

## المادة ٢ -

ان المستندات الثبوتية الواجب توافرها لاستيراد الحليب المعقم بطريقة UHT والحليب المركز والحليب المجفف هي التالي:

- ١ - الفاتورة الاصلية للبضاعة المستوردة.
- ٢ - شهادة تثبت ان المصنع مرخص من السلطات الرسمية في بلد المنشأ، مصدقة حسب الاصول، ومسجلة مسبقاً لدى مديرية الثروة الحيوانية في وزارة الزراعة.
- ٣ - شهادة صحية بيطرية رسمية تثبت ان المصنع خاضع للرقابة الصحية البيطرية الدائمة في بلد المنشأ ومسجلة مسبقاً لدى مديرية الثروة الحيوانية في وزارة الزراعة.
- ٤ - شهادة تحليل كيميائية وبكتيريولوجية وشعاعية صادرة عن مختبر رسمي او مختبر معتمد من السلطات الرسمية في بلد المنشأ.
- ٥ - شهادة منشأ مصدقة حسب الاصول.

## المادة ٣ -

سمات تعريف العبوات:

يجب ان تكون سمات تعريف محتويات جميع العبوات المستوردة مطابقة للقرار رقم ١/٥٠٦ تاريخ ١٤/١٠/٩٦ الصادر عن وزير الزراعة خاصة وجوب كتابة نوعية المحتوى وما اذا كان من الحليب الطبيعي او من الحليب المجفف، باستثناء الزامية الكتابة باللغة العربية بالنسبة للسلع المستوردة من خارج نطاق الدول العربية.

## المادة ٤ -

المواصفات الفنية والشروط الصحية لمسحوق الحليب المجفف:

يجب ان يكون مسحوق الحليب المجفف:

١ - مصنوعات من الحليب الطبيعي الطازج وخاليا من المواد الحافظة او القلوية (Alkali) او المبطللة المفعول (Neutralizing Agents) او اية مضادات حيوية او هرمونات، مبسترأ قبل تكثيفه وتجفيفه.

٢ - ذا تركيبة موحدة الى حد ما، لونه ابيض او مائل الى العاجي وليس اصفرا او بنيا نتيجة تعرضه للحرارة العالية، خاليا من

## قرار رقم ١/٤٥

يتعلق بالشروط الصحية والمواصفات الواجب توافرها لاستيراد الحليب السائل والمركز والمجفف

ان وزير الزراعة،  
بناء على المرسوم الاشتراعي رقم ٨٣/٩٧ تاريخ ١٦/٩/٨٣ المعدل بالمرسوم الاشتراعي رقم ٤٧ تاريخ ٢٣/٣/٨٥،  
بناء على المرسوم رقم ٥٢٤٦ تاريخ ٢٠/٦/٩٤ (تنظيم وزارة الزراعة)،  
بناء على المرسوم ٩٥٠١ تاريخ ٧/١١/٩٦ (تشكيل الحكومة)،  
بناء على القرار رقم ١/٥٨ تاريخ ١٣/٥/٩١ (تنظيم استيراد الحليب المجفف والمركز...)،  
بناء على القرار رقم ١/٥٠٦ تاريخ ١٤/٦/٩٦ (تنظيم سمات تعريف محتويات عبوات الحليب...)،  
بناء على القرار رقم ١/٣٩٠ تاريخ ٢٧/١١/٩٧ (السماح باستيراد الحليب بدون اجازة مسبقة)،  
بناء على اقتراح مدير عام وزارة الزراعة،

يقرر ما يأتي:

المادة الاولى - تلغى جميع احكام القرار رقم ١/٥٨ تاريخ ١٣/٥/٩١ الصادر عن وزير الزراعة ويستعاض عنها بالشروط الصحية والمواصفات الفنية المبينة في هذا القرار لاستيراد الحليب السائل والمركز والمجفف.

بـ(Extra Grade ADMI or ADPI) على ان تثبت على شهادة المنشأ والفاتورة.

أي لون غير طبيعي او لطخ بنية اللون، خاليا من الكتل، سهل الانسياب (Free Flowing).

٦ - لا تزيد نسبة التلوث الشعاعي فيه عن ١٠٠ بيكيريل في الكلف (100 Bequerels/Kg).

٣ - ذا طعم ورائحة الحليب سواء كان جافا ام مذابا، حلو المذاق خال من أي طعم او رائحة غريبة.

٧ - ان تكون جميع عناصر الحليب طبيعية وخالية من اية عناصر غريبة اخرى، باستثناء المواد التي تضاف لزيادة القيمة الغذائية مثل الكالسيوم والحديد والبروتينين وغيرها او تلك التي تعطى نكهة خاصة للحليب او المواد المثبتة والمستحلبة المسموح باضافتها وهي:

٤ - موضبا ضمن اوعية محكمة الاغلاق وعازلة لحمايته من التلوث او الرطوبة ولامكانية نقله وتخزينه بطريقة صحية وسليمة.

٥ - مصنوعا بطريقة الرش الرذاذي (Spray) ومن الصنف المعروف عالميا

1 - Stabilizers:

	Maximum Level
Sodium, Potassium and Calcium salts of: Hydrochloric Acid Citric Acid Carbonic Acid Orthophosphoric Acid Polyphosphoric Acid	5000 mg/Kg single or in combination expressed as anhydrous substances.

2 - Emulsifiers in instant milk:

	Maximum Level
Mono and di-Glycerides	2500 mg/Kg
Lecithin	5000 mg/Kg

٨ - بالاضافة الى المواصفات المذكورة آنفا يجب ان يكون متمتعا بالخصائص التالية:

Skimmed Milk Powder

أ - خصائص مسحوق الحليب المجفف خالي الدسم:

ليس اكثر من ١,٥٠٪	Milk Fat	دهن الحليب
ليس اكثر من ٥٪	Moisture	رطوبة
ليس اكثر من ٠,١٥٪	Titratable acidity	حموضة
١,٢٥ مليليتر	Solubility index	قابلية الذوبان
DiscB (15mg) او افضل	Scorched particles	ذرات محروقة
ليس اكثر من ٥٠,٠٠٠ في الغرام	Aerobic Micro-Organisms (30°C)	البكتيريا الهوائية
ليس اكثر من ٥ في الغرام	Coliforms (30°C)	كوليفورم
لا شيء في ١٠٠ غرام	Salmonella	سالمونيلا
لا شيء في ٠,١٠ غرام	Staphylococcus aureus	ستافيلو كوكس اوريوس
ليس اكثر من ١٠ جراثيم متحوصلة (Spores) في الغرام	Clostridium	كلوستريديوم
ليس اكثر من واحدة في الغرام	Clostridium perfringens	كلوستريديوم برفرنجنس

لا شيء	Listeria monocytogenes	ليستيريا مونوسيتوجينيس
ليس أكثر من ١٠٠ في الغرام	Yeast, mold, fungus	خميرة، عفن، فطر

ب - خصائص مسحوق الحليب المجفف كامل الدسم: Whole Milk Powder:

ليس أقل من ٢٦٪	Milk Fat	دهن الحليب
ليس أكثر من ٥٪	Moisture	رطوبة
ليس أكثر من ٠,١٥٪	Titrateable acidity	حموضة
ليس أكثر من ٠,٥ مليلتر	Solubility index	قابلية الذوبان
DiscB (15mg) او افضل	Scorched particles	ذرات محروقة

اما بالنسبة للمواصفات البكتريولوجية فهي نفسها المذكورة في المادة الرابعة، الفقرة أ من البند ٨.

ج - خصائص مسحوق الحليب المجفف المسحوب: Partly Skimmed Milk Powder:

ليس أقل من ١,٥٠٪	Milk Fat	دهن الحليب
ليس أكثر من ٥٪	Moisture	رطوبة

اما بالنسبة للمواصفات الكيميائية والبكتريولوجية فهي نفسها المذكورة في المادة الرابعة الفقرة أ من البند ٨.

المادة ٥ -

المواصفات الفنية والشروط الصحية للحليب المركز:

أ - يجب ان يكون الحليب المركز المحلى والمركز غير المحلى متمتعاً بالخصائص التالية:

١ - خصائص الحليب المركز المحلى كامل الدسم: 1 - Sweetened Condensed Milk:

ليس أقل من ٨٪	Milk Fat	دهن الحليب
ليس أقل من ٢٨٪	Milk Solids	عناصر الحليب الصلبة
ليس أقل من ٤٣٪	Sugar	سكر
ليس أكثر من ٣٠,٠٠٠ في الغرام	Aerobic Micro-organisms	البكتيريا الهوائية
ليس أكثر من واحدة في الغرام	Coliforms (30°C)	كوليفورم
غير موجودة في ٥٠ غرام	Salmonella	سالمونيلا
غير موجودة في ٠,١ غرام	Staphylococcus Aureus	ستافيلو كوكس اوريوس
ليس أكثر من عشرة جراثيم متحوصلة في الغرام	Clostridium (48°C)	كلوستريديوم
ليس أكثر من واحدة في الغرام	Clostridium perfringens	كلوستريديوم برفرنجيس
لا شيء	Listeria monocytogenes	ليستيريا مونوسيتوجينيس
لا شيء	Yeast, mold, fungus	خميرة، عفن، فطر

٢ - خصائص الحليب المركز المحلى خالي الدسم: 2 - Skimmed Sweetened Condensed Milk:

ليس أكثر من ٠,٣٪	Milk Fat	دهن الحليب
ليس أقل من ٢٤٪	Milk Solids	عناصر الحليب الصلبة
ليس أقل من ٤٣٪	Sugar	سكر

بالنسبة للمواصفات البكتيريولوجية فهي نفسها المذكورة في المادة الخامسة الفقرة ١.  
٣ - خصائص الحليب المركز غير المحلى كامل الدسم:

3 - Evaporated whole milk or Unsweetened whole condensed milk:

ليس اقل من ٧,٥%	Milk Fat	دهن الحليب
ليس اقل من ٢٥%	Milk Solids	عناصر الحليب الصلبة
لا شيء	Aerobic Micro-Organisms (30°C)	البكتيريا الهوائية
لا شيء	Coliforms (30°C)	كوليفورم
لا شيء	Salmonella	سالمونيلا
لا شيء	Staphylococcus aureus	ستافيلوكوكس
لا شيء	Clostridium	كلوستريديوم
لا شيء	Clostridium perfringens	كلوستريديوم برفرنجنس
لا شيء	Listeria monocytogenes	ليستيريا مونوسيتوجينس
لا شيء	Yeast, mold, fungus	خميرة، عفن، فطر

٤ - خصائص الحليب المركز غير المحلى خالي الدسم:

4 - Evaporated skimmed milk or Unsweetened condensed skimmed milk:

ليس اكثر من ٠,٣%	Milk Fat	دهن الحليب
ليس اقل من ٢٠%	Milk Solids	عناصر الحليب الصلبة
لا شيء	Aerobic Micro-Organisms (30°C)	البكتيريا الهوائية
لا شيء	Coliforms (30°C)	كوليفورم
لا شيء	Salmonella	سالمونيلا
لا شيء	Staphylococcus aureus	ستافيلوكوكس
لا شيء	Clostridium	كلوستريديوم
لا شيء	Clostridium perfringens	كلوستريديوم برفرنجنس
لا شيء	Listeria monocytogenes	ليستيريا مونوسيتوجينس
لا شيء	Yeast, mold, fungus	خميرة، عفن، فطر

ب - المواد المثبتة والمستحلبة المسموح اضافتها الى الحليب المركز المحلى او غير المحلى كامل الدسم وخالي الدسم:

Stabilizers:	Maximum Level:
Sodium, potassium and calcium salts of:	2000 mg/Kg singly
Hydrochloric Acid	3000 mg/Kg in combination expressed as anhydrous substances
Citric Acid	
Carbonic Acid	
Orthophosphoric Acid	
Polyphosphoric Acid	

## المادة ٦ -

U.H.T. Flavored Fluid الحليب السائل المعقم بطريقة UHT والحليب المنكه المعقم

Milk:

- ١ - خال من اية جراثيم حية او متحوصله حتى تاريخ انتهاء صلاحيته.  
٢ - ان لا يتعارض في تركيبته مع نصوص المواصفة القياسية رقم ٦٥/٣٤ او تعديلاتها الصادرة عن مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية.

## المادة ٧ -

المواصفات الفنية والشروط الصحية للحليب المعد لتغذية العجول:

١ -

مواد دهنية	Fat	ليس تقل عن ١٥٪
بروتينين	Protein	لا تقل عن ٢١٪
رطوبة	Moisture	لا تزيد عن ٥٪
البكتيريا الهوائية	Aerobic Micro-Organisms	ليس أكثر من ٥٠,٠٠٠ في الغرام
كوليفورم	Coliforms (30°C)	ليس أكثر من ٥ في الغرام
سالمونيليا	Salmonella	لا شيء في ١٠٠ غرام
ستافيلوكوكس اوريوس	Staphylococcus aureus	لا شيء في ٠,١٠ غرام
كلوستريديوم	Clostridium	ليس أكثر من ١٠ جراثيم متحوصله (Spores) في الغرام
كلوستريديوم برفريجنس	Clostridium perfringens	ليس أكثر من واحدة في الغرام
ليستيريا مونوسيتوجينس	Listeria monocytogenes	لا شيء
خميرة، عفن، فطر	Yeast, mold, fungus	ليس أكثر من ١٠٠ في الغرام

- ٢ - يجب ان تذكر على وجهي العبوات بشكل ظاهر باحدى اللغات العربية او الانكليزية او الفرنسية وبحرف لا يقل ارتفاعه عن الخمسة سنتمترات ضمن متسطيل العبارة التالية:

بديل الحليب للحيوان - مخصص لرضاعة العجول فقط

Milk Replacer - For Animal Use Only

- المادة ٩ - يعمل بهذا القرار بعد مرور شهر من نشره في الجريدة الرسمية.

بيروت في ١٩٨٣/٣/٦

وزير الزراعة

شوفي فاخوري

- ٣ - يجب على كل مستورد لهذا النوع من بدائل الحليب ان يمك سجلا رسميا لحركة المبيعات مرقم وممهور من مديرية الثروة الحيوانية وخاضعا لرقابتها.

المادة ٨ - تعتبر المواصفات المذكورة في اخر لوائح الدستور الغذائي (Codex Alimentarius) المرجع الصالح للبت في جميع الحالات الغير مذكورة في هذا القرار.