

الجمهورية اللبنانية
وزارة الزراعة
الوزير

مديرية الشروة الحيوانية

رقم
تاريخ

قرار رقم ١/٤٩٨

شروط استيراد الحليب المجفف والمركز والسائل UHT

إن وزير الزراعة،

بناءً على المرسوم رقم ٢٨٣٩ تاريخ ٢٠٠٩/١١/٩ (تشكيل الحكومة)،

بناءً على المرسوم الاشتراعي رقم ٩٧ تاريخ ١٩٨٣/٩/١٦ وتعديلاته (دمج مؤسسات عامة بوزارة الزراعة وإعادة تنظيم الوزارة)،

بناءً على المرسوم رقم ٥٢٤٦ تاريخ ١٩٩٤/٦/٢٠ (تنظيم وزارة الزراعة...)

بناءً على القرار رقم ١/٥٠٦ تاريخ ١٩٩٦/١٠/١٤ (تنظيم سمات تعريف محتويات عبوات الحليب ومشتقاته وحفظه)،

بناءً على القرار رقم ١/٣٢٢ تاريخ ٢٠٠٤/١٠/١٣ (النسب المسموح بها من الافلاتوكسين في بعض المواد الغذائية)،

بناءً على القرار رقم ١/٥٧ تاريخ ٢٠٠٦/٣/٢٠ (تنظيم طرق اخذ عينات المنتجات الغذائية من اصل حيواني عند الاستيراد والتصدير)،

بناءً على القرار رقم ١/٤١٧ تاريخ ٢٠٠٨/٩/٢٩ (حظر استيراد الحليب ومنتجاته من جمهورية الصين الشعبية)،

بناءً على القرار رقم ١/٢٣٩ تاريخ ٢٠٠٩/٥/١٦ المتعلق بتحديد شروط استيراد المنتجات الحيوانية،

بناءً على المواصفات القياسية اللبنانية رقم ٢٧ "الحليب المعامل بالحرارة الفوقالية (UHT)"، ورقم

٢٨ "الحليب المجفف"، ورقم ٢٩ "الحليب المركز" ورقم ٣٠ "الحليب المركز المحلى"،

بناءً على اقتراح مدير عام الزراعة بالإتابة،

يقرر ما يأتي:

المادة الأولى: المواد المسموح باستيرادها:

يسمح باستيراد:

١. الحليب المجفف
 ٢. الحليب المركز
 ٣. الحليب المركز المحلي
 ٤. الحليب السائل المعامل بالحرارة الفوعالية (UHT)
- شروط ان يكون الحليب بأنواعه الاربعة المذكورة اعلاه منتجاً ومعبأ في نفس المصنع في بلد المنشأ وشروط ان يكون المصنع مسجلاً لدى وزارة الزراعة - مديرية الثروة الحيوانية.

المادة الثانية: المستندات المطلوبة لتسجيل المصنع:

لتسجيل المصنع لدى مديرية الثروة الحيوانية يتوجب تقديم المستندات التالية:

١. افادة تثبت ان مصنع الانتاج مرخص من السلطات الرسمية في بلد المنشأ، مصدقة حسب الاصول.
٢. شهادة بتطبيق نظام ادارة سلامة الغذاء (HACCP او ISO 22000) من مرجع معتمد عالمياً لاصدار شهادات المطابقة، وعلى طالب التسجيل، في حال طلبت مديرية الثروة الحيوانية منه ذلك، تأمين نسخة عن المستندات التفصيلية المتعلقة بهذا النظام وتقرير التدقيق الدوري (Audit) الصادر عن مكتب معتمد دولياً.
٣. شهادة صحية بيطرية رسمية متفق عليها بين السلطات البيطرية في كل من لبنان والبلد المصدر، مصدقة حسب الاصول.
٤. شهادة إشعاعية رسمية صادرة من بلد المنشأ، مصدقة حسب الاصول.
٥. شهادة ديوكسين رسمية صادرة من بلد المنشأ، مصدقة حسب الاصول.
٦. شهادة رسمية تفيد ان الحليب السائل المعامل بالحرارة الفوعالية (UHT) ناتج من الحليب الطبيعي دون أي اضافة للحليب المجفف، صادرة عن السلطة المختصة في بلد المنشأ، مصدقة حسب الاصول.

المادة الثالثة: المستندات المطلوبة للاستيراد:

يتوجب على من يرغب في استيراد الحليب المجفف والمركز والسائل المعامل بالحرارة الفوعالية UHT ان يقدم علم وخبر مسبق لدى مديرية الثروة الحيوانية - مصلحة الاقتصاد والتصنيع والتسويق قبل كل شحنة متضمناً المستندات التالية:

١. نسخة عن الفاتورة الأصلية للبضاعة المستوردة.

٢. نسخة عن شهادة المنشأ.

٣. تعهد من اصحاب البضاعة (المستورد) بتسليم وزارة الزراعة لائحة مفصلة عن اماكن بيع و/او توزيع البضاعة المستوردة تتضمن اسماء الشركات وعناوينها والكميات المسلمة وأرقام الدفعات، وفق النموذج المعتمد لدى مديرية الثروة الحيوانية.

المادة الرابعة: المستندات المطلوبة عند قدوم منتجات الحليب:

المستندات المطلوبة عند قدوم البضاعة:

١. شهادة منشأ مصدقة حسب الاصول.
٢. شهادة صحية بيطرية رسمية متفق عليها بين السلطات البيطرية في كل من لبنان والبلد المصدر، مصدقة حسب الاصول.
٣. شهادة إشعاعية رسمية صادرة من بلد المنشأ، مصدقة حسب الاصول.
٤. شهادة ديوكسين رسمية صادرة من بلد المنشأ، مصدقة حسب الاصول.
٥. شهادة تحليل كيميائية وميكروبيولوجية صادرة عن مختبر رسمي او مختبر معتمد من السلطات الرسمية في بلد المنشأ.
٦. شهادة رسمية تؤكد خلو المنتج من التلوث بالميلامين صادرة من بلد المنشأ، مصدقة حسب الاصول.
٧. الفاتورة الأصلية للبضاعة المستوردة.

المادة الخامسة: مدة صلاحية المنتج وفترة الاحتفاظ بالمستندات:

يعتمد الجدول التالي بالنسبة لمدة صلاحية المنتج وفترة الاحتفاظ بالمستندات والفواتير التي تبين مصير البضاعة المستوردة:

مدة الاحتفاظ بالمستندات اعتباراً من تاريخ الانتاج	فترة صلاحية المنتج القصوى المقبولة	المنتج
٣٦ شهراً	٢٤ شهراً	الحليب المجفف
٢٤ شهر	١٨ شهراً	الحليب المركز
٢٤ شهر	١٨ شهراً	الحليب المركز المحلى
١٢ شهر	٦ أشهر	الحليب السائل UHT

على ان لا تتخطى فترة وصول المنتج إلى المراكز الحدودية اللبنانية نصف مدة صلاحيته.

المادة السادسة: سمات التعريف:

يجب ان تكون سمات تعريف محتويات جميع عبوات الحليب المجفف والمركز والمحلى والسائل UHT المعدة للبيع بالتجزئة مطابقة للقرار الصادر عن وزير الزراعة رقم ١/٥٠٦ تاريخ ١٤/١٠/١٩٩٦ المتعلق بتنظيم سمات تعريف محتويات جميع عبوات الحليب ومشتقاته وحفظه.

المادة السابعة: درجة الحرارة خلال عملية النقل:

يتم نقل المنتج على حرارة لا تتعدى الـ ٢٥ درجة مئوية وفي جميع الحالات يجب ان لا يتخطى ارتفاع الحرارة ثلاث درجات فوق الـ ٢٥ درجة مئوية لفترة تتعدى اربع ساعات متواصلة.

المادة الثامنة: التركيبة والخصائص الميكروبيولوجية والكيميائية:

المواصفات الفنية:

يجب ان يكون المنتج مطابقاً للمواصفة القياسية اللبنانية الخاصة به: رقم ٢٧ "الحليب المعامل بالحرارة الفوعالية (UHT)", رقم ٢٨ "الحليب المجفف", رقم ٢٩ "الحليب المركز" ورقم ٣٠ "الحليب المركز المحلى".

١- الحليب المجفف:

يجب ان يكون الحليب المجفف مصنوعاً بطريقة الرش الرذاذي ومن الصنف المعروف عالمياً بـ (Extra Grade ADMI or ADPI) على ان يثبت ذلك على شهادة التحليل.

التركيبة

الحليب المجفف			المحتوى
المنزوع الدسم	المنزوع الدسم جزئياً	الكامل الدسم	
١,٥% حداً اقصى	بين ١,٥% و ٢٦%	٢٦% حداً ادنى	دسم الحليب
٥%	٥%	٥%	الرطوبة، حداً اقصى
٣٤% حداً ادنى	٣٤% حداً ادنى	٣٤% حداً ادنى	بروتينات الحليب*
١٨ مل حداً اقصى	١٨ مل حداً اقصى	١٨ مل حداً اقصى	الحموضة بالمعايرة (مل-٠,١) نظام هيدروكسي الصوديوم/ ١٠ غ مواد صلبة غير دهنية)
١ حداً اقصى	١ حداً اقصى	١ حداً اقصى	قرينة اللاحلولية
Disc B او افضل	Disc B او افضل	Disc B او افضل	مواد محروقة

* في مواد الحليب الصلبة غير الدهنية

٢- الحليب المركز:

التركيبية

الحليب المركز				المحتوى
الغني الدسم	المنزوع الدسم	المنزوع الدسم جزئياً	الكامل الدسم	
١٥% حداً أدنى	١% حداً أقصى	بين ١% و ٧,٥%	٧,٥% حداً أدنى	دسم الحليب
١١,٥% حداً أدنى (غير الدهنية)	٢٠% حداً أدنى	٢٠% حداً أدنى	٢٥% حداً أدنى	مواد الحليب الصلبة
٣٤% حداً أدنى	٣٤% حداً أدنى	٣٤% حداً أدنى	٣٤% حداً أدنى	بروتينات الحليب*
٠,٤% حداً أقصى	٠,٤% حداً أقصى	٠,٤% حداً أقصى	٠,٤% حداً أقصى	الحموضة محتسبة كحمض اللبن

* في مواد الحليب الصلبة غير الدهنية.

٣- الحليب المركز المحلى:

التركيبية

الحليب المركز المحلى				المحتوى
الغني الدسم	المنزوع الدسم	المنزوع الدسم جزئياً	الكامل الدسم	
١٦% حداً أدنى	١% حداً أقصى	بين ١% و ٨%	٨% حداً أدنى	دسم الحليب
١٤% حداً أدنى (غير الدهنية)	٢٤% حداً أدنى	٢٤% حداً أدنى	٢٨% حداً أدنى	مواد الحليب الصلبة
٣٤% حداً أدنى	٣٤% حداً أدنى	٣٤% حداً أدنى	٣٤% حداً أدنى	بروتينات الحليب*
٠,٣% حداً أقصى	٠,٣% حداً أقصى	٠,٣% حداً أقصى	٠,٣% حداً أقصى	الحموضة محتسبة كحمض اللبن

* في مواد الحليب الصلبة غير الدهنية.

٤- الحليب السائل المعامل بالحرارة الفوعالية UHT:

التركيبية

الحليب السائل UHT			المحتوى
المنزوع الدسم	المنزوع الدسم جزئياً	الكامل الدسم	
٠,٥% حداً أقصى	بين ٠,٥% و ٣%	٣,٠% حداً أدنى	دسم الحليب
٨,٥% حداً أدنى	٨,٥% حداً أدنى	٨,٥% حداً أدنى	المواد الصلبة غير الدهنية
٠,١٨% حداً أقصى	٠,١٨% حداً أقصى	٠,١٨% حداً أقصى	الحموضة محتسبة كحمض اللبن

الشروط الصحية:

أ- يجب أن تتطابق جميع أنواع الحليب مع الخصائص الميكروبيولوجية المحددة في الجدول ادناه:

الحدود الجرثومية للحليب المجفف والمركز السائل المعامل بالحرارة الفوعالية UHT:

الخمائر والفتور (وحدة/غ)	البكتريا اللاهوائية المختزلة للكبريتيت (وحدة/غ)	الاحياء المجهرية الدقيقة عند حرارة ٣٠ درجة س (وحدة/غ)	القولونيات الإجمالية عند حرارة ٣٠ درجة س (وحدة/غ)	المكورات العنقودية الذهبية	السالمونيلا	ليستيريا مونوسيتوجين	الصف
n = 5 c = 2 m = 10 ² M = 5 x 10 ²	n = 5 c = 1 m = 10 M = 50	n = 5 c = 2 m = 5 x 10 ⁴ M = 5 x 10 ⁵	n = 5 c = 2 m = 0 M = 10	n = 5 c = 0 لا شيء في 0.1 غ	n = 5 c = 0 لا شيء في 100 غ	n = 5 c = 0 لا شيء في 25 غ	الحليب المجفف
-	-	لا شيء في 0.1 مل او 0.1 غ	-	-	-	-	الحليب المركز غير المحلى
n = 5 c = 0 لا شيء	n = 5 c = 1 m = 10 M = 50	n = 5 c = 2 m = 3 x 10 ⁴ M = 10 ⁵	n = 5 c = 2 m = 1 M = 10	n = 5 c = 0 لا شيء في 0.1 غ	n = 5 c = 0 لا شيء في 50 غ	n = 5 c = 0 لا شيء في 25 غ	الحليب المركز المحلى
-	-	اقل من 1 في 0.1 مل	-	-	-	-	الحليب السائل UHT

n: عدد العينات الواجب تحليلها

C: الحد الاقصى لعدد العينات المسموح ان يتراوح المحتوى الجرثومي فيه بين m و M

m: المحتوى الجرثومي المسموح به في المنتج

M: الحد الاقصى الذي يجب الا يصل اليه او يزيد عنه المحتوى الجرثومي في أي عينة من العينات الواجب تحليلها.

٢- يجب ألا تزيد نسبة الأفلاتوكسين M₁ في الحليب السائل على ٠,٠٥ ميكروغرام /كغ، (تؤخذ

نسبة التركيز او التخفيف بعين الاعتبار فيما يتعلق بالحليب المجفف والحليب المركز).

٣- يجب الا تزيد نسبة التلوث الاشعاعي عن ٥٠ بيكريل/كغ (Bq/kg).

٤- يجب الا تزيد نسبة التلوث بالديوكسين عن الحدود القصوى التالية:

• Sum of dioxins (WHO-PCDD/F- TEQ): ٣,٠ بيكوغرام/ غ الدسم*

• Sum of dioxins and dioxins-like PCBs (WHO- PCDD/F- PCB- TEQ): ٦,٠ بيكوغرام/ غ الدسم*

بيكوغرام/ غ الدسم* .

* لا تطبق هذه الحدود على المنتجات التي تحتوي على اقل من ١% نسبة الدسم.

- ٥- يجب ألا تزيد كمية متبقيات المبيدات عن الحدود المسموح بها في المواصفة القياسية اللبنانية (رقم ٦٦٢)، الخاصة بـ "متبقيات المبيدات في الغذاء".
- ٦- يجب ألا تزيد كمية متبقيات الأدوية البيطرية عن الحدود المسموح بها في المواصفات الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي (Codex Alimentarius).
- ٧- يجب أن تتم عملية تجهيز المنتج وفقاً للشروط والمتطلبات الواردة في المواصفة القياسية اللبنانية (رقم ٦٥٦) الخاصة بـ "القواعد العامة لصحة الغذاء"، ووفقاً للممارسات الصحية للحليب ومنتجاته (CAC/RCP 57-2004) وأية نصوص أخرى ذات الصلة صادرة عن هيئة الدستور الغذائي (Codex Alimentarius).

المادة التاسعة:

تخضع كل إرسالية من الحليب بمختلف أنواعه للفحوصات المخبرية التالية:

- ١- الفحوصات الميكروبيولوجية المطلوبة وفق الجدول الخاص بالحدود الجرثومية المحددة في المادة الثانية.

- ٢- الفحوصات الكيميائية (التركيبية) التالية:

الفحوصات الكيميائية (التركيبية) المطلوبة						المنتج
الحموضة	بروتينات الحليب	الرطوبة	المواد الصلبة غير الدهنية	مواد الحليب الصلبة	دسم الحليب	
X	X	X	-	-	X	الحليب المجفف
X	X	-	-	X	X	الحليب المركز
X	X	-	-	X	X	الحليب المركز المحلى
X	-	-	X	-	X	الحليب السائل UHT

- ٣- فحص الاقلاتوكسين M1

- ٤- المسح الإشعاعي الميداني والفحوصات الإشعاعية اللازمة من قبل الهيئة اللبنانية للطاقة الذرية التابعة للمجلس الوطني للبحوث العلمية.

طرق الاختبار

- البروتين (في الحليب المجفف- في مواد الحليب الصلبة غير الدهنية)

يحدد محتوى البروتين (في مواد الحليب الصلبة غير الدهنية) وفقاً للمواصفة القياسية الدولية

.ISO 8968-1

- البروتين (في الحليب المركز والحليب المركز المحلى)

يحدد البروتين وفقاً للمواصفة القياسية الدولية ISO 5549 أو وفقاً لطريقة التحليل الرسمية الصادرة

عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين الرسميين:

Association of Official Analytical Chemists, AOAC 991.20

- دسم الحليب

يحدد محتوى دسم الحليب وفقاً للمواصفة القياسية الدولية ISO 1736 أو وفقاً لطرق التحليل الرسمية

الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين الرسميين التالية:

للحليب السائل:

Association of Official Analytical Chemists, AOAC 989.05

او Association of Official Analytical Chemists, AOAC 200.18

للحليب المجفف:

Association of Official Analytical Chemists, AOAC 932.06

- الرطوبة

يحدد محتوى الرطوبة وفقاً للمواصفة القياسية الدولية ISO 5537 أو وفقاً لطريقة التحليل الرسمية

الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين الرسميين: Association of Official Analytical

Chemists, AOAC 925.23

- الحموضة بالمعايرة

يحدد محتوى الحموضة بالمعايرة وفقاً للمواصفة القياسية الدولية ISO 6091 او وفقاً لطريقة التحليل

الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين الرسميين:

Association of Official Analytical Chemists, AOAC 947.05

- المواد الصلبة

يحدد محتوى المواد الصلبة وفقاً للمواصفة القياسية الدولية ISO 6734 او وفقاً لطريقة التحليل الرسمية

الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين الرسميين:

Association of Official Analytical Chemists, AOAC 990: 20

- المواد الصلبة اللادهنية

يحدد محتوى المواد الصلبة اللادهنية وفقاً لطريقة التحليل الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية

للمحللين الكيميائيين الرسميين:

Association of Official Analytical Chemists, AOAC 990: 21

- مؤشر الذوبان (قرينة اللاحلولة)

يحدد محتوى مؤشر الذوبان وفقاً للمواصفة القياسية الدولية ISO 8156 او وفقاً لطريقة التحليل الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين الرسميين:
Association of Official Analytical Chemists, AOAC 952.21

- المواد المحروقة

يحدد محتوى المواد المحروقة وفقاً للمواصفة القياسية الدولية ISO 5739 او وفقاً لطريقة التحليل الرسمية الصادرة عن الجمعية الأميركية للمحللين الكيميائيين الرسميين:
Association of Official Analytical Chemists, AOAC 945.46

- الاحياء المجهرية الدقيقة عند حرارة ٣٠ درجة مئوية

يحدد محتوى الاحياء المجهرية الدقيقة عند حرارة ٣٠ درجة مئوية وفقاً للمواصفة القياسية الدولية
.ISO 4833

- القولونيات الإجمالية عند حرارة ٣٠ درجة مئوية

يحدد محتوى القولونيات الإجمالية عند حرارة ٣٠ درجة مئوية وفقاً للمواصفة القياسية الدولية
.ISO 4832

- ليستريا مونوسيتوجين

يحدد محتوى ليستريا مونوسيتوجين وفقاً للمواصفة القياسية الدولية ISO 11290.

- السالمونيلا

يحدد محتوى السالمونيلا وفقاً للمواصفة القياسية الدولية ISO 6579.

- المكورات العنقودية الذهبية

يحدد محتوى المكورات العنقودية الذهبية وفقاً للمواصفة القياسية الدولية ISO 6888-1.

- البكتريا اللاهوائية المختزلة للكبريتيت

يحدد محتوى البكتريا اللاهوائية المختزلة للكبريتيت وفقاً للمواصفة القياسية الدولية
.ISO 15213

- الخمائر والفطور

يحدد محتوى الخمائر والفطور وفقاً للمواصفة القياسية الدولية ISO 21527-1 و ISO 21527-2.

المادة العاشرة:

يلغى كل نص يتعارض ومضمون هذا القرار لاسيما القرار رقم ١/٤٥ تاريخ ١٩٩٨/٣/٦ المتعلق بالشروط الصحية والمواصفات الواجب توافرها لاستيراد الحليب السائل والمركز والمجفف والقرار رقم ١/٣٢٤ تاريخ ٢٠٠٧/٨/٢٨ المتعلق بإخضاع الحليب المجفف للمسح الإشعاعي الميداني والفحوصات الإشعاعية اللازمة، والقرار رقم ١/١٣٦ تاريخ ٢٠٠٨/٤/٢ المتعلق بشروط استيراد الحليب المجفف المعبأ في غير بلد المنشأ، والقرار رقم ١/٦ تاريخ ٢٠١٠/١/٩ المتعلق بتجميد العمل بالقرار رقم ١/١٣٦ تاريخ ٢٠٠٨/٤/٢.

المادة الحادية عشرة:

ينشر هذا القرار في الجريدة الرسمية ويعمل به بعد فترة ثلاثة أشهر من تاريخ نشره.

المادة الثانية عشرة

يبلغ هذا القرار من يلزم.

تبلغ نسخة إلى:

- رئاسة مجلس الوزراء
- التفتيش المركزي
- التفتيش الزراعي
- وزارة الخارجية والمغتربين
- وزارة الاقتصاد والتجارة
- وزارة الصحة العامة
- المجلس الأعلى للجمارك - المديرية العامة للجمارك
- مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية
- المجلس الوطني للبحوث العلمية - الهيئة اللبنانية للطاقة الذرية
- الجريدة الرسمية (للتفضل بالنشر)
- الوكالة الوطنية للإعلام (للتفضل بتعميمه عبر وسائل الإعلام)
- نقابة أصحاب الصناعات الغذائية
- نقابة مستوردي المنتجات الغذائية
- مصلحة الأبحاث العلمية الزراعية
- مديرية الثروة الحيوانية
- المصالح الزراعية الإقليمية
- وحدة تبادل معلومات تدابير الصحة والصحة النباتية
- المحفوظات

