), תקנות בריאות הציבור (מזון) (תכולת היסטמינים בדגים), תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), קווים מנחים להורדת רמת ה-PAH במוצרי מזון בהתאמה לעישון, הנחיות שירות המזון הארצי - חומרי טעם וריח, הנחיה בנושא רמת מותרות של תרכובות Polycyclic Aromatic Hydrocarbons, קווים מנחים למתן מידיית של מתכות כבדות ובדיל במזון, רשימת שמות הדגים המאושרים ליבוא לישראל- ספח מס 10.	אזכורים נורמטיביים	1 א
			המונח אצות מאוזכר בתקן והוחלט להגדירו לנוחות המשתמשים בתקן.								הוספה הגדרה לאצווה	מונחים והגדרות	1.ב.1

			<p>הדרישה הוספה לשם הבהרה. בתקן הקודקס כתוב שהמוצר ייוצר מבשר הדג- Flesh - שאינו אמור להכיל עור ועצמות. ולכן דרישה זו משתמעת מהכתוב בקודקס. יחד עם זאת, במוצרים סטייק או פילה מותר להשאיר את העור וזאת בהתאם לסעיף 3.2 שבתקן הקודקס</p>								<p>הוספת הבהרה שהמוצר יהיה ללא עור וללא עצמות, למעט המוצר סטייק או פילה</p>	product definition	2.1
										+	<p>הוסף תרגום לעברית לרשימת זני הדגים המפורטים בתקן הקודקס</p>	product definition	2.1
						+			+		<p>הוספו שלושה מיני דגים שלא קיימים בתקן הקודקס, אך מופיעים במסמך משרד הבריאות- רשימת דגים מותרים ליבוא</p>	product definition	2.1
			<p>ההמניה להגדרה הוספה לשם הבהרה. בתקן הקודקס נדרש שהמוצרים יעברו טיפול תרמי על מנת להבטיח סטריליות מסחרית. לנוחות המשתמש הוספה הפניה לתיי 143: שיטורי פירות וירקות, בו מופיעה הגדרה לסטריליות מסחרית</p>								<p>הוספה הפניה להגדרה לסטריליות מסחרית בהתאם לתי" 143</p>	product definition	2.2
										+	<p>הוסף תרגום של המונח solid כסטייק או פילה</p>	presentation	2.3
						+					<p>הוספה האפשרות לצורת חיתוך אנכית של הדג</p>	presentation	2.3

									בתקן ישנה שיטת בדיקה למשקל לאחר סינון, אך אין דרישה חדרישה הוספה על כיום בצו הגנת הצרכן (סימון ואריזה של מוצרי מזון).		הוספה דרישה שמשקל הדג לאחר סינון, במוצרים בהם התווך הנוזלי הוא שמן או מים או שניהם, יהיה מינימום 70% מנפח האריזה של המוצר.	Essential composition and quality factors	3
									הקלה. תקן הקודקס מגביל את תכולת הדג ל- 50% לכל הפחות. על מנת לאפשר ייצור של מוצרים, המכילים דגים ורכיבים נוספים, הוחלט להקל במוצרים אלו ולא להגביל את אחוז הדג למעט במוצרים בתווך של שמן ומים, בהם ישנה הגבלה לפי צו הגנת הצרכן (סימון ואריזה של מוצרי מזון)		הוספה הבהרה שבמוצרים בהם התווך הנוזלי אינו שמן או מים או שניהם, אין הגבלה על אחוז הדג במוצר	Essential composition and quality factors	3
									+		הוספה דרישה שהדגים המשמשים לייצור המוצר יתאימו לתקנות משרד הבריאות לבדיקות דגים, של משרד הבריאות	Raw Material	3.1
									+		דרישה שהתווך הנוזלי והרכיבים האחרים יתאימו לתקני קודקס מתאימים, הוחלפה בדרישה שהתווך הנוזלי והרכיבים הנוספים יתאימו לתקנים ולתקנות ישראלים מתאימים	other ingredients	3.2
									+		הכחלה המקסימלית של היסטמין המפורטת בתקן הקודקס, הוחלפה בהפניה לתקנות בדבר היסטמינים בדגים.	decomposition	3.3
									+		הוספה דרישה שתכולת המתכות הכבדות במוצר תתאים למסמך משרד הבריאות- קווים מנחים לכמות מירבית של מתכות כבדות ובדיל במזון	decomposition	3.3

											3.3	decomposition	הוספה דרישה שמוצרים המכילים דגים שעברו עישון או שהוספה להם תמצית עשן, יתאימו לרשימת במסמכי משרד הבריאות- קווים מנחים להודרת רמת ה-PAH במוצרי מזון בזמן התליכי עישון. וכן החיה בנושא רמות מותרות של תרכובות PAH
										+	4	food additives	ההפניה לתקן הקודקס לתוספי מזון החולפה בהפניה לתקנות משרד הבריאות (מזון) (תוספי מזון)
										+	4	food additives	ההפניה לתקן הקודקס לחומרי טעם וריח החולפה בהפניה להנחיות שירות המזון הארצי- חומרי טעם וריח
										+	5	hygiene	ההפניה למסמכי הקודקס הכללים למוצרי דגים, לשימורים, להגינה במזון ולקריטריונים מיקרוביולוגיים החולפה בחוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון)
										+	5	hygiene	ההפניה הכללית לבדיקות המפורטות במסמכי הקודקס הוסרה.
										+	5	hygiene	הסבולת לתכולה מקסמלית של היסטמינים החולפה בהפניה לתנות בריאות הציבור (מזון) תכולת היסטמינים בדגים
											5	hygiene	הוספה הבהרה שהמוצר לא יכיל טפילים נראים לעין.
										+	6	Labelling	ההפניה לתקן הקודקס לסיוון החולפה בהפניה לתקן הישראלי הרשמי ת" 1145 לסיוון מזון ארוז מראש

בתקן הקודקס קיימת דרישה לבדיקה סנסורית (Annex A) סעיף 5). מוצר המכיל טפילים נראים לעין לא יעמוד בבדיקה.

				+							במקום הדרושה לסימון שם את שם המוצר "טונה" או "בוניטו" לפי החוקים במדינה בה נמכר המוצר. הוספה הדרושה לסימון "טונה" או "טונה בוניטו" או טונה פריגט". בהתאם לשמות המוצרים המקובלים בארץ, ובהלימה לרשימת דגים מאושרים ליבוא של משרד הבריאות	the name of the food	6.1	
					תקן הקודקס מתיר אפשרות לבחירת סימון הכינוי "בהיר" המתאים לארץ בה המוצר משווק, בהתאם לכך הוועדה החליטה שטונה בהירה יהיה הכינוי לשאר וני הטונה, מלבד טונה אללונגה (טונה לבנה).						נקבעו המוצרים שסימונו בכינוי "בהיר"	the name of the food	6.1	
				+							הוספה הבהרה לדרישות הסימון עבור מוצרים המכילים תוך נזלי הכולל מים ושמן	Labelling	6.1	
					הדרישה הוספה לשם הבהרה. לפי 1145 הסימון יהיה לא מטעה ומתוקף כך יש צורך לסמן את העור. במקו הקודקס ישנה דרישה לסימון המשקל לאחר סינון של המוצר. משקל זה כולל את העור ואת בשר הדג. מכיוון שהעור במוצרים משפיע על המשקל לאחר סינון, ואינו אכיל, ומכיוון שהמוצר נמכר באריזות אטומות, יש צורך בדרישת הסימון על מנת לספק מידע לצרכן. תקן 1145 לסימון, דורש שהסימון לא יטעה את הצרכן. הדרושה לסימון העור עלה בקנה אחד עם דרישה זו.							הוספה דרישה לסימון שהמוצר מכיל עור, כאשר הדבר רלוונטי עבור המוצרים "סטייק" או פילה" בהם ניתן להשאיר את העיר	סימון נוסף	6.2
										הדרישה הוספה כחיזוק לתי 1145, הדורש הוראת מיוחדות לאחר פתיחת האריזה. וזאת עקב מקרי הרעלות שעלולים להתרחש לאחר פתיחת המוצר.	הוספה דרישה לסימון הוראות לאחר הפתיחה	סימון נוסף	6.2	
					הקלה- אפשרות לסימון נוספת, שלא קיימת לפי תקן הקודקס						הוספה אפשרות לסמן את המוצר בלוגו של dolphin safe בתנאי שהטונה ניצודה באזורים שלא פוגעים באוכלוסיית הדולפינים	סימון נוסף	6.2	

		לא	בתקן הקודקס קיימת דרישה בסעיף 2.1 שהמוצרים יהיו במצב של סטריליות מסחרית, אך לא פורטה שיטת בדיקה. על פי בקשת משרד הבריאות הוספה לתקן שיטת הדגימה לכושר השתמרות										הוספה דרישה לבדיקת כושר השתמרות למוצרים (לבדיקת הסטריליות המסחרית), עבור מפעלים שאין להם מערכת לבטיחות מזון	Sampling	7.1
													הוספה חלופה לשיטת הדגימה לפי AQL של 6.5 המפורטת בתקן הקודקס- במקומה ניתן לדגום גם 6 דוגמות מכל אצווה	Sampling	7.1
													בהמשך להפניה למסמכי משרד הבריאות למתכות כבדות לו-PAH במזון (ראו סעיף 3.3), הוספה שיטת דגימה עבור פרמטרים אלו	Sampling	7.1
													שיטת הבדיקה לתכולת היסטמינים החולפה בהפניה לתקנות בריאות הציבור (מזון) תכולת היסטמינים בדגים	Determination of histamine	7.7
		לא	בתקן הקודקס קיימת דרישה בסעיף 2.1 שהמוצרים יהיו במצב של סטריליות מסחרית, אך לא פורטה שיטת בדיקה. על פי בקשת משרד הבריאות הוספה שיטת הבדיקה לתקן										הוספה שיטה לבדיקת כושר השתמרות למוצרים (לבדיקת הסטריליות המסחרית), עבור מפעלים שאין להם מערכת לבטיחות מזון	בדיקת כושר השתמרות	7.8
													שיטת בדיקה זו הוספה בהמשך להבהרה לגבי סימון במוצרים שהתוון הנזולי שלהם הוא שמן ומים	בדיקת נפח השכבה המימית במוצר שהתוון הנזולי שלו הוא שמן	7.9
													נוסף על אפשרות הדגימה לפי AQL המפורטת בקודקס, הוספה אפשרות גם לדגום את המוצרים לפי התקן הישראלי ת"י 143 לשימורי פירות וירקות, הכולל גם הוא תוכנית לדגימה של מוצרים משומרים	Lot Acceptance	9