



GUÍA PARA A XESTIÓN DOS REQUISITOS ADMINISTRATIVOS APLICABLES A ADEGAS

Arturo José Fernández González
José Carlos Prado Prado

PARTE 2



XUNTA
DE GALICIA

GUÍA PARA A XESTIÓN
DOS REQUISITOS
ADMINISTRATIVOS
APLICABLES A ADEGAS



Parte 2	
REQUISITOS RELATIVOS AO REXISTRO DAS OPERACIÓNS DA ADEGA.....	57
2.1. Base normativa.....	57
2.2. Requisitos xerais.....	58
2.2.1. Clasificación dos libros rexistro	59
2.2.2. Solicitud	62
2.2.3. Cubrir os asentos.....	62
2.2.4. Prazos para cubrir os asentos.....	62
2.2.5. Data de peche	63
2.2.6. Data de apertura.....	63
2.2.7. Tolerancias admitidas.....	63
2.2.8. Tempo de conservación.....	63
2.3. Libros rexistro para viños con DOP ou IXP.....	64
2.3.1. Libro Rexistro de Entradas e Saídas	64
2.3.2. Libro Rexistro de Procesos de Elaboración.....	66
2.3.3. Libro Rexistro de Prácticas Enolóxicas	69
2.3.4. Libro Rexistro de Movementsos de Produtos para Procesos de Elaboración e Prácticas Enolóxicas	71
2.3.5. Libro Rexistro de Embotellamento	72
2.3.6. Libro Rexistro de Elaboración de Espumosos.....	74
2.4. Procesos máis comúns: exemplos	76
2.4.1. EXEMPLO 1: PECHE DE CAMPAÑA	76
2.4.2. EXEMPLO 2: APERTURA DE CAMPAÑA	77
2.4.3. EXEMPLO 3: VENDIMA	78
2.4.4. EXEMPLO 4: TRANSFORMACIÓN DE MOSTO A VIÑO	79
2.4.5. EXEMPLO 5: TRASFEGA A BARRICA	81
2.4.6. EXEMPLO 6: MESTURA DE DÚAS ANADAS	82
2.4.7. EXEMPLO 7: MESTURA DE TRES ANADAS.....	84
2.4.8. EXEMPLO 8: MESTURA VIÑO DE BARRICA CON VIÑO NOVO	86
2.4.9. EXEMPLO 9: MESTURA DE VARIEDADES	87
2.4.10. EXEMPLO 10: PRÁCTICA ENOLÓXICA: REXISTRO DE PRODUCTOS	89
2.4.11. EXEMPLO 11: PRÁCTICA ENOLÓXICA: DESACIDIFICACIÓN	90
2.4.12. EXEMPLO 12: PRÁCTICA ENOLÓXICA: ACIDIFICACIÓN	92
2.4.13. EXEMPLO 13: VENDA DE VIÑO A GRANEL	94
2.4.14. EXEMPLO 14: EMBOTELLAMENTO	95
2.4.15. EXEMPLO 15: VENDA DE BOTTELLAS DE VIÑO	96

2.4.16. EXEMPLO 16: DESTAPADO E ENTRADA A UN DEPÓSITO BALEIRO.....	96
2.4.17. EXEMPLO 17: DESTAPADO CON INCORPORACIÓN A UN DEPÓSITO QUE XA CONTEÑA VIÑO ..	97
2.4.18. EXEMPLO 18: AUTODESCUALIFICACIÓN	99
2.4.19. EXEMPLO 19: PECHE DE CAMPAÑA E REGULARIZACIÓN A 31 DE XULLO	99
2.4.20. EXEMPLO 20: ELABORACIÓN DE VIÑO ESPUMOSO	100
2.5. Tolerancias e infraccións relativas ás existencias.....	104
2.6. Aplicación ACIOS.....	105
2.6.1. Algunhas cuestións relativas aos rexistros dos asentos en ACIOS	107



Requisitos relativos ao rexistro das operacións da adega

Esta parte recolle os requisitos administrativos relativos aos rexistros das operacións da adega.

Esencialmente, os requisitos neste ámbito son os derivados do Decreto 158/2011, do 21 de xullo, polo que se ditan normas de aplicación sobre os documentos que acompañan o transporte de produtos vitivinícolas, os rexistros e as declaracións de determinadas prácticas no sector vitivinícola na Comunidade Autónoma de Galicia.

En primeiro lugar, explícanse os requisitos xerais de aplicación ás adegas neste ámbito. A continuación, preséntase a composición dos principais libros rexistro esixidos polo Decreto 158/2011. Finalmente, e para dotar esta guía dun carácter práctico, a continuación móstrase unha serie de exemplos de rexistros para diversas operacións habituais nas adegas.

2.1. Base normativa

Os requisitos legais relativos aos libros rexistro están recollidos, esencialmente, nas seguintes disposicións legais vixentes no momento de redactar este documento:

- a. A nivel comunitario (Unión Europea):
 - Regulamento delegado (UE) 2018/273 da Comisión, do 11 de decembro de 2017, polo que se completa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeo e do Consello, do 17 de decembro de 2013, no que respecta ao réxime de autorizacións para plantacións de vide, o rexistro vitícola, os documentos de acompañamento, a certificación, o rexistro de entradas e saídas, as declaracións

obligatorias, as notificacións e a publicación da información notificada, e polo que se completa o Rº 1306/2013 no que atinxe aos controis e sancións pertinentes, polo que se modifican os Rº (CE) 555/2008, (CE) 606/2009 e (CE) 607/2009 e polo que se derrogan o Rº 436/2009 e o Rº delegado (UE) 2015/560.

- Regulamento de execución (UE) n.º 2018/274 da Comisión, do 11 de decembro de 2017, polo que se establecen as normas de desenvolvemento do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 no que respecta ao réxime de autorizacións para plantacións de vide, a certificación, o rexistro de entradas e saídas, as declaracións obrigatorias e as notificacións.
- Regulamento delegado (UE) n.º 2019/934 da Comisión, do 12 de marzo de 2019, polo que se completa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeo e do Consello no que se refire ás zonas vitícolas onde o grao alcohólico poida verse incrementado, as prácticas enolóxicas autorizadas e as restricións aplicables á produción e conservación dos produtos vitícolas, a porcentaxe mínima de alcohol para subprodutos e a eliminación destes, e a publicación das fichas da OIV.
- Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeo e do Consello, do 17 de decembro de 2013, polo que se crea a organización común de mercados dos produtos agrarios e polo que se derrogan os regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 e (CE) n.º 1234/2007.

b. A nivel autonómico (Xunta de Galicia):

- Decreto 158/2011, do 21 de xullo, polo que se ditan normas de aplicación sobre os documentos que acompañan o transporte de produtos vitivinícolas, os rexistros e as declaracións de determinadas prácticas no sector vitivinícola na Comunidade Autónoma de Galicia. Este Decreto 158/2011 baséase no Regulamento (CE) 436/2009 da Comisión, do 26 de maio de 2009, relativo ao rexistro vitícola, ás declaracións obrigatorias e á recompilación de información para o seguimento do mercado, aos documentos que acompañan o transporte de produtos e os rexistros que se han de levar no sector vitivinícola. Con todo, este regulamento europeo está actualmente derogado polo Regulamento delegado (UE) 2018/273 da Comisión, do 11 de decembro de 2017.
- Orde do 10 de xuño de 2020, pola que se establecen as disposicións relativas á levanza informática dos rexistros obrigatorios do sector vitivinícola mediante a aplicación informática ACIOS.

2.2. Requisitos xerais

No Decreto 158/2011, do 21 de xullo, polo que se ditan normas de aplicación sobre os documentos que acompañan o transporte de produtos vitivinícolas, os rexistros e as declaracións de determinadas prácticas no sector vitivinícola na Comunidade Autónoma de

Galicia, establécese a obrigatoriedade do rexistro das operacións da adegas nunha serie de **libros rexistro** de formato predefinido¹.

Debe terse en conta que este Decreto 158/2011 baséase no Regulamento (CE) 436/2009 da Comisión, do 26 de maio de 2009. No entanto, este regulamento europeo está actualmente derogado polo Regulamento delegado (UE) 2018/273 da Comisión, do 11 de decembro de 2017. Non obstante, no momento de finalizar esta guía, en Galicia segue estando vixente o Decreto 158/2011, polo que, á espera dunha próxima actualización, a continuación, explicaremos as obrigas derivadas deste en canto á formalización dos libros rexistro na Comunidade Autónoma de Galicia.

Por outra banda, recentemente desenvolveuse desde a Consellería do Medio Rural a aplicación informática ACIOS, que permite, voluntariamente para os operadores, a levanza dos libros rexistro na devandita aplicación. Dado o seu recente lanzamento, aínda está a ser utilizada por un número relativamente pequeno de adegas. Nesta guía dedicamos o apdo. 2.6 desta parte a esta aplicación ACIOS, pero en xeral centrarémonos nos modelos tradicionais de libros rexistro, aos que dedicamos os seguintes apartados.

Actualmente, todos eles pódense elaborar tanto en papel como en formato electrónico, logo de autorización pola Consellería do Medio Rural. Pero debe terse en conta que, tanto se se opta por un ou outro formato, todos os libros deberanse levar a través dese mesmo formato. Desde a entrada en vigor da Orde do 10 de xuño de 2020 pola que se establecen as disposicións relativas á levanza informática dos rexistros obrigatorios do sector vitivinícola mediante a aplicación informática ACIOS (código do procedemento MR360E), da Consellería do Medio Rural da Xunta de Galicia (ver apdo. 2.6 desta guía) xa non é posible levar o Libro Rexistro de Embotellamento en soporte informático e o resto en papel, debendo levar este libro rexistro no mesmo soporte que os demais, é dicir, ou ben en papel ou ben na aplicación ACIOS. No caso dos libros en papel, estes están compostos por follas numeradas consecutivamente e seladas polo servizo provincial correspondente á zona na que se sitúa a adegas.

Todas as persoas ou empresas que teñan no seu poder produtos vitivinícolas deberán levar a cabo a contabilidade destes no lugar onde se atopen os produtos. Polo tanto, aquelas adegas que contén con varias instalacións deberán ter un conxunto de libros distintos para cada unha destas.

2.2.1. Clasificación dos libros rexistro

Existen distintos modelos de libros rexistro segundo o tipo de produto ou operación que se vaia rexistrar:

- Libros rexistro para todas as adegas de elaboración:
 - Libro Rexistro de Procesos de Elaboración

¹ Ver Decreto 158/2011, arts. 9 e 10.

- Libro Rexistro de Prácticas Enolóxicas
- Libro Rexistro de Movemento de Produtos para Procesos de Elaboración e Prácticas Enolóxicas
- Libros rexistro para viños con DOP ou IXP:
 - Libro Rexistro de Entradas e Saídas para Viños con DOP ou IXP
 - Libro Rexistro de Embotellamento para Viños con DOP ou IXP
- Libros rexistro para viños espumosos:
 - Libro Rexistro de Elaboración de Viños Espumosos
- Libros rexistro para viños de licor:
 - Libro Rexistro de Elaboración de Viño de Licor
 - Libro Rexistro de Embotellamento de Viño de Licor
- Libros rexistro para viños sen DOP ou IXP con dereito á indicación da variedade e colleita:
 - Libro Rexistro de Entradas e Saídas de Viños sen DOP/IXP con dereito á indicación da variedade e colleita
 - Libro Rexistro de Embotellamento de Viños sen DOP/ IXP con dereito á indicación da variedade e colleita
- Libros rexistro para viños sen DOP ou IXP:
 - Libro Rexistro de Entradas e Saídas de Viños
 - Libro Rexistro de Embotellamento de Viños
- Outros libros rexistro:
 - Libro Rexistro de Embotellamento de Viños Espumosos Gasificados
 - Libro Rexistro de Embotellamento de Viños de Agulla Gasificados, Aromatizados e Alcoholizados.

Toda adega está obrigada á levanza dos libros rexistro correspondentes aos tipos de viños que elabore e ás operacións que realice². Por exemplo:

- O Libro Rexistro de Entradas e Saídas é imprescindible, porque nel ten que quedar rexistrada calquera entrada ou saída de uva, mosto ou viño.
- Se unha adega elabora viños con diferentes niveis de protección (p. ex. elabora viños con DOP ou IXP e tamén viños sen DOP ou IXP), deberá obrigatoriamente dispoñer dos libros rexistro correspondentes aos diferentes niveis de protección³, con independencia das cantidades involucradas.

² Ver Decreto 158/2011, art. 10.

³ Decreto 158/2011, art. 17, e Regulamento de execución (UE) 2018/274, art. 14.

P. ex., se unha adega elabora viños con DOP ou IXP e tamén viños sen DOP ou IXP, ou só elabora viños con DOP/IXP pero dispón de partidas autodescualificadas (polo tanto, xa non amparadas pola DOP/IXP), deberá dispoñer de Libro Rexistro de Entradas e Saídas para Viños con DOP/IXP e Libro Rexistro de Entradas e Saídas para Viños sen DOP/IXP, e facer as anotacións correspondentes en cada un deles.

No caso de que unha adega reciba uva ou mosto procedente de parcelas non inscritas na DOP/IXP (algúns consellos reguladores permíteno), estas entradas deberán asentarse nun Libro Rexistro de Entradas e Saídas de Viños (sen DOP/IXP).

- Os libros rexistro de elaboración de viños espumosos ou de viños de licor soamente son obrigatorios para as adegas que elaboran estes tipos de viño.
- Se unha adega non embotella viños, non está estritamente obrigada a dispoñer do Libro Rexistro de Embotellamento.
- Se unha adega realiza mesturas de viños (p. ex. mestura de anadas ou mesturas que modifiquen o tipo de viño, p. ex. dunha tipoloxía de maior calidade –castes, summum, etc.- a unha de menor calidade), está obrigada a dispoñer do Libro Rexistro de Procesos de Elaboración (que é no que se rexistran estas mesturas)⁴.
Isto tamén é aplicable a mesturas de partidas de diferentes variedades, partidas con e sen barrica, partidas de diferentes subzonas, partidas con diferente grao alcohólico, procesos con licor de tiraxe (para viños espumosos), etc. Se a adega non realiza ningunha destas mesturas, non está estritamente obrigada a dispoñer do devandito Libro Rexistro de Procesos de Elaboración; non obstante, debe quedar claro que no momento en que a adega decida realizar unha operación deste tipo, ten a obriga de dispoñer deste debidamente dilixenciado e rexistrar a operación neste. En rigor, se non se dispón do libro rexistro, non se pode realizar a operación.
- O anterior é igualmente aplicable ao Libro Rexistro de Prácticas Enolóxicas e ao Libro Rexistro de Movemento de Produtos para Procesos de Elaboración e Prácticas Enolóxicas.

Puidemos observar nos últimos anos que moitas adegas (sobre todo de pequeno tamaño e con pouca diversidade de produtos) non dispoñen dos libros rexistro de procesos de elaboración, prácticas enolóxicas e movemento de produtos para procesos de elaboración e prácticas enolóxicas. Aínda que, como se dixo, non teñan a obriga legal de levalos polo tipo de operacións que efectúan, a nosa recomendación é que se teñan, debidamente dilixenciados, para evitar ter que realizar os trámites no momento en que sexa necesario.

⁴ Nalgúns casos poden empregarse outras alternativas ao Libro Rexistro de Procesos de Elaboración. Por exemplo, unha mestura de dúas (ou máis) partidas de distinto grao alcohólico (por exemplo, unha homoxeneización) podería rexistrarse no Libro Rexistro de Entradas e Saídas, dando saída ás dúas (ou máis) partidas que se mesturan, cada unha co seu grao alcohólico, e dando entrada á partida homoxénea co seu. En calquera caso, debe quedar rexistrada a mestura para que o grao alcohólico final sexa o correcto, xa que finalmente a partida se embotellará co seu grao alcohólico, o cal deberá rexistrarse no Libro Rexistro de Embotellamento.

2.2.2. Solicitud

A adega deberá imprimir os libros rexistro que estea obrigada a levar e cubrir a primeira páxina destes. A continuación, deberá presentalos na Xefatura Territorial á que pertenza a planta de produción para que esta os dilixencie, é dicir, os valide e sele cada unha das páxinas que os compón.

2.2.3. Cubrir os asentos⁵

A adega debe anotar con letra fácil de entender (preferiblemente en maiúsculas), a bolígrafo e sen riscar nin utilizar elementos correctores, as filas destes.

En caso de equivocación, a adega deberá trazar unha liña por enriba do erro e escribir o dato correcto no recadro de forma que se considere a corrección ou anular toda a fila (tamén trazando unha liña por enriba de toda esa fila) e reescribirla por completo na seguinte.

Non está permitido deixar liñas sen cubrir para posteriores correccións.

2.2.4. Prazos para cubrir os asentos

Os prazos para cubrir os asentos nos libros rexistro están recollidos no art. 13 do Decreto 158/2011 e, máis recentemente, no art. 20 do Regulamento de execución (UE) nº 2018/274. De forma práctica, poderían resumirse como segue⁶:

- a. Prazos para o Libro Rexistro de Entradas e Saídas e para o Libro Rexistro de Embotellamento:
 - Anotación de entradas máximo **o día hábil posterior á recepción.**
 - Anotación das saídas máximo **o terceiro día hábil posterior á saída.**
- b. Prazos para os restantes libros:
 - Anotación como máximo o día hábil posterior á data de manipulación, entrada ou saída.
 - As utilizacións de produtos enolóxicos deberán anotarse o mesmo día de utilización.

⁵ Ver Decreto 158/2011, art. 13.

⁶ Non obstante, en caso de dúbida recomendamos consultar o Regulamento de execución (UE) 2018/274, art. 20.

A normativa europea⁷ permite aos Estados membros autorizar a que se escriban os movementos antes dos 30 días cando se utilice contabilidade de existencias de forma informatizada e se poida controlar as entradas, saídas e manipulacións con outros documentos xustificativos que sexan verificables pola autoridade competente que esixa comprobalos.

2.2.5. Data de peche

A data de peche da campaña vitivinícola é o 31 de xullo.

Nesa data calcularanse as existencias a partir dos rexistros no Libro Rexistro de Entradas e Saídas, e cotexaranse co aforo real da adega. No caso de que os datos non coincidisen realizaríase unha regularización.

2.2.6. Data de apertura

A data de apertura da campaña vitivinícola é o 1 de agosto.

Nesa data, anotaranse de novo todos os produtos en existencias, indicando as súas características analíticas e o tipo de viño e variedade, tal e como se desexe reflectir.

2.2.7. Tolerancias admitidas

Os datos rexistrados nos libros rexistro deben corresponderse cos das existencias reais. Estes datos poden variar en certas situacións, polo que se establecen as seguintes tolerancias⁸:

1. Perdas por almacenamento e manipulación: 3% do volume total de entradas reais.
2. Anotacións do grao alcohólico adquirido: tolerancia de $\pm 0,2\%$ vol.
3. Anotacións do contido de azucre: tolerancia do 3%.

2.2.8. Tempo de conservación

Os libros rexistro e as declaracións anuais de produción que conteñan os rexistros dos produtores mencionados, como excepción deberán conservarse durante 5 anos desde a data de peche da campaña⁹.

⁷ Regulamento de execución (UE) 2018/274, art. 20.

⁸ Decreto 158/2011, art. 15.

⁹ Decreto 158/2011, art. 12, e Regulamento de execución (UE) 2018/274, art. 35.

2.3. Libros rexistro para viños con DOP ou IXP

A continuación preséntanse os libros rexistro para viños con denominación de orixe protexida (DOP) ou indicación xeográfica protexida (IXP), e a súa composición.

Nota: Na imaxe de portada de cada un dos libros rexistro figura a referencia ao Regulamento (CE) 436/2009 da Comisión, do 26 de maio de 2009. Con todo, este regulamento europeo foi derrogado polo Regulamento delegado (UE) 2018/273 da Comisión, do 11 de decembro de 2017, polo que a dita referencia debería modificarse nos libros rexistro que se dilixencien desde a data de entrada en vigor deste (marzo de 2018). Non obstante, dado que os libros rexistro en papel non caducan e a maior parte das adegas téñenos desde hai anos, preferimos manter esa referencia por resultar máis familiar.

2.3.1. Libro Rexistro de Entradas e Saídas

O Libro Rexistro de Entradas e Saídas permite levar o control sobre os movementos que se producen nunha instalación vitivinícola para mosto e viño, desde a entrada do mosto ou uva en vendima ata o embotellamento.

O libro contén follas destinadas especificamente ao rexistro das entradas e follas destinadas ao rexistro das saídas.

Os principais movementos que se rexistrarán neste libro son:

- Inicio de campaña: existencias iniciais
- Vendima: colleita propia ou compra de uva
- Transformación de mosto a viño
- Trásfega a barrica
- Venda de viño a granel
- Destapado
- Autodescualificacións
- Outras prácticas: mesturas e prácticas enolóxicas (este libro requírese para facer saídas e entradas deste cando entran a outros libros).
- Peche de campaña: existencias finais

EXEMPLO:

Primeira páxina do Libro Rexistro de Prácticas Enolóxicas (os datos subliñados fan referencia á información que debe cubrir a adega).

LIBRO DE REXISTRO ENTRADAS E SAÍDAS PARA:
(1) Viños con DOP/IXP

R(CE) 436/2009

Dilixencia: de acordo co disposto no R (CE) 436/2009, queda habilitado o presente libro de rexistro que consta de 26 folios útiles, numerados consecutivamente desde o número 1, levando todos o selo oficial deste servizo, para que, baixo responsabilidade, o leve:

EMPRESA: Viños da Nosa Terra S.L.
 ENDEREZO: Rúa Albariño, 1 LOCALIDADE: Cambados PROVINCIA: Pontevedra
 CIF/NIF: B36999999
 R.E.:
Pontevedra, 10 de xullo de 20 21

Figura 2.3.1 Portada do Libro Rexistro de Entradas e Saídas (Fonte: elaboración propia)

DATA	DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMENTO		PROCEDENCIA	ZONA VITÍCOLA	MOSTO DE UVA FRESCA		VIÑOS DE (1)		OUTROS PRODUCTOS		GRADUACIÓN ALCOHÓLICA		OBSERV. (6)
	Clase (2)	Número (3)			Brancos	Tintos	Brancos	Tintos	Desig.	Cant.	A (4).	T (5)	

ENTRADAS

Suma anterior:

Suma e sigue:

Indica o tipo de documento e a referencia deste: albará, factura, documento de acompañamento, EMCS...

Cantidades que aparecen na páxina anterior de entradas en "suma e sigue"

Apartados para indicar lías e bagazos

Viño, apúntase o grao alcohólico Adquirido (4)

Mosto, apúntase o grao alcohólico Total (5)

Suma das cantidades da fila "Suma anterior" por cada tipo de produto e as cantidades rexistradas nesa folla

Mencións do viño que logo se queiran incluír na etiqueta:

- Ano da colleita
- Variedade de uva
- Procedencia xeográfica
- Outras

NOTAS:

(1) Viños, viños con DO/IXP, viños sen DO/IXP con dereito á indicación xeográfica e colleita, viños de licor.
 (2) Tipo de documento
 (3) Nº oficial de referencia do documento (2)
 (4) Graduación alcohólica adquirida, en % vol.
 (5) Graduación alcohólica total, en % vol.
 (6) Mencións facultativas que figuren na etiquetaxe e outras que sexan necesarias

Figura 2.3.2 Páxina de entradas do Libro Rexistro de Entradas e Saídas (Fonte: elaboración propia)

The diagram shows a ledger table with the following structure:

- SAÍDAS** (Sales) section with callouts:
 - Indica o tipo de documento e a referencia deste: albará, factura, documento de acompañamento, EMCS...
 - Cantidades que aparecen na páxina anterior de saídas en "suma e sigue"
 - Apartados para indicar lías e bagazos
 - Viño, apúntase o grao alcohólico Adquirido (4)
 - Mosto, apúntase o grao alcohólico Total (5)
- Suma anterior:** (Previous sum) - a row of empty boxes above the table.
- Table Headers:**
 - DATA**
 - DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMENTO** (subdivided into **Clase (2)** and **Número (3)**)
 - DESTINO**
 - ZONA VITÍCOLA**
 - MOSTO DE UVA FRESCA** (subdivided into **Branco** and **Tinto**)
 - VIÑOS DE (1)** (subdivided into **Branco** and **Tinto**)
 - OUTROS PRODUCTOS** (subdivided into **Desig.** and **Cant.**)
 - GRADUACIÓN ALCOHÓLICA** (subdivided into **A (4)** and **T (5)**)
 - OBSERV. (6)**
- Suma da fila "suma e sigue" e as filas dos produtos rexistrados nos asentos contables** - a callout pointing to the bottom row of the table.
- Suma e sigue:** (Sum and continues) - a row of empty boxes below the table.
- Mencións do viño que logo se queiran incluír na etiqueta:** (Wine mentions to be included on the label):
 - Ano da colleita
 - Variedade de uva
 - Procedencia xeográfica
 - Outras

NOTAS:

- (1) Viños, viños con DO/IXP, viños sen DO/IXP con dereito á indicación xeográfica e colleita, viños de licor.
- (2) Tipo de documento
- (3) Nº oficial de referencia do documento (2)
- (4) Graduación alcohólica adquirida, en % vol.
- (5) Graduación alcohólica total, en % vol.
- (6) Mencións facultativas que figuren na etiquetaxe e outras que sexan necesarias

Figura 2.3.3 Páxina de saídas do Libro Rexistro de Entradas e Saídas (Fonte: elaboración propia)

2.3.2. Libro Rexistro de Procesos de Elaboración

No Libro Rexistro de Procesos de Elaboración rexístranse as operacións empregadas para a obtención do viño.

As follas do libro contan cun apartado no que se debe indicar o código de referencia asociado a cada tipo de elaboración, existen 10 prácticas permitidas:

1. Elaboración de espumosos
2. Elaboración de viños espumosos gasificados

3. Elaboración de viños de agulla
4. Elaboración de viños de agulla gasificados
5. Elaboración de viños de licor
6. Elaboración de viños alcoholizados
7. Elaboración de viño aromatizado
8. Mestura de viño
9. Elaboración de licor de tiraxe
10. Elaboración licor de expedición

Nas adegas galegas de DOP/IXP, este libro rexistro utilízase normalmente só para rexistros de mesturas e elaboracións de espumosos. Como son poucas as adegas que elaboran viños espumosos, é moi frecuente denominar a este libro rexistro como “libro de mesturas”.

EXEMPLO:

Primeira páxina do Libro Rexistro de Procesos de Elaboración (os datos subliñados fan referencia á información que debe cubrir a adega).

LIBRO DE REXISTRO DE PROCESOS DE ELABORACIÓN PARA:

(1) Mestura
 (2) _____

R(CE) 436/2009

Dilixencia: de acordo co disposto no R(CE) 436/2009 queda habilitado o presente libro de rexistro que consta de 26 folios útiles, numerados consecutivamente desde o número 1, levando todos o selo oficial deste servizo, para que, baixo responsabilidade, o leve:

EMPRESA: Viños da Nosa Terra S.L.
 ENDEREZO: Rúa Albariño, 1 LOCALIDADE: Cambados PROVINCIA: Pontevedra
 CIF/NIF: B36999999
 R.E:
Pontevedra, 10 de xullo de 20 21

(1) Para procesos de mestura, espumosos gasificados, agulla, agulla gasificados, viños aromatizados e alcoholizados.
 (2) Para procesos de elaboración de viño de licor

Figura 2.3.4 Portada do Libro Rexistro de Procesos de Elaboración (Fonte: elaboración propia)

O Libro Rexistro de Procesos de Elaboración require dúas caras para engadir todos os campos de cada asento.

Nº consecutivo que se vai asociando a cada nova práctica enolóxica para ir facendo referencia a esta

Códigos do procedemento do 1 ao 10

NÚM.	PROCESO DE TRANSFORMACIÓN		PRODUTO DE PARTIDA				PRODUTO INCORPORADO
	Data inicio	Proceso (1)	Identificación envases	Produto	Litros utilizados	Grao alcohólico/densidade	Produto

Figura 2.3.5.a Libro Rexistro de Procesos de Elaboración (Fonte: elaboración propia)

Cada práctica de elaboración permitida durante os procesos de vinificación ten asignado un código que debe utilizarse no recadro "Proceso":

1. Elaboración de espumosos
2. Elaboración de viños espumosos gasificados
3. Elaboración de viños de agulla
4. Elaboración de viños de agulla gasificados
5. Elaboración de viños de licor
6. Elaboración de viños alcoholizados
7. Elaboración de viño aromatizado
8. Mestura de viño
9. Elaboración de licor de tiraxe
10. Elaboración licor de expedición

Data na que finaliza a práctica e se rexistra o libro ao que vai entrar (pode volver entrar con outra elaboración ou prácticas enolóxicas, entradas e saídas...)

PRODUTO INCORPORADO		PRODUTO FINAL					OBSERVACIÓNS (Data de saída e libro de rexistro onde entra)
Grad. Alc./densidade	Cantidade engadida (litros ou kg)	Identificación dos envases	PRODUTO	Litros obtidos	Graduación alcohólica		
					Adq.	Total	

Figura 2.3.5.b Libro Rexistro de Procesos de Elaboración (Fonte: elaboración propia)

2.3.3. Libro Rexistro de Prácticas Enolóxicas

As prácticas enolóxicas autorizadas que efectúe a adega deben quedar rexistradas no **Libro Rexistro de Prácticas Enolóxicas**.

Para obter información sobre as prácticas enolóxicas autorizadas, as condicións nas que se poden realizar, así como os límites legais destas, aconsellamos consultar a máis recente lexislación vixente de aplicación, que, no momento de redactar esta guía, é o conxunto formado por:

- Regulamento delegado (UE) nº 2019/934 da Comisión, do 12 de marzo de 2019 (complementario do Regulamento (UE) nº 1308/2013). Esta é actualmente a disposición legal fundamental en materia de prácticas enolóxicas.
- Regulamento delegado (UE) 2018/273 da Comisión, do 11 de decembro de 2017 (complementario do Regulamento (UE) nº 1308/2013), particularmente no seu art. 29.
- Regulamento (UE) nº 1308/2013 do Parlamento Europeo e do Consello, do 17 de decembro de 2013, particularmente o seu art. 80, anexo VII (parte II) e anexo VIII.

Algunhas prácticas enolóxicas autorizadas requiren ademais unha comunicación previa (ver parte 3, apdo. 3.1, desta guía).

As prácticas enolóxicas máis habitualmente realizadas polas adegas son o sulfitado, a acidificación e a desacidificación.

Non obstante, en particular, o sulfitado non require obrigatoriamente de rexistro no Libro Rexistro de Prácticas Enolóxicas, xa que non figura no art. 29 do Regulamento de execución (UE) 2018/273. Ademais, no Regulamento delegado (UE) 2019/934, Anexo I, parte B, unicamente figuran os límites do contido de anhídrido sulfuroso de viños.

EXEMPLO:

Primeira páxina do Libro Rexistro de Prácticas Enolóxicas (os datos subliñados fan referencia á información que debe cubrir a adega).

LIBRO DE REXISTRO PARA PRÁCTICAS ENOLÓXICAS:
 (1) Viños con DOP/IXP

R(CE) 436/2009

Dilixencia: de acordo co disposto no R(CE) 436/2009, queda habilitado o presente libro de rexistro que consta de 26 folios útiles, numerados consecutivamente desde o número 1, levando todos o selo oficial deste servizo, para que, baixo responsabilidade, o leve:

EMPRESA: Viños da Nosa Terra S.L.
 ENDEREZO: Rúa Albariño, 1 LOCALIDADE: Cambados PROVINCIA: Pontevedra
 CIF/NIF: B36999999
 R.E:
Pontevedra, 10 de xullo de 20 21

Figura 2.3.6 Portada do Libro Rexistro de Prácticas Enolóxicas (Fonte: elaboración propia)

Os cadros de prácticas enolóxicas requiren dúas caras para cada práctica que se rexistre, debido a que a táboa ocupa demasiadas columnas.

PRODUTO DE PARTIDA							PRÁCTICA ENOLÓXICA					
Data	Identific. Envases	Produto	Litros Utilizados	Graduación		Acidez total en tartárico g/L	SULFITADO			ACIDIFICACIÓN / DESACIDIFICACIÓN		
				(1)	(2)		Produto	Dose g/L	Cant. engadida kg	Produto	Dose g/L	Cantidade engadida kg

OUTRAS PRÁCTICAS ENOLÓXICAS			PRODUTO FINAL						OBSERVACIÓNS (Data de saída cara ao libro rexistro)
PRODUTO	Graduación ou densidade	Cantidade kg ou litros	Identific. Envases	Produto	Litros obtidos	Graduación		Acidez g/L	
						(1)	(2)		

Figura 2.3.7 Libro Rexistro de Prácticas Enolóxicas (Fonte: elaboración propia)

2.3.4. Libro Rexistro de Movements de Produtos para Procesos de Elaboración e Prácticas Enolóxicas

Certos produtos enolóxicos (sacarosa, mosto concentrado rectificadado ou non¹⁰, acidificantes, desacidificantes) que entren nas instalacións da adega para ser incorporados inmediatamente ou almacenados para o seu posterior uso en prácticas de elaboración ou enolóxicas deberán quedar rexistrados neste libro, indicando os datos do provedor e o destino de cada unha das unidades que se empreguen. Aqueles outros produtos non suxeitos a rexistro deberán quedar rexistrados no sistema de rastrexabilidade interna da adega.

EXEMPLO:

Primeira páxina do Libro Rexistro de Movements de Produtos para Procesos de Elaboración e Prácticas Enolóxicas (os datos subliñados fan referencia á información que debe cubrir a adega).

LIBRO DE REXISTRO DE MOVEMENTOS DE PRODUTOS PARA PROCESOS DE ELABORACIÓN E PRÁCTICAS ENOLÓXICAS:

(1) Viños con DOP/IXP

R(CE) 436/2009

Dilixencia: de acordo co disposto no R (CE) 436/2009, queda habilitado o presente libro de rexistro que consta de 26 folios útiles, numerados consecutivamente desde o número 1, levando todos o selo oficial deste servizo, para que, baixo responsabilidade, o leve:

EMPRESA: Viños da Nosa Terra S.L.
 ENDEREZO: Rúa Albariño, 1 LOCALIDADE: Cambados PROVINCIA: Pontevedra
 CIF/NIF: B36999999
 R.E:
Pontevedra, 10 de xullo de 20 21

Figura 2.3.9 Portada do Libro Rexistro de Movements de Produtos para Procesos de Elaboración e Prácticas Enolóxicas
(Fonte: elaboración propia)

¹⁰ Sempre que se utilice para algunha práctica enolóxica permitida, como para elaboración de licor de tiraxe, p. ex.

EXEMPLO:

Primeira páxina do Libro Rexistro de Embotellamento (os datos subliñados fan referencia á información que debe cubrir a adega).

LIBRO DE REXISTRO DE EMBOTELLAMENTO
 (1) Víños con DOP/IXP

R(CE) 436/2009

Dilixencia: de acordo co disposto no R (CE) 436/2009, queda habilitado o presente libro de rexistro que consta de 26 folios útiles, numerados consecutivamente desde o número 1, levando todos o selo oficial deste servizo, para que, baixo responsabilidade, o leve:

EMPRESA: Víños da Nosa Terra S.L.
 ENDEREZO: Rúa Albariño, 1 LOCALIDADE: Cambados PROVINCIA: Pontevedra
 CIF/NIF: B36999999
 R.E:
Pontevedra, 10 de xullo de 20 21

Figura 2.3.11.a Portada do Libro Rexistro de Embotellamento (Fonte: elaboración propia)

Suma anterior						EMBOTELLAMENTO POR ENCARGA	
DATA	DESIGNACIÓN PRODUTO (cor, grao, variedade, ano colleita)	LITROS	Nº BOTELLAS	REFERENCIA NUMERACIÓN PRECINTAS	LOTE	Nome embotellador	Enderezo
Suma e sigue							

As indicadas polo Consello Regulador (ten que corresponderse co número de botellas que entran ao libro)

Figura 2.3.11.b Libro Rexistro de Embotellamento (Fonte: elaboración propia)

Suma anterior			
DATA	DOCUMENTO ACOMPAÑAMENTO OU COMERCIAL	LITROS	OBSERVACIÓNS
Suma e sigue			

Figura 2.3.11.c Libro Rexistro de Embotellamento (Fonte: elaboración propia)

2.3.6. Libro Rexistro de Elaboración de Espumosos

O Libro Rexistro de Elaboración de Espumosos permite levar o control sobre a elaboración dos viños espumosos.

EXEMPLO:

Primeira páxina do Libro Rexistro de Elaboración de Espumosos (os datos subliñados fan referencia á información que debe cubrir a adega).

LIBRO DE REXISTRO DE ELABORACIÓN DE ESPUMOSOS:
 (1) Viños con DOP/IXP

R(CE) 436/2009

Diligencia: de acordo co disposto no R (CE) 436/2009, queda habilitado o presente libro de rexistro que consta de 26 folios útiles, numerados consecutivamente desde o número 1, levando todos o selo oficial deste servizo, para que, baixo responsabilidade, o leve:

EMPRESA: Viños da Nosa Terra S.L.
 ENDEREZO: Rúa Albariño, 1 LOCALIDADE: Cambados PROVINCIA: Pontevedra
 CIF/NIF: B36999999
 R.E:
Pontevedra, 10 de xullo de 20 21

Figura 2.3.12.a Portada do Libro Rexistro de Elaboración de Espumosos (Fonte: elaboración propia)

O Libro Rexistro de Elaboración de Espumosos require dúas caras para cubrir todos os campos de cada asento.

Nº proceso (1)	Cód. proceso (2)	Data tiraxe	VIÑO BASE					LICOR DE TIRAXE			2ª Fermentación		Degolamento		
			Designación produto (3)	Procedencia (4)	Cantidade (litros)	Grao alc. (% vol.) (5)		Procedencia (4)	Cantidade (litros)	Grao alc. total (% vol.)	Nº de botellas	Cantidade (litros)	Data	Perdas (litros)	
						A	T								

Nº consecutivo que vai asociado a cada nova elaboración para ir facendo referencia a esta

Códigos do procedemento do 1 ao 4 (ver páxina seguinte)

Viño base: Libro Rexistro de Entradas e Saídas

Licor de tiraxe, licor de expedición: Libro Rexistro de Procesos de Elaboración

Viño, viño con DOP/IXP, viño sen DOP/nin IXP con variedade e ano de colleita, variedade, ano de colleita e outros. Viño base

Figura 2.3.12.b Libro Rexistro de Elaboración de Espumosos (Fonte: elaboración propia)

Cada proceso de elaboración permitido durante os procesos de vinificación ten asignado un código que debe utilizarse no recadro "Código de Proceso":

1. Elaboración de espumosos
2. Elaboración de viños espumosos gasificados
3. Elaboración de viños de agulla
4. Elaboración de viños de agulla gasificados

Suma anterior										
LICOR DE EXPEDICIÓN			PRODUTO FINAL				SAÍDAS			
Procedencia (4)	Cantidade (litros)	Grao alc. Total (% vol.)	Designación produto (6)	Nº de botellas	Cantidade (litros)	Lote	Data	Documento comercial	Cantidade (litros)	Observacións
Suma e sigue:										

Viño espumoso/viño espumoso de calidade/viño espumoso aromático de calidade+contido en azucre (brut, seco, semisecco, etc.)

Figura 2.3.12.c Libro Rexistro de Elaboración de Espumosos (Fonte: elaboración propia)

2.4. Procesos máis comúns: exemplos

2.4.1. EXEMPLO 1: Peche de campaña

A 31 de xullo, en todos os libros rexistro que utilice a adega deberá pechase as táboas da campaña en curso indicando a data e a palabra "peche" nalgún dos campos dispoñibles. Deixarase o resto de campos marcados cunha liña horizontal "-".

Por exemplo, vexamos o peche da campaña 2020-2021 no **Libro Rexistro de Entradas e Saídas**.

ENTRADAS				Suma anterior:									
DATA	DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMENTO		PROCEDENCIA	ZONA VITÍCOLA	MOSTO DE UVA FRESCA		VIÑOS DE (1)		OUTROS PRODUCTOS		GRADUACIÓN ALCOHÓLICA		OBSERVACIÓNS (6)
	Clase (2)	Número (3)			Brancos	Tintos	Brancos	Tintos	Desig.	Cant.	A (4)	T (5)	
31/7/2021	-	-	PECHE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	PECHE
				Suma e sigue:									

Figura 2.4.1.a Peche de campaña no Libro Rexistro de Entradas e Saídas (Fonte: elaboración propia)

SAÍDAS				Suma anterior:									
DATA	DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMENTO		PROCEDENCIA	ZONA VITÍCOLA	MOSTO DE UVA FRESCA		VIÑOS DE (1)		OUTROS PRODUCTOS		GRADUACIÓN ALCOHÓLICA		OBSERVACIÓNS (6)
	Clase (2)	Número (3)			Brancos	Tintos	Brancos	Tintos	Desig.	Cant.	A (4)	T (5)	
31/7/2021	-	-	PECHE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	PECHE
				Suma e sigue:									

Figura 2.4.1.b Peche de campaña no Libro Rexistro de Entradas e Saídas (Fonte: elaboración propia)

2.4.2. EXEMPLO 2: Apertura de campaña

Ao 1 de agosto deben anotarse todas as existencias reais da adega indicando a cantidade, o seu grao alcohólico adquirido e aquelas mencións que se apuntaron como relevantes en observacións durante a campaña anterior (variedade de uva, ano de colleita, procedencia xeográfica ou outros datos que se pretendan indicar na etiqueta do embotellamento).

Nos libros en papel non se recomenda a introdución de datos na mesma páxina dunha campaña anterior, polo que debería empezarse en dúas novas follas tanto de entradas como de saídas.

Por exemplo, vexamos a apertura da campaña 2021-2022 no **Libro Rexistro de Entradas e Saídas**.

ENTRADAS													
Suma anterior:													
DATA	DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMENTO		PROCEDENCIA	ZONA VITÍCOLA	MOSTO DE UVA FRESCA		VIÑOS DE (1)		OUTROS PRODUTOS		GRADUACIÓN ALCOHÓLICA		OBSERVACIÓNS (6)
	Clase (2)	Número (3)			Branco	Tinto	Branco	Tinto	Desig.	Cant.	A (4)	T (5)	
	Mosto e viño indícanse en litros												
1/8/2021	-	-	EXISTENCIAS	CII	-	-	2.240	-	-	-	13,4	-	Albariño Barrica 2017
1/8/2021	-	-	EXISTENCIAS	CII	-	-	260	-	-	-	13,4	-	Godello Barrica 2017
1/8/2021	-	-	EXISTENCIAS	CII	-	-	3.254	-	-	-	13,4	-	Treixadura 2020
1/8/2021	-	-	EXISTENCIAS	CII	-	-	220	-	-	-	13,3	-	Treixadura 2019
1/8/2021	-	-	EXISTENCIAS	CII	-	-	11.128	-	-	-	13,5	-	Treixadura 2018
1/8/2021	-	-	EXISTENCIAS	CII	-	-	23.670	-	-	-	13,6	-	Albariño 2017
1/8/2021	-	-	EXISTENCIAS	CII	-	-	750	-	-	-	13,5	-	Loureira 2019
1/8/2021	-	-	EXISTENCIAS	CII	-	-	9.391	-	-	-	14,2	-	Caíño branco 2017
1/8/2021	-	-	EXISTENCIAS	CII	-	-	-	2.412	-	-	11,2	-	Garnacha 2019
1/8/2021	-	-	EXISTENCIAS	CII	-	-	-	750	-	-	12,4	-	Mencia 2019
Suma e sigue:					0	0	50.913	3.162	-	0			

O viño sempre ten grao alcohólico adquirido en % vol.

Figura 2.4.2 Apertura de campaña no Libro Rexistro de Entradas e Saídas (Fonte: elaboración propia)

2.4.3. EXEMPLO 3: Vendima

As partidas de uva que vaian entrando á adega poderán ser de viñedos propios, ou compras a outros viticultores, polo que o recadro "Procedencia" deberá incluír unha descrición de en que situación se atopa a partida entrante.

Neste exemplo danse dúas entradas de uva de colleita propia, que resultan en 3.400 e 5.800 litros de mosto, e dúas entradas de uva comprada, que resultan en 6.000 litros de Loureira (compra a Uva Norte S.L.) e 2.000 litros de Godello (compra ao viticultor Manuel Fernández), ademais dos correspondentes bagazos en cada entrada.

ENTRADAS				Suma anterior:				0	0	50.913	3.162	-	0	
DATA	DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMENTO		PROCEDENCIA	ZONA VITÍCOLA	MOSTO DE UVA FRESCA		VIÑOS DE (1)		OUTROS PRODUCTOS		GRADUACIÓN ALCOHÓLICA		OBSERVACIÓNS (6)	
	Clase (2)	Número (3)			Branco	Tintos	Branco	Tintos	Desig.	Cant.	A (4)	T (5)		
2/9/2021	-	-	COLLEITA PROPIA	CII	3.400	-	-	-	BAGAZOS	1.400	-	13,6	Albariño 2021	
3/9/2021	-	-	COLLEITA PROPIA	CII	5.800	-	-	-	BAGAZOS	2.500	-	13,2	Albariño 2021	
3/9/2021	ALBARÁ	180021	COMPRA UVA NORTE S.L.	CII	6.000	-	-	-	BAGAZOS	2.550	-	13,5	Loureira 2021	
4/9/2021	ALBARÁ	142546	COMPRA MANUEL FERNÁNDEZ	CII	2.000	-	-	-	BAGAZOS	900	-	13,4	Godello 2021	
Suma e sigue:					17.200	-	50.913	3.162	BAGAZOS	7.350				

As cantidades sempre se rexistran en litros, non en kg (tamén nos tintos)

A entrada dos bagazos ten que rexistrarse o mesmo día que o mosto correspondente. Os bagazos rexístranse en kg

O mosto sempre ten grao alcohólico total en % vol.

Figura 2.4.3 Asentos de entradas de mosto no Libro Rexistro de Entradas e Saídas (Fonte: elaboración propia)

A designación " bagazos" fai referencia ao conxunto de peles, polpa, pebidas, cangallo e pedicelo.

Nota 1: As entradas de uva dun mesmo día e da mesma variedade, aínda sendo de distintos provedores, poden anotarse agregadas nunha mesma liña, sinalando no recadro "Procedencia" a expresión "Varios provedores" (ou similar). O mesmo é aplicable ás entradas de uva propia. Non obstante, cando se preveza presentar na etiquetaxe do produto rematado algunha indicación que poida facer referencia a datos das entradas de uva (p. ex. nomear un determinado viticultor ou parcela, etc.), entón isto deberá facerse constar nas entradas de uva, para permitir a rastrexabilidade.

Nota 2: No exemplo tratouse o caso de elaboración de viño branco. Se se tratase de tinto, a entrada en vendima como “mosto” incluíría o bagazo, posto que o que entra en realidade é pasta (cuxa cantidade, en litros, é o que hai que rexistrar coa súa data de entrada). Cando posteriormente esa pasta se prensa e se obtén o viño tinto, entón deberían rexistrarse nesa data a saída da pasta e a entrada dos dous novos produtos separadamente: viño e bagazos. A partir de aí, a formalización do libro é similar ao caso dos brancos.

2.4.4. EXEMPLO 4: Transformación de mosto a viño

No **Libro Rexistro de Entradas e Saídas** hai que realizar a anotación correspondente ao paso de mosto a viño.

O día 29 de setembro de 2021 os 17.200 litros de mosto que entraron entre o día 2 e o 4 de setembro (na folla de entradas do exemplo 3) deben saír (figura 2.4.4.a).

SAÍDAS			Suma anterior:		-	-	-	-	-	-			
DATA	DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMENTO		PROCEDENCIA	ZONA VITÍCOLA	MOSTO DE UVA FRESCA		VIÑOS DE (1)		OUTROS PRODUCTOS		GRADUACIÓN ALCOHÓLICA		OBSERVACIÓNS (6)
	Clase (2)	Número (3)			Brancos	Tintos	Brancos	Tintos	Desig.	Cant.	A (4)	T (5)	
29/9/2021	-	-	Elaboración campaña	CII	3.400	-	-	-	-	-	-	13,6	Albariño 2021
29/9/2021	-	-	Elaboración campaña	CII	5.800	-	-	-	-	-	-	13,2	Albariño 2021
29/9/2021	-	-	Elaboración campaña	CII	6.000	-	-	-	-	-	-	13,5	Loureira 2021
29/9/2021	-	-	Elaboración campaña	CII	2.000	-	-	-	-	-	-	13,4	Godello 2021
Suma e sigue:					17.200	0	0	0	-	0			

Figura 2.4.4.a Asentos de saídas de mosto no Libro Rexistro de Entradas e Saídas (Fonte: elaboración propia)

A continuación, entra de novo como viño o que foi anteriormente mosto, coas súas minguas correspondentes (figura 2.4.4. b). Se se xerasen outros produtos que se mantivesen na adega separados do viño (p. ex. lías), debería rexistrarse a súa entrada no apdo. “Outros produtos”, tal como se fixo anteriormente cos bagazos, e, se posteriormente se refugasen ou vendesen, habería que darlles tamén a saída correspondente.

ENTRADAS			Suma anterior:				17.200	-	50.913	3.162	-	-		
DATA	DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMENTO		PROCEDENCIA	ZONA VITÍCOLA	MOSTO DE UVA FRESCA		VIÑOS DE (1)		OUTROS PRODUCTOS		GRADUACIÓN ALCOHÓLICA		OBSERVACIÓNS (6)	
	Clase (2)	Número (3)			Brancos	Tintos	Brancos	Tintos	Desig.	Cant.	A (4)	T (5)		
29/9/2021	-	-	Elaboración campaña	CII	-	-	3.200	-	-	-	13,3	-	Albariño 2021	
29/9/2021	-	-	Elaboración campaña	CII	-	-	5.400	-	-	-	13,2	-	Albariño 2021	
29/9/2021	-	-	Elaboración campaña	CII	-	-	4.700	-	-	-	13,5	-	Loureira 2021	
29/9/2021	-	-	Elaboración campaña	CII	-	-	1.750	-	-	-	13,2	-	Godello 2021	
Suma e sigue:					17.200	0	65.963	3.162	BAGAZOS	7.350				

Figura 2.4.4.b Asentos de entradas de viño e bagazos no Libro Rexistro de Entradas e Saídas
(Fonte: elaboración propia)

Os bagazos (e en ocasións outros subprodutos) non se manterán nas instalacións: serán utilizados como fertilizantes, ou ben serán destinados á elaboración de augarden-tes ou vinagres. Polo tanto, engadiremos un novo apuntamento na táboa de saídas do Libro Rexistro de Entradas e Saídas (supoñamos neste exemplo que se destinan a ser fertilizantes).

SAÍDAS			Suma anterior:				-	-	-	-	-	-		
DATA	DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMENTO		PROCEDENCIA	ZONA VITÍCOLA	MOSTO DE UVA FRESCA		VIÑOS DE (1)		OUTROS PRODUCTOS		GRADUACIÓN ALCOHÓLICA		OBSERVACIÓNS (6)	
	Clase (2)	Número (3)			Brancos	Tintos	Brancos	Tintos	Desig.	Cant.	A (4)	T (5)		
29/9/2021	-	-	Elaboración campaña	CII	3.400	-	-	-	-	-	-	13,6	Albariño 2021	
29/9/2021	-	-	Elaboración campaña	CII	5.800	-	-	-	-	-	-	13,2	Albariño 2021	
29/9/2021	-	-	Elaboración campaña	CII	6.000	-	-	-	-	-	-	13,5	Loureira 2021	
29/9/2021	-	-	Elaboración campaña	CII	2.000	-	-	-	-	-	-	13,4	Godello 2021	
29/9/2021	-	-	FERTILIZANTE	CII	-	-	-	-	BAGAZOS	7.350	-		Albariño 2021	
Suma e sigue:					17.200	0	0	0	BAGAZOS	7.350				

Figura 2.4.4.c Asento de saída de bagazos, como fertilizantes, no Libro Rexistro de Entradas e Saídas
(Fonte: elaboración propia)

Se, por exemplo, fosen destinados á fabricación de augardentes, nos recadros de “Documento de acompañamento” indicaríase:

Clase (2): **Albará**; Número (3): **1234567**; Destino: **Destilería**

Os bagazos deben ser notificados tanto ao Fogga coa declaración do apdo. 3.2.3, “Declaración de eliminación de subprodutos”, desta guía, como á AEAT coa declaración 521 do apdo. 3.3.3, “Relación trimestral de primeiras materias entregadas (mod. 521)”, desta guía.

2.4.5. EXEMPLO 5: Trásfega a barrica

Cando se desexe elaborar unha partida de viño como viño de barrica será necesario rexistrar a entrada do viño a ese estado no Libro Rexistro de Entradas e Saídas. Para iso, rexístrase unha saída de viño na táboa de saídas e unha entrada como barrica na táboa de entradas.

SAÍDAS			Suma anterior:		17.200	0	0	0	BAGAZOS	7.350			
DATA	DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMENTO		PROCEDENCIA	ZONA VITÍCOLA	MOSTO DE UVA FRESCA		VIÑOS DE (1)		OUTROS PRODUTOS		GRADUACIÓN ALCOHÓLICA		OBSERVACIÓNS (6)
	Clase (2)	Número (3)			Brancos	Tintos	Brancos	Tintos	Desig.	Cant.	A (4)	T (5)	
2/12/2021	-	-	TRASFEGA A BARRICA	CII	-	-	2.300	-	-	-	13,2	-	Albariño 2021
Suma e sigue:					17.200	0	2.300	0	BAGAZOS	7.350			

Figura 2.4.5.a Asento de saída de viño (a barrica) no Libro Rexistro de Entradas e Saídas
(Fonte: elaboración propia)

ENTRADAS			Suma anterior:		17.200	0	65.963	3.162	BAGAZOS	7.350			
DATA	DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMENTO		PROCEDENCIA	ZONA VITÍCOLA	MOSTO DE UVA FRESCA		VIÑOS DE (1)		OUTROS PRODUTOS		GRADUACIÓN ALCOHÓLICA		OBSERVACIÓNS (6)
	Clase (2)	Número (3)			Brancos	Tintos	Brancos	Tintos	Desig.	Cant.	A (4)	T (5)	
2/12/2021	-	-	TRASFEGA A BARRICA	CII	-	-	2.300	-	-	-	13,2	-	Albariño Barrica 2021
Suma e sigue:					17.200	0	68.263	3.162	BAGAZOS	7.350			

Figura 2.4.5.b Asento de entrada de viño (barrica) no Libro Rexistro de Entradas e Saídas
(Fonte: elaboración propia)

2.4.6. EXEMPLO 6: Mestura de dúas anadas

No caso de mestura de colleitas, a anada que se incorpore non poderá ser maior ao 15% do total da mestura. Por exemplo, para ter unha mestura resultante de 5.000 litros "Albariño 2021", podemos facela con 4.250 litros de "Albariño 2021" máis 750 de Albariño doutra/s campaña/s.

Requírense dous libros: **Libro Rexistro de Entradas e Saídas** e **Libro Rexistro de Procesos de Elaboración**.

En primeiro lugar, rexístrase a saída das dúas partidas de viño que se queren mesturar na táboa de saídas do **Libro Rexistro de Entradas e Saídas**:

SAÍDAS				Suma anterior:		17.200	0	2.300	0	BAGAZOS	7.350		
DATA	DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMENTO		PROCEDENCIA	ZONA VITÍCOLA	MOSTO DE UVA FRESCA		VIÑOS DE (1)		OUTROS PRODUTOS		GRADUACIÓN ALCOHÓLICA		OBSERVACIÓNS (6)
	Clase (2)	Número (3)			Brancos	Tintos	Brancos	Tintos	Desig.	Cant.	A (4)	T (5)	
15/12/2021	-	-	MESTURA COLLEITAS	CII	-	-	750	-	-	-	13,5	-	Loureira 2019
15/12/2021	-	-	MESTURA COLLEITAS	CII	-	-	4.700	-	-	-	13,5	-	Loureira 2021
Suma e sigue:					17.200	0	7.750	0	BAGAZOS	7.350			

Figura 2.4.6.a Asentos de saídas de viño (para mesturar) no Libro Rexistro de Entradas e Saídas
(Fonte: elaboración propia)

A continuación, escríbese no **Libro Rexistro de Procesos de Elaboración** a mestura que se vai facer. Iso require cubrir datos nas dúas páxinas:

DATA	PROCESO DE TRANSFORMACIÓN		PRODUTO DE PARTIDA				PRODUTO INCORPORADO
	Data inicio	Proceso (1)	Identificación dos envases	Produto	Litros utilizados	Grad. Alc./ densidade	Produto
1	15/12/2021	8	D4	Loureira 2021	4.700	13,5	Loureira 2019

Figura 2.4.6.b Asento de mestura no Libro Rexistro de Procesos de Elaboración
(Fonte: elaboración propia)

PRODUTO INCORPORADO		PRODUTO FINAL					OBSERVACIÓNS (data de saída e libro de rexistro onde entra)
Grad. Alc./ densidade	Cantidade engadida (litros ou kg)	Identificación dos envases	PRODUTO	Litros obtidos	Graduación alcohólica		
					Adq.	Total	
13,5	750	D9	Loureira 2021 (Loureira '21 86,2% Loureira '19 13, 8%)	5.450	13,5	-	15/12/2021 Libro-R. de Entradas e Saídas

Aínda que a mestura pode etiquetarse como " Loureira 2021", nos libros rexistro debe quedar rexistrada a súa composición, o que nos permite manter a rastrexabilidade, en especial para potenciais mesturas futuras

Figura 2.4.6.b Asento de mestura no Libro Rexistro de Procesos de Elaboración
(Fonte: elaboración propia)

A mestura entra como viño Loureira 2021 na táboa de entradas do **Libro Rexistro de Entradas e Saídas**:

ENTRADAS			Suma anterior:		17.200	0	68.263	3.162	BAGAZOS	7.350			
DATA	DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMENTO		PROCEDENCIA	ZONA VITÍCOLA	MOSTO DE UVA FRESCA		VIÑOS DE (1)		OUTROS PRODUCTOS		GRADUACIÓN ALCOHÓLICA		OBSERVACIÓNS (6)
	Clase (2)	Número (3)			Brancos	Tintos	Brancos	Tintos	Desig.	Cant.	A (4)	T (5)	
15/12/2021	-	-	MESTURA COLLEITAS	CII	-	-	5.450	-	-	-	13,5	-	Loureira 2021 (Loureira '21 86,2% Loureira '19 13, 8%)
			Suma e sigue:		17.200	0	73.713	3.162	BAGAZOS	7.350			

Figura 2.4.6.c Asento de entrada de viño (mestura) no Libro Rexistro de Entradas e Saídas
(Fonte: elaboración propia)

Do mesmo xeito que no Libro Rexistro de Procesos de Elaboración, neste libro rexistro debe anotarse a composición da mestura, o que nos permite manter a rastrexabilidade, en especial para potenciais mesturas futuras. Para iso, neste caso, dispoñemos do apartado "Observacións".

2.4.7. EXEMPLO 7: Mestura de tres anadas

Exponse realizar un refresco dun monovarietal Treixadura 2018. As anadas que se incorporen non poderán ser maiores ao 15% do total da mestura. Por exemplo: para obter unha mestura resultante de 3.828 litros “Treixadura 2018” podemos facela con 3.254 litros de “Treixadura 2018” máis 574 litros de Treixadura doutra/s campaña/s (que neste caso se reparten entre “Treixadura 2019” e “Treixadura 2020”). Rexístrase no **Libro Rexistro de Entradas e Saídas**.

SAÍDAS		Suma anterior:		17.200	0	7.750	0	BAGAZOS	7.350				
DATA	DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMENTO		PROCEDENCIA	ZONA VITÍCOLA	MOSTO DE UVA FRESCA		VIÑOS DE (1)		OUTROS PRODUTOS		GRADUACIÓN ALCOHÓLICA		OBSERVACIÓNS (6)
	Clase (2)	Número (3)			Brancos	Tintos	Brancos	Tintos	Desig.	Cant.	A (4)	T (5)	
27/10/2021	-	-	MESTURA COLLEITAS	CII	-	-	220	-	-	-	13,3	-	Treixadura 19
27/10/2021	-	-	MESTURA COLLEITAS	CII	-	-	354	-	-	-	13,4	-	Treixadura 20
27/10/2021	-	-	MESTURA COLLEITAS	CII	-	-	3.254	-	-	-	13,5	-	Treixadura 18
Suma e sigue:					17.200	0	11.578	0	BAGAZOS	7.350			

Figura 2.4.7.a Asentos de saídas de viño (para mesturar) no Libro Rexistro de Entradas e Saídas (Fonte: elaboración propia)

O formato do **Libro Rexistro de Procesos de Elaboración** non permite introducir unha mestura de tres ou máis partidas, polo que deben introducirse os datos en dous pasos (e, polo tanto, en dous asentos).

Núm.	PROCESO DE TRANSFORMACIÓN		PRODUTO DE PARTIDA				PRODUTO INCORPORADO
	Data inicio	Proceso (1)	Identificación dos envases	Produto	Litros utilizados	Grad. Alc./densidade	Produto
2	27/10/2021	8	D6	Treixadura 18	3.254	13,5	Treixadura 20

PRODUTO INCORPORADO		PRODUTO FINAL					OBSERVACIÓNS (data de saída e libro de rexistro onde entra)
Grad. Alc./densidade	Cantidade engadida (litros ou kg)	Identificación dos envases	PRODUTO	Litros obtidos	Graduación alcohólica		
					Adq.	Total	
13,4	354	D10	Treixadura 18 (Tx'18 90,2%, Tx'20 9,8%)	3.608	13,5	-	30/10/2021 Libro-R. de Procesos de Elaboración

Figura 2.4.7.b Asento de mestura (I) no Libro Rexistro de Procesos de Elaboración (Fonte: elaboración propia)

A continuación, anótase no **Libro Rexistro de Procesos de Elaboración** a anada que falta por introducir, mantendo o número de movemento de elaboración da primeira fila (2).

Núm.	PROCESO DE TRANSFORMACIÓN		PRODUTO DE PARTIDA				PRODUTO INCORPORADO
	Data inicio	Proceso (1)	Identificación dos envases	Produto	Litros utilizados	Grad. Alc./ densidade	Produto
2	30/10/2021	8	D10	Treixadura 18 (Tx'18 90,2%, Tx'20 9,8%)	3.608	13,5	Treixadura 2019

PRODUTO INCORPORADO		PRODUTO FINAL					OBSERVACIÓNS (data de saída e libro de rexistro onde entra)
Grad. Alc./ densidade	Cantidade engadida (litros ou kg)	Identificación dos envases	PRODUTO	Litros obtidos	Graduación alcohólica		
					Adq.	Total	
13,3	220	D10	Treixadura 2018 (Tx'18 85,0%, Tx'19 5,7%, Tx'20 9,3%)	3.828	13,4	-	31/10/2021 Libro-R. de Entradas e Saídas

Figura 2.4.7.c Asento de mestura (II) no Libro Rexistro de Procesos de Elaboración
(Fonte: elaboración propia)

A mestura entra como viño Treixadura 2018 na táboa de entradas do **Libro Rexistro de Entradas e Saídas**.

ENTRADAS			Suma anterior:		17.200	0	73.713	3.162	BAGAZOS	7.350			
DATA	DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMENTO		PROCEDENCIA	ZONA VITÍCOLA	MOSTO DE UVA FRESCA		VIÑOS DE (1)		OUTROS PRODUTOS		GRADUACIÓN ALCOHÓLICA		OBSERVACIÓNS (6)
	Clase (2)	Número (3)			Branco	Tinto	Branco	Tinto	Desig.	Cant.	A (4)	T (5)	
31/10/2021	-	-	MESTURA COLLEITAS	CII	-	-	3.828	-	-	-	13,4	-	Treixadura 2018 (Tx'18 85,0%, Tx'19 5,7%, Tx'20 9,3%)
			Suma e sigue:		17.200	0	77.541	3.162	BAGAZOS	7.350			

Figura 2.4.7.d Asento de entrada de viño (mestura) no Libro Rexistro de Entradas e Saídas
(Fonte: elaboración propia)

2.4.8. EXEMPLO 8: Mestura viño de barrica con viño novo

Imos ver a mestura dunha partida de barrica con viño novo.

Este caso implica a perda da consideración de “Barrica” para os litros que se empregan na mestura, xa que para que un viño poida ser considerado barrica, ten que pasar por barrica a totalidade da partida¹¹.

Por outra banda, no exemplo, o viño Godello Barrica 2017 é menos dun 15% do viño total obtido na mestura, polo que se atopa dentro do límite legal para denominar o viño resultante como Godello 2021. Rexístranse as saídas das dúas partidas de viño.

SAÍDAS		Suma anterior:		17.200	0	11.578	0	BAGAZOS	7.350				
DATA	DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMENTO		PROCEDECENCIA	ZONA VITÍCOLA	MOSTO DE UVA FRESCA		VIÑOS DE (1)		OUTROS PRODUTOS		GRADUACIÓN ALCOHÓLICA		OBSERVACIÓNS (6)
	Clase (2)	Número (3)			Brancos	Tintos	Brancos	Tintos	Desig.	Cant.	A (4)	T (5)	
1/11/2021	-	-	MESTURA COLLEITAS	CII	-	-	260	-	-	-	13,4	-	Godello Barrica 2017
1/11/2021	-	-	MESTURA COLLEITAS	CII	-	-	1.750	-	-	-	13,2	-	Godello 2021
Suma e sigue:					17.200	0	13.588	0	BAGAZOS	7.350			

Figura 2.4.8.a Asento de saídas de viño (para mesturar) no Libro Rexistro de Entradas e Saídas (Fonte: elaboración propia)

Como xa sabemos, para realizar unha mestura requírese o **Libro Rexistro de Procesos de Elaboración**.

Núm.	PROCESO DE TRANSFORMACIÓN		PRODUTO DE PARTIDA				PRODUTO INCORPORADO
	Data inicio	Proceso (1)	Identificación dos envases	Produto	Litros utilizados	Grad. Alc./densidade	Produto
3	1/11/2021	8	D1	Godello 2021	1.750	13,2	Godello Barrica 2017

PRODUTO INCORPORADO		PRODUTO FINAL					OBSERVACIÓNS (data de saída e libro de rexistro onde entra)
Grad. Alc./densidade	Cantidade engadida (litros ou kg)	Identificación dos envases	PRODUTO	Litros obtidos	Graduación alcohólica		
					Adq.	Total	
13,4	260	D11, D12	Godello 2021 (Godello'21 87,1%, Godello'17 12,9%)	2.010	13,2	-	2/11/2021 Libro-R. de Entradas e Saídas

Figura 2.4.8.b Asento de mestura no Libro Rexistro de Procesos de Elaboración (Fonte: elaboración propia)

¹¹ En aplicación da definición de “barrica” do Anexo III do RD 1363/2011.

Á mestura de viño e barrica dásele entrada no Libro Rexistro de Entradas e Saídas.

ENTRADAS			Suma anterior:		17.200	0	77.541	3.162	BAGAZOS	7.350			
DATA	DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMENTO		PROCEDENCIA	ZONA VITÍCOLA	MOSTO DE UVA FRESCA		VIÑOS DE (1)		OUTROS PRODUCTOS		GRADUACIÓN ALCOHÓLICA		OBSERVACIÓNS (6)
	Clase (2)	Número (3)			Brancos	Tintos	Brancos	Tintos	Desig.	Cant.	A (4)	T (5)	
2/11/2021	-	-	MESTURA COLLEITAS	CII	-	-	2.010	-	-	-	13,4	-	Godello 2021 (Godello'21 87,1%, Godello'17)
Suma e sigue:					17.200	0	79.551	3.162	BAGAZOS	7.350			

Figura 2.4.8.c Asento de entrada de viño (mestura) no Libro Rexistro de Entradas e Saídas (Fonte: elaboración propia)

2.4.9. EXEMPLO 9: Mestura de variedades

Nos exemplos que vimos ata o de agora, todas as partidas eran monovarietais, e as mesturas sempre se realizaban de forma que unha anada superaba o 85% da mestura. Imos ver o que debe rexistrarse cando se efectúa unha mestura na que intervén máis dunha variedade, ou na que as porcentaxes das variedades non alcanzan o 85% ningún deles¹².

En primeiro lugar, dáse saída ás dúas cantidades de viño que se desexan mesturar.

SAÍDAS			Suma anterior:		17.200	0	13.588	0	BAGAZOS	7.350			
DATA	DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMENTO		PROCEDENCIA	ZONA VITÍCOLA	MOSTO DE UVA FRESCA		VIÑOS DE (1)		OUTROS PRODUCTOS		GRADUACIÓN ALCOHÓLICA		OBSERVACIÓNS (6)
	Clase (2)	Número (3)			Brancos	Tintos	Brancos	Tintos	Desig.	Cant.	A (4)	T (5)	
5/11/2021	-	-	MESTURA VARIEDADES	CII	-	-	-	750	-	-	12,4	-	Mencia 2019
5/11/2021	-	-	MESTURA VARIEDADES	CII	-	-	-	110	-	-	11,2	-	Garnacha 2019
Suma e sigue:					17.200	0	13.588	860	BAGAZOS	7.350			

Figura 2.4.9.a Asentos de saídas de viño (para mesturar) no Libro Rexistro de Entradas e Saídas (Fonte: elaboración propia)

¹² Aínda que neste exemplo baseámonos en que a porcentaxe mínima para que figure unha soa variedade na etiquetaxe é do 85% (segundo o Regulamento delegado (UE) 2019/33, art. 50), debe terse en conta que esta porcentaxe podería ser maior, dependendo do especificado no prego de condicións da DOP/IXP correspondente.

Como xa vimos, para realizar unha mestura requírese o **Libro Rexistro de Procesos de Elaboración**:

Núm.	PROCESO DE TRANSFORMACIÓN		PRODUTO DE PARTIDA				PRODUTO INCORPORADO
	Data inicio	Proceso (1)	Identificación dos envases	Produto	Litros utilizados	Grad. Alc./ densidade	Produto
3	5/11/2021	8	D19	Mencia 2019	750	12,4	Garnacha 2019

PRODUTO INCORPORADO		PRODUTO FINAL					OBSERVACIÓNS (data de saída e libro de rexistro onde entra)
Grad. Alc./ densidade	Cantidade engadida (litros ou kg)	Identificación dos envases	PRODUTO	Litros obtidos	Graduación alcohólica		
					Adq.	Total	
11,2	110	D19	Mencia + Garnacha 2019	860	-	12,1	6/11/2021 Libro-R. de Entradas e Saídas

Figura 2.4.9.b Asento de mestura no Libro Rexistro de Procesos de Elaboración (Fonte: elaboración propia)

Á mestura dásele entrada no **Libro Rexistro de Entradas e Saídas**:

ENTRADAS		Suma anterior:		17.200	0	79.551	3.162	BAGAZOS	7.350				
DATA	DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMENTO		PROCEDENCIA	ZONA VITÍCOLA	MOSTO DE UVA FRESCA		VIÑOS DE (1)		OUTROS PRODUTOS		GRADUACIÓN ALCOHÓLICA		OBSERVACIÓNS (6)
	Clase (2)	Número (3)			Branco	Tinto	Branco	Tinto	Desig.	Cant.	A (4)	T (5)	
6/11/2021	-	-	MESTURA VARIEDADES	CII	-	-	-	860	-	-	-	12,1	Mencia'19 87,2%, Garnacha'19 12,8%
Suma e sigue:					17.200	0	79.551	4.022	BAGAZOS	7.350			

Figura 2.4.9.c Asento de entrada de viño (mestura) no Libro Rexistro de Entradas e Saídas (Fonte: elaboración propia)

Vemos que no apartado "Observacións" indicamos as porcentaxes, mesmo cando esta mestura de viño, se chega así a ser produto terminado, podería etiquetarse como Mencia 2019 ao superar o 85% a presenza desta variedade (respecto diso, véxase a parte 5, "Requisitos relativos a nomes comerciais, marcas comerciais e etiquetaxe", e en particular o apdo. 5.4.2.2, "Indicacións facultativas", desta guía).

Se estivésemos a falar dunha mestura de dúas partidas monovarietais da mesma variedade, nas que ningunha das dúas porcentaxes alcanza o 85%, debería rexistrarse da mesma forma. Así, se mesturásemos p. ex. Mencia 2019 con Mencia 2020 en proporción 65% e 35%, respectivamente, no apdo. "Observacións" habería que indicar "Mencia 2019 65%, Mencia 2020 35%".

Cando se fan mesturas de variedades, de colleitas ou de ambas as cousas, é moi importante que quede constancia das porcentaxes, de cada variedade ou de cada colleita, para os efectos de rastrexabilidade e para xustificar adecuadamente as indicacións da etiquetaxe do produto final. Non dispoñer dos datos porcentuais nos libros rexistro pode invalidar a rastrexabilidade, e, polo tanto, ser obxecto de sanción.

Polo tanto, a nosa recomendación é anotar sempre as porcentaxes, para evitar calquera omisión ou confusión. Entenderase que, cando non se indica a porcentaxe, estamos a falar do 100% da variedade ou da colleita.

Esta recomendación é extensiva a outro tipo de indicacións que se queiran facer constar na etiquetaxe¹³. P. ex.: tempo de permanencia en barrica, uvas procedentes de determinadas parcelas, etc. É dicir, trátase de que as anotacións nos libros rexistro permitan comprobar e demostrar a veracidade das indicacións na etiquetaxe.

2.4.10. EXEMPLO 10: Práctica enolóxica: rexistro de produtos

Para poder realizar prácticas enolóxicas, a adega debe comprar distintos produtos que incorporar ao viño. Algúns deles deben quedar rexistrados no **Libro Rexistro de Movementsos de Produtos de Elaboración e Prácticas Enolóxicas**.

DATA	PROCEDENCIA		DESTINO		DOCUMENTO OU FACTURA	ÁCIDO TARTÁRICO	
	Razón social	Enderezo	Razón social	Enderezo		Entrada kg	Cantidade utilizada (saída) kg
	7/11/2021	Químicos Fernández S.L.	Rúa Albariño, 32 (35215)	-		-	2021-00123
8/11/2021	Distribucións Prado S.A	Rúa Lúa, 3 (35210)	-	-	18/2021	-	-
Suma e sigue:						250	-

Figura 2.4.10.a Apuntamentos de compras de produtos enolóxicos no Libro Rexistro de Movementsos de Produtos para Procesos de Elaboración e Prácticas Enolóxicas

(Fonte: elaboración propia)

¹³ Ver decreto 158/2011., art. 13.4.

MOSTO CONCENTRADO			ALCOHOL			SACAROSA		OUTROS PRODUCTOS (2)			
Concentración	Volumen de entradas (litros)	Volumen utilizado (saída) (litros)	Tipo alcohol e grao (1)	Volumen de entrada (litros)	Volumen utilizado (saída) (litros)	Entrada (kg)	Cantidad utilizada (saída) (kg)	Producto	Graduación alcohólica total, concentración	Entrada (litro-kg)	Cantidad utilizada (saída) (litro-kg)
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	Bicarbonato potásico	-	100kg	-
Suma e sigue:										100kg	-

Figura 2.4.10.b Apuntamentos de compras de produtos enolóxicos (cont.) no Libro Rexistro de Movementsos de Produtos para Procesos de Elaboración e Prácticas Enolóxicas (Fonte: elaboración propia)

2.4.11. EXEMPLO 11: Práctica enolóxica: desacidificación

Para realizar unha práctica enolóxica é necesario primeiro indicar unha saída no **Libro Rexistro de Entradas e Saídas** para sinalar a cantidade de viño á que se lle vai realizar a dita práctica enolóxica, neste exemplo unha desacidificación.

SAÍDAS		Suma anterior:		17.200	0	13.588	860	BAGAZOS	7.350				
DATA	DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMENTO		PROCEDENCIA	ZONA VITÍCOLA	MOSTO DE UVA FRESCA		VIÑOS DE (1)		OUTROS PRODUCTOS		GRADUACIÓN ALCOHÓLICA		OBSERVACIÓNS (6)
	Clase (2)	Número (3)			Branco	Tinto	Branco	Tinto	Desig.	Cant.	A (4)	T (5)	
15/11/2021	-	-	PRÁCTICA ENOLÓXICA	CII	-	-	1.000	-	-	-	13,3	-	Albariño 2021
Suma e sigue:				17.200	0	14.588	860	BAGAZOS	7.350				

Figura 2.4.11.a Asento de saída de viño (para práctica enolóxica) no Libro Rexistro de Entradas e Saídas (Fonte: elaboración propia)

A continuación, facemos unha saída do **Libro Rexistro de Movementsos de Produtos para Procesos de Elaboración e Prácticas Enolóxicas** para indicar o produto que se utilizará na desacidificación, neste caso bicarbonato potásico, e o seu destino, que será a instalación da adega na que levará a cabo a práctica. Lémbrese que este Libro Rexistro de Movementsos de Produtos para Procesos de Elaboración e Prácticas Enolóxicas é propio de cada instalación. Se a adega ten máis dunha instalación, cada unha delas deberá levar o seu libro rexistro de forma independente.

					Suma anterior:	250	-
DATA	PROCEDENCIA		DESTINO		DOCUMENTO OU FACTURA	ÁCIDO TARTÁRICO	
	Razón social	Enderezo	Razón social	Enderezo		Entrada kg	Cantidade utilizada (saída) kg
15/11/2021	-	-	-	-	-	-	-
					Suma e sigue:	250	-

										Suma anterior:	100	-
MOSTO CONCENTRADO			ALCOHOL			SACAROSA		OUTROS PRODUTOS (2)				
Concentración	Volume entradas litros	Volume utilizado (saída) litros	Tipo alcohol e grao (1)	Volume entrada litros	Volume utilizado (saída) litros	Entrada kg	Cantidade utilizada (saída) kg	Produto	Graduación alcohólica total, concentración	Entrada litro-kg	Cantidade utilizada (saída) litro-kg	
-	-	-	-	-	-	-	-	Bicarbonato potásico	-	-	1,5 kg	
										Suma e sigue:	100	1,5

Figura 2.4.11.b Asento de saída de produto enolóxico (bicarbonato potásico) no Libro Rexistro de Movimentos de Produtos para Procesos de Elaboración e Prácticas Enolóxicas (Fonte: elaboración propia)

A continuación, faise a anotación correspondente á práctica enolóxica no **Libro Rexistro de Prácticas Enolóxicas**.

PRODUTO DE PARTIDA							PRÁCTICA ENOLÓXICA					
Data	Identific. envases	Produto	Litros utilizados	Graduación		Acidez total en tartárico g/L	SULFITADO			ACIDIFICACIÓN / DESACIDIFICACIÓN		
				(1)	(2)		Produto	Dose g/L	Cant. engadida kg	Produto	Dose g/L	Cantidade engadida kg
15/11/2021	D12	Albariño 2021	1.000	13,3	-	7,1	-	-	-	Bicarbonato potásico	1,5	1,5

OUTRAS PRÁCTICAS ENOLÓXICAS			PRODUTO FINAL						OBSERVACIÓNS (data de saída cara ao libro rexistro)
PRODUTO	Graduación ou densidade	Cantidade kg ou litros	Identific. Envases	Produto	Litros obtidos	Graduación		Acidez g/L	
						(1)	(2)		
-	-	-	D12	Albariño 2021	1.000	13,3	-	6,9	19/11/2021 Libro-R. de Entradas e Saídas

Figura 2.4.11.c Asento de práctica enolóxica (desacidificación) no Libro Rexistro de Prácticas Enolóxicas (Fonte: elaboración propia)

Unha vez realizada a práctica enolóxica podería realizarse outra, nese caso complementaríase a última columna coa data e Libro Rexistro de Prácticas Enolóxicas, para a continuación completar outra fila cunha nova práctica, ou ben se indica que entra no **Libro Rexistro de Entradas e Saídas, como neste caso.**

ENTRADAS				Suma anterior:		17.200	0	79.551	4.022	BAGAZOS	7.350		
DATA	DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMENTO		PROCEDENCIA	ZONA VITÍCOLA	MOSTO DE UVA FRESCA		VIÑOS DE (1)		OUTROS PRODUTOS		GRADUACIÓN ALCOHÓLICA		OBSERVACIÓNS (6)
	Clase (2)	Número (3)			Brancos	Tintos	Brancos	Tintos	Desig.	Cant.	A (4)	T (5)	
19/11/2021	-	-	PRÁCTICA ENOLÓXICA	CII	-	-	1.000	-	-	-	13,3	-	Albariño 2021
Suma e sigue:					17.200	0	80.551	4.022	BAGAZOS	7.350			

Figura 2.4.11.d Asento de entrada de viño, tras práctica enolóxica, no Libro Rexistro de Entradas e Saídas (Fonte: elaboración propia)

2.4.12. EXEMPLO 12: Práctica enolóxica: acidificación

Para realizar unha práctica enolóxica é necesario primeiro indicar unha saída no **Libro Rexistro de Entradas e Saídas** para indicar a cantidade de viño á que se lle vai realizar unha práctica enolóxica, neste exemplo unha acidificación:

SAÍDAS				Suma anterior:		17.200	0	14.588	860	BAGAZOS	7.350		
DATA	DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMENTO		PROCEDENCIA	ZONA VITÍCOLA	MOSTO DE UVA FRESCA		VIÑOS DE (1)		OUTROS PRODUTOS		GRADUACIÓN ALCOHÓLICA		OBSERVACIÓNS (6)
	Clase (2)	Número (3)			Brancos	Tintos	Brancos	Tintos	Desig.	Cant.	A (4)	T (5)	
15/11/2021	-	-	PRÁCTICA ENOLÓXICA	CII	-	-	500	-	-	-	13,3	-	Albariño 2021
Suma e sigue:					17.200	0	15.088	860	BAGAZOS	7.350			

Figura 2.4.12.a Asento de saída de viño, tras práctica enolóxica, no Libro Rexistro de Entradas e Saídas (Fonte: elaboración propia)

A continuación, faise unha saída do **Libro Rexistro de Movements de Produtos para Procesos de Elaboración e Prácticas Enolóxicas** para indicar o produto que se utiliza na acidificación, neste caso ácido tartárico. Lémbrese que este Libro Rexistro de Movements de Produtos para Procesos de Elaboración e Prácticas Enolóxicas é propio de cada instalación. Se a adega ten máis dunha instalación, cada unha delas deberá levar o seu libro rexistro de forma independente.

DATA	PROCEDENCIA		DESTINO		DOCUMENTO OU FACTURA	ÁCIDO TARTÁRICO	
	Razón social	Enderezo	Razón social	Enderezo		Entrada kg	Cantidade utilizada (saída) kg
	15/11/2021	-	-	-		-	-
Suma anterior:					250	-	
Suma e sigue:					250	0,55	

MOSTO CONCENTRADO			ALCOHOL			SACAROSA		OUTROS PRODUCTOS (2)			
Concentración	Volume entradas litros	Volume utilizado (saída) litros	Tipo alcohol e grao (1)	Volume entrada litros	Volume utilizado (saída) litros	Entrada kg	Cantidade utilizada (saída) kg	Produto	Graduación alcohólica total, concentración	Entrada litro-kg	Cantidade utilizada (saída) litro-kg
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Suma e sigue:										100	1,5

Figura 2.4.12.b Asento de saída de produto enolóxico no Libro Rexistro de Movements de Produtos para Procesos de Elaboración e Prácticas Enolóxicas (Fonte: elaboración propia)

A continuación, faise a anotación correspondente á práctica enolóxica no **Libro Rexistro de Prácticas Enolóxicas**.

PRODUTO DE PARTIDA							PRÁCTICA ENOLÓXICA					
Data	Identific. envases	Produto	Litros utilizados	Graduación		Acidez total en tartárico g/L	SULFITADO			ACIDIFICACIÓN / DESACIDIFICACIÓN		
				(1)	(2)		Produto	Dose g/L	Cant. engadida kg	Produto	Dose g/L	Cantidade engadida kg
15/11/2021	D12	Albariño 2021	500	13,3	-	4,5	-	-	-	Ácido tartárico	1,1	0,55

OUTRAS PRÁCTICAS ENOLÓXICAS			PRODUTO FINAL						OBSERVACIÓNS (data de saída cara ao libro rexistro)
PRODUTO	Graduación ou densidade	Cantidade kg ou litros	Identific. Envases	Produto	Litros obtidos	Graduación		Acidez g/L	
						(1)	(2)		
-	-	-	D22	Albariño 2021	500	13,3	-	5.6	20/11/2021 Libro-R. de Entradas e Saídas

Figura 2.4.12.c Asento de práctica enolóxica (acidificación) no Libro Rexistro de Prácticas Enolóxicas (Fonte: elaboración propia)

Unha vez realizada a práctica enolóxica podería realizarse outra, nese caso complementaríase a última columna coa data e Libro Rexistro de Prácticas Enolóxicas, para a continuación completar outra fila cunha nova práctica, ou ben se indica que entra no **Libro Rexistro de Entradas e Saídas**, como neste caso.

ENTRADAS		Suma anterior:		17.200	0	80.551	4.022	BAGAZOS	7.350				
DATA	DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMENTO		PROCEDENCIA	ZONA VITÍCOLA	MOSTO DE UVA FRESCA		VIÑOS DE (1)		OUTROS PRODUTOS		GRADUACIÓN ALCOHÓLICA		OBSERVACIÓNS (6)
	Clase (2)	Número (3)			Brancos	Tintos	Brancos	Tintos	Desig.	Cant.	A (4)	T (5)	
20/11/2021	-	-	PRÁCTICA ENOLÓXICA	CII	-	-	500	-	-	-	13,3	-	Albariño 2021
		Suma e sigue:		17.200	0	81.051	4.022	BAGAZOS	7.350				

Figura 2.4.12.d Asento de entrada de viño, tras práctica enolóxica, no Libro Rexistro de Entradas e Saídas (Fonte: elaboración propia)

2.4.13. EXEMPLO 13: Venda de viño a granel

No caso de que a adega realice a venda dunha partida a granel, esta quedará reflectida no **Libro Rexistro de Entradas e Saídas** mediante a inscrición na táboa de saídas.

P. ex., se se venderon 500 litros de viño Albariño 2017 con graduación alcohólica adquirida 13,6% vol.

SAÍDAS		Suma anterior:		17.200	0	15.088	860	BAGAZOS	7.350				
DATA	DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMENTO		PROCEDENCIA	ZONA VITÍCOLA	MOSTO DE UVA FRESCA		VIÑOS DE (1)		OUTROS PRODUTOS		GRADUACIÓN ALCOHÓLICA		OBSERVACIÓNS (6)
	Clase (2)	Número (3)			Brancos	Tintos	Brancos	Tintos	Desig.	Cant.	A (4)	T (5)	
22/11/2021	ARC	21ESD36200...	VENDA GRANEL	CII	-	-	500	-	-	-	13,6	-	Albariño 2017
		Suma e sigue:		17.200	0	15.588	860	BAGAZOS	7.350				

Figura 2.4.13 Asento de saída de viño (para venda a granel) no Libro Rexistro de Entradas e Saídas (Fonte: elaboración propia)

Normalmente, no recadro do documento de acompañamento farase constar o nº de ARC, porque o habitual é que o movemento de viño a granel se faga en réxime suspensivo. De non ser así, debería facerse constar o número de albará ou factura correspondente á operación.

2.4.14. EXEMPLO 14: Embotellamento

Os embotellamentos de viño deben ser rexistrados no **Libro Rexistro de Entradas e Saídas** e no **Libro Rexistro de Embotellamento**.

Imos embotellar unha partida de 1.050 litros de Albariño Barrica 2017 en botellas de 75 cl (unhas 1.400 botellas). **Finalmente obtemos 1.300 botellas**. Polo tanto, perdéronse en minguas derivadas dos procesos de embotellamento unhas 100 botellas respecto ao previsto, que equivalen a uns 75 litros.

Sabendo isto, en primeiro lugar facemos a saída no **Libro Rexistro de Entradas e Saídas**, rexistrando os 975 litros que realmente se embotellan e os outros 75 litros que se perden como minguas.

SAÍDAS			Suma anterior:		17.200	0	15.588	860	BAGAZOS	7.350			
DATA	DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMENTO		PROCEDECENCIA	ZONA VITÍCOLA	MOSTO DE UVA FRESCA		VIÑOS DE (1)		OUTROS PRODUTOS		GRADUACIÓN ALCOHÓLICA		OBSERVACIÓNS (6)
	Clase (2)	Número (3)			Brancos	Tintos	Brancos	Tintos	Desig.	Cant.	A (4)	T (5)	
29/11/2021	-	-	Embotellamento	CII	-	-	975	-	-	-	13,4	-	Albariño Barrica 2017
29/11/2021		MINGUAS		CII			75						Albariño Barrica 2017
2017			Suma e sigue:		17.200	0	16.638	860	BAGAZOS	7.350			

Figura 2.4.14.a Asento de saída de viño (para embotellamento) no Libro Rexistro de Entradas e Saídas (Fonte: elaboración propia)

Unha vez rexistrada a saída na anterior táboa, procédeuse a introducir os datos no **Libro Rexistro de Embotellamento**:

ENTRADAS				Suma anterior		-	-				
DATA	DESIGNACIÓN PRODUTO (cor, grao, variedade, ano colleita)	LITROS	Nº BOTELLAS	REFERENCIA NUMERACIÓN PRECINTAS	LOTE	EMBOTELLAMENTO POR ENCARGA					
						Nome embotellador	Enderezo				
29/11/2021	Albariño Barrica 2017	975	1.300	JK N 0435576/JK N 0436876	L21333						
Suma e sigue:		975	1.300								

Se a adega non embotella directamente, senón que o encarga, deberán rexistrarse os datos da empresa embotelladora

Se o embotellamento se fai en datas distintas, debe anotarse en liñas distintas. Sería recomendable, tamén, que o número de lote fose distinto para cada día (ver parte 8, apdo. 8.4, desta guía)

Só se deben indicar as precintas correspondentes ás botellas que se obtiveron. O resto de precintas que entregase o Consello Regulador quedarán pendentes de escribir nos libros cando se utilicen

Figura 2.4.14.b Asento de embotellamento no Libro Rexistro de Embotellamento (Fonte: elaboración propia)

Dado que, neste exemplo, 75 litros sobre un total de 1.050 supón un 7,1%, isto supera o 3% máximo que se considera tolerable nos procesos de manipulación¹⁴. Polo tanto, aínda que no libro debe constar así, a adega debería comunicalo á Xefatura Territorial correspondente da Consellería do Medio Rural mediante un escrito, que pode presentarse a través da sede electrónica da Xunta de Galicia, escribindo como código do procedemento o PR004a. Se a mingua fose inferior ao mencionado 3%, non sería necesario comunicar nada nin consignalo no libro rexistro.

2.4.15. EXEMPLO 15: Venda de botellas de viño

No caso de que a adega venda viño embotellado, estas botellas deben quedar rexistradas na folla de saídas do **Libro Rexistro de Embotellamento**.

A saída de embotellamentos pode realizarse con aplicación do IVE ou en réxime suspen-sivo. No primeiro caso o documento comercial asociado é unha factura e no segundo un EMCS (interno, intracomunitario ou de exportación).

SAÍDAS		Suma anterior	-
DATA	DOCUMENTO ACOMPAÑAMENTO OU COMERCIAL	LITROS	OBSERVACIÓNS
10/12/2021	EMCS 18ESD36200N00000124514	500	L18333, Albariño Barrica 2017
11/12/2021	Factura 2018/00254	250	L18333, Albariño Barrica 2017
		Suma e sigue:	750

Figura 2.4.15 Asento de saída de viño embotellado no Libro Rexistro de Embotellamento (Fonte: elaboración propia)

Nota: As saídas de produto embotellado das mesmas características e que se produzan na mesma data poden agruparse. Non é necesario anotar pequenas vendas dun mesmo produto de forma repetitiva. Se se agrupan, é conveniente indicar no apdo. "Documento acompañamento ou comercial" os números de documentos de acompañamento ou albarás/facturas co-respondentes, indicando "de nº ... a nº ..." ou relacionando todos eles se non son correlativos.

2.4.16. EXEMPLO 16: Destapado e entrada a un depósito baleiro

Ao producirse un destapado, o viño volve entrar como granel ao **Libro Rexistro de En-tradas e Saídas**.

Se este viño entra directamente a un depósito, pode quedar escrito nun só movemento na táboa de entradas.

¹⁴ Decreto 158/2011, art. 15.

ENTRADAS			Suma anterior:		17.200	0	81.051	4.022	BAGAZOS	7.350			
DATA	DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMENTO		PROCEDENCIA	ZONA VITÍCOLA	MOSTO DE UVA FRESCA		VIÑOS DE (1)		OUTROS PRODUTOS		GRADUACIÓN ALCOHÓLICA		OBSERVACIÓNS (6)
	Clase (2)	Número (3)			Brancos	Tintos	Brancos	Tintos	Desig.	Cant.	A (4)	T (5)	
13/12/2021	-	-	DESTAPADO	CII	-	-	300	-	-	-	14,6	-	Albariño 2018
			Suma e sigue:		17.200	0	81.351	4.022	BAGAZOS	7.350			

Figura 2.4.16 Asento de entrada de viño, procedente dun destapado e a depósito baleiro, no Libro Rexistro de Entradas e Saídas (Fonte: elaboración propia)

2.4.17. EXEMPLO 17: Destapado con incorporación a un depósito que xa conteña viño

No caso de mesturarse viño procedente dun destapado cun viño que xa se atope nun depósito, deberá indicarse, ademais do indicado no exemplo anterior, unha saída no **Libro Rexistro de Entradas e Saídas** para pasar ao **Libro Rexistro de Procesos de Elaboración**, onde se procede á mestura.

ENTRADAS			Suma anterior:		17.200	0	81.351	4.022	BAGAZOS	7.350			
DATA	DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMENTO		PROCEDENCIA	ZONA VITÍCOLA	MOSTO DE UVA FRESCA		VIÑOS DE (1)		OUTROS PRODUTOS		GRADUACIÓN ALCOHÓLICA		OBSERVACIÓNS (6)
	Clase (2)	Número (3)			Brancos	Tintos	Brancos	Tintos	Desig.	Cant.	A (4)	T (5)	
14/12/2021	-	-	DESTAPADO	CII	-	-	200	-	-	-	13,4	-	Albariño 2017
			Suma e sigue:		17.200	0	81.551	4.022	BAGAZOS	7.350			

Figura 2.4.17.a Asento de entrada de viño, procedente dun destapado e a depósito con viño, no Libro Rexistro de Entradas e Saídas (Fonte: elaboración propia)

SAÍDAS			Suma anterior:		17.200	0	16.638	860	BAGAZOS	7.350			
DATA	DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMENTO		PROCEDENCIA	ZONA VITÍCOLA	MOSTO DE UVA FRESCA		VIÑOS DE (1)		OUTROS PRODUTOS		GRADUACIÓN ALCOHÓLICA		OBSERVACIÓNS (6)
	Clase (2)	Número (3)			Brancos	Tintos	Brancos	Tintos	Desig.	Cant.	A (4)	T (5)	
28/11/2021	-	-	MESTURA POR DESTAPADO	CII	-	-	200	-	-	-	13,4	-	Albariño 2017
28/11/2021	-	-	MESTURA POR DESTAPADO	CII	-	-	3.254	-	-	-	13,6	-	Albariño 2017
			Suma e sigue:		17.200	0	20.092	860	BAGAZOS	7.350			

Figura 2.4.17.b Asento de saída de viño, procedente dun destapado e a depósito con viño, para rexistrar a mestura, no Libro Rexistro de Entradas e Saídas (Fonte: elaboración propia)

A continuación, entra ao **Libro Rexistro de Procesos de Elaboración** para ser mesturado co outro viño que xa se atopa no depósito.

Núm.	PROCESO DE TRANSFORMACIÓN		PRODUTO DE PARTIDA				PRODUTO INCORPORADO
	Data inicio	Proceso (1)	Identificación envases	Produto	Litros utilizados	Grad. Alc./densidade	Produto
4	14/12/2021	8	D13	Albariño 2017	3.254	13,6	Albariño 2017 destapado

PRODUTO INCORPORADO		PRODUTO FINAL					OBSERVACIÓNS (data de saída e libro de rexistro onde entra)
Grad. Alc./densidade	Cantidade engadida (litros ou kg)	Identificación dos envases	PRODUTO	Litros obtidos	Graduación alcohólica		
					Adq.	Total	
13,4	200	D13	Albariño 2017	3.454	-	13,6	14/12/2021 Libro de Entradas e Saídas

Figura 2.4.17.c Asento de mestura no Libro Rexistro de Procesos de Elaboración (Fonte: elaboración propia)

Finalmente, tras a mestura do viño destapado co resto do viño Albariño 2016, rexístrase a mestura resultante mediante unha entrada no **Libro Rexistro de Entradas e Saídas**.

ENTRADAS		Suma anterior:		17.200	0	81.551	4.022	BAGAZOS	7.350				
DATA	DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMENTO		PROCEDENCIA	ZONA VITÍCOLA	MOSTO DE UVA FRESCA		VIÑOS DE (1)		OUTROS PRODUTOS		GRADUACIÓN ALCOHÓLICA		OBSERVACIÓNS (6)
	Clase (2)	Número (3)			Brancos	Tintos	Brancos	Tintos	Desig.	Cant.	A (4)	T (5)	
13/12/2021	-	-	MESTURA DESTAPADO	CII	-	-	3.454	-	-	-	13,4	-	Albariño 2017
Suma e sigue:					17.200	0	85.005	4.022	BAGAZOS	7.350			

Figura 2.4.17.d Asento de entrada de viño (mestura resultante do destapado) no Libro Rexistro de Entradas e Saídas (Fonte: elaboración propia)

2.4.18. EXEMPLO 18: Autodescualificación

No caso de autodescualificación dunha partida de viño, deberase realizar a anotación na táboa de saídas do Libro Rexistro de Entradas e Saídas, como a que se mostra a continuación.

SAÍDAS			Suma anterior:		17.200	0	20.092	860	BAGAZOS	7.350			
DATA	DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMENTO		PROCEDECENCIA	ZONA VITÍCOLA	MOSTO DE UVA FRESCA		VIÑOS DE (1)		OUTROS PRODUTOS		GRADUACIÓN ALCOHÓLICA		OBSERVACIÓNS (6)
	Clase (2)	Número (3)			Brancos	Tintos	Brancos	Tintos	Desig.	Cant.	A (4)	T (5)	
15/12/2021	-	-	Autodescualificación	CII	-	-	600	-	-	-	13,4	-	Albariño Barrica 2017
Suma e sigue:					17.200	0	20.092	860	BAGAZOS	7.350			

Figura 2.4.18 Asento de saída de viño (por autodescualificación) no Libro Rexistro de Entradas e Saídas (Fonte: elaboración propia)

A partida autodescualificada debe rexistrarse como entrada nun Libro Rexistro de Entradas e Saídas de Viños (sen DOP/IXP), mentres permaneza na adega.

2.4.19. EXEMPLO 19: Peche de campaña e regularización a 31 de xullo

Antes de pechar os libros da campaña en curso é necesario comprobar que os asentos ao longo do ano recollen as mesmas cantidades que as existencias reais da adega a data 31 de xullo. Para iso:

1. Recóllense os últimos datos obtidos do libro nas filas "suma e sigue" da páxina de entradas e de saídas do **Libro Rexistro de Entradas e Saídas**.
2. Calcúlanse as existencias finais a 31 de xullo e compáranse coas existencias na adega.

Supoñendo, para simplificar, que non houbo máis movementos que os mostrados nos nosos exemplos, o balance final sería o seguinte:

	MOSTO BRANCO	MOSTO TINTO	VIÑO BRANCO	VIÑO TINTO	OUTROS PRODUTOS	CANT. OUTROS PRODUTOS
ENTRADAS	17.200	0	85.005	4.022	BAGAZOS	7.350
SAÍDAS	17.200	0	20.692	860	BAGAZOS	7.350
SALDO (EXISTENCIAS FINAIS)	0	0	64.313	3.162	BAGAZOS	0

Figura 2.4.19.a Balance final de entradas, saídas e existencias (Fonte: elaboración propia)

No caso de que as existencias reais na adega fosen distintas ás rexistradas na táboa anterior, deberíase realizar un asento de regularización no **Libro Rexistro de Entradas e Saídas** antes de pechar as contas desa campaña.

En tal caso, se a diferenza supera o 3% máximo que se considera tolerable nos procesos de manipulación¹⁵, deberá notificarse á Xefatura Territorial da Consellería do Medio Rural a existencia dun erro nos libros co envío da notificación, mediante un escrito, a través da sede electrónica da Xunta de Galicia, escribindo como código do procedemento o PR004a.

Supoñamos, por exemplo, que as existencias de viño branco aforado na adega ao 31 de xullo fosen realmente de **64.113 litros** (concretamente, porque hai 200 litros menos de Albariño 2017 que os contabilizados).

Neste exemplo, 200 litros sobre un total de 64.313 litros (entradas reais de viño branco na contabilidade de existencias) soamente supoñen un 0,3%; polo tanto non é necesario comunicalo á Xefatura Territorial correspondente da Consellería do Medio Rural.

Como se detectou que existe unha variación de 200 litros entre as existencias dos libros e as reais na adega (menores), procédese a regularizar o erro na táboa de saídas.

SAÍDAS		Suma anterior:		17.200	0	20.692	860	BAGAZOS	7.350				
DATA	DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMENTO		PROCEDENCIA	ZONA VITÍCOLA	MOSTO DE UVA FRESCA		VIÑOS DE (1)		OUTROS PRODUCTOS		GRADUACIÓN ALCOHÓLICA		OBSERVACIÓNS (6)
	Clase (2)	Número (3)			Branco	Tinto	Branco	Tinto	Desig.	Cant.	A (4)	T (5)	
31/7/2021	-	-	Minguas (regularización)	CII	-	-	200	-	-	-	13,4	-	Albariño 2017
Suma e sigue:					17.200	0	20.892	860	BAGAZOS	7.350			

Figura 2.4.19.b Asento de regularización no Libro Rexistro de Entradas e Saídas (Fonte: elaboración propia)

Finalmente, pecharase a campaña segundo o explicado no exemplo 1, “Peche de campaña”.

2.4.20. EXEMPLO 20: Elaboración de viño espumoso

Preténdese elaborar un viño espumoso branco utilizando 1.000 litros de viño base Albariño, de 11,3% vol., da colleita de 2021, dos cales se utilizarán 100 litros como licor de tiraxe. O proceso iníciase o 24 de febreiro de 2022.

¹⁵ Decreto 158/2011, art. 15.

En primeiro lugar, rexístrase a saída deses 1.000 litros no **Libro Rexistro de Entradas e Saídas**.

SAÍDAS		Suma anterior:											
DATA	DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMENTO		DESTINO	ZONA VITÍCOLA	MOSTO DE UVA FRESCA		VIÑOS DE (1)		OUTROS PRODUTOS		GRADUACIÓN ALCOHÓLICA		OBSERVACIÓNS (6)
	Clase (2)	Número (3)			Brancos	Tintos	Brancos	Tintos	Desig.	Cant.	A (4)	T (5)	
24/02/2022	-	-	Licor de tiraxe	CII	-	-	100	-	-	-	11,3	-	Viño base Albariño 21
25/02/2022	-	-	Espumoso	CII	-	-	900	-	-	-	11,3	-	Viño base Albariño 21
Suma e sigue:							1.000						

Figura 2.4.20.a Asento de saída de viño (para elaboración de espumoso) no Libro Rexistro de Entradas e Saídas (Fonte: elaboración propia)

A continuación, anótase unha entrada no **Libro Rexistro de Movements de Produtos para Procesos de Elaboración e Prácticas Enolóxicas**, para indicar a compra de 35 kg de sacarosa, que se destinarán a elaborar o licor de tiraxe e, posteriormente, o licor de expedición.

DATA	PROCEDENCIA		DESTINO		DOCUMENTO OU FACTURA	ÁCIDO TARTÁRICO	
	Razón social	Enderezo	Razón social	Enderezo		Entrada kg	Cantidade utilizada (saída) kg
24/02/2022	Distribucións Paquito	Cambados	-	-	131/2022	-	-

MOSTO CONCENTRADO			ALCOHOL			SACAROSA		OUTROS PRODUTOS (2)			
Concentración	Volume entradas litros	Volume utilizado (saída) litros	Tipo alcohol e grao (1)	Volume entrada litros	Volume utilizado (saída) litros	Entrada kg	Cantidade utilizada (saída) kg	Produto	Graduación alcohólica total, concentración	Entrada litro-kg	Cantidade utilizada (saída) litro-kg
-	-	-	-	-	-	35	-	-	-	-	-
Suma e sigue:						35					

Figura 2.4.20.b Asento de entrada de produto enolóxico (sacarosa) no Libro Rexistro de Movements de Produtos para Procesos de Elaboración e Prácticas Enolóxicas (Fonte: elaboración propia)

O seguinte paso é apuntar unha saída no mesmo **Libro Rexistro de Movements de Produtos para Procesos de Elaboración e Prácticas Enolóxicas** para indicar a saída dos 28 kg de sacarosa, no mesmo día da súa compra, para a elaboración do licor de tiraxe. Lémbrese que este Libro Rexistro de Movements de Produtos para Procesos de Elaboración e Prácticas Enolóxicas é propio de cada instalación. Se a adega ten máis dunha instalación, cada unha delas deberá levar o seu libro rexistro de forma independente.

DATA	PROCEDENCIA		DESTINO		DOCUMENTO OU FACTURA	ÁCIDO TARTÁRICO	
	Razón social	Enderezo	Razón social	Enderezo		Entrada kg	Cantidade utilizada (saída) kg
24/02/2022	Distribucións Paquito	Cambados	-	-	131/2022	-	-

MOSTO CONCENTRADO						ALCOHOL		SACAROSA		OUTROS PRODUTOS (2)			
Concentración	Volume entradas litros	Volume utilizado (saída) litros	Tipo alcohol e grao (1)	Volume entrada litros	Volume utilizado (saída) litros	Entrada kg	Cantidade utilizada (saída) kg	Produto	Graduación alcohólica total, concentración	Entrada litro-kg	Cantidade utilizada (saída) litro-kg		
-	-	-	-	-	-	-	28	-	-	-	1,5kg		
Suma e sigue:						35	-						
Suma e sigue:						35	28						

Figura 2.4.20.c Asento de saída de produto enolóxico (sacarosa) no Libro Rexistro de Movements de Produtos para Procesos de Elaboración e Prácticas Enolóxicas (Fonte: elaboración propia)

A continuación, rexístrase a mestura de viño base e sacarosa no **Libro Rexistro de Procesos de Elaboración**. A mestura de 100 litros de viño base e os 28 kg de sacarosa xera 119 litros de licor de tiraxe, cunha graduación alcohólica de 30,0% vol. No apartado "Observacións" sinalase o destino da mestura, que será unha entrada no Libro Rexistro de Espumosos.

Núm.	PROCESO DE TRANSFORMACIÓN		PRODUTO DE PARTIDA				PRODUTO INCORPORADO
	Data inicio	Proceso (1)	Identificación envases	Produto	Litros utilizados	Grad. Alc./ densidade	Produto
1	24/02/2022	9 (Licor tiraxe)	1	Viño base Albariño 21	100	11,3	Sacarosa

PRODUTO INCORPORADO		PRODUTO FINAL					OBSERVACIÓNS (data de saída e libro de rexistro onde)
Grad. Alc./ densidade	Cantidade engadida (litros ou kg)	Identificación dos envases	PRODUTO	Litros obtidos	Graduación alcohólica		
					Adq.	Total	
	28	1	Licor de tiraxe	119	30,0	30,0	25/02/2022 Libro-R. de espumosos

Figura 2.4.20.d Asento de mestura (viño base e sacarosa) no Libro Rexistro de Procesos de Elaboración (Fonte: elaboración propia)

Ao día seguinte, mestúranse os 900 litros de viño base cos 119 litros de licor de tiraxe. Obtéñense 1.019 litros, que se embotellan en 1.358 botellas que se poñen en rima, onde se producirá a segunda fermentación alcohólica, debendo permanecer o tempo establecido no prego de condicións (polo menos uns 9 meses). Este proceso rexístrase no **Libro Rexistro de Espumosos**.

Nº PROCESO	COD. PROCESO	DATA TIRAXE	VIÑO BASE					LICOR DE TIRAXE			2ª FERMENTACIÓN		DEGOLAMENTO	
			Designación produto	Procedencia	Cantidade (litros)	Grad alc.		Procedencia	Cantidade (litros)	Grad alc. Total	Nº botellas/ envases	Cantidade (litros)	Data	Perdas (litros)
						A	T							
1	1	25/02/22	Albariño 21	Libro-R. Entradas e Saídas	900	11,3		Libro-R. Procesos Elaboración	119	30,0	1.358	1.019		

LICOR DE EXPEDICIÓN			PRODUTO FINAL				SAÍDAS			
Procedencia	Cantidade (litros)	Grad alc. Total	Designación produto	Nº botellas	Cantidade (litros)	Lote	Data	Documento comercial	Cantidade (litros)	Observacións

Figura 2.4.20.e Asento no Libro Rexistro de Espumosos tras a tiraxe (Fonte: elaboración propia)

Durante os 9 meses de rima, pérdense 25 botellas, quedando un total de 1.333. Pasado ese tempo, o 30 de novembro de 2022 procédese ao degolamento e á adición do licor de expedición, que será viño espumoso do mesmo ano (uns 20 ml por botella, así que necesitaremos uns 27 litros). Ademais, utilizaremos 3 g/L de sacarosa, para obter un Brut, de modo que serán necesarios uns 3 kg totais de sacarosa. Este proceso rexístrase (previa anotación das saídas e da mestura do espumoso e da sacarosa nos seus correspondentes libros rexistro, como se mostrou anteriormente) no **Libro Rexistro de Espumosos**.

Nº PROCESO	COD. PROCESO	DATA TIRAXE	VIÑO BASE					LICOR DE TIRAXE			2ª FERMENTACIÓN		DEGOLAMENTO	
			Designación produto	Procedencia	Cantidade (litros)	Grad alc.		Procedencia	Cantidade (litros)	Grad alc. Total	Nº botellas/ envases	Cantidade (litros)	Data	Perdas (litros)
						A	T							
1	1	25/02/22	Albariño 21	Libro-R. Entradas e Saídas	900	11,3		Libro-R. Procesos Elaboración	119	30,0	1.358	1.019	30/11/22	19

LICOR DE EXPEDICIÓN			PRODUTO FINAL				SAÍDAS			
Procedencia	Cantidade (litros)	Grad alc. Total	Designación produto	Nº botellas	Cantidade (litros)	Lote	Data	Documento comercial	Cantidade (litros)	Observacións
Libro-R. Procesos Elaboración	27	11,5	Espumoso de calidade (Brut)	1.333	1.000	01/22				

Figura 2.4.20.f Asento de produto final no Libro Rexistro de Espumosos (Fonte: elaboración propia)

2.5. Tolerancias e infraccións relativas ás existencias

O Decreto 158/2011, do 21 de xullo, polo que se ditan normas de aplicación sobre os documentos que acompañan o transporte de produtos vitivinícolas, os rexistros e as declaracións de determinadas prácticas no sector vitivinícola na Comunidade Autónoma de Galicia establece, no seu artigo 15, "Incidencias", punto 1:

1. *Considérase como perda derivada do almacenamento e de manipulacións o 3% do volume total das entradas reais.*
2. *Se na realización dun aforo da adega se comprobase que os datos non coinciden coas existencias reais asentadas no libro de rexistro, dentro da tolerancia establecida no punto anterior, deixarase constancia deste feito e procederase a comunicarllo ao servizo provincial competente no prazo de 48 horas, a contar desde o día hábil seguinte ao que se efectuou a anotación.*

Esta porcentaxe do 3% debe entenderse sobre o volume total, ao comezo da campaña, do tipo de viño ao que se refiran as cantidades. Vexamos un exemplo:

Unha adega declara, tras a vendima 2021, unhas existencias totais de 80.000 litros de viño branco castes da anada 2021 (segundo a declaración de produción ao Consello Regulador e anotación no Libro Rexistro de Entradas e Saídas –véxase parte 2, apdo. 2.2, desta guía-). Tempo máis tarde, vende 25.000 litros a outra adega, a cal tamén llo comunica ao Consello Regulador e faino constar no Libro Rexistro de Entradas e Saídas. No mes de xaneiro recibe unha inspección do Consello Regulador, na cal se afora un total de 53.000 litros dese tipo de viño nos depósitos que o conteñen.

Polo tanto, existe un defecto de 2.000 litros respecto ás cantidades comunicadas ao Consello Regulador, e consignadas no Libro Rexistro de Entradas e Saídas. Esta cantidade, 2.000 litros, supón un 2,5% respecto aos 80.000 litros totais da declaración de produción, polo que está dentro do 3% tolerable por "perdas derivadas do almacenamento e de manipulacións" (minguas). É dicir, non se calcula respecto aos 55.000 litros que en teoría debería ter a adega en existencias (nese caso si superaría a tolerancia, ao ser un 3,6%).

Para regularizar a diferenza, será necesario un apuntamento no Libro Rexistro de Entradas e Saídas (ver parte 2, apdo. 2.4, desta guía).

Por outra banda, a Lei 24/2003, do 10 de xullo, da viña e do viño, establece que é:

- **Infracción leve** (art. 38.2): «As inexactitudes ou omisións nos datos e comprobantes que en cada caso sexan precisos nos rexistros do nivel de protección, cando a diferenza entre a cantidade consignada e a real non supere un **cinco por cento** desta última».

- **Infracción grave** (art. 39.2): «As inexactitudes ou omisións nos datos e comprobantes que en cada caso sexan precisos nos rexistros do nivel de protección correspondente, cando a diferenza entre a cantidade consignada e a correcta supere a porcentaxe que se estableza na normativa estatal ou autonómica, segundo corresponda, que en ningún caso poderá ser superior ao cinco por cento da devandita diferenza».

A Lei 24/2003 tamén establece, no seu apdo. 39.2.j), que «As existencias de viño na adega deben coincidir coas existencias declaradas documentalmente, admitíndose unha tolerancia do dous por cento en máis ou en menos, con carácter xeral».

No exemplo anterior, imaxinemos que na devandita inspección se aforan 56.500 litros dese tipo de viño.






Polo tanto, existe un exceso de 1.500 litros respecto ás cantidades consignadas no Libro Rexistro de Entradas e Saídas e comunicadas ao Consello Regulador. Esta cantidade, 1.500 litros, supón un 1,9% respecto aos 80.000 litros totais da declaración de produción, polo que está dentro do 2% tolerable e non constituiría infracción, aínda que deberán regularizarse as cantidades no Libro Rexistro de Entradas e Saídas (e o Consello Regulador podería tomar as medidas que considerase oportunas, como a apertura dunha non conformidade á adega). A partir de 1.600 litros en exceso (2%) teríamos unha infracción leve, e a partir dos 4.000 litros en exceso (5%), unha infracción grave.

2.6. Aplicación ACIOS

Na Orde do 10 de xuño de 2020, pola que se establecen as disposicións relativas á levanza informática dos rexistros obrigatorios do sector vitivinícola mediante a aplicación informática ACIOS (código do procedemento MR360E), da Consellería do Medio Rural da Xunta de Galicia, dispónse a posibilidade de xestionar os libros rexistro de forma electrónica utilizando a dita aplicación informática denominada ACIOS (Aplicación Contabilidade Integral Oficial).

O uso desta aplicación, de uso **voluntario**, destínase tanto a adegas como consellos reguladores. As primeiras (e/ou as súas entidades colaboradoras, como xestorías ou asesorías) poden realizar os asentos dos seus libros rexistro, así como visualizar os asentos xa realizados, crear balances destes e informes. Pola súa banda, os consellos reguladores poden utilizar ACIOS para visualizar os asentos e balances dos seus operadores inscritos.

Como adega, para iniciar o proceso de rexistro de asentos a través de ACIOS, o operador debe realizar a solicitude de autorización para o traslado dos rexistros en papel ao soporte informático.

Modelo MR360E	
	<p>Código do procedemento?</p> <p>Modelo MR360E (ver figura 2.5.1). Este modelo debe tramitarse en liña na sede electrónica da Xunta de Galicia.</p>
	<p>Onde o presento?</p> <p>A solicitude de inscrición vai dirixida á Xefatura Territorial correspondente da Consellería do Medio Rural.</p>
	<p>Cando o presento?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calquera día do ano. • A autorización terá carácter indefinido.
	<p>Cantas solicitudes debo presentar?</p> <p>Deberase presentar unha solicitude por cada instalación na que se realice a actividade vitivinícola.</p>
	<p>Base legal</p> <p>Orde do 10 de xuño de 2020, pola pola que se establecen as disposicións relativas á levanza informática dos rexistros obrigatorios do sector vitivinícola mediante a aplicación informática ACIOS (DOG nº 117 do 16 de xuño de 2020).</p>

Ao recibir a notificación da resolución de autorización, o operador deberá realizar o peche dos rexistros en soporte papel. Unha vez realizado este peche, a primeira anotación no rexistro informático serán as existencias no momento do peche dos rexistros en papel, figurando todos os datos obrigatorios para cada rexistro e diferenciando por tipo de produto, graduación, variedade e cantos datos desexase facer constar na súa designación e presentación. Posteriormente ao peche dos rexistros en soporte papel, o operador deberá comunicar ao servizo competente da Xefatura Territorial correspondente da Consellería do Medio Rural, no prazo dun mes desde a recepción da autorización, o peche dos devanditos rexistros e a apertura dos rexistros mediante sistema informático. Se, pasado este prazo, o operador non realiza esta comunicación, a autorización queda revogada de forma automática.

Unha vez aprobada a solicitude e iniciado o rexistro dos asentos de forma informática, todos os asentos deben ser rexistrados a través de ACIOS. **Consecuentemente, non será posible levar uns libros rexistro mediante este sistema e outros en formato papel.**

No momento de peche desta guía, a aplicación ACIOS está a empezar a ser utilizada por un número aínda moderado de adegas. Espérase que, nos próximos meses, este sistema poida ser acollido pola maioría das adegas das DOP/IXP galegas.

2.6.1. Algunhas cuestións relativas aos rexistros dos asentos en ACIOS

A posibilidade de empregar ACIOS para a levanza dos libros rexistro supón un cambio importante respecto á situación anterior, é dicir, a levanza dos libros rexistro en soporte papel. Aínda que non é o obxectivo deste apartado constituírse nun "manual" de ACIOS nin tratar toda a operativa do programa, si que comentaremos algunhas das cuestións xerais máis representativas e de interese do rexistro de asentos nesta aplicación.

2.6.1.1. CUESTIÓN S RELATIVAS AO PRAZO E FORMA DE REXISTRO DOS ASENTOS

Actualmente, ACIOS permite rexistrar e editar un asento durante 7 días desde a realización do movemento. Se a data que se consigna é máis de 7 días anterior á actual, o sistema permite igualmente rexistrar o asento correspondente, pero queda reflectido como asento fóra de prazo (o que, lémbrese, podería ser considerado pola inspección como unha falta leve)¹⁶.

Ademais, eses 7 días son tamén para facer modificacións. É dicir, se rexistramos o día 14/06 un asento e nos falta algo (asento incompleto), dispoñemos de 7 días para cambialo (en realidade, ata as 23:59:59 horas do 6º día, é dicir, do 20/06). Se cambiamos algo o 16/06 pero segue sen estar completo, seguimos tendo o mesmo prazo para cambialo (20/06).

Á hora de realizar un asento en ACIOS, os operadores teñen dúas alternativas. En primeiro lugar, pódese optar pola introdución dos asentos de forma manual e individual. En segundo lugar, os operadores poden importar todos os asentos dun período concreto (por exemplo, unha semana) a través dun arquivo CSV. Neste último caso, a aplicación conta con modelos para cada libro rexistro que deben ser empregados co fin de asegurar a correcta importación dos datos.

2.6.1.2. CUESTIÓN S RELATIVAS Á OPERATIVA DE REXISTRO DOS ASENTOS

Se se opta polo rexistro manual dos asentos en ACIOS, é importante destacar a posibilidade de crear novos rexistros a partir de asentos relacionados e que xa estean creados. Desta maneira, por exemplo, se se desexa realizar unha saída dun viño embotellado, esta pódese rexistrar a partir do asento de entrada do devandito viño no Libro Rexistro de Embotellamento. Desta forma, toda a información sobre o produto mantense intacta, só tendo que modificar a cantidade final do produto ao que se lle dá saída. Outro exemplo para ilustrar esta casuística: se se desexa embotellar un viño a granel (en depósito), desde o propio asento de entrada do devandito viño poderíase crear tanto o asento de saída como o asento de embotellamento.

¹⁶ Non obstante, a data de edición desta guía, este prazo de 7 días non está establecido regulamentariamente, o que probablemente se fará nunha próxima actualización do Decreto 158/2011.

2.6.1.3. CUESTIÓNS RELATIVAS AOS ASENTOS DE MESTURA DE VIÑO

No Libro Rexistro de Procesos de Elaboración, ao realizar unha mestura, ACIOS permite incluír múltiples produtos a esa mestura, sen necesidade de crear asentos diferentes para cada un deles. Así, por exemplo, se se lle quere incorporar a un produto de partida tres produtos diferentes, só sería necesario crear un asento no que se inclúan tanto o produto principal (como produto de partida) como os tres produtos que se van mesturar (como produto incorporado).

2.6.1.4. CUESTIÓNS RELATIVAS A PERDAS E MINGUAS

O programa permite rexistrar asentos de perdas e minguas. É importante entender que son cousas distintas:

- As perdas son inesperadas e debidas a accidentes (por exemplo, unha rotura dunha billa ou unha manguera, que ocasiona un derramamento), roubos ou outras circunstancias anómalas ou extraordinarias. Normalmente son facilmente contabilizables tras o feito que as provoca.
- As minguas son normais e propias das operacións da adega. Normalmente son difíciles de contabilizar, dado que son pequenas cantidades, e adóitanse detectar nos aforamentos.


2.6.1.5. CUESTIÓNS RELATIVAS Á MODIFICACIÓN DE POSIBLES ERROS

Se á hora de realizar o rexistro dun asento se cometeu un erro e xa se superaron os 7 días desde a realización do movemento, actualmente a única forma de liquidar o devandito erro baséase na creación de dous novos asentos: en primeiro lugar, sería necesario anular o asento erróneo e, posteriormente, realizaríase, de novo, o asento desexado, pero coa información correcta. Por exemplo, se o asento realizado no Libro Rexistro de Entradas e Saídas para unha saída é erróneo, sería necesario crear un asento de entrada que anulase esa saída e, posteriormente, repetir o asento de saída cos datos correctos.

2.6.1.6. OUTRAS FUNCIONALIDADES

No momento de pechar a edición desta guía, estase a traballar para que a aplicación ACIOS permita tamén xerar os contratos con provedores de uva e as declaracións á AICA (INFOVI), entre outras funcionalidades.



PROCEDEMENTO AUTORIZACIÓN DE LEVANZA INFORMÁTICA DE LIBROS REXISTRO DE ADEGAS MEDIANTE A APLICACIÓN ACIOS		CÓDIGO DO PROCEDEMENTO MR360E 	DOCUMENTO SOLICITUDE
---	--	--	--------------------------------

DATOS DA PERSOA SOLICITANTE			
NOME/RAZÓN SOCIAL	PRIMEIRO APELIDO	SEGUNDO APELIDO	NIF
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
TIPO	NOME DA VÍA	NÚM.	BLOQ. ANDAR PORTA
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
PARROQUIA	LUGAR		
<input type="text"/>	<input type="text"/>		
CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	CONCELLO	LOCALIDADE
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
TELÉFONO	FAX	TELÉFONO MÓBIL	CORREO ELECTRÓNICO
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

E, NA SÚA REPRESENTACIÓN (deberá acreditarse a representación fidedigna por calquera medio válido en dereito)			
NOME/RAZÓN SOCIAL	PRIMEIRO APELIDO	SEGUNDO APELIDO	NIF
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

DATOS PARA OS EFECTOS DE NOTIFICACIÓN	
Notifíquese a: <input type="radio"/> Persoa ou entidade solicitante <input type="radio"/> Persoa ou entidade representante	
<p>Todas as notificacións ás persoas interesadas se realizarán só por medios electrónicos a través do Sistema de notificación electrónica de Galicia-Notifica.gal, https://notifica.xunta.gal.</p> <p>Só se poderá acceder á notificación co certificado electrónico asociado ao NIF da persoa indicada.</p> <p>Enviaranse avisos da posta á disposición da notificación ao correo electrónico e/ou teléfono móbil facilitados a seguir:</p>	
TELÉFONO MÓBIL	CORREO ELECTRÓNICO
<input type="text"/>	<input type="text"/>

DATOS PLANTA			
TITULAR			
<input type="text"/>			
Nº DE REXISTRO INDUSTRIAS AGRARIAS (RIA)	Nº REXISTRO EMBOTELLADOR	Nº IDENTIFICACIÓN DA ADEGA OU ALMACÉN (NIDPB)	Nº REXISTRO DE OPERADOR VITIVINICOLA (REOVI)
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
TIPO	NOME DA VÍA	NÚM.	BLOQ. ANDAR PORTA
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
PARROQUIA	LUGAR		
<input type="text"/>	<input type="text"/>		
CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	CONCELLO	LOCALIDADE
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

TIPO DE PRODUTO	
<input type="checkbox"/> PRODUTOS VITIVINICOLAS SEN DOP/IXP	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> PRODUTOS VITIVINICOLAS CON DOP/IXP	ESPECIFICAR DOP/IXP <input type="text"/>
<input type="checkbox"/> PRODUTOS VITIVINICOLAS SEN DOP/IXP E INDICACIÓN DE VARIEDADE E/OU COLLEITA	<input type="checkbox"/> VARIEDADE
	<input type="checkbox"/> COLLEITA
<input type="checkbox"/> OUTROS PRODUTOS VITIVINICOLAS AROMATIZADOS	<input type="text"/>

Figura 2.5.1.a Formulario para solicitar autorización para a levanza de libros rexistro mediante ACIOS

(Fonte: sede electrónica da Xunta de Galicia)



LIBROS PARA OS QUE SE SOLICITA LEVANZA INFORMÁTICA	
<input type="checkbox"/> LIBRO REGISTRO DE ENTRADAS E SAÍDAS DE VIÑOS	<input type="checkbox"/> LIBRO REGISTRO DE EMBOTELLAMENTO DE VIÑOS
<input type="checkbox"/> LIBRO REGISTRO DE ENTRADAS E SAÍDAS DE VIÑOS CON DOP/IXP	<input type="checkbox"/> LIBRO REGISTRO DE EMBOTELLAMENTO DE VIÑOS CON DOP/IXP
<input type="checkbox"/> LIBRO REGISTRO DE ENTRADAS E SAÍDAS DE VIÑOS SEN DOP/IXP CON DEREITO Á INDICACIÓN DE VARIEDADE E/OU COLLEITA	<input type="checkbox"/> LIBRO REGISTRO DE EMBOTELLAMENTO DE VIÑOS SEN DOP/IXP CON DEREITO Á INDICACIÓN DE VARIEDADE E/OU COLLEITA
<input type="checkbox"/> LIBRO REGISTRO DE ENTRADAS E SAÍDAS DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS AROMATIZADOS	<input type="checkbox"/> LIBRO REGISTRO DE EMBOTELLAMENTO DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS AROMATIZADOS
<input type="checkbox"/> LIBRO REGISTRO DE ENTRADAS E SAÍDAS DOUTROS VIÑOS (*) E PRODUTOS VITIVINÍCOLAS	<input type="checkbox"/> LIBRO REGISTRO DE EMBOTELLAMENTO DE DOUTROS VIÑOS (*) E PRODUTOS VITIVINÍCOLAS
<input type="checkbox"/> LIBRO REGISTRO DE PROCESOS DE ELABORACIÓN	<input type="checkbox"/> LIBRO REGISTRO DE PRÁCTICAS ENOLÓXICAS
<input type="checkbox"/> LIBRO REGISTRO DE MOVEMENTOS DE PRODUTOS PARA PROCESOS DE ELABORACIÓN E PRÁCTICAS ENOLÓXICAS	<input type="checkbox"/> LIBRO REGISTRO DE ELABORACIÓN DE VIÑOS ESPUMOSOS E DE AGULLA

(*) Viño de uva sobremadura, viño de uva pasificada, viño de agulla gasificados, viño espumoso gasificado, viño de licor e viño novo en proceso de fermentación.

DATOS DAS PERSOAS USUARIAS			
NIF	NOME	PRIMEIRO APELIDO	SEGUNDO APELIDO

DOCUMENTACIÓN QUE SE PRESENTA

Documento acreditativo como operador inscrito nalgunha figura de calidade de viños (DOP), de ser o caso.

COMPROBACIÓN DE DATOS	
Os documentos relacionados serán obxecto de consulta ás administracións públicas. No caso de que as persoas interesadas se opoñan a esta consulta, deberán indicalo no recadro correspondente e achegar unha copia dos documentos.	OPÓNAME Á CONSULTA
DNI/NIE da persoa solicitante	<input type="checkbox"/>
DNI/NIE da persoa representante	<input type="checkbox"/>
NIF da entidade solicitante	<input type="checkbox"/>
Documento acreditativo de inscrición no Rexistro de Industrias Agrarias (RIA)	<input type="checkbox"/>
Documento acreditativo de inscrición no Rexistro de Operador Vitivinícola (REOVI)	<input type="checkbox"/>
MARQUE O RECADRO CORRESPONDENTE PARA SINALAR AS CIRCUNSTANCIAS QUE LLE SEXAN DE APLICACIÓN	
<input type="checkbox"/> Documento acreditativo de inscrición no Rexistro Embotellador.	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Autorización para a utilización das mencións relativas ao ano de colleita e/ou variedade de uva na etiquetaxe e presentación dos viños sen denominación de orixe, nin indicación xeográfica protexida.	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Documento acreditativo como operador inscrito nalgunha indicación xeográfica protexida (viños IXP).	<input type="checkbox"/>

Figura 2.5.1.b Formulario para solicitar autorización para a levanza de libros rexistro mediante ACIOS (cont.)

(Fonte: sede electrónica da Xunta de Galicia)

**INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE PROTECCIÓN DE DATOS PERSOAIS**

Responsable do tratamento	Xunta de Galicia. Consellería ou entidade a que se dirixe esta solicitude, escrito ou comunicación.
Finalidades do tratamento	A tramitación administrativa que derive da xestión deste formulario e a actualización da información e contidos da Carpeta cidadá.
Lexitimación para o tratamento	O cumprimento dunha tarefa en interese público ou o exercicio de poderes públicos segundo a normativa recollida no formulario, na páxina https://www.xunta.gal/informacion-xeral-proteccion-datos e na ficha do procedemento na Guía de procedementos e servizos. Consentimento das persoas interesadas, cando corresponda.
Persoas destinatarias dos datos	As administracións públicas no exercicio das súas competencias, cando sexa necesario para a tramitación e resolución dos seus procedementos ou para que as persoas interesadas poidan acceder de forma integral á información relativa a unha materia.
Exercicio de dereitos	As persoas interesadas poderán acceder, rectificar e suprimir os seus datos, así como exercer outros dereitos a través da sede electrónica da Xunta de Galicia ou nos lugares e rexistros establecidos na normativa reguladora do procedemento administrativo común.
Contacto delegado de protección de datos e máis información	https://www.xunta.gal/proteccion-datos-persoais

Actualización normativa: no caso de existiren diferentes referencias normativas en materia de protección de datos persoais neste procedemento, prevalecerán en todo caso aquelas relativas ao Regulamento xeral de protección de datos.

LEXISLACIÓN APLICABLE

Regulamento delegado (UE) 2018/273 da Comisión, do 11 de decembro de 2017, polo que se completa o Regulamento (UE) núm. 1308/2013 do Parlamento Europeo e do Consello no que incumbe o réxime de autorizacións para plantacións de vide, o rexistro vitícola, os documentos de acompañamento, a certificación, o rexistro de entradas e saídas, as declaracións e a publicación da información notificada.

Regulamento de execución (UE) 2018/274 da Comisión, do 11 de decembro de 2017, polo que se establecen as normas de desenvolvemento do Regulamento (UE) núm. 1308/2013 do Parlamento Europeo e do Consello.

Decreto 158/2011, do 21 de xullo, polo que se ditan normas de aplicación sobre os documentos que acompañan o transporte de produtos vitivinícolas, os rexistros e as declaracións de determinadas prácticas no sector vitivinícola da Comunidade Autónoma de Galicia.

Orde do 10 de xuño de 2020 pola que se establecen as disposicións relativas á levanza informática dos rexistros obrigatorios do sector vitivinícola mediante a aplicación informática ACIOS (código de procedemento MR360E).

SINATURA DA PERSOA SOLICITANTE OU REPRESENTANTE

Lugar e data

 , de de


Figura 2.5.1.c Formulario para solicitar autorización para a levanza de libros rexistro mediante ACIOS (cont.)

(Fonte: sede electrónica da Xunta de Galicia)