

قرار رقم ١ / ٨٢

المواصفات والشروط الفنية الواجب مراعاتها من قبل مصانع الألبان والأجبان

إن وزير الصناعة،

بناء على المرسوم رقم ٨٣٧٦ تاريخ ٢٠٢١/٩/١٠ (تشكيل الحكومة)،  
بناء على القانون رقم ٦٤٢ تاريخ ١٩٩٧/٦/٢ (إحداث وزارة الصناعة)،  
بناء على القانون الصادر بتاريخ ١٩٦٢/٧/٢٣ (إنشاء مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية)،  
بناء على المرسوم رقم ١٣١٧٣ تاريخ ١٩٩٨/١٠/٨ (تنظيم وزارة الصناعة وتحديد ملاكها)،  
الصناعية وإستثمارها)،  
بناء على المرسوم رقم ٨٠١٨ تاريخ ٢٠٠٢/٦/١٢ (تحديد أصول وإجراءات وشروط الترخيص بإنشاء المؤسسات  
بناء على المرسوم رقم ٩٧٦٥ تاريخ ٢٠٠٣/٣/١١ (الرقابة والتدابير والعقوبات المتعلقة بالمؤسسات الصناعية)،  
رقم ١/٧١ تاريخ ٢٠٢١/١١/٥ الخاص بالشروط الواجب مراعاتها في المصانع الغذائية  
أول مرة في الأسواق،  
بناء على إقتراح مدير عام وزارة الصناعة،

يقرر ما يأتي:

المادة الأولى: تعاريف

أجبان طازجة: هي أجبان غير مسواة، يستعمل الحليب الطبيعي الطازج في تصنيعها ويمكن تقسيمها إلى:

- أجبان خضعت لتخمير لكتيكي مثل: جبن حلوم مع بادىء، جبن عكاوي متخمر، جبن بلغاري أو غيرها،
- أجبان لم تخضع لتخمير لكتيكي مثل: جبن عكاوي طازج - جبن بلدي - جبن حلوم - جبن حلوة - جبن دويل كريم أو غيرها.

نسوية (الإنضاج): حفظ الجبن خلال فترة زمنية معينة في الظروف اللازمة لإحداث التغيرات البيوكيميائية  
نزيقية الخاصة به.



المعلومات الصناعية

الألبان المتخمرة: هي منتجات مصنعة من حليب معاملة حرارياً (مبستر أو معقم) أو من حليب مجفف مسترجع ومعالج حرارياً لمدة لا تقل عما هو متبع في البسترة، أو من حليب مركز أو من قشدة مبسترة أو زبدة أو مزيج من إثنين أو أكثر من هذه المنتجات. وتضاف إليه بادئات مناسبة ونقية من بكتيريا حمض اللبن مثل *Lactobacillus bulgaricus* و *Streptococcus Thermophilus* لإنتاج اللبن المتخمر. ويمكن إضافة سلالات بكتيرية لبنية أخرى شرط أن تكون الأنواع الأولى هي الغالبة. تكون على الأشكال التالية:

- اللبن السائل: هو لبن متخمر ذو قوام سائل غير مختثر يتم الحصول عليه نتيجة معالجة الحليب بإضافة سلالة أو أكثر من البكتيريا المميزة النقية المنتجة لحمض اللبن.
- اللبن المختثر: هو لبن متخمر ذو قوام متماسك يتم الحصول عليه نتيجة معالجة الحليب بإضافة سلالة أو أكثر من البكتيريا المميزة النقية المنتجة لحمض اللبن
- لبن الشرب المخفف (شراب اللبن أو العيران): لبن متخمر ذو قوام متجانس شبيه بالماء يحضر بإضافة سلالات من بكتيريا حمض اللبن إلى حليب طبيعي مخفف بإضافة ماء نقي إليه بنسبة (1-1) ويمكن أن يحضر بتخفيف اللبن بعد تخميره بإضافة مياه الشرب بنسبة (1-1)

اللبنة: هي منتج حليبي مصنع من حليب مبستر أو مجفف يتم تحويله بالتخمير اللبني بواسطة بادئات مناسبة ونقية من بكتيريا حمض اللبن مثل *Lactobacillus bulgaricus* و *Streptococcus Thermophilus* ومن ثم يتم تركيزه بفصل جزء من مصّل اللبن بالطرق المناسبة. تكون على شكلين:

- اللبنة البلدية/التقليدية: هي لبنة محضرة محلياً حصرياً من حليب طبيعي سائل مبستر مع أو بدون إضافة الملح وتكون خالية من أي مضافات أخرى ويتم تركيزها بواسطة أكياس من القماش حصراً.
- اللبنة العادية وتسمى اللبنة: هي منتج حليبي مصنع من حليب طبيعي مبستر أو مجفف، مع أو بدون إضافة الملح، ومن ثم تركيزه بإحدى الطرق المناسبة (أكياس من القماش أو غيرها) بفصل جزء من مصّل اللبن.

كريمة الجيلاتين: هي منتج حليبي يتم الحصول عليه بالتخمير اللبني الفوري لحليب رفعت نسبة مواده الصلبة الحليبية الإجمالية إلى التركيز المطلوب، بواسطة بادئ من حمض اللبن ويسمح بإضافة المواد التالية: كازينات الحليب (الصوديوم أو الكالسيوم)، بروتينات المصل المجففة أو المركزة، زبدة الحليب المبستر، المواد الدهنية للزبدة.

## المحضرات الغذائية

- هي منتجات حليب مركبة من الحليب و/أو منتجات الحليب ومكونات غير حليبية ليست واردة في مواصفة المنتج المعني ومخصصة لتحل محل أي مكون للحليب جزئياً أو كلياً،
- يمنع استخدام أية تسميات أو مصطلحات للدلالة على هذه المنتجات بشكل يوحي بأنها منتج من منتجات الحليب أو استخدام أي إسم معروف لمنتجات الحليب، لتلافي تضليل المستهلك وإعطائه إنطباعاً خاطئاً عن طبيعة المنتج،
- يجب أن يذكر على بطاقة المعلومات البيانية للمنتج بأنه مركب أو محضر من الحليب، مع جميع المكونات، بما فيها المواد غير الحليبية، وفقاً للترتيب التنازلي لنسبها،
- لا يسمح أن تتضمن هذه المنتجات زيوتاً مهدرجة،
- عند عرض هذه المنتجات في مختلف مراكز البيع، يجب فصلها عن المنتجات الحليبية المشابهة لها ويخصص لها مكان خاص بها.

## المادة الثانية: على جميع مصانع الألبان والأجبان الالتزام بما يلي:

### المتطلبات الصحية للمصنع

يجب أن يتم تصنيع الألبان والأجبان وفقاً للشروط والمتطلبات الواردة في:

- المواصفة القياسية اللبنانية الإلزامية ٦٥٦ الخاصة بالقواعد العامة لصحة الغذاء والدليل التوضيحي الخاص بها،
- قرار وزير الصناعة رقم ١/١ تاريخ ٢٠١٥/١/٥

### المتطلبات الخاصة بالمنتج

- المواصفات القياسية اللبنانية الخاصة بالألبان والأجبان،
- المواصفات القياسية اللبنانية الخاصة بجميع المواد الأولية المستخدمة،
- المواصفات القياسية اللبنانية الأفقية والإلزامية التالية: NL ٢٠٦:٢٠١٧ (لصاقات المواد الغذائية المعبأة مسبقاً)، NL ٧٦١:٢٠١٦ (المضافات الغذائية)، NL ٦٦٢:٢٠١٩ (الحدود القصوى لبقايا المبيدات في المنتجات الزراعية والغذائية)،

• مواصفة الحليب ومشتقاته- الحدود الجرثومية ( ٢٠١٢:٥١٠ NL وتعديلاتها)،

• قرار وزير الصناعة رقم ١/٧١ تاريخ ٢٠٢١/١١/٥

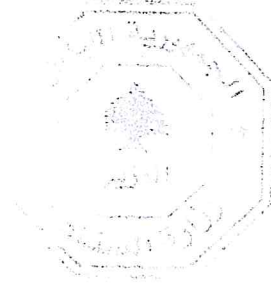
المادة الثالثة: تطبق على المصانع المخالفة لأحكام هذا القرار الإجراءات والعقوبات المنصوص عليها قانوناً.

المادة الرابعة: ينشر هذا القرار ويبلغ حيث تدعو الحاجة ويعمل به إعتباراً من نشره في الجريدة الرسمية.

٢٠٢١/١٢/٢٣

وزير الصناعة

جورج بوشكيان



نسخة تبلغ:

- وزارة الإقتصاد والتجارة
- وزارة الصحة العامة
- وزارة الزراعة
- وزارة الداخلية والبلديات- المحافظات
- وزارة المالية - مديرية الجمارك العامة
- وزارة التنمية الإدارية (المكتب المركزي للمعلومات الإدارية)
- مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية
- معهد البحوث الصناعية
- إتحاد غرف التجارة والصناعة والزراعة
- جمعية الصناعيين اللبنانيين
- نقابة أصحاب الصناعات الغذائية
- المصالح المركزية والإقليمية لوزارة الصناعة
- الجريدة الرسمية (للتفضل بالنشر)
- مؤسسة المحفوظات الوطنية