

الجمهورية اللبنانية  
وزارة الزراعة  
الوزير

قرار رقم ١/٤٧٤

الشروط الواجب توافرها في التوضيب وعبوات التعبئة و مواد التغليف للمنتجات الزراعية  
الطازجة

ان وزير الزراعة،

بناء على المرسوم رقم ٥٨١٨ تاريخ ٢٠١١/٦/١٣ (تشكيل الحكومة)،  
بناء على القانون الصادر في ٣١ آب سنة ١٩٦٢ (توسيع صلاحيات مكتب الفاكهة)  
بناء على المرسوم الاشتراعي رقم ٩٧ تاريخ ١٩٨٣/٩/١٦ (دمج مؤسسات عامة بوزارة الزراعة  
واعادة تنظيم الوزارة)، لا سيما المادة ١٤ منه  
بناء على المرسوم رقم ٥٢٤٦ تاريخ ١٩٩٤/٦/٢٠ (تنظيم وزارة الزراعة وتحديد ملاكها...)،  
و نظرا لاهمية مواكبة التطورات الدولية وتحديث التجارة الخارجية،  
بناء على اقتراح مدير عام الزراعة ،

يقرر ما يأتي:

المادة الأولى:

يطبق هذا القرار على :

- المنتجات الزراعية الطازجة الموضبة المنتجة محليا او المستوردة
- موضبي المنتجات الزراعية الطازجة
- بطاقة المعلومات البيانية
- عبوات التعبئة و مواد التغليف المنتجة محليا او المستوردة
- جميع المواد المستعملة لتلامس المنتجات الزراعية الطازجة المعدة للاستيراد او التصدير او للسوق المحلي .

## المادة الثانية:

### التعريف:

**العبوات:** هي اوعية مصنعة من مواد ملائمة للأغذية بغرض الاحتواء والحماية والحفظ وتسهيل الاستخدام مثل الصناديق البلاستيكية والخشبية والاعوية الكرتونية والصفائح والاكياس الورقية والبلاستيكية والنسيجية والقوارير الزجاجية والبلاستيكية او اي نمط من انماط الاعوية وتشمل العبوات الاساسية والعبوات الثانوية.

**العبوة الاساسية:** هي العبوة التي تؤدي وظيفة الاحتواء الاساسية وتكون ملامسة للغذاء.

**العبوة الثانوية:** هي العبوة الخارجية التي توضع بداخلها العبوات الاساسية لاغراض النقل والتخزين والتوزيع والتسويق.

**مواد بلاستيكية:** هي مواد بتر و كيمياوية بسيطة ذات وزن جزئي صغير يتم بلمرتها لتنتج مركبات ذات وزن جزئي كبير مثل عديد الاثيلين، وعديد البروبلين، وعديد كلوريد الفينيل وعديد الاستايرين وعديد الاثيلين ترفثاليت.

**مواد التعبئة والتغليف البلاستيكية:** هي مواد بلاستيكية متلينة بالحرارة تتم معالجتها بطرق معينة لتصنيعها وتشكيلها بطرق البثق او القولبة بالحقن او القولبة بالشد او التشكيل الحراري او البثق الانبوبي او القولبة الدورانية او القولبة بالانضغاط او باي طريقة اخرى مستحدثة، وقد يضاف اليها بعض المواد مثل الملدنات والمثبتات ومضادات الاكسدة والملونات وذلك بغرض الحصول على خصائص معينة تتلاءم مع الاغراض المعدة من اجلها وتشمل عدة انواع منها الرقائق المرنة والمواد اللينة والقاسية وشبه القاسية.

**العبوة البلاستيكية:** هي عبوة مصنوعة من مواد بلاستيكية تستخدم لتعبئة المادة الغذائية بغرض احتوائها وحمايتها وحفظها، لها اشكال عدة تشمل القوارير والاكياس والاطباق والصواني والكاسات والانابيب المرنة والقاسية والبراميل والصناديق والاكياس المنسوجة او اي اشكال هندسية اخرى.

**الكرتون:** هو انواع معينة من الورق المقوى الذي يتميز بنسبة عالية من الصلابة ولديه خصائص القابلية للطي، ويستخدم لتصنيع الصناديق القابلة للطي.

**التزحف:** مقياس للتشوه الذي يحدث مع مرور الزمن عند تعريض المادة البلاستيكية لحمل ثابت.

**تدهور العبوة البلاستيكية:** حدوث تغير ملموس في تركيبها الكيميائي وخصائصها الطبيعية ومظهرها.

**ثبات بعدي:** الاحتفاظ بالابعاد الهندسية الابتدائية والشكل الاولي للعبوة.

### المواد النشطة (active materials and articles) :

هي المواد التي تهدف لاطالة فترة العرض او الحفاظ على حالة المنتج او الغذاء الموضب. وهي مصممة لادخال مكونات تمتص او تطلق مواد من والى المنتج الموضب او البيئة المحيطة به.

المواد الذكية الملامسة المنتج: هي اصناف اخرى من المواد الجديدة التي تكون مصممة لتراقب حالة المنتج الموضب او البيئة المحيطة به.

القواطع: هي مواد تفصل بين وحدات المنتج او بين طبقة وأخرى ضمن العبوة الواحدة. ويمكن ان تكون قواطع ورقية او بلاستيكية او كرتونية أو صواني او اكمام.

معزولة: موضوعة في حجرة صممت لاحتواء كل وحدة من المنتج بشكل يفصلها تماما عن وحدة المنتج الاخرى وعادة ما تؤمن الصواني هذا النوع من الفصل بين المنتجات ضمن العبوة الواحدة.

مادة ذات درجة غذائية: مادة يسمح باستعمالها في الاغذية ويشترط الا تسبب اي مخاطر او اضرار صحية وتحافظ على جودة المنتج الغذائية.

مادة غريبة: هي اي مادة اضافية مستعملة في التوضيب وغير المنتج ومواد التعبئة والتوضيب والمواد الفعالة او الذكية.

### المادة الثالثة:

يجب ان يحدّد في بطاقة المعلومات البيانية على العبوة من الخارج بشكل جلي وغير قابل للزوال وواضح:

١. المعلومات المناسبة وأن تكون متاحة للأشخاص الآخرين ليسمح لهم بتداول وتخزين وتصنيع وتحضير وعرض المنتج بشكل صحيح وسليم وبحيث يمكن التعرف على الدفعة وسحبها اذا دعت الحاجة.

٢. المعلومات الضرورية المتعلقة بالمنتج وطريقة تخزينه والمعاملات التي خضع لها بما لا يتعارض مع قرارات وزارة الزراعة وان تشمل على الاقل المعلومات الآتية: اسم المنتج، الوزن الصافي و/او عدد الاصناف الموضبة، اسم الموضب او الماركة التجارية، بلد المنشأ، تاريخ التعبئة (شهر وسنة).

٣. بالاضافة الى ما ذكر سابقا بالنسبة لتوضيب الازهار يجب ذكر الطول الادنى والاقصى، صنف هجين او السلالة وبما لا يتعارض مع متطلبات التمريك الموجودة في قرارات وزارة الزراعة ومتطلبات التمريك الموجودة في مواصفات البلد المصدر اليه.

## المادة الرابعة:

يجب ان تكون العبوات المستخدمة في التوضيب مستوفية للشروط العامة التالية:

١. ان يكون تصميم العبوات ومواد التوضيب بشكل يؤمن الحماية المناسبة للمنتج ويقلل خطر التلوث والاصابة ويؤمن التمريك المناسب للمنتج.
٢. أن يراعى في تصميم العبوات وجود مساحة كافية على السطح الخارجي يسمح بكتابة او طبع المعلومات البيانية وفق المواصفات او القرارات المتعلقة بكل منتج.
٣. أن يراعى تصميم العبوة سهولة التداول والنقل والتخزين والتوزيع والعرض.
٤. ان يراعى في تصميم العبوة سهولة التخلص او اعادة الاستفادة منها لاعتبارات بيئية.
٥. يوصى ان يراعى تصميم العبوات المستعملة للمنتجات الزراعية الطازجة وجود فتحات للتهوية تشكل مساحتها على الأقل ٥% من مساحة العبوة في حال كان المنتج يتطلب ذلك، باستثناء حالة استخدام الجو المعدل في التوضيب.
٦. ان تكون ملائمة للمنتج وحتويه بشكل جيد.
٧. أن يتناسب حجم العبوة وكمية المنتج المعبأ.
٨. ان تكون نظيفة ان تكون العبوة صديقة او نظيفة وفعّمة.
٩. ان تكون المواد المستعملة في التوضيب غير سامة، وملائمة للغذاء في ظروف التخزين والاستعمال، والا تشكل خطراً على السلامة العامة.
١٠. ان تكون جميع المواد الداخلة في صناعة العبوات او تشكيلها او معاملتها ذات درجة غذائية ومطابقة للمواصفات القياسية اللبنانية الخاصة بحسب نوعها (المواصفات الدولية في حال عدم توافر المواصفات اللبنانية). يجب ألا تؤثر مكونات العبوة على المنتج نتيجة لهجرة بعض مكوناتها وتفاعلها او اختلاطها مع المواد الغذائية.
١١. ان توفر العبوة الحماية اللازمة اثناء التحميل والنقل والتداول والتخزين ضد العوامل الجوية، الرطوبة الزائدة والمخاطر الميكانيكية كالصدمات والاهتزازات والاجهادات الستاتيكية والثقوب و الجروح وان تبقى سليمة المظهر عند التداول وتضمن وصول المنتج بحالة جيدة الى المكان المقصود.

١٢. ان تستخدم العبوة لمرة واحدة فقط إلا في حال كانت مصنعة أصلاً لتلائم إعادة الاستعمال وعلى الموضب الحصول على شهادة خطية من المصنع تفيد ان العبوة يمكن إعادة استعمالها وتحدد فيها شروط إعادة الاستعمال. ~~في حال~~
١٣. أن تحافظ على خصائص المنتج والا تسبب اكتساب روائح او نكهات وطعم غير مرغوب فيه او غريب.
١٤. يجب مراعاة العبوات لحاجات او توقعات المستهلك من جهة الحجم والملاءمة وسهولة التداول، والفتح والاقلاق، والتخزين، والعرض الجذاب.
١٥. يجب ذكر اسم المصنع و رقم الدفعة و تاريخ التصنيع على العبوات المصنعة لإعادة الاستعمال ، وأن تكون مرفقة بشهادة خطية من المصنع تفيد انه يمكن إعادة استخدامها وتحدد فيها شروط إعادة الاستعمال.
١٦. الأخذ بعين الاعتبار المقاومة للضغوط والصدمات، القوة الميكانيكية، القدرة التشغيلية والفعالية لخطوط التعبئة، الثبات، المقاومة للحرارة، التقليل من الفراغات، والنظافة من اجل تقليل مخلفات المنتج والعبوات ومواد التوضيب.
١٧. ان تكون جميع المواد الاولية المستعملة في تصنيع العبوات خالية من اي مواد سامة او خطرة على الصحة.
١٨. ان تتوافق المواد الاولية المستخدمة في التصنيع و عمليات الانتاج كافة مع متطلبات القوانين اللبنانية والمواصفات (وفي حال عدم وجودها الاعتماد على المواصفات الدولية) والشروط الفنية وألا تتعارض مع أنظمة و شروط الاستيراد المعتمدة لدى الدول المستوردة.
١٩. يجب تبيان الحد الاقصى للرصف العامودي للصناديق البلاستيكية والكرتونية ونوع المادة البلاستيكية ورقمها وفق الترفيم العالمي بشكل واضح خارج كل عبوة .
٢٠. التأكد من عدم تعدي تركيز اي مادة مدرجة في الجدول رقم ١ وموجودة في مواد التوضيب و التغليف التركيز المحدد في الجدول الآتي:

جدول رقم ١: (NL EN 13432:2007)

Element المادة	mg/kg on dry substance مليغرام بالكيلوغرام في المادة الجافة
Zn	150
Cu	50
Ni	25,0
Cd	0,5
Pb	50
Hg	0,5
Cr	50
Mo	1
Se	0,75
As	5
F	100

المادة الخامسة:

يجب ان تكون مواد التعبئة و التغليف المستخدمة في التوضيب مستوفية للشروط التالية:

١. لا يسمح باستعمال مواد التغليف لاكثر من مرة واحدة.
٢. ان تكون مصنوعة من مواد ذات درجة غذائية.
٣. ان تؤمن المواد المستعملة في التوضيب وطريقة التوضيب حماية المنتج من الاصابات والكدمات والتدهور من وقت التعبئة وحتى وقت الاستعمال النهائي. اي يجب ان يؤمن حماية المنتج من الارتجاجات، الضغوط، الطعم الغريب، والرائحة الغريبة.
٤. ان يكون تداول وتخزين المواد والمستلزمات المطبوعة بشكلها النهائي او نصف النهائي بطريقة تمنع انتقال المواد من الجهة المطبوعة الى الجهة الملامسة للمنتج وبكميات لا تتعدى المعدل المسموح به بالمواصفات المحلية او الدولية .
٥. الا تلامس الجهة المطبوعة للمواد المستعملة للتغليف والتعبئة المنتج بشكل مباشر.
٦. ان اي مادة من المنوي ان تلامس المنتج بشكل مباشر او غير مباشر يجب الا تسبب خطر انتقال مواد الى المنتج بكميات كافية لتهديد صحة الانسان او التسبب بتغيير في مكونات المنتج او تدهور خصائصه الحسية (المتعلقة بالشم والذوق).

٧. يجب الا تغير المواد الفعالة والذكية الملامسة للمنتج في التكوين او الخصائص الحسية بشكل يعطي المستهلك معلومات مضللة عن حالة المنتج.

٨. يجب ان تكون الاحبار المستعملة في كتابة او طبع الملصقات على العبوات أو سائر مواد التعبئة والتوضيب غير سامة او ضارة .

### المادة السادسة:

#### يجب على الموضيبين الالتزام بالشروط التالية:

١. توضيب الثمار بشكل يؤمن عدم تلامس العبوات الاخرى (الاساسية او الثانوية) مع الثمار اثناء التحميل أو التسليف أو التخزين أو النقل بحيث يكون مستوى الثمار الموضبة داخل العبوة ادنى من مستوى سطح العبوة العلوي.

٢. ان يكون التوضيب ملائماً لسلسلة المنتج المتوقعة، والنقل والتداول والحفاظ على سلامة الاشخاص الذين يتداولون المنتج.

٣. ان تكون العبوات المستخدمة في التوضيب وطريقة تعبئتها وتوضيبها مناسبة من جهة القياس لاستعمال المساحة الفضلى اثناء التحميل والتسليف والرصيف، وان يكون التوضيب ملائماً للتعبئة والتفريغ من والى الباليات، والتداول والتخزين والاستخدام.

٤. أن يكون التوضيب والتعبئة والتسليف داخل وسائل ومستوعبات النقل بشكل يسمح بمرور الهواء من الاعلى والاسفل والجوانب وبين العبوات.

٥. ان يتلاءم التوضيب مع التشريعات (التشريعات الخاصة بال شحن الجوي او البحري او البري، والتشريعات الخاصة بحماية المستهلك، والتشريعات البيئية)، والقواعد الفنية واتفاقات التجارة الدولية.

٦. تأمين المعلومات المتعلقة بجميع المواد المنوي استعمالها في عملية التوضيب لتسهيل عملية التتبع.

٧. ان تكون محتويات العبوة متجانسة ومن جودة واحدة.

٨. ان يتلاءم المنتج الموضب مع المواصفات اللبنانية والقرارات المرعية الاجراء حسب الصنف، او في حال التصدير يجب ان يتلاءم مع مواصفات البلد المصدر اليه.

٩. ان يمثل الجزء المرئي من العبوة المحتويات بكاملها (الظاهرة وغير الظاهرة) بحيث لا يكون التقديم والتوضيب مضللاً للمستهلك.

١٠. لا يسمح بوجود اي مادة غريبة داخل العبوة الواحدة.

#### المادة السابعة:

يجب ان تكون الصناديق الخشبية المستخدمة في التوضيب مستوفية للشروط التالية:

أ- خشب طبيعي:

١. ان يكون الخشب المستعمل في صناعة الصناديق الخشبية جديداً وخالياً من الحشرات والأمراض والصمغ.

٢. ان يكون الخشب المستعمل في صناعة الصناديق الخشبية مصنوعاً من خشب الشوح الابيض او الحور او الصفصاف الناشف (قرار وزارة الزراعة رقم ١/١٨٣ تاريخ ٢٠٠٢)، ويمنع منعاً باتاً استعمال العبوات المصنوعة من أخشاب صمغية (الصنوبر، الشربين، السرو...) لتوضيب المنتجات الزراعية الطازجة.

٣. ان تكون الواح الصناديق الخشبية جافة، ملساء، والاطراف غير حادة، خالية من اي نتوءات او مسامير من الجهة الداخلية او الخارجية.

٤. ان تكون خالية من اي رائحة.

٥. ان يكون الخشب خالياً من اي تشققات وخالياً من العقد التي يزيد قطرها عن نصف عرض اللوح.

٦. عدم استعمال اي مادة في طلاء الخشب او تشميعه او تشبيعه بمواد ضد الرطوبة ممكن ان تترك أثراً لاي رائحة او طعم، ويجب ان تكون مصنوعة من مواد لا تضر بالثمار وغير سامة ويمكن استعمالها مع الاغذية.

ب- خشب مصنع:

يسمح باستعمال الصناديق المصنوعة من الخشب المصنع شرط ان يستوفي الاشتراطات العامة للعبوات (المادة الرابعة).

#### المادة الثامنة:

يجب ان تكون العبوات الكرتونية المستخدمة في التوضيب مستوفية للشروط التالية:



١. ان يكون الكرتون الاساس من مادة صالحة للاستخدامات الغذائية، مصنوع من عجينة الخشب وان تكون المادة مناسبة لكل من التشميع الجاف او اللماع ويمنع استعمال النفايات الكرتونية.
٢. اتخاذ الاجراءات اللازمة لحماية العبوات من الخارج بشكل يمنع اي تلوث الى حين الاستعمال ويجب الا يصدر عنها اي روائح غريبة.
٣. في الكرتون المشمع، يجب ان يكون الشمع المستعمل لتشميع الكرتون شمعا هيدروكربونياً نقياً (بارافين)، خال من الطعم والرائحة مع نقطة إنصهار لا تقل عن ٥٨ درجة مئوية.
٤. في الكرتون المغلف من الداخل بمادة الشمع او غيرها، يجب ان تكون المادة المستعملة صالحة للاستعمال الغذائي.
٥. تحديد الحد الاقصى للرصيف العامودي وفق الوزن المحدد لكل عبوة وان يكون مطبوعاً على العبوة من الخارج.

#### المادة التاسعة:

يجب ان تكون العبوات البلاستيكية المستخدمة في التوضيب مستوفية للشروط التاية:

١. نظيفة، متجانسة، خالية من المواد الغريبة والانتفاخات والجيوب الهوائية.
٢. الا تؤدي الى تدهور الخصائص الحسية للمنتج المعبأ أو حدوث تغييرات غير مرغوبة في طبيعة وجودة المنتج.
٣. أن تكون الاصباغ والملونات والمكونات الاخرى المستخدمة في تشكيلها وتصنيعها غير سامة وغير قابلة للهجرة التي قد تؤدي الى تفاعلها او اختلاطها مع المواد الغذائية وان تكون مستوفية الشروط والمتطلبات الواردة في المواصفات القياسية الخاصة بكل منها.
٤. مقاومة لاثر الارتطام الناتج عن الصدمات والاهتزازات الميكانيكية خلال عملية النقل او التداول الطبيعية.
٥. الا يحدث شرخ او تمزق او انشقاق بالعبوات القاسية او شبه القاسية عند اسقاط العبوة الفارغة ثلاث مرات متتالية من ارتفاع ٧٥ سم على سطح صلب.
٦. يجب تحديد الحد الاقصى للرصيف العامودي وفق الوزن المحدد لكل عبوة وان يكون مطبوعاً على العبوة من الخارج باستثناء الاكياس و الاشباك.



٧. الا تتأثر العبوة بالحرارة التي قد تتعرض لها في حالات الاستعمال الطبيعية او المقدره مما قد يؤدي الى تشويهها او تغيير تركيبها وخواصها الكيميائية والطبيعية او زيادة احتمالات التفاعلات وهجرة المواد غير المرغوبة من العبوة الى المنتج.

٨. ان تكون درجة ترحفها منخفضة وان تتميز بالثبات البعدي لتفادي صعوبات الطباعة والمشكلات التي قد تنشأ نتيجة لعمليات الرص والتداول.

٩. ألا تتأثر العبوة بالضوء عند تعرضها له لفترات طويلة.

١٠. يسمح باستعمال المواد البلاستيكية المعاد تدويرها في تصنيع عبوات تعبئة وتغليف المواد الغذائية شرط ان تخضع لمواصفات الاتحاد الاوروبي ( EC No 282/2008 ) و التي تتضمن مواصفات التصنيع. و بخلاف ذلك يشترط عدم ملامسة المنتج للعبوة بشكل مباشر.

١١. يمنع استعمال ملحقات التوضيب البلاستيكية (أكياس نيلون، عبوات صغيرة...) المصنوعة من مواد بلاستيكية معاد تدويرها.

١٢. وجوب تحديد صنف المادة البلاستيكية على العبوة من الخارج (الاسم العلمي للمادة المصنوع منها المنتج بالاحرف اللاتينية المتعارف عليها).  
يجب تحديد رقم البلاستيك بطريقة بارزة على العبوة وفق الترقيم العالمي.

#### المادة العاشرة:

في حال وجود مخالفات جوهرية للشروط المطلوبة، يعطى الموضب مهلة لتصحيح الوضع و في حال تبين بعد انتهاء المهلة المعطاة و اعادة الكشف انه لم يتم الالتزام بتصحيح المخالفات تطبق العقوبات المنصوص عليها في المادة الخامسة من القانون الصادر بتاريخ ٢١ آب ١٩٦٢ والمعدلة بموجب القانون رقم ٨٩ تاريخ ٧/٩/١٩٩١ (قانون موازنة ١٩٩١).

تثبت هذه المخالفات بواسطة محاضر ينظمها مراقبون فنيون محلّفون تابعون لوزارة الزراعة.

#### المادة الحادية عشرة:

ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية ويعمل به بعد ثلاثة أشهر من صدوره.

المادة الثانية عشرة:

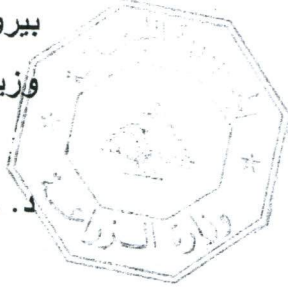
يبلغ هذا القرار من يلزم

بيروت في ١٤-٥-٢٠١٣

وزير الزراعة



د. حسين الحاج حسن



تبلغ نسخة الي:

- رئاسة مجلس الوزراء
- الجريدة الرسمية (للتفضل بالنشر)
- التفتيش المركزي
- التفتيش الزراعي
- اتحاد غرف التجارة والصناعة والزراعة
- المديرية المركزية
- المصالح الاقليمية
- نقابة مصدري ومستوردي الخضار والفاكهة
- وزارة التنمية الادارية - المكتب المركزي للمعلومات الادارية
- المؤسسة العامة لتشجيع الاستثمارات في لبنان
- وزارة الاقتصاد والتجارة
- وزارة الصناعة
- مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية - لبيّنور
- المديرية العامة للجمارك
- المجلس الاعلى للجمارك
- معهد البحوث الصناعية