

ان وزير الزراعة،

بناء على المرسوم ١٠٠٥٧
تاريخ ٢٠٠٣/٤/١٧ (تشكيل الحكومة)،

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

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

بناء على القرار رقم ١/١٠٥
تاريخ ١٩٩٨/٦/٣ (الشروط الواجب
توافرها لاستيراد اللحوم المبردة
والمجلفة من البلدان الخالية من اوبئة
اللائحة (أ))،

بناء على القرار رقم ١/١٠٥
تاريخ ١ نيسان ٢٠٠٣ (تعديل القرار
رقم ١/١٠٥ تاريخ ١٩٩٨/٦/٣)،

بناء على ضرورة الحفاظ على
الصحة والسلامة العامة،

بناء على اقتراح مدير عام وزارة
الزراعة،

يقرر ما يلي

المادة الاولى: يقصد بلحوم
المجتبرات على اختلاف انواعها،
الواردة في هذا القرار ما يلي:

١ - اللحوم: هي جميع قطع لحوم
الذبائح الصالحة للاستهلاك البشري
السليمة صحيا والناجمة من ذبائح

قرار رقم ٢٣٣/١

المتعلق بمهل وصول شحنات اللحوم

ومدة صلاحيتها للاستهلاك البشري

والغاء القرار رقم ١/١٠٥

تاريخ ١ نيسان ٢٠٠٣

محضرة في مسالخ مرخصة وخاضعة للرقابة البيطرية قبل ذبح الحيوانات وبعده.

٢ - **اللحوم المبردة:** هي ناتج حفظ اللحوم الطازجة الصالحة للاستهلاك البشري والتي تم تبريدها بشروط التخزين البارد بحيث تبلغ درجة حرارتها من الداخل في أي جزء منها من صفر حتى ٢ درجة مئوية مع التقيد بشروط الرطوبة اللازمة بهدف حفظ سلامتها ونوعيتها وملائمتها طيلة مدة الصلاحية وعدم تغيير صفاتها الحسية والذوقية والفيزيوكيميائية.

تكون اللحوم المبردة محضرة بأشكال مختلفة:

لحوم مبردة بعظمها على شكل قطع كبيرة:

- ذبائح كاملة أو مقطعة إلى أنصاف أو أرباع أو أفخاذ أو صدور أو اكتاف للأغنام والماعز.

- أنصاف ذبائح أو أرباع أو أفخاذ أو صدور أو اكتاف للابقار والمجترات الكبيرة.

على أن يحتفظ بالغشاء البللوري والغدد اللمفاوية ولا تنزع عنها أجزاء قد تعوق إعادة فحصها بيطرياً.

لحوم مبردة مشفاة منزوعة العظام ومعبأة تحت التفريغ:

مفصلة على شكل قطع صغيرة منزوعة العظام وفقاً لمواصفات التقطيع المعتمدة عالمياً.

ويجوز تحضير بعض القطيعات المميزة بعظمها للاستهلاك البشري.

٣ - **اللحوم المجمدة:** هي اللحوم التي أخضعت لعملية تجميد سريع بدرجة متدنية بطريقة تجعل المجال الحراري للتبلور الأقصى يمر بسرعة على أن تحفظ من الخارج والداخل في أي جزء منها بدرجة تتراوح بين ١٨ و ٢٠ درجة مئوية تحت الصفر بعد الاستقرار الحراري.

وتؤخذ الإجراءات الفعالة للحفاظ على الحد الأدنى لارتفاع درجة الحرارة خلال التداول والنقل وفي مخازن التجميد وذلك لحفظها لمدة طويلة على درجة التجميد نفسها.

المادة الثانية: يلغى نص الفقرة (٤) من البند (ثامناً) من المادة الثانية من القرار رقم ١/١٠٥ تاريخ ١٩٩٨/٦/٣ ويستعاض عنه بالنص التالي:

تحدد مهل وصول شحنات اللحوم المشار إليها في المادة الثانية من هذا القرار إلى لبنان بالإضافة إلى مدة صلاحيتها العملية للاستهلاك البشري وفق ما هو مبين في الجدول التالي:

اللحوم	الحد الأقصى لوصولها الى لبنان اعتبارا من تاريخ الذبح	المدة القصوى لصلاحيتها للاستهلاك البشري اعتبارا من تاريخ الذبح
١ - مبردة بعظمها على شكل قطع كبيرة	خمسة ايام	عشرة ايام
٢ - مبردة بعظمها على شكل قطع كبيرة ومعبأة تحت التفريغ	خمسة عشر يوما	ثمانية وعشرون يوما
٣ - مبردة مشفاة ومعبأة تحت التفريغ	خمسون يوما	- ١٢ اسبوع للحوم والابقار - ١٠ أسابيع للحوم الاغنام
٤ - المجمدة	مئة وثمانون يوما	- سنة وشهرين للحوم الابقار - مئتان وسبعون يوما للحوم الاغنام

المادة الثالثة: يمنع استيراد اللحوم بأي شكل كانت التي تحمل تاريخي صلاحية تاريخ تبريد وتاريخ تجميد.

المادة الخامسة: تبقى سائر مواد القرار رقم ١/١٠٥ تاريخ ١٩٩٨/٦/٣ سارية المفعول.

المادة الرابعة: لا يسمح باعادة تجميد اللحوم المبردة لاطالة مدة صلاحية استهلاكها على ان تعرض للعموم وفقا للتعاريف المعطاة لها في المادة الاولى من هذا القرار ويشترط بالاضافة الى ذلك ان تبقى اللحوم المبردة المشفاة والمعبأة تحت التفريغ الهوائي ضمن عبواتها الاصلية دون نزعها أو استبدالها بعبوات محلية اخرى.

المادة السادسة: تلغى جميع القرارات والتعاميم التي تتعارض مع مضمون هذا القرار لا سيما القرار رقم ١/١٠٥ تاريخ ١ نيسان ٢٠٠٣، مع التقيد بنصوص القرارات المتعلقة باجراء الفحوصات المخبرية اللازمة والمعتمدة قبل السماح بادخال اللحوم.

المادة السابعة: ينشر هذا في الجريدة الرسمية ويعمل به بعد شهر من

تاريخ نشره.

المادة العاشرة: يبلغ هذا القرار
من يلزم.

بيروت في ٢٨/٨/٢٠٠٣

وزير الزراعة

علي حسن خليل

