

Republic of Lebanon
Ministry of Foreign Affairs and Emigrants

Directorate of the Economic Affairs

No. 2078/9

The Ministry of Foreign Affairs and Emigrants – Directorate of the Economic Affairs- presents its compliments to all diplomatic missions accredited in Beirut, has the honour to send enclosed the resolution No. 828/1 dated 8.12.2010, issued by the Ministry of Agriculture, in arabic and english languages, belonging to the conditions that must be provided for the importation of meat and the assets used in the registration of establishments wishing to export their products of red meat to the Republic of Lebanon.

The Ministry of Foreign Affairs and Emigrants avails itself of this opportunity to renew to all Foreigner Diplomatic Missions its highest consideration.

Beirut, 15.11.2016

Foreigner Diplomatic Missions
Beirut

Sn. Asahan
Tiscane f. Mofawwilipiriz
① Yollayalar.
② Anliya ilesta-
Bize de gönderge
Yazın bir sürüm
versin.
21/XI

مديرية الشؤون الاقتصادية
رقم الصادر: ٩/٢٠٧٨
بيروت في ١٥/١١/٢٠١٦

تهدي وزارة الخارجية والمغتربين - مديرية الشؤون الاقتصادية - أطيب تحياتها إلى جميع البعثات الدبلوماسية المعتمدة في بيروت ، وتتشرف بإيداعها ربطا القرار رقم ١/٨٢٨ تاريخ ٢٠١٠/١٢/٨ باللغتين العربية والانكليزية الصادر عن وزارة الزراعة والمتعلق بالشروط الواجب توفرها لاستيراد اللحوم والاصول المتبعة في تسجيل المؤسسات الراغبة بتصدير منتجاتها من اللحوم الحمراء الى الجمهورية اللبنانية .

تغتنم وزارة الخارجية والمغتربين هذه المناسبة لتعرب الى جميع البعثات الدبلوماسية المعتمدة في بيروت عن فائق تقديرها.

- البعثات الدبلوماسية الاجنبية
بيروت



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 grant 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. 368/1 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

الجمهورية اللبنانية

وزارة الزراعة

الوزير

قرار رقم ٨٤٨ / 1

الشروط الواجب توافرها لاستيراد اللحوم

مديرية الشؤون الصحية

رقم
تاريخ

إن وزير الزراعة،

بناءً على المرسوم رقم 2839 تاريخ 2009/11/9 (تشكيل الحكومة)،

بناءً على القانون رقم 31 تاريخ 1955/1/18 لا سيما المادة الثانية منه (تحديد مهام وزارة

الزراعة)

بناءً على مشروع القانون الصادر بالمرسوم رقم 12301 تاريخ 1963/3/20 (الحجر الصحي

البيطري)،

بناءً على المرسوم الاشتراعي رقم 97 تاريخ 1983/9/16 (دمج مؤسسات عامة بوزارة

الزراعة وإعادة تنظيم الوزارة)،

بناءً على المرسوم رقم 5246 تاريخ 1994/6/20 (تنظيم وزارة الزراعة وتحديد ملاكها...)،

بناءً على القرارات رقم 1/105 ورقم 1/106 تاريخ 1998/6/3، (الشروط الواجب توافرها

لاستيراد اللحوم المبردة والمجمدة...)،

بناءً على القرار رقم 1/93 تاريخ 2005/3/14 (تحديد مهل وصول شحنات اللحوم ومدة

صلاحيتها للاستهلاك البشري)،

بناءً على القرار رقم 1/10 تاريخ 2010/1/14 (تشكيل لجنة وطنية لقطاع الحيوانات الحية

ومنتجاتها من اللحوم)،

بناءً على تقرير رئيس اللجنة الوطنية لقطاع الحيوانات الحية ومنتجاتها من اللحوم المبني على

محاضر اجتماعات اللجنة بتاريخ مختلفة،

بناءً على ضرورة الحفاظ على الصحة والسلامة العامتين،

بناءً على اقتراح مدير عام الزراعة بالإنباء،

يقرر ما يأتي:

المادة الأولى: تعاريف:

يقصد بالعبارات الواردة في هذا القرار ما يلي:

1 - اللحوم: هي الأجزاء الصالحة للاستهلاك البشري الناتجة عن ذبح الحيوانات السليمة صحياً من الأبقار والجاموس والأغنام والماعز والجمال والخنازير والنااتجة 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 و درجتين 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 بحرارة متدنية بطريقة تجعل المجال الحراري للتبلور الأقصى يمر بسرعة على أن تحفظ من الداخل بحرارة 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 و بالأخص أن تكون الدولة المصدرة مصنفة ذات خطر محدود أو تحت السيطرة وفقاً للمنظمة العالمية للصحة الحيوانية لمرض جنون البقر (BSE).

2 - يعود لموزير الزراعة، بناء على تقييم لوضع الحالة الوبائية في بلد المصدر تجريبه مديرية الثروة الحيوانية استناداً إلى النشرات الصادرة عن المنظمات

الصحية الدولية وخاصة المنظمة العالمية للصحة الحيوانية (OIE) ،
تقرير السماح بالاستيراد من ذلك البلد أو من بعض مناطقه أو منعه على
أن تعتمد شهادة صحية بيطرية بين لبنان وبلد المنشأ، أو مماثلة لما هو
مطلوب.

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

المادة الثالثة : تسجيل المؤسسات الراغبة في التصدير إلى لبنان :
1 - تقدم طلبات تسجيل المؤسسات الراغبة في التصدير إلى 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 و خاضعة للرقابة
البيطرية الرسمية المنتظمة، و ان المسلخ مسموح له بتصدير منتجاته إلى
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
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 والإستيراد.

3 - ترفع هذه اللجنة مطالعتها إلى 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 إلى لبنان على نفقة المستورد
أو المورد.

5 - تقوم وزارة الزراعة (مديرية الثروة الحيوانية) بإصدار بيان سنوي بأسماء
المؤسسات والمسالخ والمصانع المسموح لها بتصدير اللحوم إلى لبنان وإعادة

النظر في هذا البيان وتعديله وقبول أو رفض المؤسسات أو المسالخ أو المصانع وفقاً لنوعية اللحوم المصدرة إلى لبنان كلما دعت الحاجة.
6 - تبلغ المديرية العامة للجمارك بالمحاضر المتعلقة بتسجيل المؤسسات أو تعديل أو شطب تسجيلها وفقاً للأصول.

المادة الرابعة: المواصفات العامة لتوضيب ونقل اللحوم:

- 1- يجب ان تخضع الذبائح لدرجة حرارة 2-4 درجة مئوية لمدة 24 ساعة قبل عملية التقطيع والتوضيب والتبريد والتجميد.
- 2- يجب ان تكون اللحوم منزوعة الغدد اللمفاوية والاعصاب السطحية الظاهرة.
- 3- يجب ان توضب الذبائح او 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 الإلكتروني 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 مبطنّة من الداخل بورق نايلون او خلافة لمنع النش اثناء النقل.
- 6- بالنسبة للحوم المجمدة: يجب ان تكون الذبائح الكاملة او المقطعة بعظمها خلال عملية النقل في المستوعبات بأكياس نايلون او خام معقم او 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 او البرادات طوال فترة الشحن والتخزين والتداول بدرجة حرارة وفقاً للمادة الأولى.
- 9- يمنع تفريغ أي قسم من محتوى المستوعبات في أي مرفأ آخر غير المرفأ 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 الإنتاج 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 تعريف مشابهة لما ورد في البند السابق.
- 4- يجب استخدام اللغة الانكليزية أو الفرنسية في كتابة سمات التعريف على عبوات اللحوم بالإضافة إلى استخدام اللغة العربية عند الضرورة زيادة في الإيضاح 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 الكرتون على فصيلة حيوانية واحدة.

المادة السادسة: الشروط الخاصة بالاستيراد والشحن:

- 1- لا يسمح باستيراد اللحوم المبردة والمجمدة بطريق البر أو البحر إلا ضمن مستوعبات مجهزة لهذا الغرض.
- 2- يسمح باستيراد اللحوم جواً 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 مرفأ للترانزيت ولا مانع من نقل المستوعبات خلال الرحلة من باخرة إلى أخرى (Trans-shipment).
- 4- تحدد مهل وصول شحنات اللحوم المشار إليها في المادة الأولى من هذا القرار إلى لبنان بالإضافة إلى مدة صلاحيتها العملية للاستهلاك البشري وفق ما هو مبين في الجدول التالي:

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

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

- 5- ترفض اللحوم المبردة في حال في ارتفاع درجة الحرارة في المستوعبات إلى 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:

- 1- شهادة صحية من السلطات البيطرية في بلد المنشأ متفق عليها مع السلطات البيطرية في لبنان أو ما يعادلها تتضمن المعلومات و البيانات 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.

مستوردة

المادة الثامنة:

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

المادة التاسعة: ترفض الإرسالية في حال مخالفتها لأي نص من نصوص هذا القرار.

المادة العاشرة: في حال تكرار رفض الإرسالية للمؤسسة المصدرة لثلاث مرات خلال ستة أشهر تمنع المؤسسة من التصدير إلى 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 أحد المختبرات المعتمدة من قبل وزارة الزراعة.

المادة الثانية عشرة: - شروط النقل والبيع ضمن لبنان:

- 1 - عند السماح بإدخال البضاعة إلى الأراضي اللبنانية يجب نقلها من المرفأ إلى مستودعات اللحوم المجردة ضمن مستودعاتها.
- 2 - يجب حفظ اللحوم المستوردة في برادات التخزين والتجميد ضمن عبواتها الأصلية.
- 3 - تباع اللحوم بالجملة ضمن عبواتها الأصلية دون نزاعها 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 بالأمر التالية بالإضافة إلى 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 الأعلى 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 90/1 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 و رقم 1/500 تاريخ 2010/9/21.

المادة الخامسة عشرة: ينشر هذا القرار ويبلغ من يلزم، ويعمل به بعد شهر من تاريخ صدوره.

تبلغ نسخة إلى:

بيروت في ٨ - ١٤ - ٢٠١٠
وزير الزراعة
د. حسين الحاج حسن



- رئاسة مجلس الوزراء
- التفيتش المركزي
- التفيتش الزراعي
- الجريدة الرسمية (للتفضل بالنشر)
- وزارة الاقتصاد والتجارة
- وزارة الإعلام (للتفضل بالتميم عبر وسائل الاعلام)
- وزارة الخارجية والمغتربين (للتفضل بالتميم على البعثات الدبلوماسية الأجنبية في لبنان وعلى البعثات الدبلوماسية اللبنانية في الخارج)
- المجلس الأعلى للجوارك
- المديرية العامة للجوارك
- مصلحة الأبحاث العلمية الزراعية
- وحدات وزارة الزراعة المركزية والإقليمية
- أصحاب العلاقة (بواسطة مديرية الثروة الحيوانية)
- نقابتي المهندسين في بيروت وطرابلس
- نقابة الأطباء البيطريين
- المحفوظات

م. د. بلديع