

قرار رقم ٦٠ لسنة ١٩٥٢

وزارة الصحة العمومية

قرار

في شأن المواصفات والمقاييس الخاصة بالألبان ومنتجاتها

وزير الصحة العمومية

في إيد الاطلاع على القانون رقم ١٣٢ لسنة ١٩٥٠ بشأن الألبان ومنتجاتها

وعلى ما ارتأته الجمعية العمومية لقسمى الرأى والنشريع بمجلس الدولة ؛

قرار :

مادة ١ - يجب أن تتوفر في الألبان المسموح بتداولها المقاييس

الآتية :

- (أ) لبن الجاموس - يجب ألا تقل المواد الدسمة فيه عن ٥,٥ ٪
والمواد الصلبة غير الدسمة فيه عن ٨,٧٥ ٪
- (ب) لبن البقر - يجب ألا تقل المواد الدسمة فيه عن ٢ ٪
والمواد الصلبة غير الدسمة فيه عن ٨,٥ ٪
- (ج) لبن الماعز - يجب ألا تقل المواد لدسمة فيه عن ٢,٥ ٪
والمواد الصلبة غير الدسمة عن ٧,٥ ٪
- (د) لبن الأغنام - يجب ألا تقل المواد الدسمة فيه عن ٤ ٪
والمواد الصلبة غير الدسمة عن ٩ ٪

مادة ٢ - تشمل منتجات الألبان الغذائية :

- (أ) اللبن المحموز ويتضمن الجبنس والمغلى والمعقم والمهستر .
- (ب) اللبن المترووع قشدة ويتضمن اللبن الخض والفرز والرائب .
- (ج) اللبن المتخمر ويتضمن الزبادى و الزبادى كبرى والاسيدوفيلس .
- (د) اللبن المحفوظ . ويتضمن المركز والمبخر والمجفف .
- (هـ) القشدة والزبدة والمسلى والجبن .

وتجهز من الألبان المسموح بتداولها ويجب بصفة عامة أن تكون محتفظة بخواصها الطبيعية ونظيفة وحاية من جمع عوامل التلف والفساد والنش والشوائب والقاذورات والرعاية والمواد الغريبة والحفاظة . كما يجب أن يتوافر في كل منها الشروط الخاصة المبينة بعد :

شهادة ٣ - كيشترط في الألبان المجهزة ما يأتي :

(أ) اللبن المجنس ويجب أن يكون قد عرض بطريقة آلية للضغط حتى تتجزأ حبيبات الدسم إلى جزئيات صغيرة موزعة بانتظام في مصبل اللبن بحيث لا يمكن فصلها بالفرز أو الحض الطرق العادية وإذا تركت لمرته لمدة ٤٨ ساعة في زجاجة سعتها لتر ثم قدر الدهن في الدهر العلوي منه فإن نسبته المثوية في هذا الجزء لا يجوز أن تزيد على نسبته في جميع اللبن بعد الخلط بما لا يجاوز ١.٥

(ب) اللبن المغلي : يجب أن ترفع حرارته إلى درجة الغليان ولا يستهلك إلا في لمحال التي يجهز فيها .

(ج) اللبن المعقم : يجب أن يكون قد جلس ثم عرض لدرجات حرارة مدد توافقي عليها وزارة الصحة العمومية بحيث لا تقل درجة الحرارة عن ١٠٠ سنتيجراد وأن تجرى عملية التعقيم في الأوعية المصنعة للبيع والتي تنلق خلقا محكما بعد عملية التعقيم مباشرة وأن لا طرا عليه أى تغيير في خواصه الطبيعية إذا في درجة حرارة قدرها ٣٧ مئوية لمدة ثلاثة أيام حفظ

(د) اللبن المبستر يجب أن تعرض كل جزئياته لدرجة من الحرارة ولو فت معين دفعة واحدة فقط وبالطريقة التي توافقي عليها وزارة الصحة العمومية حتى تباد جميع الميكروبات المرضية ويطبق عليها المعايير العلمية المعروفة لهذا النوع بحيث يكون مطابقا لاختبار الفوسفاتيز ، ويجب أن يبرد فوراً لدرجة ١٠ عن سنتيجراد بعد رفعه لتلك الدرجة من الحرارة .

(هـ) اللبن المزرع قشدة : يجب أن يكون ناتجا من الألبان أو القشدة بعد نزع الدسم منها كله أو بعضه بالطرق الميكانيكية المعروفة أو بطريقة القشد أو الخض ولو بغير إضافة أية مادة إليها ويجب في الأنواع الطازجة أو غير الحامضة منه عدم التجبن عند الغليان ويقتصر بيعه أو عرضه للبيع على معامل الألبان والمحال المرخص لها وأنواعه هي :

(١) لبن مزرع قشدة وهو الناتج من اللبن الطازج بعد نزع الدسم منه كلية ، ويجب الاتقل المواد الصلبة غير الدسمة به عن ٩.٢٪ إذا كان لبن جاموس وعن ٨.٧٪ إذا كان لبن بقرو عن ٧.٧٪ إذا كان لبن وعن ٩.٢٪ إذا كان لبن أغنام .

(٢) لبن رائب ، وهو الناتج الحامض من اللبن بعد نزع الدسم منه جزئيا بطريق القشد دون أن يتعرض لارتفاع في درجة حرارته ، ويجب أن يكون الحد الأدنى للواد الصلبة غير الدسمة فيه مطابقا في جميع مقاييس لبن المزرع قشدة كلية .

(٣) لبن خض ، وهو الناتج طازجا أو حامضا من اللبن أو القشدة بعد عملية الخض .

شهادة ٤ - يجب أن تتوفر في الألبان المتخمرة الشروط الآتية

(١) لبن الزبادي ، وهو الناتج من اللبن الطبيعي بعد تعرضه لقلية وإضافة نحاتر حمض اللبنيك الخاصة بالزبادي إليه ، ويجب أن يكون طبيعيا في خواصه وخاليا من النحاتر الغريبة محتويا مقدار كبير من نحاتر الزبادي الحية .

(ب) لبن زبادى كفيرى ، وهو الناتج من التخمر الكحولى للبن الطبيعى بعدة ايه وايضاة انخماثر الخاصة بهذا النوع اليه . ويجب أن يكون طبيعيا فى خواصه محتويا على مقدار كبير من خمائر الكافيرى الحية .

(ج) اللبن الـ ايدوفيلس ، وهو الناتج من تخمر اللبن المغلى بواسطة باشياس ايدوفيلس اللبنى ، ويجب أن لا ينزع منه أو يضاف اليه اية مادة سوى الخمائر الخاصة لكل نوع وأن يجهز من الألبان الكاملة الدسم وأنسب محتوى الى مقدار كبير من باشياس الـ ايدوفيلس اللبنى الحية ، وأن يتوافر فيه جميع المقاييس الموضوعة لبن الحليب الكامل الدسم الذى صنع منه أصلا ، وذلك مع مراداة تغيير التركيب فى بعضا بسبب عمليات الصناعة .

تأدية ٥ - الألبان المحفوظة ، هى التى تجهز بالطرق والأجهزة التى توافق عايريا وزارة الصحة العمومية ، ويجب أن تكون خالية من الميكروبات المرضية والفلوث المرضية ، وأنواعها .

(١) لبن مركز أو مبخر ، وينتج من تركيز اللبن الحام أو المنزوع دسمه كلية أو جزئيا حتى يتبخر منه مقدار من المياه لا يقل عن نصف الكمية المريرة به أصلا دون أن يضاف اليه اية مادة غريبة سوى السكر فى الأنواع المحلاة .

لويتنوع هذا اللبن الى :

- (١) مركز غير محلى . وينتج من تبخير اللبن الكامل الدسم .
- (٢) مركز محلى ، وينتج من تبخير اللبن الكامل الدسم مع إضافة السكر اليه .
- (٣) مركز منزوع قشدة غير محلى . وينتج من تبخير اللبن المنزوع قشدة كلية أو جزئيا أو خليط من هذا اللبن واللبن الكامل الدسم .
- (٤) مركز منزوع قشدة محلى . وينتج من تبخير اللبن المنزوع قشدة مع إضافة السكر اليه .

(ب) لبن مجفف - وينتج من تبخير اللبن الكامل الدسم . أو المنزوع منه الدسم كلية أو جزئيا بالطرق الميكانيكية المعروفة دون أن ينزع منه أو يضاف اليه اية مادة أخرى ويجب أن يكون طبيعيا فى خواصه خاليا من جميع المواد الغريبة كالمواد الفلوية أو الحافظة أو الدهون الغريبة أو المعادن السامة . والأتزيد نسبة الماء فى لبن ٥٪ ولذا أضيف اليه الماء أنتج سائلا متجانسيا يشبه اللبن الطازج فى خواصه الطبيعية ويجوز إضافة دسم اللبن اليه .

شادة ٦ - القشدة : هي الجزء من اللبن الغني بمواد الدسم والناصح
من الألبان الطازجة أو الحامضة بواسطة القشد أو بالطرق الميكانيكية
المعروفة . ويجب ألا تتجهن إذا عرضت للظيان ولا تزيد حوصتها
على ٣٠. متدورة كحمض اللبنيك ويستثنى من ذلك النوع الحامض ويجب
ألا تقل نسبة الدسم فيها عن ٣٥٪

شادة ٧ - القشدة المسترة : هي التي تعرضت لعملية البسترة . وذلك
بأن يمرض كل جن من أجزائها لدرجة حرارة معينة ولو قت معين يكفي
تلخوها من الميكروبات المرضية وذلك بالطريقة التي توافق عليها وزارة
الصحة العمومية .

شادة ٨ - الزيت : هو الناتج غير المتغير من اللبن أو القشدة أو اللبنيين
معا . وذلك بالطريقة الميكانيكية أو اليدوية المعروفة . ويجب أن يكون
طبيعيا في جميع خواصه وخاليا من الميكروبات المرضية أو الزاخرة والقاذورات
والحشرات والشوئب الأخرى المعدنية والعضوية . المواد الضارة الحافظة
سوى ملح الطعام بنسبة ٣٪ على الأكثر ويجب أن يحفظ في أماكن
جيدة التهوية معتدلة الحرارة نظيفة بعيدة عن المواد ذات الرائحة والأثرية
والناذورات والذباب ، والزبد دون تبيان نوعه يعتبر جاموسيا وأنواع الزيت
ومقاييسه هي :

(١) الزيت الطازج أو زبد المسادة أو زبد الشاي أو ما شابه ذلك :
يجب ألا تقل نسبة الدسم فيه عن ٨٠٪ واللا يزيد الماء فيه على
١٨٪ أو ١٦٪ إذا كان فيه ملح الطعام ودرجة الحموضة على ٨

لويجوز تلون هذا النوع طبقا لرسوم الصايفر في ٥ مايو سنة ١٩٤٦
بتنظيم مراقبة صنع وبيع واستعمال المواد الملونة التي تستعمل في تلوين المواد
الغذائية .

(٢) زيت فلاحى أو زيت المطبخ أو زبد التخزين أو زبد الطهي :

يجب ألا تقل نسبة الدسم فيه عن ٧٨٪ وألا تزيد المياه فيه على
٢٠٪ ودرجة الحموضة على ١٥ وألا يحتوى على أية مادة حافظة سوى
ملح الطعام ولا يجوز تلون هذا النوع .

(٣) زيت مبستر - هو الناتج من القشدة المسترة بالطرق المعتادة .
ويجب أن يطابق في جميع مقاييسه الزيت الطازج .

شادة ٩ - الزيت المجدد - هو المصنوع من زبد فاسد أو زنج ويحظر
صنعه أو بيعه أو عرضه للبيع أو حيازته بقصد البيع .

شهادة ١٠ - المُسلى هو الناتج غير المتغير من الرشد بعد إزالة جميع الماء والمواد اللبنية غير الدهنية منه تقريبا وذلك بطريقة التذويب مع عدم إضافة أية مادة أخرى إليه سوى ملح الطعام بنسبة لا تزيد على ١ ٪. ويجب أن يكون طيبيا في خواصه وألا تقل نسبة دسم اللبن فيه عن ٩٧ ٪. وألا تزيد نسبة الرطوبة على ١ ٪. والمخوضه على ١٠ والمسلى دون تبيان نوعه يعتبر جاموسيا .

شهادة ١١ - اللبن - هو الناتج طازجا وناضجا صلبا أو رخوا حلوا أو حامضا من تجمد اللبن الكامل الدسم أو المتزوج قشده كلية أو جزئيا أو من القشدة أو من لبن الحض أو من الشرش أو من خليط من بعض المواد السالفة وذلك بواسطة التخمير الطبيعي الناتج من تفاعل سكر اللبن الذي تحول إلى حمض اللاكتيك أو بواسطة إضافة أحماض عضوية مناسبة مثل حمض التخليك وإستريك والتريريك واللاكتيك أو بواسطة إضافة مخمرات منضجة مناسبة ونقية أو بواسطة إضافة المنفحة أو مواد أخرى غير ضارة توافق عليها وزارة الصحة العمومية .

لويجب أن يكون اللبن و مواد صناعته الأولية في جميع أدواره خاليا من الدهون الغريبة خلاف دسم اللبن ومن المواد المعدنية أو المشوية أو المعادن السامة ومن الشرائب والقاذورات أو الحشرات أو الميكروبات المرضية ومن المواد الحافظة عدا ملح الطعام ومن النواهل التقيية غير الضارة ومن المواد الملونة عدا المسموح بها طبقا للرسوم سالفة الذكر ، كما يجب أن يكون طيبيا في خواصه، ويمتد تالفا إذا كان هناك تغيير غير طبيعي في اللون أو كان في حالة جفاف متقدم أو ظهرت عليه علامات تتمتع غير الطبيعية للنوع أو العطن أو الانتفاخ أو الفقوات غير طبيعية بكثرة أو كان طعمه حامضا أو زحمنا .

لويحوز استعمال اللبن المتعفن أو الأعشاب غير الضارة في بعض الأصناف التي تستلزم صناعتها ذلك .

لويحوز أيضا طلاء اللبن الجفاف من الخارج بمواد معدنية غير ضارة مثل تلك والبارفين أو بمواد نباتية كزيت الطعام على ألا يزيد مقدارها على ١ ٪. وبشرط إبلاغ الإدارة الصحية بتكوين المواد المستعملة للطلاء.

لويحوز لوزير الصحة العمومية عند الضرورة التصريح بإضافة مواد أخرى معينة بمقادير محدودة أو اشتراطات خاصة .

لوالبن بعد تبيان نوعه هو اللبن الكامل الدسم الناتج من لبن الجاموس .

شهادة ١٢ - ليجب أن يتوافق في اللبن المسموح بتداوله المقاييس

الآتية :

(أ) يجب ألا تقل نسبة الدسم في الجبن الرخو إلى المواد الصلبة بما فيها ملح الطعام عن :

لبن جاموس ألبان أخرى

(١)	جبن أبيض	نوبل كريم	% ٦٠	% ٥٥	
(٢)	»	»	كامل الدسم	% ٤٥	% ٤٠
(٣)	»	»	$\frac{3}{4}$ دسم	% ٣٥	% ٣٠
(٤)	»	»	$\frac{1}{4}$ دسم	% ٢٥	% ٢٠
(٥)	»	»	$\frac{1}{8}$ دسم	% ١٥	% ١٠

ويجب ألا تزيد نسبة الماء في الثلاثة أنواع الأولى على % ٦٠ وفي البقية على % ٦٥

(ب) الجبن القريش هو الذي تقل نسبة الدسم فيه عن % ١٠ ولا تزيد نسبة الماء فيه على % ٦٥

(ج) الجبن الجاف والمطبوخ يجب ألا تقل نسبة الدسم في كل منهما إلى المواد الجافة بما فيها ملح الطعام عن :

(١)	جبن كامل الدسم	% ٤٥
(٢)	جبن $\frac{3}{4}$ دسم	% ٣٥
(٣)	جبن $\frac{1}{2}$ دسم	% ٢٥

ويجب ألا تزيد نسبة الماء في الجبن الجاف على % ٤٠ وفي الجبن المطبوخ على % ٥٠

ولا يجوز بيع الجبن الرخو أو الجاف أو المطبوخ المستورد أو عرضه للبيع أو حيازه بقصد البيع ما لم يحمل بيانا بنوعه ونسبة الدسم فيه إلى المواد الجافة .

مادة ١٣ - تُعمل بهذا القرار من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية ما

واضي أبو شيف واضي