

VITIVINICULTURA

LEY GENERAL DE VINOS. — La producción, industria y comercio vitivinícola en el territorio de la Nación, quedan sujetas a las disposiciones de la Ley General de Vinos y su reglamentación. Créase el Instituto Nacional de Vitivinicultura.

Ley Nº 14.878

Sancionada: octubre 23 de 1959.

Promulgada: noviembre 6 de 1959.

POR CUANTO:

El Senado y Cámara de Diputados de la Nación Argentina, reunidos en Congreso, etc., sancionan con fuerza de

LEY:

ARTICULO 1º — La producción, la industria y el comercio vitivinícola en todo el territorio de la Nación quedan sujetos a las disposiciones de la presente ley general de vinos y de su reglamentación.

ARTICULO 2º — Créase, sobre la base de la actual Dirección de Vinos y otras Bebidas, el Instituto Nacional de Vitivinicultura, vinculado al Poder Ejecutivo por intermedio del Ministerio de Economía, con autarquía técnica, funcional y financiera, y jurisdicción en todo el territorio de la Nación, como organismo competente para entender en la promoción y el control técnico de la producción, la industria y el comercio vitivinícolas.

ARTICULO 3º — El Instituto Nacional de Vitivinicultura será una institución de derecho público, con capacidad para actuar privada y públicamente, de acuerdo con las leyes generales y especiales de la Nación y los reglamentos que lo rijan.

ARTICULO 4º — El Instituto Nacional de Vitivinicultura estará constituido:

a) Por un presidente designado por el Poder Ejecutivo. Deberá ser argentino y poseer título habilitante en la materia, que durará cuatro años en sus funciones y podrá ser reelecto. El cargo será rentado e incompatible con el ejercicio de toda otra función pública o docente y de actividades privadas relacionadas con la producción o industria y comercio del vino y demás productos incluidos en la presente ley;

b) Por un Consejo Directivo integrado en la siguiente forma:

2 representantes de la provincia de Mendoza.

2 representantes de la provincia de San Juan.

1 representante de la provincia de Río Negro.

1 representante de la provincia de la Rioja.

1 representante de los productores.

1 representante de los industriales.

1 representante de las cooperativas vitivinícolas.

1 representante del resto de las provincias vitivinícolas por orden de producción.

1 representante de los obreros vitivinícolas.

1 representante de los fraccionadores de vino.

Los miembros del Consejo Directivo serán designados por el Poder Ejecutivo de la Nación en la siguiente forma:

1º) Los representantes de los gobiernos provinciales serán designados a propuesta de sus respectivos gobiernos y deberán poseer notoria versación en los problemas vitivinícolas;

2º) Los restantes representantes serán designados por el Poder Ejecutivo Nacional a propuesta directa de las entidades gremiales más representativas;

3º) El Consejo Directivo designará de entre los representantes de las provincias un vicepresidente, que reemplazará al presidente en los casos de ausencia temporaria.

Cuando las propuestas correspondientes a las designaciones de los miembros del Consejo Directivo no hubiesen sido efectuadas, los mismos serán designados directamente por el Poder Ejecutivo Nacional, respetando las bases de representación.

Los miembros del Consejo permanecerán cuatro años en sus funciones y podrán ser reelectos. Los consejeros percibirán por el ejercicio de sus funciones los gastos de traslado y viáticos que oportunamente fije la ley de Presupuesto Nacional, de acuerdo con su asistencia a las reuniones del Consejo.

Simultáneamente con la designación de los titulares y por los mismos procedimientos e idénticos requisitos, el Poder Ejecutivo Nacional designará un suplente para cada una de las representaciones, quienes sustituirán al titular en los casos que determine la reglamentación.

ARTICULO 5º — El Consejo Directivo sesionará con la mitad más uno de sus miembros. A los efectos del quórum se computará al presidente del instituto. Las resoluciones se tomarán por simple mayoría de votos. El presidente tendrá voto solamente en caso de empate.

ARTICULO 6º — La sede oficial del instituto estará en la provincia de Mendoza.

ARTICULO 7º — Son funciones del presidente:

1. Representar legalmente al instituto.
2. Cumplir y hacer cumplir esta ley, sus normas reglamentarias y todas las resoluciones que sancione el Consejo Directivo.
3. Proponer al Consejo Directivo las medidas y la designación del personal que estime necesarios para el mejor funcionamiento del instituto.
4. Aplicar las sanciones previstas en la presente ley, pudiendo delegar esta facultad en los casos en que la reglamentación lo determine.
5. Ejecutar los actos y celebrar los contratos necesarios para llevar a cabo las resoluciones de orden general o particular que tome el Consejo Directivo, siendo necesario para su convalidación que estén refrendados con la firma de otro integrante del mismo.
6. Elevar anualmente al Poder Ejecutivo Nacional el presupuesto y la memoria del instituto, previa aprobación del Consejo Directivo. Mientras no se apruebe el nuevo presupuesto, continuará vigente el del año anterior.

ARTICULO 8º — Son funciones del Consejo Directivo:

- a) Aplicar la presente ley;
- b) Proyectar su reglamentación;
- c) Proyectar anualmente el presupuesto del instituto;
- d) Establecer las normas de organización del instituto;
- e) Adoptar las medidas necesarias para el mejor y mayor desarrollo y perfeccionamiento de la producción, la industria y el comercio vitivinícolas, cuya expansión en ningún caso podrá ser restringida ni regulada;
- f) Adoptar las medidas tendientes a la mejor fiscalización de los productos comprendidos en la presente ley;
- g) Realizar investigaciones vitivinícolas y coordinar y fomentar las de entidades oficiales y privadas, pudiendo acordar a estas últimas contribuciones para tales fines;
- h) Nombrar, trasladar, promover y remover a su personal, respetando las normas que garantizan la estabilidad y los derechos de los empleados públicos. Será indispensable para ejercer el cargo de inspector, ser argentino y poseer título habilitante de acuerdo con la reglamentación que se dicte. El cargo de inspector será incompatible con el ejercicio de actividades vinculadas a la industria o el comercio del vino y productos aceptados o prohibidos por la presente ley;

- i) Resolver la adquisición de inmuebles y celebrar los actos y contratos necesarios para el cumplimiento de sus funciones;
- j) Administrar los bienes del instituto dentro de las facultades que le acuerdan la presente ley y autorizar los gastos y efectuar las recaudaciones previstas en su presupuesto;
- k) Disponer la aplicación de los saldos sobrantes de presupuesto al cierre del ejercicio y, en especial, la constitución de fondos de reserva para la construcción de edificios (sede administrativa, laboratorios, etcétera);
- l) Celebrar convenios con los Estados provinciales, municipales u otros organismos públicos a fin de coordinar la acción a desarrollar;
- m) Otorgar becas para estudio y especialización;
- n) Ninguna resolución del Consejo Directivo podrá conservar, establecer o crear privilegios de una o más zonas respecto de otras.

ARTICULO 9º — El Instituto Nacional de Vitivinicultura atenderá los gastos que demande su funcionamiento con los siguientes recursos:

- a) Una sobretasa del 3 % sobre la base imponible respectiva del vino expendido; a dicha sobretasa le son aplicables todas las disposiciones legales que rigen para el impuesto interno nacional unificado al vino, y será percibido juntamente con él en forma global, por adición de ambas tasas y afectando la suma correspondiente a cada uno de los gravámenes. *(Inciso sustituido por art. 5º de la [Ley Nº 23.150](#) B.O. 26/10/1984)*
- b) Las tasas por análisis;
- c) Las multas que se apliquen por transgresión a la presente ley y su reglamentación;
- d) Donaciones y legados;
- e) Venta eventual de productos;
- f) Las partidas que asigne el Poder Ejecutivo de rentas generales, cuando fueren insuficientes para completar el presupuesto las partidas anteriormente establecidas.

ARTICULO 10º — Con una afectación de hasta el 20% de los recursos anuales, el instituto creará un fondo destinado al fomento de la vitivinicultura y la construcción de bodegas regionales y habilitación de las mismas, cuyas finalidades serán determinadas por el Consejo Directivo en función del acrecentamiento y mejoramiento de la calidad de los vinos de consumo.

Adquirirá patentes de procedimientos y maquinarias que pondrá a disposición de los industriales y de los talleres metalúrgicos de las zonas vitivinícolas para modernizar y mejorar la producción.

ARTICULO 11. — La sobretasa y las multas a que se refiere el artículo 9º, incisos a) y c) de la presente ley, serán recaudadas por la Dirección General Impositiva e ingresadas a la orden del instituto en una cuenta especial que se abrirá en el Banco de la Nación Argentina.

ARTICULO 12. — El Consejo Directivo podrá asignar subsidios a las provincias vitivinícolas, universidades nacionales, escuelas o institutos especiales de estudios técnicos vitivinícolas, con fines de investigación y con cargo de rendir cuenta detallada de la inversión, y a condición de haberse acogido al régimen de coordinación de la investigación científica, que se establecerá por el Consejo Directivo.

ARTICULO 13. — Los saldos sobrantes al final del ejercicio se transferirán al siguiente y su aplicación será dispuesta por el Consejo Directivo, de acuerdo con las facultades que le otorga la presente ley.

ARTICULO 14. — Los productos a que se refiere esta ley no podrán librarse a la circulación sin el previo análisis que establezca su genuinidad y aptitud para el consumo, al que deberán responder en todo momento, con las tolerancias que provengan de su evolución natural, y sin aquellos requisitos que la reglamentación de la presente ley disponga para su mejor identificación. El número del certificado de análisis que corresponda a los productos deberá acompañarlos siempre como elementos de identificación.

ARTICULO 15. — Los análisis a que se refiere el art. anterior y todos los que deban practicarse en virtud de esta ley o sus reglamentos, así como la clasificación legal de los productos, los practicará el instituto o los organismos provinciales conforme a lo previsto en el inciso 1) del artículo 8º.

Hasta tanto el Instituto tenga organizados sus propios laboratorios (en base a las previsiones de este artículo), la Dirección Nacional de Química cumplirá con su cometido de acuerdo con las normas vigentes.

ARTICULO 16. — Las características analíticas de los productos de la presente ley, los procedimientos a seguir en la extracción de muestras, los análisis y las peritaciones, así como las tolerancias analíticas admisibles y sus normas interpretativas se ajustarán a la reglamentación que dicte el instituto.

ARTICULO 17. — A los efectos de la presente ley, se considerará:

a) Vinos genuinos a los obtenidos por la fermentación alcohólica de la uva fresca y madura o del mosto de la uva fresca, elaborados dentro de la misma zona de producción. A este efecto la reglamentación fijará los grados beaumé mínimos de las uvas, según las zonas y las condiciones climáticas. En consecuencia, ningún otro líquido, cualquiera sea su origen o composición, podrá designarse con el nombre de vino, precedido o seguido de cualquier adjetivo, excepto los especificados más adelante;

b) Vinos especiales (licorosos y/o generosos):

1. Categoría A: Es el vino seco o dulce que, sin adiciones, posee un grado alcohólico no inferior a doce y medio por ciento (12,5 %) en volumen y/o una riqueza alcohólica adquirida y en potencia no menor de quince grados (15º GL).

2. Categoría B: Es el vino seco o dulce cuya graduación alcohólica no sea inferior a quince por ciento en volumen (15%) y provenga, en parte, de la adición de alcohol vínico en cualquier momento de su elaboración;

3. Categoría C: Es el vino obtenido adicionando en cualquier momento de su proceso de elaboración indistinta, conjunta o separadamente cualquiera de los siguientes productos, mosto concentrado, mistela, arrope, caramelo de uva o alcohol vínico con una riqueza alcohólica total no inferior a quince grados (15º GL).

c) Vinos espumosos, champaña o champagne el que se expende en botellas con una presión no inferior a cuatro atmósferas (4 atm.), a veinte grados centígrados (20º C) y cuyo anhídrido carbónico provenga exclusivamente de una segunda fermentación alcohólica en envase cerrado. Esta fermentación puede ser obtenida por medio del azúcar natural de la uva o por la adición de sacarosa. Se permitirá la adición de licores a base exclusivamente de vino con cognac o aguardiente vínico.

d) Vino gasificado, el que ha sido puro después de su elaboración definitiva debiendo hacerse constar dicha denominación en los adiciónado de anhídrido carbónico marbetes adheridos a los envases de venta;

e) Vino compuesto (Vermut, quinado o tónico), el elaborado con base mínima de setenta y cinco por ciento (75 %) de vino alcoholizado o no con el agregado de sustancias aromáticas, amaras y/o estimulantes; pudiendo edulcorarse con sacarosa o mosto concentrado o mistela y colorearse con caramelo. En la elaboración de los quinados deberán utilizarse extractivos de corteza de quina;

f) Productos analcohólicos de la uva, son:

1. Jugo de uva, el reducto de la molienda o prensado de la uva fresca, filtrado y estabilizado con productos aprobados por el Instituto antes de iniciarse el proceso de fermentación alcohólica. Se tolerará alcohol proveniente de fermentaciones accidentales, con un límite máximo de uno por ciento (1 %) en volumen;

2. Mosto virgen de uva, el proveniente de la molienda o prensado de la uva fresca en tanto no haya empezado a fermentar;

3. Mosto de uva en fermentación, aquél en proceso de fermentación, cuya riqueza alcohólica no exceda de cinco por ciento (5 %) en volumen;

4. Mosto sulfitado, el mosto estabilizado con el agregado de anhídrido sulfuroso en dosis que establezca la reglamentación;

5. Mosto concentrado, el obtenido del mosto de la uva en sus diversos grados de concentración mediante procesos térmicos al vacío o al aire libre, sin haber sufrido caramelización sensible.
6. Arrope de uva, el producto resultante de la concentración avanzada de mosto de uvas, a fuego directo o al vapor, sensiblemente caramelizado con un contenido mínimo de quinientos (500) gramos de azúcar por litro;
7. Caramelo de uva, un arrope de uva con mayor grado de caramelización y un contenido de azúcar no mayor de doscientos (200) gramos por litro.
- g) Chicha de uva, el producto que resulta de la fermentación parcial del mosto detenida antes de alcanzar cinco por ciento (5%) de alcohol en volumen y con un contenido mínimo de ochenta (80) gramos por litro de azúcar reductor. Queda prohibida la elaboración de chicha a base de mosto concentrado;
- h) Mistela, el producto que contenga como base mosto alcoholizado con alcohol vínico hasta un límite máximo de dieciocho (18%) de alcohol en volumen. El mosto utilizado deberá poseer directamente o previa concentración o por adición de mosto concentrado un contenido azucarino mínimo de (doscientos cincuenta) 250 gramos por litro;
- i) Aguardiente de vino, pisco o brandy, el producto de la destilación especial de vino sano, cuya graduación alcohólica al salir del destilador no sea superior a setenta y cinco (75%) en volumen de acuerdo a la reglamentación que dicte el Instituto;
- j) Cognac o coñac, el aguardiente de vino añejado en envases de roble por un término no inferior a dos años. Este lapso podrá computarse promediando el estacionamiento de partidas de distintas edades, ninguna menor de un año. Podrá autorizarse con carácter general el uso de envases de otras maderas de aptitud probada;
- k) Grapa, grappa o aguardiente de orujos, el aguardiente obtenido por destilación de los orujos;
- l) Alcohol vínico, el que se obtiene por destilación y rectificación de vinos, productos o subproductos derivados de la fermentación de la uva;
- m) Los productos o subproductos derivados de la industria vitivinícola no definidos en el presente artículo, deberán ser aprobados previamente por el consejo directivo, previos los informes técnicos pertinentes;
- n) Toda bebida que presente características similares a las definidas, pero que han sido obtenidas por procedimientos distintos a los enumerados en la presente será calificada como bebidas artificiales.

(Nota Infoleg: Ver los productos derivados de la industria vitivinícola aprobados e incorporados al presente artículo clickeando en el enlace "[Esta norma es complementada o modificada por X norma\(s\).](#)")

ARTICULO 18. — Vino regional es el vino genuino elaborado en las provincias de La Rioja, San Luis, Catamarca, Córdoba, Jujuy y Salta, o los vinos de otras provincias que el instituto declare incluidos en esa denominación, que no tengan cortes o mezcla con vinos de otra procedencia y siempre que en su elaboración se emplee exclusivamente uva producida dentro de la provincia y que su fraccionamiento se efectúe en origen. El instituto queda facultado para establecer excepciones a la calificación de "vino regional", en los casos individuales en que no se justifique.

ARTICULO 19. — Se admitirán como prácticas enológicas lícitas:

a) Para los mostos: La concentración; la adición del mosto concentrado; de alcohol vínico; de ácidos tartáricos, cítrico, málico, tánico y anhídrido sulfuroso o sus sales; el uso del calor o frío; el empleo de levaduras seleccionadas de clarificantes autorizados, y el corte con vinos;

b) Para los vinos:

1. La adición de ácidos tartáricos, cítricos, málico, tánico, anhídrido carbónico, anhídrido sulfuroso y sus sales; tartrato neutro de potasio; el uso de calor o frío y el uso de levaduras seleccionadas.

2. La mezcla de dos o más vinos provenientes de cualquier cosecha.

3. La alcoholización con alcohol vínico limitada para asegurar la conservación o la preparación de vinos especiales.

4. El empleo de clarificantes autorizados.

Los productos de uso enológico autorizados y los que se autorizaren más adelante deberán estar identificados por su análisis de aptitud. Asimismo, la producción y el consumo de los referidos productos estarán sometidos al contralor del instituto.

ARTICULO 20. — Queda prohibido:

a) La adición de agua al mosto o vino en cualquier cantidad, forma o momento, el agregado de materias colorantes y ácidos minerales y edulcorantes no provenientes de la uva, materias conservadoras y en general sustancias no autorizadas específicamente;

b) Todos los manipuleos y prácticas que tengan por objeto modificar las cualidades sustanciales y originales del producto, con la finalidad de disimular una alteración del mismo;

c) El agregado a los orujos y borras, de agua y cualquier otra sustancia, tendiente a alterar el proceso normal de la elaboración vínica;

d) Mantener en depósito en los locales de elaboración o fraccionamiento, productos no autorizados, que sirven para modificar el estado o la composición natural del vino;

e) La importación, fabricación, tenencia, anuncio, exposición, oferta o venta, de cualquier producto o mezcla enológica, cualquiera sea su composición, destinada a modificar o aromatizar mostos o vinos, a curar o encubrir sus defectos o enfermedades o a fabricar vinos artificialmente;

f) Introducir, mantener en depósito, circular u ofrecer en venta como vino, toda bebida que no llene las condiciones exigidas por esta ley y su reglamentación;

g) Librar al consumo, vinos cuya composición no esté comprendida en los límites que fije la reglamentación.

ARTICULO 21. — A propuesta del Instituto Nacional de Vitivinicultura el Poder Ejecutivo podrá suprimir, modificar o ampliar las correcciones o prácticas enológicas permitidas y establecer los límites legales de los componentes del vino.

ARTICULO 22. — Los productos comprendidos en la presente ley que se importen, deberán poseer certificados que acrediten su genuinidad y aptitud para el consumo extendidos por oficinas autorizadas del país de origen. Su introducción estará sujeta a las mismas condiciones exigidas para la libre circulación de los vinos nacionales. Queda prohibida la mezcla de productos importados entre sí y con vinos nacionales.

ARTICULO.23. — Las calificaciones legales de los productos definidos en la presente ley que no llenaran las condiciones exigidas serán las siguientes:

a) "No genuinos", aquellos cuya composición anormal no pueda ser justificada, incluyéndose dentro de los mismos los "adulterados" y "aguados y/o manipulados". Se entenderá por "producto adulterado" aquel al que se le hayan agregado elementos extraños a su composición natural o que se haya obtenido por adición de sustancias prohibidas o mezclas no autorizadas. Se considerará "producto aguado y/o manipulado" aquel al que, en cualquier momento de su elaboración o depósito, se le haya adicionado agua u otras sustancias que, aun siendo normales en el producto, alteran su composición o desequilibran la relación normal de sus componentes;

b) "Averiadados", aquellos que por sus caracteres organolépticos demuestren una alteración excesivamente pronunciada o acusen exceso de acidez volátil sobre el máximo que establezca la reglamentación;

c) "Enfermos", aquellos que presenten gérmenes de enfermedad en actividad, pero cuya acción pueda paralizarse o hacerse desaparecer mediante tratamiento permitido y acusen una acidez volátil inferior a la máxima establecida en la reglamentación;

d) "En infracción", los productos cuya elaboración haya sido hecha en contravención con las normas legales y reglamentarias, no incluidos en los incisos precedentes.

Ningún producto calificado de acuerdo con las denominaciones precedentes podrá ser librado al consumo. Los "adulterados", "aguados", "manipulados" o "en infracción" deberán ser decomisados y el instituto determinará su destino.

Los "averiadados" podrán destinarse a vinagre o ser destilados, conforme lo prevea la reglamentación.

Los productos "enfermos" podrán corregirse o ser destinados a vinagre y destilación, también de acuerdo con lo que disponga la reglamentación. En caso de autorizarse su expendio, deberá preceder un nuevo análisis que certifique su aptitud.

ARTICULO 24. — Las infracciones a la presente ley, o a su reglamentación, y a las disposiciones que en su consecuencia se dicten por parte del Poder Ejecutivo y/o el Consejo Directivo del Instituto Nacional de Vitivinicultura, sin perjuicio de la aplicación de las disposiciones penales que pudiesen corresponder serán reprimidas:

- a) Las faltas leves, tratándose de primera infracción con apercibimiento;
- b) Las faltas vinculadas a cuestiones de mero trámite, o de carácter formal, con multas de \$ 200 a \$ 5.000 moneda nacional;
- c) La tenencia no autorizada en los locales de elaboración, corte o fraccionamiento de substancias o drogas prohibidas que pudieran utilizarse en la adulteración de los productos comprendidos en la presente ley, multa de diez mil a dos millones de pesos (\$ 10.000 a \$ 2.000.000);
- d) La elaboración, tenencia o circulación de productos "en infracción", con multa de cuatro pesos por litro;
- e) El expendio o la circulación de productos "enfermos", con multas de cincuenta centavos (\$ 0,50) por litro;
- f) La tenencia, el expendio o la circulación de productos "averiados", con multa de dos pesos (\$ 2.—) por litro;
- g) La tenencia, el expendio o la circulación de productos "aguados" o "manipulados", con multas de diez mil a dos millón de pesos (\$ 10.000 a \$ 2.000.000), y diez (pesos 10.—) por litro;
- h) La tenencia, el expendio o la circulación de productos "aguados" o "manipulados", con multa de diez mil a un millón de pesos (\$ 10.000 a \$ 1.000.000), y ocho pesos (\$ 8.—) por litro;
- i) Las transgresiones a las disposiciones de esta ley, o a sus normas reglamentarias no especificadas en los incisos precedentes, con multas de mil a un millón de pesos (\$ 1.000 a \$ 1.000.000).

Las multas no referidas a "litros", de los incisos c), g), h), i) se deberán graduar teniendo en cuenta, según corresponda, la capacidad elaborativa de la bodega, el promedio de fraccionamiento mensual del último trimestre, o el de venta también del último trimestre; y, asimismo, la gravedad de la infracción y la reincidencia como infractor, siendo esta última particular circunstancia agravante.

En los casos de "adulteración" y "aguado y/o manipuleo" el Instituto Nacional de Vitivinicultura impondrá al técnico responsable una inhabilitación de tres a cinco años; en caso de reincidencia, la inhabilitación será definitiva.

ARTICULO 25. — El Instituto Nacional de Vitivinicultura, organizará y llevará permanentemente actualizado el registro de infractores.

En caso de reincidencia en las infracciones previstas en los incisos c), d), g) y h) del artículo 24, el instituto podrá inhabilitar a la firma y a todos o a algunos de sus componentes para las actividades vinícolas, en forma temporaria o definitiva.

ARTICULO 26. — Serán responsables de las infracciones a la presente ley y sus reglamentaciones los que en el momento de iniciarse el sumario sean los poseedores o tenedores de la mercadería. La responsabilidad será del vendedor de la mercadería, cuando el consignatario, poseedor o tenedor, antes de recibirla, hubiera solicitado u obtenido la extracción de muestras para el análisis del producto. Los poseedores, tenedores o consignatarios de la mercadería, o el hecho de sus factores, agentes o dependientes, en cuanto a las penas pecuniarias, decomisos y gastos.

Tratándose de productos embotellados, la responsabilidad recaerá sobre el que los haya envasado, salvo prueba en contrario.

ARTICULO 27. — En todos los casos de infracción o presunta infracción a la presente ley, su reglamentación o normas generales obligatorias, el Instituto instruirá el sumario administrativo correspondiente.

Si del mismo surgieran presuntas infracciones cuyo juzgamiento no le compete, dará oportuna intervención al que corresponda, debiendo proceder en igual forma a las otras reparticiones cuando en principio surjan infracciones a la presente ley. Lo actuado en cualquier repartición se tendrá como elemento de prueba, ratificando o rectificando las medidas precautorias tomadas. Realizada la investigación, se correrá vista por quince días hábiles improrrogables al interesado y, recibida la prueba, se dictará resolución dentro de los ciento ochenta días. Si del sumario surgiera la existencia de infracciones a la presente ley o a normas reglamentarias cometidas por una misma persona, originadas en un hecho único, se aplicará la sanción correspondiente a la infracción castigada con la multa del mayor. En caso contrario, se aplicará la multa correspondiente a cada fracción. El funcionario encargado de instruir el sumario tendrá la facultad de citar y recibir declaraciones de testigos bajo juramento y de recurrir a las demás medidas probatorias autorizadas por las leyes comunes.

ARTICULO 28. — Cuando la resolución fuese condenatoria, podrá deducirse recurso de apelación por vía contenciosa ante juez competente, hecho que el recurrente pondrá simultáneamente en conocimiento del Instituto Nacional de Vitivinicultura, debiendo interponerse dicho recurso dentro del término perentorio de cinco días hábiles de notificado, pasados los cuales, si no se recurriese la resolución, se tendrá por consentida y pasada en autoridad de cosa juzgada y las medidas preventivas tendrán carácter definitivo.

En los casos en que el Instituto Nacional de Vitivinicultura resuelva la clausura o suspensión de actividades de los establecimientos o locales en infracción a la presente ley o a su reglamentación,

a fin de que exista una inmediata ejecución de la sanción aplicada, el recurso de apelación ante el juez competente se concederá al solo efecto devolutivo y en relación.

Cuando no mediare apelación o fuere confirmada por sentencia la multa impuesta, el Instituto podrá hacerla efectiva por vía de apremio.

ARTICULO 29. — Los trámites de la apelación y el juicio de apremio se sustanciarán conforme a lo previsto en las disposiciones pertinentes de la Ley 11.683. Si el infractor fuere reincidente en el mismo tipo de infracción, no se concederá recurso alguno contra las resoluciones que impongan multas por transgresiones a esta ley, si previamente no ha sido ingresado su importe a la tesorería del Instituto Nacional de Vitivinicultura.

ARTICULO 30. — Los funcionarios a cuyo cargo esté el cumplimiento de la presente ley estarán autorizados para penetrar en cualquier hora en los locales, establecimientos o fábricas y examinar libros y documentos, realizar inventarios, requerir informaciones y extraer muestras de los productos a los que él se refiere, al efecto de su contralor en los lugares de producción en tránsito o en el comercio, pudiendo, si fuera necesario, recabar el auxilio de la fuerza pública y solicitar del juez competente órdenes para allanar domicilios, las que deberán despacharse dentro de las veinticuatro horas, habilitando los días y horas que sean necesarios.

ARTICULO 31. — Toda persona responsable, material de adulteración o falsificación de los productos o que se refiera la presente ley o que pueda ser juzgada partícipe del hecho o tenor de lo que prescribe el artículo 45 del Código Penal, será reprimida, cuando el hecho no encuadra en otro delito de pena mayor, con prisión de tres a diez años, sin perjuicio de la aplicación, en su caso, de la regla del artículo 46 del mismo código.

Se considerarán cómplices principales, salvo prueba en contrario, los que provean alcoholes y/o sustancias aptas para la falsificación, a los adulteradores.

A los efectos de la calificación del delito, los jueces juzgarán como cometida adulteración o falsificación, cuando a cualquiera de los productos comprendidos en esta ley se les haya agregado elementos extraños a su composición natural y especialmente materias colorante, ácidos minerales y edulcorantes no provenientes de la uva.

ARTICULO 32. — Toda vez que el Instituto Nacional de Vitivinicultura, a raíz de sus procedimientos, inspecciones, actuaciones o intervenciones, y sin perjuicio de la prosecución de los mismos, encontrare pruebas o indicios que acrediten "prima facie" la comisión del delito de adulteración a que se refiere el artículo 31, deberá formular denuncia inmediata al juez competente, a los fines de la instrucción del sumario criminal.

La denuncia contendrá las indicaciones y demás circunstancias que puedan conducir a la comprobación del delito y a la averiguación de los responsables, a fin de que el instructor pueda ordenar las pericias y análisis urgentes cuando hubiera peligro en la demora.

ARTICULO 33. — Los establecimientos comerciales cuyos propietarios resulten incurso en las penas y/o multas establecidas para el caso de adulteración, serán clausurados por el Instituto por el término de uno a cinco años. Esta clausura subsistirá aun en el caso de venta del establecimiento.

ARTICULO 34. — La violación de los sellos y la alteración de documentos relacionados con la elaboración y comercio de los productos a que se refiere la presente ley, hará incurrir a los autores y partícipes en las sanciones previstas por el Código Penal.

ARTICULO 35. — Las acciones y penas, incluidas las multas, emergentes de esta ley, prescribirán a los cinco años. Los actos de procedimiento administrativo o judiciales interrumpen la prescripción.

ARTICULO 36. — La representación del Instituto Nacional de Vitivinicultura ante todas las jurisdicciones o instancias será ejercida por los procuradores o agentes fiscales o por los funcionarios que designe el Instituto, pudiendo estos últimos ser patrocinados por los letrados del mismo.

Los procuradores o agentes fiscales o los funcionarios del Instituto que lo representen o patrocinen, tendrán derecho a percibir honorarios, salvo cuando estos estén a cargo de la Nación y siempre que haya quedado totalmente satisfecha la multa e intereses que pudieran corresponder. Cuando la representación se encuentre a cargo de funcionarios designados por el Instituto, podrá éste fijar la forma de distribución de los honorarios.

ARTICULO 37. — Los organismos públicos nacionales deberán consultar al Instituto Nacional de Vitivinicultura antes de adoptar providencias sobre asuntos que se relacionen con el contralor, la promoción o economía de la producción, la industria y el comercio vitivinícolas.

ARTICULO 38. — Toda persona o empresa en general que transporte los productos a que se refiere esta ley deberá cumplir las disposiciones reglamentarias de la misma a objeto de hacer efectiva la fiscalización.

ARTICULO 39. — A partir del volumen mínimo que se fije, las elaboraciones de los productos de la presente ley deberán hacerse bajo el control y la responsabilidad directa y efectiva de un técnico, capacitado por título habilitante en la actividad de que se trata.

ARTICULO 40. — Los bienes muebles e inmuebles que constituyen el patrimonio de la actual Dirección de Vinos y otras Bebidas, serán transferidos al Instituto Nacional de Vitivinicultura.

Los inspectores y agentes de la misma, actualmente en función, que fueren incorporados por el Instituto, podrán ser sometidos a un régimen especial para su admisión.

ARTICULO 41. — Quedan derogadas las Leyes 12.372 y 14.799 y toda otra disposición que se oponga a la presente ley.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

ARTICULO 42. — El Instituto Nacional de Vitivinicultura tendrá a su cargo la aplicación de las leyes y regímenes reglamentarios en vigor sobre producción, circulación y comercio de vinagres, sidras, zumos fermentados de frutos, hidromeles y cervezas. Las disposiciones de esta ley, en cuanto no se opongan a los respectivos regímenes especiales, serán aplicables a la elaboración, expendio y la circulación de vinagres, sidras, zumos fermentados de frutos e hidromeles y transitoriamente a las cervezas. La vigencia del presente artículo será hasta el 30 de setiembre de 1960.

ARTICULO 43. — La Dirección General Impositiva mantendrá transitoriamente el contralor de los productos definidos en el artículo 17 que están actualmente a su cargo.

ARTICULO 44. — Esta ley empezará a regir noventa días después de su promulgación, en cuyo lapso el Instituto Nacional de Vitivinicultura proveerá a su estructura definitiva y el Poder Ejecutivo dictará la reglamentación respectiva. En tanto no se dicte la reglamentación, se mantendrán en vigencia las normas actuales que no se opongan a la presente.

Se tomarán de rentas generales los recursos que demande su aplicación mientras no se incluyan en el presupuesto general de la Nación. El Ministerio de Economía anticipará de rentas generales al Instituto Nacional de Vitivinicultura, con carácter de anticipo y con cargo de oportuna devolución, las sumas necesarias para atender los gastos urgentes e imprescindibles de su funcionamiento hasta tanto se apruebe el presupuesto del nuevo organismo.

ARTICULO 45. — Comuníquese al Poder Ejecutivo.

Dada en la Sala de Sesiones del Congreso Argentino, en Buenos Aires, a veintitrés días del mes de octubre del año mil novecientos cincuenta y nueve.

J. M. GUIDO

F. F. MONJARDIN

N. Jitrik

Eduardo T. Oliver

Registrada bajo el N° 14.878.