

August 2019

אוגוסט 2019

ICS CODE:

67.120.30

67.230

שימורי דגים: שימורי סרדינים

Canned fish: Canned Sardines

מסמך זה הוא הצעה בלבד

מכון התקנים הישראלי
The Standards Institution of Israel



- 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 יינן 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 רויזיה תקן ישראלי זה בא במקום התקן הישראלי ת"י 729 ממאי 1992	הודעה על מידת התאמת התקן הישראלי לתקנים או למסמכים זרים תקן ישראלי זה, למעט השינויים והתוספות הלאומיים המצוינים בו, זהה לתקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius CODEX STAN 94-1981 (Revised in 1995, 2007) Amended in 1979, 1989, 2011, 2013, 2016, 2018
--	--

מילות מפתח:

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

Descriptors:

food products, canned foods, fish (meat), food testing, sardines, 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 עדכוניו נכנס לתוקף החל ממועד פרסומו ברשומות. יש לבדוק אם המסמך 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 94-1981 (Revised in 1995, 2007), Amended in 1979, 1989, 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.

מהדורה זו של התקן הישראלי באה במקום מהדורת התקן הישראלי המקורי ת"י 729 ממאי 1992. מהדורה זו של התקן הישראלי מאמצת את התקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius –
CODEX STAN 94-1981 (Revised in 1995, 2007) על עדכוניו עד 2018.

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

1) חלות התקן הורחבה כך שהתקן חל גם על מיני סרדינים נוספים שלא נכללו במהדורת התקן הקודמת.

2) במהדורה הקודמת נידונו רק שימורי סרדינים בשמן ; המהדורה החדשה מאפשרת שימוש בכל תוספת מזון העומדת בתקנים ישראליים רלוונטיים.

3) במהדורה זו נוספו כמה סעיפים, הדנים בנושאים שלהלן : היגינה וטיפול, קביעת משקל שטוף לאחר סינון (עבור מוצרי סרדינים המכילים רוטב), בדיקה אורגנולפטית.

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 סרדינים ועל שימורי דגים מטיפוס סרדינים (sardine type) הארוזים במים, בשמן או בתווך נוזלי מתאים אחר (להלן: המוצר).

הערה לאומית:

המשפט השני, המתחיל במילים "It does not apply" ומסתיים במילים "of the can", 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:

1.1.1. אצווה

כלל המוצרים המיוצרים ביום ייצור אחד במפעל אחד.

2. DESCRIPTION

2.1. Product Definition

- לרשימת מיני הדגים המפורטים בסעיף יוספו המינים האלה:

• *Acanthobrama terrae sanctae*

• *Clupenela* ("קילקה")

- בפסקה האחרונה, לאחר המילים "Head and gills shall be completely removed" יוסף:
למעט בדגים ממין "קילקה" (*Clupenela*) (בדגים אלה מותר להשאיר את הראש);

2.2. Process Definition

בסוף הסעיף יוסף:

(ראו הגדרה לסטריליות מסחרית בתקן הישראלי ת"י 143)

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 באריזה.

3.1 Raw material

בסוף הסעיף, לאחר המילים "for human consumption" יוסף:

לפי דרישות משרד הבריאות.

בסוף הסעיף יוסף:

דגים מיובאים יתאימו למפורט ברשימת שמות דגים מאושרים ליבוא לישראל - נספח מס' 10 לנוהל יבוא וטרינריה של משרד הבריאות - הנפקת אישור יבוא, וכמו כן יתאימו 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 AND HANDLING

- הכתוב בשבע השורות הראשונות, המתחיל במילים "It is recommended" ומסתיים במילים "CAC/GL 21-1997)", אינו חל, ובמקומו יחול:
המוצרים ייוצרו בהתאם לחוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015.
- בשורות השמינית והתשיעית, 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

- 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

- הכתוב בחמש השורות הראשונות אינו חל, ובמקומו יחול:
(א) שם המוצר יהיה כמפורט להלן:
 - (i) "סרדינים" [רק עבור המין *Sardina pilchardus* (Walbaum)]; או
 - (ii) "סרדינים X", כאשר "X" מייצג את שם המדינה, האזור הגאוגרפי, המין או השם הנפוץ של המין, או כל שילוב של מאפיינים אלה, ובאופן שלא יטעה את הצרכן.
 - (ב) שם הדג יסומן בעברית, כמפורט ברשימת שמות דגים מאושרים ליבוא לישראל - נספח מס' 10 לנוהל יבוא וטרינריה של משרד הבריאות - הנפקת אישור יבוא.
 - (ג) סרדינים ממין שפרוט (*sprattus sprattus*) יסומנו במילים "סרדינים ממין שפרוט".
- לאחר הכתוב בשורה השישית, "The name of the packing medium shall form part of the name of the food", יוסף:
- עבור מוצרים שהתווך הנוזלי בהם הוא שמן 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

על האריזה יסומנו הוראות לאופן אחסון המוצר לאחר הפתיחה, או לחלופין הוראה לצרוך את המוצר מיד עם פתיחתו, לפי העניין.

7. SAMPLING, EXAMINATION AND ANALYSES

7.1. Sampling

הסעיף, על כותרתו, אינו חל, ובמקומו יחול:

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, 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 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.

7.6. 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 7.6 יוספו סעיפים 7.7 ו-7.8, כמפורט להלן:

7.7. 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-0.8 יחידות ערך הגבה ביחס לדוגמות שאינן מודגרות.

7.8. 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 SARDINES AND SARDINE-TYPE PRODUCTS

CXS 94 – 1981

Formerly CAC/RS 94-1978.

Adopted in 1981. Revised in 1995, 2007. Amended in 1979, 1989, 2011, 2013, 2016, 2018.

1. SCOPE

This standard applies to canned sardines and sardine-type products packed in water or oil or other suitable packing medium. It does not apply to speciality products where fish content constitute less than 50% m/m of the net contents of the can.

2. DESCRIPTION

2.1 Product Definition

Canned sardines or sardine type products are prepared from fresh or frozen fish of the following species:

- *Sardinapilchardus*
- *Sardinops melanostictus*, *S. neopilchardus*, *S. ocellatus*, *S. sagax*, *S. caeruleus*,
- *Sardinella aurita*, *S. brasiliensis*, *S. maderensis*, *S. longiceps*, *S. gibbosa*
- *Clupeaharengus*
- *Clupeabentincki*
- *Sprattus sprattus*
- *Hyperlophus vittatus*
- *Nematalosavlaminghi*
- *Etrumeusteres*
- *Ethmidium maculatum*
- *Engraulis anchoita*, *E. mordax*, *E. ringens*
- *Opisthonema oglinum*

Head and gills shall be completely removed; scales and/or tail may be removed. The fish may be eviscerated. If eviscerated, it shall be practically free from visceral parts other than roe, milt or kidney. If ungutted, it shall be practically free from undigested feed or used feed.

2.2 Process Definition

The products are packed in hermetically sealed containers and shall have received a processing treatment sufficient to ensure commercial sterility.

2.3 Presentation

Any presentation of the product shall be permitted provided that it:

- (i) contains at least two fish in each can; and
- (ii) meets all requirements of this standard; and
- (iii) is adequately described on the label to avoid confusing or misleading the consumer;
- (iv) contains only one fish species.

3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

3.1 Raw material

The products shall be prepared from sound fish of the species listed under sub-Section 2.1 which are 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.

3.4 Final Product

Products shall meet the requirements of this Standard when lots examined in accordance with Section 9 comply with provisions set out in Section 8. Product shall be examined by the methods given in Section 7.

מוסף - תרגום לעברית של התקן הבין-לאומי

CODEX STAN 94-1981

Adopted in 1981. Revised in 1995, 2007. Amended in 1979, 1989, 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 3.

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.

13/08/2019 גז

1. חלות התקן

תקן זה חל על שימורי סרדיניים ועל שימורי דגים מטיפוס סרדיניים (sardine type) הארוזים במים, בשמן או בתווך נוזלי מתאים אחר (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 סרדיניים או שימורי דגים מטיפוס סרדיניים מיוצרים מדגים טריים או קפואים מהמינים האלה:

Sardina pilchardus •

Sardinops melanostictus, *S. neopilchardus*, *S. ocellatus*, *S. sagax*, *S. caeruleus* •

Sardinella aurita, *S. brasiliensis*, *S. maderensis*, *S. longiceps*, *S. gibbosa* •

Clupea harengus •

Clupea bentincki •

- Sprattus sprattus* •
- Hyperlophus vittatus* •
- Nematalosa vlaminghi* •
- Etrumeus teres* •
- Ethmidium maculatum* •
- Engraulis anchoita, E. mordax, E. ringens* •
- Opisthonema oglinum* •
- Acanthobrama terrae sanctae* •
- Clupenela* ("קילקה") •

הראש והזימים יוסרו לגמרי, למעט בדגים ממין קילקה (*Clupenela*) (בדגים אלה מותר להשאיר את הראש); אפשר להסיר את הקשקשים או/וגם את הזנב. אפשר לרוקן את הדגים מהמעיים. אם הוסרו המעיים, הדגים יהיו נקיים למעשה מחלקים פנימיים, למעט ביצי דגים, טחול (milt) או כליות. אם לא הוסרו המעיים, הדגים יהיו נקיים למעשה ממזון מעוכל או לא מעוכל.

2.2 הגדרת התהליך

המוצרים ארוזים במכלים אטומים הרמטית ועברו תהליך עיבוד מספק כדי להבטיח סטריליות מסחרית (ראו הגדרה לסטריליות מסחרית בתקן הישראלי ת"י 143).

2.3 צורת המוצר

כל צורה של המוצר מותרת בתנאי שמתקיימים תנאים אלה:

- (i) כל מכל מכיל שני דגים לפחות; וכן
- (ii) המוצר עומד בכל דרישות תקן זה; וכן
- (iii) המוצר מתואר כיאות על גבי התווית כדי למנוע בלבול או הטעיה של הצרכן; וכן
- (iv) המוצר מכיל רק מין (species) אחד של דג.

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 המפורטים בסעיף-המשנה 2.1 ומאיכות כזו שהם ראויים להימכר טריים למאכל אדם לפי דרישות משרד הבריאות. דגים מיובאים יתאימו למפורט ברשימת שמות דגים מאושרים ליבוא לישראל - נספח מס' 10 לנוהל יבוא וטרינריה של משרד הבריאות - הנפקת אישור יבוא, וכמו כן יתאימו 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 עדכונה. (1)
- 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 עדכונה. (2)
- 3) מוצרים המכילים דגים שעברו עישון או שהוספה להם תמצית עשן יעמדו בדרישות המסמכים האלה של משרד הבריאות: (3)
 - שירותי בריאות הציבור, שירות המזון הארצי: קווים מנחים להורדת רמת ה-PAH במוצרי מזון בזמן תהליכי עישון, מיום 27.01.08, על עדכונה; (4)
 - שירותי בריאות הציבור, שירות המזון הארצי: עדכון הנחיה בנושא רמות מותרות של תרכובות Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs), מיום 27.3.2016, על עדכונה. (5)

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 עדכונה. (6)
- חומרי הטעם והריח במוצר יתאימו לדרישות הנחיות שירות המזון הארצי - חומרי טעם וריח - התשע"ה-2015, על עדכונה. (7)

5. היגיינה וטיפול

- המוצרים ייוצרו בהתאם לחוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015. 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 עדכונה.
 - (iii) לא יכיל שום חומר אחר, לרבות חומרים הנגזרים ממיקרואורגניזמים בכמויות העלולות להוות גורם-סיכון לבריאות. (8)
הבהרה:
המוצר לא יכיל טפילים הנראים לעין.
 - (iv) מכל המוצר יהיה ללא פגמים העלולים לפגוע בשלמות האטימה ההרמטית. (9)

6. סימון

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

6.1. שם המוצר

(א) שם המוצר יהיה כמפורט להלן:

- (i) "סרדינים" [רק עבור המין (*Sardina pilchardus* (Walbaum))]; או

- (ii) "סרדינים X", כאשר "X" מייצג את שם המדינה, האזור הגאוגרפי, המין או השם הנפוץ של המין, או כל שילוב של מאפיינים אלה, ובאופן שלא יטעה את הצרכן.
- (ב) שם הדג יסומן בעברית, כמפורט ברשימת שמות דגים מאושרים ליבוא לישראל - נספח מס' 10 לנוהל יבוא וטרינריה של משרד הבריאות - הנפקת אישור יבוא.
- (ג) סרדינים ממין שפרוט (*sprattus sprattus*) יסומנו במילים "סרדינים ממין שפרוט".
- שם התווך הנוזלי יהיה חלק משם המזון.
- עבור מוצרים שהתווך הנוזלי בהם הוא שמן 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".
- אם הדג מעושן, או בטעם מעושן, מידע זה יופיע על גבי התווית קרוב לשם המוצר.
- נוסף על כך, התווית תכלול מונחים מתארים אחרים שימנעו הטעיה או בלבול של הצרכן.

6.2 סימון נוסף

על האריזה יסומנו הוראות לאופן אחסון המוצר לאחר הפתיחה, או לחלופין הוראה לצרוך את המוצר מיד עם פתיחתו, לפי העניין.

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, 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 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 לנספח A ול- *Guidelines for the Sensory Evaluation of fish and Shellfish in Laboratories* (CXG 31-1999).

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 נְפָה עגולה שנשקלה מראש, המורכבת מרשת-תיל בעלת עינות מרובעות שגודלן 2.8 מ"מ \times 2.8 מ"מ.
- (iii) מטים את הנְפָה בזווית של כ- 17° - 20° ומאפשרים סינון של הדגים במשך שתי דקות, הנמדדות מהרגע שהמוצר נשפך לתוך הנְפָה.
- (iv) שוקלים את הנְפָה המכילה את הדגים המסוננים.
- (v) משקל הדגים לאחר סינון הוא הערך המתקבל בחיסור משקל הנְפָה ממשקל הנְפָה עם המוצר המסונן.

7.5 שיטת בדיקה למוצרים המכילים רוטב (משקל שטוף לאחר סינון)

- (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 הנְפָה העגולה שנשקלה מראש.
- (iii) שוטפים את תכולת הנְפָה במים חמים עד שהיא נקייה מרוטב דבוק; אם יש צורך, מפרידים את התוספות האפשריות (תבלינים, ירקות, פירות) באמצעות מלקחיים. מטים את הנְפָה בזווית של כ- 17° - 20° ומאפשרים סינון של הדגים במשך שתי דקות, הנמדדות מהרגע שבו הסתיים תהליך השטיפה.
- (iv) סופגים את המים שנצמדו לתחתית הנְפָה באמצעות מגבת נייר. שוקלים את הנְפָה המכילה את הדגים השטופים והמסוננים.
- (v) המשקל לאחר סינון ושטיפה הוא הערך המתקבל בחיסור משקל הנְפָה ממשקל הנְפָה עם המוצר המסונן.

7.6 קביעת תכולת היסטמינים

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

7.7 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 יראו 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.

7.8. 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.

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 או מהתווך הנוזלי, 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.
(ii) בשר בעל מרקם קשה או סיבי יתר על המידה שאינו אופייני למין הדג שבמכל.

8.4. שינוי צבע

יחידת מדגם שיש בה שינוי צבע ניכר המצביע על ריקבון או עיפוש או כתמי סולפיד בכמות גדולה מ-5% ממשקל הדג.

8.5. חומר דוחה (Objectionable Matter)

יחידת מדגם שיש בה גבישי סטרוביט (Struvite) – כל גביש סטרוויט ארוך 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 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 או המשקל הממוצע לאחר סינון, לפי העניין, 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 וטיפול 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, 7.4 ו-7.5.
3. מוציאים בזהירות את המוצר ובודקים אם יש שינויי צבע, חומר זר וגבישי סטרוביט. נוכחות של עצם קשה מצביעה על עיבוד לקוי (underprocessing) ותדרוש הערכת סטריליות.
4. מעריכים את הריח, הטעם והמרקם לפי *Guidelines for the Sensory Evaluation of Fish and Shellfish in Laboratories* (CXG 31-1999).

ת"י 291 חלק 3: שימורי דגים: שימורי דגים: שימורי סרדינים

טו השינויים הלאומיים לאימוץ תקן הקודקס 94-1981 Standard for Canned Sardines and Sardin-type products משנת 18

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 הפניה לתקנים בינלאומיים או לחלקים בהם, ובלבד שההפניה היא לתקן רב-ענף ענף או שהתקן הבינלאומי או כלשהו, או בשיטות מתחייבים על פי החוק או בשיטות לאומיים מיוחדים שאושרו על ידי השירות	קריטריון מס' 3 התאמת הפניות לחקיקה של מדינת חוץ או למסמך מחייב של גורם המפיקה בחקיקה או במסמך מחייב	קריטריון מס' 2 דרישות הנגזרות מהוראות חיקוק בישראל והפניות להוראות כאמור	קריטריון מס' 1 התאמה לשפה ובלבד 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	בארץ קיימים מוצרי שימורי דגים כגון סלט דגים בהם תכולת הדג קטנה מ- 50%. למוצרים אלו אין התייחסות בתקנות משרד הבריאות החדות בדגים, ולכן, לפי בקשת משרד הבריאות, הוחלט לכלול אותם בתקן הישראלי.								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 להודרת רמת ה-PAH במוצרי מזון בהתליכי עישון, הנחיות שירות המזון הארצי - חומרי טעם וריח, הנחיה בנושא רמת מותרות של תרכובות PAH- Polycyclic Aromatic Hydrocarbons, קווים מנחים למתות מידיית של מתכות כבדות ובדיל במזון, רשימת שמות הדגים המאושרים ליבוא לישראל- ספח מס 10.	אזכורים נורמטיביים	1 א
			המונה אצות מאווכר בתקן והוחלט להגדירו לנוחות המשמשים בתקן.							הוספה הגדרה לאצווה	מונחים והגדרות	1.ב.1

													2.1	product definition	הוספה שני מיני דגים שלא קיימים בתקן הקודקס, אך מופיעים במסמך משרד הבריאות- רשימת דגים מותרים ליבוא	
													2.1	product definition	הוספה האפשרות לייצור גם מוצרי דגי קילקה הכוללים את ראש הדג (לפי תקן הקודקס חובה להסיר את הראש)	
			ההפניה להגדרה הוספה לשם הבהרה. בתקן הקודקס נדרש שהמוצרים יעברו טיפול תרמי על מנת להבטיח סטריליות מסחרית. לנוחות המשתמש הוספה הפניה לתי"י 143. שימורי פירות ירקות, בו מופיעה הגדרה לסטריליות מסחרית										2.2	product definition	הוספה הפניה להגדרה לסטריליות מסחרית בהתאם לתי"י 143	
											בתקן ישנה שיטת בדיקה למשקל לאחר סינון, אך אין דרישה. הדרישה הוספה על בסיס הדרישה הקיימת כיום בצו הגנת הצרכן (סימון ואריזה של מוצרי מזון).			3	Essential composition and quality factors	הוספה דרישה שמשקל הדג לאחר סינון, במוצרים בהם התווך הנוזלי הוא שמן או מים או שניהם, יהיה מינימום 70% מנפח האריזה של המוצר.
											הקלה. תקן הקודקס מגביל את תכולת הדג ל-50% לכל הפחות. על מנת לאפשר ייצור של מוצרים, המכילים דגים ורכיבים נוספים, החלט להקל במוצרים אלו ולא להגביל את אחוז הדג למעט במוצרים בתוך של שמן ומים. בהם ישנה הגבלה לפי צו הגנת הצרכן (סימון ואריזה של מוצרי מזון)			3	Essential composition and quality factors	הוספה הבהרה שבמוצרים בהם התווך הנוזלי אינו שמן או מים או שניהם, אין הגבלה על אחוז הדג במוצר
													3.1	Fish	הוספה דרישה שהדגים המשמשים לייצור המוצר יתאימו לתקנות משרד הבריאות לבדיקות דגים, של משרד הבריאות	

										+		הדרישה שהתווך הנוזלי והרכיבים האחריים יתאימו לתקני קודקס מתאימים. החולפה בדרישה שהתווך הנוזלי והרכיבים הנוספים יתאימו לתקנים ולתקנות ישראלים מתאימים	other ingredients	3.2
										+		התכולה המקסימלית של היסטמין המפורטת בתקן הקודקס, החולפה בפניה לתקנות בדבר היסטמינים בדגים.	decomposition	3.3
										+		הספה דרישה שתכולת המזון הכבדות במוצר תואם למסמך משרד הבריאות- קווים מנחים לנמוג מדידת של ממוגות כבדות ובדיל במזון	decomposition	3.3
										+		הספה דרישה שמוצרים המכילים דגים שעברו עישון או שהוספה להם תמצית עשן, יתאימו לדרישות במסמכי משרד הבריאות- קווים מנחים להורדת רמת ה-PAH במוצרי מזון בזמן תהליכי עישון, וכן הנחיה בנושא רמות מותרות של PAH תרכובות	decomposition	3.3
										+		הפניה לתקן הקודקס לתוספי מזון החולפה בהפניה לתקנות משרד הבריאות (תוספי מזון)	food additives	4
										+		הפניה לתקן הקודקס לחומרי טעם וריח החולפה בהפניה להנחיות שירות המזון הארצי- חומרי טעם וריח	food additives	4
										+		הפניה למסמכי הקודקס הכללים למוצרי דגים, לשימורים, להגיינה במזון ולקריטריונים מיקרוביולוגיים החולפה בהפניה לחוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון)	hygiene	5
									+			הפניה הכללית לבדיקות המפורטות במסמכי הקודקס הוסרה.	hygiene	5

										+		הסבלות לתכולה מקסמלית של היסטמינים החלפה בהפניה לתנות בריאות האיבור (מזון) תכולת היסטמינים בדיגים	hygiene	5
			בתקן הקודקס קיימת דרישה לבדיקה סנסורית (Annex A סעיף 5). מוצר המכיל ספילים רגאים לעין לא יעמוד בבדיקה.									הוספה הבהרה שהמוצר לא יכיל ספילים נראים לעין.	hygiene	5
										+		ההפניה לתקן הקודקס לסימון, החלפה בהפניה לתקן הישראלי הרשמי ת" 1145 לסימון מזון ארוז מראש	Labelling	6
											+	תורגמה הדרישה לסימון שם המוצר	the name of the food	6.1
										+		הוספה דרישה לסימון שם הדג בעברית כמפורט במסמך משדר הבריאות- שמות דגים מאושרים ליבוא לישראל	the name of the food	6.1
			הדרישה הוספה לנחות הקורא, מוצרים אלו נפוצים בארץ									הוספה התייחסות ספציפית לסימון סרדינים ממין שפרוט	the name of the food	6.1
			+									הוספה הבהרה לדרישות הסימון עבור מוצרים המכילים תווך נוזלי הכולל מים ושמן	Labelling	6.1

