

Ливанская Республика

Министерство сельского хозяйства

Министр

Постановление № 1/828

Условия поставок мяса

Министр сельского хозяйства на основании указа № 2839 от 09.11.2009 г. (о формировании правительства), второй статьи закона № 31 от 18.01.1955 г. (определение целей и задач Министерства сельского хозяйства), закона в виде постановления № 12301 от 20.03.1963 г. (о ветеринарном карантине), постановления № 97 от 16.09.1983 г. и поправок к нему (включение государственных институтов в Министерство сельского хозяйства и реорганизация министерства), указа № 5246 от 20.06.1994 г. (образование Министерства сельского хозяйства), указами №№ 1/105 и 1/106 от 03.06.1998 г. (условия поставок охлажденного и замороженного мяса), указом № 1/93 от 14.03.2005 г. (определение сроков доставки мяса и годности для употребления человеком), указом № 10/1 от 14.01.2010 г. (о формировании национального комитета по животноводству и мясной продукции), решения национального комитета по животноводству и мясной продукции, опубликованным в разное время, а также в соответствии с необходимостью охраны здоровья и безопасности граждан и согласно предложениям, выдвинутому действующим генеральным директором сельского хозяйства было принято следующее:

Статья 1. Формулировки.

Термины, употребляемые в данном постановлении, означают следующее:

1. Мясо: пригодные для употребления человеком части туши, произведенные на сертифицированных убойных цехах из здоровых животных, таких как коровы, быки, овцы, козы, верблюды и свиньи, которые проходили ветеринарный контроль.

2. Охлажденное мясо – это результат консервации свежего мяса, охлажденного при температуре от 0 до минус 2 градусов Цельсия в соответствии с необходимым уровнем влажности для сохранения качества в течение всего срока годности без изменения органолептических, вкусовых и физико-химических характеристик.

3. Замороженное мясо – это мясо, прошедшее процедуру быстрой заморозки при низкой температуре таким образом, чтобы длительность максимальной кристаллизации прошла при высокой скорости отвода тепла, а хранение организовано при минус 18 градусов Цельсия. Более низкие температуры могут использоваться после стабилизации термических процессов.

Статья 2.

1. Разрешено импортировать охлажденное и замороженное мясо из стран и регионов, в которых нет эпидемий, указанных в списке Всемирной организации по охране здоровья животных. Государство-экспортер должно быть квалифицировано как страна с низким уровнем риска или находиться под контролем Всемирной организации по охране здоровья животных относительно наличия коровьей губчатой энцефалопатии (КГЭ).
2. Министр сельского хозяйства имеет право согласиться или отказаться от импорта на основании оценок эпидемиологической обстановки в стране-изготовителе, сделанных Дирекцией животных ресурсов на основании публикаций Всемирной организации по охране здоровья животных. Продукция при этом должна сопровождаться ветеринарным сертификатом здоровья,

подписанным Ливаном и страной-экспортером, либо равносильным документом, отвечающим необходимым требованиям.

3. Стандарты «Кодекс Алиментариус» должны применяться в отношении используемых гормонов.

Статья 4. Регистрация учреждений, желающих экспортировать в Ливан.

1. Все учреждения, желающие экспортировать мясо в Ливан, должны подать в Управление животноводства Министерства сельского хозяйства запрос, к которому прилагаются следующие документы:

А. Свидетельство о регистрации, выданное ветеринарным органом страны происхождения. В нем должно указываться, что предприятие было зарегистрировано надлежащим образом и пригодно для производства, фасовки и разделки мяса, а также регулярно проходит официальный ветеринарный контроль и имеет право экспортировать свою продукцию на внешние рынки.

Б. Сертификат анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП) или Международной организации по стандартизации (ISO 22000), выданный уполномоченным учреждением в стране-изготовителе. Может быть предоставлен равноценный документ, декларирующий, что компания должным образом исполняет все санитарные и технические условия, а также стандарты качества, необходимые для убоя, обработки, разделки, замораживания и фасовки.

2. Запрос на регистрацию рассматривается комитетом, который возглавляет генеральный директор сельского хозяйства. В его состав входят:

- а) Директор животноводства;
- б) Директор Департамента импорта-экспорта и ветеринарного карантина;

- с) Директор Департамента охраны здоровья животных;
- д) Директор Департамента импорта-экспорта.

3. Упомянутый комитет должен представить запрос министру сельского хозяйства на рассмотрение и утверждение в течение периода, не превышающего 15 дней с момента получения всех необходимых документов.

В случае необходимости комитет имеет право обратиться за консультацией к представителю Всемирной организации по охране здоровья животных.

4. Министерство сельского хозяйства – Управление животноводства имеет право при необходимости проинспектировать производства на территории страны-изготовителя до получения разрешения на экспорт продукции в Ливан за счет импортера или поставщика.

5. Министерство сельского хозяйства (Управление животноводства) издает ежегодную ведомость с указанием всех предприятий, убойных цехов и комбинатов, которым разрешено экспортировать мясо в Ливан. В нее при необходимости могут вноситься изменения относительно статуса предприятий, убойных цехов и комбинатов в зависимости от качества импортируемого ими в Ливан мяса.

6. Таможенное управление Ливана должно быть надлежащим образом уведомлено обо всех протоколах заседаний, связанных с регистрацией учреждений, их модификацией или перерегистрацией.

Статья 7. Общие технические условия для фасовки и транспортировки мяса:

1. Туши забитых животных должны храниться при температуре от 2 до 4 градусов Цельсия в течение 24 часов до начала процесса разделывания, фасовки, охлаждения и замораживания;

2. Мясо не должно содержать лимфатических узлов и видимых жилок;
3. Все туши или куски мяса должны быть упакованы в толстые и прозрачные вакуумные пакеты (для охлажденного мяса), соответствующие международным стандартам;
4. Холодильная камера должна быть оборудована термографом, непрерывно работающим в течение всего периода доставки в соответствии с декретом 1/61 от 25.02.2010. Может быть также использован регистратор данных о температуре, уже встроенный в контейнер согласно декрету 1/573 от 22.12.2009;
5. Относительно охлажденного мяса: пакеты с мясом должны быть упакованы в большие коробки, изнутри обернутые нейлоном или другим похожим материалом, чтобы предотвратить протекание во время транспортировки;
6. В отношении замороженного мяса: при перевозке целые и нарезанные туши должны быть в стерилизованных мешках из нейлона или льна, либо в упаковке из похожих материалов внутри картонных коробок;
7. Относительно охлажденных туш: охлажденные туши (целые, полутуши или четвертины) должны быть упакованы в стерилизованную марлю;
8. Охлажденные и замороженные туши должны храниться и перевозиться в контейнерах или холодильниках в течение всего периода транспортировки при определенной температуре в соответствии с пунктами вышеуказанной статьи 1.
9. Запрещается выгружать содержимое контейнера в любом порту, кроме порта конечного назначения.

Статья 5. Спецификации идентификационных печатей:

1. Целые и разделанные туши должны иметь печать и номер убойного цеха страны-изготовителя;

2. Каждая упаковка для мяса должна иметь идентификационную печать. Если она выполнена из нейлона, то ставится внутри, в ином случае печатается с внешней стороны несмываемыми чернилами или фиксируется в виде несъемной наклейки, либо крепится к кускам мяса, если они в охлажденном состоянии. Идентификационные символы должны быть четко видны, напечатаны шрифтом не менее 5 мм и содержать следующую информацию:

- Фраза «охлажденное мясо» или «замороженное мясо» с указанием мяса животного (корова, овца, коза, бык или свинья);
- Страна происхождения и название убойного цеха, его номер и/или название, номер комбината страны-экспортера;
- Дата убоя, дата производства и дата окончания срока годности;
- Температура хранения мяса;
- Торговая марка компании-экспортера мяса;
- Части туши;
- Охлажденные туши забитых животных (пистолетный отруб) (целые, полутуши или четвертины) должны иметь печать сертифицированного убойного цеха.

3. Наружная упаковка должна также иметь идентификационную этикетку, аналогичную упомянутой в предыдущей статье.

4. При написании идентификационных ярлыков на упаковках с мясом используется английский или французский язык. Если необходимы уточнения, то можно прибегнуть к арабскому при условии, что в случае возникновения различий в формулировках будет взят за основу изначально использованный иностранный язык.

5. В упаковке может находиться мясо только одного вида животного.

Статья 6. Условия ввоза и доставки:

1. Запрещено ввозить охлажденное или замороженное мясо по суше или морю, если не используются специальные контейнеры;
2. Разрешается ввозить мясо воздушным транспортом без специального контейнера при условии, что в холодильнике самолета поддерживается необходимая температура и есть термограф;
3. Процесс импорта из страны происхождения должен осуществляться в контейнерах, предназначенных только для Ливана. Не разрешается выгружать какую-либо часть их содержимого в портах при транзите. Транспортировка одного контейнера может производиться разными судами без ограничений их количества.
4. Сроки поставок мяса в Ливан, упомянутые в статье 1 этого постановления, указаны в следующей таблице:

Мясо	Максимальный срок прибытия в Ливан с даты производства или упаковки	Максимальный срок действия для потребления человеком с даты производства
1. В основном охлажденные большие куски в вакуумной упаковке	15 дней	28 дней
2. Охлажденное сухое в вакуумной упаковке	60 дней	- 84 дня для говядины - 10 недель (70 дней) для баранины
3. Замороженное при температуре -18 градусов Цельсия и ниже	6 месяцев	- 14 месяцев для говядины - 12 месяцев для баранины
4. Охлажденные туши (целые, полутуши, четвертины)	5 дней	15 дней

При условии, что период между датой убоя и датой производства не превышает пяти дней.

5. От охлажденного мяса отказываются, если температура в контейнерах непрерывно превышала 4 градуса по Цельсию в течение 24 часов во время транспортировки;
6. Замороженное мясо бракуется, если температура в контейнерах непрерывно превышала температурный режим (- 15 градусов по Цельсию) более 24 часов в ходе транспортировки;
7. Запрещено ввозить необработанный фарш.

Статья 7. Документы, прилагаемые к импортному мясу:

1. Медицинское свидетельство ветеринарных властей страны происхождения, согласованное с ветеринарными властями Ливана, или его эквивалент, содержащий информацию, требуемую ливанскими ветеринарными властями;
2. Сертификат происхождения, выданный Торгово-промышленной и/или сельскохозяйственной палатой, либо другой организацией, уполномоченной выдавать сертификаты происхождения.

Статья 8. Должны применяться все условия, упомянутые в указе 1/57 от 20.02.2006 г. (организация забора проб пищевых продуктов животного происхождения при импорте и экспорте) или любом другом указе, изданном позднее и касающемся той же области.

Статья 9. Поставка будет отклонена в случае, если это противоречит какой-либо статье этого постановления.

Статья 10. В случае получения экспортирующим предприятием отказа в отгрузке продукции более трех раз в течение шести месяцев, то такому учреждению будет запрещен экспорт в Ливан, а его регистрация будет отменена. Учреждение при этом имеет право повторно подать заявку на регистрацию.

Статья 11. Министр сельского хозяйства Ливана имеет право провести дополнительные лабораторные исследования, основываясь на показаниях Управления животноводства и предложениях генерального директора сельского хозяйства. Тесты проводятся в одной из лабораторий, аккредитованной Министерством сельского хозяйства Ливана.

Статья 12. Условия перевозок и продаж в Ливане:

1. После получения разрешения на ввоз продуктов в Ливан их необходимо транспортировать из порта на мясные склады в контейнерах;
2. Импортированное мясо должно храниться в холодильниках и рефрижераторах в оригинальной упаковке;
3. Мясо продается в только в оригинальной упаковке;
4. Запрещено замораживать охлажденное мясо.

Статья 13. Мясо, произведенное в соответствии с исламскими канонами.

К импортируемому мясу, произведенному в соответствии с канонами ислама, применяются следующие дополнительные требования:

1. Необходимо указать об этом отдельной графой в документах, подаваемых на регистрацию;
2. Приложить заявление полномочных исламских организаций, контролирующие убойный цех в стране происхождения с заверениями, что мясо было произведено согласно мусульманским канонам, а само производство аккредитовано в соответствии с правилами и признано Дар-эль-Фатвой или Высшим исламским советом шиитов в Ливане.
3. Упоминание фразы «убито в соответствии с исламскими канонами (халяль)» должно быть четко отображено на идентификационной этикетке с

указанием названия аккредитованного исламского органа, который контролировал убой.

Статья 14. Любой печатный материал, который противоречит содержанию этого указа, аннулируется указами №№ 1/144 от 06.03.1998 г., 1/106 от 03.06.1998 г., 1/105 от 10.04.2004 г., 1/90 от 20.09.1999 г., 1/366 от 13.11.2001 1/234 от 28.08.2003 г., 1/191 от 30.06.2004 г., 1/93 от 14.03.2005 г., 1/81 от 06.03.2006 г., 1/233 от 28.08.2003 г., 1/105 от 03.06.1998 г., 1/438 от 03.10.2009 г., 1/513 от 07.11.2009 г., 1/500 от 21.09.2010 г.

Статья 14. Данное постановление должно быть опубликовано, а заинтересованные стороны проинформированы о нем. Вступает в силу через один месяц со дня публикации.

Копии направляются следующим адресатам:

- Премьер-министр
- Центральная инспекция
- Сельскохозяйственная инспекция
- Официальная газета (для публикации)
- Министерство экономики и торговли
- Министерство информации (для распространения в СМИ)
- Министерство иностранных дел (для распространения среди представителей дипмиссий в Ливане и ливанских диппредставителей за границей)
- Таможенный совет
- Таможенное управление
- Сельскохозяйственное научно-исследовательское агентство

- Центральный аппарат и региональные отделения Министерства сельского хозяйства Ливана
- Заинтересованные стороны (через Управление животноводства)
- Синдикат инженеров Бейрута и Триполи
- Синдикат ветеринаров
- Архив

Бейрут, 8 декабря 2010 г.

Министр сельского хозяйства

Хуссейн Хадж Хассан

Перевел:



С.Маркин

REPUBLIC OF LEBANON
MINISTRY OF AGRICULTURE
THE MINISTER

Decree No. 1/828
Conditions for importing meats

The Minister of Agriculture,

In accordance with decree No. 2839 dated 9/11/2009 (forming the government),

In accordance with law No. 31 dated 18/1/1955 specially its second article (Specifying the missions of Ministry of Agriculture),

In accordance with law issued by decree No. 12301 dated 20/3/1963 (veterinarian quarantine),

In accordance with legislative decree No. 97 dated 16/9/1983 and its amendments (merging public institutions with the Ministry of Agriculture and reorganizing the ministry),

In accordance with decree No. 5246 dated 20/6/1994 (organizing the Ministry of Agriculture...),

In accordance with the 2 decrees No. 1/105 and 1/106 dated 3/6/1998, (conditions for importing chilled and frozen meats...),

In accordance with decree No. 1/93 dated 14/3/2005 (specifying arrival periods for meat shipments and their validity periods for human consumption),

In accordance with decree No. 10/1 dated 14/1/2010 (forming a national committee for the livestock sector and their meat products),

In accordance with the decision of the head of the national committee for the livestock sector and their meat products based on the meetings' official reports of the committee on various dates,

In accordance with the necessity of safeguarding public health and safety,

In accordance with the suggestion of the Acting Director General of Agriculture,

the following has been decided:

Article one: Definitions:

The terms mentioned in this decree mean the following:

1- Meats: These are the human consumable edible parts produced from slaughtering safe healthy animal stock ; cows, bulls, sheep, goats, camels and pigs that are prepared in certified slaughter houses that are supervised by veterinary inspection before and after slaughtering the animals.

2- Chilled Meats: These are the product of preserving fresh meats that have been chilled in accordance with the conditions for cold storing at an internal temperature ranging between zero and -2°C taking into consideration the conditions for required humidity for the sake of safeguarding its safety and quality and consistency throughout its validity period and not altering its susceptibility , taste and physiochemical properties.

3- Frozen Meats: These are the meats that went through the instant quick freezing process at a low temperature in a way that makes thermal range for maximum crystallization pass quickly on condition that they are stored at an internal temperature of -18°C or less after the thermal stabilization.

Article two:

1- It is permissible to import chilled and frozen meats from countries or regions that are free of diseases that are mentioned in the list issued by the World Animal Health Organization and specially that the exporting country should be listed as limited hazard or under control according to the World Animal Health Organization regarding (BSE).

2- It is up to the minister, based on the evaluation of the epidemic state situation in the country of origin done by the Directorate of Animal Wealth with reference to the newsletters issued by international health organizations specially the World Animal Health Organization, to decide to permit importing from that country or some of its regions or to prohibit it, on condition that it is supported by a veterinary health certificate between Lebanon and the country of origin, or an equivalent document for what is required.

3- The conditions of Codex Alimentarius are to be applied regarding the use of hormones and steroids.

Article three: Registration of the establishments that desire to export to Lebanon:

1- Registration applications for establishments that desire to export to Lebanon to the Directorate of Animal Wealth accompanied with the following documents:

A- Registration certificate issued by veterinary authorities in the country of origin stating the following:

- That the establishment is registered to produce, pack and cut meats and is under the supervision of regular official veterinary inspection, and the slaughter house is permitted to export its products to external markets.

B- Certificate of Hazard Analysis (HACCP) or (ISO22000) issued by an accredited establishment in the country of origin or its equivalent, stating that this company is obligated to apply all the health, technical and quality conditions required for slaughtering, preparing, cutting, freezing and packing.

2- The registration application will be studied by a committee headed by the Director General of Agriculture and the members are:

a- Director of animal wealth

b- Head of department of import and export and veterinary health quarantine

c- Head of department of animal health

d- Head of department of export and import.

3- This committee raises its reading to the minister of agriculture for final approval within a period not exceeding fifteen days from the date of presenting all the required documents.

The committee has the right to seek help when necessary from the representative of the World Animal Health Organization as a consultant.

4- The Ministry of Agriculture - Directorate of Animal Wealth has the right to inspect these establishments in the country of origin when necessary before the approval to export to Lebanon at the expense of the importer or the exporter.

5- The Ministry of Agriculture (Directorate of Animal Wealth) issues an annual statement of the names of the establishments, slaughter houses and industries that are permitted to export meats to Lebanon and can reconsider this statement and modify and accept and deny the establishments or slaughter houses or industries according to the quality of the exported meats to Lebanon when necessary.

6- The general Directorate of Customs is notified with the statements related to registering the establishments or modification or cancellation of their registration in conformity with the rules.

Article four: General specification for packaging and transporting meats:

1- The slaughtered animals should be stored at a temperature of 2-4 °C for a period of 24 hours before the process of cutting, packing, chilling and freezing.

2- The meats should have the lymph nodes and external visible nerves removed.

3- The slaughtered animals or cuts should be packed in internationally approved thick transparent bags that should be vacuumed (for chilled meats).

4- The chilled container should be supplied with a thermograph working constantly throughout the period of transportation in accordance with decree No. 61/1 dated 25/2/2010 as well as it is possible to rely on the original electronic thermograph that is built-in in the container (temperature data logger) in accordance with decree No. 1/573 dated 22/12/2009.

5- For chilled meats: The bags of meat cuts should be packed in big boxes layered from inside with nylon or similar material to stop seeping during transport.

6- For frozen meats: The whole slaughtered animals or the cuts should be in sanitized nylon or linen bags or similar material within carton boxes during the process of transportation in the containers.

7- For chilled slaughtered animals: The chilled slaughtered animals (whole, halves or quarters) should be packed in sanitized white cloth.

8- The chilled and frozen slaughtered animal meats should be transported and stored in containers or refrigerators throughout the period of transportation and storage and circulation at a temperature degree in accordance to article one.

9- It is prohibited to empty any part of the contents of the container at any other port than the terminal port.

Article five: Specifications of identification stamps:

1- The whole or cut slaughtered animals should be branded with the stamp of the slaughter house and its number in the country of origin.

2- Every packed meat bag should have an identification stamp attached from inside within the nylon bag or printed on the bag on the outside with inerasable ink or glued on the bag from outside in an in-detachable way or clinging on the piece of meat (for chilled slaughtered animals) mentioning clearly with bold letters not less than 5mm thick the following information:

- The phrase "chilled Meats" or "Frozen Meats" and the animal species source of the meats (cows, sheep, goats, bulls or pig).
- Country of origin and the name of the slaughter house and its number and/or the name and number of the factory in the country of origin.
- Date of slaughter, date of production and date of end of validity period.
- Degree of temperature in which the meats are stored.
- Trade mark of the company exporting the meats.

- Kind of cuts.

- The chilled slaughtered animals (pistola) (whole or halves or quarters) should carry the stamp of the authorized slaughter house.

3- The outer package should also have an identification label similar to the mentioned in the previous article.

4- Either English or French language should be used in writing the identification labels on the meat packages in addition to using Arabic language where necessary for more clarification on condition that the used foreign language is to be referred to in case of any differences or ambiguity in the information between Arabic and the foreign language.

5- The source of the meats in the bag or carton should be only one animal species.

Article six: Conditions for importing and transportation:

1- It is not permitted to import chilled or frozen meats by land or sea except in containers specially designed for this purpose.

2- It is permitted to import meats by air transport without the special container on condition that the proper temperature is supplied within the airplane refrigerator with the presence of a Thermograph.

3- The import process from the country of origin should be carried out in containers fully directed to Lebanon and it is not permitted to unload any part of their content in any port for transit, and there is no limitation on transferring the whole container from one ship to another during the shipment (trans-shipment).

4- The arrival periods of the meat shipments mentioned in article one of this decree to Lebanon in addition to their practical validity periods for human consumption according to the following table:

Meats	Maximum period for arrival to Lebanon Starting production date or packing date	Maximum validity period for human consumption starting production date
1- Mostly chilled big cuts and/or vacuum packed	Fifteen days	Twenty eight days
2- Chilled drained and vacuum packed	Sixty days	- eighty four days for beef - 10 weeks (70 days) for sheep
3- Frozen at -18 °C or less	Six months	- 14 months for beef - 12 months for sheep
4- Chilled slaughtered animals (whole, halves, quarters)	5 days	15 days

On condition that the period between the date of slaughter and the date of production does not exceed five days.

5- Chilled meats are refused in case the temperature degree in the containers exceeds 4°C for 24 hours continuously during the period of transport.

6- Frozen meats are refused in case the temperature degree in the containers exceeds -15°C for more than 24 hours continuously during the period of transport.

7- It is prohibited to import unprepared and unprocessed minced meats.

Article seven: Documents required to accompany imported meats:

The following documents should be enclosed with imported meats:

1- Health certificate from the veterinary authorities in the country of origin agreed upon with the veterinary authorities in Lebanon or its equivalent containing the information and manifests required by the Lebanese veterinary authorities.

2- Certificate of origin issued by the chamber of commerce and/or agriculture and/or industry or any party authorized to grants certificates of origin.

Article eight:

- All the conditions mentioned in the decree No. 1/57 dated 20/2/2006 (organizing taking samples of food products of animal origin when importing and exporting) are to be applied, or any other decree issued later in this concern.

Article nine: The shipment will be rejected in case it contradicts any article of this decree.

Article ten: In case the shipments from the exporting establishment are rejected more than three times within a period of six months, this establishment will be prohibited to export to Lebanon and its registration will be cancelled, and it has the right to re-apply for registration.

Article eleven: The Minister of Agriculture has the right to approve making more laboratory tests, based on the readings of the Directory of Animal Wealth and the suggestion of the Director General, and that will be performed in one of the laboratories accredited by the Ministry of Agriculture.

Article twelve: Conditions for transport and sales in Lebanon:

1- Once the permission is granted for the products to enter Lebanon, they have to be transported from the port to meat warehouses in their containers.

2- Imported meats have to be stored in storage and freezing refrigerators in their original packages.

3- Meats are wholesaled in their original packages without removal or changing into other packages.

4- It is forbidden to freeze chilled meats for any reason ever.

Article thirteen: Meats slaughtered according to Islamic legislation :

It is required for those who desire to import meats slaughtered in accordance with the Islamic legislation, to apply the following in addition to the requirements mentioned in this decree:

1- Adding a paragraph in their registration file mentioning this.

2- Inclosing a statement from Islamic authorities who supervised the slaughter in the country of origin assuring that the meats have been slaughtered in the Islamic method and accredited in conformity of regulations and recognized by Dar al Fatwa or the Shiite Islamic High Council in Lebanon.

3- Mentioning the phrase "slaughtered in accordance with the Islamic Legislation (Halal)" clearly and obviously on the identification label carried on each package, with mentioning the name of the accredited Islamic authority who supervised the slaughter.

Article fourteen:

Any literature that contradicts the content of this decree is annulled specially the decrees: No. 144/1 dated 6/3/1998 and No. 106/1 dated 3/6/1998 and No. 105/1 dated 10/4/2004 and No. 90/1 dated 20/9/1999 and No. 366/1 dated 13/11/2001 and No. 1/234 dated 28/8/2003 and No. 191/1 dated 30/6/2004 and No. 1/93 dated 14/3/2005 and No. 81/1 dated 6/3/2006 and No. 233/1 dated 28/8/2003 and No. 105/1 dated 3/6/1998 and No. 438/1 dated 3/10/2009 and No. 513/1 dated 7/11/2009 and No. 500/1 dated 21/9/2010.

Article fifteen:

This decree is to be published and informed to whom it concerns then applied after one month of the issuance date.

Copies to be forwarded to:

- Prime Minister
- Central Inspectorate
- Agricultural Inspectorate
- Official Newspaper (for publishing)
- Ministry of Economy and Commerce
- Ministry of Information (for publishing via media)
- Ministry of Foreign Affairs (for publishing to foreign diplomatic delegates in Lebanon and Lebanese diplomatic delegates abroad)

- Board of Customs
- Directorate General of customs
- Agricultural Scientific Research Agency
- Central and regional units of the Ministry of Agriculture
- Concerned parties (through the Directorate of Animal Wealth)
- Syndicate of engineers in Beirut and Tripoli
- Syndicate of veterinarians
- Archives

Beirut 8-12-2010
Minister of Agriculture
Dr. Hussein Hajj Hassan