



**República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional**  
1983/2023 - 40 AÑOS DE DEMOCRACIA

**Anexo de Resolución**

**Número:**

**Referencia:** Expediente N° EX-2023-45648177-APN-DD#INV - ANEXO VIII - RÉGIMEN DE CONTROL DE ALCOHOL ETÍLICO - DESTILADOR ARTESANAL

---

ANEXO VIII

RÉGIMEN DE CONTROL DE ALCOHOL ETÍLICO

DESTILADOR ARTESANAL

DEFINICION

Es la persona física debidamente inscripta ante el INV en las condiciones establecidas por la reglamentación vigente, que efectúa directamente un proceso de destilación especial de mostos y/o subproductos, provenientes únicamente de materias primas de origen agrícola de naturaleza azucarada o amilácea que han sufrido la fermentación alcohólica, para obtener un producto alcohólico, que presente aromas y sabores provenientes de las materias primas utilizadas con un tenor de impurezas admitido. La producción anual no podrá ser mayor a SEIS MIL LITROS (6.000 l.).

LOCALES

Los destiladores artesanales deberán estar inscriptos en el INV en las condiciones establecidas por la reglamentación vigente. Los locales serán destinados exclusivamente a la destilación y depósito del producto obtenido, y contarán con las instalaciones y equipos necesarios para una correcta medición y control por parte de este Instituto.

PROHIBICIÓN

Está prohibido para los destiladores artesanales adquirir alcohol etílico y/o aguardiente (destilado alcohólico simple).

COMUNICACIÓN DE MOVIMIENTOS

Para estos inscriptos, inicialmente no será necesario que transmitan los movimientos a través del Sistema de DDJJ on-line. Pero si deberán llevar un registro manual, debidamente autorizado por el INV, en cual se consignaran los ingresos de materia prima y los productos obtenidos, y demás movimientos autorizados.-

También deberán comunicar el inicio y final de un proceso de destilación, para que se proceda a la extracción de muestras oficiales para su análisis y posterior habilitación como Libre Circulación. Este producto deberá estar dentro de los parámetros establecidos para un destilado alcohólico simple según el Código Alimentario Argentino (CAA).

## TIPO DE MOVIMIENTOS PERMITIDOS

### INGRESOS

Ingreso de materia prima (Código N° 284):

Bajo este concepto se registrarán los ingresos de la materia prima en kilos o litros que servirán para obtener por destilación el producto de determinadas características como por ejemplo: vinos, sidras, orujos, etc.

Destilación (Código N° 242):

Bajo este concepto se registrará la obtención del producto obtenido, a partir de una mezcla, por vaporización parcial de la misma.

### EGRESOS

Destilación (Código N° 241):

Bajo este concepto se registrará la disminución de volumen de mezclas, que por vaporización parcial de las mismas se obtiene el producto de características especiales.

Merzas por Destilación (Código N° 256):

Bajo este concepto se registrara la disminución de grados absolutos que se han perdido en el proceso de destilación, el que no podrá superar el 5 % del total de la operación.

Merzas por Almacenaje (Código N° 113):

Bajo este concepto se registrara la disminución de grados absolutos que se han perdido durante el almacenamiento. El que no podrá superar el 1 % semestral, contando el primer semestre a partir del primero de enero y hasta el 30 de junio y el segundo semestre desde el 1° de julio y hasta el 31 de diciembre del mismo año. El porcentaje no utilizado en un semestre, no podrá compensarse en el próximo.

El valor del UNO POR CIENTO (1 %) se aplicara a la suma de: saldos al inicio del semestre, más los ingresos por producción.

Inversión (Código N° 255):

Bajo este concepto se registrara la salida del producto para su hidratación y obtención de la bebida alcohólica.

## NORMAS COMPLEMENTARIAS

Para la comercialización de la bebida alcohólica obtenida a partir de la hidratación del producto obtenido por destilación, el destilador artesanal deberá contar con la autorización del INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTOS (INAL).