

Loi numéro 216 relative à la production, la fabrication, la vente, et l'importation du vin.

Le Parlement a approuvé

Le Président de la République promulgue la loi ci-dessous :

Article unique : le projet de loi mentionné dans le décret numéro 992 daté du 21 juillet 1999 relatif à la production, la fabrication, la vente, et l'importation du vin a été approuvé comme amendé par la Commission de l'économie nationale, du commerce, de l'industrie, et du pétrole.

Cette loi entre en vigueur dès sa publication dans le journal officiel.

Baabda le 29 mai 2000

Emile Lahoud

A été promulguée par le Président de la République

Le Président du Conseil des Ministres

Signature : Sélim Hoss

Le Président du Conseil des ministres

Signature : Sélim Hoss.

Article 1

La production, la vente et l'importation des vins sont soumis aux dispositions de la présente loi.

Titre I

Introduction – Glossaire

Article 2Définitions :

- Moût de raisin libanais : c'est le jus de raisin provenant de raisins frais produit au Liban d'origine exclusivement libanaise.
- Moût de raisin concentré : c'est l'opération qui consiste en la déshydratation partielle du moût de raisins.

- Le vin doux est le vin obtenu par une fermentation alcoolique partielle de raisins frais contenant au minimum 45g de sucre résiduel/L. Le vin demi-doux est le vin provenant d'une fermentation alcoolique partielle de raisins frais et contenant moins que 45g/L de sucre résiduel.

- Vin sec : est le Vin obtenu par la fermentation alcoolique complète de raisins frais et ne contenant pas plus de 4g/L de sucre résiduel.

- Le vin effervescent est le vin caractérisé au débouchage du récipient par une effervescence due au dégagement d'anhydride carbonique provenant exclusivement d'une seconde fermentation et qui, lorsqu'il est conservé à 20°C dans des récipients fermés, accuse une surpression due à l'anhydride carbonique en solution :

a) non inférieure à 3,5 bar pour les vins mousseux

b) non inférieure à 0,5 bar et non supérieure à 2,5 bar pour les vins pétillants.

Le vin effervescent gazéifié est le vin caractérisé au débouchage du récipient par un dégagement d'anhydride carbonique provenant totalement ou partiellement d'une addition de ce gaz et accusant lorsqu'il est conservé à 20°C une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à :

a) un minimum de 3,5 bar pour le vin mousseux gazéifié

b) non inférieure à 0,5 bar et non supérieure à 2,5 pour le vin pétillant gazéifié.

Le vin liquoreux est le vin ayant un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 17,5% et non supérieur à 22% muté à l'alcool ou à l'eau de vie d'origine vinicole pendant ou après la fermentation.

../..

Titre II

Conditions et normes de production du vin.

Article 3

Sont considérés comme vins libanais les vins provenant exclusivement de raisins libanais et vinifiés sur le territoire national .

Article 4

Le vin libanais ne peut être élaboré qu'à partir de vitis vinifera. Sont interdites les variétés issues de croisements interspécifiques.

Les mesures d'application de cet article sont arrêtées par le ministre de l'agriculture.

Article 5

Toute variété issue de vitis vinifera importée doit être élevée dans des pépinières spécialisées et agréées, sous condition d'être accompagnée d'un certificat phytosanitaire attestant l'absence de maladies agricoles notamment virales, ainsi que d'un certificat de qualité (plants certifiés). Les pépinières nationales doivent obtenir du ministère de l'Agriculture un certificat de spécialisation dans la production des plants de vigne . La mise en circulation et la plantation des plants de vigne issus des pépinières nationales doivent être accompagnés d'un certificat phytosanitaire délivré par le ministère de l'Agriculture.

Article 6

La production du vin est soumise aux conditions suivantes :

- a) Aucune boisson ne peut être détenue ou transportée en vue de la vente ,mise en vente ou vendue sous l'appellation de vin libanais que si elle provient exclusivement de la fermentation du raisin frais ou moût de raisin frais produit récolté et vinifié sur le territoire libanais.
- b) Le vin libanais doit être produit à un titre alcoométrique volumique minimum de 9%.
- c) Ne peuvent être considérés comme vins libanais propres à la vente et à la consommation locale ou externe :
 - Le liquide obtenu par surpressurage des marcs, ayant déjà produit la quantité de vin habituellement obtenue par pressurage suivant les usages loyaux et constants.
 - Le liquide obtenu par pressurage de lies
 - Les vins dont l'acidité volatile est supérieure à 1,2 g/L et exprimée en acide acétique.(CH₃COOH)
 - Les vins qui présentent un mauvais goût manifeste mais gardent un aspect visuel normal (vin piqué).

- Les vins qui présentent à l'analyse des aspects maladifs dus à une teneur en acide tartrique total, exprimée en bitartrate de potassium inférieure à 1,25g/L.
- Les vins qui comportent une teneur en phosphate d'ammoniaque supérieure à 0,3g/L
- Les vins colorés artificiellement outre la coloration naturelle produite pendant la macération
- Les vins caramélisés
- Les vins comportant des antiseptiques autres que l'anhydride sulfureux.

Article 7

Est considéré comme frauduleux l'ajout de saccharose au moût de raisin ou au vin qui en est issu, à l'exception des dispositions de l'article 9 de cette loi.

Article 8

Est considérée comme frauduleuse toute action visant à tromper l'acheteur sur les qualités substantielles du produit, soit d'en dissimuler l'altération et notamment le coupage des vins avec des vins impropres à la consommation.

Article 9

Sont admises dans la production des vins les opérations suivantes :

A) En ce qui concerne le moût :

- a) l'assemblage des moûts entre eux
- b) le traitement du moût par l'anhydride sulfureux à condition que les quantités employées ne laissent dans le vin obtenu une quantité supérieure à celle fixée dans le parag.(d) de l'article 9 de cette loi relatif au vin.
- c) L'addition d'acide tartrique cristallisé pur dans les moûts insuffisamment acides à condition de ne pas dépasser 1,5 g/L et que ce moût n'ait été traité ou ne le sera en vue de réduire son acidité.
Le producteur doit consigner cette opération dans un registre spécial.
- d) L'activation de la fermentation par l'addition du phosphate d'ammonium cristallisé dans des limites strictes permettant la réactivation des levures.
- e) Utilisation des levures sélectionnées.
- f) Le désulfitage par un procédé physique des moûts mutés à l'anhydride sulfureux, en vue de les ramener à une teneur en anhydride sulfureux, telle que le vin qui sera obtenu ne renferme pas une quantité d'anhydride sulfureux supérieure à celle fixée pour les vins.

- g) La congélation, le chauffage, la pasteurisation, le filtrage, le soutirage, l'aération par l'air ou par l'oxygène gazeux à condition que ces procédés physique et mécanique n'altèrent pas la composition du moût
- h) la clarification des moûts blancs tâchés par le charbon pur dans le seul but de clarifier sa couleur à condition d'être inférieure à 100g/hl. Est interdite l'utilisation du charbon pur pour l'élimination des mauvaises odeurs de même que de la couleur des moûts rouges ou rosés.
- i) L'addition des tannins selon les normes admises par l'Office International de la Vigne et du vin et le codex œnologique international.

B) En ce qui concerne les vins

Sont autorisées les opérations suivantes :

- a) Le coupage des vins entre eux.
- b) L'édulcoration des vins blancs secs par l'addition d'un moût concentré issu de raisins libanais, ou les moûts mutés à l'anhydride sulfureux.
L'édulcoration ne pourra être effectuée qu'une seule fois et uniquement à la propriété et à condition que les moûts mutés n'aient pas eux-mêmes fait déjà l'objet d'une addition de sucre ou de moût concentré.
- c) L'addition d'acide citrique sur les vins insuffisamment acides à condition qu'il soit inférieur à 1g/L , et que le vin n'ait pas été traité et ne le sera pas plus tard pour réduire son acidité. Le vinificateur doit consigner cette opération dans un registre spécial qu'il conservera.
- d) Le traitement par l'anhydride sulfureux . Les quantités employées seront telles que le vin ne retienne pas plus de :
 - 175mg/L dans le vin rouge qui contient un maximum de 4/gL de matières réductrices.
 - 225mg/L dans les vins blanc et rosé et qui contiennent un maximum de 4/gL de matières réductrices.
 - 300mg/L dans les vins blanc, rouge et rosé et qui contiennent un maximum de 4/gL de matières réductrices.
- e) Les collages au moyen des matières clarifiantes : albumine, caseine, gélatine et selon les normes adoptées par l'O.I.V. et le codex œnologique international.
- f) Le traitement du vin contre la casse ferrique par l'addition d'acide citrique cristallisée à la dose maximum de 1g/L.
- g) La congélation des vins en vue de leur concentration partielle, mais seulement dans une limite telle que le volume initial du vin ne soit pas réduit de plus d'un quart.

- h) La pasteurisation, le chauffage, le filtrage, les soutirages, le traitement par l'air ou par l'oxygène gazeux pur à condition que les opérations physiques ou mécaniques n'apportent pas de modification à la composition du vin.
- i) L'addition de chlorure de sodium (NaCl) à la dose maximum de 0,5 g/L
- j) L'addition de tanin selon les conditions adoptées par l'OIV.
- k) La clarification des vins blancs au moyen du charbon purifié à une dose inférieure à 100g/hl et à condition que le moût de ce vin n'ait pas fait l'objet de ce traitement. Est interdite l'utilisation du charbon pur pour l'élimination des mauvaises odeurs dans le vin ou de la couleur pour les vins rouge ou rosé.

Article 10

Toutes les opérations citées dans l'article 9 de cette loi sont soumises aux réglementations de l'OIV et du codex alimentarius.

Dans le cas où des amendements interviennent sur ces réglementations, le ministre de l'Agriculture doit émettre des arrêtés assurant la conformité à ces amendements.

Titre III

Normes d'étiquetage et appellation d'origine des vins produits localement et conditions d'importation des vins.

Article 11 : Etiquettes

- a) Doivent être inscrites sur les récipients d'une façon lisible les indications obligatoires suivantes :
 - Le mot "Vin"
 - Le titre alcoométrique volumique ou Gay Lussac
 - Nom et adresse du producteur
 - Volume du récipient en ml
 - Pays d'origine
 - Numéro du lot

- b) Peuvent être inscrites les indications facultatives suivantes :
 - Marque commerciale
 - Millésime
 - Nom du distributeur
 - Le cépage dont est issu le vin. Si plusieurs variétés entrent dans la composition du vin, seule sera citée la variété qui représente 75%. Si le vin est produit à partir de deux variétés, les 2 variétés seront indiquées.
 - Lieu de mise en bouteille.
 - Couleur du vin (rouge – blanc – rosé – autre)
 - Type de vin (sec – doux – gazeifié – mousseux – pétillant – autres)

- c) Les distinctions obtenues dans les concours internationaux peuvent apparaître sur les étiquettes à la condition de l'existence d'une preuve documentaire.
- d) L'emploi de toute indication, tout signe, toute illustration susceptibles de créer la confusion sur l'origine du produit est interdit.
- e) Les indications peuvent être sérigraphiées sur le récipient ou imprimées sur une étiquette collée sur le récipient et difficilement détachable.
- f) Ces dispositions s'appliquent aux vins produits localement.

Article 12

L'appellation d'origine désigne la région géographique de la production ou le lieu ou l'aire définie par le nom. Bénéficie de l'appellation d'origine contrôlée le vin dont les caractéristiques sont liées à l'origine des raisins et au lieu de vinification et à la région géographique reconnue comprenant les facteurs naturels et les facteurs humains.

Article 13

En attendant l'accomplissement du cadastre agricole, la division administrative au niveau du Mohafazat sera adoptée comme base de définition pour l'appellation d'origine reconnue.

Article 14

Les conditions d'obtention du Certificat d'appellation d'origine seront définies par arrêté du ministre de l'agriculture sur proposition de la Commission Consultative prévue dans l'article 17 de cette loi.

Article 15

Les analyses des vins seront effectuées dans les laboratoires du ministère de l'agriculture, de l'office des recherches scientifiques agricoles, du laboratoire central, et de l'institut des recherches industrielles, ainsi que les laboratoires libanais et internationaux agréés.

Le classement des vins supérieurs ou ordinaires sera agrémenté par un certificat de dégustation émis par l'Institut National de la Vigne et du Vin prévu dans l'article 18 de cette loi. Ce certificat comprend les indications relatives à la couleur du vin, l'arôme, le goût, les tannins, l'alcool ainsi que toutes les composantes organoleptiques que peut découvrir le dégustateur selon sa compétence.

Article 16

Est autorisée l'importation des vins destinés à la consommation uniquement en bouteilles. Est interdite la vente des vins importés qui ne portent pas sur leurs récipients en verre et leurs factures le nom du vin mis en vente, son origine, ou le pays

de sa production, son degré d'alcool et son genre et ceci avec une écriture lisible non susceptible de créer une confusion auprès du consommateur.

Titre IV

Dispositions générales

Article 17

Un Comité consultatif sera formé au ministère de l'Agriculture pour une durée de trois ans renouvelables. Le comité sera composé comme suit :

Le ministre de l'Agriculture ou son délégué (président)

- Le directeur général du ministère de l'Agriculture (vice-président)
- Le directeur général du Service de la recherche scientifique et agricole ou son représentant choisi 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 National des Poids et Mesures (Libnor)
- Cinq experts spécialisés dans la vigne et le vin choisis à l'exclusion des fonctionnaires des administrations publiques et des employés dans des entreprises vitivinicoles. Ils sont nommés par le ministre de l'Agriculture (membres).
- Un représentant délégué par les viticulteurs.
- Le délégué permanent du Liban auprès de l'Office International de la Vigne et du Vin (OIV) membre.
- Un représentant délégué par les propriétaires des entreprises vinicoles au Liban (membre).
- Un délégué de chaque association représentative reconnue des producteurs de vin (membres).
- Le directeur du service spécialisé au ministère de l'Agriculture (rapporteur).

a) Ce comité a pour tâche de :

Etudier et proposer tout ce qui a trait au développement du secteur vitivinicole au Liban.

S'informer de toutes les nouveautés auprès de l'Office International de la Vigne et du Vin afin de mettre en application ce qui est possible.

Donner des orientations complètes à tous les Libanais , travaillant dans les domaines viticole et vinicole, selon les moyens disponibles, avec la possibilité de recourir aux centres publics d'orientation agricole.

Entamer les travaux de recensement géographique, qualitatif, et quantitatif des vignobles en collaboration avec la direction de la Recherche et de la Coopération.

Etudier la corrélation de la vigne et des variétés avec les différents types de vins produits.

Etudier en coordination avec le service de la Recherche Scientifique et Agricole les implications géographiques, chimiques, climatiques, nutritionnelles, et du sol sur les différents vignobles au Liban ainsi que les répercussions de ces conséquences sur les divers types de vins libanais.

Etudier la mise en place et proposer la création de l'Institut National de la Vigne et du Vin et définir son rôle et ses prérogatives :

b) Les membres du Comité consultatif ne seront pas rémunérés.

c) Ce comité se réunit périodiquement, au moins une fois tous les deux mois et selon les besoins. Le comité sera doté d'un règlement intérieur par arrêté du ministre de l'Agriculture endéans les six mois de la publication de cette loi.

d) Ce comité sera dissous dès la création de l'Institut National de la Vigne et du Vin, et de son entrée en fonction.

Article 18

L'Institut National de la Vigne et du Vin sera créé par décret adopté en Conseil des ministres sur proposition des ministres de l'Agriculture, de l'Industrie et de l'Economie.

Le Comité consultatif mentionné dans l'article 17 sera dissous dès la création de l'Institut national de la Vigne et du Vin et de son entrée en fonction.

Article 19

Sont appliquées à toutes les infractions frauduleuses énoncées dans cette loi, les dispositions du décret-loi numéro 45 daté du 29 juillet 1983 (lutte contre la fraude). Sont également appliquées toutes les lois et les réglementations en vigueur.

Article 20

Les décrets d'application de cette loi seront pris en Conseil des ministres sur proposition du ministre de l'Agriculture. Un délai d'un an, à partir de la date de la promulgation de cette loi, est accordé aux entreprises viticoles.

Article 21

Toutes les dispositions contraires à cette loi sont annulées.

Article 22

Cette loi entre en vigueur un an après sa publication dans le Journal Officiel.