**République du Liban**

**Chambre des députés**

**Loi n° 2000/216 Date : 29/07/2000**

**Droit**

**Liés Article unique : Le projet de loi contenu dans le décret n° 999 du 21 juillet 1999 relatif à à la production, la fabrication, la vente et l'importation de vin**

**Production, fabrication, vente et importation de vin, tel que modifié par le Comité de l'économie nationale, du commerce et de l'industrie**

**- La présente loi entre en vigueur dès sa publication au Journal officiel.**

Introduction - Terminologie

Article Deux : Il est entendu par les appellations suivantes ce qui est indiqué contre chacune d'elles : - Le moût de raisin libanais : C'est le jus de raisin produit au Liban à partir de raisins de haute qualité.

D'origine libanaise, uniquement. Concentration de la règle : C'est un processus qui vise à éliminer une certaine quantité d'eau dans la règle. Vin doux: (vin doux): est le vin produit par la fermentation alcoolique partielle de raisins frais

Il contient au minimum 54 grammes de sucre par litre et le vin partiellement doux (vin demi-dux) est

Vin issu de la fermentation alcoolique partielle de raisins frais et contenant moins de 54 grammes de sucre par litre.

- Vins : (vin sec) : C'est le vin issu de la fermentation alcoolique complète de raisins frais et ne contenant pas plus de 5 grammes de sucre par litre.

Vin mousseux (vin effervescent) : c'est le vin qui, lorsque le récipient qu'il contient, est ouvert.

Puffer ou mousse due à la présence de dioxyde de carbone (CO2) dans ce vin, qui est obtenu à partir du processus

ً

Une deuxième fermentation alcoolique, qui, maintenue à 92°C et dans des récipients fermés, acquiert de la pression.

Supplémentaire résultant de la dissolution du gaz carbonique et que : a- Pas moins de trois unités et demie de mesure de pression (5,4 bar) pour être appelé vin

Foamer (vin mousseux). b- Pas moins de la moitié (2,4 bars), et pas plus de deux ans et demi (9,4 bars) à appeler

nommer un vin mousseux (vin pétillant).

C'est le vin mousseux auquel du dioxyde de carbone a été ajouté en tout ou en partie, et qui acquiert une pression accrue résultant du dioxyde de carbone dissous, lorsqu'il est maintenu à une température de vingt degrés Celsius (092) et que la pression est augmentée : a- Pas moins de trois unités et demie de mesure de pression (4,5. bar) à appeler vin

mousseux gazéifié b - Pas moins de (4,2 bars) et pas plus de deux et demi (4,9 bars) pour être nommé

vin pétillant gazéifié Vin liquoreux (vin liquorcux) : c'est un vin qui a un degré alcoolique volumétrique acquis.

Pas moins de 4,25 % et pas plus de 99 % d'alcool provenant d'une source de vin y sont ajoutés pendant ou après le processus de fermentation.

Chapitre Deux : Conditions et spécifications de production du vin

Article Trois : Le vin produit uniquement à partir de raisins libanais et fermenté au Liban sur tous ses sols est considéré comme du vin libanais.

Article Quatre : Le vin libanais sain n'est pas produit à partir du cépage bien connu (vitisvinifcra), et il est interdit d'utiliser les plants de vigne issus de la pollinisation d'espèces non viticoles dans la fabrication de ce produit.

- Les procès-verbaux d'application du présent article sont fixés par arrêtés du ministre chargé de l'agriculture.

Article 5 : Les variétés de vigne issues de la souche (vitis vinifcra) et importées de l'étranger doivent être produites dans des pépinières spécialisées et agréées, à condition qu'elles soient accompagnées d'un certificat sanitaire prouvant qu'elles sont exemptes de parasites agricoles, notamment

Quant aux pépinières nationales, elles doivent obtenir une attestation de spécialisation dans la production de variétés de plants auprès du Ministère de l'Agriculture, et ces plants doivent disposer d'un certificat sanitaire agricole délivré par le Ministère de l'Agriculture afin que les agriculteurs et pépiniéristes puissent : semis et les planter dans le sol

Libanais ou exportés.

Article Six : La production de vin est soumise aux conditions suivantes : A- Aucune boisson ne peut être transportée, mise en vente, ou vendue sous le label « vin libanais », si elle n'est pas

Sa seule source est la fermentation de raisins frais ou de jus de raisins libanais frais lors de la production, de la cueillette, du transport et de la transformation.

b- Le vin libanais est produit à un degré alcoolique d'au moins neuf volumétrique. C- Il est interdit de considérer les liquides mentionnés ci-dessous comme des vins libanais propres à la vente ou à la consommation privée

L'année, localement et à l'étranger : - Le liquide extrait du jus de marc de raisin dont a été extraite la quantité normale de vin.

Par les méthodes locales équitables habituelles, c'est-à-dire le liquide résultant de la deuxième pression supplémentaire du résidu de raisin. (surpressurage de marcs et pressurage de lic)

Le liquide extrait du jus de bagasse de toutes sortes. Vins contenant une acidité évaporée (acidité) supérieure à 2,9 grammes par litre

A propos de cela avec (CH3COOH acide acétique), c'est-à-dire l'acide acétique. Les vins qui, à la dégustation, ont le goût du vinaigre et dont l'aspect reste naturel et sont étiquetés (vin piqué)

Il est faible à moins de (2,94 grammes) en litres et exprimé en (bitartaredepotassium) - Vins qui contiennent un pourcentage de phosphate d'ammoniaque (alcool d'ammoniac) supérieur à 5,2 grammes

en litres. Vins artificiellement colorés autres que la coloration naturelle qui se produit lors de la première étape de fermentation

(Macération)

Liqueur colorée au sucre brûlé, quelle que soit sa provenance. Vins contenant des matières anti-pourriture autres que l'anhydride sulfureux.

Article sept : Il est considéré comme tricherie d'augmenter le sucre (saccharose) du moût ou du vin qui en est issu, sauf ce qui est mentionné à l'article 9 de la présente loi à l'égard du vin.

Article 8 : Tout acte visant à tromper le consommateur en dissimulant les véritables caractéristiques du vin ou en camouflant ses défauts, tel que mélanger des vins impropres à la consommation entre eux, est considéré comme une fraude.

Article 9 : Les procédés mentionnés ci-dessous sont autorisés à être utilisés en vinification : - En ce qui concerne le vin :

A- Mélanger les types de règles valides les uns avec les autres. b- Traiter la règle avec de l'anhydride sulfureux, à condition que les quantités utilisées soient dans une quantité qui ne reste pas dans le vin plus que les taux autorisés au paragraphe (d) de la partie relative au vin dans

Article 9 de la présente loi. C- Addition d'acide tartrique cristallin pur à des types de matrices hypoacides dans

Récipients de fermentation, à condition que cette augmentation ne dépasse pas 4,2 grammes par litre, à condition que cette ligne n'ait pas été traitée ou sera traitée, pour réduire le pH ultérieurement.

Le producteur doit enregistrer ce processus dans un registre spécial à conserver. D - Activer le processus de fermentation en ajoutant du phosphate d'ammoniac cristallisé (alcool d'ammoniaque) avec une limite très limitée qui ne permet que le travail des levures. E- Utilisation de levures sélectionnées ou améliorées (Levures sélectionnées) F- Extraction du soufre de la lessive en arrêt de fermentation avec de l'anhydride sulfureux par une méthode physique.

Réduire la proportion d'anhydride sulfureux à un niveau acceptable dans le vin obtenu à partir de ce vin. g- Refroidir, chauffer, pasteuriser, filtrer, aspirer et traiter avec de l'air ou de l'oxygène gazeux.

Le drainage, à condition que ces processus physiques et mécaniques ne changent rien à la structure de la règle. H- Traiter la règle blanche uniquement avec du charbon de bois pur dans le seul but de purifier la couleur, à condition que la quantité n'excède pas 222 grammes en hectolitres. Il est interdit d'utiliser du charbon de bois pur pour éliminer les odeurs désagréables

Et n'enlevez pas la couleur de la règle rouge ou rose. I - Adjonction de matières tannantes (tanins) selon les conditions agréées par l'Office International de la Vigne et du Vin

.) codex ocnologique international (En ce qui concerne le vin : Il est permis d'adopter les opérations mentionnées ci-dessous : a- Mélanger de bons vins entre eux. b- Dessaler des vins blancs (sec) en ajoutant ou en mélangeant une règle concentrée produite à partir de raisins libanais et fabriquée sur le sol libanais.Avec une règle, sa fermentation (muté) par l'anhydride sulfureux a été arrêtée.- L'édulcoration n'est autorisée qu'une seule fois et dans le vin de travail lui-même, à condition que la règle ne soit pas

Le guérisseur (muté) a lui-même ajouté une règle concentrée ou n'a subi au préalable aucun procédé dans le but d'adoucir.

C- Ajout d'acide citrique aux vins peu acides d'une quantité de

Laisse dans le vin plus d'un gramme par litre, à condition que ce vin ne soit pas traité et ne le sera pas plus tard pour abaisser le pH.

Le khimar doit enregistrer ce processus dans un registre spécial qu'il conserve. d- Traiter le vin à l'anhydride sulfureux, à condition que les quantités utilisées soient en quantité qui ne laisse pas

Dans le vin plus que les taux suivants : - 254 milligrammes par litre Vin rouge contenant au maximum 5 grammes par litre de substances

Réductrices (matières réductrices). - 994 milligrammes par litre dans les vins blancs et rosés, contenant un maximum de 5 grammes par litre

de substances réductrices (matières réductrices). - 522 milligrammes par litre dans les vins rouges, blancs et rosés, contenant au maximum 5

Payable par litre de matière réductrice (matières réductrices). (e) Liquéfaction du vin par clarification : albumine, caséine, gélatine, et selon cahier des charges.

International agréé par l'Office International de la Vigne et du Vin (Codex ocnologique international) et - Traitement du vin contre la casse ferrique par l'acide citrique cristallisé, à condition que

Le vin n'a plus qu'un gramme dans un litre. g- Refroidir le vin dans le but de réduire partiellement son volume, à condition que le pourcentage d'entartrage ne dépasse pas le quart du volume initial.

h) Chauffer, pasteuriser, filtrer, soutirer et traiter le vin à l'air ou à l'oxygène gazeux pur,

A condition que ces processus physiques et mécaniques ne changent rien à la composition du vin.

Ajout de sel (CLNA) à condition que le vin ne contienne pas plus de la moitié de la fine (4,2) par litre. J - Adjonction de matières tannantes selon les conditions agréées par le Codex Ocnologique International K - Ne traiter le vin blanc qu'avec du charbon pur dans le seul but d'en purifier la couleur, à condition que la quantité n'excède pas 222 grammes en hectolitres, et à condition que il n'est pas chemisé.Ce vin a déjà subi ce traitement.Il est interdit d'utiliser du charbon de bois pur, ni pour désodoriser le vin, ni pour décolorer les vins rouges ou rosés.

Cahier des charges homologué par l'Office International de la Vigne et du Vin (codex ocnologique international) et la constitution

Codex alimentaire international alimentarius. En cas de modifications du présent cahier des charges, le ministre chargé de l'agriculture prend les décisions nécessaires pour se mettre en conformité avec ces modifications.

Chapitre trois

Spécifications d'étiquetage et appellation d'origine pour les vins produits localement et conditions d'importation pour le vin.

Article Onze : Concernant les Etiquettes : A- Les mentions nécessaires suivantes doivent être inscrites sur les colis dans une écriture claire et lisible :

- Le terme "vin" - le degré d'alcool, qui est volumétrique ou (gay lussac). Nom et adresse de l'usine. (Taille de l'emballage) en millilitres. Le pays d'origine. - Numéro de consignation (et confiance de production) (pas de du lot)

B - Les informations facultatives suivantes peuvent également être écrites : - Le nom commercial.

L'année de la vinification. Nom du distributeur. Le type de raisin (cépage) à partir duquel le vin est fait, et si plusieurs types se chevauchent, il peut être

Mentionnez l'espèce qui représente 54 % du total. Mais si les raisins ont été produits à partir de seulement deux types, alors les deux types sont mentionnés.

Lieu d'emballage. Forme (couleur) du vin : rouge, blanc, rose, etc. Spécifications : Mezz (sec) - doux - gazeux - pétillant - pétillant, et autres.

C- Il est permis d'apposer sur l'emballage une étiquette spéciale mentionnant ce qui distingue le vin, notamment les distinctions internationales qu'il a remportées dans les expositions internationales, à condition de présenter les documents prouvant qu'il a remporté ces distinctions.

d- Il est interdit de mentionner une quelconque information, signe ou dessin sauf s'il est déjà présent dans le contenu ou susceptible d'induire le consommateur en erreur.

e- Les informations peuvent être imprimées sur l'emballage ou sur une étiquette attachée à l'emballage qui ne peut pas être retirée facilement. f- Les dispositions du présent article s'appliquent au vin produit localement.

Article douze : L'appellation d'origine s'entend de ce qui se rapporte à l'aire géographique de production, au site ou à la zone connue sous cette appellation.

Une appellation d'origine reconnue acquiert un vin dont les propriétés sont liées à la provenance des raisins, au lieu de fermentation et à l'aire géographique reconnue, incluant à la fois les facteurs naturels et les actions humaines.

Jusqu'à l'achèvement de l'enquête agricole, en particulier les superficies plantées en vignobles, le découpage administratif au niveau du gouvernorat est adopté comme base pour l'appellation d'origine reconnue.

Article treize : Article quatorze :

Les conditions d'octroi de l'appellation d'origine sont fixées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture, sur proposition de la commission consultative prévue à l'article 17 de la présente loi.

Article 15 : Les vins sont analysés par les laboratoires du Ministère de l'Agriculture, l'Office de la Recherche Scientifique Agricole, le laboratoire central, l'Institut de Recherche Industrielle et les laboratoires locaux ou internationaux reconnus. Quant au niveau

La qualité du vin premium ou régulier et son identification, elle reste donc organiquement liée au "certificat de dégustation" délivré par l'"Institut National de la Vigne et du Vin" lors de sa création et prévu à l'article 28 de la présente loi, à condition que ce certificat contienne des informations sur la couleur, l'arôme, la saveur, la consistance, le tannage, l'alcool et toutes autres descriptions précises et spécifiques que le dégustateur découvre en fonction de ses capacités.

Article seizième : Il est permis d'importer des boissons alcooliques destinées à être consommées uniquement dans des récipients en verre. Il est interdit de vendre de l'alcool importé à moins qu'il ne porte le nom de l'alcool affiché sur ses contenants de verre et ses factures

A vendre, son origine ou son pays de fabrication, ainsi que le degré et le type d'alcool qu'il contient, en caractères clairs et irréfutables.

(Libnor)

Les personnes du public et celles qui ne sont pas employées dans les établissements viticoles sont désignées par le ministre chargé de l'agriculture.

Un représentant des propriétaires des vignobles de la cave désigné par les viticulteurs du vignoble. - Le représentant délégué du Liban auprès de l'Office International de la Vigne et du Vin (O I V).

la quatre porte

Dispositions générales

Article dix-septième : Il est constitué au sein du ministère chargé de l'agriculture une commission consultative pour une durée de trois ans, renouvelable, comme suit :

Le ministre de l'agriculture ou celui qu'il délègue comme président

- Directeur Général du Ministère de l'Agriculture en qualité de Vice-Président - Directeur Général du Département de la Recherche Scientifique Agronomique, ou celui qu'il délègue parmi les chercheurs. Un représentant du Ministère de l'Industrie. Un représentant du Ministère de l'Economie et du Commerce. - Un représentant de l'Institut Libanais de Normalisation et de Normalisation ( - cinq experts spécialisés dans le raisin et le vin qui ne sont pas employés des administrations)

- Un représentant des propriétaires de caves au Liban désigné par les fabricants de vin. Un représentant de chacune des instances représentatives des producteurs de vin officiellement reconnues

Chef du service compétent au ministère de l'agriculture

- Etudier les répercussions géographiques, pédologiques, climatiques, nutritionnelles et chimiques sur la vigne et ses différents types, et les résultats de ces répercussions sur les différents types de vin au Liban, en coopération

Coordination avec l'Autorité de Recherche Scientifique Agricole. - Etudier et proposer la création de "l'Institut National de la Vigne et du Vin" et définir ses missions et attributions.

B - Les membres ne reçoivent aucune rémunération supplémentaire pour les tâches qu'ils accomplissent.

C- Ce comité se réunit périodiquement au moins une fois tous les deux mois et en tant que de besoin, sur convocation de son président. Un régime particulier lui est fixé par arrêté du ministre chargé de l'agriculture dans un délai de six mois à compter de la publication de la présente loi.

D - Cette commission sera réputée supprimée dès la constitution de l'Institut National de la Vigne et du Vin et l'exercice de ses attributions.

Article 18 : « L'Institut National de la Vigne et du Vin » est créé par décret pris en Conseil des Ministres sur proposition des Ministres chargés de l'Agriculture, de l'Industrie et de l'Economie.

La commission consultative prévue à l'article 25 de la présente loi est réputée supprimée dès la constitution de l'Institut National de la Vigne et du Vin et l'exercice de ses fonctions et attributions.

Article dix-neuvième : Tous les cas de fraude mentionnés dans la présente loi sont soumis aux dispositions de la loi promulguée par le décret-loi n° 45 du 99 juillet 1989 (anti-fraude). D'autres dispositions s'y appliquent également

lois et règlements applicables.

Article Vingt : Les procès-verbaux d'application des dispositions de la présente loi sont fixés par décret pris en Conseil des ministres sur proposition du ministre chargé de l'agriculture, et les services viticoles existants disposent d'un délai d'un an à compter de la date de cette émission

A- La mission de ce comité sera : - D'étudier et de proposer tout ce qui concerne le développement de la filière viti-vinicole au Liban.

Voir toutes les nouveautés de l'Office International de la Vigne et du Vin pour mettre en œuvre ce qui est possible

qu'au Liban. Donner des instructions complètes à tous les Libanais travaillant dans les domaines de la vigne et du vin, par le biais

Disponible avec la possibilité d'utiliser le centre de vulgarisation agricole officiel. - Diriger l'étude géographique, qualitative et numérique de Karma en coopération et coordination avec la Direction de

Etudes et coordination. Une étude de la relation de la vigne et de ses types avec le vin produit et ses types.

Article vingt et unième : Tous les textes qui contredisent les dispositions de la présente loi ou qui contredisent son contenu sont annulés.

Article Vingt Deux : La présente loi entrera en vigueur un an après la date de sa publication au Journal Officiel.