

الجامعة اللبنانية

مركز المعلوماتية القانونية

تحديد الحدود القصوى لمحتوى الأحماض الدهنية التقلبية في المنتجات الغذائية وشروط التوسيم

عدد المواد: 6

تعريف النص: قرار رقم 78 تاريخ : 02/08/2023

عدد الجريدة الرسمية: 35 | تاريخ النشر: 24/08/2023 | الصفحة: 3134-3133

فهرس القانون

المواد (1-6)

ان وزير الاقتصاد والتجارة،

بناء على المرسوم رقم 8376 تاريخ 2021/09/10 (تشكيل الحكومة)،

بناء على القانون المنفذ بالمرسوم رقم 6821 تاريخ 1973/12/28 (تحديد مهام وزارتي الاقتصاد والتجارة والصناعة والنفط)،

بناء على قانون حماية المستهلك رقم 659 تاريخ 2005/2/4 وتعديلاته ولا سيما المادة 45 منه،

بناء على قانون سلامة الغذاء رقم 2015/35 تاريخ 2015/11/24 ولا سيما المادة الخامسة منه،

بناء على المرسوم رقم 7000 تاريخ 2020/9/29 اعطاء صفة الالتزام القانوني بمواصفات قياسية وطنية تتعلق بالغذاء (المواصفات رقم NL206, NL719, NL661)

بالاستناد الى توصيات منظمة الصحة العالمية في خطتها الرامية للتخلص من الاحماض الدهنية المتحولة والمنتجة صناعياً في امدادات الاغذية العالمية، وحرصاً من وزارة الاقتصاد والتجارة على حماية المستهلك والحفاظ على الصحة والسلامة العامة،

بناء على اقتراح مدير عام الاقتصاد والتجارة،

وبعد استشارة مجلس شورى الدولة (رأي رقم 2023 -- 2022/11 تاريخ 2023/06/06)،
يقرر ما يأتي:

المواد

المادة 1

يحدد هذا القرار الحدود القصوى المسموح بها من الأحماض الدهنية التقلبية في المواد الغذائية المخصصة للاستهلاك البشري، باستثناء تلك الدهون المتحولة طبيعياً في الدهون ذات المصدر الحيواني.

المادة 2

التعاريف

الأحماض الدهنية التقلبية (Trans fat): تُعرف الأحماض الدهنية التقلبية (ما يعرف أيضاً بالمتحولة) على أنها جميع الإيزوميرات الهندسية من الأحماض الدهنية الأحادية غير المشبعة والمتعددة غير المشبعة التي لها روابط مزدوجة غير مترافقة لمادة الكربون - كربون، وتقطعها مجموعة واحدة على الأقل من الميثيلين، في الشكل التقلبي. الزيوت المهدرجة جزئياً (Partially hydrogenated oils): هي الزيوت والدهون التي تمت هدرجتها ولكن ليست هدرجة كاملة أو لم تصل الى التشبع الكامل وهي المصدر الاساسي للأحماض الدهنية المتحولة المنتجة صناعياً.

المادة 3

تحدد نسبة الدهون التقلبية في الأغذية بـ 2% كحد أقصى من مجمل محتوى الدهون (2 غرام/100 غرام دهون).

المادة 4

يُعمد لتحليل محتوى الأحماض الدهنية التقلبية في الغذاء اي طريقة مرجعية معتمدة عالمياً.

المادة 5

التوسيم

- يجب التصريح في قائمة المكونات عن نوع الزيوت المستخدمة ان كانت مهدرجة كلياً أو جزئياً، وفقاً للمواصفة القياسية اللبنانية NL206 لصاقات المواد الغذائية المعبأة مسبقاً.
- يجب التصريح عن مستوى الأحماض الدهنية التقلبية عندما تتعدى نسبتها 0.5 غرام في الحصة من الغذاء، على أن تُذكر في هذه الحالة البيانات التغذوية وفقاً للحصة، بالإضافة إلى الـ 100 غرام، عملاً بالمواصفة القياسية اللبنانية NL 719 «الإرشادات العامة لتدوين البيانات التغذوية على البطاقة البيانية».
- عندما يتم الاعلان عن كمية و/أو نوع الأحماض الدهنية، يجب أن يأتي هذا الاعلان مباشرة بعد التصريح عن محتوى الدهون الاجمالية مع اعتماد الطريقة التالية:

- مجموع الدهون: ... غرام

- منها: الاحماض الدهنية المشبعة: ... غرام

الاحماض الدهنية التقلبية: ... غرام

الاحماض الدهنية الاحادية عدم التشبع: ... غرام

الاحماض الدهنية المتعددة عدم التشبع: ... غرام

- الكولسترول: ... غرام

- عند استعمال الادعاءات المتعلقة بخلو الغذاء من الدهون التقابلية بأي عبارة تدل على ذلك، يجب:

* الا تتخطى نسبة الدهون التقابلية في الغذاء 0.2 غ في الحصة.

* ان يكون الغذاء مطابق لشروط الادعاء الخاص بالدهون المشبعة «قليل بالدهون المشبعة» بحسب المواصفة اللبنانية 661:2017، اي الا تتعدى نسبة الدهون المشبعة:

1.5 غ لكل 100 غ (للجوامد)

0.75 غ لكل 100 مل (للسوائل)

و 10% طاقة من الدهون المشبعة

المادة 6

يُنشر هذا القرار في الجريدة الرسمية وعلى موقع الوزارة الالكتروني ويبلغ حيث تدعو الحاجة، ويُعمل به بعد ستة اشهر من تاريخ نشره باستثناء المادة السادسة الخاصة بالتوسيم، التي يُعمل بها بعد سنة من تاريخ النشر.

بيروت في 2/8/2023

وزير الاقتصاد والتجارة

أمين سلام