

بعيدا في ٢٩ أيار ٢٠٠٠

الامضاء: اميل لحود

صدر عن رئيس الجمهورية

رئيس مجلس الوزراء

الامضاء: سليم الحص

رئيس مجلس الوزراء

الامضاء: سليم الحص

قانون

يتعلق بانتاج وصنع وبيع واستيراد النبيذ

المادة الاولى: يخضع لاحكام 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 ٤٥ غرام سكر بالليتر كحد ادنى، اما النبيذ الحلو جزئيا (vin demi - doux) فهو النبيذ الناتج عن التخمر الكحولي الجزئي للعنب الطازج ويحتوي على اقل من ٤٥ غرام سكر بالليتر.

- النبيذ المز: (vin sec): هو النبيذ الناتج عن التخمر الكحولي التام للعنب الطازج ولا يحتوي على اكثر من ٤ غرام سكر بالليتر.

النبيذ الفوار (vin effervescent): هو النبيذ الذي يتميز، عند فتح الوعاء الذي يحتويه، بفوران او زبد بسبب وجود ثاني اكسيد الكربون (co2) في هذا النبيذ الناتج حصرا عن عملية اختمار كحولي ثان والذي اذا حفظ بحرارة ٢٠ درجة مئوية وفي اوان مغلقة

قانون رقم ٢١٥

تعديل المرسوم الاشتراعي رقم ٦٩

تاريخ ١٩٨٣/٩/٩

المعدل بالقانون رقم ٨٩/٢

تاريخ ١٩٨٩/١/٥

(قانون التنظيم المدني)

أقر مجلس النواب،

وينشر رئيس الجمهورية القانون التالي

نصه:

مادة وحيدة: تضاف العبارة الاتية الى المادة الاولى من القانون رقم ٨٩/٢ تاريخ ١٩٨٩/١/٥:

«نقيب المهندسين في محافظة الشمال او من ينتدبه عضوا».

يعمل بهذا القانون فور نشره في الجريدة الرسمية.

بعيدا في ٢٦ ايار ٢٠٠٠

الامضاء: اميل لحود

صدر عن رئيس الجمهورية

رئيس مجلس الوزراء

الامضاء: سليم الحص

رئيس مجلس الوزراء

الامضاء: سليم الحص

قانون رقم ٢١٦

يتعلق بانتاج وصنع وبيع واستيراد النبيذ

أقر مجلس النواب،

وينشر رئيس الجمهورية القانون التالي

نصه:

مادة وحيدة: صدق مشروع القانون الوارد بالمرسوم رقم ٩٩٢ تاريخ ٢١ تموز ١٩٩٩ والمتعلق بانتاج وصنع وبيع واستيراد النبيذ كما عدلته لجنة الاقتصاد الوطني والتجارة والصناعة والنقط.

يعمل بهذا القانون فور نشره في الجريدة الرسمية.

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 او من تصديرها.

المادة السادسة: يخضع انتاج النبيذ للشروط التالية:

أ - لا يمكن لاي مشروب ان ينقل او يعرض للبيع او يباع تحت تسمية «نبيذ لبناني»، اذا لم يكن مصدره الوحيد تخمير العنب الطازج او عصير العنب اللبناني الطازج انتاجا وقطافا ونقلًا وتصنيعًا.

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

ج - يمنع اعتبار السوائل المذكورة اثناء خمورا لبنانية صالحة للبيع او الاستهلاك الخاص او العام محليا وخارجيا:

- السائل المستخرج من عصير تفل العنب الذي استخرجت منه الكمية العادية من الخمر بالطرق المحلية النزيهة المعتادة، اي السائل الناتج عن الضغط الثاني الاضافي لبقايا العنب (surpressurage de mares et pressurage de lies).

- السائل المستخرج من عصير التفل على اختلاف انواعه.

- الخمور التي تحتوي على حموضة متبخرة (acidité) تزيد عن ١,٢ غرام بالليتر والمُعبر عنها ب (CH₃COOH acide acétique) اي حامض الخل.

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

يكتسب ضغطا اضافيا ناتجا عن ذوبان ثاني اكسيد الكربون وذلك:

أ - بما لا يقل عن ثلاث وحدات ونصف لقياس الضغط (٣,٥ بار) لكي يطلق عليه تسمية النبيذ الرغوي (vin mousseux).

ب - بما لا يقل عن نصف (٠,٥ بار)، ولا يزيد عن اثنين ونصف (٢,٥ بار) لكي يطلق عليه تسمية نبيذ متلألئ او زافر (vin pétillant).

- النبيذ الفوار الغازي: (vin effervescent gazéifié)

هو النبيذ الفوار الذي اضيف اليه ثاني اكسيد الكربون كلياً او جزئياً والذي يكتسب ضغطاً زائداً ناتجاً عن ثاني اكسيد الكربون الذائب، عند حفظه في حرارة عشرين درجة مئوية (٢٠°) وضغطه الزائد:

أ - لا يقل عن ثلاث وحدات ونصف لقياس الضغط (٣,٥ بار) لكي يطلق عليه تسمية (vin mousseux gazéifié).

ب - لا يقل عن (٠,٥ بار) ولا يزيد عن اثنين ونصف بار (٢,٥ بار) لكي يطلق عليه تسمية (vin pétillant gazéifié).

- النبيذ العذب (vin liquoreux): هو النبيذ الذي يحتوي على درجة كحولية حجمية مكتسبة لا تقل عن ١٧,٥٪ ولا تزيد عن ٢٢٪ مضافا اليه كحول من مصدر نبيذي اثناء او بعد عملية التخمير.

الباب الثاني

شروط انتاج النبيذ ومواصفاته

المادة الثالثة: يعتبر نبيذا لبنانيا النبيذ المنتج من العنب اللبناني فقط والمخمر في لبنان على اراضيها كافة.

المادة الرابعة: لا ينتج النبيذ اللبناني الا 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

سيعالج، لتخفيض درجة الحموضة في ما بعد.
- يجب على المنتج ان يدون هذه العملية في سجل خاص يحتفظ به.

د - تنشيط عملية التخمير باضافة فوسفات الامونياك (روح النشادر) المبلور بمحدودية شديدة تسمح فقط للخمائر بمعاودة العمل.
هـ - استعمال الخمائر المحسنة او المختارة (Levures sélectionnées).

و - سحب الكبريت من المسطار الذي اوقف تخميره بالانيدريد الكبريتي بطريقة فيزيائية لتخفيض نسبة الانيدريد الكبريتي الى الحد المقبول به في النبيذ الناتج عن هذا المسطار.

ز - تبريد وتدفئة وبسترة المسطار وتصفيته وسحبه ومعالجته بالهواء او بالأكسجين الغازي. الصرف، على ان لا تغير هذه العمليات الفيزيائية والميكانيكية شيئا في تركيب المسطار.

ح - معالجة المسطار الابيض فقط بواسطة الفحم الصرف لهدف وحيد هو تنقية اللون على ان لا تتعدى الكمية ١٠٠ غرام بالهكتولتر. ولا يسمح باستعمال الفحم الصرف لازالة الروائح الكريهة ولازالة اللون من المسطار الاحمر او الزهري.

ط - اضافة مواد الدباغة (tannins) وفق الشروط المعتمدة من قبل المكتب الدولي للكرمة والنبيذ (codex ocnologique international).

فيما يتعلق بالنبيذ: ان العمليات المذكورة ادناه 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 او خلطه مع مسطار اوقف تخميره (muté) بواسطة الاندريد الكبريتي.

ج - ولا يسمح بالتحلية الا مرة واحدة وفي الخمارة العاملة بالذات وبشرط ان لا يكون المسطار المعالج (muté) قد اضيف عليه هو ذاته مسطار مركز او سبق ان خضع لاية عملية غايتها التحلية.

- الخمور التي يظهر التحليل فيها مؤشرات مرضية ناتجة عن كون نسبة حامض الطرطر فيها متدنية الى ما دون (١,٢٥) غرام بالليتر والمعبر عنه ب (Bitartarate de potassium).

- الخمور التي تحتوي على نسبة من فوسفات الامونياك (روح النشادر) تتجاوز ٠,٣ غرام بالليتر.

- الخمور الملونة تلوننا اصطناعيا غير التلون الطبيعي الحاصل اثناء مرحلة التخمير الاولي (Macération).

- الخمور الملونة بالسكر المحروق ايا كان مصدره.

- الخمور المشتملة على مواد مضادة للتعفن غير الانيدريد الكبريتي.

المادة السابعة: يعتبر من قبيل الغش زيادة السكر (Saccharose) للمسطار (moût) او 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 الى خداع المستهلك باخفاء مواصفات النبيذ الحقيقية او بتمويه عيوبه كخلط (Coupage) انواع النبيذ غير الصالحة للاستهلاك مع بعضها البعض.

المادة التاسعة: ان العمليات المذكورة ادناه مسموح باعتمادها في انتاج النبيذ:

- فيما يتعلق بالمسطار.

أ - مزج انواع المسطار الصالحة بعضها ببعض.

ب - معالجة المسطار بواسطة الاندريد الكبريتي على ان تكون الكميات المستعملة بمقدار لا يترك في النبيذ اكثر من المعدلات المسموح بها في الفقرة (د) من الجزء المتعلق بالنبيذ في المادة التاسعة من هذا القانون.

ج - اضافة حامض الطرطر المبلور الصرف على انواع المسطار الناقص الحموضة في مستوعبات التخمير شرط ان لا تكون هذه الزيادة اكثر من ١,٥ غرام بالليتر، على ان لا يكون هذ المسطار قد عولج او

ي - اضافة مواد الدباغة (tannins) وفق الشروط المعتمدة من قبل المكتب الدولي للكريمة والنبيذ (codex ocnologique international).

ك - معالجة النبيذ الابيض فقط بواسطة الفحم الصنف لهدف وحيد هو تنقية اللون على ان لا تتعدى الكمية ١٠٠ غرام بالهيكولوجي، وشرط ان لا يكون مسطار هذا النبيذ قد خضع قبلا لهذه المعالجة. ولا يسمح باستعمال الفحم الصنف لازالة الروائح الكريهة في النبيذ ولازالة اللون من النبيذ الاحمر او الزهري.

المادة العاشرة: تخضع المواد المعتمدة في العمليات المذكورة في المادة التاسعة من هذا القانون لمطابقة المواصفات المعتمدة من قبل المكتب الدولي للكريمة والنبيذ (codex ocnologique international) والندستور الغذائي الدولي (codex alimentarius).

وفي حال طرأت اي تعديلات على هذه المواصفات، فعلى وزير الزراعة اصدار القرارات اللازمة لتحقيق المطابقة مع هذه التعديلات.

الباب الثالث

مواصفات اللصاقة وتسمية المنشأ

للنبيذ المنتج محليا

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) او (gay lussac).

- اسم وعنوان المصنع.

- (حجم العبوة) بالميليلتر.

- بلد المنشأ.

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

ب - كما يمكن تدوين المعلومات الاختيارية التالية:

ج - اضافة حامض الليمون (acide citrique) على انواع النبيذ الناقص الحموضة بمقدار لا يتراك في النبيذ اكثر من غرام واحد بالليتر، على ان لا يكون هذا النبيذ معالجا 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 يتراك في النبيذ اكثر من المعدلات التالية

- ١٧٥ ميلغرام بالليتر في النبيذ الاحمر الذي يحتوي كحد اقصى على ٤ غرام بالليتر من المواد المختزلة (matières réductrices).

- ٢٢٥ ميلغرام بالليتر في النبيذ الابيض والزهري الذي يحتوي كحد اقصى على ٤ غرام بالليتر من المواد المختزلة (matières réductrices).

- ٣٠٠ ميلغرام بالليتر في النبيذ الاحمر والابيض والزهري الذي يحتوي كحد اقصى على ٤ غرام بالليتر من المواد المختزلة (matières réductrices).

هـ - ترويق النبيذ بواسطة المواد المروقة: الزلال، الكازيين، الجلاتين، وبحسب المواصفات العالمية المعتمدة من قبل المكتب الدولي للكريمة والنبيذ (Codex ocnologique international).

و - معالجة النبيذ ضد مرض (la casse ferrique) بواسطة حامض الليمون المبلور، على ان لا يتبقى في النبيذ اكثر من غرام واحد بالليتر.

ز - تبريد النبيذ بهدف تصغير حجمه جزئيا على ان لا تتعدى نسبة التحجيم ربع الحجم الاساسي.

ح - تدفئة وبسترة النبيذ وتصفيته وسحبه ومعالجته بالهواء او بالاكسيجين الغازي الصريف، على ان لا تغير هذه العمليات الفيزيائية والميكانيكية شيئا في تركيب النبيذ.

ط - اضافة الملح (CLNA) شرط الا يحتوي النبيذ على اكثر من نصف غرام (٠,٥) بالليتر.

بعد
عملية
صفات
دولية

ة او

الذي
طريقة
ي الى
هذا

صفينته
يجب
هذه
نا في

اسطة
ن على
ر. ولا
زوايح
عمر او

(وفق
الدولي
(code:

مليات

بعض.

(sec)

عنب
خلطه
اسطة

ة. وفي
يكون
ليه هو
ع لاية

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

المادة الخامسة عشرة: تقوم بتحليل النبيذ مختبرات وزارة الزراعة ومصالحه الابحاث العلمية الزراعية والمختبر المركزي ومعهد البحوث الصناعية والمختبرات المحلية او الدولية المعترف بها. اما مستوى نوعية النبيذ الممتاز او العادي وتحديد ه فيبقى مرتبطا عضويا «بشهادة التذوق» التي يصدرها «المعهد الوطني للكرمة والنبيذ» عند انشائه والمنصوص عليه في المادة ١٨ من هذا القانون على ان تحتوي هذه الشهادة معلومات عن اللون والرائحة والنكهة والتماسك والديباغة والكحول وسائر الاوصاف الدقيقة الخاصة التي يستشفها المتذوق بناء على مقدرته.

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

الباب الرابع احكام عامة

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

- وزير الزراعة او من يفوضه (رئيسا)
- مدير عام وزارة الزراعة (نائبا للرئيس)
- مدير عام مصلحة الابحاث العلمية الزراعية او من ينتدبه من الباحثين (نائبا للرئيس)
- ممثل عن وزارة الصناعة (نائبا للرئيس)
- ممثل عن وزارة الاقتصاد والتجارة (نائبا للرئيس)

- الاسم التجاري.

- سنة صنع النبيذ.

- اسم الموزع.

- نوع العنب (cepage) المصنوع منه النبيذ، واذا تداخلت بصنعه انواع عديدة يمكن ذكر النوع الذي يشكل ٧٥٪ من المجموع. اما اذا كان العنب منتجا من نوعين فقط يذكر عندئذ النوعان.

- مكان التعبئة.

- شكل النبيذ (اللون): احمر - ابيض - زهري وسواها.

- المواصفات: مز (sec) - حلو - غازي - فوار - متلألئ - وسواها.

ج - يسمح باضافة 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 اية معلومات او اشارة او رسم ما لم يكن موجودا اساسا ضمن المحتويات او ما من شأنه ان يؤدي الى تضليل المستهلك.

هـ - يمكن ان تكون المعلومات مطبوعة على العبوة او على ملصقة مثبتة على العبوة يستحيل نزعها بسهولة.

و - تطبق احكام هذه المادة على النبيذ المنتج محليا.

المادة الثمانية عشرة: يقصد بتسمية المنشأ ما يرتبط بمنطقة الانتاج الجغرافية او الموقع او المساحة المعروفة بهذا الاسم.

يكتسب تسمية المنشأ المعترف بها النبيذ الذي ترتبط خصائصه بمصدر العنب ومكان التخمير وفي المنطقة الجغرافية المعترف بها. على ان تشمل العوامل الطبيعية والاعمال البشرية.

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

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

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

المادة الثامنة عشرة: ينشأ «المعهد الوطني للكرمة والنبيذ» بمرسوم يتخذ في مجلس الوزراء بناء على اقتراح وزراء الزراعة والصناعة والاقتصاد.

تعتبر اللجنة الاستشارية المنصوص عليها في المادة ١٧ من هذا القانون ملغاة عند انشاء «المعهد الوطني للكرمة والنبيذ» ومباشرته مهامه وصلاحياته.

المادة التاسعة عشرة: تطبق على جميع حالات الغش المذكورة في هذا القانون احكام القانون الصادر بالمرسوم الاشتراعي رقم ٥٤ تاريخ ٢٩ تموز ١٩٨٣ (مكافحة الغش). كما تطبق عنيها احكام سائر القوانين والانظمة النافذة.

المادة العشرون: تحدد دقائق تطبيق احكام هذا القانون بمراسيم تتخذ في مجلس الوزراء بناء على اقتراح وزير الزراعة، وتعطى خمارات انتاج النبيذ القائمة حاليا مينة سنة من تاريخ صدور هذا القانون للعمل بموجب احكامه.

المادة الحادية والعشرون: تلغى جميع النصوص المخالفة لاحكام هذا القانون او التي تتعارض ومضمونه.

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

قانون رقم ٢١٧

الغاء الفقرة ٧

من المادة الاولى من القانون

رقم ٦٤١ تاريخ ٢/٦/١٩٩٧

اقر مجلس النواب،

- ممثل عن مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية (Lībnor) (نائبا للرئيس) - خمسة خبراء اختصاصيين في الكرمة والنبيذ من غير موظفي الادارات العامة ومن غير المستخدمين في المؤسسات المنتجة للنبيذ، يسميهم وزير الزراعة (اعضاء)

- ممثل عن اصحاب كروم عنب الخمرة ينتدبه مزارعو الكرمة (عضو)

- الممثل المنتدب من لبنان لدى المكتب الدولي للكرمة والنبيذ (O I V) (عضو)

- ممثل عن اصحاب الخمارات في لبنان ينتدبه مصنعو الخمر (عضو)

- مندوب عن كل من البيئات التمشيلية لمنتهجي النبيذ المعترف بيا رسميا (عضو)

- رئيس المصلحة المختصة في وزارة الزراعة (مقرا).

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 الارشادات اكامة لكافة اللبنانيين العاملين في حقل الكرمة والنبيذ، بالوسائل الخاصة المتاحة مع امكانية الاستعانة بمراكز الارشاد الزراعي الرسمي.

- المباشرة بالمشح الجغرافي والتشري والعدي للكرمة بالتعاون والتنسيق مع مديرية الدراسات والتنسيق.

- دراسة ترابط الكرمة وانواعها بالنبيذ المنتج وانواعه.

- دراسة الانعكاسات الجغرافية والترايبية والمناخية والغذائية والكيمائية على الكرمة ومختلف انواعها، ونتائج هذه الانعكاسات على مختلف انواع الخمرة في لبنان، بالتعاون والتنسيق مع مصلحة الابحاث العلمية الزراعية.

- دراسة واقتراح انشاء «المعهد الوطني للكرمة والنبيذ» وتحديد مهامه وصلاحياته.

ب - لا يناقضي الاعضاء اي تعويض اضافي عن الميام التي يقومون بيا.

قوانين

تصحيح خطأ مطبعي

في القانون رقم ٢١٦

تاريخ ٢٩ ايار ٢٠٠٠

المتعلق

باننتاج وصنع وبيع واستيراد النبيذ

ورد خطأ مطبعي في الجمادة السابعة عشرة من القانون رقم ٢١٦ تاريخ ٢٩/٥/٢٠٠٠ المتعلق باننتاج وصنع وبيع واستيراد النبيذ، والمنشور في العدد ٢٣ تاريخ ١/٦/٢٠٠٠ من الجريدة الرسمية الصفحة ١٦٩٢ - العمود الثاني:

الخطأ:

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

- وزير الزراعة او من يفوضه (رئيسا)

- مدير عام وزارة الزراعة (نائبا للرئيس)

- مدير عام مصلحة الابحاث العلمية الزراعية او من ينتدبه من الباحثين (نائبا للرئيس)

- ممثل عن وزارة الصناعة (نائبا للرئيس)

- ممثل عن وزارة الاقتصاد والتجارة (نائبا للرئيس)

- ممثل عن مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية (Libnor) (نائبا للرئيس)

- خمسة خبراء اختصاصيين في الكرمة والنبيذ من غير موظفي الادارات العامة ومن غير المستخدمين في المؤسسات المنتجة للنبيذ، يسميهم وزير الزراعة (اعضاء)

- ممثل عن اصحاب كروم عنب الخمرة ينتدبه مزارعو الكرمة (عضو)

- الممثل المنتدب من لبنان لدى المكتب الدولي للكرمة والنبيذ (OIV) (عضو)

- ممثل عن اصحاب الخمرات في لبنان ينتدبه مصنعو الخمر (عضو)

- مندوب عن كل من الهيئات التمثيلية لمنتجي النبيذ المعترف بها رسميا (عضو).

- رئيس المصلحة المختصة في وزارة الزراعة (مقررا).

أ - تكون مهمة هذه اللجنة: (الخ...)

الصواب:

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

- وزير الزراعة او من يفوضه (رئيسا)

- مدير عام وزارة الزراعة (نائبا للرئيس)

- مدير عام مصلحة الابحاث العلمية الزراعية او 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 الادارات العامة ومن غير المستخدمين في المؤسسات المنتجة للنبيذ، يسميهم وزير الزراعة،

- ممثل عن اصحاب كروم عنب الخمرة ينتدبه مزارعو الكرمة،

- الممثل المنتدب من لبنان لدى المكتب الدولي للكرمة والنبيذ (OIV)،

- ممثل عن اصحاب الخمرات في لبنان ينتدبه مصنعو الخمر،

- مندوب عن كل من الهيئات التمثيلية لمنتجي النبيذ المعترف بها رسميا،

(اعضاء)