

٢٠٠٩/١١/٩ (تشكيل الحكومة)،

بناء على القانون رقم ٣١ تاريخ  
١٩٥٥/١/١٨ لا سيما المادة الثانية منه  
(تحديد مهام وزارة الزراعة)،

بناء على مشروع القانون الصادر  
بالمرسوم رقم ١٢٣٠١ تاريخ  
١٩٦٣/٣/٢٠ (الحجر الصحي البيطري)،

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  
وتحديد ملاكها...)،

بناء على القرارين رقم ١/١٠٥ ورقم  
١/١٠٦ تاريخ ١٩٩٨/٦/٣، (الشروط  
الواجب توافرها لاستيراد اللحوم المبردة  
والمجمدة...)،

بناء على القرار رقم ١/٩٣ تاريخ  
٢٠٠٥/٣/١٤ (تحديد مهل وصول شحنات  
اللحوم ومدة صلاحيتها للاستهلاك  
البشري)،

بناء على القرار رقم ١/١٠ تاريخ  
٢٠١٠/١/١٤ (تشكيل لجنة وطنية لقطاع  
الحيوانات الحية ومنتجاتها من اللحوم)،

بناء على تقرير رئيس اللجنة الوطنية  
لقطاع الحيوانات الحية ومنتجاتها من  
اللحوم المبني على محاضر اجتماعات  
اللجنة بتاريخ مختلفة،

بناء على ضرورة الحفاظ على الصحة  
والسلامة العامتين،

قرار رقم: ١/٨٢٨

الشروط الواجب توافرها  
لاستيراد اللحوم

إن وزير الزراعة،

بناء على المرسوم رقم ٢٨٣٩ تاريخ

بناء على اقتراح مدير عام الزراعة  
بالانابة،

يقرر ما يأتي:

### المادة الاولى:

#### تعاريف:

يقصد بالعبارات الواردة في هذا القرار ما يلي:

1 - اللحوم: هي الاجزاء الصالحة للاستهلاك البشري الناتجة عن ذبح الحيوانات السليمة صحيا من الأبقار والجاموس والأغنام والماعز والجمال والخنازير والناتجة عن ذبائح محضرة في مسالخ مرخصة وخاضعة للرقابة البيطرية قبل ذبح الحيوانات وبعده.

2 - اللحوم المبردة: هي ناتج حفظ اللحوم الطازجة والتي تم تبريدها بشروط التخزين البارد على درجة حرارة تتراوح من الداخل بين الصفر ودرجتين مئويتين مع التقيد بشروط الرطوبة اللازمة بهدف حفظ سلامتها ونوعيتها وملاءمتها طيلة مدة الصلاحية وعدم تغيير صفاتها الحسية والذوقية والفيزيوكيميائية.

3 - اللحوم المجمدة: هي اللحوم التي أخضعت لعملية تجميد فوري سريع بدرجة متدنية بطريقة تجعل المجال الحراري للتبلور الاقصى يمر بسرعة على أن تحفظ من الداخل بدرجة 18 درجة مئوية تحت الصفر وما دون بعد الاستقرار الحراري.

#### المادة الثانية:

1 - يسمح باستيراد اللحوم المبردة والمجمدة من البلدان أو المناطق الخالية من الأوبئة المدرجة في اللائحة الصادرة عن المنظمة العالمية للصحة الحيوانية

وبالأخص أن تكون الدولة المصدرة مصنفة ذات خطر محدود أو تحت السيطرة وفقا للمنظمة العالمية للصحة الحيوانية لمرض جنون البقر (BSE).

2 - يعود لوزير الزراعة، بناء على تقييم لوضع الحالة الوبائية في بلد المصدر تجريه مديرية الثروة الحيوانية استنادا الى النشرات الصادرة عن المنظمات الصحية الدولية وخاصة المنظمات العالمية للصحة الحيوانية (OIE)، تقرير السماح بالاستيراد من ذلك البلد أو من بعض مناطق أو منعه على أن تعتمد شهادة صحية بيطرية بين لبنان وبلد المنشأ، أو مماثلة لما هو مطلوب.

3 - تطبيق شروط دستور الغذاء (Codex Alimentarius) بالنسبة لاستخدام الهرمونات والمنشطات.

#### المادة الثالثة:

تسجيل المؤسسات الراغبة في التصدير الى لبنان:

1 - تقدم طلبات تسجيل المؤسسات الراغبة في التصدير الى لبنان لدى مديرية الثروة الحيوانية مرفقة بالمستندات التالية:

أ - شهادة تسجيل صادرة عن السلطات البيطرية في بلد المنشأ تفيد التالي:

- ان المؤسسة مسجلة لانتاج وتوضيب وتقطيع اللحوم وخاضعة للرقابة البيطرية الرسمية المنتظمة وإن المسلخ مسموح له بتصدير منتجاته الى الأسواق الخارجية.

ب - شهادة تحليل المخاطر (HACCP) أو (ISO22000) صادرة عن مؤسسة معتمدة في بلد المنشأ أو ما يعادلها، تفيد بأن هذه الشركة تتقيد بتطبيق جميع الشروط

#### المادة الرابعة:

#### المواصفات العامة لتوضيب ونقل

#### اللحوم:

- 1 - يجب أن تخضع الذبائح لدرجة حرارة 4-2 درجة مئوية لمدة 24 ساعة قبل عملية التقطيع والتوضيب والتبريد والتجميد.
- 2 - يجب أن تكون اللحوم منزوعة الغدد اللمفاوية والاعصاب السطحية الظاهرة.
- 3 - يجب أن توضب الذبائح أو القطع ضمن اكياس سميكة وشفافة مسموح بها عالمياً، ومفرغة من الهواء (بالنسبة للحوم المبردة).
- 4 - يجب ان يكون المستوعب المبرد مزوداً بسجل حرارة Thermograph يعمل باستمرار طوال مدة الشحن وفقاً للقرار رقم 1/61 تاريخ 2010/2/25 كما يمكن الاعتماد على مسجل الحرارة الالكتروني الموجود اساساً في المستوعب (Temperature data logger) وفقاً للقرار رقم 1/573 تاريخ 2009/12/22.
- 5 - بالنسبة للحوم المبردة: يجب توضيب اكياس قطع اللحم ضمن صناديق كبيرة مبطنة من الداخل بورق نايلون أو خلفه لمنع النش اثناء النقل.
- 6 - بالنسبة للحوم المجمدة: يجب أن تكون الذبائح الكاملة أو المقطعة بعظمها خلال عملية النقل في المستوعبات بأكياس نايلون أو خام معقم أو ما يماثلها ضمن صناديق كرتونية.
- 7 - بالنسبة للذبائح المبردة: يجب ان تكون الذبائح المبردة (كاملة، أو أنصاف، أو أرباع) موضبة بشاش معقم.
- 8 - يجب ان تنقل وتحفظ ذبائح اللحوم المبردة والمجمدة في المستوعبات أو

الصحية والفنية والنوعية المطلوبة للذبح والتحضير والتقطيع والتجميد والتوضيب.

2 - يدرس طلب التسجيل لجنة برئاسة مدير عام الزراعة وعضوية كل من:

أ - مدير الثروة الحيوانية.

ب - رئيس مصلحة الاستيراد والتصدير والحجر الصحي البيطري.

ج - رئيس مصلحة الصحة الحيوانية.

د - رئيس دائرة التصدير والاستيراد.

3 - ترفع هذه اللجنة مطالعتها الى وزير الزراعة للموافقة النهائية خلال فترة لا تتجاوز خمسة عشر يوماً من تاريخ تقديم كامل المستندات المطلوبة.

يحق للجنة الاستعانة عند الضرورة بممثل المنظمة العالمية للصحة الحيوانية OIE بصفة استشارية.

4 - يحق لوزارة الزراعة - مديرية الثروة الحيوانية القيام بالكشف على هذه المؤسسات في بلد المنشأ عند الضرورة قبل الموافقة لها بالتصدير الى لبنان على نفقة المستورد أو المورد.

5 - تقوم وزارة الزراعة (مديرية الثروة الحيوانية) بإصدار بيان سنوي بأسماء المؤسسات والمسالخ والمصانع المسموح لها بتصدير اللحوم الى لبنان وإعادة النظر في هذا البيان وتعديله وقبول أو رفض المؤسسات أو المسالخ أو المصانع وفقاً لنوعية اللحوم المصدرة الى لبنان كلما دعت الحاجة.

6 - تبلغ المديرية العامة للجمارك بالمحاضر المتعلقة بتسجيل المؤسسات أو تعديل أو شطب تسجيلها وفقاً للأصول.

تعريف مشابهة لما ورد في البند السابق.

4 - يجب استخدام اللغة الانكليزية أو الفرنسية في كتابة سمات التعريف على عبوات اللحوم بالإضافة الى استخدام اللغة العربية عند الضرورة وزيادة في الايضاح على أن تعتمد اللغة الأجنبية المستخدمة كمرجع صالح في حال وجود فروقات أو التباس في المعلومات بين اللغة العربية والأجنبية.

5 - يجب أن يقتصر مصدر اللحوم في الكيس أو الكرتونة على فصيلة حيوانية واحدة.

#### المادة السادسة:

##### الشروط الخاصة بالاستيراد والشحن:

1 - لا يسمح باستيراد اللحوم المبردة والمجمدة بطريق البر أو البحر الا ضمن مستوعبات مجهزة لهذا الغرض.

2 - يسمح باستيراد اللحوم جوا دون مستوعب شرط تأمين البرودة اللازمة ضمن براد الطائفة مع وجود مسجل حراري (Thermograph).

3 - يجب أن يتم الاستيراد من بلد المنشأ ضمن مستوعبات كاملة مخصصة للبنان ولا يسمح بتفريغ أي قسم من محتواها في أي مرفأً للترانزيت ولا مانع من نقل المستوعبات خلال الرحلة من باخرة الى أخرى (Trans-shipment).

4 - تحدد مهل وصول شحنات اللحوم المشار اليها في المادة الاولى من هذا القرار الى لبنان بالإضافة الى مدة صلاحيتها العملية للاستهلاك البشري وفق ما هو مبين في الجدول التالي:

البرادات طوال فترة الشحن والتخزين والتداول بدرجة حرارة وفقاً للمادة الاولى.

9 - يمنع تفريغ أي قسم من محتوى المستوعبات في أي مرفأً آخر غير المرفأً النهائي.

#### المادة الخامسة:

##### مواصفات سمات التعريف:

1 - يجب أن تحمل الذبائح الكاملة أو المقطعة ختم المسلخ ورقمه في بلد المنشأ.

2 - يجب أن يحمل كل كيس لحم موضب سمة تعريف ملصقة من الداخل ضمن كيس النايلون أو مطبوعة على الكيس من الخارج بحبر غير قابل للمحو أو ملصقة على الكيس من الخارج غير قابلة للنزع أو معلقة بقطع اللحم بالنسبة للذبائح المبردة ويذكر فيها بوضوح وبحرف عريض لا يقل عرضه عن 5 ملم المعلومات التالية:

- عبارة «لحوم مبردة» أو «لحوم مجمدة» ونوع الفصيلة الحيوانية مصدر اللحوم (بقر، غنم، ماعز، جاموس، خنزير).

- بلد المنشأ واسم المسلخ ورقمه و/ أو اسم مصنع التقطيع ورقمه في بلد المنشأ.

- تاريخ الذبح وتاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية.

- درجة الحرارة التي تحفظ فيها اللحوم.

- الماركة التجارية للشركة المصدرة للحوم.

- نوع القطع.

- كما تحمل الذبائح المبردة (pistola) (كاملة، أو أنصاف أو أرباع) أختام المسلخ المرخص له.

3 - يجب أن تحمل العبوة الخارجية سمة

| المدة القصوى لصلاحياتها للاستهلاك<br>البشري اعتباراً من تاريخ الإنتاج<br>(production) date | الحد الأقصى لوصولها الى لبنان<br>اعتباراً من تاريخ الإنتاج أو التعبئة<br>(production date<br>or packing date) | اللحوم                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| ثمانية وعشرون يوماً                                                                        | خمسة عشر يوماً                                                                                                | 1 - مبردة بعظمها على شكل<br>قطع كبيرة ومعبأة تحت التفريغ |
| 84 يوماً للحوم الأبقار<br>- 10 أسابيع (70 يوماً) للحوم والأغنام                            | ستون يوماً                                                                                                    | 2 - مبردة مشفاة ومعبأة تحت<br>التفريغ                    |
| - أربعة عشر شهراً للحوم الأبقار<br>- اثني عشرة شهراً للحوم الأغنام                         | ستة أشهر                                                                                                      | 3 - المجمدة على حرارة 18<br>درجة مئوية تحت الصفر وما دون |
| 15 يوماً                                                                                   | خلال خمسة أيام                                                                                                | 4 - نباتح مبردة (كاملة، انصاف،<br>أرباع)                 |

1 - شهادة صحية من السلطات  
البيطرية في بلد المنشأ متفق عليها مع  
السلطات البيطرية في لبنان أو ما يعادلها  
تتضمن المعلومات والبيانات المطلوبة من  
قبل السلطات البيطرية اللبنانية.

2 شهادة منشأ صادرة عن غرفة  
التجارة و/أو الزراعة و/أو الصناعة أو  
أي جهة مخولة بإعطاء شهادات المنشأ.

#### المادة الثامنة:

- تطبق جميع الشروط المبينة في  
القرار رقم 1/57 تاريخ 2006/2/20  
(تنظيم اخذ عينات المنتجات الغذائية  
من اصل حيواني عند الاستيراد  
والتصدير) أو أي قرار يصدر لاحقاً بهذا  
الخصوص.

#### المادة التاسعة:

ترفض الارسالية في حال مخالفتها لأي  
نص من نصوص هذا القرار.

على أن لا تتجاوز المدة ما بين تاريخ  
الذبح وتاريخ الإنتاج (production date)  
الخمس أيام.

5 - ترفض اللحوم المبردة في حال  
ارتفاع درجة الحرارة في المستوعبات الى  
أعلى من أربع درجات مئوية فوق الصفر  
لمدة 24 ساعة متواصلة طوال مدة الشحن.

6 - ترفض اللحوم المجمدة في حال  
ارتفاع درجة الحرارة في المستوعبات  
لأعلى من 15 درجة مئوية تحت الصفر  
لمدة تزيد عن 24 ساعة متواصلة طوال مدة  
الشحن.

7 - يمنع استيراد اللحوم المفرومة غير  
المحضرة وغير المصنعة.

#### المادة السابعة:

الوثائق المطلوبة لمرافقة اللحوم  
المستوردة:

يجب إرفاق الوثائق التالية باللحوم  
المستوردة:

**المادة العاشرة:**

في حال تكرار رفض الارسالية للمؤسسة المصدرة لثلاث مرات خلال ستة أشهر تمنع المؤسسة من التصدير الى لبنان ويلغى تسجيلها ويحق لها طلب إعادة التسجيل.

**المادة الحادية عشرة:**

يعود لوزير الزراعة الحق في الموافقة على إجراء مزيد من الفحوصات المخبرية، بناء على مطالعة مديرية الثروة الحيوانية واقتراح المدير العام، وذلك في احد المختبرات المعتمدة من قبل وزارة الزراعة.

**المادة الثانية عشرة:**

- شروط النقل والبيع ضمن لبنان:

1 - عند السماح بإدخال البضاعة الى الاراضي اللبنانية يجب نقلها من المرفأ الى مستودعات اللحوم المجلدة ضمن مستوعباتها.

2 - يجب حفظ اللحوم المستوردة في برادات التخزين والتجميد ضمن عبواتها الأصلية.

3 - تباع اللحوم بالجملة ضمن عبواتها الأصلية دون نزعها أو استبدالها بعبوات أخرى.

4 - يمنع تجميد اللحوم المبردة لأي سبب كان.

**المادة الثالثة عشرة:**

**اللحوم المذبوحة على الطريقة الإسلامية:**

على الراغبين في استيراد لحوم مذبوحة على الطريقة الإسلامية أن يتقيدوا بالأمور

التالية بالاضافة الى ما هو مطلوب في هذا القرار:

1. إضافة فقرة في ملف تسجيلهم تفيد بذلك.

2. ضم إفادة من الجهات الإسلامية المشرفة على الذبح في بلد المنشأ تؤكد أن اللحوم مذبوحة على الطريقة الإسلامية ومصدقة حسب الأصول ومعترف بها من قبل دار الفتوى أو المجلس الإسلامي الشيعي الاعلى في لبنان.

3. ذكر عبارة «مذبوح على الطريقة الإسلامية (حلال)» بشكل واضح وصريح على سمة التعريف التي تحملها كل عبوة، مع ذكر اسم المرجعية الإسلامية المشرفة على الذبح والمعترف بها.

**المادة الرابعة عشرة:**

يلغى كل نص يتعارض ومضمون هذا القرار لا سيما القرارات: رقم 1/144 تاريخ 1998/3/6 ورقم 1/106 تاريخ 1998/6/3 ورقم 1/105 تاريخ 2004/4/10 ورقم 1/90 تاريخ 1999/9/20 ورقم 1/366 تاريخ 2001/11/13 ورقم 1/234 تاريخ 2003/8/28 ورقم 1/191 تاريخ 2004/6/30 ورقم 1/93 تاريخ 2005/3/14 ورقم 1/81 تاريخ 2006/3/6 ورقم 1/233 تاريخ 2003/8/28 ورقم 1/105 تاريخ 1998/6/3 ورقم 1/438 تاريخ 2009/10/3 ورقم 1/513 تاريخ 2009/11/7 ورقم 1/500 تاريخ 2010/9/21.

**المادة الخامسة عشرة:**

ينشر هذا القرار ويبلغ من يلزم، ويعمل به بعد شهر من تاريخ صدوره.

بيروت في ٢٠١٠/١٢/٨

وزير الزراعة

د. حسين الحاج حسن

