

Decreto 24.02.1928

Normativa sobre vinos.

Capítulo I

"DE LA RECAUDACION"

Artículo 1º.-La recaudación de los impuestos y los contralores que establecen las leyes de 17 de Julio de 1903, 23 de Enero de 1906, 17 de Setiembre de 1914, 11 y 27 de Febrero de 1919, 13 de Agosto de 1925, 16 de Noviembre de 1926 y 26 de Diciembre de 1927, para los vinos nacionales y extranjeros, así como la fiscalización de su elaboración, circulación y depósito, estarán a cargo de la Dirección General de Impuestos Internos y oficinas de su dependencia y se regirán por el presente Reglamento.

El impuesto a los vinos artificiales establecido por las leyes que se reglamentan será satisfecho mensualmente por las fábricas respectivas sobre la base de la declaración de fabricación y expendio que comprobará la Oficina recaudadora.

El pago se verificará dentro de los diez días siguientes al mes vencido.

En los vinos importados el cobro del impuesto se efectuará por las aduanas respectivas conjuntamente con los derechos correspondientes.

El impuesto a los vinos declarados fuera de las relaciones anuales fijadas por el Poder Ejecutivo se percibirá de acuerdo con las resultancias del expediente seguido en cada caso.

En igual forma se hará efectivo el que corresponda a los productos declarados similares a los vinos.

Son considerados vinos naturales, libres de impuestos, los definidos por el art. 2º de la Ley de 17 de Julio de 1903.

El pago del impuesto o su exención se justificará con la documentación que en cumplimiento de este decreto acredite su procedencia y circulación legales.

Nota: Al art. 1-En materia de tributos rige la tasa de promoción y control de calidad y circulación, art. 149 ley 15903 de 10 de Noviembre de 1987.

En lo relativo a fiscalización, el cometido se asignó al INAVI, art. 143 literal J de dicha norma.

Capítulo II

DE LAS INSCRIPCIONES

Artículo 2º-Las inscripciones prescriptas por las leyes que se reglamentan comprenden:

Viticultores

Bodegueros

Cortadores

Fabricantes de vinos artificiales

Importadores

Comerciantes de vinos

Detallistas y Elaboradores de vinos especiales

Nota: Al art. 2-Las inscripciones son las del literal A del art. 1º de la ley 13665 de 17 de Junio de 1968. Sin perjuicio de que el INAVI, registra a los importadores, e incluye en el Registro de Bodegueros a las empresas titulares de depósitos de vinos, aún cuando no elaboren. Debe tenerse presente la prohibición de elaboración de vinos artificiales.

Artículo 3º.-A los efectos de las referidas inscripciones y del cumplimiento de las leyes y disposiciones que se establecen por este decreto, se considerarán:

Viticultores-A los que cultiven la vid para vender la uva o la destinen a la vinificación para su consumo.

Bodegueros-A los que elaboren vinos comunes naturales de cualquier clase para la venta o en cantidad superior a mil litros.

Cortadores-A los que se ocupen del corte o mezcla de vinos dentro de los límites establecidos por las leyes y reglamentos.

Fabricantes de vinos artificiales-A los que se dediquen a la fabricación de vinos artificiales, cualquiera sea su denominación y procedimiento de elaboración.

Importadores-A los que importen vinos y los expenden en el mismo envase y estado en que los reciban.

Comerciantes de vinos-A los que adquieren vinos envasados en bodega o licorería y los vende sin fraccionar, en los mismos envases a detallistas.

Detallistas-A los que vendan al público vinos en envases menores de veinticinco litros.

Elaboradores de vinos especiales-A los que elaboren vinos claretes, licorosos y vermouth dentro de los límites y disposiciones del presente Reglamento.

Nota: Al art. 3-Este texto fue dado por el art. 14 del decreto 637/89 del 28 de Diciembre de 1989.

Ver art. 1º de la ley 13665 de 17 de Junio de 1968. Dicha ley prevé dos clases de Registros.

Artículo 4º.-Para obtener cualesquiera de las inscripciones deberán los interesados presentarse por escrito a la Dirección General de Impuestos Internos u oficina de su dependencia que corresponda, estableciendo en la solicitud clase y nombre del establecimiento, ubicación precisa, nombre o razón social y el del representante autorizado.

Se declarará además, según el caso, la superficie ocupada de terreno, cantidad de pies de viñas y su estado y clase, nómina completa y detallada de las construcciones, aparatos, máquinas y útiles enseres de la bodega, su capacidad productiva y su valor estimativo, todo a los efectos de los dispuesto por el art. 40 de la Ley de 17 de Julio de 1903.

Nota: Al art. 4-El trámite se realiza ante el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI).

Artículo 5º.-En todos los casos la Dirección General de Impuestos Internos, antes de acordar las inscripciones, dispondrá las inspecciones o verificaciones necesarias para comprobar la observancia de los requisitos exigidos por el presente decreto.

Las Administraciones Departamentales y Agencias de Rentas seguirán el procedimiento indicado en el presente artículo con relación a las inscripciones que autoricen.

Nota: Al art. 5-El trámite se realiza ante INAVI.

Artículo 6º.-Podrá autorizarse a una misma persona o razón social el ejercicio en un mismo local de más de una de las actividades que requieren inscripción especial, salvo oposición fundada de la Dirección General de Impuestos Internos y de cuya resolución podrá apelarse ante el Ministerio de Hacienda.

Los inscriptos en estas condiciones cumplirán por separado las obligaciones establecidas para cada una de ellas.

Nota: Al art. 6-El art. 19no del decreto 77/84 de 20 de Febrero de 1974, facultaba a la Dirección de Contralor Legal por razones técnicas o económicas para autorizar a que dos o más bodegueros en un mismo establecimiento realizaran operaciones enológicas conjuntas, a excepción de la molienda. Actualmente está en vigencia el decreto denominado de operaciones enológicas conjuntas de 15 de Marzo de 1989 que permite la realización de operaciones enológicas en forma

conjunta en un mismo local por parte de dos o más industriales, sin excepciones.

Artículo 7º.-La Dirección General de Impuestos Internos, cuando corresponda, expedirá a los interesados un certificado de inscripción en el que constará su nombre o razón social, carácter de la inscripción y ubicación del establecimiento. Será colocado en lugar visible del mismo y se hará mención de su número en todas las gestiones oficiales pertinentes.

Artículo 8º.-De los cambios de firma o razón social se dará cuenta dentro de los tres días.

Artículo 9º.-Antes de un año de la fecha de este decreto los bodegueros deberán hacer cubicar nuevamente todos los recipientes destinados a la elaboración y depósito de vinos, debiendo declarar su cubaje ante la oficina respectiva, la cual verificará la exactitud de la declaración y determinará los medios de imprimirla en cada recipiente en forma indeleble.

Nota: Al art. 9-Actualmente rige el art. 9no del decreto 77/84 que establece la obligación de formular declaración jurada de capacidad de los recipientes, dentro del plazo de 10 días de producida cualquier modificación.

El incumplimiento de esta obligación constituye contravención de acuerdo al decreto 637/89 del 28 de Diciembre de 1989, sancionándose con multa conforme al art. 38 de la ley 2.856, por tratarse el decreto 77/84 de norma reglamentaria de la ejecución de la referida ley 2.856.

Capítulo III

"De las obligaciones de los inscriptos"

VITICULTORES

Artículo 10.-Todo viticultor inscripto, o que deba inscribirse, del 1 al 31 de Enero de cada año, presentará ante las oficinas respectivas, declaración jurada relacionada con su establecimiento y sobre los antecedentes que indique el formulario de que se les proveerá. Estas declaraciones se harán por duplicado.

Las Administraciones Departamentales remitirán a la Oficina Central ambos ejemplares, uno de los cuales se pasará a la Dirección de Agronomía del Ministerio de Industrias.

La Dirección General de Impuestos Internos pondrá a disposición de los interesados, en su oficina, las declaraciones juradas presentadas por los viticultores. La Dirección General de Impuestos Internos dispondrá que se realicen inspecciones para verificar la exactitud de los cálculos de cosecha probable, para lo cual le prestarán su concurso los funcionarios de la Dirección de Agronomía.

Las inspecciones serán efectuadas sin excepción cuando se trate de vitivinicultores y cuando las declaraciones de cosecha probable excedan el máximo de producción fijado para cada zona o sean exageradas a juicio de la Dirección General de Impuestos Internos.

Nota: Al art. 10-Derogado por el numeral 1º del literal A del art. 1º de la ley 13665 de 17 de Junio de 1968.

Artículo 11.-Con la presentación de la declaración jurada de la cosecha probable quedarán autorizados los viticultores para proceder a la vendimia, debiendo la oficina respectiva entregarles un recibo en el que conste dicha autorización.

Artículo 12.-La relación de uva recogida, ventas efectuadas y uva elaborada que prescribe el art. 25 de la Ley de 17 de Julio de 1903 se pasará por duplicado a las oficinas respectivas antes del 30 de Abril de cada año.

Artículo 13.-Toda uva que circule en cantidades mayores de cien kilogramos será acompañada de un certificado firmado por el viticultor o por quien lo represente, expresando la cantidad, procedencia de la uva, nombre de quien la transporte, destino y destinatario, hora de expedición y demás datos a que haga referencia el impreso.

Estos certificados deberán exhibirse durante el tránsito, ante todos los contralores que disponga el Consejo Nacional de Administración (Mesas de Contralor, Inspectores volantes, Delegados de las Asociaciones Vitícolas, etc.), los cuales las sellarán o firmarán.

Nota: Al art. 13-Los requisitos que debe contener el certificado-guía, están establecidos en el art. 2do de la ley 13.665 de 17 de Junio de 1968.

Artículo 14.-Si la salida de uva de un viñedo se efectuara en diversos lotes, cada conductor irá munido del certificado respectivo, con excepción de la uva que deba cruzar un camino

público que separe dos fracciones de viñedo de un mismo propietario.

Artículo 15.-Antes de la vendimia, o a más tardar, cuando el resultado de las primeras operaciones de romaneo a que hace referencia el art. 24 de la Ley de 17 de Julio de 1903 autorice la presunción de que el máximo de cosecha de uva calculada puede ser excedido, el viticultor dará cuenta inmediatamente a la oficina del ramo a los efectos que hubiere lugar. Sin esta formalidad no se podrá continuar la vendimia.

Nota: Al art. 15-Ver decreto del 14 de Febrero de 1948.
La omisión de rectificación, luego de producidas las primeras operaciones de romaneo, es decir no sobrepasando el 20% de la cosecha declarada, en el plazo de 24 horas impide continuar la vendimia. De continuarla sin dar aviso, se incurre en contravención, sancionable con multa en los términos del 38 de la ley 2856.

Artículo 16.-Los duplicados de los certificados de venta o salida de uva serán remitidos a la oficina respectiva por correo o entregados conjuntamente con la declaración que prescribe el art. 25 de la Ley de 17 de Julio de 1903.

Nota: Al art. 16-Ver art. 2do de la ley 13.665.

Artículo 17.-Toda uva que circule sin el certificado prescripto por el art. 27mo de la Ley de 17 de Julio de 1903 o cuyo peso difiera del establecido en el certificado que la acompaña, será decomisada y puesta a disposición de los establecimientos de beneficencia. Bajo garantía a satisfacción de la oficina que haya intervenido y tratándose de persona inscripta en los registros se permitirá la circulación de la uva detenida, expidiéndose al efecto la documentación correspondiente con expresión de causa.

Bodegueros

Artículo 18.-El bodeguero que no justifique la procedencia de la uva fresca que haya servido para la fabricación del vino natural, por medio de los certificados expedidos por los viticultores, con arreglo al art. 27mo de la Ley de 17 de Julio de 1903, pagará el impuesto, reputándose como está dispuesto para los de esta clase.

Los bodegueros o fabricantes de vinos serán responsables subsidiariamente de la exactitud de los certificados de procedencia de uva que exhiban.

Durante la época de la vendimia la Dirección General de Impuestos Internos ordenará frecuentemente extracciones, e inspecciones de uvas y mostos, efectuará ensayos de vinificaciones, realizará análisis periódicos en los vinos y publicará trimestralmente y por departamento una relación numérica de las existencias de vinos en las bodegas.

Nota: Al art. 18-También se reputa artificial, por falta de respaldo de elaboración, la uva correspondiente al envío, cuyo certificado-guía el industrial se niegue a devolver firmado al viticultor (art. 2do ley 13.665). Corresponde en ésta hipótesis (art. 30 ley 2856), aplicar las sanciones del art. 323 de la ley 12804, decomiso y multa.

Artículo 19.-De cada uno de los tipos de vinos elaborado por el bodeguero deberá presentar una muestra para su análisis.

Al efecto se considerarán vinos nacionales de tipo distinto los que difieran entre sí sensiblemente, sea por su composición química, sea por sus caracteres organolépticos.

Si el vino resultara natural se expedirá el certificado de análisis correspondiente.

Nota: Al art. 19-Derogado por el art. 1º del decreto de 22 de Junio de 1961, que exime a los bodegueros de presentar muestras de cada tipo de vino para su análisis.

Artículo 20.-Al efecto de comprobar la producción máxima del vino natural que admite la ley, quedan facultadas la Dirección de Impuestos Internos y la Dirección de Agronomía para inspeccionar los residuos de la uva y la vinificación, constatándose el resultado en el acta de que trata el art. 30 de la Ley de 17 de Julio de 1903.

Nota: Al art. 20-Las facultades fueron asignadas al Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI).

Artículo 21.-El rendimiento máximo de la uva, fijado en 70% de vino por la ley de 17 de Julio de 1903 (art. 4º), se refiere a vino limpio, computándose en dicho porcentaje el vino contenido en las borras líquidas o pastosas.

Nota: Al art. 21-DEROGADO.Los rendimientos se establecen por mecanismo Ley 15.058 de 30 de setiembre de 1980.

Artículo 22.-La cantidad de vino limpio que pueda extraerse de las borras se determinará por medio de ensayos efectuados sobre pequeñas cantidades que representen el conjunto del producto, valiéndose de la expresión a mano de las barras colocadas en sacos de algodón de trama fina.

Nota: Al art. 22- Ver Ley 16.273.

Artículo 23.-Considérese vino limpio, a los efectos del art. 21, al vino de primer trasiego, más al que pueda extraerse de las borras hasta el 30 de Junio inclusive.

**Nota: Al art. 23-El decreto-ley 15.414 de 10 de Junio de 1983, prohibió el filtrado y prensado de borras en los establecimientos vitivinícolas.
La Ley 16.273 flexibiliza la prohibición.**

Artículo 24.-A partir de 30 de Junio las borras existentes en bodega deberán encontrarse desnaturalizadas con cloruro de sodio (sal común), conteniendo por lo menos cinco gramos de sal por litro de borra cuando éstas se destinen a la destilación, y en caso contrario, con el desnaturalizante apropiado al uso y empleo a que dichas borras fuesen destinadas, autorizado previamente por la Dirección General de Impuestos Internos.

Nota: Al art. 24-La referencia debe entenderse al INAVI.

Artículo 25.-El traslado de vino de bodega a bodega será solicitado ante la Dirección General de Impuestos Internos por el vendedor y comprador, expresando la clase, año de la cosecha, cantidad de litros y número de análisis. Autorizada la operación, el vino circulará, con boletas y guías, en las que hará referencia a la resolución que autorice el traslado, y efectuado éste se extraerán muestras de los recipientes en que se encuentren en la bodega adquiriente, y comprobado que el análisis corresponde al expresado en la solicitud de traslado, los vinos deberán ser librados al consumo con el nombre o marca de fábrica de la bodega compradora.

Los vinos trasladados de bodega a bodega serán contabilizados en las cuentas especiales de los respectivos bodegueros.

Nota: Al art. 25-Modificado por el art. 7mo del decreto 77/84 de 20 de febrero de 1984.

Artículo 26.-Los métodos de corrección a que hace referencia el inciso 2 del art. 2º de la Ley de 17 de Julio de 1903 quedan limitados a los siguientes:

A) Para los mostos.

- 1-Empleo de levaduras seleccionadas.
- 2-Concentración parcial, no pudiendo pasar la reducción de volumen de 2/10 del volumen del mosto tratado.
- 3-Tratamiento por los bisulfitos alcalinos o metasulfitos puros, a una dosis inferior a 20 gramos por hectolitro, por el anhídrido sulfuroso puro, sin limitación de cantidad.
- 4-Desulfitado por un procedimiento físico, a fin de que el vino resultante no tenga una cantidad de anhídrido sulfuroso superior a la que se fija para los vinos.
- 5-Adición de tanino.
- 6-Adición de fosfato de cal comercialmente puro.
- 7-Adición de fosfato de amonio cristalizado puro o de glicerofosfato de amonio puro, a la dosis estrictamente necesaria para asegurar el desarrollo normal de las levaduras.
- 8-Adición de yeso puro, en proporciones tales que el vino hecho no contenga más de un gramo por litro, expresado en sulfato neutro de potasio.
- 9-Adición de ácido tartárico puro.
- 10-Adición de ácido cítrico puro.
- 11-Adición de azúcar puro (sacarosa). Se prohíbe la adición simultánea de ácido tartárico y azúcar.
- 12-Adición de cloruro de sodio (sal común) en proporciones tales que el vino hecho no contenga más de 0,50 gramos por litro expresados en cloruro de sodio.
- 13-Adición de alcohol etílico potable.

B) Para los vinos

- 1-Congelación a fin de obtener su concentración parcial.
- 2-Pasteurización, así como cualquiera otra manipulación física que no pueda aportar modificaciones a la composición del vino.
- 3-Clarificación por medio de sustancias consagradas por el uso, tales como la tierra de infusorios, albúmina pura, caseína pura, gelatina pura y cola de pescado.
- 4-Adición de cloruro de sodio (sal común).
La proporción de cloruro de sodio total, comprendida aquella que pudo haber sido adicionada al mosto, no debe exceder de 0,50 gramos por litro.

5-Adición de tanino en cantidades indispensables para efectuar la clarificación por medio de las albúminas o de la gelatina.

6-Clarificación de los vinos blancos manchados, por medio del carbón purificado.

7-Tratamiento por el anhídrido sulfuroso puro. Los vinos no deberán contener más de 450 miligramos de anhídrido sulfuroso por litro, de los cuales 100 miligramos, como máximo, al estado libre, con una tolerancia de 10%, en más sobre esas cantidades.

8-Coloración de los vinos por medio del caramelo de uva.

9-Adición de ácido cítrico cristalizado puro.

10-Adición de alcohol etílico potable.

11-Refermentación. En la refermentación podrán emplearse orujos, heces o levaduras seleccionadas, pudiendo practicarse sobre vinos de la cosecha del año o de los años anteriores.

12-Edulcoración por el empleo de mosto, mosto concentrado, sacarosa o jarabe de alta fructosa.

Nota: Al art. 26-Sobre métodos de corrección, ver decreto de 29 de Diciembre de 1989 y reglamentación del INAVI, dictada por resolución del 19 de Febrero de 1990.

El Numeral 12 lo agrega el art. 6to del decreto 637 de 29 de Diciembre de 1989.

Inciso 7 sustituido por el art. 2do del decreto 43/67 de 26 de enero de 1967.

Artículo 27.-Las correcciones indicadas en el artículo anterior, con excepción de las que exijan la adición de azúcar, alcohol o refermentación, no necesitarán autorización previa. Los productos empleados en esas mismas correcciones, con excepción del azúcar, el alcohol y los que autoriza el presente reglamento, podrán almacenarse en las bodegas sin limitación alguna.

El alcohol o bebidas alcohólicas, obtenidas por destilación de los productos de la uva podrán existir en las bodegas, de acuerdo con el régimen legal vigente para aquellos alcoholes.

Nota: Al art. 27-Sobre métodos de corrección, ver decreto del 29 de Diciembre de 1989 y reglamentación del INAVI, dictada por resolución de 19 de Febrero de 1990.

Artículo 28-El ácido sulfúrico u otros ácidos minerales empleados en la desinfección de envases, con excepción del anhídrido sulfuroso, no podrán encontrarse dentro del perímetro de la bodega desde el momento de iniciarse la vendimia hasta después de realizado el primer trasiego.

Artículo 29-Los productos anticriptogámicos, hormiguicidas, sarnífungos, abonos químicos y, en general, toda sustancia nociva a la salud, así como los utensilios y recipientes empleados en su manipulación, no podrán hallarse en ningún momento dentro de los locales donde se elabore o deposite el vino.

Artículo 30-La corrección con azúcar o con alcohol sólo podrá efectuarse en los casos en que la cosecha se presente en condiciones notoriamente defectuosas y previa autorización de la Dirección General de Impuestos Internos en cada caso.

Mientras no se conozca la composición de los vinos de la región y de cada clase de uva, la graduación alcohólica de los vinos resultantes de las correcciones con azúcar o alcohol no podrá exceder de 10 grados c. con una tolerancia de 0 grados 3.

La relación alcohol-extracto de los vinos corregidos no podrá exceder en ningún caso de 4,5 para los vinos tintos y de 6,5 para los vinos blancos.

Nota: Al art. 30-Sobre métodos de corrección, ver decreto de 29 de Diciembre de 1989 y reglamentación del INAVI, dictada por resolución de 19 de Febrero de 1990.

Artículo 31-Los bodegueros que deseen corregir sus mostos con azúcar deberán presentarse por escrito ante la Dirección General de Impuestos Internos o a la Administración de Rentas respectiva, indicando la cantidad y riqueza sacarina del mosto a corregir, procedencia de la uva, cantidad de azúcar a emplearse y graduación alcohólica a que se desea elevar el vino, dentro de la que determina el art. 30. Cuando la corrección de los mostos se desee efectuar por medio del alcohol, deberán establecerse los mismos datos, sustituyendo el que se refiere al azúcar por el del alcohol a emplearse.

Nota: Al art. 31-Derogado por el art. 16to del decreto 637/89 de 28 de Diciembre de 1989.

Sobre métodos de corrección, ver decreto de 28 de Diciembre de 1989 y reglamentación del INAVI, dictada por resolución de 19 de Febrero de 1990.

Artículo 32-Cuando se autorice a un bodeguero para corregir los mostos por medio del azúcar, la Dirección General de Impuestos Internos podrá establecer en el local un servicio de fiscalización permanente.

Nota: Al art. 32-Derogado por el art. 16to del decreto 637/89 de 28 de Diciembre de 1989.

Sobre métodos de corrección, ver decreto de 28 de Diciembre de 1989 y reglamentación del INAVI, dictada por resolución de 19 de Febrero de 1990.

Artículo 33-Cuando se desee alcoholizar vinos deberá establecerse en la solicitud a presentarse la cantidad de vino y fuerza alcohólica a que se quiere elevar su graduación dentro del límite de las relaciones que se fijan para los vinos del año, debiendo acompañar a la solicitud una muestra del vino a alcoholizar.

Nota: Al art. 33-Derogado por el art. 16to del decreto 637/89 de 28 de Diciembre de 1989.

Sobre métodos de corrección, ver decreto del 28 de Diciembre de 1989 y reglamentación del INAVI, dictada por resolución del 19 de Febrero de 1990.

Artículo 34-En los casos en que se concedan permisos para alcoholizar mostos o vinos la Dirección General de Impuestos Internos expedirá al interesado una orden a fin de que pueda adquirir el alcohol necesario para efectuar la operación, debiendo la nombrada oficina, por intermedio del personal fiscal, verificar el empleo del alcohol adquirido, hecho lo cual entregará al vendedor un certificado por el exceso de impuesto pagado. El importe que representen estos certificados será devuelto mensualmente a los vendedores del alcohol con autorización del Ministerio de Hacienda. Las solicitudes de correcciones presentadas ante las Administraciones Departamentales de Rentas serán elevadas en el día a la oficina central.

Nota: Al art. 34- Las expediciones y controles las realiza el INAVI.

Artículo 35-La rebaja del impuesto establecida por el art. 3º de la Ley de 26 de Diciembre de 1927 es únicamente para los alcoholes que se empleen en la corrección de mostos o alcoholización de vinos comunes con el exclusivo objeto de mejorar su calidad defectuosa y con fines de conservación.

Nota: A los arts. 34 y 35-El alcohol es expendido en régimen de monopolio por ANCAP.

Artículo 36-La existencia de azúcar para el consumo doméstico en bodega queda limitado a cuarenta y cinco kilos. Dicho azúcar deberá estar depositado fuera de los locales de elaboración.

Nota: Al art. 36-La presencia de azúcar en cantidades superiores a las admitidas reglamentariamente, se castiga de acuerdo con el art. 80 de la Ley 13.586 de 13 de Febrero de 1967.

La cantidad máxima de azúcar es de cuarenta kilogramos para uso doméstico, producto que puede estar en el predio de las bodegas, siempre que forme conjunto con una casa-habitación y se halle en un ámbito separado de las instalaciones industriales.

La multa por tal infracción será equivalente de cinco a veinte veces el valor del producto en infracción, determinado por el precio oficial del mismo o en su defecto por el precio corriente en plaza.

Además el producto en infracción será pasible de decomiso.

Artículo 37-A los efectos del presente Reglamento quedan asimilados al azúcar las soluciones de esta sustancia en cualquier concentración, la glucosa y el azúcar invertido. La elaboración y existencia de arrope y, en general, de productos concentrados de la uva serán motivo de previa declaración ante la Dirección General de Impuestos Internos, debiendo ser anotada en los libros de contabilidad de la bodega.

Artículo 38.-La Dirección General de Impuestos Internos no autorizará en lo sucesivo la instalación de bodegas anexas a comercios que por necesidades del mismo tengan existencia o expendan azúcar. Las actuales bodegas que se encuentren en esas condiciones deberán independizar sus respectivos locales en forma que no tengan comunicación directa ni interior.

Artículo 39.-Los bodegueros que deseen refermentar el vino deberán presentarse previamente ante la oficina respectiva, indicando en su solicitud: cantidad de vino, modo a emplearse, número de los recipientes donde se encuentre depositado y el de las cubas donde se efectuará la operación.

La oficina respectiva deberá extraer muestras del vino a refermentar, a fin de ser analizado por el laboratorio químico, y si éste nada tuviera que observar, la Dirección autorizará la operación, hecho lo cual se volverá a extraer muestras, a fin de procederse a un nuevo análisis, y si el vino resulta dentro de las

relaciones legales se le entregará al interesado, el certificado respectivo.

Nota: Al art. 39-El trámite se realiza ante INAVI.

Artículo 40.-Toda presentación de muestras de vinos a las oficinas correspondientes deberá hacerse dividida en dos botellas totalmente llenas, de un litro cuando menos de capacidad cada una, de modelo diferente al que emplee la casa, perfectamente tapadas con corcho nuevo sin marca, cubiertos con lacre éste y el gollete de la misma, estampándosele el sello de interesado. Contendrá además, en el centro o en el cuello, una etiqueta manuscrita o impresa perfectamente pegada, y aún asegurada con lacre, en el segundo caso, en que se expresen bajo firma del interesado la clase y procedencia departamental del vino, como asimismo la cantidad de litros, cosecha a que corresponden, clase de uva con que fue elaborado el vino y métodos de corrección que se hayan empleado.

Nota: Al art. 40-Derogado por el art. 16 del decreto 637/89 de 28 de Diciembre de 1989.

Artículo 41.-En los casos de extracciones se aumentará a tres el número de botellas de cada muestra, y cuando esas muestras se extraigan en botellas de capacidad menor de un litro se aumentará el número de las mismas hasta obtener la cantidad de un litro por cada botella de muestra.

Cada botella llevará una etiqueta de cartulina firmada por el empleado y el interesado o quién lo represente, atada al cuello y gollete por hilo o alambre de una sola pieza, cuyos extremos quedarán debajo del lacre que recubra el tapón y gollete de la misma.

Expresará, además de los datos relacionados anteriormente, el número de orden de extracción y de análisis anterior, si se hubiera practicado.

Tratándose de vinos importados o cortados se hará expresa mención de ello. De estas tres botellas quedará una en poder del interesado, lacrada y sellada por el empleado, de la que se hará mención en el recibo de las dos restantes.

En todos los casos se labrará acta.

Nota: Al art. 41-Derogado por el art. 16to del decreto 637/89 de 28 de Diciembre de 1989.

Artículo 42-Las muestras de vino en bodega se tomarán por el empleado acompañado del propietario o quien lo represente, extrayéndolas directamente de los envases en que se encuentren, a razón de una por cada tipo de vino que declare poseer el interesado en el acto. Si las muestras se toman de vinos librados a la circulación se hará constar en el acta el número de envase, su clase y las atestaciones de las boletas correspondientes, procediéndose en lo demás como queda expresado.

Nota: Al art. 42-Derogado por el art. 16to del decreto 637/89 de 28 de Diciembre de 1989.

Artículo 43-Recibidas las muestras y hecho el registro de las mismas en la oficina respectiva, se pasará una de las botellas al laboratorio químico de la Dirección General de Impuestos Internos para su análisis, previa eliminación en la misma de los antecedentes que exprese, sustituyéndolos con el número de orden de remisión, procedencia departamental, clase de vino y número de análisis si lo hubiera.

Nota: Al art. 43-Derogado por el art. 16to del decreto 637/89 de 28 de Diciembre de 1989.

Análisis

Artículo 44-Si al notificarse al interesado el resultado del análisis se produjera la disidencia a que se refiere el art. 1º, inciso 3 de la Ley de 17 de Julio de 1903, la Dirección General de Impuestos Internos pasará todos los antecedentes, incluso la botella restante, en el estado recibida, al Instituto de Química de la Facultad de Medicina, a fin de que éste informe sobre la disidencia en la forma que estima conveniente, a los efectos de la resolución que debe dictar el Poder Ejecutivo. En tal caso, el interesado podrá nombrar perito a su costo, dentro de los quince días siguientes a la notificación, para contralorear el segundo análisis a practicarse en el referido instituto, si éste resolviera proceder a él, o manifestar su conformidad a lo que resulte del análisis a practicarse por dicha Facultad. En defecto de una y otra manifestación se tendrán por consentidos los resultados del análisis que se le notifica. La parte hará saber su designación al perito nombrado para el caso de segundo análisis debiendo éste concurrir al Instituto de Química de la Facultad de Medicina para todo lo relativo a la gestión que se le encomienda.

Nota: Al art. 44-Derogado por el art. 16to del decreto 637/89 de 28 de Diciembre de 1989.

El art. 10mo del decreto 637/89 de 28 de Diciembre establece una tolerancia analítica en beneficio del elaborador de 2/10 de grado alcohólico G.L en más o en menos en los resultados de los análisis de alcohol realizados sobre muestras de vino.

El procedimiento a seguirse en casos de disidencia analítica formulada de acuerdo al art. 11 de la Ley 2856, actualmente está dada por el decreto de 20 de Octubre de 1989.

Artículo 45-Cuando para informar en estas disidencias hayan de efectuarse análisis por este último Instituto, lo hará saber a la Dirección General de Impuestos Internos, para que designe su representante y el perito nombrado, señalando con suficiente anticipación el día y la hora en que ha de practicarse dicho análisis de cuyo resultado se labrará el acta correspondiente.

Nota: Al art. 45-Derogado por el art. 16to del decreto 637/89 de 28 de Diciembre de 1989.

Artículo 46-Si no concurrieran al Instituto en el día y hora designados cualquiera de los peritos nombrados, se tendrá por consentido el análisis, y los resultados que obtenga el Instituto de Química de la Facultad de Medicina serán los únicos que harán fe, sin que haya lugar a reclamo alguno.

Nota: Al art. 46-Derogado por el art. 16to del decreto 637/89 de 28 de Diciembre de 1989.

El procedimiento a seguirse en casos de disidencia analítica formulada de acuerdo al art. 11 de la Ley 2856, actualmente está dado por el decreto de 20 de Octubre de 1989.

Artículo 47.-Cuando deban practicarse estos análisis los interesados abonarán al Instituto de Química de la Facultad de Medicina una cuota de diez pesos por cada análisis, destinada a gastos de Laboratorio.

En todos los casos en que los interesados, pasados quince días de la notificación del pago, no lo efectúen, se entenderá que desisten del análisis ante el Instituto de Química de la Facultad y que aceptan a ese respecto lo que conste de los antecedentes y pruebas periciales efectuadas por la Dirección General de Impuestos Internos.

Nota: Al art. 47-Derogado por el art. 2 del decreto 488/89 de 20 de Octubre de 1989.

Cortadores

Artículo 48.-Para los cortes o mezclas se pedirá autorización (inciso 3 del art. 2do de la Ley de 17 de Julio de 1903) con tres días de anticipación. La solicitud expresará la cantidad de los vinos que entren en el corte, procedencia, numeración de las boletas y copias de análisis de los vinos a cortar.

Efectuado el corte se tomarán muestras del nuevo tipo de vino resultante, inutilizando las boletas de los vinos cortados.

Nota: Al art. 48-Modificado por el art. 7º del decreto 77/84 de 20 de Febrero de 1984.

Artículo 49.-Si el nuevo análisis corresponde a la composición que debe tener el vino cortado y su volumen integral no ha sido alterado, se entregarán boletas sustitutivas de las inutilizadas con las atestaciones correspondientes.

Si el análisis no corresponde a los vinos cortados se considerará artificial todo el vino resultante y sujeto al pago inmediato del impuesto.

Nota: Al art. 49-Derogado por el art. 8º del decreto 77/84 de 20 de febrero de 1984.

Vinos artificiales

Artículo 50.-Serán considerados vinos artificiales, no sólo los que no se ajusten a las relaciones fijadas por el Poder Ejecutivo, sino todos aquellos que del análisis de sus elementos constitutivos resulte que no son el producto de la fermentación de la uva fresca con las correcciones enológicas autorizadas.

Artículo 51.-Sin perjuicio de las prescripciones contenidas en los arts. 8º y 9º de la Ley de 17 de Julio de 1903 y demás que les atañe, las fábricas de vinos artificiales quedan especialmente sujetas al siguiente régimen:

A) En cada caso comunicarán a la respectiva oficina con cuarenta y ocho horas de anticipación la cantidad y clase de vino a fabricar, capacidad y número de los recipientes que utilizarán, tiempo en que se efectuará y procedimiento a emplearse (fermentación, infusión o desdoblamiento).

B) Asentarán en los libros de materias primas y producción la fecha y hora en que se empieza la fabricación, número de orden

de ésta, capacidad de las tinas o recipientes ocupados, materias primas empleadas y fecha y hora en que finalice la operación.

C) Diariamente pasarán una planilla de producción y expendio a la oficina del ramo, en que se expresará existencia, producción, venta, destino de ésta, comprador, envases y boletas empleadas y al dorso el estado de movimiento de materias primas.

D) Sobre la puerta principal de la fábrica se colocará el letrero "Fábrica de vinos artificiales" en fondo blanco con caracteres rojos de un decímetro de altura y cinco centímetros de ancho cuando menos. Si se trata de casa de venta de este artículo, el letrero será "Venta de vino artificial". Igual inscripción con más las marcas de fábricas tendrán los envases prontos para el expendio".

Nota: Al art. 51-Existe prohibición de elaboración de vinos artificiales art. 323 ley 12804.

Capítulo IV

"DEL FRACCIONAMIENTO Y TRASVASE"

Artículo 52.-El que tenga que fraccionar vinos ya contraloreados solicitará en cada caso el permiso correspondiente, expresando la cantidad de litros o fraccionar, la de los envases que los contienen, las referencias de las boletas de cada uno y el número, clase y capacidad de los envases que empleará.

La oficina autorizará la operación y expedirá las boletas de fraccionamiento correspondientes, las que se colocarán en los envases en la forma prescrita por este decreto en el art. 64.

Nota: Al art. 52-Derogado por el art. 8vo del decreto 77/84 de 20 de Febrero de 1984.

Artículo 53.-El que tenga que trasvasar vinos ya contraloreados de envases menores a mayores solicitará en cada caso el permiso de la oficina respectiva, expresando en la solicitud cantidad de vino, número de análisis, numeración de las boletas de contralor de los envases continentes del vino que desea trasvasar y adjuntar la guía de tránsito con que fue acompañado el vino hasta su establecimiento. La oficina autorizará la operación siempre que los vinos sean de un mismo análisis. Mandará extraer muestras del vino trasvasado y hará colocar en los envases las boletas de contralor correspondientes, previa destrucción de las de los envases menores.

Nota: Al art. 53-Derogado por el art. 8vo del decreto 77/84 de 20 de Febrero de 1984.

Capítulo V

DE LOS LIBROS DE CONTABILIDAD Y CONTRALOR

Artículo 54.-Todo inscripto llevará en libros especiales la contabilidad para el contralor de las operaciones que realice los que serán proporcionados por la Oficina respectiva y se ajustarán al formulario establecido por la Dirección General de Impuestos Internos. Dichos libros serán los siguientes:

1) Viticultores-Un libro de producción y expendio de uva en el que se anotará a los efectos del romaneo prescripto por el art. 24 de la Ley de 17 de Julio de 1903, el kilaje correspondiente a cada una de las pesadas de uva salida o vendida, con especificación de cantidad, número de certificado por carga, destino y destinatario. Se anotarán también con las mismas referencias, excepto el número del certificado, las salidas o ventas menores de 100 kilogramos.

2) Bodegueros-Un libro de materias primas, producción y expendio, en el que anotarán en cada caso la entrada de uva a bodega con especificación de procedencia, debiendo hacer el descargo con determinación de cantidad al emplearla en la vinificación y el resultado de ésta en litros y salida de cada partida, número de la guía, cantidad y clase de envases, contenidos en litros de cada uno, número de las boletas correspondientes, destino y destinatario.

3) Cortadores-A) Un libro de entradas y salidas que abrirán con la existencia de vinos no cortados que tengan que registrarse, en el cual darán entrada a todo el que adquieran y salida al que empleen en corte o vendan sin cortar.

B) Un libro de corte en el que darán entrada por número de análisis a los vinos a cortar, en cada caso, el resultado del corte, número del nuevo análisis, cantidad de cascotes en que se haya envasado y numeración de las nuevas boletas de contralor, saldándolo con los vinos cortados vendidos con especificación del destino y nombre del comprador.

4) Fabricantes de vinos artificiales-A) Un libro de materias primas en que se dará entrada a toda materia destinada a la fabricación del vino artificial y salida a medida que se empleen.

B) Un libro de producción y expendio con la fecha, hora y demás datos que pongan de manifiesto el proceso de cada fabricación. En el expendio se anotará el destino, comprador, número de guía,

número de la boleta y cantidad y clase de cada partida salida de la fábrica.

5) Importadores-Un libro de entradas y salidas especificando la procedencia de cada partida y el número del permiso de despacho de Aduana y de análisis y numeración de boletas, y en la salida el destino y nombre del comprador.

6) Comerciantes y detallistas-Un libro de entradas y salidas y otro de fraccionamiento en el cual se anotarán todos los datos relativos al trasvase, fraccionamiento del vino y expendio, debiendo llevar el libro de fraccionamiento solamente cuando estos se efectúen, a envases mayores de veinticinco litros, dejando, sin embargo, en los casos contrarios, constancia de esa operación en el libro de entradas y salidas.

Nota: Al art. 54-Ver art. 323 Ley 12804.

Artículo 55-Los libros serán llevados rigurosamente al día, en forma clara y prolija; su cierre será mensual deberán ser exhibidos a los funcionarios de Impuestos Internos y de Agronomía cuando lo soliciten, dando además, los interesados las explicaciones que les sean requeridas a su respecto.

Nota: Al art. 55- Los controles competen al INAVI.

Declaraciones mensuales

Artículo 56-Los bodegueros, cortadores y fabricantes de vinos en general presentarán dentro de los primeros cinco días de cada mes un estado demostrativo de las operaciones realizadas en el anterior, ciñéndose al formulario que a tal efecto adopte la Dirección General de Impuestos Internos.

Estas declaraciones estarán suscriptas por los interesados y serán fiel expresión de su contabilidad, quedando responsables de la exactitud de sus datos.

Nota: Al art. 56-Declaraciones Z 10 se realizan ante el INAVI.

Capítulo VI

DE LA CIRCULACION DE VINOS

Artículo 57-Los vinos en envases mayores de veinticinco litros circularán acompañados de guía en la forma prescripta por el art. 17mo de la Ley de 17 de Julio de 1903.

Artículo 58-Las boletas de contralor que prescribe el art. 16to de la Ley de 17 de Julio de 1903 serán talonarias, correlativamente numeradas y expresarán:

Clase de vino,

Clase de envase,

Cantidad de litros,

Números de análisis,

Fecha de salida del envase

Nombre del bodeguero, importador o fabricante.

Estas boletas serán de los colores siguientes:

Blancas para el vino nacional y mezcla de los vinos nacionales entre sí.

Verdes para los vinos importados.

Amarillas para los vinos cortados procedentes del corte de nacionales con importados, ambos naturales.

Rojas para los vinos artificiales.

Nota: Al art. 58-Las boletas las expide el INAVI.

Artículo 59-Las boletas de fraccionamiento serán del mismo color que el de las originarias, harán referencia a la numeración de aquellas y contendrán, además de las mismas atestaciones, el nombre del comerciante fraccionador.

Artículo 60-El empleo de las boletas se hará en orden correlativo ascendente de su numeración.

Artículo 61-En caso de error al llenarse una boleta, se conservará adherida a su talón con más la palabra "Inutilizada" y la firma del interesado.

Artículo 62-Las boletas se colocarán en una de las cabeceras de los cascos, pegándolas con cola o goma fuerte y cinco tachuelas, una en el centro y una en cada ángulo.

Artículo 63-Las boletas destinadas a los vinos importados se entregarán a los importadores en las Aduanas respectivas, debiendo aplicarse a los envases en la forma determinada, al efectuarse el despacho.

Artículo 64.-Las boletas de contralor para envases de vidrio, mayores de un litro que prescribe el art. 4º, de la Ley de 23 de Enero de 1906 expresarán el litraje del envase a que se les destina, quedando fijado en cinco, diez y quince litros.

Para otras clases de envases de distinta capacidad se habilitarán en cada caso, por las oficinas respectivas, las boletas estrictamente necesarias, debiendo ser utilizadas dentro de los tres días de su expedición, dando cuenta de su destino a los empleados fiscales para las comprobaciones del caso. Dichas boletas se colocarán cubriendo el gollete y el tapón del envase, adhiriéndolas con cola o goma fuerte, engrudo o lacre.

En todo envase, sea cual fuere su capacidad, se hará constar si se trata de vinos naturales o artificiales, el número de análisis correspondiente y el nombre o marca registrada por el bodeguero.

Nota: Al art. 64- Existe prohibición de elaboración de vinos artificiales.

Artículo 65-Todas las existencias de vino una vez salidas de la bodega, deberán tener adheridas las boletas de contralor que les corresponda, según se trate de vinos importados, naturales del país o "artificiales."

Artículo 66-En todos los casos de entrega de boletas, la oficina expedidora exigirá un recibo que dará la persona autorizada por el establecimiento al inscribirse, el cual servirá de comprobante de la cuenta respectiva, haciéndosele responsable de las boletas cuya aplicación no se justifique.

Artículo 67-Cuando durante el transporte o en depósito se desprendan o destruyan total o parcialmente las boletas de contralor que se hayan colocado en los envases deberá darse cuenta de inmediato a la Oficina respectiva en el sellado correspondiente, solicitando boleta sustitutiva.

Tramitado el pedido la Dirección General o la Administración Departamental de Rentas respectiva resolverán en vista del caso ocurrente y previa verificación, si corresponde o no la colocación de las boletas sustitutivas. Para el efecto se habilitará la cantidad necesaria de boletas particularizándolas con la inscripción "Sustitutiva de la número..." y la fecha.

Artículo 68-Ningún conductor podrá cargar vinos sin que los envases tengan aplicadas las boletas de contralor correspondientes y estar munidas de la respectiva guía que resguarde su circulación.

Capítulo VII

DE LOS VINOS INAPTOS PARA EL CONSUMO

Artículo 69-Serán considerados vinos inaptos para el consumo:

1-Los líquidos obtenidos por prensado de orujos, de los cuales se haya extraído ya la cantidad normal de vino de prensa (vinos de sobre prensa).

2-Los vinos atacados de acescencia simple, cuya acidez volátil sea superior a dos gramos y medio (grms.2,5) por litro expresados en ácido sulfúrico.

3-Los vinos corrompidos y los alterados por otras enfermedades con o sin acescencia cuyo aspecto y gusto sean anormales y caracterizados, sea por una proporción de ácido tartárico total expresado en bitartrato de potasio inferior a medio gramo (gr. 0,5) por litro, sea por la presencia de dos por lo menos, de los tres caracteres siguientes:

A) Acidez volátil superior a un gramo setenta y cinco centígrados (gr.1,75) por litro expresado en ácido sulfúrico.

B) Proporción de ácido tartárico total, expresado en bitartrato de potasio, inferior a un gramo y veinticinco centigramos (grs.1,25) por litro.

C) Proporción de amoníaco superior a veinte miligramos (gr. 0,020) por litro. La dosificación del amoníaco se hará destilando por lo menos doscientos cincuenta c.c. de vino con un exceso de óxido de magnesio en un aparato que permita concentrar el amoníaco en el más pequeño volumen del líquido destilado, recogiendo éste en una solución número 10 de ácido sulfúrico y titulando el exceso, no combinado, con una solución alcalina N/10 en presencia de unas gotas de tintura de cochinilla. El resultado se calculará en NH₃ por litro de vino.

D) Los vinos corregidos en los cuales se haya empleado cantidades de sustancias correctivas superiores a las toleradas en el presente Reglamento.

Nota: Al art. 69-Modificado por el art. 1º del decreto 804/76 de 15 de Diciembre de 1976.

Derogado por el art. 17 del decreto 103/94 de 8 de marzo de 1994.

Artículo 70-Los vinos enfermos en estado inicial no comprendidos entre los que califica el artículo anterior podrán ser sometidos a las correcciones enológicas autorizadas.

Nota: Al art. 70- Derogado por el art. 17 del decreto 103/94.

Artículo 71.-Los vinos en bodega que contengan una proporción de anhídrido sulfuroso superior al autorizado podrán ser sometidos a procedimientos físicos que no alteren las características ni la composición de aquéllos, o bien cortados con otros vinos hasta la reducción del anhídrido sulfuroso al límite legal. Los envases que contengan vinos en estas condiciones deberán ser debidamente rotulados.

Nota: Al art. 71- Derogado por el art. 17 del decreto 103/94.

Artículo 72-Los vinos que sean declarados "Inaptos para el consumo" por alguna de las causas anteriores, serán desnaturalizados por cuenta del propietario o bien vertidos en forma de inutilizarlos.

Nota: Al art. 72-El régimen de desnaturalización tiene excepciones, las cuales se establecen en los arts.4º y 5º del decreto de 15 de Diciembre de 1976.

Derogado por el art. 17 del decreto 103/94.

Artículo 73-La desnaturalización de los vinos inaptos para el consumo se hará del modo siguiente:

Cuando sean destinados a la destilación, agregando cal apagada hasta franca alcalinidad.

Cuando se quieran transformar en vinagre, agregando un litro de ácido acético glacial por hectolitro de vino, o bien adicionando vinagre hasta que su acidez total exceda de doce gramos (12 gramos) por litro de ácido acético.

La desnaturalización de los vinos se hará bajo contralor de la Dirección General de Impuestos Internos.

Nota: Al art. 73-El art. 15º del decreto 637/89 de 28 de Diciembre establece un régimen de permisibilidad para la destilación de vinos inaptos que cumplan determinados requisitos.

Derogado por el art. 17 del decreto 103/94.

Artículo 74-Repútanse fraudulentas las manipulaciones y prácticas que tengan por objeto disimular el estado de alteración de los vinos clasificados "Inaptos para el consumo", así como el corte de los vinos normales con los vinos alterados.

Los infractores serán castigados de acuerdo con lo establecido por los arts.36 y 37 de la Ley de 17 de Julio de 1903.

**Nota: Al art. 74-Modificado por el art. 3ero del decreto 809/76 de 15 de Diciembre de 1976.
Derogado por el art. 17 del decreto 103/94.**

Artículo 75-Los vinos inaptos a que se refieren el presente Reglamento no podrán venderse para el consumo, y sólo podrán circular después de haber llenado los requisitos del art. 73 y con autorización de la Dirección General de Impuestos Internos. La destilación de los vinos será contraloreada por la misma Dirección y será precedida de un recuento de las existencias de vinos de la bodega adquiriente.

Nota: Al art. 75-El art. 1º del decreto-ley 15696 de 27 de Diciembre de 1984 establece que los vinos inaptos para el consumo que se hayan librado a circulación serán decomisados y en caso de no ser posibles su decomiso, el infractor deberá abonar una suma equivalente al valor de mercado del vino al momento de aplicarse la sanción, todo ello sin perjuicio de las demás sanciones que legalmente corresponden.

En el caso de que se libre a circulación vino inapto, la sanción acumulativa correspondiente es la de la multa entre 10 y 20 veces el monto que corresponda abonar por concepto de Impuesto al Valor Agregado (IVA) en caso de reincidencia, la multa no podrá ser inferior a 15 veces el monto del impuesto.

Dicha sanción se impone de conformidad con lo dispuesto por los literales A y B del art. 6to del decreto 809/76 de 15 de Diciembre de 1976.

Debe aclararse que el Impuesto al Valor Agregado (IVA) se calculará con referencia al valor de mercado del vino al momento de aplicarse la sanción.

Derogado por el art. 17 del decreto 103/94.

El marco reglamentario sobre vinos inaptos está dado por el decreto 103/94 de 8 de marzo de 1994.

Artículo 76-Los vinos que se encuentren en las condiciones indicadas en los artículos precedentes serán intervenidos por la Dirección General de Impuestos Internos. Deberán figurar como vino inapto para el consumo en rubro especial en los libros de contabilidad de la bodega, y los envases que los contengan tendrán un rótulo con la siguiente inscripción: "Vino para destilar o para la fabricación de vinagre" y estarán desprovistos de canilla de salida, requisito que llenarán también los envases que circulen a los efectos del art. 75. Los infractores a lo dispuesto por los

arts.75 y 76 serán castigados de acuerdo con lo que disponen los arts.36 y 38 de la Ley de 17 de Julio de 1903.

Nota: Al art. 76-A los infractores de esta norma el literal B del art. 6 del decreto 809/76 de 15 de Diciembre de 1976 preceptúa que serán sancionados conforme con el literal A de los referidos artículos y norma.

Derogado por el art. 17 del decreto 103/94.

Capítulo VIII

"DISPOSICIONES RELATIVAS A LOS VINOS ESPECIALES"

Artículo 77-Las disposiciones de la leyes y reglamentos sobre vinos comunes regirán para los vinos especiales y el vermouth en cuanto les sean aplicables. Los métodos de análisis serán los decretados para los vinos.

Nota: Al art. 77-Ver ley 8372 de 25 de Octubre de 1928 y decreto de 6 de Agosto de 1929.

Derogado por el art. 17 del decreto 103/94.