

وزارة الصحة العمومية

قرار رقم ١٠ لسنة ١٩٥٨

قرار بتعديل المادة الخامسة من القرار الصادر في ٢١ يونيو
سنة ١٩٥٢ في شأن المواصفات والمقاييس الخاصة
بالألبان ومنتجاتها^(١)

وزير الصحة العمومية

بعد للاطلاع على المادة ٢ من القانون رقم ١٣٢ لسنة ١٩٥٠ بشأن
الألبان ومنتجاتها ؛

وعلى القرار الصادر في ٢١ يونيو سنة ١٩٥٢ في شأن المواصفات
والمقاييس الخاصة بالألبان ومنتجاتها ؛

وعلى ما ارتأه مجلس الدولة ؛

قرر :

مادة ١ - يستبدل بنص المادة ٥ من القرار الصادر في ٢١ يونيو
سنة ١٩٥٢ المشار إليه في شأن المواصفات والمقاييس الخاصة بالألبان
ومنتجاتها النص الآتي :

مادة ٢ - "الألبان المحفوظة هي التي تجهز بالطرق والأجهزة التي
توافق عليها الجهة المختصة بوزارة الصحة العمومية".

ويجب أن تتوفر فيها الشروط الآتية :

(١) أن تكون خالية من البكتروبات والتلوث المرضي .

(ب) إن يكتب نوع اللبن وتركيبه على العبوة باللغة العربية وبخط واضح .

(ج) إذا كان اللبن غير صالح لغذاء الأطفال وحده، فيوضع ذلك على العبوة .

وأنواع الألبان المحفوظة هي :

أولا - لبن مركز أو مبخر - وينتج من تركيز اللبن الخام أو المتروخ دسمه كليا أو جزئيا حتى يتبخر منه مقدار من المياه لا يقل عن نصف الكمية الموجودة به أصلا دون أن يضاف إليه أية مادة غريبة سوى السكر في الأنواع المحلاة وأنواعه هي :

(١) مركز غير على وينتج من تجر اللبن الكامل الدسم .

(٢) مركز على - وينتج من تجر اللبن الكامل الدسم مع إضافة السكر إليه .

(٣) مركز متروخ فشدته غير على - وينتج من تجر اللبن المتروخ فشدته كليا أو جزئيا .

(٤) مركز متروخ فشدته على - وينتج من تجر اللبن المتروخ فشدته مع إضافة السكر إليه .

ثانيا - لبن مجفف - وينتج من تجر اللبن الكامل الدسم أو المتروخ منه الدسم كليا أو جزئيا بالطرق الميكانيكية المعروفة دون أن ينزع منه ويضاف إليه أية مادة أخرى - ويجوز إضافة دسم اللبن إليه على الأقل عن ٢٤٪ في اللبن المجفف الكامل الدسم وعن ١٨٪ في اللبن المجفف ٣/٤ دسم وعن ١٢٪ في اللبن المجفف للنصف دسم وعن ٦٪ في اللبن المجفف ربع دسم وعن أقل من ٦٪ في اللبن المجفف المتروخ منه الدسم .

ويجب أن تتوافر فيه الشروط الآتية :

(أ) أن يكون طبيعياً في خواصه .

(ب) أن يكون خالياً من جميع المواد الغريبة كالمواد السكرية أو الحافظة أو الدهون الغريبة أو المعادن السامة .

(ج) ألا تزيد نسبة الماء فيه على ٥ ٪ .

(د) أن ينتج سائلاً متجانساً يشبه اللبن الطازج في خواصه الطبيعية إذا أضيف إليه الماء .

ثالثاً - المجهزات الأخرى التي أساسها اللبن ويجب أن تكون مطابقة للبيان المكتوب على عبواتها كما يجب أن تتوافر فيها نسبة الدسم المقررة كما هو واضح في البند ثانياً .

مادة ٢ - يعطل بهذا القرار من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية ما