

الجمهورية اللبنانية

مجلس النواب

قانون رقم 2000/216 تاريخ 2000/5/29

ج. ر. رقم 2000/23 تاريخ 2000/6/1

## قانون

### يتعلق بانتاج وصنع وبيع واستيراد النبيذ

**مادة وحيدة:** صدق مشروع القانون الوارد بالمرسوم رقم 992 تاريخ 21 تموز 1999 والمتعلق

بانتاج وصنع وبيع واستيراد النبيذ كما عدلته لجنة الاقتصاد الوطني والتجارة والصناعة

والنفط.

. يعمل بهذا القانون فور نشره في الجريدة الرسمية.

## قانون

### يتعلق بإنتاج وصنع وبيع واستيراد النبيذ

المادة الاولى: يخضع لأحكام هذا القانون انتاج وصنع وبيع واستيراد النبيذ على اختلاف انواعه.

## الباب الاول

### مقدمة . المصطلحات

المادة الثانية: يفهم بالتسميات اللاحقة ما هو مبين تجاه كل منها:

. مسطار العنب ( moût de raisin ) اللبناني: هو عصير العنب المنتج في لبنان من عنب ذي

منشأ لبناني دون سواه.

. تركيز المسطار: هو عملية غايتها نزع كمية معينة من الماء الموجود في المسطار.

. النبيذ الحلو: ( vin doux ) : هو النبيذ الناتج عن التخمر الكحولي الجزئي للعنب الطازج

ويحتوي على 45 غرام سكر بالليتر كحد ادنى، أما النبيذ الحلو جزئياً ( vin demi - doux ) فهو

النبيذ الناتج عن التخمر الكحولي الجزئي للعنب الطازج ويحتوي على أقل من 45 غرام سكر بالليتر.

. النبيذ المز: ( vin sec ): هو النبيذ الناتج عن التخمر الكحولي التام للعنب الطازج ولا يحتوي

على أكثر من 4 غرام سكر بالليتر.

النبيذ الفوار ( vin effervescent ): هو النبيذ الذي يتميز، عند فتح الوعاء الذي يحتويه،

بفوران أو زيد بسبب وجود ثاني اكسيد الكربون ( co2 ) في هذا النبيذ الناتج حصراً عن عملية

اختمار كحولي ثان والذي إذا حفظ بحرارة 20 درجة مئوية وفي أوان مقللة يكتسب ضغطاً

اضافياً ناتجاً عن ذوبان ثاني أكسيد الكربون وذلك:

أ . بما لا يقل عن ثلاث وحدات ونصف لقياس الضغط ( 3,5 بار ) لكي يطلق عليه تسمية النبيذ

الرغوي ( vin mousseux ) .

ب . بما لا يقل عن نصف ( 0,5 بار )، ولا يزيد عن اثنين ونصف ( 2,5 بار ) لكي يطلق عليه

تسمية نبيذ متلألئ أو زافر ( vin pétillant ) .

. النبيذ الفوار الغازي: (vin effervescent gazéifié):

هو النبيذ الفوار الذي اضيف اليه ثاني اكسيد الكربون كلياً أو جزئياً والذي يكتسب ضغطاً زائداً ناتجاً عن ثاني اكسيد الكربون الذائب، عند حفظه في حرارة عشرين درجة مئوية (20°) وضغطه الزائد:

أ. لا يقل عن ثلاث وحدات ونصف لقياس الضغط (3،5 بار) لكي يطلق عليه تسمية (vin mousseux gazéifié).

ب. لا يقل عن (5،0 بار) ولا يزيد عن اثنين ونصف بار (2،5 بار) لكي يطلق عليه تسمية (vin pétillant gazéifié).

. النبيذ العذب (vin liquorcux): هو النبيذ الذي يحتوي على درجة كحولية حجمية مكتسبة لا تقل عن 17،5% ولا تزيد عن 22% مضافاً اليه كحول من مصدر نبيذي اثناء أو بعد عملية التخدير.

## الباب الثاني

### شروط انتاج النبيذ ومواصفاته

**المادة الثالثة:** يعتبر نبيذاً لبنانياً النبيذ المنتج من العنب اللبناني فقط والمخمر في لبنان على أراضيها كافة.

**المادة الرابعة:** لا ينتج النبيذ اللبناني الاً من الصنف الام المعروف ب (vitis vinifera) ويمنع استخدام محاصيل الكرمة الناتجة عن تلقيح انواع غير مخصصة للنبيذ في صناعة هذا المنتج. تحدد دقائق تطبيق هذه المادة بقرارات تصدر عن وزير الزراعة.

**المادة الخامسة:** يجب ان تكون اصناف الكرمة المتحدرة من سلالة (vitis vinifera) والمستوردة من الخارج منتجة في مشاتل متخصصة ومرخص لها، على ان ترفق بشهادة صحية تثبت خلوها من الآفات الزراعية خاصة الفيروسية منها، وان ترفق بشهادة ضمان الجودة (plants certifiés) اما المشاتل الوطنية فيجب ان تحصل على شهادة تخصص في انتاج اصناف الشتول من وزارة الزراعة، كما يجب ان تحوز هذه الشتول على شهادة صحية زراعية صادرة عن وزارة الزراعة ليتمكن المزارع والمشتل المنتج من نقل الشتول وغرسها في الاراضي اللبنانية أو من تصديرها.

## المادة السادسة: يخضع انتاج النبيذ للشروط التالية:

أ . لا يمكن لأي مشروب ان ينقل أو يعرض للبيع أو يباع تحت تسمية " نبيذ لبناني"، إذا لم يكن مصدره الوحيد تخمير العنب الطازج أو عصير العنب اللبناني الطازج انتاجاً وقطافاً ونقلاً وتصنيعاً.

ب . ينتج النبيذ اللبناني على درجة كحولية لا تقل عن تسع درجات حجمية (volumétrique).

ج . يمنع اعتبار السوائل المذكورة أدناه خموراً لبنانية صالحة للبيع أو الاستهلاك الخاص أو

العام محلياً وخارجياً:

. السائل المستخرج من عصير تفل العنب الذي استخرجت منه الكمية العادية من الخمر

بالطرق المحلية النزيهة المعتادة، أي السائل الناتج عن الضغط الثاني الاضافي لبقايا العنب.

( surpressurage de marcs et pressurage de lics )

. السائل المستخرج من عصير التفل على اختلاف انواعه.

. الخمر التي تحتوي على حموضة متبخرة ( acidité ) تزيد عن 1,2 غرام بالليتر والمعبر

عنها ب ( CH<sub>3</sub>COOH acide acétique ) أي حامض الخل.

. الخمر التي عند تذوقها، يظهر فيها طعم الخل ويظل منظرها طبيعياً وتسم (vin piqué)

. الخمر التي يظهر التحليل فيها مؤشرات مرضية ناتجة عن كون نسبة حامض الطرطر

فيها متدنية إلى ما دون (25،1) غرام بالليتر والمعبر عنه ب (Bitartrate de potassium).

. الخمر التي تحتوي على نسبة من فوسفات الأمونيأك (روح النشادر) تتجاوز 3،0 غرام

بالليتر.

. الخمر الملونة تلويناً اصطناعياً غير التلوين الطبيعي الحاصل اثناء مرحلة التخمير الأولي

(Macération)

. الخمر الملونة بالسكر المحروق أيأ كان مصدره.

. الخمر المشتملة على مواد مضادة للتعفن غير الأنيديريد الكبريتي.

المادة السابعة: يعتبر من قبيل الغش زيادة السكر (Saccharose) للمسطار (moût) أو للنبيذ الذي نتج عنه،

باستثناء ما هو وارد في المادة التاسعة من هذا القانون فيما يتعلق بالنبيذ.

المادة الثامنة: يعتبر من قبيل الغش كل عمل يهدف إلى خداع المستهلك بإخفاء مواصفات النبيذ الحقيقية أو

بتمويه عيوبه كخلط (Coupage) أنواع النبيذ غير الصالحة للإستهلاك مع بعضها البعض.

**المادة التاسعة:** إن العمليات المذكورة أدناه مسموح باعتمادها في إنتاج النبيذ:

فيما يتعلق بالمسطار:

أ. مزج أنواع المسطار الصالحة بعضها ببعض.

ب. معالجة المسطار بواسطة الأندريد الكبريتي على أن تكون الكميات المستعملة بمقدار لا

يترك في النبيذ أكثر من المعدلات المسموح بها في الفقرة (د) من الجزء المتعلق بالنبيذ في

المادة التاسعة من هذا القانون.

ج. إضافة حامض الطرطر المبلور الصرف على أنواع المسطار الناقص الحموضة في

مستوعبات التخمر شرط ان لا تكون هذه الزيادة أكثر من 5،1 غرام بالليتر، على أن لا يكون

هذا المسطار قد عولج أو سيعالج، لتخفيض درجة الحموضة في ما بعد.

يجب على المنتج أن يدوّن هذه العملية في سجل خاص يحتفظ به.

د. تنشيط عملية التخمر بإضافة فوسفات الأمونيكاك (روح النشادر) المبلور بمحدودية شديدة

تسمح فقط للخمائر بمعاودة العمل.

هـ. استعمال الخمائر المحسّنة أو المختارة (Levures sélectionnées).

و. سحب الكبريت من المسطار الذي أوقف تخميره بالأنيدريد الكبريتي بطريقة فيزيائية

لتخفيض نسبة الانيدريد الكبريتي إلى الحد المقبول به في النبيذ الناتج عن هذا المسطار.

ز. تبريد وتدفئة وبسترة المسطار وتصفيته وسحبه ومعالجته بالهواء أو بالاكسجين الغازي

الصرف، على ان لا تغير هذه العمليات الفيزيائية والميكانيكية شيئاً في تركيب المسطار.

ح. معالجة المسطار الابيض فقط بواسطة الفحم الصرف لهدف وحيد هو تنقية اللون على ان لا

تتعدى الكمية 100 غرام بالهكتوليتير. ولا يسمح باستعمال الفحم الصرف لازالة الروائح الكريهة

ولازالة اللون من المسطار الاحمر أو الزهري.

ط. إضافة مواد الدباغة (tannins) وفق الشروط المعتمدة من قبل المكتب الدولي للكرمة والنبيذ

(codex ocnologique international).

**فيما يتعلق بالنبيذ:** ان العمليات المذكورة أدناه مسموح باعتمادها:

أ. مزج انواع النبيذ الجيدة بعضها ببعض.

ب. تحلية النبيذ الابيض المز(sec) بواسطة اضافة مسطار مركز منتج من عنب لبناني ومصنع

على الاراضي اللبنانية أو خلطه مع مسطار اوقف تخميره (muté) بواسطة الاندريد الكبريتي.

ولا يسمح بالتحلية الا مرة واحدة وفي الخمارة العاملة بالذات وبشرط ان لا يكون المسطار

المعالج (muté) قد أضيف عليه هو ذاته مسطار مركز أو سبق ان خضع لأية عملية غايتها

التحلية.

ج . إضافة حامض الليمون ( acide citrique ) على انواع النبيذ الناقص الحموضة بمقدار لا يترك في النبيذ أكثر من غرام واحد بالليتر، على ان لا يكون هذا النبيذ معالجاً ولن يعالج في ما بعد لتخفيض درجة الحموضة.

يجب على الخمار ان يدون هذه العملية في سجل خاص يحتفظ به.

د . معالجة النبيذ بواسطة الانيدريد الكبريتي على ان تكون الكميات المستعملة بمقدار لا يترك في النبيذ أكثر من المعدلات التالية:

. 175 ميلغرام بالليتر في النبيذ الاحمر الذي يحتوي كحد أقصى على 4 غرام بالليتر من المواد المختزلة (matières réductrices).

. 225 ميلغرام بالليتر في النبيذ الابيض والزهري الذي يحتوي كحد أقصى على 4 غرام بالليتر

من المواد المختزلة (matières réductrices).

. 300 ميلغرام بالليتر في النبيذ الاحمر والابيض والزهري الذي يحتوي كحد أقصى على 4

غرام بالليتر من المواد المختزلة (matières réductrices).

هـ . ترويق النبيذ بواسطة المواد المروّقة: الزلال، الكازيين، الجلاتين، وبحسب المواصفات

العالمية المعتمدة من قبل المكتب الدولي للكرمة والنبيذ (Codex ocnologique international)

و . معالجة النبيذ ضد مرض ( la casse ferrique ) بواسطة حامض الليمون المبلور، على ان

لا يتبقى في النبيذ أكثر من غرام واحد بالليتر.

ز . تبريد النبيذ بهدف تصغير حجمه جزئياً علنان لا تتعدى نسبة التحجيم ربع الحجم الاساسي.

ح . تدفئة وبسترة النبيذ وتصفيته وسحبه ومعالجته بالهواء أو بالاكسيجين الغازي الصرف،

على ان لا تغير هذه العمليات الفيزيائية والميكانيكية شيئاً في تركيب النبيذ.

ط . إضافة الملح (CLNA) شرط الا يحتوي النبيذ على أكثر من نصف غرام (5,0) بالليتر.

ي . إضافة مواد الدباغة (tannins) وفق الشروط المعتمدة من قبل المكتب الدولي للكرمة والنبيذ

(codex ocnologique international)

ك . معالجة النبيذ الابيض فقط بواسطة الفحم الصرف لهدف وحيد هو تنقية اللون على ان لا

تتعدى الكمية 100 غرام بالهيكثوليتير، وشرط ان لا يكون مسطار هذا النبيذ قد خضع قبلاً لهذه

المعالجة. ولا يسمح باستعمال الفحم الصرف لازالة الروائح الكريهة في النبيذ ولازالة اللون من

النبيذ الاحمر أو الزهري.

**المادة العاشرة:** تخضع المواد المعتمدة في العمليات المذكورة في المادة التاسعة من هذا القانون لمطابقة المواصفات المعتمدة من قبل المكتب الدولي للكرمة والنبيذ (codex ocnologique international) والدستور الغذائي الدولي (codex alimentarius). وفي حال طرأت أي تعديلات على هذه المواصفات، فعلى وزير الزراعة إصدار القرارات اللازمة لتحقيق المطابقة مع هذه التعديلات.

### الباب الثالث

#### مواصفات اللصاقة وتسمية المنشأ للنبيذ المنتج محلياً وشروط استيراد النبيذ.

**المادة الحادية عشرة:** فيما يتعلق باللصاقات (Etiquettes) :

أ. يجب ان تدون على العبوات بخط واضح ومقروء المعلومات الالزامية التالية:

. عبارة " نبيذ "

. درجة الكحول وهي حجمية (volumétrique) أو (gay lussac).

. أسم وعنوان المصنع.

. ( حجم العبوة) بالميليلتر.

. بلد المنشأ .

. رقم الرسالة ( وثقة الانتاج) (no du lot)

ب . كما يمكن تدوين المعلومات الاختيارية التالية:

. الاسم التجاري.

. سنة صنع النبيذ.

. أسم الموزع.

. نوع العنب (cepage)المصنوع منه النبيذ، وإذا تداخلت بصنعه انواع عديدة يمكن

ذكر النوع الذي يشكل 75% من المجموع. اما إذا كان العنب منتجاً من نوعين فقط،

يذكر عندئذ النوعان.

. مكان التعبئة.

. شكل النبيذ ( اللون): أحمر . أبيض . زهري وسواها.

. المواصفات: مرّ ( sec ) . حلو . غازي . فوار . متألّىء، وسواها.

ج . يسمح بإضافة ملصق خاص على العبوة يذكر فيه ما يميز النبيذ وبالاخص الجوائز العالمية

التي نالها في المعارض الدولية شرط ابراز المستندات التي تثبت حصوله على تلك الجوائز.

د . لا يسمح بذكر أية معلومات أو اشارة أو رسم ما لم يكن موجوداً اساساً ضمن المحتويات أو

ما من شأنه ان يؤدي إلى تضليل المستهلك.

هـ . يمكن أن تكون المعلومات مطبوعة على العبوة أو على ملصقة مثبتة على العبوة يستحيل نزعها بسهولة.  
و . تطبق أحكام هذه المادة على النبيذ المنتج محلياً.

**المادة الثانية عشرة:** يقصد بتسمية المنشأ ما يرتبط بمنطقة الإنتاج الجغرافية أو الموقع أو المساحة المعروفة بهذا الاسم.

يكتسب تسمية المنشأ المعترف بها النبيذ الذي ترتبط خصائصه بمصدر العنب ومكان التخمر وفي المنطقة الجغرافية المعترف بها، على أن تشمل العوامل الطبيعية والأعمال البشرية.

**المادة الثالثة عشرة:** حتى إتمام المسح الزراعي لا سيما المساحات المزروعة كرمة يعتمد التقسيم الإداري على صعيد المحافظة كاساس في تسمية المنشأ المعترف به.

**المادة الرابعة عشرة:** تحدد شروط الترخيص بتسمية المنشأ بقرار من وزير الزراعة يتخذ بناء على اقتراح اللجنة الإستشارية المنصوص عليها في المادة السابعة عشرة من هذا القانون.

**المادة الخامسة عشرة:** تقوم بتحليل النبيذ مختبرات وزارة الزراعة ومصلحة الأبحاث العلمية الزراعية والمختبر المركزي ومعهد البحوث الصناعية والمختبرات المحلية أو الدولية المعترف بها. أما مستوى نوعية النبيذ الممتاز أو العادي وتحديده فيبقى مرتبطاً عضوياً «بشهادة التذوق» التي يصدرها «المعهد الوطني للكرمة والنبيذ» عند إنشائه والمنصوص عليه في المادة 18 من هذا القانون على أن تحتوي هذه الشهادة معلومات عن اللون والرائحة والنكهة والتماسك والدباغة والكحول وسائر الأوصاف الدقيقة الخاصة التي يستشفها المتذوق بناء على مقدرته.

**المادة السادسة عشرة:** يسمح باستيراد الخمر المعدة للإستهلاك بالعبوات الزجاجية فقط. ويحظر بيع الخمر المستوردة ما لم تكن تحمل على عبواتها الزجاجية وفواتيرها اسم الخمر المعروض للبيع ومنشأه أو بلد صنعه ودرجة الكحول فيه ونوعه وذلك بخط واضح لا يثير أي التباس لدى المستهلك.

## الباب الرابع

### أحكام عامة

**المادة السابعة عشرة:** تشكل في وزارة الزراعة لجنة استشارية لمدة ثلاث سنوات قابلة للتجديد، على الوجه الآتي:

- رئيساً . وزير الزراعة أو من يفوضه
- نائباً للرئيس . مدير عام وزارة الزراعة
- ( ) . مدير عام مصلحة الأبحاث العلمية الزراعية أو من ينتدبه من الباحثين.
- ( ) . ممثل عن وزارة الصناعة.
- ( ) . ممثل عن وزارة الاقتصاد والتجارة.
- ( ) . ممثل عن مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية ( Libnor )
- ( ) . خمسة خبراء اختصاصيين في الكرمة والنبيذ من غير موظفي الإدارات
- ( ) . أعضاء العامة ومن غير المستخدمين في المؤسسات المنتجة للنبيذ، يسميهم
- ( ) . وزير الزراعة.
- ( ) . ممثل عن أصحاب كروم عنب الخمرة ينتدبه مزارعو الكرمة.
- ( ) . الممثل المنتدب من لبنان لدى المكتب الدولي للكرمة والنبيذ ( OIV ).
- ( ) . ممثل عن أصحاب الخمّارات في لبنان ينتدبه مصنعو الخمر.
- ( ) . مندوب عن كل من الهيئات التمثيلية لمنتجي النبيذ المعترف بها رسمياً
- مقرراً . رئيس المصلحة المختصة في وزارة الزراعة

#### أ. تكون مهمة هذه اللجنة:

- . دراسة واقتراح كل ما يتعلق بتنمية وتطوير قطاع الكرمة والنبيذ في لبنان.
- . الاطلاع على كل ما يستجد في المكتب الدولي للكرمة والنبيذ بهدف تطبيق ما يمكن منه في لبنان.
- . توجيه الإرشادات الكاملة لكافة اللبنانيين العاملين في حقل الكرمة والنبيذ، بالوسائل الخاصة المتاحة مع امكانية الاستعانة بمراكز الإرشاد الزراعي الرسمي.
- . المباشرة بالمسح الجغرافي والنوعي والعددي للكرمة بالتعاون والتنسيق مع مديرية الدراسات والتنسيق.
- . دراسة ترابط الكرمة وأنواعها بالنبيذ المنتج وأنواعه.

. دراسة الانعكاسات الجغرافية والترابية والمناخية والغذائية والكيميائية على الكرمة  
ومختلف أنواعها، ونتائج هذه الانعكاسات على مختلف أنواع الخمرة في لبنان، بالتعاون  
والتنسيق مع مصلحة الأبحاث العلمية الزراعية.  
. دراسة وإقتراح إنشاء " المعهد الوطني للكرمة والنبيذ " وتحديد مهامه وصلاحياته.

ب . لا يتقاضى الأعضاء أي تعويض إضافي عن المهام التي يقومون بها.

ج . تعقد هذه اللجنة اجتماعات دورية مرة كل شهرين على الأقل وعند اقتضاء الحاجة، بناء  
على دعوة من رئيسها. ويوضع لها نظام خاص بقرار يصدر عن وزير الزراعة خلال ستة  
أشهر من تاريخ نشر هذا القانون.

د . تعتبر هذه اللجنة ملغاة عند إنشاء «المعهد الوطني للكرمة والنبيذ» ومباشرته مهامه  
وصلاحياته.

**المادة الثامنة عشرة:** ينشأ " المعهد الوطني للكرمة والنبيذ " بمرسوم يتخذ في مجلس الوزراء بناء على  
إقتراح وزراء الزراعة والصناعة والاقتصاد.

تعتبر اللجنة الاستشارية المنصوص عليها في المادة 17 من هذا القانون ملغاة عند انشاء  
" المعهد الوطني للكرمة والنبيذ" ومباشرتهما مهامه وصلاحياته.

**المادة التاسعة عشرة:** تطبق على جميع حالات الغش المذكورة في هذا القانون أحكام القانون الصادر بالمرسوم  
الإستراعي رقم 54 تاريخ 29 تموز 1983 (مكافحة الغش). كما تطبق عليها أحكام سائر  
القوانين والأنظمة النافذة.

**المادة العشرون:** تحدد دقائق تطبيق أحكام هذا القانون بمراسيم تتخذ في مجلس الوزراء بناء على اقتراح  
وزير الزراعة، وتعطى خمرات انتاج النبيذ القائمة حالياً مهلة سنة من تاريخ صدور هذا  
القانون للعمل بموجب احكامه.

المادة الحادية والعشرون: تلغى جميع النصوص المخالفة لأحكام هذا القانون أو التي تتعارض ومضمونه.

المادة الثانية والعشرون: يعمل بهذا القانون بعد سنة من تاريخ نشره في الجريدة الرسمية.