



ES COPIA

1998 - Año de los Municipios
C.P.

Ministerio de Economía y Obras
y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentación
Instituto Nacional de Vitivinicultura

MENDOZA, **9 OCT 1998**

VISTO el Expediente N° 311-000015/97-6, las Resoluciones Nros. 1.445/72 , C-104/88 y C-47/91, y lo propuesto por la Dirección General de Fiscalización Vitivinícola respecto de la reglamentación del Artículo 16 de la Ley N° 14.878, con relación al Régimen de Extracción de Muestras y Etapa Técnica Analítica, y

CONSIDERANDO:

Que la función primordial del Organismo en el marco de la Ley N° 14.878, es el control de la genuinidad de los productos vitivinícolas, lo que hace necesario perfeccionar el sistema de su muestreo ya sea en bodegas, fábricas, plantas de fraccionamiento, depósitos, negocios, en tránsito, etc., a los efectos de lograr una adecuada fiscalización.

Que por razones de mejor operatividad, resulta necesario modificar el método actual implementando otra medida de control que también resguarde el derecho de defensa del interesado, sin perjuicio del otorgamiento de las facultades de impugnar la toma de muestras, pedir cambio de jurisdicción y solicitar análisis de contraverificación.

Ar
Que la extracción de muestras al azar de productos fraccionados, como principio, resulta inobjetable a la vez que evita la manipulación de productos, pérdida de los mismos en la etapa comercial y desgaste administrativo, ya que la alta tecnificación de la industria vitivinícola y la automatización de las líneas de fraccionamiento hace presumir que los vinos se envasan con un alto grado de homogeneidad, siendo responsabilidad del fraccionador velar por la correcta identidad de los mismos y su correspondencia con el análisis respectivo, conforme lo establece el Artículo



Ministerio de Economía y Obras
y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentación
Instituto Nacional de Vitivinicultura

14 de la Ley N° 14.878.

Que con el nuevo sistema se continúa actualizando cabalmente la potestad fiscalizadora conferida al Organismo, observando los principios sobre economía, eficiencia y eficacia, postulados rectores de toda la actividad administrativa y ratificados en su concreción por la Ley de Administración Financiera y los Sistemas de Control del Sector Público Nacional.

Que el mismo tiene carácter transitorio hasta tanto se lo armonice con los sistemas de extracción de muestras en el ámbito del Mercosur, y no modifica el espíritu del actual régimen de extracción de muestras.

Que en lo sustancial, sólo se producen cambios en lo que hace a las medidas de identificación y seguridad de los ejemplares constitutivos de la muestra, atento a que cada vez resulta más dificultosa la obtención de lacre en los mercados locales, y a que el proceso de envoltorio y lacrado del duplicado resulta sumamente lento y poco práctico.

Que es competencia del Organismo la reglamentación del régimen sobre los procedimientos a seguir en la extracción de muestras y análisis, en virtud de lo expresamente establecido por el Artículo 16 de la Ley N° 14.878.

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por las Leyes Nros. 14.878 y 24.566, el Decreto - Ley N° 2.284/91 y el Decreto N° 1.084/96,

Av

EL DIRECTOR NACIONAL DEL
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

1°.-Apruébase el régimen de: extracción de muestras, etapa técnico analítica y normas



Ministerio de Economía y Obras
y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentación
Instituto Nacional de Vitivinicultura

complementarias; formularios para extracción e identificación de muestras y medidas de seguridad, que como Anexos I, II y III, forman parte integrante de la presente Resolución, la que será de aplicación a partir de los NOVENTA (90) días de su publicación en el Boletín Oficial.

2°.- Deróganse las Resoluciones Nros. C-104/88, C-47/91 y toda otra norma que se oponga a la presente.

3°.- Derógase el Punto 5° del Anexo I de la Resolución N° 1.445/72.

4°.- Sustitúyense los Puntos 1°, 4°, 6° y 8° del Anexo I de la Resolución N° 1.445/72. los que quedan redactados según se establece en el Capítulo V, Título I de la presente, con el objeto de adaptarlos al nuevo régimen.

5°.-Dirección General de Administración arbitrará los medios para el suministro de todos los elementos necesarios tendientes al cumplimiento de la presente.

6°.-Regístrese, comuníquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación,notifíquese y cumplido, archívese.

RESOLUCIÓN N° C- 64 /98.

FELIX ROBERTO AGUINAGA
DIRECTOR NACIONAL - I.N.V.

I.N.V.



Ministerio de Economía y Obras
y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentación
Instituto Nacional de Vitivinicultura

ANEXO I RESOLUCION N° C.64/98.

TITULO I

REGIMEN DE MUESTRAS

CAPITULO I

DE LA EXTRACCION

1.- CANTIDAD DE EJEMPLARES:

Las muestras oficiales se tomarán en DOS (2) ejemplares de cada partida del producto a controlar, denominados original y duplicado que serán utilizados para el análisis primario, y para una eventual contraverificación respectivamente; de no practicarse esta pericia, se podrá disponer del duplicado para otros usos.

2.-DESTINO DE LOS EJEMPLARES:

Los ejemplares serán entregados en la Dependencia del Instituto Nacional de Vitivinicultura, inmediatamente después de haber terminado la operación, salvo en aquellas circunstancias que por razones de distancia o causas debidamente justificadas, deba postergarse tal medida. La operación citada, se hará siempre bajo constancia de recepción.

3.- MODALIDAD DE EXTRACCION SEGUN CAPACIDAD Y TIPO DE LOS ENVASES:

Según sean las características de los envases que contengan a los productos, será la modalidad de extracción.

3.1.- Cuando se trate de envases cerrados con una capacidad de NOVECIENTOS TREINTA (930) y hasta los DOS MIL (2.000) ml, se tomarán DOS (2) envases al azar de cada partida.

3.2.- Para el caso de envases cerrados con una capacidad menor a los NOVECIENTOS TREINTA (930) ml, se tomarán tantos envases como sean necesarios para completar este volumen como mínimo, para cada uno de los ejemplares de la muestra, asegurándose así la cantidad de líquido necesario para los análisis correspondientes.

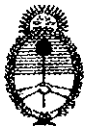
Ejemplo:

envases de 700 ml: DOS (2) para cada ejemplar

envases de 250 ml: CUATRO (4) para cada ejemplar

3.3.- Tratándose de envases cerrados mayores de DOS MIL (2.000) ml y hasta

Ar



Ministerio de Economía y Obras
y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentación
Instituto Nacional de Vitivinicultura

los QUINIENTOS (500) litros (botellas, damajuanas, multilaminados, bag in box, bidones, tambores plásticos, bordelesas, botellas conteniendo vino espumante, etc.), se tomará un envase al azar por partida y se trasvasará su contenido o parte de él, a DOS (2) botellas de las denominadas de UN (1) litro, perfectamente limpias y enjuagadas con el producto a muestrear dejándose pequeñas cámaras de aire y tapándose con corchos de calidad. En caso de no contar con estos envases, se adoptará el mismo criterio que el indicado en el punto 3.2 precedente, respecto al volumen mínimo a tomar para cada ejemplar; esta operación deberá efectuarse en presencia del inspeccionado.

3.4.- Tratándose de envases mayores a los QUINIENTOS (500) litros, se tomará muestra individualmente de cada uno de los envases o vasijas, usando el mismo criterio que el descrito en punto 3.3., primera parte. Los productos a muestrear deberán estar suficientemente homogeneizados, circunstancia que deberá constar en las actuaciones.

3.5.- Cuando los productos a muestrear no se encuentren acondicionados para su expendio, y en varios envases iguales, se requerirá al inspeccionado que identifique los mismos, procediéndose en consecuencia a extraer la/s muestra según sean las características de los envases, atento a lo detallado en puntos 3.1. / 3.4. precedentes. Excepción hecha ante la presunción o evidencias de que se hayan realizado, o se estén efectuando maniobras ilícitas, en cuyo caso se extraerán muestras contenedor por contenedor.

4.- MODALIDAD DE EXTRACCION SEGUN DESTINO:

4.1.- EJEMPLARES PARA EL CONTROL IMPORTACION:

Se extraerán tantos envases como sea necesario hasta completar UN MIL QUINIENTOS (1.500) ml. como mínimo por ejemplar, método que permitirá asegurar el líquido necesario para efectuar las determinaciones analíticas especiales requeridas para el caso.

Ejemplo:

Envases de 250 ml: SEIS (6) para cada ejemplar.

Envases de 750 ml o de 930 ml : DOS (2) para cada ejemplar.

4.2.-EJEMPLARES PARA EL CONTROL DESPACHO EXPORTACIÓN:

Se aplicará el sistema descrito en los puntos 3.1./3.4. precedentes.

A

5.- MODALIDAD DE EXTRACCION SEGÚN TIPO DE PRODUCTO:

Según sean las características de los productos, se tendrán en cuenta las siguientes exigencias:



Ministerio de Economía y Obras
y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentación
Instituto Nacional de Vitivinicultura

5.1.- PRODUCTOS EN FERMENTACIÓN O SUSCEPTIBLES DE FERMENTAR:

El líquido solamente ocupará las 2/3 partes de cada botella, adicionando ácido salicílico, benzoato de sodio u otro antifermmento adecuado, en cantidades suficientes (lo que se hará constar en el rótulo idcntificatorio y acta de extracción de muestras) agitando las botellas para facilitar la disolución del antifermmento agregado.

5.2.- PRODUCTOS SOLIDOS:

Se utilizarán envases apropiados de vidrio o plástico rígido con tapas a rosca, provistos por el Organismo, de no menos de DOSCIENTOS CINCUENTA (250) gramos de capacidad c/u., limpios y secos. También se podrán usar bolsas de polietileno o similar (debiéndose cerrar sus bocas con abrochadora y asegurar con bandas autoahdesivas), o botellas que serán tapadas con corchos de buena calidad.

Cuando fuera imposible obtener aquella cantidad, la muestra se constituirá con la totalidad del producto existente, distribuido proporcionalmente en los citados envases.

6.- MODALIDAD ANTE LA PRESUNCION O EVIDENCIA DE AGREGADO DE SUSTANCIAS PROHIBIDAS:

Ante la presunción o evidencia que un producto a granel contenido en una vasija, ha sido o es objeto de una maniobra ilícita, el procedimiento a seguir para la extracción de la muestra será el siguiente:

Extraer muestra del contenido de la vasija, parte superior.

Extraer muestra del contenido de la vasija, parte media.

Extraer muestra del contenido de la vasija, parte inferior.

En los tres casos citados, se indicará la altura aproximada del lugar de la extracción y el volumen a consignar para cada una será el total contenido en la vasija.

En caso de ser factible, y como prueba indubitable del presunto hecho ilícito que se está cometiendo o que se ha cometido, se extraerá muestra del producto que se está vertiendo o agregando sobre el contenido de la vasija de la cual se trata ,y/o de las mangueras, canecas, baldes, bidones, tambores, etc. que contengan restos de aquél . Siempre se efectuará una determinación aproximada del volumen o cantidad del cual se extrae la muestra. De no alcanzar este producto para completar una muestra reglamentaria, se dividirá la cantidad hallada en DOS (2) partes iguales, constituyéndose así la muestra y dejando constancia en el acta de tal circunstancia.

Ar

Extraidas las muestras según puntos precedentes, se procederá a la extracción de



Ministerio de Economía y Obras
y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentación
Instituto Nacional de Vitivinicultura

otra muestra del total del producto contenido en la vasija cuestionada, una vez homogeneizado el mismo; en el acta respectiva se dejará constancia de esta circunstancia. El objeto de esta muestra será identificar el producto al solo efecto de una comparación posterior, con una eventual muestra de control derrame.

7-MODALIDAD DE EXTRACCION ANTE LA PRESUNCION O EVIDENCIA DE AGREGADO DE SACAROSA:

Se actuará conforme lo establecido en Resolución N° 1.445/72, con las modificaciones efectuadas a su Anexo I, relacionadas con la cantidad de ejemplares que se sacan, destino dado a los mismos y adaptación al nuevo sistema de seguridad, que se detallan en Capítulo V del Anexo I de la presente.

De ser posible, se extraerá muestra de la sacarosa, adoptando el criterio sustentado en el punto 5.2. precedente.

8.-MODALIDAD DE EXTRACCION EN CONTROL ELABORACIÓN:

Previo a la extracción de la muestra se requerirá al interesado manifieste si los productos nuevos contenidos en las vasijas a muestrear, se encuentran perfectamente homogeneizados. De no ser así se efectuará su homogeneización en forma adecuada.

Si resulta impracticable tal operación, se tomarán porciones de líquido de distintas partes y alturas de la vasija con sacamuestras, se mezclarán debidamente en un recipiente y con ello se constituirá la muestra.

Cualquiera que sea el mecanismo utilizado, se dejará constancia de ello en forma actuada.

Tratándose de mosto con orujo, se estipulará como volumen aparente, el que resulte de la medición al centímetro, con porcentajes determinados de común acuerdo con el inspeccionado para líquido y parte sólida. La muestra se extraerá con sacamuestras.

De intervenirse volúmenes aparentes determinados de esta forma, los mismos serán ajustados al momento de los correspondientes descubes efectuados con control oficial.

El mismo criterio sustentado en este punto, se seguirá en los casos de intervención de productos con orujo por diferencia en la relación uva - vino y/o uva - vino + mosto.

Ar



Ministerio de Economía y Obras
y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentación
Instituto Nacional de Vitivinicultura

CAPITULO II

DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD E IDENTIFICACION DE LOS EJEMPLARES DE LA MUESTRA

1.- ROTULO IDENTIFICATORIO:

En todos los casos de extracción de muestras, se utilizará un rótulo identificatorio impreso en papel autoadhesivo color blanco mate, con logotipo del Instituto Nacional de Vitivinicultura, cuyo modelo corre en Anexo III.

Se llenará en todos sus enunciados, UNO (1) por cada envase integrante de la muestra, manteniendo siempre para todos los ejemplares que la conforman, el mismo número de orden de uso del inspector actuante.

Será adherido en el lugar mas apropiado y visible de los respectivos envases, sin tapar leyenda importante del mismo.

Será firmado por el inspeccionado e inspector, acompañadas de las respectivas aclaraciones y sellos oficiales.

2.- FAJAS DE SEGURIDAD:

En cuanto a la seguridad de los ejemplares constituyentes de la muestra, se adoptará la siguiente práctica:

Se utilizará una faja autoadhesiva impresa en papel de buena calidad color blanco mate, con iniciales del Instituto Nacional de Vitivinicultura, numerada en ambos extremos con el mismo número; esta numeración será correlativa y preimpresa. Deberá ser firmada por el inspeccionado y un inspector. Su modelo obra en Anexo III.

Esta faja se colocará sobre el pico de la botella o frasco en cuestión, adhiriéndose al mismo de manera tal que el sector con las firmas quede sobre el corcho, o sobre un costado de la tapa a rosca, y se deba destruir parcial o totalmente si se intenta destaparla. En casos de cajas de multilaminados, bag in box o similares, la faja se pegará en el vértice o zona donde el fabricante indica su apertura, de forma tal que no dificulte la identificación del producto (N° de análisis, grado alcohólico, etc.).

Av

3.-CAPSULAS TERMOCONTRAIBLES DE SEGURIDAD:

Tratándose de botellas, la faja descrita precedentemente, será recubierta por una cápsula de material termocontraible, transparente, con logo del INV. y de su uso exclusivo.



Ministerio de Economía y Obras
y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentación
Instituto Nacional de Vitivinicultura

Para cualquier otro tipo de envase, incluyendo frascos de vidrio o de material plástico, o bolsas de polietileno, la faja de seguridad será recubierta en toda su extensión por una banda autoadhesiva transparente.

CAPITULO III

DE LOS FORMULARIOS A UTILIZAR

En todo procedimiento de extracción de muestras, se labrarán según corresponda, los formularios previstos en el Anexo II, que se indican a continuación:

- 1.- ACTA DE EXTRACCION DE MUESTRAS.
- 2.- ACTA DE EXTRACCION DE MUESTRAS - PRODUCTOS EN TRÁNSITO.
- 3.- ANEXO ACTAS DE EXTRACCION DE MUESTRAS.

Estos formularios serán llenados en todos sus enunciados, en original y DOS (2) copias al carbónico, a máquina o en forma manuscrita con letra legible, y firmados por el inspeccionado e Inspector/es del Instituto Nacional de Vitivinicultura actuante en el procedimiento.

El triplicado será entregado al inspeccionado como constancia de la tarea efectuada, mientras que el original y duplicado, conjuntamente con cualquier otra documentación que hubiere originado el procedimiento, será recepcionado por la oficina de fiscalización de la dependencia correspondiente, a los efectos de su revisión y trámite pertinente.

Ar El Anexo Actas de Extracción de Muestras, será complementario de cualquiera de las DOS (2) actas de extracción identificadas precedentemente como 1 y 2, y se utilizará cuando se extraiga más de UNA (1) muestra, con cargo al mismo establecimiento fraccionador, a un mismo tenedor, o a un mismo remitente según sean productos fraccionados, a granel o en tránsito respectivamente.



Ministerio de Economía y Obras
y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentación
Instituto Nacional de Vitivinicultura

CAPITULO IV

DE LA AUSENCIA DE RESPONSABLES E IMPUGNACION DEL PROCEDIMIENTO

1.- AUSENCIA DE RESPONSABLES:

Cuando los responsables directos no se encuentren presentes en el acto de extracción de muestras, el procedimiento se efectuará con la intervención del poseedor o tenedor del producto en cuestión, de cualquiera de sus factores o del representante o dependiente de la empresa transportadora (en caso de productos en tránsito), quien deberá suscribir toda la documentación que se origine, recibiendo las copias que correspondan.

De encontrarse resistencia o negativa a la extracción de muestras, o a la firma de la documentación originada, o ante cualquier tipo de maniobra que impida la ejecución de la tarea, se actuará atento lo establecido en la reglamentación vigente, pudiendo recabar el auxilio de la fuerza pública y solicitar de Juez competente, órdenes para allanar domicilios (Artículo 30 de la Ley N° 14.878).

2.- IMPUGNACION DEL PROCEDIMIENTO DE EXTRACCION DE MUESTRAS:

El acto de extracción de muestra podrá ser impugnado por el inspeccionado, sólo dentro de las VEINTICUATRO (24) horas posteriores de producido aquél, y siempre que no haya sido notificado el resultado del análisis practicado sobre la muestra.

CAPITULO V

DE LAS MODIFICACIONES A LA RESOLUCION N° 1.445/72

Sustitúyense los puntos 1°, 4°, 6° y 8° del Anexo I de la Resolución N° 1.445/72 en lo que hace únicamente a la cantidad de ejemplares que conforman la muestra, y a su sistema de identificación y de seguridad, los cuales quedan redactados de la siguiente manera:

1°: Medir CIEN (100) ml. de mosto o mosto-vino a controlar, por medio de probeta graduada y colocarlos en UN (1) frasco de DOSCIENTOS CINCUENTA (250) ml. de capacidad (dos ejemplares).

4°: Tapar los DOS (2) ejemplares y proceder a colocar los elementos de seguridad y rótulos identificatorios, atento lo estipulado en Capítulo II, Anexo I de la presente Resolución.

Ar



*Ministerio de Economía y Obras
y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentación
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

6º: Del mismo producto muestreado, tomar las DOS (2) muestras de acuerdo a la presente Resolución, con el agregado de la cantidad necesaria de benzoato de sodio.

8º: Confeccionar una sola acta de toma de muestra, aclarando en "observaciones" que la misma consta de DOS (2) botellas de mosto con agregado de benzoato de sodio, pero sin agregado de cetona alcalina, DOS (2) botellas de DOSCIENTOS CINCUENTA (250) ml. de mosto adicionado de mezcla cetónica alcalina, y UNA (1) botella de DOSCIENTOS CINCUENTA (250) ml. con aproximadamente CINCUENTA (50) ml. de cetona alcalina (que queda en poder del interesado como testigo de la sustancia agregada, para el caso de contraverificación). Dejar constancia en el acta de la cantidad de mosto y cetona alcalina empleada en la preparación de la muestra.

Ar



Ministerio de Economía y Obras
y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentación
Instituto Nacional de Vitivinicultura

TITULO II

ETAPA TECNICO ANALITICA

CAPITULO I

DE LA NOTIFICACION DEL ANALISIS - SOLICITUD DE CONTRAVERIFICACION
- ACEPTACION DEL ANALISIS -

1.- NOTIFICACION DEL ANALISIS:

Practicado el análisis, se notificará su resultado al responsable de la tenencia, fraccionamiento o elaboración del producto, según corresponda de conformidad con lo establecido en el Artículo 26 de la Ley N° 14.878.

2.- SOLICITUD DE CONTRAVERIFICACION:

Solamente el responsable, de conformidad con el punto inmediato anterior, y siempre que acepte en forma escrita tal responsabilidad, podrá solicitar de igual forma la pericia de contraverificación sobre el otro ejemplar en poder del Organismo, en un plazo de CINCO (5) días a partir de la notificación del análisis observado; este lapso será improrrogable y no podrá ser interrumpido por ningún concepto.

También podrá proponer por escrito, técnico habilitado e inscrito en el registro del I.N.V. para que presencie la citada pericia.

3.- ACEPTACION DEL ANALISIS:

Vencido el plazo establecido precedentemente sin que el responsable del producto haya ejercido el derecho a la contraverificación, se tendrá por firme y consentida la calificación del análisis cuestionado, quedando cerrada la etapa técnico analítica e intimándose el pago de las tasas por análisis que correspondan.

CAPITULO II

DE LA PERICIA DE CONTRAVERIFICACION

Ar

1.- FIJACION DE FECHA:

Para el caso que el responsable solicite contraverificación en el plazo establecido en el Título II, Capítulo I, punto 2, se fijará fecha y hora para la pericia notificándose la misma al solicitante. En el supuesto que el interesado no hubiese propuesto perito, aquél podrá presenciar



Ministerio de Economía y Obras
y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentación
Instituto Nacional de Vitivinicultura

la contraverificación, la que se efectuará en la fecha y hora fijada.

2.- REALIZACION DE LA PERICIA:

Cumplidos los requisitos citados precedentemente, se realizará la contraverificación sobre el ejemplar duplicado de la muestra observada, en el laboratorio del I.N.V. correspondiente.

Pasados TREINTA (30) minutos de la hora fijada en el punto anterior, y sin la comparencia del responsable o su representante (debidamente acreditado), se procederá a realizar la práctica analítica sin mas trámite, siendo inapelables sus resultados.

3.- LABORATORIO INTERVINIENTE:

Los análisis de contraverificación se practicarán en el mismo laboratorio en que se analizó el primer ejemplar, o en su defecto, en el que el Organismo determine por razones de orden técnico o de fuerza mayor.

4.- CAMBIO DE LABORATORIO:

El responsable que solicite la contraverificación, podrá requerir que la misma se realice en el laboratorio con jurisdicción en el lugar que radique el establecimiento elaborador o fraccionador del producto controlado.

5.- RESULTADOS:

Los resultados recaídos sobre la contraverificación se tendrán por firmes y definitivos, quedando cerrada la etapa analítica y procediéndose a la clasificación definitiva del producto objeto de la muestra.

6.- SUSTANCIAS LABILES:

Ar Si del análisis primario resultare la existencia de sacarosa u otra sustancia susceptible de transformación o desaparición rápida, se dará preferente despacho al trámite de la contraverificación y por la vía más rápida se notificará al responsable el lugar, día y hora en que indefectiblemente se llevará a cabo dicha práctica (en el laboratorio que analizó la primera muestra, salvo que el I.N.V. determine lo contrario), a los efectos de su presencia y/o la de su perito durante la misma.



Ministerio de Economía y Obras
y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentación
Instituto Nacional de Vitivinicultura

TITULO III

DE LAS NORMAS COMPLEMENTARIAS

1.- TERMINOS Y PLAZOS:

Los términos y plazos citados en la presente, se computarán como días hábiles laborables, de conformidad con lo previsto en el Artículo 1º inciso c) punto 2 de la Ley Nº 19.549.

2.- NOTIFICACIONES:

Se efectuarán en cualquiera de las formas establecidas en la normativa vigente, utilizándose la vía más rápida para el caso estipulado en el punto 6, Capítulo II, Título II de la presente (sustancias lábiles).

3.- DESDOBLAMIENTOS DE MUESTRAS:

Este procedimiento se puede producir por denuncia en sede penal o por rotura de uno de los ejemplares constitutivos de la muestra; en este último caso se debe denunciar por escrito tal circunstancia al Jefe de la Dependencia.

3.1.- NOTIFICACION:

3.1.1.- Denuncia en Sede Penal:

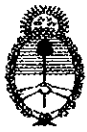
Si la observación recaída en el análisis del ejemplar original, diera lugar a la denuncia en sede penal prevista en el Artículo 31 de la Ley Nº 14.878, se procederá al desdoblamiento del ejemplar en el mismo acto de la contraverificación. Se pondrá en conocimiento del interesado tal proceder, al momento de efectuarle la notificación prevista en el punto 1 del Capítulo II, del Título II precedente.

No se efectuará desdoblamiento cuando la extracción de la muestra se realiza conforme lo previsto en Capítulo I, inciso 3.2. del Título I (modalidad según capacidad de los envases), en la que directamente se entregará en el Juzgado correspondiente, uno de los ejemplares constitutivos de la muestra.

3.1.2.- Rotura de uno de los Ejemplares:

Ar
Cuando por rotura de un ejemplar se deba proceder al desdoblamiento, se notificará al tenedor del producto muestreado, que en un plazo de CUARENTA Y OCHO (48) horas, deberá estar presente en el Organismo para presenciar el acto.

Vencidos los plazos otorgados en puntos 3.1.1. y 3.1.2., sin haber comparecido



Ministerio de Economía y Obras
y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentación
Instituto Nacional de Vitivinicultura

el responsable o tenedor del producto muestreado, se procederá al desdoblamiento de oficio.

3.2.- PERSONAL QUE PARTICIPARA EN LOS DESDOBLAMIENTOS:

3.2.1.- Jefe del Laboratorio.

3.2.2.- Analista, según corresponda.

3.2.3.- Encargado de oficina de muestras.

3.2.4.- Inspector que efectuará el desdoblamiento, que puede ser o no el mismo que extrajo la muestra.

3.2.5.- Interesado.

3.3.- DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO:

3.3.1.- Verificación del estado del envase y de las medidas de seguridad: cápsula o cinta transparente autoadhesiva, faja de seguridad y rótulo identificadorio.

3.3.2.- Concordancia de la información inserta en los elementos descriptos, con las del acta de extracción de muestras.

3.3.3.- Agitación del envase contenedor del producto.

3.3.4.- Se trasvasará el contenido a DOS (2) botellas de las denominadas de QUINIENTOS (500) ml, perfectamente limpias y enjuagadas con el mismo producto y tapadas en la forma de práctica.

3.3.5.- Se confeccionarán nuevos rótulos identificatorios, asignándoles nuevo número de orden del inspector actuante, procediendo a adherirlos a los envases, colocar las fajas de seguridad y cápsulas termocontraibles.

3.3.6.- Se labrará actuación por "Cuadruplicado", con el detalle de todo el procedimiento, adjuntándose su original a los actuados originales (acta de extracción de muestras, Trámite Interno, Expediente, Sumario, etc.); el duplicado quedará en el laboratorio; el triplicado se entregará al interesado y el cuadruplicado al inspector actuante.

3.3.7.- Los nuevos ejemplares de la muestra quedarán en poder del jefe o encargado de la oficina de muestras, para su posterior remisión al laboratorio, al Juzgado interviniente, o en guarda para cualquier requerimiento posterior.

Ar



Ministerio de Economía y Obras
y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentación
Instituto Nacional de Vitivinicultura

4.- ROTURA DE TODOS LOS EJEMPLARES DE LA MUESTRA:

Efectuadas las actuaciones pertinentes, se resguardarán los elementos probatorios en la dependencia y su Jefatura ordenará la baja de las muestras, debiendo notificarse tal circunstancia al inspeccionado.

Ar

5.- PROVISION DE ELEMENTOS IDENTIFICATORIOS Y DE SEGURIDAD:

Los rótulos identificatorios, las fajas de seguridad, y las cápsulas a utilizarse en las muestras oficiales, serán entregados por los Jefes de Fiscalización de cada Dependencia a los señores inspectores, bajo registro.-



ES COPIA

1998 - Año de los Municipios

*Ministerio de Economía y Obras
y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentación
Instituto Nacional de Vitivinicultura*

ANEXO II RESOLUCION Nº C.64/98.

FORMULARIOS PARA MUESTRAS

MODELOS OFICIALES DE FORMULARIOS DE EXTRACCION DE MUESTRAS
Y DE SOLICITUD DE ANALISIS CON PRESENTACION DE MUESTRAS

- 1.- ACTA DE EXTRACCION DE MUESTRAS.
- 2.- ACTA DE EXTRACCION DE MUESTRAS - PRODUCTOS EN TRANSITO.
- Ar 3.- ANEXO ACTAS DE EXTRACCION DE MUESTRAS.
- 4.- SOLICITUD DE ANALISIS DE TRAMITE, LIBRE CIRCULACION Y/O TIPO.

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

MUESTRA N°.....

REF.:

ACTA DE EXTRACCION DE MUESTRAS

En..... a los..... días del mes de..... del año.....

los funcionarios del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA que suscriben

siendo las..... hs., se constituyen en

inscripto/a con N°..... a nombre de.....

sito/a en calle..... N°....., donde proceden a extraer muestra regl-

mentaria atento lo establecido por Resolución N°..... de la partida de.....

..... (.....) l./kg.

de..... contenidos en.....

..... fraccionados por..... inscripto

con N°..... con domicilio en calle..... N°..... de.....

..... El producto muestreado se encuentra identificado con

análisis N°..... expedido por laboratorio INV..... y la muestra es identificada

con el N°..... de orden del Inspector....., sello N°.....

mediante los respectivos rótulos que se adhieren a los envases, al igual que las fajas de seguri-

dad N°..... En prueba de conformidad y para constancia, firma con-

juntamente con los actuantes el Sr..... identificado con

..... N°....., quien en su caracter de....., interviene en el pro-

cedimiento, RATIFICA N° de análisis INV..... y domicilio del fraccionador ya re-

gistrado, recibiendo el triplicado de la presente. Se adjunta/n..... (.....) Anexos Actas de

Extracción de Muestras.

Observaciones:.....

.....

.....
firma y aclaración inspeccionado

.....
firma y sello inspector/es

Ar

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

MUESTRA N°.....

REF:

ACTA DE EXTRACCION DE MUESTRAS - PRODUCTOS EN TRANSITO

En, a los..... días del mes de..... del año.....

los funcionarios del INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA que suscriben:

..... siendo las.....hs., constituidos en.....

..... proceden a extraer muestra reglamentaria de acuerdo a lo establecido por Resolución N°..... de la partida de.....

..... (.....) l./kg. de.....

..... contenidos en..... transportados por

camión - acoplado - tanque / vagón - tanque/camión-acoplado carga general, dominio

N°..... inscriptos con Nros.....,

fraccionados/remitidos por..... inscripto

con N°..... domiciliado en calle..... N°

..... de..... consignados a.....

inscripto con N°....., sito en calle..... N°

de..... El producto se encuentra identificado con análisis

N°..... expedido por laboratorio INV..... y la muestra es identificada con el N°.....

de orden del inspector..... sello N°....., mediante

los respectivos rótulos que se adhieren a los envases, al igual que las fajas de seguridad

N°..... En prueba de conformidad y para constancia, firma conjuntamente

con los actuantes..... identificado con.....

quien en su caracter de..... interviene en el procedimiento, RATIFICA N° de

análisis INV-..... y el domicilio del remitente/fraccionador ya registrado, manifiesta

que el flete lo paga....., y recibe el triplicado de la presente.-

Se adjuntan..... (.....) Anexos Actas Extracción de Muestras.

Observaciones:.....

.....
firma y aclaración inspeccionado

.....
firma y sello inspector/es

REFERENCIA:

FECHA:/...../.....

ANEXO ACTAS DE EXTRACCION DE MUESTRAS

RAZON SOCIAL: INSCRIPCIÓN I.N.V.:

MUESTRA NRO.	ORDEN Y SELLO	TIPO DE PRODUCTO	VOLUMEN	ANÁLISIS I.N.V. NRO. Y SIGLA LABORATORIO	CONTENIDO EN	FAJAS DE SEGURIDAD N°

AV

Observaciones:

.....
firma inspeccionado y aclaración

.....
firma y sellos inspector/es

**INSTITUTO NACIONAL
DE VITIVINICULTURA**

MUESTRA N°.....

REF.....

SOLICITUD DE ANALISIS DE TRAMITE - LIBRE CIRCULACION Y/O TIPO

En a los
(.....)días del mes de
 del año
 (.....), la firma, inscrita ante
 el Instituto Nacional de Vitivinicultura con el N°....., en el carácter de
con domicilio en calle.....
 N°....., de, solicita
 análisis de para la partida de
 lts./ kg., de
 Conjuntamente
 acompaña la muestra representativa del corte general distribuida en
 botellas de
 (.....) ml. de capacidad c/una, con expresa constancia de su exclusiva responsabilidad, sin
 ningún derecho a reclamo por las diferencias de composición que pudieran existir entre las
 mismas. En este acto se identifica cada ejemplar de la muestra con los rótulos provistos por el
 presentante, y elementos de seguridad según lo estipulado en Punto 1 Anexo I de la Resolución
 N°..... En prueba de conformidad, se firman DOS (2) ejemplares de un mismo tenor
 recibiendo el duplicado el interesado.--

Observaciones:.....

.....

firma solicitante y aclaración.

D.I.:..... N°.....

.....

firma y sello empleado INV.



Ministerio de Economía y Obras
y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentación
Instituto Nacional de Vitivinicultura

INSTRUCCIONES DE LLENADO FORMULARIOS N°
EXTRACCIÓN DE MUESTRAS -

- ACTAS DE

Estos formularios deberán ser utilizados por los inspectores actuantes, en toda extracción de muestras, pudiendo ser complementado con el formulario ANEXO ACTAS DE EXTRACCIÓN DE MUESTRAS, cuando sea necesario.

Deberán ser llenados en todos sus enunciados, a máquina o letra manuscrita legible y por triplicado.

DESTINO DE LOS FORMULARIOS:

ORIGINAL: Instituto Nacional de Vitivinicultura, para ser archivado en oficina de muestras.

DUPLICADO: Instituto Nacional de Vitivinicultura, para la continuación de la tramitación correspondiente.

TRIPLICADO: Para ser entregado al inspeccionado.

MUESTRA NÚMERO:

Deberá indicarse el que corresponda al registro oficial de la oficina de muestras, el que será colocado al momento de la recepción del acta en la citada oficina.

REF. (Referencia):

Se deberá indicar según corresponda: Número de expediente, sumario, trámite interno, fraccionamiento, trasvase, salvoconducto, documento de traslado, documentación comercial (factura, remito, etc.).

DETALLES DEL ACTA:

Se completarán todos los espacios según lo requerido en el mencionado formulario. Si algún concepto no es utilizado, se anulará con raya horizontal.

OBSERVACIONES:

Indicar cualquier otro dato de interés que se considere necesario resaltar sobre el procedimiento.

A

FIRMAS Y SELLOS:

Deberá ser firmada por el inspeccionado, con su aclaración, y sellada y firmada por el/ los inspectores actuantes.



Ministerio de Economía y Obras
y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentación
Instituto Nacional de Vitivinicultura

PRODUCTOS EN TRANSITO:

En estos casos se utilizarán los formularios N° -ACTA DE EXTRACCION DE MUESTRA-PRODUCTOS EN TRANSITO, siguiendo las mismas pautas citadas precedentemente para su llenado. Para muestras de productos trasladados (por ej. final traslado) se utilizará también este formulario, a los efectos de poder consignar el remitente.

ANEXO ACTAS DE EXTRACCIÓN DE MUESTRAS (Form. N°):

A Este formulario será complementario de cualquiera de las dos actas de extracción y se utilizará cuando se extraigan más de UNA (1) muestra, con cargo al mismo establecimiento fraccionador (en los casos de productos fraccionados); a un mismo poseedor (bodegas, fábricas, plantas de fraccionamiento e importadores), o a un mismo remitente en los casos de productos en tránsito.

En razón social se consignará la misma que figura en al ACTA DE EXTRACCION DE MUESTRA, llenándose el resto de sus enunciados a partir de la segunda muestra que se extraiga.-



Ministerio de Economía y Obras
y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentación
Instituto Nacional de Vitivinicultura

ANEXO III RESOLUCIÓN N° C.64/98.

IDENTIFICACION DE LOS EJEMPLARES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD

1.- ROTULO IDENTIFICATORIO PARA MUESTRAS OFICIALES:

En papel autoadhesivo de base acrílica, color blanco mate, medidas NUEVE (9) centímetros de ancho , por OCHO (8) centímetros de alto, según modelo:

L.N.V. INSTITUTO	
NACIONAL DE	FECHA: _____
VITIVINICULTURA	
ORDEN N° _____	SELLO N° _____
PRODUCTO: _____	
VOLUMEN: _____ Lt./Kg.	
RAZÓN SOCIAL: _____	
INSCRIPTO N° _____	
FAJAS DE SEGURIDAD N° _____	
_____	_____
FIRMA INSPECCIONADO	FIRMA Y SELLO INSPECTOR

Ar

2.- FAJA DE SEGURIDAD:

En papel autoadhesivo de base acrílica, color blanco mate, medidas TRECE (13) centímetros de largo , por DOS (2) centímetros de ancho, según modelo:



ES COPIA

1998 - Año de los Municipios

Ministerio de Economía y Obras
y Servicios Públicos
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentación
Instituto Nacional de Vitivinicultura

I.N.V.		I.N.V.
NÚMERO:.....	FIRMA INSPECCIONADO	NÚMERO:.....
	FIRMA FUNCIONARIO I.N.V.	

/-----/
2,2 cm

/-----/
2,2 cm.

Ar

3-CAPSULA TERMOCONTRAIBLE:

En material termocontraible, transparente, con logo del INV en su parte superior y diámetros que se adapten a las distintas botellas que se utilizan.-