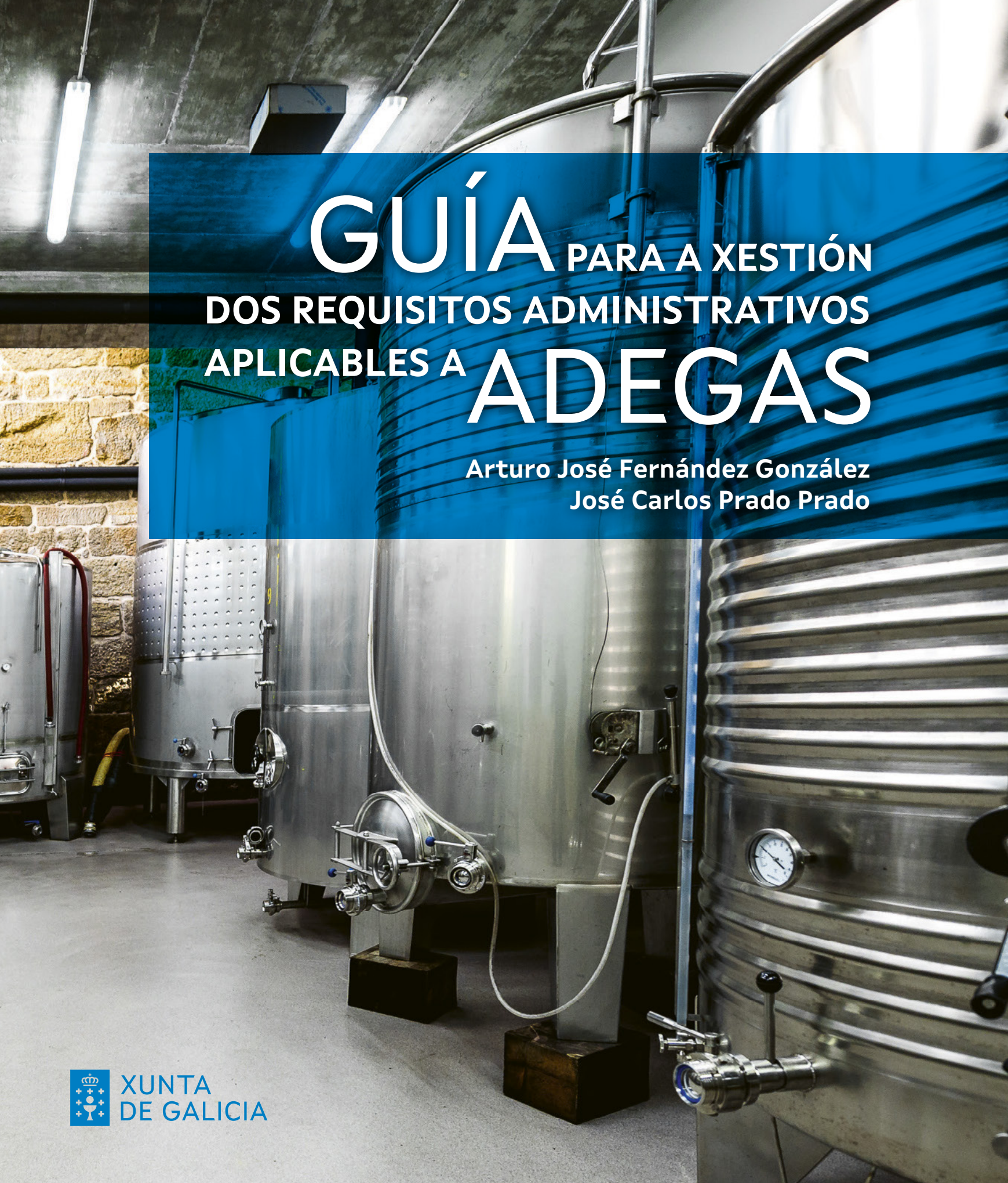




GUÍA PARA A XESTIÓN DOS REQUISITOS ADMINISTRATIVOS APLICABLES A ADEGAS

Arturo José Fernández González
José Carlos Prado Prado



XUNTA
DE GALICIA

GUÍA PARA LA GESTIÓN DE REQUISITOS ADMINISTRATIVOS APLICABLES A ADEGAS

XUNTA DE GALICIA

Santiago de Compostela, 2022

EDITA

Axencia Galega da Calidade Alimentaria
Consellería do Medio Rural
Xunta de Galicia

DIRECCIÓN E COORDINACIÓN

Arturo José Fernández González e José Carlos Prado Prado
(Grupo de Enxeñería de Organización, Universidade de Vigo)

EQUIPO DE REDACCIÓN

Arturo José Fernández González
Iria Pérez Vázquez
Iria González Romero
Andrea González Prado

ASESORAMENTO LINGÜÍSTICO

Antonia Vega

PRODUCCIÓN EDITORIAL E IMPRESIÓN

Tórculo Comunicación Gráfica, S. A.

ISBN

978-84-453-5431-5

DEPÓSITO LEGAL

C 1832-2022

GUÍA PARA A XESTIÓN DOS REQUISITOS ADMINISTRATIVOS APLICABLES A ADEGAS

Arturo José Fernández González
José Carlos Prado Prado



Agradecementos

Os autores queremos expresar o noso máis sincero agradecemento á Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal), da Consellería do Medio Rural da Xunta de Galicia, polo apoio, facilidades e impulso dados a esta publicación. De xeito moi especial, a Ricardo Rivas Barros e a José Luis Cabarcos Corral.

Gustaríanos estender tamén este especial agradecemento a Elva González Vidal (Servizo de Control da Calidade Alimentaria, Consellería do Medio Rural).

Ademais, queremos agradecer tamén ás seguintes persoas as súas valiosas achegas que axudaron a facer posible esta publicación:

- María Acuña Sánchez (Bodegas Viña Nora, S.L.)
- Begoña Álvarez Cornes (Bodegas Aquitania, S.L.)
- Nuria Álvarez González (Consello Regulador da DOP Ribeiro)
- Francisco Arenas Ricón (Señorío de Rubiós, S.L.)
- Natalia Botana Rey (Servizo de Control de Riscos Ambientais, Consellería de Sanidade)
- Juan Manuel Casares Gándara (Consello Regulador da DOP Ribeiro)
- María Jesús Casariego Mogo (Bahía Software)
- Raimundo Castaño Bascoy (Axencia Galega da Calidade Alimentaria, Agacal)
- Juan José Cerviño Varela (Fondo Galego de Garantía Agraria, Fogga)
- Xoán Miguel Concheiro Abal (Axencia Galega da Calidade Alimentaria, Agacal)
- Lara da Silva Rodríguez (Consello Regulador da DOP Monterrei)
- Ana Patricia de Andrés Vales (Consello Regulador da DOP Valdeorras)
- María Dolores Delgado López (Consello Regulador da DOP Valdeorras)
- Rodrigo A. Enríquez Aragón (Consello Regulador da DOP Valdeorras)
- José Manuel Fernández Castro (Servizo de Industrias, Calidade e Cadea Agroalimentaria, Consellería do Medio Rural)
- Ana Fernández González (Axencia Galega da Calidade Alimentaria, Agacal)

- José Manuel Fernández Justo (Consello Regulador da DOP Monterrei)
- Pablo Fernández Rivera (Fondo Galego de Garantía Agraria, Fogga)
- Ruth Fernández Vidal (Consello Regulador da DOP Ribeira Sacra)
- Isabel Figueiras Pérez (Aduanas e Impostos Especiais, AEAT Galicia)
- Óscar Fontán Martínez (Consello Regulador da DOP Rías Baixas)
- Rafael García Miranda (Aduanas e Impostos Especiais, AEAT Galicia)
- José Luis García Pando (Consello Regulador da DOP Valdeorras)
- Juan Gil de Araujo González de Careaga (Consello Regulador da DOP Rías Baixas)
- Iván González Boubeta (Grupo de Enxeñería de Organización, Universidade de Vigo)
- Natalia González Rodríguez (Consello Regulador da DOP Monterrei)
- Ramón Huidobro Vega (Consello Regulador da DOP Rías Baixas)
- Miguel Jáudenes López de Castro (Aduanas e Impostos Especiais, AEAT Galicia)
- Agustín Lago Álvarez (Consello Regulador da DOP Rías Baixas)
- Miguel López Núñez (Consello Regulador da DOP Monterrei)
- Ana Belén López Pardo (Consello Regulador da DOP Ribeira Sacra)
- Jaime Martínez Baz (Aduanas e Impostos Especiais, AEAT Galicia)
- José Luis Martínez Canle (Consello Regulador da DOP Rías Baixas)
- Mercedes Martínez Fernández (Consello Regulador da DOP Rías Baixas)
- José Ángel Martínez Rodríguez (Consello Regulador da DOP Ribeiro)
- Gloria Mayoral Prol (Consello Regulador da DOP Monterrei)
- Jorge L. Mazaira Pérez (Consello Regulador da DOP Valdeorras)
- María de los Ángeles Muíños Castro (Servizo de Industrias, Calidade e Cadea Agroalimentaria, Consellería do Medio Rural)
- Lucía Palacios Tuñón (Consello Regulador da DOP Ribeira Sacra)
- Rosa María Pedrosa Blanco (Viña Cartín, S.L.)
- Enrique Santiago Pérez Espino (Consello Regulador da DOP Valdeorras)
- Juan Pablo Pérez Fernández (Consello Regulador da DOP Ribeiro)
- Sara Riveiro Sanromán (Grupo de Enxeñería de Organización, Universidade de Vigo)

- Gonzalo Rodríguez Abuín (Servizo de Industrias, Calidade e Cadea Agroalimentaria, Consellería do Medio Rural)
- José Manuel Rodríguez González (Consello Regulador da DOP Ribeira Sacra)
- Xurxo Rodríguez Méndez (Consello Regulador da DOP Ribeiro)
- Almudena Rodríguez Saavedra (Consello Regulador da DOP Rías Baixas)
- María José Soto González (Consello Regulador da DOP Ribeira Sacra)
- Beatriz Soto González (Consello Regulador da DOP Ribeira Sacra)
- Antonio Troitiño López (Servizo de Industrias, Calidade e Cadea Agroalimentaria, Consellería do Medio Rural)
- Luis M. Vázquez Barredo (Consello Regulador da DOP Ribeiro)
- Antonia Vega Prieto (Axencia Galega da Calidade Alimentaria, Agacal)
- Antonio Velilla de la Loma (Servizo de Industrias, Calidade e Cadea Agroalimentaria, Consellería do Medio Rural)
- Fernando Vilariño Paxaro (Consello Regulador da DOP Rías Baixas)

A todas elas, e, en xeral, a todo o sector vitivinícola de Galicia, moitas grazas.



Presentación

A gran calidade dos viños galegos é hoxe ben coñecida, non xa en toda España, senón tamén, e cada vez en maior medida, nos mercados internacionais. Iso é debido á excelencia conseguida na viticultura, na enoloxía, na elaboración e na promoción e venda dos nosos viños ao longo dos anos, especialmente nas últimas décadas.

O mundo do viño ordena e beneficia o medio rural galego, conserva poboación, crea emprego, xera riqueza e achega prestixio de calidade alimentaria para Galicia. Pero facer viño, bo viño, non é sinxelo. Require grande esforzo, dedicación e sacrificio, de todos os que se dedican a el, desde o coidado das viñas ata a xestión das vendas.

O viño é, ademais, un produto exhaustivamente regulado no noso contexto lexislativo, ao tratarse, por unha banda, dun alimento, e, por outra, dunha bebida con contido en alcohol. Isto provoca que a viña e o viño estean suxeitos a numerosos requisitos, establecidos por diferentes administracións, cuxos obxectivos, entre outros, son garantir a calidade, a rastrexabilidade, a seguridade alimentaria e a correcta información ás persoas consumidoras.

As adegas de Galicia -como sucede na maior parte dos sectores de actividade económica- son, na súa maioría, pequenas e medianas empresas, moitas delas microempresas e de carácter familiar. A xestión, xa de seu complexa en calquera organización, faise máis difícil cando os requisitos para cumprir son moitos e os recursos poucos. A iso hai que xuntar a continua evolución dos devanditos requisitos, dinámicos e cambiantes, como corresponde, gústenos ou non, aos tempos que nos toca vivir.

Era necesario, polo tanto, facer o esforzo de recompilar os devanditos requisitos administrativos, ordenalos e explicalos ás nosas adegas. É difícil axudarlles a facer mellores viños, pois xa de por si son moi bos; pero si é posible contribuír a mellorar a súa competitividade. E con este obxectivo nace esta publicación da Axencia Galega da Calidade Alimentaria, en colaboración co Grupo de Enxeñería de Organización da Universidade de Vigo. Unha publicación orientada particularmente ás adegas pertencentes ás diferentes denominacións de orixe protexidas (DOP) e indicacións xeográficas protexidas (IXP) de Galicia, figuras esenciais da calidade diferenciada dos produtos galegos, entre os que o viño ocupa un lugar de privilexio.

José González Vázquez

Conselleiro do Medio Rural



Agradecementos.....	5
Presentación.....	9
Introdución.....	17
Obxectivos	19
Estrutura da guía	19
 Parte 1	
REQUISITOS RELATIVOS ÁS INSTALACIÓNS DA ADEGA.....	23
1.1. Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos.....	23
1.2. Rexistro Industrial de Galicia-Industrias Agrarias	25
1.3. Rexistro de Embotelladores de Viños e Bebidas Alcohólicas	25
1.4. Rexistro de Operadores do Sector Vinícola (REOVI)	29
1.5. Autorización para o visado de documentos de acompañamento (expedidor autorizado) ..	33
1.6. Rexistro Territorial de Impostos Especiais (IIEE)	36
1.7. Rexistro Vitícola de Galicia	39
1.8. Rexistros dos consellos reguladores.....	43
1.9. Requisitos relativos aos depósitos	43
1.9.1. Identificación do depósito e capacidade nominal.....	43
1.9.2. Identificación do contido	44
1.9.3. Excepcionalidade para recipientes de 600 litros ou menos.....	47
1.9.4. Caso particular: produto embotellado	47
1.9.5. Infraccións	48
1.10. Requisitos relativos ao control metrolóxico dos equipos de medida	49
1.10.1. Base normativa	49
1.10.2. Definicións	50
1.10.3. Requisitos xerais	52
1.10.4. Requisitos específicos para os instrumentos de pesada de funcionamento non automático (IPFNA)	53
 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. Solicitude	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 BOTELLAS 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

Parte 3

Requisitos relativos a declaracións	113
3.1. Declaracións á Consellería do Medio Rural (Xunta de Galicia)	113
3.1.1. Declaración para a realización de determinadas prácticas enolóxicas	114
3.1.2. Presentación de documentos de acompañamento aos transportes	116
3.2. Declaracións ao Fogga e á AICA (INFOVI)	120
3.2.1. Declaración de colleita de uva	123
3.2.2. Declaración de produción: persoas proveedoras e xustificantes de compravenda de produtos ..	133
3.2.3. Declaración de eliminación de subprodutos obtidos na transformación vinícola	141
3.2.4. Declaración de produción e existencias de viño e mosto (INFOVI)	145
3.3. Declaracións á AEAT. Contabilidade de existencias	155
3.3.1. Contabilidade de existencias	155
3.3.2. Declaración trimestral de operacións na fábrica e depósitos de viño (modelo 553)	178
3.3.3. Relación trimestral de primeiras materias entregadas (modelo 521)	182
3.4. Declaracións aos consellos reguladores	185

Parte 4

REQUISITOS RELATIVOS AOS TRANSPORTES	187
4.1. Requisitos da Consellería do Medio Rural (Xunta de Galicia)	187
4.1.1. Documento de acompañamento	188
4.1.2. Excepcións	192
4.1.3. Visado dos documentos de acompañamento	193
4.1.4. Certificación de orixe dos viños con denominación de orixe protexida (DOP) ou indicación xeográfica protexida (IXP)	198
4.2. Requisitos da AEAT	198
4.2.1. Funcionamento do sistema EMCS	202
4.2.2. Circulación interior (Península Ibérica e Baleares) – EMCS interno	205
4.2.3. Circulación Intracomunitaria (países da UE) – EMCS intracomunitario	206
4.2.4. Circulación a terceiros países (fóra da UE ou a Canarias, Ceuta ou Melilla)	209
4.2.5. Resposta do receptor	210
4.2.6. Outros casos de circulación	210

Parte 5

REQUISITOS RELATIVOS A NOMES COMERCIAIS, MARCAS COMERCIAIS E ETIQUETAXE	213
5.1. Base normativa	214
5.2. Definicións	216
5.3. Requisitos relativos aos nomes comerciais e marcas comerciais	216
5.3.1. Protección do nome xeográfico	217
5.3.2. Protección do nome da variedade Albariño	218

5.3.3. Protección do nome de variedades autóctonas	219
5.3.4. Rexistro de nomes comerciais e marcas comerciais	219
5.3.5. Requisitos autonómicos	220
5.4. Requisitos relativos á etiquetaxe	223
5.4.1. Requisitos xerais sobre etiquetaxe	223
5.4.2. Indicacións na etiquetaxe (requisitos comunitarios e estatais)	225
5.4.3. Outros requisitos sobre etiquetaxe propios do Estado español	245
5.4.4. Outros requisitos sobre a etiquetaxe propios da Comunidade Autónoma de Galicia	246
5.5. Precintas de garantía	248
5.6. Infraccións	249
5.6.1. Infraccións segundo a Lei 6/2015	249
5.6.2. Infraccións segundo a Lei 24/2003	251
5.6.3. Infraccións segundo a Lei 2/2005	253

Parte 6

REQUISITOS RELATIVOS AOS RESIDUOS DE ENVASES

6.1. Base normativa	257
6.2. Definicións	258
6.3. Requisitos xerais	259
6.3.1. Adhesión ao SIX (Ecovidrio)	260
6.3.2. Colocación do punto verde na etiqueta do envase	260
6.3.3. Declaración anual de envases	261
6.3.4. Adopción de medidas de prevención	268

Parte 7

REQUISITOS RELATIVOS Á CERTIFICACIÓN DO PRODUTO

7.1. Base normativa	272
7.2. Definicións	273
7.3. Xeneralidades	275
7.4. Proceso de certificación do produto	276
7.4.1. Información ao solicitante	276
7.4.2. Solicitud de certificación do produto	276
7.4.3. Avaliación	278
7.4.4. Decisión sobre a certificación	281
7.4.5. Emisión do certificado	282
7.4.6. Vixencia do certificado	284
7.4.7. Vixilancia	285
7.4.8. Renovación da certificación	286
7.4.9. Modificación dos requisitos da certificación	287
7.4.10. Modificación do alcance da certificación	288
7.4.11. Retirada e restitución da certificación	288

7.5. Aspectos de especial interese	295
7.5.1. Autocontrol dos rendementos de produción	295
7.5.2. Autocontrol dos rendementos de elaboración	297
7.5.3. Autocontrol da rastrexabilidade	298
7.5.4. Autocontrol dos provedores	301
7.5.5. Autocontrois fisicoquímicos e organolépticos	305
7.5.6. Verificación de aptitude de partidas de viño por parte do Consello Regulador	307
7.5.7. Xestión das precintas de garantía	308
7.5.8. Xestión de reclamacións de clientes	310

Parte 8

REQUISITOS RELATIVOS Á SEGURIDADE ALIMENTARIA	317
8.1. Base normativa	317
8.2. Definicións	318
8.3. Rexistro sanitario	319
8.4. Lote	319
8.5. Rastrexabilidade	321
8.5.1. Rastrexabilidade no viñedo	323
8.5.2. Rastrexabilidade na adega	333
8.6. Análise de Perigos e Puntos de Control Crítico (APPCC)	339
8.6.1. Sistema APPCC	341
8.6.2. Programas de prerrequisitos	358
8.6.3. Boas Prácticas de Hixiene e de Elaboración	386
8.7. Sistemas de xestión da seguridade alimentaria: principais referenciais	391
8.7.1. Norma UNE-EN ISO 22000:2018.	391
8.7.2. Protocolo IFS	392
8.7.3. Protocolo BRC	393
8.8. Bibliografía complementaria	394

Parte 9

REQUISITOS RELATIVOS Á ORGANIZACIÓN INTERPROFESIONAL DO VIÑO DE ESPAÑA (OIVE)	397
9.1. Base normativa	398
9.2. A Organización Interprofesional do Viño de España	398
9.3. Extensión de Norma do viño	400
9.3.1. Sistemática de recadación	401
9.3.2. Plan de control	407
9.3.3. Información adicional	407

ANEXO

Anexo 1: Calendario de requisitos	409
---	-----



Nas últimas décadas o sector vitivinícola galego experimentou un alto crecemento, causado, fundamentalmente, pola mellora das técnicas de traballo, tanto no cultivo da uva como na elaboración do viño, e polo intenso traballo de promoción levado a cabo para difundir a calidade dos viños de Galicia.

A maior parte dos viños producidos neste territorio pertencen a algunha das cinco denominacións de orixe protexidas (DOP): Rías Baixas, Monterrei, Ribeira Sacra, Ribeiro e Valdeorras. Entre todas elas acumulan unhas 450 adegas. Ademais, existen catro indicacións xeográficas protexidas (IXP): Betanzos, Val do Miño-Ourense, Ribeiras do Morrazo e Barbanza e Iria, nas que están inscritas unhas 20 adegas máis.

Ademais das responsabilidades propias de toda empresa, as adegas adscritas a estas denominacións de orixe e indicacións xeográficas protexidas (así como outras adegas non adscritas á DOP ou IXP), deben elaborar e presentar unha serie de documentos, en distintos momentos do ano, así como en determinadas operacións específicas (p. ex. transportes de viño), para cumprir cos requisitos exclusivamente aplicables a este sector e establecidos por distintas entidades da Administración.

Estes documentos supoñen unha carga de traballo administrativo importante para as adegas, as cales teñen dificultades para estar ao día destes deberes (en moitos casos por descoñecemento dos devanditos requisitos), así como para cubrilos e presentalos correctamente e en prazo. O problema agrávase no caso das pequenas adegas, en moitos casos familiares e sen empregados (ou cun moi reducido número deles), para as cales resulta máis difícil coñecer todos os requisitos e desenvolver o traballo administrativo que estes esixen.

Os requisitos máis relevantes aos que nos referimos son (entre outros) os establecidos por:

- A Consellería do Medio Rural
- O Fondo Galego de Garantía Agraria (Fogga)
- A Axencia de Información e Control Alimentarios (AICA)
- A Axencia Tributaria
- A Consellería de Sanidade

- O propio Consello Regulador da Denominación de Orixe (de ser o caso)
- A lexislación xeral, tanto a nivel europeo como nacional e autonómico

O Grupo de Enxeñería de Organización (GIO) da Universidade de Vigo dispón dunha ampla experiencia, de máis de 10 anos, traballando cos diferentes consellos reguladores vitivinícolas de Galicia, no ámbito da xestión da calidade e da certificación do produto, e asesorando a estes nos traballos necesarios para conseguir e manter a súa acreditación pola ENAC, da que actualmente dispoñen todos eles.

Esta actividade de *action research*, que permite tamén un intenso contacto coa realidade das adegas, permítelle ao GIO dispoñer dun alto coñecemento da problemática do sector e a capacidade de identificar problemas como o mencionado, que se traduce, desde o punto de vista das adegas, en cuestións como:

- Certo descoñecemento de todos os requisitos e/ou entidades coas que deben interactuar.
- Dificultades para coñecer o organismo público e/ou servizo concreto ao que vai dirixida a documentación.
- Información duplicada e confusa (debido á falta de coordinación por parte das entidades que actúan dentro do sector vitivinícola ou por non existir modelos concretos e/ou descoñecer os obxectivos destes).
- Falta de adaptación ás novas tecnoloxías. Nos últimos anos estase obrigando a comunicación directa coas administracións públicas mediante servizos electrónicos que requiren dun certificado dixital ou sistema similar de comunicación segura. A utilización deste medio supón para o sector vitivinícola un cambio relevante, posto que unha boa parte das adegas non conta con medios informáticos axeitados (ou mesmo con cobertura para iso, dada a localización de moitas delas nas zonas rurais). Ademais, en moitos casos, as empresas non teñen claro a que páxinas web deben acudir e/ou como deben cubrir os formularios.

Por todos estes motivos, xorde esta iniciativa baixo o amparo da Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal): unha publicación que recompila, ordene e explique os diferentes requisitos e procedementos administrativos aplicables ás adegas vitivinícolas de Galicia, co propósito de servir de base para que estas poidan mellorar o seu coñecemento e comprensión destes, e, como consecuencia, o seu cumprimento. Polo tanto, esperamos que esta iniciativa tamén beneficie as diferentes entidades da Administración, que son as destinatarias dos datos proporcionados polas adegas nas súas declaracións e comunicacións.

Non se incluíron nesta guía todos os requisitos administrativos aplicables ás explotacións vitícolas. Aínda que moitas adegas dispoñen de viñedos propios, e, polo tanto, este tipo de requisitos sonlles tamén de aplicación, preferimos separalos dos que son de aplicación aos procesos propios da elaboración, desde a entrada de uva na adega ata a consecución do produto rematado. Planeamos, nun futuro próximo, elaborar unha

segunda guía, complementaria desta, dedicada ás explotacións vitícolas. Non obstante, si se inclúen algunhas cuestións relativas á xestión vitícola relacionadas, basicamente, coa seguridade alimentaria, porque este é un ámbito que si se trata nesta guía.

Así mesmo, tampouco se incluíron os requisitos especificamente establecidos polas diferentes denominacións de orixe e indicacións xeográficas protexidas vitivinícolas galegas, nos seus regulamentos e pregos de condicións, ademais doutros establecidos polos seus consellos reguladores. Isto débese a dous motivos principais: primeiro, porque os ditos requisitos xa están, en xeral, claramente difundidos polos devanditos consellos reguladores e/ou a Agacal ás súas adegas inscritas; segundo, porque as diferenzas existentes entre os requisitos duns e outros, para cuestións similares, farían máis complexa e pouco práctica esta guía, e máis difícil de consultar. Por todo iso, estes requisitos específicos deben ser consultados para cada DOP/IXP en particular.

Obxectivos

a. Principal

Recompilar, ordenar e explicar os requisitos e procedementos administrativos propios do sector vitivinícola que son de aplicación ás adegas das DOP/IXP vitivinícolas de Galicia.

b. Secundarios

1. Incrementar a concienciación dos operadores respecto á necesidade de cumprir os requisitos vixentes e manterse ao día nos seus deberes respecto diso.
2. Contribuír a mellorar a calidade dos datos presentados polas adegas ás diferentes entidades administrativas involucradas, para favorecer a súa vixilancia do cumprimento legal e a xeración de información de maior utilidade, así como a reducir o número de consultas facilmente solucionables mediante un mellor coñecemento dos requisitos por parte das adegas.

Estrutura da guía

A presente guía estruturouse en nove partes diferenciadas, nas que se expoñen os requisitos administrativos correspondentes a outros tantos ámbitos. Na maioría delas, ademais, inclúense exemplos ou casos prácticos.

A [parte 1](#) trata sobre os requisitos xerais relativos ás instalacións. Explícanse os principais rexistros nos que debe inscribirse a adega ao comezo da súa actividade, para a continuación presentar os requisitos administrativos relativos aos depósitos e ao control metrolóxico dos equipamentos de medida.

A [parte 2](#) dedícase ao rexistro das operacións da adega. Fundamentalmente explícanse os libros de rexistro obrigatorios, a súa finalidade e a súa formalización, para a cal se expoñen numerosos exemplos prácticos das operacións máis habituais.

A [parte 3](#) dedícase ás declaracións que as adegas deben presentar, en determinados momentos do ano, ou ao efectuar certas prácticas, á Consellería do Medio Rural, ao Fondo Galego de Garantía Agraria (Fogga), á Axencia de Información e Control Alimentarios (AICA) e á Axencia Tributaria (AEAT).

Na [parte 4](#) centrámonos nos requisitos asociados aos transportes, fundamentalmente provenientes da Consellería do Medio Rural e da AEAT.

A [parte 5](#) desenvolve os requisitos relacionados con marcas comerciais, nomes comerciais e etiquetaxe.

Na [parte 6](#) trátanse os requisitos asociados á xestión dos residuos de envases.

Na [parte 7](#) abórdanse os requisitos da certificación de produto. Aínda que a certificación do produto en Galicia lévase a cabo polos diferentes consellos reguladores (no caso das denominacións de orixe protexidas), trátase dun requisito legal de obrigado cumprimento e transversal a todas as DOP, polo que consideramos oportuno tratalo nesta guía. A certificación do produto das adegas implica, ademais, o cumprimento dunha serie de requisitos de autocontrol asociados (rendementos de produción e de elaboración, rastrexabilidade —desde o punto de vista da seguridade da calidade e a orixe—, provedores, calidade fisicoquímica e organoléptica, precintas de garantía, reclamacións de clientes), que tamén se tratan nesta parte 7.

A [parte 8](#) dedícase aos requisitos de seguridade alimentaria. Nesta parte trátanse cuestións relativas ao lote, á rastrexabilidade (desde o punto de vista da seguridade alimentaria) e á Análise de Perigos e Puntos de Control Crítico (APPCC).

Na [parte 9](#), e última, trátanse os requisitos relacionados coa Organización Interprofesional do Viño de España (OIVE).

Finalmente, inclúese un [anexo](#) cun calendario de requisitos, co que se pretende resumir de forma práctica as datas clave para o cumprimento cos diferentes requisitos administrativos de aplicación ás adegas.





Requisitos relativos ás instalacións da adega

Toda adega debe comezar a súa actividade cumprindo unha serie de requisitos lexislativos de obrigatorio cumprimento, entre os que se atopan a inscrición en determinados rexistros oficiais.

A continuación faise mención aos principais rexistros oficiais nos que debe inscribirse a adega e os procedementos que se van seguir para iso.

Nota: Os tres primeiros rexistros que se mencionan deben obterse na orde sinalada, é dicir:

- 1.1. Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos
- 1.2. Rexistro Industrial de Galicia - Industrias Agrarias
- 1.3. Rexistro de Embotelladores de Viños e Bebidas Alcohólicas

O segundo e o terceiro están condicionados á obtención do anterior.

1.1. Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos

O coñecido como "Rexistro Sanitario" é o documento acreditativo da inscrición da adega no Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos, rexistro único a nivel nacional ao que se accede mediante comunicación á Consellería de Sanidade da Xunta de Galicia.

No caso das adegas que inicien a súa actividade, deberá cubrirse o documento (modelo SA451A) como unha comunicación de inicio de actividade (non como unha autorización, xa que se trata de elaboradores de produtos de orixe vexetal).

Unha vez aprobado o devandito inicio de actividade por parte da Consellería de Sanidade, esta solicita o número de rexistro sanitario ao Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos, o cal é notificado á adegas.

O establecemento que se dedique, exclusivamente, ao almacenamento ou depósito de produtos envasados, pertencente a unha empresa que posúe no territorio da mesma comunidade autónoma un establecemento de produción, transformación, elaboración ou envasado, non será obxecto de inscrición independente senón que figurará anotado na deste último establecemento¹.

O rexistro sanitario mantén a súa vixencia sen necesidade de renovación².

Modelo SA451A	
	Código do procedemento?
	Este modelo pode tramitarse en liña ou descargarse da sede electrónica da Xunta de Galicia para a súa presentación presencial. Para as persoas xurídicas, a presentación debe realizarse obrigatoriamente na sede electrónica.
	Onde o presento?
	A solicitude de inscrición vai dirixida á Xefatura Territorial correspondente da Consellería de Sanidade.
	Documentos adxuntos?
	• Memoria descritiva das instalacións e actividades. • Xustificante de pagamento da taxa. • Planos de situación e das instalacións. • Nome de todas as marcas comerciais existentes (incluíndo o rexistro de marcas do Consello Regulador) e o deseño das etiquetas. • Recibo da subministración de auga. • Recibo da recollida de lixos. • Declaración responsable no que se declara a responsabilidade das actividades notificadas, locais, equipamentos e vehículos necesarios. Estes deben axustarse á normativa establecida no artigo 69 da Lei 39/2015, do 1 de outubro.
	Que fago se varían os datos?
	Usar o mesmo formulario para informar a Administración. Debe comunicarse calquera alteración, respecto aos datos proporcionados na solicitude inicial, que modifique o proceso de forma substancial. P. ex. unha ampliación das instalacións, a substitución dunha máquina por outra nova, etc.
	Base legal
	• Real decreto 191/2011, do 18 de febreiro, sobre Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos. • Real decreto 682/2014, do 1 de agosto, polo que se modifica o Real decreto 191/2011, do 18 de febreiro, sobre Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos, e outros catro regulamentos sobre esta materia.

¹ Ver Real decreto 191/2011, art. 5.

² Ver Real decreto 191/2011, disposición transitoria única.

1.2. Rexistro Industrial de Galicia-Industrias Agrarias

O Rexistro Industrial de Galicia dispón da denominada "sección A" para as industrias agrarias (RIA), que é onde deben inscribirse as adegas. Este rexistro identifica todas as entidades que dentro do territorio de Galicia teñen autorización para exercer a súa actividade.

Nota: Aínda que durante uns anos este rexistro estivo suspendido, actualmente reactivouse e a súa obtención é de obrigado cumprimento para os operadores vitivinícolas. A súa tramitación é exclusivamente a través da sede electrónica da Xunta de Galicia.

Modelo IN617E	
	Código do procedemento?
	Este modelo debe tramitarse en liña na sede electrónica da Xunta de Galicia.
	Onde o presento?
	A inscrición realizarase unicamente por medios electrónicos a través do formulario electrónico normalizado de código IN617E, accesible na sede electrónica da Xunta de Galicia.
	Base legal
	• Lei 9/2004, do 10 de agosto, de seguridade industrial de Galicia. • Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega. • Decreto 37/2015, do 12 de marzo, polo que se aproba o Regulamento do Rexistro Industrial de Galicia (DOG nº 60 do 30 de marzo de 2015).

1.3. Rexistro de Embotelladores de Viños e Bebidas Alcohólicas

O Rexistro de Embotelladores de Viños e Bebidas Alcohólicas identifica todas as entidades que dentro do territorio de Galicia teñen autorización para realizar o embotellamento de produtos alimentarios. Habitualmente é coñecido como "rexistro embotellador".

No caso de que unha empresa dispoña de máis dunha planta de embotellamento, deberá dispoñer dun rexistro embotellador individual para cada planta.

O número de rexistro obtido é relevante para a etiquetaxe, debido a que se trata dunha indicación obrigatoria neste (ver parte 5, apdo. 5.4, desta guía).

Formulario MR360D
"Inscripción no Rexistro de Embotelladores" (figura 1.3.1)

#

Código do procedemento?

Este modelo pode tramitarse en liña ou descargarse da sede electrónica da Xunta de Galicia para a súa presentación presencial.



Onde o presento?

A solicitude de inscrición vai dirixida á Xefatura Territorial correspondente da Consellería do Medio Rural.

Documentos adxuntos?



- Copia acreditativa da inscrición no Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos.
- Copia acreditativa da inscrición no Rexistro Industrial de Galicia–Industrias Agrarias (RIA).
- Copia DNI, en caso de tratarse dunha persoa física e non autorizar a súa consulta.
- Copia DNI do representante, cando cumpra, e sempre que non autorice a súa consulta.
- Copia do NIF para persoas xurídicas, só cando non autorice a súa consulta.

Que fago se varían os datos?



Usar o mesmo formulario para informar a Administración.

Base legal



- 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.

Na figura 1.3.1³ móstrase o formulario de Inscrición non Rexistro de Embotelladores (código do procedemento MR360D), que pode usarse tanto para a primeira inscrición, como para posteriores modificacións de datos ou para a baixa, de ser o caso.

³ Na figura 1.3.1 non se representa a totalidade do formulario para cubrir, senón soamente as partes de interese específico para esta guía. O formulario completo (que inclúe algúns apartados adicionais para información sobre protección de datos persoais e lexislación aplicable, así como espazo para a sinatura da persoa solicitante ou o seu representante), pode obterse na sede electrónica da Xunta de Galicia.



XUNTA
DE GALICIA

CONSELLERÍA
DO MEDIO
RURAL

ANEXO I

PROCEDEMENTO	CÓDIGO DO PROCEDEMENTO	DOCUMENTO
INSCRICIÓN NO REXISTRO DE EMBOTELLADORES	MR360D	SOLICITUDE

DATOS DA PERSOA SOLICITANTE

NOME/RAZÓN SOCIAL

PRIMEIRO APELIDO

SEGUNDO APELIDO

NIF

TIPO

NOME DA VÍA

NÚM.

BLOQ.

ANDAR

PORTA

PARROQUIA

LUGAR

CÓDIGO POSTAL

PROVINCIA

CONCELLO

LOCALIDADE

TELÉFONO 1

TELÉFONO 2

CORREO ELECTRÓNICO

E, NA SÚA REPRESENTACIÓN (deberá acreditarse a representación fidedigna por calquera medio válido en dereito)

NOME/RAZÓN SOCIAL

PRIMEIRO APELIDO

SEGUNDO APELIDO

NIF

DATOS PARA OS EFECTOS DE NOTIFICACIÓN

Enviaranse avisos da posta á disposición da notificación no correo electrónico e/ou teléfono móbil facilitados a seguir e que poderán cambiar en calquera momento a través de [Notifica.gal](#):

TELÉFONO MÓBIL

CORREO ELECTRÓNICO

ELECCIÓN DO MEDIO DE NOTIFICACIÓN PREFERENTE

As persoas obrigadas a relacionarse a través de medios electrónicos coa Administración deberán optar, en todo caso, pola notificación por medios electrónicos, sen que sexa válida para elas nin produza efectos unha opción diferente.

☐ **Electrónica** a través do Sistema de notificación electrónica de Galicia - [Notifica.gal](#) (<https://notifica.xunta.gal>).

Só se poderá acceder á notificación co certificado electrónico asociado ao NIF da persoa indicada.

☐ **Postal** (cubrir o enderezo postal só se é distinto do indicado anteriormente).

TIPO

NOME DA VÍA

NÚM.

BLOQ.

ANDAR

PORTA

PARROQUIA

LUGAR

CÓDIGO POSTAL

PROVINCIA

CONCELLO

LOCALIDADE

 **SEDE ELECTRÓNICA** Este formulario só poderá presentarse nas <https://sede.xunta.gal> formas previstas na súa norma reguladora

Figura 1.3.1.a. Formulario de inscrición no Rexistro de Embotelladores de Viños e Bebidas Alcohólicas (código do procedemento MR360D)

(Fonte: Sede electrónica da Xunta de Galicia)



CONSELLERÍA
DO MEDIO
RURAL

ANEXO I
(continuación)

DATOS DA PLANTA EMBOTELLADORA

TITULAR

Nº REXISTRO EMBOTELLADOR
(se procede)

Nº DE REXISTRO DE
INDUSTRIAS AGRARIAS

REXISTRO SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS E ALIMENTOS

TIPO

NOME DA VÍA

NÚM.

BLOQ.

ANDAR

PORTA

PARROQUIA

LUGAR

CÓDIGO POSTAL

PROVINCIA

CONCELLO

LOCALIDADE

OBXECTO DA SOLICITUDE

☐ Inscripción

☐ Baixa

☐ Cambio de titularidade

☐ Cambio de enderezo

☐ Outros

Antigo titular

Novo enderezo sede social:

Novo enderezo planta embotelladora:

Especificar:

PRODUTOS

PRODUTO EMBOTELLADO	MARCA

DOCUMENTACIÓN QUE SE PRESENTA

☐ Taxas administrativas devindicadas pola tramitación da solicitude (Código da taxa:300200)

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.	OPÓÑOME A CONSULTA
DNI/NIE da persoa solicitante	☐
DNI/NIE da persoa representante	☐
Nº Rexistro de Industrias Agrarias (RIA)	☐
CONSENTIMENTO PARA A COMPROBACIÓN DE DATOS A persoa interesada autoriza a consulta a outras administracións públicas dos seguintes datos. De non autorizar a consulta, deberá achegar o documento correspondente.	AUTORIZO A CONSULTA
NIF da entidade solicitante	☐ Si ☐ Non

SEDE ELECTRÓNICA

Este formulario só poderá presentarse nas formas previstas na súa norma reguladora

<https://sede.xunta.gal>

Figura 1.3.1.b. Formulario de inscrición no Rexistro de Embotelladores de Viños e Bebidas Alcohólicas (código do procedemento MR360D)

(Fonte: Sede electrónica da Xunta de Galicia)

1.4. Rexistro de Operadores do Sector Vinícola (REOVI)

O Rexistro de Operadores do Sector Vinícola (REOVI) forma parte do Sistema de Información de Mercados do Sector Vitivinícola (INFOVI), creado polo artigo 4 do Real decreto 739/2015, do 31 de xullo, sobre declaracións obrigatorias no sector vitivinícola⁴, que está adscrito ao Ministerio de Agricultura, que é o responsable da coordinación respecto diso coas comunidades autónomas.

As adegas deberán rexistrarse no REOVI unha vez, ao comezo da súa actividade, co fin de identificarse para a elaboración de posteriores declaracións (ver parte 3, apdo. 3.2, desta guía) á Axencia de Información e Control Alimentarios (AICA) e ao Fondo Galego de Garantía Agraria (Fogga). Para iso (así como para comunicar a modificación dalgún dato ou para darse de baixa) debe presentarse a correspondente solicitude ao Fogga, no mes seguinte á data de entrada en funcionamento (ou da baixa, de ser o caso).

A solicitude (así como a modificación de datos ou a baixa, de ser o caso) debe facerse utilizando o código do procedemento MR441H (ver figura 1.4.1) na sede electrónica da Xunta de Galicia.

Co rexistro do REOVI, o Fogga contacta coa AICA e tramita a obtención dun usuario e o contrasinal necesario para realizar as declaracións de existencias de viño e mosto (ver parte 3, apdo. 3.2, desta guía).

Formulario MR441H "Rexistro de Operadores no Sector Vitivinícola (REOVI)" (figura 1.4.1)	
	Teño obriga? Si, se son produtor de viño e/ou mosto ou almacenista. Igualmente, toda nova instalación deses operadores deberá inscribirse no REOVI.
	Código do procedemento? Formulario MR441H, "Rexistro de operadores no sector vitivinícola (REOVI)" (figura 1.4.1).
	Onde o presento? A solicitude de inscrición vai dirixida ao servizo territorial correspondente da Xefatura Territorial correspondente da Consellería do Medio Rural.
	Cando o presento? Como límite dentro do mes seguinte ao comezo da actividade.

⁴ Debe terse en conta que este Real decreto 739/2015 se basea no Regulamento (CE) 436/2009, o cal actualmente esta derogado polo Regulamento delegado (UE) 2018/273. Polo tanto, é previsible que nun futuro próximo poida sufrir así mesmo algunha modificación.

Formulario MR441H "Rexistro de Operadores no Sector Vitivinícola (REOVI)" (figura 1.4.1)

Que fago se varían os datos?



Cando se detecte un erro ou un cambio dos datos, as modificacións deberán presentarse dentro do mes seguinte, empregando o mesmo procedemento MR441H.
A baixa deberá tramitarse dentro do mes seguinte ao cesamento da actividade, utilizando o mesmo procedemento.

Base legal



- Real decreto 739/2015, do 31 de xullo, sobre declaracións obrigatorias no sector vitivinícola.
- Real decreto 313/2016, do 29 de xullo, polo que se modifican o Real decreto 739/2015, do 31 de xullo, sobre declaracións obrigatorias no sector vitivinícola, e o Real decreto 740/2015, do 31 de xullo, polo que se regula o potencial de produción vitícola, e se modifica o Real decreto 1079/2014, do 19 de decembro, para a aplicación das medidas do programa de apoio 2014-2018 ao sector vitivinícola.
- Orde do 22 de setembro de 2021 da Consellería do Medio Rural pola que se modifican anexos, prazos e normas procedementais do Decreto 256/2011, do 7 de decembro, polo que se regula o potencial de produción vitícola de Galicia.

Na figura 1.4.1⁵ móstrase o formulario de Rexistro de operadores non sector vitivinícola (REOVI) (código do procedemento MR441H). Correspóndese co Anexo D: II do Decreto 256/2011 modificado pola Orde do 22 de setembro de 2021.

⁵ Na figura 1.4.1 non se representa a totalidade do formulario para cubrir, senón soamente as partes de interese específico para esta guía. O formulario completo (que inclúe algúns apartados adicionais para información sobre protección de datos persoais e lexislación aplicable, así como espazo para a sinatura da persoa solicitante ou o seu representante), pode obterse no DOG nº 189, do 30 de setembro de 2021, ou na sede electrónica da Xunta de Galicia.

PROCEDEMENTO		CÓDIGO DO PROCEDEMENTO		DOCUMENTO	
REXISTRO DE OPERADORES NO SECTOR VITIVINÍCOLA (REOVI)		MR441H		SOLICITUDE	

DATOS DA PERSOA SOLICITANTE

NOME/RAZÓN SOCIAL

PRIMEIRO APELIDO

SEGUNDO APELIDO

NIF

TIPO

NOME DA VÍA

NÚM.

BLOQ.

ANDAR

PORTA

PARROQUIA

LUGAR

CÓDIGO POSTAL

PROVINCIA

CONCELLO

LOCALIDADE

TELÉFONO 1

TELÉFONO 2

CORREO ELECTRÓNICO

E, NA SÚA REPRESENTACIÓN (deberá acreditarse a representación fidedigna por calquera medio válido en dereito)

NOME/RAZÓN SOCIAL

PRIMEIRO APELIDO

SEGUNDO APELIDO

NIF

DATOS PARA OS EFECTOS DE NOTIFICACIÓN

Enviaranse avisos da posta á disposición da notificación no correo electrónico e/ou teléfono móbil facilitados a seguir e que poderán cambiar en calquera momento a través de [Notifica.gal](#):

TELÉFONO MÓBIL

CORREO ELECTRÓNICO

ELECCIÓN DO MEDIO DE NOTIFICACIÓN PREFERENTE

As persoas obrigadas a relacionarse a través de medios electrónicos coa Administración deberán optar, en todo caso, pola notificación por medios electrónicos, sen que sexa válida para elas nin produza efectos unha opción diferente.

☐ **Electrónica** a través do Sistema de notificación electrónica de Galicia - [Notifica.gal](#) (<https://notifica.xunta.gal>).

☐ **Postal** (cubrir o enderezo postal só se é distinto do indicado anteriormente).

TIPO

NOME DA VÍA

NÚM.

BLOQ.

ANDAR

PORTA

PARROQUIA

LUGAR

CÓDIGO POSTAL

PROVINCIA

CONCELLO

LOCALIDADE

Nº REXISTRO REOVI

 **SEDE ELECTRÓNICA** Este formulario só poderá presentarse nas
<https://sede.xunta.gal> formas previstas na súa norma reguladora

Figura 1.4.1.a. Solicitud de rexistro REOVI (código do procedemento MR441 H)

(Fonte: DOG n.º 189 do 30 de setembro de 2021)



CONSELLERÍA
DO MEDIO
RURAL

ANEXO I
(continuación)

DATOS DA PLANTA EMBOTELLADORA

TITULAR

Nº REXISTRO EMBOTELLADOR
(se procede)

Nº DE REXISTRO DE
INDUSTRIAS AGRARIAS

REXISTRO SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS E ALIMENTOS

TIPO

NOME DA VÍA

NÚM.

BLOQ.

ANDAR

PORTA

PARROQUIA

LUGAR

CÓDIGO POSTAL

PROVINCIA

CONCELLO

LOCALIDADE

OBXECTO DA SOLICITUDE

☐ Inscripción

☐ Baixa

☐ Cambio de titularidade

☐ Cambio de enderezo

☐ Outros

Antigo titular

Novo enderezo sede social:

Novo enderezo planta embotelladora:

Especificar:

PRODUTOS

PRODUTO EMBOTELLADO	MARCA

DOCUMENTACIÓN QUE SE PRESENTA

☐ Taxas administrativas devindicadas pola tramitación da solicitude (Código da taxa:300200)

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.	OPÓÑOME Á CONSULTA
DNI/NIE da persoa solicitante	☐
DNI/NIE da persoa representante	☐
Nº Rexistro de Industrias Agrarias (RIA)	☐
CONSENTIMENTO PARA A COMPROBACIÓN DE DATOS A persoa interesada autoriza a consulta a outras administracións públicas dos seguintes datos. De non autorizar a consulta, deberá achegar o documento correspondente.	AUTORIZO A CONSULTA
NIF da entidade solicitante	☐ Si ☐ Non

SEDE ELECTRÓNICA

Este formulario só poderá presentarse nas formas previstas na súa norma reguladora

https://sede.xunta.gal

Figura 1.4.1.b. Solicitude de rexistro REOVI (código do procedemento MR441H)

(Fonte: DOG nº 189 do 30 de setembro de 2021)

1.5. Autorización para o visado de documentos de acompañamento (expedidor autorizado)

Para poder enviar produtos vitivinícolas é necesario dispoñer de autorización para o visado de documentos de acompañamento (véxase parte 4, apdo. 4.1, desta guía). A solicitude está recollida no Anexo II 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.

Formulario MR360B
"Autorización para o visado dos documentos de acompañamento" (figura 1.5.1)

Código do procedemento?

A primeira vez, cando a adega se dea de alta como empresa, deberá solicitar autorización tanto para viño e mosto como para uva de vinificación.

Ademais, para cada campaña na que pretenda transportar uva de vinificación terá que enviar unha copia deste documento.

Segundo o tipo de produto que se queira transportar existen requisitos específicos que se deben cumprir:

a. Para o viño e o mosto – solicitarase polo titular unha vez en toda a vida da adega.

b. Para a uva de vinificación – solicitarase para a campaña actual.

Onde o presento?

A solicitude de inscrición vai dirixida á Xefatura Territorial correspondente da Consellería do Medio Rural.

Base legal

- 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.

Na figura 1.5.1 móstrase o formulario de Autorización para o visado dos documentos de acompañamento (código do procedemento MR360B).

SEDE ELECTRÓNICA Este formulario só poderá presentarse nas
<https://sede.xunta.gal> formas previstas na súa norma reguladora

(Fonte: Sede electrónica da Xunta de Galicia)



XUNTA DE GALICIA

CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL

ANEXO I

(continuación)

PRODUTOS PARA OS QUE SOLICITA A AUTORIZACIÓN

☐ Uva fresca para vinificación

☐ Mostos

☐ Viños

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.

OPÓÑOME Á CONSULTA

NIF da entidade solicitante

DNI/NIE da persoa solicitante

DNI/NIE da persoa representante

NIF da entidade representante

INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE PROTECCIÓN DE DATOS PERSOAIS

Responsable do tratamento	Xunta de Galicia. Consellería ou entidade á que se dirixe esta solicitude, escrito ou comunicación.
Finalidades do tratamento	A tramitación administrativa que se derive da xestión deste formulario e a actualización da información e contidos da Carpeta cidadá.
Lexitimación para o tratamento	O cumprimento dunha tarefa de 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 exercitar 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 mais información	https://www.xunta.gal/proteccion-datos-persoais .

Actualización normativa: no caso de existir 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

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

Orde do 22 de abril de 2015 do vicepresidente e conselleiro de Presidencia, Administracións Públicas e Xustiza, pola que se adaptan e incorporan á sede electrónica da Xunta de Galicia os procedementos administrativos de prazo aberto da Consellería do Medio Rural e do Mar.

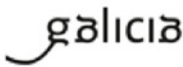
SINATURA DA PERSOA SOLICITANTE OU REPRESENTANTE

LUGAR E DATA

,

de

de



SEDE ELECTRÓNICA Este formulario só poderá presentarse nas formas previstas na súa norma reguladora

<https://sede.xunta.gal>

Xefatura territorial da Consellería do Medio Rural de

Figura 1.5.1. b. Autorización para o visado dos documentos de acompañamento (código do procedemento MR360B)

(Fonte: Sede electrónica da Xunta de Galicia)

1.6. Rexistro Territorial de Impostos Especiais (IIEE)

As adegas elaboradoras de viño e bebidas fermentadas teñen a consideración de fábricas e, polo tanto, deben presentar a solicitude de inscrición no rexistro territorial de Impostos Especiais da oficina xestora da Axencia Estatal de Administración Tributaria (AEAT) que lles corresponda, para obter a autorización para o funcionamento da actividade e o código CAE.

	Como solicitalo? Presencialmente na oficina xestora correspondente, ou mediante a sede electrónica da AEAT (obrigatorio para persoas xurídicas), no apartado <i>IIEE Inscrición no censo de IIEE</i> (figura 1.6.1).
	Que fago se varían os datos? Cando teña lugar un cambio nos datos, deberá ser comunicado á AEAT por algunha das vías mencionadas.
	Cesamento definitivo da actividade Debe poñelo en coñecemento da oficina xestora para que os servizos de intervención e inspección realicen as comprobacións pertinentes, e debe ser formalizada a baixa no Censo de Empresarios, Profesionais e Retedores (art. 42 do Regulamento dos Impostos Especiais, RIE).
	Base legal • Lei 38/1992, do 28 de decembro, de impostos especiais. • Real decreto 1165/1995, do 7 de xullo, polo que se aproba o Regulamento dos Impostos Especiais.

Para presentar a solicitude de inscrición deben cumprirse certos requisitos e acompañar certa documentación, ambos os dous aspectos detallados no artigo 40.2 do Regulamento dos Impostos Especiais (RIE).

A documentación que é habitualmente requirida pola AEAT respecto diso, sexa presentada fisicamente na oficina xestora ou a través da sede electrónica, é a seguinte:

1. Nome, apelidos, DNI, teléfono e correo electrónico da persoa de contacto.
2. Documento de representación da persoa que fai a solicitude no seu nome á oficina xestora (fotocopia da escritura de constitución, de nomeamento de administradores, de apoderados, etc.) e fotocopia do DNI desta.
3. Solicitude de inscrición no rexistro territorial da oficina xestora de IIEE (p. ex. a de Pontevedra).
4. Especificación da clase de establecemento que se pretende inscribir no censo da oficina xestora.
5. Acreditación da alta no Censo de Empresarios, Profesionais e Retedores na epígrafe correspondente á actividade que se vai desenvolver (implica alta no Imposto de Actividades Económicas).

Figura 1.6.1
Inscripción no rexistro
de IIEE - Obtención
do n.º CAE
(Fonte: AEAT)

Registro Telemático

1. Generación de la solicitud

2. Firma y envío de la solicitud

3. Recibo de presentación

El asterisco * indica que es imprescindible completar este dato

Datos del trámite

Trámite: DM012 - Presentar solicitud o comunicación

Procedimiento: DM01 - Inscripción en el censo de IIEE

* Oficina Gestora

D15600

?

Asunto

Solicitud número CAE

Tipo de presentación

☒ En nombre propio

☐ En representación de terceros

Datos del interesado

NIF:

Nombre / Razón Social:

Documentación que se anexa

Tipo de Documento

200 - Otros documentos

Descripción

Se utilizará el nombre de cada fichero como descripción

Si no incorpora documentación y prefiere escribir el motivo de la presentación, puede hacerlo aquí.

Con el texto escrito se generará un documento pdf que se incorporará al sistema.

6. Acreditación de estar ao corrente, tanto o solicitante como os administradores, incluídos os de feito, no cumprimento das súas obrigas tributarias.
7. Localización exacta do lugar no que está ou estará situado o establecemento. Achegar ademais coordenadas GPS.
8. Breve memoria descriptiva da actividade que se pretende desenvolver en relación coa inscrición que se solicita.
9. Se se trata de fábricas (adegas), deberá achegarse unha memoria técnica que describa tanto o funcionamento dos elementos e aparellos de fabricación como os procesos de elaboración dos produtos que se pretenden obter. Incluír diagrama de fluxo.
10. Plano a escala do recinto do establecemento, con indicación dos elementos de almacenamento existentes, así como, de ser o caso, dos elementos e aparellos de fabricación.

11. Acreditación do dereito para dispoñer das instalacións, por calquera título (en caso de propiedade, achegar escritura ou recibo do IBI a nome do titular; en caso de alugamento, achegar contrato e xustificante do pagamento dunha cota recente; para calquera outro título, acreditarlo por calquera medio admitido en dereito).
12. Resolución de inscrición no Rexistro Embotelladores de Viños e Bebidas Alcohólicas de Galicia, da consellería competente.
13. Licenza municipal autorizando a realización da actividade para a que se pretende a súa inscrición no censo da oficina xestora.
14. Comunicación relativa se se ten previsto realizar expedicións de viño ao resto da Unión Europea. En caso afirmativo, deberá acreditar a prestación da garantía esixible segundo o art. 43 do Regulamento dos Impostos Especiais (RIE).

O **CAE (Código de Actividade e Establecemento)** é un código que identifica unha determinada actividade e o establecemento onde se practica. Está harmonizado en toda a UE, e componse de 13 caracteres:

- Código do país: as letras ES identifican a España.
- 3 ceros (000).
- Código da oficina xestora (2 díxitos): indica a oficina xestora onde se inscribe (p. ex. a oficina xestora de Pontevedra ten o código 36).
- Clave de actividade (1 letra e 1 número, ou ben 2 letras): clave do tipo de actividade que se desenvolve no establecemento (no caso das adegas elaboradoras de viño, é o V1, sempre e cando non se elaboren outras bebidas alcohólicas, como p. ex. licores, cuxo caso o código deberá ser BA).
- 3 números: número secuencial de inscrición dentro do rexistro territorial da oficina xestora correspondente.
- 1 letra de control.

EXEMPLO: ES00036V1141N

En España, o número CAE da empresa (operador) e o número CAE de cada un dos seus establecementos (depósitos) son o mesmo, pero noutros países da Unión Europea poden ser diferentes, é dicir, poden ter un CAE asignado a cada un deles. Este dato debe terse en conta cando se realicen envíos a outros países da Unión Europea, xa que deberán solicitárselle ao destinatario ambos os dous códigos (o da empresa e o do establecemento de destino).

Entre os requisitos previos á inscrición atópase a de presentar garantía (art. 40 RIE), aínda que esta ten a seguinte peculiaridade (art. 43 RIE):

Establécese como norma xeral que as fábricas e/ou depósitos de viño deben prestar unha garantía igual ao 1% da cota anual media do últimos tres exercicios, pero, mentres o tipo

impositivo sexa cero, non están obrigadas a prestar a garantía polo exercicio da actividade (de elaboración no caso das fábricas e polo exercicio da actividade no caso do depósito).

Non obstante, no caso de realizar envíos intracomunitarios, establécese que tanto fabricantes como depósitos fiscais de viño deben achegar unha garantía do 1‰ do valor dos seus envíos intracomunitarios durante o ano anterior, cun mínimo de 1.000 euros (art. 43.11 RIE).

Nota: Os almacéns auxiliares a unha adega elaboradora de viño e demais bebidas fermentadas considéranse que forman parte do establecemento único que constitúe a adega para os efectos da inscrición no rexistro territorial, sempre que se atopen situados dentro da mesma provincia e non se realice neles operacións de fabricación (art. 65 do RIE). Deben estar, igualmente, autorizados e inscritos (anotaranse na tarxeta de inscrición⁶) e operar co mesmo CAE da fábrica.

1.7. Rexistro Vitícola de Galicia

Aínda que esta guía non está enfocada ás cuestións vitícolas, non obstante cremos oportuno mencionar o Rexistro Vitícola de Galicia pola súa importancia e polo feito de que unha gran parte das adegas dispoñen así mesmo de viñedos na explotación.

O Rexistro Vitícola de Galicia (RVG) é a ferramenta técnico-administrativa fundamental para o coñecemento da situación real do potencial da produción vitícola da Comunidade Autónoma de Galicia, que deberá manterse con información actualizada e fiable do dito potencial produtivo (art. 16 do Decreto 256/2011, do 7 de decembro, polo que se regula o potencial de produción vitícola de Galicia).

A finalidade do RVG é a seguinte (art. 16 do Decreto 256/2011):

- a. Xestión técnico-administrativa das explotacións vitícolas.
- b. Seguimento e control da evolución do potencial de produción vitícola.
- c. Base de datos para as estatísticas oficiais nesta materia, en particular para o inventario do potencial vitícola de Galicia.

Todas as adegas que contén con viñedos propios deberán inscribirse no Rexistro Vitícola de Galicia co fin de indicar as parcelas que explotan.

⁶ A documentación relativa aos almacéns auxiliares preséntase ao solicitar a inscrición no rexistro da adega elaboradora, e a oficina xestora, ao realizar a inscrición, debe anotar na tarxeta de inscrición os almacéns integrados no establecemento censado.

	Formulario MR447A "Inscrición, baixa e/ou actualización/modificación de datos no Rexistro Vitícola de Galicia" (figura 1.7.1)
	Código do procedemento?
	Este modelo pode tramitarse en liña ou descargarse da sede electrónica da Xunta de Galicia para a súa presentación presencial. Este modelo pode ser utilizado para: • Dar de alta parcelas. • Dar de baixa parcelas. • Transmisión de titularidade dunha parcela. • Modificación de datos de certa parcela.
	Onde o presento? A solicitude de inscrición vai dirixida á Xefatura Territorial correspondente da Consellería do Medio Rural.
	Documentos adxuntos? Obrigatorio: • Fotocopia DNI do viticultor ou propietario da parcela, no caso de non autorizar a súa consulta. • Plano ou esbozo do SIXPAC da superficie de cada parcela obxecto de solicitude, só cando non coincida con recintos completos do SIXPAC. Segundo o tipo de solicitude: • Alta das parcelas ou transmisión de titularidade: > Documento público. > Documento privado liquidación de impostos. > Dereito de uso e disposición sobre o cultivo da vide (deberá tramitarse previamente á entrega deste rexistro segundo o indicado no apdo. 1.7). • Modificación da superficie vitícola: > Certificación descritiva e gráfica emitida pola xerencia territorial do catastro, cando a modificación da superficie afecte o total da parcela. • Modificación da data do ano de plantación: > Documentación acreditativa da antigüidade do viñado con base nun informe emitido polo técnico competente (enxeñeiro técnico agrícola ou enxeñeiro agrónomo). • Modificación das variedades: > Informe emitido polo técnico competente (enxeñeiro técnico agrícola ou enxeñeiro agrónomo).
	Base legal • Decreto 256/2011, do 7 de decembro, polo que se regula o potencial de produción vitícola de Galicia.

Na figura 1.7.1⁷ móstrase o formulario de Inscrición, baixa e/ou modificación/actualización de datos do Rexistro Vitícola de Galicia (código do procedemento MR447A).

⁷ Na figura 1.7.1 non se representa a totalidade do formulario para cubrir, senón soamente as partes de interese específico para esta guía. O formulario completo (que inclúe algúns apartados adicionais para a comprobación de datos, información sobre protección de datos persoais e lexislación aplicable, así como espazo para a sinatura da persoa solicitante ou o seu representante), pode obterse na sede electrónica da Xunta de Galicia.



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL

ANEXO S: I

PROCEDEMENTO	CÓDIGO DO PROCEDEMENTO	DOCUMENTO
INSCRICIÓN, BAIXA E/OU MODIFICACIÓN/ACTUALIZACIÓN DE DATOS DO REXISTRO VITÍCOLA DE GALICIA (MA-RVG)	MR447A	SOLICITUDE

DATOS DA PERSOA SOLICITANTE

NOME/RAZÓN SOCIAL ¹	PRIMEIRO APELIDO	SEGUNDO APELIDO	NIF

TIPO	NOME DA VÍA	NUM	BLOQ	ANDAR	PORTA

PARROQUIA	LUGAR

CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	CONCELLO	LOCALIDADE

TELÉFONO	FAX	TELÉFONO MÓBIL	CORREO ELECTRÓNICO

CODEV (código de explotación do rexistro vitícola de Galicia)

MODO DE EXPLOTACIÓN

CAMPAÑA VITÍCOLA

/

¹Persoa viticultora solicitante

E, NA SÚA REPRESENTACIÓN (deberá acreditarse a representación fidedigna por calquera medio válido en dereito)

NOME/RAZÓN SOCIAL	PRIMEIRO APELIDO	SEGUNDO APELIDO	NIF

DATOS PARA OS EFECTOS DE NOTIFICACIÓN

Notifíquese a: ☐ Persoa ou entidade solicitante ☐ Persoa ou entidade representante

Enviaranse avisos da posta a disposición da notificación ao correo electrónico e/ou teléfono móbil facilitados a seguir:

TELÉFONO MÓBIL	CORREO ELECTRÓNICO

ELECCIÓN DO MEDIO DE NOTIFICACIÓN PREFERENTE

As persoas obrigadas a relacionarse a través de medios electrónicos coa Administración deberán optar, en todo caso, pola notificación por medios electrónicos sen que sexa válida para elas, nin produza efectos, unha opción diferente.

☐ **Electrónica** a través do Sistema de notificación electrónica de Galicia-Notifica.gal, <https://notifica.xunta.gal> (<https://notifica.xunta.gal>). Só se poderá acceder á notificación co certificado electrónico asociado ao NIF da persoa indicada.

☐ **Postal** (cubrir o enderezo postal só se é distinto do indicado anteriormente)

As notificacións que se practiquen en papel estarán tamén a disposición da persoa indicada anteriormente no Sistema de notificación electrónica de Galicia-Notifica.gal, para que poida acceder ao seu contido forma voluntaria.

TIPO	NOME DA VÍA	NUM	BLOQ	ANDAR	PORTA

PARROQUIA	LUGAR

CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	CONCELLO	LOCALIDADE

SEDE ELECTRÓNICA Este formulario só poderá presentarse nas
<https://sede.xunta.gal> formas previstas na súa norma reguladora

Figura 1.7.1.a. Formulario de inscrición, baixa e/ou actualización/modificación de datos no Rexistro Vitícola de Galicia (código do procedemento MR447A)

(Fonte: Sede electrónica da Xunta de Galicia)



XUNTA DE GALICIA

CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL

ANEXO S: I

(continuación)

TIPO DE MA - RVG

Alta/baixa de parcelas e/ou de explotación vitícola:

☐ Alta

☐ Baixa

☐ Modificación de datos das parcelas/explotación

Transmisión da titularidade:

☐ Cambio de viticultor

☐ Cambio de propietario

DATOS DA PERSOA PROPIETARIA²

NOME/RAZÓN SOCIAL

PRIMEIRO APELIDO

SEGUNDO APELIDO

NIF

TIPO

NOME DA VÍA

NUM

BLOQ

ANDAR

PORTA

PARROQUIA

LUGAR

CÓDIGO POSTAL

PROVINCIA

CONCELLO

LOCALIDADE

TELÉFONO

FAX

TELÉFONO MÓBIL

CORREO ELECTRÓNICO

²Non cubrir se a persoa viticultora e propietaria son a mesma.

A PERSOA SOLICITANTE OU REPRESENTANTE DECLARA:

1. Que ten coñecemento da normativa vitivinícola aplicable.

2. Que todos os datos cubertos nesta solicitude son certos.

DOCUMENTACIÓN QUE SE PRESENTA

☐ Plano ou bosquexo acoutado do SIXPAC onde se aprecie con exactitude a superficie da parcela ou recinto de viñado obxecto da solicitude, só cando non coincida con recintos completos do SIXPAC

☐ Relación de parcelas que son obxecto de alta, baixa e/ou modificación/actualización no Rexistro Víticola de Galicia (MA-RVG)

☐ Anexo S: I – BIS, só no caso de que a persoa propietaria non sexa a mesma que a persoa viticultora solicitante.

A) No caso de alta de parcelas vitícolas ou transmisión da súa titularidade:

☐ Documento público

☐ Documento privado liquidado de impostos

☐ Dereito de uso e disposición sobre o cultivo da vide

B) No caso de modificación da superficie vitícola:

☐ Certificación descritiva e gráfica emitida pola xerencia territorial do catastro, cando a modificación da superficie afecte a totalidade da parcela catastral

C) No caso de modificación da data do ano de plantación:

☐ Documentación acreditativa da antigüidade do viñado con base nun informe emitido por técnico competente, enxeñeiro técnico agrícola ou enxeñeiro agrónomo

D) No caso de modificación das variedades:

☐ Informe emitido por técnico competente, enxeñeiro técnico agrícola ou enxeñeiro agrónomo

Outra documentación (especificar):

Figura 1.71. b Formulario de inscrición, baixa e/ou actualización/modificación de datos no Rexistro Víticola de Galicia (código do procedemento MR447A)

(Fonte: Sede electrónica da Xunta de Galicia)

1.8. Rexistros dos consellos reguladores

Os consellos reguladores das diferentes denominacións de orixe vitivinícolas de Galicia dispoñen de diferentes rexistros recollidos nos seus respectivos regulamentos.

Así, na maioría dos consellos reguladores dispónse dun rexistro de viñas e dun rexistro de adegas. En varios deles, este rexistro de adegas subdivídese en adegas de elaboración, adegas de almacenamento e adegas embotelladoras. Nalgúns dispónse ademais doutros rexistros, como o rexistro de locais de pasificación nas DDOO con elaboración de viños tostados.

Os requisitos para a inscrición, modificación de datos, suspensión e baixa dos rexistros de viñas e de adegas están establecidos así mesmo nos regulamentos correspondentes, e deben ser consultados en cada un deles.

1.9. Requisitos relativos aos depósitos

Algunhas disposicións legais establecen requisitos para os depósitos das adegas.

Ademais, os consellos reguladores das diferentes denominacións de orixe vitivinícolas de Galicia adoitan establecer algúns requisitos adicionais. Estes deben ser consultados a cada un deles.

Neste apartado ocuparémonos unicamente dos requisitos esixidos pola normativa legal.

1.9.1. Identificación do depósito e capacidade nominal

O Real decreto 1363/2011, do 7 de outubro, polo que se desenvolve a regulamentación comunitaria en materia de etiquetaxe, presentación e identificación de determinados produtos vitivinícolas, establece, no seu artigo 11.1, que «nos recipientes para o almacenamento dos produtos do sector vitivinícola deberá aparecer marcada de forma indeleble a súa identificación e volume nominal».

Pola súa banda, a Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, di no seu artigo 45.2:

- «No suposto de produtos a granel, os operadores están obrigados á utilización de dispositivos físicos de identificación dos depósitos, silos, contedores ou calquera clase de envases que conteñan produtos alimentarios ou materias ou elementos para a produción e comercialización alimentarias. Esta identificación farase de forma clara mediante unha rotulación ou marcaxe única, indeleble e inequívoca, e haberá de quedar rexistrada e en correlación cos rexistros a que fai referencia o artigo seguinte e, de ser o caso, coa documentación descritiva dos produtos».

Tamén 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 13.5 que «todos os recipientes de almacenamento deben estar numerados e coa indicación do seu volume nominal».

Polo tanto, é necesario que os depósitos dispoñan dunha placa ou indicación impresa, sempre que esta sexa indeleble, co seu volume nominal, e ademais un número ou código que identifique de forma única e inequívoca o depósito (tamén indeleble).

A capacidade nominal do recipiente é un dato fundamental para controlar as cantidades de mosto ou viño contido nos depósitos.

Non obstante, con respecto ao volume nominal, é frecuente que a capacidade indicada polo fabricante non sexa exactamente a que o depósito ten en realidade. Cando isto suceda, debe comunicarse a capacidade real ao Consello Regulador. Para iso, aínda que cada Consello Regulador pode establecer as súas condicións, na nosa opinión o aconsellable é realizar unha cubicación do depósito por unha entidade homologada, e achegar o certificado emitido pola devandita entidade cando se realice a comunicación ao Consello Regulador. Así mesmo, a capacidade real debería indicarse no depósito, tamén de forma indeleble, e sen borrar ou eliminar a capacidade nominal orixinalmente indicada polo fabricante.

Con independencia disto, algúns consellos reguladores (p. ex. Rías Baixas) obrigan a identificar os depósitos cunha etiqueta ou sinal propio, que prové o propio Consello Regulador.

1.9.2. Identificación do contido

O Real decreto 1363/2011, do 7 de outubro, polo que se desenvolve a regulamentación comunitaria en materia de etiquetaxe establece, no seu artigo 11.1, que «co fin de permitir aos organismos encargados do control proceder á identificación do seu contido coa axuda dos rexistros ou dos documentos que os substitúan, figurará nos recipientes a denominación dos produtos que conteñan (...)».

Polo tanto, debe dispoñerse en cada recipiente dun documento, a modo de pequeno cartel ou similar, que permita a correcta identificación do produto contido. Loxicamente, dado que o produto vai variando co tempo, debido ás trasfegas e outras operacións da adega, este documento ten que poder ser modificado facilmente. Para iso pode adoptar distintas formas: papel (preferiblemente en funda plástica para evitar deterioracións causadas pola humidade ou o contacto co viño), taboleiro tipo weleda, taboleiro de xiz, etc.

Con respecto aos datos que deben consignarse neste documento, os consellos reguladores, que son os "organismos encargados do control" mencionados no Real decreto 1363/2011, establecerán os seus propios requisitos de identificación. Non obstante, de

forma xeral, consideramos aconsellable que no mencionado documento figuren os seguintes datos:

1. Tipo de viño, preferiblemente utilizando a denominación propia do prego de condicións correspondente. P. ex. "Rías Baixas Albariño", "Ribeiro Castes Tinto", "Monte-rrei Branco", etc. Cando o anterior non sexa posible, por non estar o viño rematado ou por outras razóns, debería identificarse como se indica no punto 2).
2. Variedade(s) presentes no produto e porcentaxe destas (imprescindible se non se identifica o depósito co tipo de viño). Ademais, é recomendable que, cando se indiquen as variedades, se relacionen en orde de maior a menor presenza.
3. Volume contido.
Ademais, é recomendable que cada depósito conte cunha cala para poder estimar o contido desde o exterior. En caso de ter depósitos sen cala, é aconsellable dispoñer dunha cala móbil. Algúns consellos reguladores establecérona como obrigatoria.
4. Ano de colleita.
5. Outras indicacións de interese (p. ex. grao alcohólico, data de enchedura ou trasfega, parcela(s) de procedencia, tratamentos efectuados, etc.).
6. Estado de verificación de aptitude da partida, cando esta fose verificada polo Consello Regulador, a través do código de mostra ou identificación similar proporcionada polo Consello Regulador no momento da toma de mostras e a data da verificación. Opcionalmente pode indicarse tamén o estado da verificación de aptitude da partida: "apta", "emprazada", "non apta", etc.

Nota: As partidas definitivamente non aptas deben estar obrigatoriamente identificadas⁸.

No caso de que a adega dispoña de depósitos que conteñen viño con DOP/IXP e depósitos con viño non da DOP/IXP, é importante que esta diferenciación quede claramente presentada na identificación destes, para evitar calquera confusión. Se a adega non elabora viño fóra da DOP/IXP, non é necesario que nos depósitos conste que o viño pertence á DOP/IXP.

Na figura 1.9.1 móstrase un exemplo de depósito correctamente identificado. O número de mostra permite saber o estado de verificación.

Ademais do mencionado Real decreto 1363/2011, de alcance estatal, tamén 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 art. 13.5 que «todos os recipientes de almacenamento deben estar (...) coas indicacións referidas no parágrafo anterior». O parágrafo anterior (art. 13.4) di: «se na etiquetaxe ou comercialización dos produtos vitivinícolas se desexase facer mención da

⁸ Lei 2/2005, art. 48.4, e Lei 24/2003, da viña e o viño, art. 39.2.



Figura 1.9.1

Imaxe de depósito
correctamente identificado

(Fonte: Consello Regulador
da DOP Ribeiro)

variedade de uva, o ano de colleita, a procedencia xeográfica ou outros datos permitidos na designación e presentación, deberán facerse constar inescusablemente estas indicacións nos apartados «designación do produto» ou «observacións» en todos os asentos dos libros rexistro que se refiran ás partidas que interviñeron na elaboración».

Polo tanto, este art. 13.5 do Decreto 158/2011 fai obrigatoria a identificación, no depósito, da variedade de uva, o ano de colleita, a procedencia xeográfica, ou outros datos permitidos na designación e presentación, cando estes se queiran ou deban facer constar na etiquetaxe.

Así mesmo, a Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, di no seu artigo 45.2, xa antes mencionado:

- «No suposto de produtos a granel, os operadores están obrigados á utilización de dispositivos físicos de identificación dos depósitos, silos, contedores ou calquera clase de envases que conteñan produtos alimentarios ou materias ou elementos para a produción e comercialización alimentarias. Esta identificación farase de forma clara mediante unha rotulación ou marcaxe única, indeleble e inequívoca, e haberá de quedar rexistrada e en correlación cos rexistros a que fai referencia o artigo seguinte e, de ser o caso, coa documentación descritiva dos produtos».

É dicir, para que poida seguirse unha correspondencia correcta entre os datos dos libros rexistro e os contidos dos depósitos, estes deben estar adecuadamente identificados, para o que recomendamos seguir as indicacións anteriormente expostas neste apartado.

1.9.3. Excepcionalidade para recipientes de 600 litros ou menos

O Real decreto 1363/2011, do 7 de outubro, polo que se desenvolve a regulamentación comunitaria en materia de etiquetaxe, no seu artigo 11.2, establece unha excepción aos requisitos antes indicados: «para os recipientes dun volume nominal de 600 litros ou menos, enchidos co mesmo produto e almacenados xuntos baixo o mesmo lote, poderá substituírse a marcaxe dos recipientes polo do lote na súa totalidade, sempre que o devandito lote estea claramente identificado e separado dos demais».

Este é o caso das barricas, así como o doutros depósitos que teñan un volume nominal igual ou inferior a 600 litros, e o do produto xa embotellado (para este último, ver a epígrafe seguinte).

Neste caso, seguindo o Real decreto 1363/2011, non é necesario que cada un dos recipientes estea identificado individualmente. Así, pode utilizarse un documento, cartel ou taboleiro, nun lugar visible, que permita, de forma clara e inequívoca, identificar todos os recipientes **que conteñan unha mesma partida de viño**, mediante o seu código ou número, así como o seu contido.

1.9.4. Caso particular: produto embotellado

Os requisitos expostos nos puntos anteriores son tamén aplicables ao produto embotellado e non etiquetado aínda (o que adoita denominarse "embotellamento previo"), que normalmente se almacena en contedores de arame ou similares.

Nestes casos, aconsellamos utilizar un rótulo ou cartel identificativo para cada contedor de arame, que mostre a seguinte información:

1. Tipo de viño, preferiblemente utilizando a denominación propia do prego de condicións correspondente. P. ex. "Rías Baixas Albariño", "Ribeiro Castes Tinto", "Monterrei Branco", etc.
2. Ano da colleita.
3. Lote de embotellamento.
4. Data de embotellamento.
5. Número total de botellas.



Figura 1.9.2
Imaxe de contedor de
aramé correctamente
identificado

(Fonte: Consello Regulador
da DOP Ribeiro)

6. Número total de litros.
7. Depósito(s) de procedencia do lote.
8. Outras indicacións de interese.
9. Estado de verificación de aptitude da partida, cando esta fose verificada polo Consello Regulador, a través do código da mostra ou identificación similar proporcionada polo Consello Regulador no momento da toma de mostras e a data da verificación. Opcionalmente pode indicarse tamén o estado da verificación de aptitude da partida: "apta", "emprazada", "non apta", etc.

Na figura 1.9.2 móstrase un exemplo de contedor de arame correctamente identificado.

1.9.5. Infraccións

A Lei 24/2003, do 10 de xullo, da viña e do viño, establece que é infracción leve (artigo 38) "a falta de identificación dos recipientes destinados ao almacenamento de produtos a granel e da indicación do seu volume nominal, así como das indicacións previstas para a identificación do seu contido, fóra dos recipientes de menos de 600 litros (...)".

A falta da axeitada identificación dos depósitos, da súa capacidade nominal, e/ou do seu contido, adoita ser unha non conformidade habitual nas auditorías que realizan os órganos de control dos consellos reguladores para a certificación dos produtos das adegas.

1.10. Requisitos relativos ao control metrolóxico dos equipos de medida

Este apartado recolle os requisitos administrativos relativos ao control metrolóxico dos equipos de medida.

Os equipos de medida máis importantes que se utilizan no sector vitivinícola son de pesada, é dicir, básculas, nos procesos da vendima. Tamén se utilizan outros equipos de medida, por exemplo refractómetros ou densímetros, que son necesarios nos procesos da vendima e inmediatamente posteriores, e, nalgunhas adegas dotadas de laboratorios, equipos para a análise de parámetros fisicoquímicos, tales como acidez, grao alcohólico, azucres, pH, sulfuroso, etc.

Nesta guía centrarémonos unicamente nos instrumentos de pesada, por ser aqueles que están obrigados ao control metrolóxico do Estado (en caso de ser utilizados para transaccións comerciais). Non obstante, consideramos moi recomendable que todos os equipos de medida dispoñibles en calquera adega sexan sometidos a control metrolóxico por entidades debidamente capacitadas para iso.

1.10.1. Base normativa

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

a. A nivel comunitario (Unión Europea):

- Directiva 2014/31/UE do Parlamento Europeo e do Consello, do 26 de febreiro de 2014, sobre a harmonización das lexislacións dos Estados membros en materia de comercialización de instrumentos de pesada de funcionamento non automático.
- Directiva 2014/32/UE do Parlamento Europeo e do Consello, do 26 de febreiro de 2014, sobre a harmonización das lexislacións dos Estados membros en materia de comercialización de instrumentos de medida (refundición).
- Directiva delegada (UE) 2015/13 da Comisión, do 31 de outubro de 2014, pola que se modifica o anexo III da Directiva 2014/32/UE do Parlamento Europeo e do Consello, do 26 de febreiro de 2014, no que se refire ao intervalo de caudal dos contadores de auga.

b. A nivel estatal (España):

- Lei 32/2014, do 22 de decembro, de metroloxía.
- Real decreto 244/2016, do 3 de xuño, polo que se desenvolve a Lei 32/2014, do 22 de decembro, de metroloxía.

- Orde ICT/155/2020, do 7 de febreiro, pola que se regula o control metrolóxico do Estado de determinados instrumentos de medida⁹.

1.10.2. Definicións

Convén previamente presentar algunhas definicións que serán utilizadas ao longo deste apartado, e que pertencen todas elas ao Real decreto 244/2016¹⁰:

- **Instrumento de pesada:** instrumento de medida que serve para determinar a masa dun corpo utilizando a acción da gravidade sobre o dito corpo. Un instrumento de pesada tamén pode servir para determinar outras cantidades, magnitudes, parámetros ou características relacionadas coa masa.
- **Instrumento de pesada de funcionamento non automático:** instrumento de pesada que require a intervención dun operador para determinar o peso.

As básculas pertencen a este tipo de instrumentos de pesada de funcionamento non automático (IPFNA), dado que entre estes se consideran legalmente os que se utilizan para¹¹:

- a. Determinación da masa para as transaccións comerciais.
 - b. Determinación da masa para o cálculo dunha taxa, arancel, imposto, prima, multa, remuneración, indemnización ou outro tipo de canon similar.
- **Control metrolóxico do Estado:** conxunto de actividades que contribúen a garantir a certeza e corrección do resultado das medicións, regulando as características que deben ter os instrumentos, medios, materiais de referencia, sistemas de medida e programas informáticos relacionados coa medición, os procedementos adecuados para a súa utilización, mantemento, avaliación e verificación, así como a tipoloxía e obrigas dos axentes intervenientes.
 - **Control metrolóxico legal:** o control das tarefas de medición previstas para o ámbito de aplicación dun instrumento de medida, por razóns de interese público, saúde pública, orde pública, protección do medio, recadación de impostos e taxas, protección dos consumidores e lealdade das prácticas comerciais.

⁹ Esta orde derroga a Orde do 27 de abril de 1999 pola que se regula o control metrolóxico do Estado sobre os instrumentos de pesada de funcionamento non automático, nas súas fases de verificación, despois de reparación ou modificación e de verificación periódica, con data de entrada en vigor 24/08/2020.

¹⁰ As dúas primeiras no seu anexo VI, art. 2, e o resto no seu art. 2.

¹¹ Real decreto 244/2016, anexo VI, art. 1.2.

- **Marcaxe CE:** marcaxe pola que o fabricante indica que o instrumento de medida é conforme con todos os requisitos aplicables establecidos na lexislación de harmonización da Unión Europea que prevé a súa colocación.
- **Organismo de control metrolóxico:** entidade, pública ou privada, designada por habilitación dunha Administración pública competente española para a realización dos ensaios en aplicación dunha regulación específica nacional e emisión dos certificados ou conformidades pertinentes en relación co control metrolóxico do Estado na fase de comercialización e posta en servizo.
- **Organismo autorizado de verificación metrolóxica (OAVM):** entidade, pública ou privada, designada por habilitación dunha Administración pública competente española, para a realización e emisión das oportunas certificacións relativas aos controis metrolóxicos determinados no artigo 9.3 da Lei 32/2014, do 22 de decembro, de metroloxía.
- **Posta en servizo:** a primeira utilización polo usuario final, na Unión Europea, dun instrumento de medida para os fins que foi concibido.
- **Reparación:** toda intervención, consecuencia dunha avaría, que requira levantamento de precintos e devolva o instrumento de medida ao seu estado orixinal.
- **Requisitos esenciais:** aqueles requisitos de funcionamento de obrigado cumprimento e non especificacións de deseño, que proporcionan un alto nivel de protección metrolóxica co obxecto de que as partes afectadas poidan ter confianza no resultado da medición.
- **Verificación despois de reparación ou modificación:** o conxunto de exames administrativos, visuais e técnicos que poden ser realizados nun laboratorio ou no lugar de uso, que teñen por obxecto comprobar e confirmar que un instrumento ou sistema de medida en servizo mantén, despois dunha reparación ou modificación que requira rotura de precintos, as características metrolóxicas que lle sexan de aplicación, en especial no que se refire aos erros máximos permitidos, así como que funcione conforme o seu deseño e sexa conforme a súa regulación específica e, de ser o caso, o deseño ou modelo aprobado.
- **Verificación periódica:** o conxunto de exames administrativos, visuais e técnicos que poden ser realizados nun laboratorio ou no lugar de uso, que teñen por obxecto comprobar e confirmar que un instrumento de medida en servizo mantén desde a súa última verificación ou, no caso da primeira verificación periódica, desde a súa posta en servizo, as características metrolóxicas que lle sexan de aplicación, en especial no que se refire aos erros máximos permitidos, así como que funcione conforme o seu deseño e sexa conforme a súa regulación específica, de ser o caso, o deseño ou modelo aprobado.

1.10.3. Requisitos xerais

A Lei 32/2014, do 22 de decembro, de metroloxía, establece os principios e as normas xerais ás que debe axustarse a organización e o réxime xurídico da actividade metrolóxica en España.

Esta Lei 32/2014 foi desenvolvida polo Real decreto 244/2016, do 3 de xuño, polo que se desenvolve a Lei 32/2014, do 22 de decembro, de metroloxía. Así mesmo, este real decreto traspón ao noso ordenamento interno tres directivas europeas: a Directiva 2014/31/UE do Parlamento Europeo e do Consello, do 26 de febreiro de 2014, sobre a harmonización das lexislacións dos Estados membros en materia de comercialización de instrumentos de pesada de funcionamento non automático; a Directiva 2014/32/UE do Parlamento Europeo e do Consello, do 26 de febreiro de 2014, sobre a harmonización das lexislacións dos Estados membros en materia de comercialización de instrumentos de medida (refundición), e a Directiva delegada (UE) 2015/13 da Comisión, do 31 de outubro de 2014, pola que se modifica o anexo III da Directiva 2014/32/UE do Parlamento Europeo e do Consello, do 26 de febreiro de 2014, no que se refire ao intervalo de caudal dos contadores de auga.

A Lei 32/2014 de metroloxía atribúe aos organismos verificadores a potestade para realizar o control metrolóxico do Estado. Ata a entrada en vigor do Real decreto 244/2016, cada comunidade autónoma establecía de que modo se articulaba o control metrolóxico no seu territorio. En Galicia, como noutras comunidades (p. ex. Andalucía ou Valencia), decidiuse outorgar a concesión a unha única empresa. Noutras comunidades (p. ex. Asturias ou A Rioxa), o control metrolóxico realizábase directamente desde a Administración autonómica. No resto, o control metrolóxico podía ser efectuado por calquera organismo autorizado¹².

Coa entrada en vigor do Real decreto 244/2016, as autorizacións, independentemente da comunidade autónoma que as outorgase, pasan a ser válidas en todo o territorio nacional, e, polo tanto, todos os organismos verificadores autorizados poden actuar en todo o territorio nacional (art. 8.2.a).

O Real decreto 244/2016 establece que:

«De conformidade co establecido no artigo 8 da Lei 32/2014, do 22 de decembro, de metroloxía, os materiais de referencia e os instrumentos, aparellos, medios, sistemas de medida e programas informáticos, que sirvan para medir ou contar e que sexan utilizados en aplicacións de medida por razóns de interese público, saúde e seguridade pública, orde pública, protección do medio, protección dos consumidores e usuarios, recadación de impostos e taxas, cálculo de aranceis, canons, sancións administrativas, realización de peritaxes xudiciais, establecemento das garantías básicas para un comercio leal e todas aquelas que poidan determinarse con carácter

¹² Fonte: <https://www.eurocontrol.es/uncategorized/que-novidades-implica-o-real-decreto-2442016-sobre-metrologia/>, consultado o 01/05/2020.

reglamentario, estarán sometidos ao control metrolóxico do Estado, cando estea establecido, ou se estableza, por regulación específica».

Polo tanto, debe entenderse que as básculas das adegas están incluídas entre os instrumentos ou aparellos necesarios para o “establecemento das garantías básicas para un comercio leal” cando se utilizan para pesar uva que ha de ser pagada, é dicir, comprada a provedores externos. Polo tanto, cando as básculas se utilizan nestas transaccións, deben considerarse equipos suxeitos aos requisitos establecidos polo Real decreto 244/2016. Nos casos en que as básculas soamente se utilicen para pesar uva propia (caso dos colleiteiros, p. ex.) non estarán necesariamente suxeitos aos devanditos requisitos, aínda que sempre é recomendable cumprir con estes.

Estes requisitos consisten, esencialmente, en que é necesaria unha avaliación de conformidade antes da súa comercialización e posta en servizo, unha verificación despois da reparación ou modificación, e unha verificación periódica.

1.10.4. Requisitos específicos para os instrumentos de pesada de funcionamento non automático (IPFNA)

O control metrolóxico do Estado sobre os instrumentos de medida, e, polo tanto, sobre os instrumentos de pesada de funcionamento non automático (IPFNA), divídese en dúas fases fundamentais¹³:

1. Fase de avaliación da conformidade, logo da súa comercialización e posta en servizo.
2. Fase de control metrolóxico de instrumentos en servizo.

Os requisitos aplicables desenvólvense nas seccións 3.^a e 4.^a do capítulo III do Real decreto 244/2016, que se refiren, respectivamente, á fase de avaliación da conformidade e á de control metrolóxico dos instrumentos en servizo.

1.10.4.1. Avaliación da conformidade logo da comercialización e posta en servizo

Os requisitos aplicables aos instrumentos de medida na fase de avaliación da conformidade detállanse na sección 3.^a do capítulo III do Real decreto 244/2016.

En particular, **os instrumentos de pesada de funcionamento non automático (IPFNA)** teñen establecidos os requisitos para a súa avaliación de conformidade logo da súa posta en servizo no Anexo VI do Real decreto 244/2016.

¹³ Real decreto 244/2016, art. 7.

No devandito Anexo VI establécense os requisitos esenciais que deben cumprir, o procedemento técnico de ensaios para a avaliación da conformidade cos requisitos esenciais, as inscricións que deben figurar nos instrumentos e os diferentes procedementos optativos de avaliación da conformidade, conducentes á obtención da marcaxe CE.

1.10.4.2. Control metrolóxico de instrumentos en servizo

Os requisitos aplicables aos instrumentos de medida en servizo detállanse na sección 4^a do capítulo III do Real decreto 244/2016.

Ademais, os instrumentos de pesada de funcionamento non automático (IPFNA) están incluídos entre aqueles aos que é de aplicación a Orde ICT/155/2020, do 7 de febreiro, pola que se regula o control metrolóxico do Estado de determinados instrumentos de medida, que desenvolve estes requisitos para instrumentos de medida en servizo, en particular no seu capítulo III, *Fase de control metrolóxico de instrumentos en servizo: verificación despois de reparación ou modificación*.

Esencialmente, estes requisitos para os instrumentos de medida en servizo límitanse a dous tipos de verificación:

- Verificación despois de reparación ou modificación.
- Verificación periódica.

A verificación ten que ser efectuada por un **organismo autorizado de verificación metrolóxica (OAVM)**, ou, de ser o caso, ante a Administración pública competente que actúe como organismo¹⁴.

(Como se dixo anteriormente, a partir do Real decreto 244/2016, as autorizacións, independentemente da comunidade autónoma que as outorgase, son válidas en todo o territorio nacional e, polo tanto, todos os OAVM poden actuar en todo o territorio nacional)¹⁵.

En particular, os **instrumentos de pesada de funcionamento non automático (IPFNA)** teñen establecidos os requisitos para o seu control metrolóxico tras a súa posta en servizo no Anexo I: *Instrumentos de pesada de funcionamento non automático*, da Orde ICT/155/2020.

Os requisitos esenciais que han de ser sometidos a verificación establécense no apéndice I do devandito Anexo I.

¹⁴ Orde ICT/155/2020, art. 7.2.

¹⁵ Real decreto 244/2016, art. 8.2.a.

1. Verificación despois da reparación ou modificación

Os IPFNA poden acollerse ao establecido no artigo 8 da Orde ITC/155/2020 (apdo. 4 do Anexo I)¹⁶. Isto quere dicir que:

- a. Tras realizarse unha reparación ou modificación, o seu titular poderá poñelo en servizo unha vez solicítase a verificación correspondente a un organismo autorizado de verificación metrolóxica ou, de ser o caso, á Administración pública competente que actúe como organismo¹⁷.

Unha vez realizada a solicitude de verificación despois da reparación ou modificación dun instrumento de medida, os OAVM dispoñerán dun período máximo dun mes para proceder á súa verificación¹⁸.

- b. Se unha vez asignada a data e lugar na que a correspondente verificación despois da reparación ou modificación deba realizarse, esta non pódese levar a cabo por motivos imputables ao titular do instrumento de medida, este deberá poñelo fóra de servizo ata que a superase.

A verificación despois de reparación ou modificación realizarase conforme o establecido no capítulo III da Orde ICT/155/2020 e no apéndice II do seu Anexo I.

2. Verificación periódica

O prazo de verificación periódica será de dous anos¹⁹.

A verificación periódica realizarase conforme o establecido no capítulo IV da Orde ICT/155/2020 e no apéndice II do seu Anexo I.

¹⁶ Orde ICT/155/2020, anexo I, apdo. 4.

¹⁷ Orde ICT/155/2020, art. 8.

¹⁸ Orde ICT/155/2020, art. 7.3.

¹⁹ Orde ICT/155/2020, anexo I, apdo. 5.



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 autodescalificadas (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. Solicitude

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).

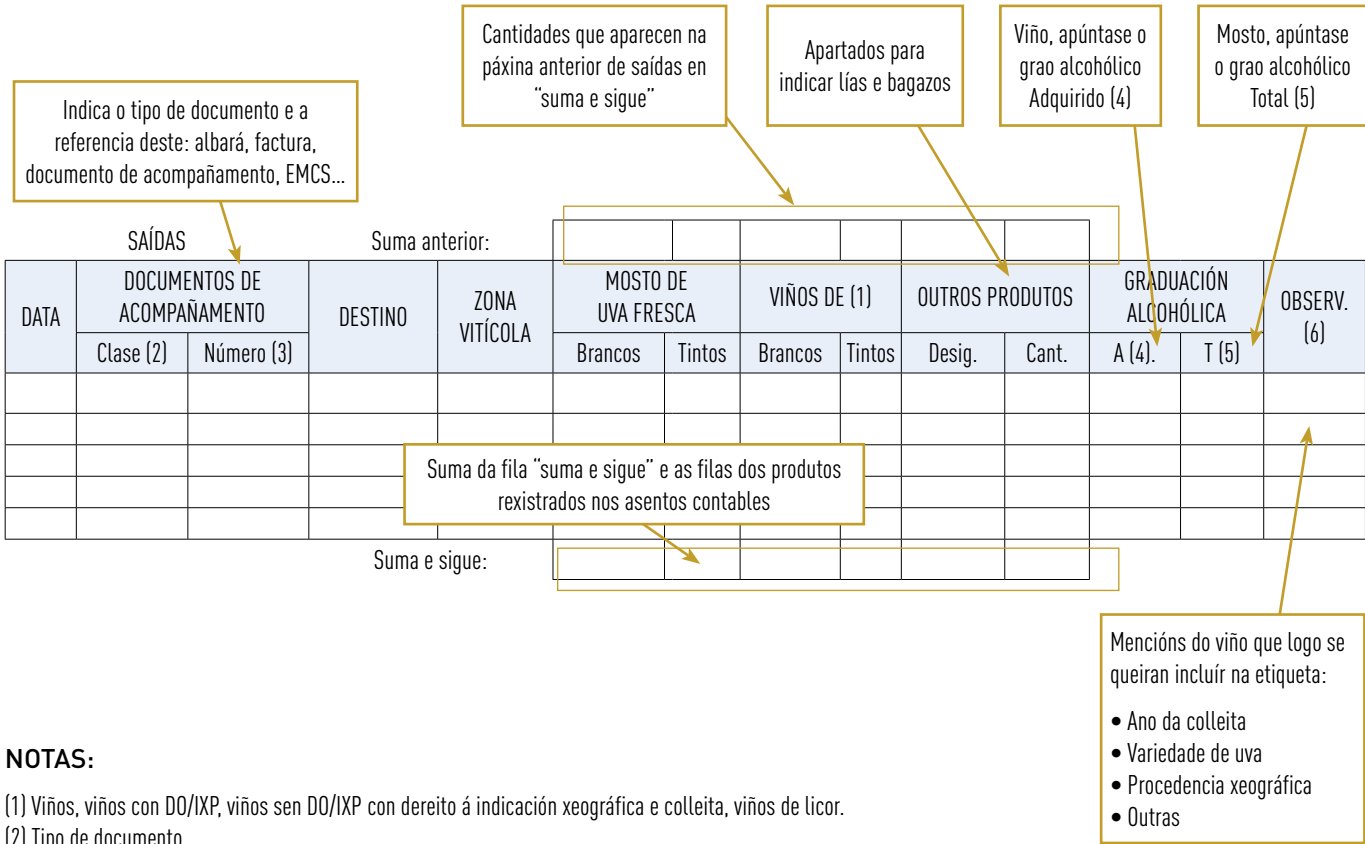


Figura 2.3.3 Páxina de saídas do Libro Rexistro de Entradas e Saídas (Fonte: elaboración propia)

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 asiento.

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.

Depósitos nos que se atopa o viño

Reprodúcense aquí as columnas dedicadas ao sulfitado, segundo establece o Decreto 158/2011, pero lémbrese que non é unha práctica suxeita a rexistro

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	

Data na que comeza a práctica enolóxica

(1) Graduación alcohólica adquirida

(2) Graduación alcohólica total

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)		

Depósitos finais do viño

Data na que finaliza a práctica enolóxica, rexístrase o libro ao que vai entrar (pode volver entrar con outra práctica enolóxica ou ao de elaboración, entradas e saídas...)

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 rectificado 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 proveedor 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 PRODUCTOS PARA PROCESOS DE ELABORACIÓN E PRÁCTICAS ENOLÓXICAS:

(1) Víños 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: 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 2.3.9 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.

Suma anterior							
DATA	PROCEDENCIA		DESTINO		DOCUMENTO OU FACTURA	ÁCIDO TARTÁRICO	
	Razón social	Enderezo	Razón social	Enderezo		Entrada kg	Cantidade utilizada (saída) kg
Suma e sigue							

Debe indicarse a razón social e enderezo do provedor, e indicar tamén o n.º de factura na columna "Documento ou factura"

Cando o destino sexa o autoconsumo é suficiente con indicar "autoconsumo" (ou similar) na "razón social"; non é necesario anotar nada no recadro "enderezo". Se o destino é un xestor de residuos (por caducidade do produto) ou se cede ou vende a outra empresa, entón anotaranse a razón social e o enderezo do receptor

Figura 2.3.10.a Libro Rexistro de Movements de Produtos para Procesos de Elaboración e Prácticas Enolóxicas
(Fonte: elaboración propia)

Suma anterior											
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 alcoholica total concentración	Entrada litro-kg	Cantidade utilizada (saída) litro-kg
Suma e sigue											

Figura 2.3.10.b Libro Rexistro de Movements de Produtos para Procesos de Elaboración e Prácticas Enolóxicas
(Fonte: elaboración propia)

2.3.5. Libro Rexistro de Embotellamento

Todas as botellas xeradas nos procesos de embotellamento, xa sexan vendidas ou empregadas para autoconsumo, mostras ou feiras, deben quedar rexistradas neste libro. No caso de que unha empresa dispoña de máis dunha planta de embotellamento, deberá dispoñer de Libro Rexistro de Embotellamento individual para cada planta. Aínda que este Libro Rexistro de Embotellamento era o único que unha adega podía levar en soporte informático baixo autorización, 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), isto xa non é posible, debendo levar este libro rexistro no mesmo soporte que os demais, é dicir, ou ben en papel ou ben na aplicación ACIOS.

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							
DATA	DESIGNACIÓN PRODUTO (cor, grao, variedade, ano colleita)	LITROS	Nº BOTELLAS	REFERENCIA NUMERACIÓN PRECINTAS	LOTE	EMBOTELLAMENTO POR ENCARGA	
						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 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

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							

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

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

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:										

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 pecharse 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 PRODUTOS		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 PRODUTOS		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**.

Mosto e viño indícanse en litros

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)	
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)			Brancos	Tintos	Brancos	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 prevexa 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 PRODUTOS		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 min-
guas correspondentes (figura 2.4.4. b). Se se xerasen outros produtos que se mante-
sen 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: se-rán 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” indicaría-se:

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: Trasfega 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 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	-	-	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 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	-	-	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)			Brancos	Tintos	Brancos	Tintos	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		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)	
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 intervéñ 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.

88 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 dáselle 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 Movementos de Produtos de Elaboración e Prácticas Enolóxicas**.

Suma anterior:						-	-
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	250 kg	-
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 Movementos de Produtos para Procesos de Elaboración e Prácticas Enolóxicas
(Fonte: elaboración propia)

¹³ Ver decreto 158/2011., art. 13.4.

Suma anterior:									-	-	
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	-	100kg	-
Suma e sigue:										100kg	-

Figura 2.4.10.b Apuntamentos de compras de produtos enolóxicos (cont.) no Libro Rexistro de Movementos 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 PRODUTOS		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 Movementos 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 Movementos 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 Movementos 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 complementariáase 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 PRODUCTOS		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 PRODUCTOS		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 Movementos 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 Movementos 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	-	-	-	-	-	-	0,55
Suma e sigue:						250	0,55

Suma anterior:										100	1,5
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
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Suma e sigue:										100	1,5

Figura 2.4.12.b Asento de saída de produto enolóxico no Libro Rexistro de Movementos 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 PRODUCTOS		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 PRODUCTOS		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		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)	
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, procédese 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 acompaña-mento ou comercial” os números de documentos de acompañamento ou albarás/facturas co-rrespondentes, 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 PRODUCTOS		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 PRODUCTOS		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 PRODUCTOS		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 mestura-
do 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		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	-	-	Autodescualificación	CII	-	-	600	-	-	-	13,4	-	Albariño Barrica 2017
Suma e sigue:					17.200	0	20.692	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: Peché 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)			Brancos	Tintos	Brancos	Tintos	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, “Peché 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 PRODUCTOS		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 Movementos 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 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
-	-	-	-	-	-	35	-	-	-	-	-
Suma e sigue:						35					

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

O seguinte paso é apuntar unha saída no mesmo **Libro Rexistro de Movementos 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 Movementos 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	-	-

Suma e sigue:						35	-				
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	28				

Figura 2.4.20.c Asento de saída de produto enolóxico (sacarosa) no Libro Rexistro de Movementos 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” sinálase 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	
	Código do procedemento? Modelo MR360E (ver figura 2.5.1). Este modelo debe tramitarse en liña na sede electrónica da Xunta de Galicia.
	Onde o presento? A solicitude de inscrición vai dirixida á Xefatura Territorial correspondente da Consellería do Medio Rural.
	Cando o presento? • Calquera día do ano. • A autorización terá carácter indefinido.
	Cantas solicitudes debo presentar? Deberase presentar unha solicitude por cada instalación na que se realice a actividade vitivinícola.
	Base legal 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).

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.



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

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

E, NA SÚA REPRESENTACIÓN (deberá acreditarse a representación fidedigna por calquera medio válido en dereito)			
NOME/RAZÓN SOCIAL	PRIMEIRO APELIDO	SEGUNDO APELIDO	NIF

DATOS PARA OS EFECTOS DE NOTIFICACIÓN	
Notifíquese a: ☐ Persoa ou entidade solicitante ☐ Persoa ou entidade representante	
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 .	
Só se poderá acceder á notificación co certificado electrónico asociado ao NIF da persoa indicada.	
Enviaranse avisos da posta á disposición da notificación ao correo electrónico e/ou teléfono móbil facilitados a seguir:	
TELÉFONO MÓBIL	CORREO ELECTRÓNICO

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

TIPO DE PRODUTO	
☐ PRODUTOS VITIVINICOLAS SEN DOP/IXP	
☐ PRODUTOS VITIVINICOLAS CON DOP/IXP	ESPECIFICAR DOP/IXP
☐ PRODUTOS VITIVINICOLAS SEN DOP/IXP E INDICACIÓN DE VARIEDADE E/OU COLLEITA	☐ VARIEDADE
	☐ COLLEITA
☐ OUTROS PRODUTOS VITIVINICOLAS AROMATIZADOS	

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

☐ LIBRO REXISTRO DE ENTRADAS E SAÍDAS DE VIÑOS

☐ LIBRO REXISTRO DE ENTRADAS E SAÍDAS DE VIÑOS CON DOP/IXP

☐ LIBRO REXISTRO DE ENTRADAS E SAÍDAS DE VIÑOS SEN DOP/IXP CON DEREITO Á INDICACIÓN DE VARIEDADE E/OU COLLEITA

☐ LIBRO REXISTRO DE ENTRADAS E SAÍDAS DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS AROMATIZADOS

☐ LIBRO REXISTRO DE ENTRADAS E SAÍDAS DOUTROS VIÑOS (*) E PRODUTOS VITIVINÍCOLAS

☐ LIBRO REXISTRO DE PROCESOS DE ELABORACIÓN

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

☐ LIBRO REXISTRO DE EMBOTELLAMENTO DE VIÑOS

☐ LIBRO REXISTRO DE EMBOTELLAMENTO DE VIÑOS CON DOP/IXP

☐ LIBRO REXISTRO DE EMBOTELLAMENTO DE VIÑOS SEN DOP/IXP CON DEREITO Á INDICACIÓN DE VARIEDADE E/OU COLLEITA

☐ LIBRO REXISTRO DE EMBOTELLAMENTO DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS AROMATIZADOS

☐ LIBRO REXISTRO DE EMBOTELLAMENTO DE DOUTROS VIÑOS (*) E PRODUTOS VITIVINÍCOLAS

☐ LIBRO REXISTRO DE PRÁCTICAS ENOLÓXICAS

☐ LIBRO REXISTRO 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.

DNI/NIE da persoa solicitante

DNI/NIE da persoa representante

NIF da entidade solicitante

Documento acreditativo de inscrición no Rexistro de Industrias Agrarias (RIA)

Documento acreditativo de inscrición no Rexistro de Operador Vitivinícola (REOVI)

OPÓÑOME Á CONSULTA

☐

☐

☐

☐

☐

MARQUE O RECADRO CORRESPONDENTE PARA SINALAR AS CIRCUNSTANCIAS QUE LLE SEXAN DE APLICACIÓN

☐ Documento acreditativo de inscrición no Rexistro Embotellador.

☐ 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.

☐ Documento acreditativo como operador inscrito nalgunha indicación xeográfica protexida (viños IXP).

☐

☐

☐

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)



Requisitos relativos a declaracións

Esta parte da guía recolle os requisitos administrativos relativos ás declaracións que periodicamente, ou en determinados momentos do ano, deben realizar as adegas a diferentes administracións.

Esencialmente, as declaracións téñense que realizar ás seguintes administracións:

- a. Consellería do Medio Rural (Xunta de Galicia)
- b. Fondo Galego de Garantía Agraria (Fogga)
- c. Axencia de Información e Control Alimentarios (AICA)
- d. Axencia Tributaria (AEAT)
- e. Consellos reguladores

Neste caso non se inclúe unha apartado “Base normativa” ao comezo desta parte, senón que, debido á diferente natureza das declaracións, íranse indicando as disposicións legais de aplicación en cada un dos apartados que o integran:

- 1. Declaracións á Consellería do Medio Rural (Xunta de Galicia)
- 2. Declaracións ao Fogga e á AICA (INFOVI)
- 3. Declaracións á AEAT

3.1. Declaracións á Consellería do Medio Rural (Xunta de Galicia)

As adegas galegas deben realizar dous tipos de declaracións á Consellería do Medio Rural:

- a. Declaración para a realización de determinadas prácticas enolóxicas.

- b. Presentación dos documentos de acompañamento dos transportes de viño efectuados.

A continuación, explícanse as ditas declaracións e as condicións para a presentación destas.

3.1.1. Declaración para a realización de determinadas prácticas enolóxicas

Algunhas prácticas enolóxicas, ademais de ser rexistradas no correspondente libro rexistro (ver parte 2, apdo. 2.3, desta guía), deben ser obxecto de presentación dunha declaración á Xefatura Territorial correspondente da Consellería do Medio Rural, con carácter previo á súa realización.

Esta obriga está recollida nos artigos 21 a 23 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.

Debe considerarse que este Decreto 158/2011, no tocante a prácticas enolóxicas, se basea no Regulamento (CE) nº 606/2009 da Comisión, do 10 de xullo de 2009, o cal foi derogado polo Regulamento delegado (UE) nº 2019/934 da Comisión, do 12 de marzo de 2019, o cal complementa o Regulamento (UE) nº 1308/2013 do Parlamento Europeo e do Consello, do 17 de decembro de 2013, que se refire, entre outras cousas, ás prácticas enolóxicas autorizadas. En calquera caso, estes novos regulamentos europeos non cambian de forma moi relevante as condicións aplicables ás prácticas enolóxicas autorizadas para os viños de Galicia descritas no Decreto 158/2011 da Consellería do Medio Rural.

Tendo en conta estas consideracións, e dado que, no momento de elaborar esta guía, en Galicia segue estando vixente o Decreto 158/2011, a continuación explicaremos as obrigas derivadas deste en canto á presentación desta declaración, á espera dunha posible futura actualización derivada dos novos regulamentos europeos mencionados.

No devandito art. 21 do Decreto 158/2011 dise que as **prácticas enolóxicas sometidas a declaración**¹ son as seguintes:

- Edulcoración
- Acidificación
- Desacidificación
- Aumento artificial do grao alcohólico natural

¹ Non hai que confundir estas prácticas enolóxicas sometidas a declaración coas prácticas enolóxicas autorizadas. Estas últimas son un grupo máis grande, e están suxeitas ao seu rexistro no Libro Rexistro de Prácticas Enolóxicas.

Modelo MR360C	
Teño obriga?	
	Si, cando realice unha das seguintes prácticas enolóxicas permitidas: • Edulcoración • Acidificación • Desacidificación • Aumento artificial do grao alcohólico natural
Código do procedemento?	
	Modelo MR360C (ver figura 3.1.1). Este modelo pode tramitarse en liña ou descargarse da sede electrónica da Xunta de Galicia para a súa presentación presencial.
Onde o presento?	
	A solicitude de inscrición vai dirixida á Xefatura Territorial correspondente da Consellería do Medio Rural.
Cando o presento?	
	Antes de comezar unha práctica enolóxica.

A edulcoración e o aumento artificial do grao alcohólico natural son prácticas enolóxicas sometidas a declaración polo Decreto 158/2011, pero non son procedentes para os viños que se elaboran en Galicia, e ademais, para a súa realización, sería necesaria unha regulación que non se desenvolveu ata a data².

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

O sulfitado non está sometido a declaración³, así como tampouco a rexistro no Libro Rexistro de Prácticas Enolóxicas (ver parte 2, apdo. 2.3, desta guía).

A acidificación e a desacidificación poderán ser comunicadas ata o segundo día seguinte a aquel no que se efectuou a primeira operación no transcurso dunha campaña, sendo está válida para o conxunto das operacións da campaña⁴.

² No Regulamento (UE) 1308/2013 figuran, no seu anexo VIII, as condicións que deben cumprir varias prácticas enolóxicas, entre as que se atopan o aumento artificial do grao alcohólico natural, a acidificación e a desacidificación. No apdo. 4, do punto D, parte I deste anexo indícase que estas prácticas enolóxicas deberán declararse ás autoridades competentes. Ademais, no art. 30.2 do Regulamento delegado (UE) 2018/273, indícase que os Estados membros da UE poden esixir que estas prácticas se notifiquen.

³ Xa que non figura no art. 29 do Regulamento delegado (UE) 2018/273, e no Regulamento delegado (UE) 2019/934, anexo I, parte B, unicamente figuran os límites do contido de anhídrido sulfuroso en viños.

⁴ Decreto 158/2011, art. 21.

Para máis información sobre as restantes 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.

3.1.2. Presentación de documentos de acompañamento aos transportes

Na parte 4 desta guía recóllense os requisitos relativos aos transportes de produtos vitivinícolas. O máis importante deles é a obriga de utilizar un documento de acompañamento ao transporte de viño, que debe ser emitido polo expedidor da mercancía (ver parte 4, apdo. 4.1, desta guía).

O expedidor deberá remitir á Xefatura Territorial da Consellería do Medio Rural correspondente onde radique a súa actividade, con anterioridade ao día 10 de cada mes, unha copia de cada un dos documentos de acompañamento dos transportes realizados durante o mes anterior⁵, sempre que se trate de transportes de produtos vitivinícolas fóra do réxime suspensivo de impostos especiais. Cando o viño circula en réxime suspensivo, o documento de acompañamento é un documento administrativo electrónico, e-DA, que non require desta presentación na Xefatura Territorial da Consellería do Medio Rural. Se a isto engadimos que o transporte de uva ou mosto do viñedo á adega durante a vendima está exento do devandito documento de acompañamento, quedan moi poucos casos en que isto sexa necesario (p. ex. compra-venda de mosto entre adegas ou transporte de viño fóra do réxime suspensivo).

Este envío efectuarase a través da sede electrónica da Xunta de Galicia mediante o **procedemento xeral (código PR004a)**.

⁵ Decreto 158/2011, art. 7.

PROCEDEMENTO	CÓDIGO DO PROCEDEMENTO	DOCUMENTO
DECLARACIÓN PARA A REALIZACIÓN DE DETERMINADAS PRÁCTICAS ENOLÓXICAS R(CE) 606/2009	MR360C	DECLARACIÓN

DATOS DA PERSOA DECLARANTE

NOME/RAZÓN SOCIAL	PRIMEIRO APELIDO	SEGUNDO APELIDO	NIF

TIPO	NOME DA VÍA	NUM	BLOQ	ANDAR	PORTA

PARROQUIA	LUGAR

CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	CONCELLO	LOCALIDADE

TELÉFONO	FAX	TELÉFONO MÓBIL	CORREO ELECTRÓNICO

E, NA SÚA REPRESENTACIÓN (deberá acreditarse a representación fidedigna por calquera medio válido en dereito)

NOME/RAZÓN SOCIAL	PRIMEIRO APELIDO	SEGUNDO APELIDO	NIF

DATOS PARA OS EFECTOS DE NOTIFICACIÓN

Notifíquese a: ☐ Persoa ou entidade declarante ☐ Persoa ou entidade representante

Enviaranse avisos da posta a disposición da notificación ao correo electrónico e/ou teléfono móbil facilitados a seguir:

TELÉFONO MÓBIL	CORREO ELECTRÓNICO

ELECCIÓN DO MEDIO DE NOTIFICACIÓN PREFERENTE

As persoas obrigadas a relacionarse a través de medios electrónicos coa Administración deberán optar, en todo caso, pola notificación por medios electrónicos sen que sexa válida para elas, nin produza efectos, unha opción diferente.

☐ **Electrónica** a través do Sistema de notificación electrónica de Galicia-Notifica.gal, <https://notifica.xunta.gal> (<https://notifica.xunta.gal>). Só se poderá acceder á notificación co certificado electrónico asociado ao NIF da persoa indicada.

☐ **Postal** (cubrir o enderezo postal só se é distinto do indicado anteriormente)

As notificacións que se practiquen en papel estarán tamén a disposición da persoa indicada anteriormente no Sistema de notificación electrónica de Galicia-Notifica.gal, para que poida acceder ao seu contido forma voluntaria.

TIPO	NOME DA VÍA	NUM	BLOQ	ANDAR	PORTA

PARROQUIA	LUGAR

CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	CONCELLO	LOCALIDADE

NATURALEZA XURÍDICA

☐ Persoa física	☐ S.A.	☐ S.L.	☐ C.B.	☐ Cooperativa	☐ S.A.T.	☐ Outras
--	-------------------------------	-------------------------------	-------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------	---------------------------------

Figura 3.1.1.a. Declaración de prácticas enolóxicas (modelo MR360C)

(Fonte: sede electrónica da Xunta de Galicia)



OBXECTO DA DECLARACIÓN

A realización da seguinte práctica enolóxica: (marque o que proceda)

☐

Edulcoración

	Volume (litros)	Grao alcohólico (%vol)		Densidade
		Total	Adquirido	
Víño de partida				
Mosto (soamente para o caso de aumento artificial do grao alcohólico natural)				
Víño edulcorado				

☐

Acidificación

☐

Desacidificación

☐

Aumento artificial do grao alcohólico natural (achégase informe sobre a necesidade da dita práctica):
Designación do produto

ENDEREZO DAS INSTALACIÓNS DA INDUSTRIA NA QUE SE REALIZARÁN AS PRACTÍCAS

TIPO

NOME DA VÍA

PROVINCIA

CONCELLO

CÓDIGO POSTAL

DÍA (soamente para o caso de aumento artificial do grao alcohólico natural)

HORA (soamente para o caso de aumento artificial do grao alcohólico natural)

ENÓLOGO OU EQUIPO TÉCNICO RESPONSABLE DA REALIZACIÓN

DNI

DOMICILIO

PROVINCIA

CONCELLO

DOCUMENTACIÓN QUE SE PRESENTA

☐

Informe sobre a necesidade da dita práctica

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.	OPÓÑOME Á CONSULTA
NIF da entidade declarante	☐
DNI/NIE da persoa declarante	☐
DNI/NIE da persoa representante	☐
NIF da entidade representante	☐

Figura 3.1.1.b. Declaración de prácticas enolóxicas (modelo MR360C)

(Fonte: sede electrónica da Xunta de Galicia)



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL

ANEXO I
(continuación)

INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE PROTECCIÓN DE DATOS PERSOAIS

Responsable do tratamento	Xunta de Galicia. Consellería ou entidade á que se dirixe esta solicitude, escrito ou comunicación.
Finalidades do tratamento	A tramitación administrativa que se 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 exercitar 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 mais información	https://www.xunta.gal/proteccion-datos-persoais .
Actualización normativa: no caso de existir 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

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

Orde do 22 de abril de 2015 do Vicepresidente e Conselleiro de Presidencia, Administracións Públicas e Xustiza, pola que se adaptan e incorporan á sede electrónica da Xunta de Galicia os procedementos administrativos de prazo aberto da Consellería do Medio Rural e do Mar.

SINATURA DA PERSOA DECLARANTE OU REPRESENTANTE

LUGAR E DATA

 , de de 

SEDE ELECTRÓNICA Este formulario só poderá presentarse nas
<https://sede.xunta.gal> formas previstas na súa norma reguladora

Xefatura territorial da Consellería do Medio Rural de

Figura 3.1.1.c. Declaración de prácticas enológicas (modelo MR360C)

(Fonte: sede electrónica da Xunta de Galicia)

3.2. Declaracións ao Fogga e á AICA (INFOVI)

As empresas do sector vitivinícola están obrigadas a realizar unha serie de declaracións periódicas relativas á súa colleita, produción, existencias, compra-venda de produtos e eliminación de subprodutos, en virtude do establecido nas seguintes disposicións legais:

- Real decreto 739/2015, do 31 de xullo, sobre declaracións obrigatorias no sector vitivinícola⁶, modificado polo Real decreto 313/2016, do 29 de xullo, polo que se modifican o Real decreto 739/2015, do 31 de xullo, sobre declaracións obrigatorias no sector vitivinícola, e o Real decreto 740/2015, do 31 de xullo, polo que se regula o potencial de produción vitícola, e se modifica o Real decreto 1079/2014, do 19 de decembro, para a aplicación das medidas do programa de apoio 2014-2018 ao sector vitivinícola.

O decreto contén a normativa básica en materia de declaracións obrigatorias necesaria para o desenvolvemento do Regulamento (UE) nº 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.

Este real decreto reforzou o sistema de declaracións obrigatorias no sector vitivinícola e creou un sistema unificado de información no devandito sector, adscrito ao ministerio competente en materia de agricultura. Fai responsables aos operadores da correcta actualización dos seus datos no devandito sistema de información, para o que deben darse de alta e actualizar os seus datos cando sexa necesario no Rexistro de Operadores do Sector Vitivinícola (REOVI), e deben así mesmo presentar as súas declaracións telematicamente a través da aplicación informática denominada Sistema de Información de Mercados do Sector Vitivinícola (INFOVI).

Este real decreto foi máis recentemente modificado polo Real decreto 557/2020, do 9 de xuño, polo que se adoptan medidas extraordinarias no sector do viño para facer fronte á crise causada pola pandemia de COVID-19, e polo que se fixa unha norma de comercialización no sector do viño e se modifica a regulación sobre declaracións obrigatorias no sector vitivinícola e o programa de apoio ao sector do viño.

- Real decreto 1363/2018, do 2 de novembro, para a aplicación das medidas do programa de apoio 2019-2023 ao sector vitivinícola español.

⁶ Debe terse en conta que este Real decreto 739/2015 se baseaba no Regulamento (CE) 436/2009, o cal actualmente está derogado polo Regulamento delegado (UE) 2018/273. Polo tanto, é previsible que nun futuro próximo poida sufrir así mesmo algunha modificación adicional ás efectuadas polo Real decreto 557/2020.

- Decreto 256/2011 da Xunta de Galicia, do 7 de decembro, polo que se regula o potencial da produción vitícola de Galicia.

Este decreto foi modificado pola Orde do 22 de setembro de 2021 da Consellería do Medio Rural pola que se modifican anexos, prazos e normas procedementais do Decreto 256/2011, do 7 de decembro, polo que se regula o potencial de produción vitícola de Galicia, debido á necesidade de adecuar a normativa autonómica á normativa estatal básica, con motivo da publicación do Real decreto 739/2015.

O obxectivo destas declaracións é mellorar a rastrexabilidade da produción vitivinícola e, ao mesmo tempo, facilitar a recompilación de tanta información sexa necesaria para o cumprimento das obrigas de seguimento do mercado vitivinícola previstas na normativa comunitaria e na básica estatal.

Estas declaracións deben dirixirse a dous organismos: o Fogga (Galicia) e a AICA (España).

O Fondo Galego de Garantía Agraria (Fogga) é un organismo autónomo de carácter comercial e financeiro, creado pola Lei 7/1994, do 29 de decembro, pola que se crea o Instituto Lácteo e Gandeiro de Galicia, e adscrito á Consellería do Medio Rural da Xunta de Galicia. Ademais de canalizar as declaracións obrigatorias do sector vitivinícola (entre outros), é o organismo que se encarga de pagar os fondos europeos agrícolas en Galicia, como o Fondo Europeo Agrícola de Garantía (Feaga) e o Fondo Europeo Agrícola para o Desenvolvemento Rural (Feader).

O Fogga dispón dunha sede central en Santiago de Compostela e de servizos territoriais en cada unha das catro provincias galegas. Os seus enderezos están dispoñibles no seu sitio web.

Pode consultarse máis información sobre o Fogga, as súas actividades e os seus enderezos no seu sitio web: www.fogga.xunta.gal.

A Axencia de Información e Control Alimentarios (AICA) é un organismo autónomo, adscrito ao Ministerio de Agricultura, Alimentación e Medio Ambiente, a través da Secretaría Xeral de Agricultura e Alimentación, creado mediante a Lei 12/2013, do 2 de agosto, de medidas para mellorar o funcionamento da cadea alimentaria, coa finalidade de controlar os dereitos e obrigas establecidos na devandita lei, instruindo ou iniciando o procedemento sancionador se detecta infraccións a esta.

Pode consultarse máis información sobre a AICA e as súas actividades no seu sitio web: www.aica.gob.es.

Para realizar estas declaracións ao Fogga e á AICA, a adega debe estar dada de alta no **Rexistro de Operadores do Sector Vitivinícola (REOVI)** (ver parte 1, apdo. 1.4, desta guía).

As declaracións obrigatorias que deben presentar as adegas son as seguintes:

A. Declaracións ao Fogga⁷:

- Declaración de colleita de uva para toda adega que cultiva uva, con certas excepcións (ver apdo. 3.2.1). Esta declaración divídese en dúas⁸:
 - Declaración da colleita de uva (código do procedemento MR441B).
 - Declaración da colleita de uva: Referencia SIXPAC das parcelas vitícolas (código do procedemento MR441C).
- Declaración de produción: persoas provedoras e xustificantes de compravenda de produtos, para toda adega que compra uva ou mosto a outras adegas ou viticultores (ver apdo. 3.2.2).
- Declaración de eliminación de subprodutos obtidos na transformación vinícola (código do procedemento MR441D; ver apdo. 3.2.3).
- Declaración destino das producións de plantacións ilegais (código do procedemento MR441G), se a adega dispón de viñedos propios⁹.

Cada unha destas declaracións faise unha vez ao ano, en determinados períodos establecidos para iso¹⁰.

Nota: Con anterioridade á publicación da Orde do 22 de setembro de 2021, da Consellería do Medio Rural, pola que se modifican anexos, prazos e normas procedementais do Decreto 256/2011, do 7 de decembro, polo que se regula o potencial de produción vitícola de Galicia, deberíanse presentarse ademais outras dúas declaracións:

- Declaración de existencias de viños e mostos no 31 de xullo (antigo código do procedemento MR441A).
- Declaración de produción (antigo código do procedemento MR441D).

Estas dúas declaracións quedaron eliminadas, dado que a información contida nestas xa se declara tamén á AICA no INFOVI.

⁷ Ver Decreto 256/2011, art. 27.

⁸ Ademais, a Orde do 22 de setembro de 2021 da Consellería do Medio Rural incorpora unha terceira declaración de colleita de uva (código do procedemento MR441I), que neste caso lle corresponde presentar a cada Consello Regulador.

⁹ Ver Decreto 256/2011, capítulo III e arts. 24 e 27. Esta declaración non será tratada nesta guía, por tratarse dun requisito moi específico das plantacións de viñedo, tema que escapa dos obxectivos principais desta guía.

¹⁰ Ver Decreto 256/2011, art. 27.

B. Declaracións á AICA (INFOVI):

- Declaración de produción e existencias de viño e mosto (ver apdo. 3.2.4).

Esta declaración farase:

- a. Con carácter mensual, aqueles operadores que nas catro campañas anteriores tivesen unha produción media de viño e mosto maior ou igual a 1.000 hectolitros.
- b. Dúas veces ao ano (nos meses de agosto e decembro), aqueles operadores que nas catro campañas anteriores tivesen unha produción media de viño e mosto menor a 1.000 hectolitros.

3.2.1. Declaración de colleita de uva

Esta declaración está esixida polo art. 3 do Real decreto 739/2015, do 31 de xullo, sobre declaracións obrigatorias no sector vitivinícola (modificado polo Real decreto 313/2016 e polo Real decreto 557/2020) , e polo art. 25 do Decreto 256/2011, do 7 de decembro, polo que se regula o potencial vitícola de Galicia (modificado pola Orde do 22 de setembro de 2021 da Consellería do Medio Rural).

Formulario MR441B Formulario MR441C

Teño obriga?



Si, se son unha adega que recolleita uva, xa sexa como propietaria de viñedos e/ou comprándoa a viticultores, agás se cumpro algunha das seguintes condicións:

- A miña produción total de uva destínase a consumo en estado natural, ou a pasificación ou a transformación directa en zume de uva.
- A miña explotación ten menos de 0,1 hectáreas de viña en produción e non comercializo ningunha parte da colleita.
- A miña explotación ten menos de 0,1 hectáreas de viña en produción e entrégao totalmente a unha adega cooperativa ou agrupación da que somos socios ou membros.

Código do procedemento?



Formulario MR441B, "Declaración de colleita de uva" (figura 3.2.2).

Formulario MR441C, "Declaración de colleita de uva: Referencia SIXPAC das parcelas vitícolas" (figura 3.2.3).

Entregarase un documento por cada provincia na que existan viñedos.

Onde o presento?



Rexistro da sede electrónica da Xunta de Galicia, dirixido á Xefatura Territorial que corresponda da Consellería do Medio Rural ou servizo territorial correspondente do Fogga.

Se son persoa física, tamén pode presentala dalgún dos outros modos previstos no art. 16 da Lei 39/2015, de procedemento administrativo común das administracións públicas. Os máis habituais son:

- Oficinas de correos: nese caso debe levar a declaración dentro dun sobre aberto que ha de ir dirixido ao domicilio do servizo territorial correspondente do Fogga, e é conveniente levar tamén unha copia desa declaración. O funcionario de correos estamparalle, cun selo de correos que ten a data, o orixinal que está no sobre e a copia á parte que se queda o declarante como xustificante de entregalo en prazo.
- Nas oficinas de rexistro das oficinas agrarias comarcais (OAC).



Cando o presento?

Entre o 1 de agosto e o 10 de decembro de cada ano.



Base legal

- Real decreto 739/2015, do 31 de xullo, sobre declaracións obrigatorias no sector vitivinícola.
- Real decreto 313/2016, do 29 de xullo, polo que se modifican o Real decreto 739/2015, do 31 de xullo, sobre declaracións obrigatorias no sector vitivinícola, e o Real decreto 740/2015, do 31 de xullo, polo que se regula o potencial de produción vitícola, e se modifica o Real decreto 1079/2014, do 19 de decembro, para a aplicación das medidas do programa de apoio 2014-2018 ao sector vitivinícola.
- Real decreto 557/2020, do 9 de xuño, polo que se adoptan medidas extraordinarias no sector do viño para facer fronte á crise causada pola pandemia de COVID-19, e polo que se fixa unha norma de comercialización no sector do viño e se modifica a regulación sobre declaracións obrigatorias no sector vitivinícola e o programa de apoio ao sector do viño.
- Decreto 256/2011, do 7 de decembro, polo que se regula o potencial de produción vitícola de Galicia.
- Orde do 22 de setembro de 2021 da Consellería do Medio Rural pola que se modifican anexos, prazos e normas procedementais do Decreto 256/2011, do 7 de decembro, polo que se regula o potencial de produción vitícola de Galicia.

A continuación, explícanse brevemente ambos procedementos:

PROCEDIMENTO MR441B:

Correspóndese co ANEXO D: Ia do Decreto 256/2011, modificado pola Orde do 22 de setembro de 2021, que é o que se representa na figura 3.2.2¹¹.

Componse de 3 cadros denominados da A ao C.

No cadro A, debe indicarse a cantidade de uva cultivada, por tipoloxía (para viño con DOP, con IXP, sen DOP/IXP, etc.), ademais da súa superficie en produción (en ha) e o rendemento obtido (en múltiplos de 100 kg/ha).

No cadro B, debe indicarse o destino de uva cultivada, en múltiplos de 100 kg.

No cadro C, a adega debe indicar o destinatario da uva. Normalmente será para si mesma, polo que o destinatario será a propia adega, pero tamén pode darse o caso de vender uva a outras adegas.

Debe presentarse unha declaración por cada provincia onde se posúa superficie de viñado en produción, dirixindo cada unha delas (de ser o caso) ao servizo territorial correspondente do Fogga.

¹¹ Na figura 3.2.2 non se representa a totalidade do formulario para cubrir, senón soamente as partes de interese específico para esta guía. O formulario completo (que inclúe algúns apartados adicionais para a comprobación de datos, información sobre protección de datos persoais e lexislación aplicable, así como espazo para a sinatura da persoa declarante ou o seu representante) pode obterse no DOG nº. 189, do 30 de setembro de 2021, ou na sede electrónica da Xunta de Galicia.

PROCEDEMENTO MR441C:

Correspóndese co ANEXO D: Ib do Decreto 256/2011, modificado pola Orde do 22 de setembro de 2021, que é o que se representa na figura 3.2.3¹².

Debe utilizarse unha fila para cada recinto SIXPAC diferenciado. Indicaranse os números da referencia SIXPAC en cada un dos recadros, as superficies de cada un dos recintos (en ha) e a produción (en múltiplos de 100 kg) de cada un¹³ deles. Estes datos han de ser coherentes globalmente cos reflectidos no cadro B do formulario MR441B.

¹² Na figura 3.2.3 non se representa a totalidade do formulario para cubrir, senón soamente as partes de interese específico para esta guía. O formulario completo (que inclúe algúns apartados adicionais para a comprobación de datos, información sobre protección de datos persoais e lexislación aplicable, así como espazo para a sinatura da persoa declarante ou o seu representante) pode obterse no DOG nº 189, do 30 de setembro de 2021, ou na sede electrónica da Xunta de Galicia.

¹³ Ver Real decreto 557/2020, disposición final cuarta.



CONSELLERÍA
DO MEDIO
RURAL

ANEXO D: I a

PROCEDEMENTO DECLARACIÓN DE COLLEITA DE UVA	CÓDIGO DO PROCEDEMENTO MR441B	DOCUMENTO DECLARACIÓN
--	-------------------------------------	--------------------------

DATOS DA PERSOA DECLARANTE

Nome/Razón Social

Primeiro Apelido

Segundo Apelido

NIF

TIPO

Nome da Vía

Núm.

Bloq.

Andar

Porta

Parroquia

Lugar

Código Postal

Provincia

Concello

Localidade

Teléfono 1

Teléfono 2

Correo electrónico

E, na súa representación (deberá acreditarse a representación fidedigna por calquera medio válido en dereito)

Nome/Razón Social

Primeiro Apelido

Segundo Apelido

NIF

DATOS PARA OS EFECTOS DE NOTIFICACIÓN

Enviaranse avisos da posta á disposición da notificación no correo electrónico e/ou teléfono móbil facilitados a seguir e que poderán cambiar en calquera momento a través de [Notifica.gal](https://notifica.gal):

Teléfono móbil

Correo electrónico

ELECCIÓN DO MEDIO DE NOTIFICACIÓN PREFERENTE

As persoas obrigadas a relacionarse a través de medios electrónicos coa Administración deberán optar, en todo caso, pola notificación por medios electrónicos, sen que sexa válida para elas nin produza efectos unha opción diferente.

☒ **Electrónica** a través do Sistema de notificación electrónica de Galicia - [Notifica.gal](https://notifica.xunta.gal) (<https://notifica.xunta.gal>).

Só se poderá acceder á notificación co certificado electrónico asociado ao NIF da persoa indicada.

☐ **Postal** (cubrir o enderezo postal só se é distinto do indicado anteriormente).

TIPO

Nome da Vía

Núm.

Bloq.

Andar

Porta

Parroquia

Lugar

Código Postal

Provincia

Concello

Localidade

 **SEDE ELECTRÓNICA** Este formulario só poderá presentarse nas <https://sede.xunta.gal> formas previstas na súa norma reguladora

Figura 3.2.2.a. Declaración da colleita de uva (código do procedemento MR441B)

(Fonte: DOG nº 189 do 30 de setembro de 2021)

ANEXO D: I a
(continuación)

DATOS DA PERSOA TITULAR DO VIÑEDO SE NON É A PERSOA COLLEITEIRA

NOME/RAZÓN SOCIAL

PRIMEIRO APELIDO

SEGUNDO APELIDO

NIF

CADRO A (NOTA: antes de cubrir os cadros A, B e C ler detidamente o documento de instrucións da sede electrónica)

CAMPAÑA /

☐ Alta ☐ Baixa ☐ Modificación Código de explotación de Rexistro Vitícola de Galicia (CODEV)

DATOS DO VIÑEDO SITUADO EN:

CONCELLOS:

VIÑEDOS PARA A PRODUCCIÓN DE:	Superficie en produción (ha)	UVA COLLEITADA		
		Cantidade (100 kg)		Rendemento
		Tinta	Branca	
Viño con denominación de orixe protexida				
Viño con indicación xeográfica protexida				
Viños varietais sen DOP nin IXP				
Viños sen indicación xeográfica				
Outros viños				
TOTAL				

As hectáreas (ha) deben escribirse con dous decimais sen redondeo

Os rendementos (100 kg/ha) deben escribirse cun decimal sen redondeo

CADRO B

VIÑEDOS PARA A PRODUCCIÓN DE:	UVA EN 100 kg (ENTREGADOS COMO UVA OU MOSTO) DESTINADOS ÁS DISTINTAS UTILIZACIÓNS INDICADAS NO CADRO									
	Vinificación e/ou conservación pola persoa declarante		Entregadas a unha adega cooperativa		Vendidas a unha persoa vinificadora		Outros destinos			
	Tinta	Branca	Tinta	Branca	Tinta	Branca	Consumo fresco	Pasificado	Zume	Mosto conc.
Viño con denominación de orixe protexida										
Viño con indicación xeográfica protexida										
Viños varietais sen DOP nin IXP										
Viños sen indicación xeográfica										
Outros viños										
TOTAL										

Indicar as cantidades en múltiplos de 100 kg, con dous decimais sen redondeo

Figura 3.2.2.b. Declaración da colleita de uva (código do procedemento MR441B)

(Fonte: DOG nº 189 do 30 de setembro de 2021)

CADRO C

DATOS DA PERSOA DESTINATARIA				UVA EN 100 kg (ENTREGADOS COMO UVA O MOSTO) PROCEDENTES DE VIÑEDOS APTOS PARA									
Apelidos e nome ou razón social	NIF	Provincia	Concello	Viños con DOP		Viños con IXP		Viños varietais sen DOP nin IXP		Viños sen DOP nin IXP		Outros viños	
				Tinta	Branca	Tinta	Branca	Tinta	Branca	Tinta	Branca	Tinta	Branca
TOTAL													

SEDE ELECTRÓNICA

Este formulario só poderá presentarse nas formas previstas na súa norma reguladora

<https://sede.xunta.gal>

Figura 3.2.2.c. Declaración da colleita de uva (código do procedemento MR441B)

(Fonte: DOG nº 189 do 30 de setembro de 2021)

PROCEDEMENTO	CÓDIGO DO PROCEDEMENTO	DOCUMENTO
DECLARACIÓN DE COLLEITA DE UVA: REFERENCIA SIXPAC DAS PARCELAS VITÍCOLAS	MR441C	DECLARACIÓN

DATOS DA PERSOA DECLARANTE

NOME/RAZÓN SOCIAL	PRIMEIRO APELIDO	SEGUNDO APELIDO	NIF

TIPO	NOME DA VÍA	NÚM.	BLOQ.	ANDAR	PORTA

PARROQUIA	LUGAR

CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	CONCELLO	LOCALIDADE

TELÉFONO 1	TELÉFONO 2	CORREO ELECTRÓNICO

E, NA SÚA REPRESENTACIÓN (deberá acreditarse a representación fidedigna por calquera medio válido en dereito)

NOME/RAZÓN SOCIAL	PRIMEIRO APELIDO	SEGUNDO APELIDO	NIF

DATOS PARA OS EFECTOS DE NOTIFICACIÓN

Enviaranse avisos da posta á disposición da notificación no correo electrónico e/ou teléfono móbil facilitados a seguir e que poderán cambiar en calquera momento a través de [Notifica.gal](https://notifica.gal):

TELÉFONO MÓBIL	CORREO ELECTRÓNICO

ELECCIÓN DO MEDIO DE NOTIFICACIÓN PREFERENTE

As persoas obrigadas a relacionarse a través de medios electrónicos coa Administración deberán optar, en todo caso, pola notificación por medios electrónicos, sen que sexa válida para elas nin produza efectos unha opción diferente.

☐ **Electrónica** a través do Sistema de notificación electrónica de Galicia - [Notifica.gal](https://notifica.gal) (<https://notifica.xunta.gal>).

Só se poderá acceder á notificación co certificado electrónico asociado ao NIF da persoa indicada.

☐ **Postal** (cubrir o enderezo postal só se é distinto do indicado anteriormente).

TIPO	NOME DA VÍA	NÚM.	BLOQ.	ANDAR	PORTA

PARROQUIA	LUGAR

CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	CONCELLO	LOCALIDADE

Figura 3.2.3.a. Declaración da colleita de uva: referencia SIXPAC das parcelas vitícolas (código do procedemento MR441C)

(Fonte: DOG nº 189 do 30 de setembro de 2021)



XUNTA
DE GALICIA

CONSELLERÍA
DO MEDIO
RURAL

ANEXO D: I b

(continuación)

DATOS DA PERSOA TITULAR DO VIÑEDO SE NON É A PERSOA COLLEITEIRA

NOME/RAZÓN SOCIAL

PRIMEIRO APELIDO

SEGUNDO APELIDO

NIF

CADRO A: REFERENCIA SIXPAC DAS PARCELAS DE VIÑEDO

(NOTA: antes de cubrir este cadro A ler detidamente o documento de instrucións da sede electrónica)

CAMPAÑA

/

☐ Alta ☐ Baixa ☐ Modificación

Código de explotación de Rexistro Víticola de Galicia (CODEV)

DATOS DO VIÑEDO	Provincia	Concello	Zona	Polígono	Parcela	Recinto	Superficie (ha)	Producción – 100 kg	
								Tinta	Branca
Viños con denominación de orixe protexida									
Viños con indicación xeográfica protexida									

Indicaranse os números da referencia SIXPAC en cada un dos recadros, as superficies de cada un dos recintos (en hectáreas, con dous decimais sen redondeo) e a produción (en múltiplos de 100 kg, con dous decimais sen redondeo) de cada un deles.

Estes datos teñen que ser coherentes cos reflectidos no cadro A do formulario MR441B.

SEDE ELECTRÓNICA

Este formulario só poderá presentarse nas formas previstas na súa norma reguladora

https://sede.xunta.gal

Figura 3.2.3.b. Declaración da colleita de uva: referencia SIXPAC das parcelas vitícolas (código do procedemento MR441C)
(Fonte: DOG nº 189 do 30 de setembro de 2021)

ANEXO D: I b
(continuación)

CADRO A: REFERENCIA SIXPAC DAS PARCELAS DE VIÑEDO (continuación)

DATOS DO VIÑEDO	Provincia	Concello	Zona	Polígono	Parcela	Recinto	Superficie (ha)	Produción – 100 kg	
								Tinta	Branca
Viños con indicación xeográfica protexida									
Viños varietais sen DOP ou IXP									
Viños sen indicación xeográfica									

Figura 3.2.3.c. Declaración da colleita de uva: referencia SIXPAC das parcelas vitícolas (código do procedemento MR441C)

(Fonte: DOG nº 189 do 30 de setembro de 2021)



CONSELLERÍA
DO MEDIO
RURAL

ANEXO D: I b
(continuación)

CADRO A: REFERENCIA SIXPAC DAS PARCELAS DE VIÑEDO (continuación)

DATOS DO VIÑEDO	Provincia	Concello	Zona	Polígono	Parcela	Recinto	Superficie (ha)	Produción – 100 kg	
								Tinta	Branca
Viños sen indicación xeográfica									
Outros									

A PERSOA DECLARANTE OU REPRESENTANTE DECLARA

1. Que todos os datos contidos nesta declaración son certos

SEDE ELECTRÓNICA

Este formulario só poderá presentarse nas formas previstas na súa norma reguladora

Figura 3.2.3.d. Declaración da colleita de uva: referencia SIXPAC das parcelas vitícolas (código do procedemento MR441C)
(Fonte: DOG nº 189 do 30 de setembro de 2021)

3.2.2. Declaración de produción: persoas provedoras e xustificantes de compravenda de produtos

Esta declaración está esixida polo art. 6 do Real decreto 739/2015, onde se lle denomina “declaración de produción”, e polo art. 24 do Decreto 256/2011.

Formulario MR441E	
Teño obriga?	
	Si, se compro uva ou mosto a outras adegas ou viticultores. Se produzo viño soamente con uvas da miña produción, non é necesario presentar esta declaración, xa que esa información figura na miña declaración de colleita.
Código do procedemento?	
	Formulario MR441E, “Declaración de produción: persoas provedoras” (figura 3.2.4). Debe cubrirse indicando todos os provedores cos que se interactuou ao longo da campaña e que aparecen rexistrados nos xustificantes de compravenda. Por cada liña cuberta no anexo MR441E correspondente a un provedor externo, debe haber un xustificante de compravenda¹⁴.
Onde o presento?	
	Rexistro da sede electrónica da Xunta de Galicia, dirixido á Xefatura Territorial que corresponda da Consellería do Medio Rural ou servizo territorial correspondente do Fogga. Se son persoa física, tamén pode presentala dalgún dos outros modos previstos no art. 16 da Lei 39/2015, de procedemento administrativo común das administracións públicas. Os máis habituais son: • Oficinas de correos: nese caso débese levar a declaración dentro dun sobre aberto que ha de ir dirixido ao domicilio do servizo territorial correspondente do Fogga, e é conveniente levar tamén unha copia desa declaración. O funcionario de correos estamparalle, cun selo de correos que ten a data, o orixinal que está no sobre e a copia á parte que se queda o declarante como xustificante de entrega en prazo. • Nas oficinas de rexistro das oficinas agrarias comarcais (OAC).
Cando o presento?	
	Entre o 30 de novembro e o 10 de decembro de cada ano.

¹⁴ A Orde do 22 de setembro de 2021 da Consellería do Medio Rural eliminou da sede electrónica o procedemento con código MR441F que anteriormente se asignaba ao xustificante de compravenda de produtos, debido á incompatibilidade da dobre sinatura coa sistemática da sede electrónica da Xunta de Galicia.

	Documentos adxuntos?
	Xustificante de compravenda de produtos (figura 3.2.5). Deben achegarse todos os xustificantes de compravenda que se realizaron ao longo da campaña, cada un deles asinado por ambas as partes (compradora e vendedora), dixitalizado e anexado en formato pdf á “Declaración de produción: persoas proveedoras” (MR441E).
	Base legal • Real decreto 739/2015, do 31 de xullo, sobre declaracións obrigatorias no sector vitivinícola. • Decreto 256/2011, do 7 de decembro, polo que se regula o potencial de produción vitícola de Galicia. • Orde do 22 de setembro de 2021 da Consellería do Medio Rural pola que se modifican anexos, prazos e normas procedementais do Decreto 256/2011, do 7 de decembro, polo que se regula o potencial de produción vitícola de Galicia.

Na figura 3.2.4¹⁵ móstrase o formulario de Declaración de produción: persoas proveedoras (código do procedemento MR441E). Correspóndese co ANEXO D: IV a do Decreto 256/2011 modificado pola Orde do 22 de setembro de 2021.

Na figura 3.2.5¹⁶ móstrase o formulario de xustificante de compravenda de produtos (sen código do procedemento). Correspóndese co ANEXO D: IV b do Decreto 256/2011 modificado pola Orde do 22 de setembro de 2021.

¹⁵ Na figura 3.2.4 non se representa a totalidade do formulario para cubrir, senón soamente as partes de interese específico para esta guía. O formulario completo (que inclúe algúns apartados adicionais para declaración responsable, indicación de que se achegan os xustificantes de compravenda de produtos, comprobación de datos, información sobre protección de datos persoais e lexislación aplicable, así como espazo para a sinatura da persoa declarante ou o seu representante) pode obterse no DOG nº 189, do 30 de setembro de 2021, ou na sede electrónica da Xunta de Galicia.

¹⁶ Na figura 3.2.5 non se representa a totalidade do formulario para cubrir, senón soamente as partes de interese específico para esta guía. O formulario completo (que inclúe algúns apartados adicionais para declaración responsable e información sobre protección de datos persoais, así como espazo para a sinatura da persoa compradora e da provedora ou os seus representantes) pode obterse no DOG nº 189, do 30 de setembro de 2021, ou na sede electrónica da Xunta de Galicia.

PROCEDEMENTO	CÓDIGO DO PROCEDEMENTO	DOCUMENTO
DECLARACIÓN DE PRODUCCIÓN: PERSOAS PROVEDORAS	MR441E	DECLARACIÓN

DATOS DA PERSOA DECLARANTE

NOME/RAZÓN SOCIAL

PRIMEIRO APELIDO

SEGUNDO APELIDO

NIF

TIPO

NOME DA VÍA

NÚM.

BLOQ.

ANDAR

PORTA

PARROQUIA

LUGAR

CÓDIGO POSTAL

PROVINCIA

CONCELLO

LOCALIDADE

TELÉFONO 1

TELÉFONO 2

CORREO ELECTRÓNICO

E, NA SÚA REPRESENTACIÓN (deberá acreditarse a representación fidedigna por calquera medio válido en dereito)

NOME/RAZÓN SOCIAL

PRIMEIRO APELIDO

SEGUNDO APELIDO

NIF

DATOS PARA OS EFECTOS DE NOTIFICACIÓN

Enviaranse avisos da posta á disposición da notificación no correo electrónico e/ou teléfono móbil facilitados a seguir e que poderán cambiar en calquera momento a través de [Notifica.gal](#):

TELÉFONO MÓBIL

CORREO ELECTRÓNICO

ELECCIÓN DO MEDIO DE NOTIFICACIÓN PREFERENTE

As persoas obrigadas a relacionarse a través de medios electrónicos coa Administración deberán optar, en todo caso, pola notificación por medios electrónicos, sen que sexa válida para elas nin produza efectos unha opción diferente.

☒ **Electrónica** a través do Sistema de notificación electrónica de Galicia - [Notifica.gal](#) (<https://notifica.xunta.gal>).

Só se poderá acceder á notificación co certificado electrónico asociado ao NIF da persoa indicada.

☐ **Postal** (cubrir o enderezo postal só se é distinto do indicado anteriormente).

TIPO

NOME DA VÍA

NÚM.

BLOQ.

ANDAR

PORTA

PARROQUIA

LUGAR

CÓDIGO POSTAL

PROVINCIA

CONCELLO

LOCALIDADE

CAMPAÑA

/

SEDE ELECTRÓNICA

Este formulario só poderá presentarse nas formas previstas na súa norma reguladora

Figura 3.2.4.a. Declaración de producción: persoas proveedoras (código do procedemento MR441E)

(Fonte: DOG nº 189 do 30 de setembro de 2021)

☐ 1. VIÑO CON DOP	☐ 5. OUTROS VIÑOS
☐ 2. VIÑO CON IXP	☐ 6. MOSTOS
☐ 3. VIÑO VARIETAL SEN DOP OU IXP	☐ 7. OUTROS PRODUTOS
☐ 4. VIÑOS SEN IXP	

(Débese utilizar unha declaración distinta para cada destino indicado, sinalando o cadro correspondente)

DATOS DO PRODUTO ENTREGADO						RELACIÓN DE PROVEDORES, INCLÚIDA A PERSOA DECLARANTE, OU SOCÍAS DE COOPERATIVAS E SAT									
PRODUTO (1)	Cantidade expresada en hl		Rendemento hl/ha (4)	Superficie ha (5)	Viñedo orixe apto para:							Nome e apelidos ou razón social da persoa subministradora, socia de cooperativa ou SAT (13)	NIF (14)	Nº referencia xustificante Anexo IV b (15)	Provincia (16)
	Tinto/Rosado (2)	Branco (3)			6	7	8	9	10	11	12				

A cantidade de produto entregado debe expresarse en hectolitros (hl) con dous decimais sen redondeo. Se se trata de uva, para a conversión a hl debe multiplicarse a cantidade en kg de uva por 0,74

A superficie en ha e o rendemento obtido (hl/ha) deben expresarse con dous decimais sen redondeo

☐ Suma e sigue ou ☐ Total do destino sinalado

Figura 3.2.4.b. Declaración de producción: persoas proveedoras (código do procedemento MR441E)

(Fonte: DOG n° 189 do 30 de setembro de 2021)



**XUNTA
DE GALICIA**

**CONSELLERÍA
DO MEDIO
RURAL**

ANEXO D: IV b

CAMPAÑA: /
N.º REFERENCIA:

XUSTIFICANTE DE COMRAVENDA DE PRODUTOS

DATOS DA PERSOA COMPRADORA

NOME/RAZÓN SOCIAL	PRIMEIRO APELIDO	SEGUNDO APELIDO	NIF
TIPO	NOME DA VÍA	NÚM.	BLOQ. ANDAR PORTA
PARROQUIA	LUGAR		
CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	CONCELLO	LOCALIDADE
TELÉFONO 1	TELÉFONO 2	CORREO ELECTRÓNICO	

E, NA SÚA REPRESENTACIÓN (deberá acreditarse a representación fidedigna por calquera medio válido en dereito)

NOME/RAZÓN SOCIAL	PRIMEIRO APELIDO	SEGUNDO APELIDO	NIF

DATOS DA PERSOA PROVEDORA

NOME/RAZÓN SOCIAL	PRIMEIRO APELIDO	SEGUNDO APELIDO	NIF
TIPO	NOME DA VÍA	NÚM.	BLOQ. ANDAR PORTA
PARROQUIA	LUGAR		
CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	CONCELLO	LOCALIDADE
TELÉFONO 1	TELÉFONO 2	CORREO ELECTRÓNICO	

E, NA SÚA REPRESENTACIÓN (deberá acreditarse a representación fidedigna por calquera medio válido en dereito)

NOME/RAZÓN SOCIAL	PRIMEIRO APELIDO	SEGUNDO APELIDO	NIF

CADRO A (NOTA: antes de cubrir o cadro A ler detidamente o documento de instrucións da sede electrónica)

CAMPAÑA /

DATOS DO PRODUTO ENTREGADO

1. Natureza	
2. Cantidade	
3. Obtido en	
O produto procede de viñado con variedade clasificada para:	
☐ 1. Viño con DOP ☐ 2. Viño con IXP ☐ 3. Viño varietal sen DOP ou IXP ☐ 4. Outros viños ☐ 5. Varios usos ☐ 6. Non apta para vinificación	
1. Rendemento medio do viñado da explotación, que corresponde ao tipo de variedades sinaladas no punto 4	
Rendemento	
Este valor debe coincidir co reflectido no anexo de declaración de colleita de uva do proveedor obrigado á súa presentación para o tipo de viñado sinalado no punto 4.	
2. N.º do documento que acompaña ao produto (cando se requira)	

O rendemento obtido debe coincidir co reflectido no formulario MR441B (declaración do colleiteiro) e no MR441E (declaración da adega)

A cantidade de produto entregado debe expresarse en hectolitros (hl) con dous decimais sen redondeo. Se se trata de uva, para a conversión a hl debe multiplicarse a cantidade en kg de uva por 0,74

Debe incluírse un documento de acompañamento cando se trate de viño en réxime suspensivo (ver parte 4, apdo. 4.2, desta guía)

Figura 3.2.5. Xustificante de compravenda de produtos

(Fonte: DOG n.º 189 do 30 de setembro de 2021)

CASO PRÁCTICO

Imos ilustrar esta declaración cun caso práctico:

Supoñamos unha adega, UVAS BLANCAS S.L., pertencente a unha denominación de orixe, que tivo unha colleita propia de:

- Viño tinto: 21.254 litros
- Viño branco: 45.025 litros

e comprou uvas de variedades brancas a catro viticultores, que produciron as seguintes cantidades de viño:

- Proveedor A: 34.176 litros
- Proveedor B: 4.000 litros
- Proveedor C: 824 litros
- Proveedor D: 12.024 litros

(en todos os casos viño amparable pola DO).

Polo tanto, teñen que existir os correspondentes catro xustificantes de compravenda. Para a uva procedente dos viñedos propios non son necesarios xustificantes deste tipo.

Tras cubrir na páxina 1 os datos principais da adega declarante e a súa persoa representante, no cadro superior da páxina 2 da declaración (formulario MR441E) haberá que cubrir:

RELACIÓN DE PERSOAS PROVEDORAS QUE ENTREGARON PRODUTOS CON DESTINO Á ELABORACIÓN DE	
☒ 1. VIÑO CON DOP	☐ 5. OUTROS VIÑOS
☐ 2. VIÑO CON IXP	☐ 6. MOSTOS
☐ 3. VIÑO VARIETAL SEN DOP OU IXP	☐ 7. OUTROS PRODUTOS
☐ 4. VIÑOS SEN IXP	

(Débese utilizar unha declaración distinta para cada destino indicado, sinalando o cadro correspondente)

O **cadro A** debe cubrirse tendo en conta tanto a colleita propia da adega (dos viñedos que lle pertencen) como os que foron comprados a viticultores.

Neste exemplo, as dúas primeiras filas corresponden á produción de colleita propia, expresada en hectolitros, de viño tinto (212,54 hl) e de viño branco (450,25 hl), e as catro filas seguintes corresponden á produción xerada pola uva comprada.

6. Viño con DOP	10. Outros viños
7. Viño con IXP	11. Mostos
8. Viño varietal sen DOP/IXP	12. Outros produtos
9. Viño sen IXP	

Por outra banda, deben achegarse os xustificantes de compravenda segundo o modelo do ANEXO D: IV a (un para cada compravenda). A modo de exemplo, vexamos o da viticultora provedora María Pérez González.


**XUNTA
DE GALICIA**
**CONSELLERÍA
DO MEDIO
RURAL**

ANEXO D: IV b

XUSTIFICANTE DE COMRAVENDA DE PRODUTOS

DATOS DA PERSOA COMPRADORA

NOME/RAZÓN SOCIAL

PRIMEIRO APELIDO

SEGUNDO APELIDO

NIF

BODEGA UVAS BLANCAS S.L.

A36054443

TIPO

NOME DA VÍA

NÚM.

BLOQ.

ANDAR

PORTA

RUA

CASTELAO

251

PARROQUIA

LUGAR

CAMBADOS

CÓDIGO POSTAL

PROVINCIA

CONCELLO

LOCALIDADE

36254

PONTEVEDRA

CAMBADOS

CAMBADOS

TELÉFONO 1

TELÉFONO 2

CORREO ELECTRÓNICO

985111111

981111111

INFO@BODEGAUVASBLANCAS.COM

E, NA SÚA REPRESENTACIÓN (deberá acreditarse a representación fidedigna por calquera medio válido en dereito)

NOME/RAZÓN SOCIAL

PRIMEIRO APELIDO

SEGUNDO APELIDO

NIF

DATOS DA PERSOA PROVEDORA

NOME/RAZÓN SOCIAL

PRIMEIRO APELIDO

SEGUNDO APELIDO

NIF

MARIA

PEREZ

GONZALEZ

36121212R

TIPO

NOME DA VÍA

NÚM.

BLOQ.

ANDAR

PORTA

RUA

ANDURÍNA

35

PARROQUIA

LUGAR

CAMBADOS

CÓDIGO POSTAL

PROVINCIA

CONCELLO

LOCALIDADE

36252

PONTEVEDRA

CAMBADOS

CAMBADOS

TELÉFONO 1

TELÉFONO 2

CORREO ELECTRÓNICO

615111111

MARIAPEREZ@GMAIL.COM

E, NA SÚA REPRESENTACIÓN (deberá acreditarse a representación fidedigna por calquera medio válido en dereito)

NOME/RAZÓN SOCIAL

PRIMEIRO APELIDO

SEGUNDO APELIDO

NIF

CADRO A (NOTA: antes de cubrir o cadro A ler detidamente o documento de instrucións da sede electrónica)

CAMPAÑA 20XX / 20YY

DATOS DO PRODUTO ENTREGADO

1. Natureza

UVA

2. Cantidade

341,76

3. Obtido en

CAMBADOS, PONTEVEDRA

O produto procede de viñado con variedade clasificada para:

☒ 1. Viño con DOP
 ☐ 2. Viño con IXP
 ☐ 3. Viño varietal sen DOP ou IXP
 ☐ 4. Outros viños
 ☐ 5. Varios usos
 ☐ 6. Non apta para vinificación

1. Rendemento medio do viñado da explotación, que corresponde ao tipo de variedades sinaladas no punto 4

Rendemento 70,03

Este valor debe coincidir co reflectido no anexo de declaración de colleita de uva do provedor obrigado á súa presentación para o tipo de viñado sinalado no punto 4.

2. Nº do documento que acompaña ao produto (cando se requira)

3.2.3. Declaración de eliminación de subproductos obtidos na transformación vinícola

Esta declaración está esixida polo Real decreto 1363/2018, do 2 de novembro, para a aplicación das medidas do programa de apoio 2019-2023 ao sector vitivinícola español, na súa sección 3ª, Eliminación de subproductos, subsección 1ª, obriga da eliminación de subproductos, e polo art. 26 do Decreto 256/2011 modificado pola Orde do 22 de setembro de 2021.

Nota: Antes da publicación da Orde do 22 de setembro de 2021 da Consellería do Medio Rural era necesario presentar a “Declaración de produción de viño e/ou mosto” (anexo D: III do Decreto 256/2011), co código do procedemento MR441D. No entanto, a mencionada orde eliminou a dita declaración, excepto o seu cadro F, que se correspondía coa comunicación de eliminación de subproductos obtidos na transformación vinícola, e que agora se converte nunha declaración por si mesma, mantendo ese mesmo código do procedemento.

Formulario MR441D, “Eliminación de subproductos obtidos na transformación vinícola”

Teño obriga?



Téñena todas as adegas que producen máis de 50 hectolitros de viño ou mosto nas súas instalacións, unha vez rematen cos procesos de colleita e elaboración que xeren subproductos (bagazos, lías, cangallos, etc.).

Código do procedemento?



Formulario MR441D “Eliminación de subproductos obtidos na transformación vinícola” (figura 3.2.6).

No dito modelo debe cubrirse cal vai ser o destino dos subproductos.

Onde o presento?



Rexistro electrónico da Xunta de Galicia, dirixido á Xefatura territorial correspondente da Consellería do Medio Rural- Fogga.

Se son persoa física, tamén podo presentala dalgún dos outros modos previstos no art. 16 da Lei 39/2015, de procedemento administrativo común das administracións públicas. Os máis habituais son:

- Oficinas de correos: nese caso débese levar a declaración dentro dun sobre aberto que ha de ir dirixido ao domicilio do servizo territorial correspondente do Fogga, e é conveniente levar tamén unha copia desa declaración. O funcionario de correos estamparalle, cun selo de correos que ten a data, o orixinal que está no sobre e a copia á parte que se queda o declarante como xustificante de entregalo en prazo.
- Nas oficinas de rexistro das oficinas agrarias comarcais (OAC).



Cando o presento?

Cando se produza a acumulación de subproductos e se decida como se quere actuar con eles.

Base legal



- Real decreto 1363/2018, do 2 de novembro, para a aplicación das medidas do programa de apoio 2019-2023 ao sector vitivinícola español.
- Orde do 22 de setembro de 2021 da Consellería do Medio Rural pola que se modifican anexos, prazos e normas procedementais do Decreto 256/2011, do 7 de decembro, polo que se regula o potencial de produción vitícola de Galicia.

Na figura 3.2.6¹⁷ móstrase o formulario de “Eliminación de subproductos obtidos na transformación vinícola” (código do procedemento MR441D). Correspóndese co Anexo D: III do Decreto 256/2011, modificado pola Orde do 22 de setembro de 2021.

¹⁷ Na figura 3.2.6 non se representa a totalidade do formulario para cubrir, senón soamente as partes de interese específico para esta guía. O formulario completo (que inclúe algúns apartados adicionais para información sobre protección de datos persoais e lexislación aplicable, así como espazo para a sinatura da persoa declarante ou o seu representante) pode obterse no DOG nº 189, do 30 de setembro de 2021, ou na sede electrónica da Xunta de Galicia.



XUNTA
DE GALICIA

CONSELLERÍA
DO MEDIO
RURAL

ANEXO D: III

PROCEDEMENTO	CÓDIGO DO PROCEDEMENTO	DOCUMENTO
ELIMINACIÓN DE SUBPRODUTOS OBTIDOS NA TRANSFORMACIÓN VINÍCOLA	MR441D	COMUNICACIÓN

DATOS DA PERSOA COMUNICANTE

NOME/RAZÓN SOCIAL

PRIMEIRO APELIDO

SEGUNDO APELIDO

NIF

TIPO

NOME DA VÍA

NÚM.

BLOQ.

ANDAR

PORTA

PARROQUIA

LUGAR

CÓDIGO POSTAL

PROVINCIA

CONCELLO

LOCALIDADE

TELÉFONO 1

TELÉFONO 2

CORREO ELECTRÓNICO

E, NA SÚA REPRESENTACIÓN (deberá acreditarse a representación fidedigna por calquera medio válido en dereito)

NOME/RAZÓN SOCIAL

PRIMEIRO APELIDO

SEGUNDO APELIDO

NIF

DATOS PARA OS EFECTOS DE NOTIFICACIÓN

Enviaranse avisos da posta á disposición da notificación no correo electrónico e/ou teléfono móbil facilitados a seguir e que poderán cambiar en calquera momento a través de [Notifica.gal](#):

TELÉFONO MÓBIL

CORREO ELECTRÓNICO

ELECCIÓN DO MEDIO DE NOTIFICACIÓN PREFERENTE

As persoas obrigadas a relacionarse a través de medios electrónicos coa Administración deberán optar, en todo caso, pola notificación por medios electrónicos, sen que sexa válida para elas nin produza efectos unha opción diferente.

☐ **Electrónica** a través do Sistema de notificación electrónica de Galicia - [Notifica.gal](#) ([https://notifica.xunta.gal](#)).

Só se poderá acceder á notificación co certificado electrónico asociado ao NIF da persoa indicada.

☐ **Postal** (cubrir o enderezo postal só se é distinto do indicado anteriormente).

TIPO

NOME DA VÍA

NÚM.

BLOQ.

ANDAR

PORTA

PARROQUIA

LUGAR

CÓDIGO POSTAL

PROVINCIA

CONCELLO

LOCALIDADE

 **SEDE ELECTRÓNICA** Este formulario só poderá presentarse nas [https://sede.xunta.gal](#) formas previstas na súa norma reguladora

Figura 3.2.6.a. Declaración de eliminación de subproductos obtidos na transformación vinícola (código do procedemento MR441D)

(Fonte: DOG nº 189 do 30 de setembro de 2021)

SEDE ELECTRÓNICA Este formulario só poderá presentarse nas
formas previstas na súa norma reguladora
<https://sede.xunta.gal>

(Fonte: DOG n° 189 do 30 de setembro de 2021)

3.2.4.2. COMO REALIZAR A PRESENTACIÓN DA DECLARACIÓN?

Os operadores (produtores e almacenistas) deben realizar unha declaración por cada instalación onde elaborasen viño/mosto ou onde almacenen o seu mosto/viño.

Cada operador debe ter polo tanto unha clave de acceso ao INFOVI para cada instalación onde elabore o viño ou mosto ou onde teña depositado o seu viño ou mosto.

Polo tanto, para unha mesma instalación pode haber varias declaracións (é dicir, que unha adega pode ter depósitos alugados/arrendados a varios propietarios ou pode elaborar nela viño ou mosto de varios produtores).

Para cada campaña, o operador débese dar de alta ou baixa se cambia de instalación para que lle sexan enviadas as claves de acceso.

A continuación explícanse os tipos de declaración, en función da produción media de viño e mosto da adega.

- Para operadores que nas catro anteriores campañas tivesen unha produción media de viño e mosto **maior ou igual a 1.000 hectolitros**:
 - a. Declaración mensual
 - b. Declaración ampliada nos meses de agosto e decembro
- Para operadores que nas catro anteriores campañas tivesen unha produción media de viño e mosto **menor a 1.000 hectolitros**:
 - a. Declaración nos meses de agosto e decembro

A. DECLARACIÓN MENSUAL (ata o día 20 de cada mes, con datos referidos ao último día do mes anterior)

Esta é a declaración que deben facer aquelas adegas que nas catro anteriores campañas tivesen unha produción media de viño e mosto **maior ou igual a 1.000 hectolitros**.

CASO PRÁCTICO

Imos ilustrar esta declaración cun caso práctico:

Supoñamos que a nosa adega, UVAS BLANCAS, S.L., debe realizar a declaración de existencias de viño e mosto correspondente ao mes de novembro dun determinado ano, e polo tanto con datos referidos ao 31 de outubro.

A vendima desenvolveuse entre os meses de setembro e outubro.

Desde a declaración anterior, a de outubro (na que se declararon as existencias de viño e mosto a 30 de setembro, cando aínda estaba en marcha a vendima), a adega rematou a vendima e elaborou 50.900 litros de viño (sumando o rematado e o novo aínda en fermentación), que son subdivididos en viño branco (38.900 litros) e tinto (12.000 litros). Ademais, contaba con 234.900 litros de viño branco de campañas anteriores en depósitos e outros 21.700 litros de viño branco xa embotellados.

Durante o mes de outubro non se realizaron embotellamentos na adega. Tampouco houbo ningunha entrada nin saída de graneis de viño, nin de mosto con orixe ou destino a outras adegas.

Lembremos que os datos deben consignarse en hectolitros. Ademais, nestas declaracións á AICA non poden usarse decimais. Polo tanto, deben redondearse os valores ao número enteiro máis próximo.

Deben rexistrarse (letra A) as existencias iniciais de viño (é dicir, as finais do período anterior, a 30 de setembro). A continuación (letra B) a produción total de viño, separando entre viño elaborado rematado e viño novo aínda en fermentación (B.1) e viño elaborado nesta campaña procedente de mosto doutra campaña anterior, de ser o caso (B.2) (ver figura 3.3.1.a).

Campaña:20XX/20YYMes:OCTUBREREOV:16247N.I.D.P.B.:3200740012

Datos de la bodega/almacén/instalación donde se encuentran las existencias

CIF/NIF:A35414256

Nombre del operador:ADEGA UVAS BLANCAS S.A.

Teléfono:986543535

RIA:

Email:INF@UVASBLANCAS.COM

Domicilio:RUA CASTELAO, 251

Población:CAMBADOS

Provincia:PONTEVEDRA

Identificación del productor/propietario de las existencias

CIF/NIF:A35414256

REOV:16247

Email:INF@UVASBLANCAS.COM

Domicilio:CASTELAO, 251

Población:CAMBADOS

Provincia:PONTEVEDRA

Tipo Operador:PRODUCTOR

Producción media:15.274

Estado Declaración:CERRADA

Cerrado por:INSTALACIÓN

Fec. Ull Grabación:

Fec. Rcp Declaración:

Entrada de uva:

Tinta

Blanca

Kg

0

0

VINO					
1.DECLARACIÓN DE VINO					
	Tinto/Rosado		Blanco		TOTALES
	Graneles	Envasados (cualquier tamaño)	Graneles	Envasados (cualquier tamaño)	
A. Existencias iniciales de vino	0	0	2.349	217	2.566
B. Producción total de vino					
B.1. Vino elaborado terminado y vino nuevo aún en fermentación	120		389		509
B.2. Vino elaborado en la campaña procedente de mosto de otra campaña	0		0		0
TOTAL PRODUCCION DE VINO	120		389		509

Figura 3.3.1.a Caso práctico de declaración mensual á AICA (Fonte: elaboración propia)

Ademais, deben indicarse as entradas e saídas de viño rexistradas ao longo do mes, o envasado da propia adega e as existencias finais de viño da instalación. Neste caso non se rexistraron movementos nin embotellamentos durante o mes, polo que todos os valores estarán a cero, excepto os recadros de existencias finais (ver figura 3.3.1.b).

		Tinto/Rosado		Blanco		TOTALES
		Graneles	Envasados (cualquier tamaño)	Graneles	Envasados (cualquier tamaño)	
C. Entradas de vino	C.1. De España	0	0	0	0	0
	C.2. Del resto de la UE	0	0	0	0	0
	C.3. Importaciones de terceros países	0	0	0	0	0
TOTAL ENTRADAS DE VINO		0	0	0	0	0
D. Salidas de vino	D.1. Interiores:					
	D.1.1. Vino	0	0	0	0	0
	D.1.2. Destilación	0	0	0	0	0
	D.1.3. Vinagrería	0	0	0	0	0
	TOTAL MERCADO INTERIOR	0	0	0	0	0
	D.2. Al mercado exterior:					
	D.2.1. Al resto de la UE	0	0	0	0	0
	D.2.2. A países terceros	0	0	0	0	0
	TOTAL MERCADO EXTERIOR	0	0	0	0	0
	D.3. Operaciones propias	0	0	0	0	0
	TOTAL SALIDAS DE VINO	0	0	0	0	0
E. Ajustes		0	0	0	0	0
F. Existencias finales (1)		120	0	2.738	217	3.075
G. Envasado en propia bodega		0	0	0	0	0

* (1) Existencias Finales = Existencias Iniciales + Producción (Solo Graneles) + Entradas - Salidas +/- Ajustes + Envasado en Bodega Propia

Figura 3.3.1.b Caso práctico de declaración mensual á AICA (Fonte: elaboración propia)

Con respecto ao mosto, a 31 de outubro xa non hai existencias (o viño estará probablemente en fermentación). Con todo, supoñamos que o 30 de setembro se declararon unhas existencias finais de mosto de 250 hl de branco e 50 hl de tinto (dado que nesa data se estaba en plena vendima). A esas cantidades iniciais haberá que engadir na declaración o mosto elaborado en outubro (supoñamos 150 hl de branco e 90 hl de tinto), e ademais rexistrar a saída de todo ese mosto, debido a que o 31 de outubro xa todo o mosto se converteu en viño (aínda que estea en fermentación). Entón, a declaración de mosto a 31 de outubro sería a que se mostra na figura 3.3.1.c.

MOSTO						
2.DECLARACIÓN DE MOSTO						
	Mosto sin concentrar		Mosto concentrado	Mosto concentrado rectificado	Mosto parcialmente fermentado	TOTALES
	Tinto/Rosado	Blanco				
A. Existencias iniciais de mosto	50	250	0	0	0	300
B. Mosto elaborado	90	150	0	0	0	240
C. Entradas de mosto	C.1. De España	0	0	0	0	0
	C.2. Del resto de la UE	0	0	0	0	0
	C.3. Importaciones terceros países	0	0	0	0	0
TOTAL ENTRADAS DE MOSTO		0	0	0	0	0
D. Salidas de mosto	D.1. Interiores	140	400	0	0	540
	D.2. Al mercado exterior:					
	D.2.1. Al resto de la UE	0	0	0	0	0
	D.2.2. A países terceros	0	0	0	0	0
	TOTAL MERCADO EXTERIOR	0	0	0	0	0
	D.3. Operaciones propias	0	0	0	0	0
	TOTAL SALIDAS DE MOSTO	140	400	0	0	540
E. Ajustes		0	0	0	0	0
F. Existencias finales mosto (1)		0	0	0	0	0

* (1) Existencias Finales Mosto = Existencias Iniciales Mosto + Mosto Elaborado + Entradas - Salidas +/- Ajustes

Observaciones:

Figura 3.3.1.c Caso práctico de declaración mensual á AICA (Fonte: elaboración propia)

B. DECLARACIÓN AMPLIADA (só nos meses de decembro e agosto, ata o día 20 de cada mes)

Esta declaración ampliada terá que facerse nos meses de agosto e decembro, por aquelas adegas que nas catro anteriores campañas tivesen unha produción media de viño e mosto **maior ou igual a 1.000 hectolitros**. Ademais dos datos detallados en cada declaración mensual (ver exemplo anterior), incluíranse os datos das táboas H, I, J e K, onde se indicarán os valores das producións de viño e mosto na campaña en curso, con datos acumulados referidos ao último día do mes anterior (é dicir, xullo e novembro, respectivamente).

CASO PRÁCTICO

Imos ilustrar esta declaración cun caso práctico continuación do anterior:

Agora a nosa adega, UVAS BLANCAS, S.L., debe realizar a declaración das súas existencias de viño e mosto en decembro dun determinado ano (polo tanto, datos o 30 de novembro).

Nas táboas H, I, J e K da declaración incluíranse os datos acumulados desde o inicio da campaña, é dicir, desde o 1 de agosto ata o 30 de novembro.

Desde o 1 de agosto, a adega elaborou 117.303 litros de viño (sumando o rematado e o novo que poida estar aínda en fermentación), que son subdivididos en viño branco (96.049 litros) e tinto (21.254 litros). A adega conta cunha superficie de viñedos de 8 ha, e as superficies dos viñedos dos seus provedores de uva suman 7 ha.

Ademais, a 31 de outubro contaba con 273.800 litros de viño branco (deles 234.900 litros de tempadas anteriores) e 12.000 litros de viño tinto en depósitos e outros 21.700 litros de viño branco xa embotellados (ver exemplo anterior). Estas existencias consignáronse como existencias finais na declaración realizada en novembro.

Durante o mes de novembro:

- Vendeuse un granel de 23.000 litros de viño branco a outra adega da DO.
- Vendéronse a un cliente nacional 1.600 botellas de 0,75 litros (viño branco).
- Ao realizar un aforo previo á declaración, detéctase que a cantidade real de viño branco en graneis é de 273.000, é dicir, 800 litros menos dos que constaban en existencias, correspondentes ao viño desta campaña.

Lembremos que os datos deben consignarse en hectolitros.

Na figura 3.3.2.a móstranse os datos da cabeceira da declaración.

Campaña:	20XX/20YY	Mes:	NOVIEMBRE	REOVl:	16247	N.I.D.P.B.:	3200740012
Datos de la bodega/almacén/instalación donde se encuentran las existencias				Identificación del productor/propietario de las existencias			
CIF/NIF:	A35414256			CIF/NIF:	A35414256	Tipo Operador:	PRODUCTOR
Nombre del operador:	ADEGA UVAS BLANCAS S.A.			REOVl:	16247	Producción media:	15.274
Teléfono:	986543535	RIA:		Email:	INF@UVASBLANCAS.COM	Estado Declaración:	CERRADA
Domicilio:	RUJA CASTELAO, 251			Domicilio:	CASTELAO, 251	Cerrado por:	INSTALACIÓN
Población:	CAMBADOS			Población:	CAMBADOS	Fec. Ult. Grabación:	
Provincia:	PONTEVEDRA			Provincia:	PONTEVEDRA	Fec. Rcp. Declaración:	
Entrada de uva:							
	Tinta	Blanca					
Kg	0	0					

Figura 3.3.2.a Caso práctico de declaración ampliada á AICA (Fonte: elaboración propia)

E no que respecta ao viño (ver figuras 3.3.2.b e 3.3.2.c):

VINO						
1.DECLARACION DE VINO						
		Tinto/Rosado		Blanco		TOTALES
		Graneles	Envasados (cualquier tamaño)	Graneles	Envasados (cualquier tamaño)	
A. Existencias Iniciales de vino		120	0	2.738	217	3.075
B. Producción total de vino		Tinto/Rosado		Blanco		TOTALES
B.1. Vino elaborado terminado y vino nuevo aún en fermentación		0		0		0
B.2. Vino elaborado en la campaña procedente de mosto de otra						
		Tinto/Rosado		Blanco		TOTALES
		Graneles	Envasados (cualquier tamaño)	Graneles	Envasados (cualquier tamaño)	
C. Entradas de vino	C.1. De España	0	0	0	0	0
	C.2. Del resto de la UE	0	0	0	0	0
	C.3. Importaciones de terceros países	0	0	0	0	0
	TOTAL ENTRADAS DE VINO	0	0	0	0	0
D. Salidas de vino	D.1. Interiores:					
	D.1.1. Vino	0	0	230	12	242
	D.1.2. Destilación	0	0	0	0	0
	D.1.3. Vinagrería	0	0	0	0	0
	TOTAL MERCADO INTERIOR	0	0	230	12	242
	D.2. Al mercado exterior:					
	D.2.1. Al resto de la UE	0	0	0	0	0
	D.2.2. A países terceros	0	0	0	0	0
	TOTAL MERCADO EXTERIOR	0	0	0	0	0
	D.3. Operaciones propias	0	0	0	0	0
TOTAL SALIDAS DE VINO		0	0	230	12	242
E. Ajustes		0	0	-8	0	-8
F. Existencias finales (1)		120	0	2.500	205	2.825
G. Envasado en propia bodega		0	0	0	0	0

**** Los cuadros que aparecen a continuación (H, I, J, K) se deben rellenar con datos acumulados desde principio de campaña (1 Agosto)**

Figura 3.3.2.b Caso práctico de declaración ampliada á AICA (Fonte: elaboración propia)

H. Declaración de producción de vino respecto a la cosecha de la campaña en curso

	Producción (hl)		Superficie de viñedo en producción (has.)	TOTALES (hl)
	Tinto/Rosado	Blanco		
DOP	213	960	15	1.173
IGP	0	0	0	0
Varietales sin IG	0	0	0	0
sin IG	0	0	0	0
TOTALES	213	960	15	1.173

I. Declaración de producción de vino elaborado a partir de mosto de otras campañas

	Tinto/Rosado	Blanco	TOTALES (hl)
DOP	0	0	0
IGP	0	0	0
Varietales sin IG	0	0	0
sin IG	0	0	0
TOTALES	0	0	0

J. Declaración de existencias de vino

	Tinto/Rosado		Blanco		TOTALES
	Graneles	Envasados (cualquier tamaño)	Graneles	Envasados (cualquier tamaño)	
DOP	333	0	3.460	205	3.998
IGP	0	0	0	0	0
Varietales sin IG	0	0	0	0	0
sin IG	0	0	0	0	0
TOTALES	333	0	3.460	205	3.998

K. Declaración de salidas de vino desglosado por categorías

		Tinto/Rosado		Blanco		TOTALES
		Graneles	Envasados (cualquier tamaño)	Graneles	Envasados (cualquier tamaño)	
DOP	Interiores	0	0	230	12	242
	Mercado UE	0	0	0	0	0
	Países terceros	0	0	0	0	0
TOTALES DOP		0	0	230	12	242
IGP	Interiores	0	0	0	0	0
	Mercado UE	0	0	0	0	0
	Países terceros	0	0	0	0	0
TOTALES IGP		0	0	0	0	0
Varietales sin IG	Interiores	0	0	0	0	0
	Mercado UE	0	0	0	0	0
	Países terceros	0	0	0	0	0
TOTALES V. SIN IG		0	0	0	0	0
sin IG	Interiores	0	0	0	0	0
	Mercado UE	0	0	0	0	0
	Países terceros	0	0	0	0	0
TOTALES SIN IG		0	0	0	0	0
TOTALES		0	0	230	12	242

* (1) Existencias Finales = Existencias Iniciales + Producción (Solo Graneles) + Entradas - Salidas +/- Ajustes + Envasado en Bodega Propia

Figura 3.3.2.c Caso práctico de declaración ampliada á AICA (Fonte: elaboración propia)

Polo que respecta ao mosto, nos apartados A a F non haberá nada que indicar, xa que as existencias iniciais son cero e non houbo ningunha elaboración nin movemento de mosto. Non obstante, no apdo. G debemos consignar o mosto producido na campaña en curso, así como o rendemento de extracción obtido, en hectolitros por hectárea (hl/ha), como sempre sen decimais. Supoñamos que as cantidades foron 15.000 litros de mosto tinto e 100.000 litros de mosto branco (ver figura 3.3.2.d).

IMPORTANTE

No caso de comprar uva a provedores, na columna “Superficie viñedo en produción” hai que cubrir tamén as hectáreas de provedores das que procede o mosto (segundo o establecido no RD 739/2015). Este dato debe coincidir co consignado na declaración de provedores (modelo MR441E, ver apdo. 3.2.2).

MOSTO

2.DECLARACIÓN DE MOSTO

		Mosto sin concentrar		Mosto concentrado	Mosto concentrado rectificado	Mosto parcialmente fermentado	TOTALES
		Tinto/Rosado	Blanco				
A. Existencias iniciales de mosto		0	0	0	0	0	0
B. Mosto elaborado		0	0	0	0	0	0
C. Entradas de mosto	C.1. De España	0	0	0	0	0	0
	C.2. Del resto de la UE	0	0	0	0	0	0
	C.3. Importaciones terceros países	0	0	0	0	0	0
TOTAL ENTRADAS DE MOSTO		0	0	0	0	0	0
D. Salidas de mosto	D.1. Interiores	0	0	0	0	0	0
	D.2. Al mercado exterior:						
	D.2.1. Al resto de la UE	0	0	0	0	0	0
	D.2.2. A países terceros	0	0	0	0	0	0
	TOTAL MERCADO EXTERIOR	0	0	0	0	0	0
	D.3. Operaciones propias	0	0	0	0	0	0
	TOTAL SALIDAS DE MOSTO	0	0	0	0	0	0
E. Ajustes		0	0	0	0	0	0
F. Existencias finales mosto (1)		0	0	0	0	0	0

** Los cuadros que aparecen a continuación (G, H) se deben rellenar con datos acumulados desde principio de campaña (1 Agosto)

G. Declaración de producción de mosto respecto a la cosecha de la campaña en curso

	Mosto Sin Concentrar		Total (hl)	Superficie viñedo en producción	Rendimiento (hl/ha)
	Tinto/Rosado	Blanco			
DOP	150	1.000	1.150	15	77
IGP	0	0	0	0	0
Varietales sin IG	0	0	0	0	0
sin IG	0	0	0	0	0
TOTALES	150	1.000	1.150	15	77

	Mosto concentrado	Mosto concentrado rectificado	Mosto parcialmente fermentado	TOTALES
Producción	0	0	0	0
Superficie de viñedo en producción (has)	0	0	0	0
Rendimiento (hl/ha)	0	0	0	0

H. Declaración de existencias de mosto

	Mosto sin concentrar		Mosto concentrado	Mosto concentrado rectificado	Mosto parcialmente fermentado	TOTALES
	Tinto/Rosado	Blanco				
Existencias (hl)	0	0	0	0	0	0

* (1) Existencias Finales Mosto = Existencias Iniciales Mosto + Mosto Elaborado + Entradas - Salidas +/- Ajustes

Observaciones:

Figura 3.3.2.d Caso práctico de declaración ampliada á AICA
(Fonte: elaboración propia)

c) DECLARACIÓN DÚAS VECES AO ANO (nos meses de decembro e agosto, antes do día 20 de cada mes)

Esta é a declaración que deben facer, nos meses de decembro e agosto, aquelas adegas que nas catro anteriores campañas tivesen unha produción media de viño e mosto **menor a 1.000 hectolitros**. Esta declaración terá que facerse nos meses de agosto e decembro, con datos acumulados referidos ao último día do mes anterior (é dicir, xullo e novembro, respectivamente).

CASO PRÁCTICO

Imos ilustrar esta declaración cun caso práctico:

Supoñamos que a pequena adega de razón social FERNÁNDEZ VÁZQUEZ, MARÍA debe realizar a declaración das súas existencias de viño e mosto en decembro dun determinado ano. A declaración incluírá os datos acumulados desde o inicio da campaña, é dicir, desde o 1 de agosto ata o 30 de novembro.

A adega pertence a unha denominación de orixe e dispón de 1 hectárea de viñado en produción. Na vendima entraron nas instalacións da adega 10.250 kg de uva branca. Nesta campaña, a adega elaborou 7.500 litros de viño branco (sumando o rematado e o novo aínda en fermentación), a partir de 7.800 litros de mosto. Ademais, contaba con 5.000 litros de viño branco de campañas anteriores, xa embotellado. Todo o viño é amparado pola DO.

Durante o período correspondente á declaración (agosto a decembro) a adega vende:

- Un granel de 1.000 litros de viño branco a outra adega da mesma DO e outro de 500 litros de viño branco a unha adega de Portugal.
- 2.400 botellas de 0,75 litros a clientes nacionais.
- 800 botellas de 0,75 litros a clientes de Portugal e Alemaña.
- 120 botellas de 0,75 litros a un cliente brasileiro.

Lembremos que os datos deben consignarse en hectolitros.

Comezamos polos datos relativos ao viño (figura 3.3.3a).

VINO

H. Declaración de producción de vino respecto a la cosecha de la campaña en curso

I. Declaración de producción de vino elaborado a partir de mosto de otras campañas

J. Declaración de existencias de vino

K. Declaración de salidas de vino desglosado por categorías

		Tinto/Rosado		Blanco		TOTALES
		Graneles	Envasados (cualquier tamaño)	Graneles	Envasados (cualquier tamaño)	
DOP	Interiores	0	0	10	18	28
	Mercado UE	0	0	5	6	11
	Países terceros	0	0	0	1	1
TOTALES DOP		0	0	0	0	0
IGP	Interiores	0	0	0	0	0
	Mercado UE	0	0	0	0	0
	Países terceros	0	0	0	0	0
TOTALES IGP		0	0	0	0	0
Varietales sin IG	Interiores	0	0	0	0	0
	Mercado UE	0	0	0	0	0
	Países terceros	0	0	0	0	0
TOTALES V. SIN IG		0	0	0	0	0
sin IG	Interiores	0	0	0	0	0
	Mercado UE	0	0	0	0	0
	Países terceros	0	0	0	0	0
TOTALES SIN IG		0	0	0	0	0
TOTALES		0	0	15	25	40

(Fonte: elaboración propia)

En canto ao mosto, na táboa G indicárase a produción da colleita en curso (78 hectolitros) e na táboa H, as existencias finais (a 30 de novembro) do período, que son cero (ver figura 3.3.3.b).)

MOSTO

** Los cuadros que aparecen a continuación (H, I, J, K) se deben rellenar con datos acumulados desde principio de campaña (1 Agosto)

G. Declaración de producción de mosto respecto a la cosecha de la campaña en curso

	Mosto Sin Concentrar		Total (hl)	Superficie viñedo en producción	Rendimiento (hl/ha)
	Tinto/Rosado	Blanco			
DOP	0	78	78	1	78
IGP	0	0	0	0	0
Varietales sin IG	0	0	0	0	0
sin IG	0	0	0	0	0
TOTALES	0	0	0	0	0

	Mosto concentrado	Mosto concentrado rectificado	Mosto parcialmente fermentado	TOTALES
Producción	0	0	0	0
Superficie de viñedo en producción (has)	0	0	0	0
Rendimiento (hl/ha)	0	0	0	0

H. Declaración de existencias de mosto

	Mosto sin concentrar		Mosto concentrado	Mosto concentrado rectificado	Mosto parcialmente fermentado	TOTALES
	Tinto/Rosado	Blanco				
Existencias (hl)	0	0	0	0	0	0

Observaciones:

Figura 3.3.3.b Caso práctico de declaración dúas veces ao ano á AICA (Fonte: elaboración propia)

3.3. Declaracións á AEAT. Contabilidade de existencias

Neste apartado explícanse os requisitos da Axencia Estatal de Administración Tributaria (AEAT) no relativo aos rexistros das operacións da adega e as súas declaracións.

3.3.1. Contabilidade de existencias

A publicación da Orde HAC/998/2019, do 23 de setembro, pola que se regula o cumprimento da obriga de levanza da contabilidade dos produtos obxecto dos impostos especiais de fabricación (publicada no BOE nº. 240, do 5 de outubro de 2019), a súa entrada en vigor desde o 1 de xaneiro de 2020, e a súa modificación posterior a través da Orde HAC/566/2020, do 12 de xullo, trouxo consigo un cambio importante nos requisitos de

contabilidade de existencias esixida pola AEAT nas adegas de viño e, por conseguinte, na forma en que as adegas deberán xestionar estes requisitos.

A reforma baséase na unificación, harmonización e simplificación da información contable, convertendo os libros antes esixibles nun só, formado polo conxunto dos asentos contables transmitidos á AEAT, e eliminando as declaracións periódicas que van realizar os operadores.

No seguinte apartado faise un breve resumo dos requisitos da AEAT no ámbito da contabilidade de existencias que eran de aplicación ata o 31 de decembro de 2019. A continuación, nos apartados seguintes, explicaranse os requisitos en vigor desde o 1 de xaneiro de 2020, primeiro con carácter xeral, e, finalmente, as particularidades aplicables ao sector do viño e bebidas fermentadas.

3.3.1.1. SITUACIÓN ATA O 31 DE DECEMBRO DE 2019

Ata o 31 de decembro de 2019, a AEAT esixía rexistrar as operacións dos distintos produtos que se manipulan dentro da adega mediante un sistema de contabilidade de existencias en soporte informático, e realizar unha declaración trimestral na súa sede electrónica.

Para a correcta levanza da contabilidade de existencias para a AEAT era necesario (segundo o art. 50 do Regulamento dos Impostos Especiais, RIE) ter habilitado un sistema contable en soporte informático (por exemplo, mediante follas de cálculo) cos seguintes libros ou contas (art. 66 RIE), que era necesario presentar trimestralmente a través da sede electrónica da AEAT:

- De primeiras materias: conta de contabilidade das materias primas entradas na adega, con indicación da súa procedencia, e a saída destas ao proceso de elaboración.
- Do proceso de elaboración: conta de materias primas empregadas no proceso (entradas) e viño obtido ou outros produtos obtidos (saídas).
- De produtos acabados: conta de viño e outros produtos obtidos na adega (entradas), e saídas destes de fábrica, con indicación do seu destino e do documento de circulación expedido (saídas). Para facilitar o reconto no almacén e depósitos e as súas minguas, debían ser diferenciados graneis e embotellados, en libros separados.
- Documentos de circulación: conta recompilatoria dos documentos de circulación expedidos en acompañamento de transportes de viño.

Ademais dos anteriores, podía levar un libro de devolucións (conta das devolucións de viño ou outros produtos á adega), no caso de que a adega dispuxese dunha zona para devolución de produtos que saísen con pagamento de impostos (é dicir, non en réxime suspensivo).

Como se dixo, a contabilidade de existencias debía levarse en soporte informático. Con todo, logo da solicitude, a oficina xestora podía autorizar o seu cumprimento mediante a utilización de libros foliados en soporte papel, sempre que o volume da produción anual (computada a de todos os establecementos titulares) non fose superior a 100.000 litros.

Tamén, ata o 31/12/2019, a oficina xestora, a pedimento da adegas, podía aceptar que a contabilidade se levase en virtude do Regulamento (CE) 436/2009 (é dicir, utilizando os libros rexistro descritos no Decreto 158/2011, do 21 de xullo, da Consellería do Medio Rural; ver parte 2, apdo. 2.3, desta guía), que recollía as disposicións do Regulamento (CE) 479/2008 (art. 66 RIE).

3.3.1.2. SITUACIÓN DESDE O 1 DE XANEIRO DE 2020

Desde o 1 de xaneiro de 2020, a contabilidade de existencias das adegas elaboradoras de viño e bebidas fermentadas débese levar obrigatoriamente, como regra xeral, mediante un sistema contable en soporte informático, a través da sede electrónica da AEAT, denominado SILICIE (Subministración Inmediata de Libros Contables de Impostos Especiais).

O marco legal desta reforma constitúeo, esencialmente, o disposto na Orde HAC/998/2019, do 23 de setembro, pola que se regula o cumprimento da obriga de levanza da contabilidade dos produtos obxecto dos impostos especiais de fabricación (publicada no BOE nº. 240, do 5 de outubro de 2019) e o disposto na Orde HAC/566/2020, do 12 de xuño, pola que se modifica a Orde HAC/998/2019, do 23 de setembro. Esta segunda orde simplemente modificou a disposición transitoria primeira, prolongando certos prazos para a subministración dos asentos contables correspondentes a 2020.

A Orde HAC/998/2019 fai diversas referencias ao Regulamento dos Impostos Especiais (RIE), aprobado a través do Real decreto 1165/1995, do 7 de xullo (BOE nº 179, do 28 de xullo de 1995), e que foi modificado en diversas ocasións desde a súa publicación inicial (polo que é necesario, se se consulta, facelo na súa versión consolidada).

A reforma supón a unificación dos antigos libros de contabilidade de existencias nun só, formado polo conxunto de todos os asentos fornecidos polo operador, mediante o portal SILICIE, á AEAT. Iso permite tamén suprimir a *Declaración trimestral de operacións en fábrica e depósitos de viño* (modelo 553, ver apdo. 3.3.2).

Non obstante, segundo o art. 6 da Orde HAC/998/2019, do 23 de setembro, tamén existe a posibilidade de levar esta contabilidade mediante un **sistema contable interno, é dicir, propio, en soporte informático, sempre que fornezámos electronicamente os asentos contables á AEAT a través do portal SILICIE en determinados momentos do ano** (que máis adiante se expoñen).

NOTA IMPORTANTE

Debemos saber diferenciar entre **rexistro** e **subministración** dos asentos contables:

- **Rexistro**: consiste na realización do asento, é dicir, o reflexo por escrito da operación, proceso ou movemento realizado (sempre dentro das 24 horas seguintes a que se leve a cabo).
- **Subministración** (á AEAT): consiste na transmisión dos asentos á AEAT electronicamente, a través do programa SILICIE.

Ademais, mantense a excepción vinculada ao volume de produción, é dicir: **as adegas cuxa produción non sexa superior a 100.000 litros¹⁸ e cuxa clave de actividade sexa V1** (elaboradores de viño; tamén é aplicable aos operadores con clave de actividade F1 -elaboradores de bebidas fermentadas-) **poderán cubrir a contabilidade de existencias mediante a utilización de libros foliados en soporte papel (previa opción expresa)**. Estes deberán ser libros especificamente destinados á contabilidade de existencias para a AEAT, que ademais deberán presentarse na oficina xestora de IIEE para ser dilixenciados antes de iniciar a súa formalización. **Cando a levanza dos libros se faga en soporte papel, non se ten que efectuar a presentación electrónica** (respecto diso, véxase o caso particular da epígrafe 3.3.1.5.). Con todo, si será necesario presentar a *Declaración trimestral de operacións en fábrica e depósitos de viño* (modelo 553), nos prazos regulamentarios.

Nota: A contabilidade debe comprender os produtos existentes nos almacéns auxiliares inscritos no rexistro territorial co mesmo CAE da adegas.

Para calquera cuestión relacionada con Impostos Especiais ou SILICIE, recomendamos consultar as “preguntas frecuentes” dispoñibles na web da AEAT, ou ben ao Servizo de Intervención da AEAT ou á súa oficina xestora de IIEE da AEAT. Así mesmo, dispónse dun enderezo de correo electrónico habilitado para estas cuestións en Galicia: oficinages-toraiee.galicia@correo.aeat.es.

Ademais, o portal SILICIE dispón de dúas caixas de correo electrónico para consultas:

- Para cuestións xurídicas: silicie@correo.aeat.es
- Para cuestións informáticas: atenusu@correo.aeat.es

¹⁸ Para estes efectos, tomarase como volume de produción anual o correspondente ao ano natural inmediato anterior, computando a suma de todos os establecementos do titular.

3.3.1.3. CONTABILIDADE DIRECTAMENTE MEDIANTE O PORTAL SILICIE: XENERALIDADES

Os operadores que decidan levar a súa contabilidade de existencias na sede electrónica da AEAT directamente mediante o portal SILICIE (Subministración Inmediata de Libros Contables de Impostos Especiais) non terán que levar ningún outro libro propio, nin en soporte electrónico nin en papel, para o control dos produtos suxeitos a impostos especiais.

NOTA IMPORTANTE

A continuación, preséntanse as regras xerais da levanza directa da contabilidade de existencias a través de SILICIE. No entanto, **os elaboradores de viño e bebidas fermentadas gozan de certas excepcións a estas regras xerais ás que poden acollerse, e que se detallan na epígrafe 3.3.1.5.**

Como regra xeral, cada asento contable rexistrado e fornecido referirase a un único movemento, operación ou proceso, ou tamén a unha diferenza (é dicir, unha mingua).

Todo asento contable deberá estar adecuadamente soportado pola correspondente documentación xustificativa. Esta documentación deberá conservarse no propio establecemento, ao dispor da inspección ou intervención da AEAT, mentres non expirase o período de prescrición, podendo manterse en soporte electrónico.

Cando se utilice o portal SILICIE como sistema de contabilidade de existencias, a subministración electrónica á AEAT deberá realizarse no prazo de 24 horas hábiles desde o momento de producirse o movemento, operación ou proceso obxecto do asento.

Nota: Considéranse sábados, domingos e festivos como días non hábiles.

Por exemplo:

- Se a operación se efectúa un luns 5 ás 12:00, dispoñerase ata o día seguinte, martes 6 (se é laborable), á mesma hora, para a súa subministración electrónica á AEAT (se o martes 6 fose festivo, o prazo pasaría ao mércores 7).
- Se a operación se efectúa un venres 27 ás 16:30, dispoñerase ata o luns 30 á mesma hora.

Para estes efectos, os movementos de entrada ou saída por estrada dos produtos considéranse realizados no momento en que teñen lugar. Por exemplo, se facemos un envío de viño desde a nosa adega saíndo este ás 13:15, este é o momento no que ten lugar o movemento (e non o de chegada ao destinatario).

A falta de asentos nun día determinado, cando os houberse en días posteriores, enténdese como falta de movemento nesa data.

As condicións xerais e o procedemento, coas súas distintas modalidades posibles, para realizar a subministración electrónica dos asentos contables, están recollidos nos artigos 7, 8 e 9 da Orde HAC/998/2019. Así mesmo, os datos que deben cubrirse para o rexistro e a subministración electrónica á AEAT están debidamente detallados no Anexo I da Orde HAC/998/2019, así como na web da AEAT. Estes datos deben cubrirse utilizando os códigos recollidos nas táboas publicadas.

3.3.1.4. CONTABILIDADE MEDIANTE SISTEMA CONTABLE INTERNO: XENERALIDADES

Os establecementos que optasen pola levanza e subministración da contabilidade de existencias mediante un sistema contable interno en soporte informático (segundo permite o artigo 6 da Orde HAC/998/2019) deberán ter en conta unha serie de consideracións, que a continuación se sinalan:

NOTA IMPORTANTE

A continuación preséntanse as regras xerais da levanza da contabilidade de existencias a través dun sistema contable interno coa subministración de asentos á AEAT a través do portal SILICIE. Non obstante, **os elaboradores de viño e bebidas fermentadas gozan de certas excepcións a estas regras xerais ás que poden acollerse, e que se detallan na epígrafe 3.3.1.5.**

1. A AEAT considera que a contabilidade de existencias está integrada unicamente polos asentos contables que fosen subministrados electronicamente a través da sede electrónica da AEAT. Isto significa que calquera asiento que fagamos no noso sistema contable interno, pero que por calquera motivo non subministramos electronicamente á AEAT, se considerará inexistente.

Non obstante, desde o prazo de subministración do último asiento ao SILICIE ata a seguinte subministración ao SILICIE, ten plena validez a contabilidade interna do establecemento, xa que a Administración non ten coñecemento dos movementos e operacións non subministradas. Isto é moi importante á hora de realizar recontos en establecementos por parte do Servizo de Intervención da AEAT.

2. Esta opción débese exercer por vía electrónica, na aplicación SILICIE, antes do ano natural en que deba producir efecto (ou coa declaración de inicio de actividade, se a adega é nova). Ademais, se se opta por esta modalidade, deberá manterse polo menos durante o ano natural para o que se exerceu a opción. A partir de aí, poderá renunciarse a esta modalidade, exercendo tamén esta opción antes do inicio do seguinte ano (se non, considerárase prorrogada).

Por exemplo, se se decide facer así para o ano 2022, deberá exercerse esa opción en SILICIE antes do 31 de decembro de 2021, e mantelo durante todo o ano 2022. Se

non quedamos satisfeitos coa experiencia e decidimos levar a contabilidade directamente en SILICIE a partir de 2023, deberemos exercer a opción de renuncia antes do 31 de decembro de 2022.

Aínda así, os operadores que non optasen pola vía electrónica antes do 31 de decembro, poderán ser autorizados coa condición de que empezasen a realizar a levanza de existencias mediante un sistema contable interno coa subministración de asentos á AEAT a través do portal SILICIE antes do 20 de xaneiro (fin do prazo de presentación do modelo 553).

Por outra banda, os operadores que inicien as actividades no ano natural en curso, poderán optar ao tempo de presentar a declaración de comezo da actividade. A dita opción producirá efecto desde o comezo da actividade.

3. Cada asento deberá **rexistrarse**, na contabilidade interna, no prazo de 24 horas hábiles desde o momento de producirse o movemento, operación ou proceso obxecto do asento (do mesmo xeito que no caso de levar a contabilidade no SILICIE). Pero, para a **subministración** electrónica á AEAT dispoñerase, neste caso, de **5 días hábiles desde o rexistro** do asento (que pode ser, como se dixo, ata 24 horas posterior ao movemento; non obstante, se nos atrasamos no rexistro do asento, o prazo contarase desde pasadas as 24 horas hábiles desde o movemento).

A este tipo de subministración (días despois do rexistro do asento) denominarémola "subministración diferida".

Nota: Considéranse sábados, domingos e festivos como días non hábiles.

A continuación, preséntanse algúns exemplos. En todos eles se considera que non hai ningún día festivo nestes períodos (se o houbese, os prazos incrementaríanse tantos días como festivos haxa):

- Se a operación se efectúa un luns 15 ás 12:00, dispoñerase ata o día seguinte, martes 16, á mesma hora, para o seu rexistro no sistema contable interno, e ata o martes 23, á mesma hora, para a súa subministración electrónica á AEAT.
- Se a operación se efectúa un venres 8 ás 16:30, dispoñerase ata o luns 11, á mesma hora, para o rexistro, e ata o luns 18 para a subministración electrónica.
- Se a operación se efectúa un mércores 20 ás 11:00, dispoñerase ata o día seguinte, xoves 21, á mesma hora, para o seu rexistro no sistema contable interno, e ata o xoves 28, á mesma hora, para a súa subministración electrónica á AEAT. Se nos atrasamos no rexistro e o facemos, por exemplo, dous días despois do movemento, é dicir, o venres 22, o prazo para a súa subministración electrónica á AEAT seguirá sendo o xoves 28.

Por outra banda, o mes de agosto poderase considerar inhábil para os efectos de subministración electrónica dos asentos (non de rexistro na contabilidade interna). Se se opta por iso, o prazo de subministración trasládase ao primeiro día hábil de setembro.

Así, por exemplo:

- Se a operación se efectúa un venres 31 de xullo, dispoñeráse ata o luns 3 de agosto, á mesma hora, para o seu rexistro no sistema contable interno, e ata o martes 1 de setembro (se é día hábil), á mesma hora, para a súa subministración electrónica á AEAT.

A figura 3.3.4 mostra a diferenza de prazos entre a subministración directa na sede electrónica e a subministración a partir de sistema contable interno.

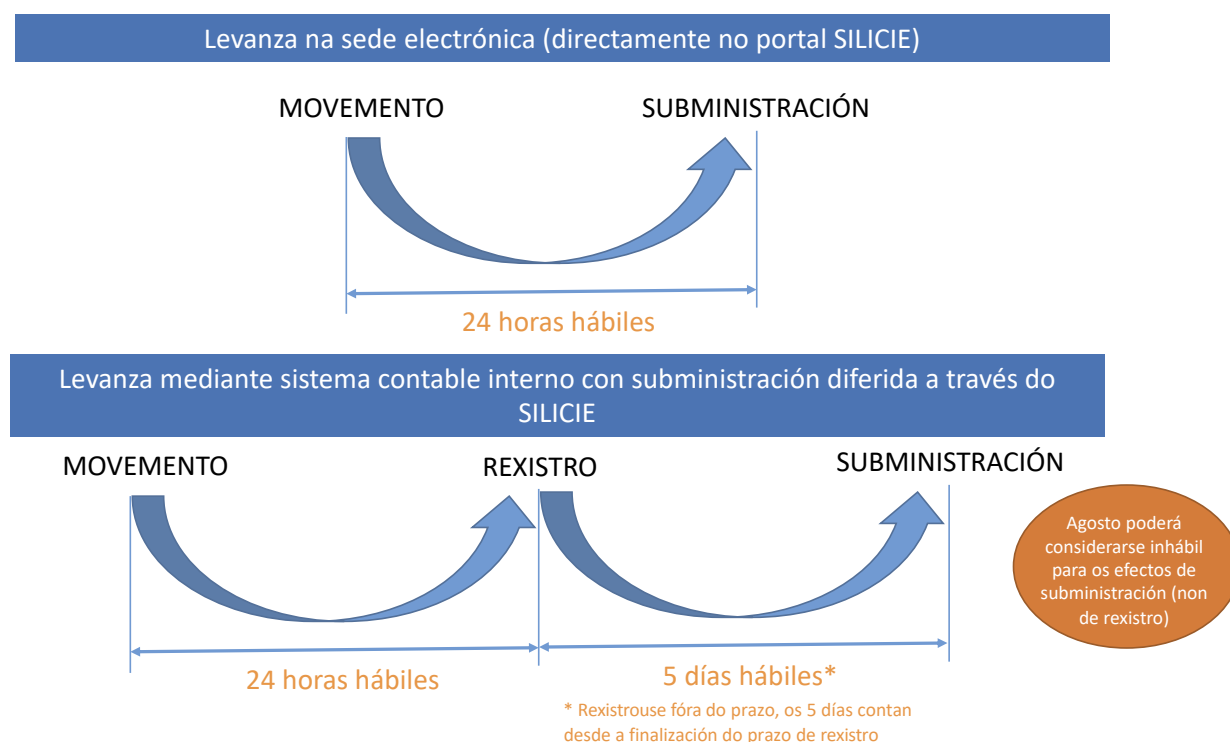


Figura 3.3.4 Prazos para o rexistro e/ou subministración de asentos contables (regra xeral, non específica dos elaboradores de viño e bebidas fermentadas) (Fonte: elaboración interna a partir da AEAT)

As condicións xerais e o procedemento, coas súas distintas modalidades posibles, para realizar a subministración electrónica dos asentos contables, están recollidos nos artigos 7, 8 e 9 da Orde HAC/998/2019. Así mesmo, os datos que se deben cubrir para o rexistro e a subministración electrónica á AEAT están debidamente detallados no Anexo I da Orde HAC/998/2019.

3.3.1.5. CONSIDERACIÓNS PARTICULARES PARA OS ELABORADORES DE VIÑO E BEBIDAS FERMENTADAS

Aínda que nos apartados 3.3.1.3 a 3.3.1.4 se presentaron as xeneralidades dos requisitos aplicables desde o 1 de xaneiro de 2020, a Orde HAC/998/2019 expón, na súa Disposición Adicional Primeira, certas consideracións particulares aplicables aos elaboradores de viño e bebidas fermentadas, que simplifícan e fan máis laxo o réxime de contabilidade de existencias. Iso débese a que, actualmente, o tipo impositivo do Imposto sobre o Viño e as Bebidas Fermentadas (IVBF) é cero.

- No punto 2 da Disposición Adicional Primeira, establécense as consideracións particulares para os operadores autorizados como elaboradores de viño ou como elaboradores doutras bebidas fermentadas.
- No punto 3 da Disposición Adicional Primeira, establécense as consideracións particulares para os operadores autorizados como elaboradores de viño ou como elaboradores doutras bebidas fermentadas cuxo volume de produción anual non supere os 100.000 litros.

É importante destacar que estas consideracións particulares son de aplicación **mentres o tipo impositivo do IVBF siga sendo cero**, e que a nosa clave de actividade sexa **V1** (para os elaboradores de viño; tamén é aplicable aos operadores con clave de actividade F1 –bebidas fermentadas-).

Téñase en conta que, se o establecemento, ademais de viño, elabora outros produtos con contido alcohólico (p. ex., licores), non debe dispoñer dunha clave de actividade V1, senón **BA (fabricante de bebidas alcohólicas)**, o que lle impedirá acollerse a estas consideracións particulares.

Estas consideracións particulares explícanse a continuación.

1. As operacións de elaboración realizadas ao longo dun mes natural, poderanse considerar realizadas o último día do mes no que se desenvolveron. Isto significa que **é suficiente con rexistrar un asiento ao mes para cada tipo de operación de elaboración** (o cal non inclúe as entradas de materias primas), con referencia ao último día do mes.

Nota: Os embotellamentos, ao non considerarse operacións de elaboración, non poden agruparse nun único asiento. É dicir, será necesario rexistrar un asiento por cada embotellamento realizado.

2. Estes asentos contables relativos ás operacións de elaboración de viño ou mosto, **e tamén os de entradas de materias primas**, poderán ser **subministrados de forma agregada nun único asiento contable mensual**.

Por exemplo, na vendima, aínda que teremos que rexistrar todas e cada unha das entradas de uva en diferentes asentos contables, poderemos subministrar á AEAT un único asiento para todas as entradas de uva do mes (se a vendima se desenvolve entre setembro e outubro, terá que subministrarse un asiento para as

entradas de setembro, datado a día 30 de setembro, e outro para as de outubro, datado a día 31 de outubro).

3. Nestes asentos agregados **non é necesario cubrir o apartado "xustificante"** do asento contable.

Non obstante, no caso de optar pola subministración agregada, en todo momento debe estar ao dispor da inspección ou intervención da AEAT a documentación e información **individualizada** de cada unha das operacións que se agregaron nun único asento.

4. **O prazo para realizar a subministración** dos asentos contables a través de SILICIE para quen utilice un sistema contable interno **será o último día hábil do mes seguinte** a aquel en que se realice o movemento, operación ou proceso. É dicir, non se aplica o prazo xeral de 5 días hábiles mencionado no apdo. 3.3.1.4, senón que a "subministración diferida", para os elaboradores de viño, vai máis aló deses 5 días hábiles.

Isto significa que unha adega que utilice un sistema contable interno só está obrigada a subministrar os seus asentos contables 12 veces ao ano, unha vez por mes. E, ademais, é suficiente con subministrar un asento mensual para cada tipo de operación.

5. O prazo para realizar a subministración dos asentos contables a través de SILICIE para pequenos elaboradores (é dicir, os que teñan un volume de produción anual non superior aos 100.000 litros¹⁹) e que utilicen un sistema contable interno, será:
 - a. O último día hábil do mes de decembro, en relación aos procesos, movementos e operacións realizados nos meses de agosto a novembro inmediatamente anteriores;
 - b. O último día hábil do mes de agosto, en relación aos procesos, movementos e operacións realizados nos meses de decembro a xullo inmediatamente anteriores.

A este tipo de subministración, moito máis laxa que as explicadas anteriormente, denominarémola **"subministración diferida plus"**.

Isto significa que unha pequena adega con sistema contable interno só está obrigada a subministrar os seus asentos contables dúas veces ao ano, nos meses de agosto e decembro.

A figura 3.3.5 mostra as diferenzas de prazos entre a subministración directa na sede electrónica, a "subministración diferida", a partir do sistema contable interno, e a "subministración diferida plus" a partir de sistema contable interno.

¹⁹ Para estes efectos tomarase como volume de produción anual o correspondente ao ano natural inmediato anterior, computando a suma de todos os establecementos do titular.

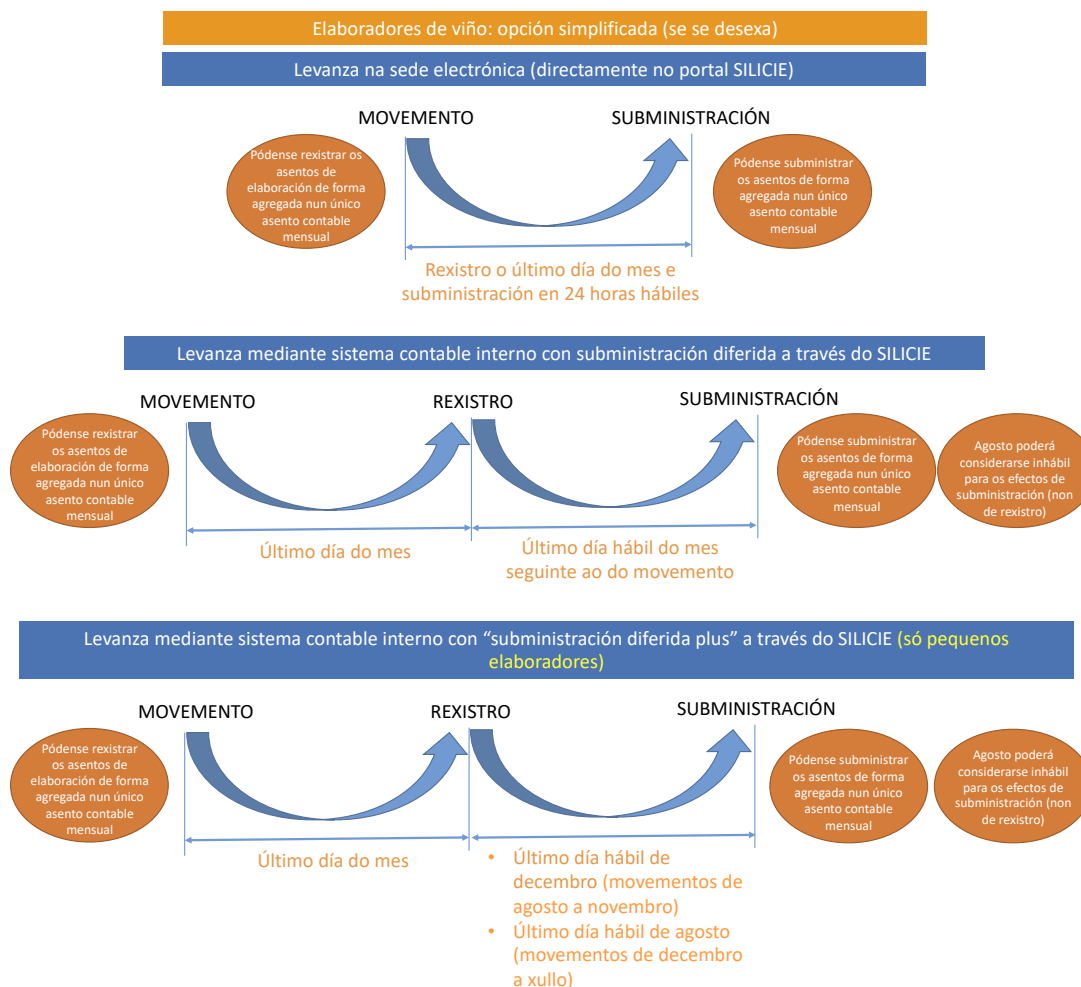


Figura 3.3.5 Prazos opcionais para o rexistro e/ou subministración de asentos contables para elaboradores de viño e bebidas fermentadas (Fonte: elaboración interna a partir da AEAT)

CASO PARTICULAR: CONTABILIDADE MEDIANTE LIBROS FOLIADOS EN SOPORTE PAPEL (SÓ PEQUENOS ELABORADORES)

Se somos un “pequeno elaborador”, é dicir, a nosa produción non é superior a 100.000 litros²⁰, a AEAT permítenos levar a contabilidade de existencias (ademais de polos métodos anteriormente explicados, é dicir, directamente no SILICIE ou mediante o sistema contable interno) coa utilización dun ou varios **libros foliados en soporte papel, sen estar obrigados neste caso a subministrar os asentos contables electronicamente á AEAT.**

²⁰ Para estes efectos tomarase como volume de produción anual o correspondente ao ano natural inmediato anterior, computando a suma de todos os establecementos do titular.

Para iso **hai que exercer esta opción durante o mes de novembro** do ano anterior ao que se desexa iniciar a levanza da contabilidade de existencias en libros foliados en soporte papel.

Neste caso, deberemos ter en conta algunhas consideracións, que a continuación se sinalan:

1. Deberán ser libros especificamente destinados á contabilidade de existencias para a AEAT, que ademais deberán presentarse na oficina xestora de IIEE para ser dilixenciados antes de iniciar a súa formalización.

Polo tanto, estes “libros foliados” desde o 1 de xaneiro de 2020 **xa non poden ser os libros rexistro descritos no Decreto 158/2011, do 21 de xullo, da Consellería do Medio Rural** (ver parte 2, apdo. 2.3, desta guía).

2. Deberemos levar a contabilidade de materias primas e produtos rexistrando as materias primas entradas na fábrica e as utilizadas no proceso de elaboración, o viño obtido e o viño que saia da fábrica, con indicación do seu réxime fiscal e do documento de circulación expedido. Esta contabilidade comprenderá os movementos de produtos nos almacéns auxiliares inscritos como tales no rexistro territorial da oficina xestora de IIEE.
3. Seguiremos estando obrigados a presentar a **declaración trimestral de operacións** segundo o modelo 553 (ver apdo. 3.3.2) e a **relación trimestral das primeiras materias entregadas** segundo o modelo 521 (ver apdo. 3.3.3).

3.3.1.6. RECONTOS DE EXISTENCIAS E PERDAS ADMISIBLES

Con independencia do sistema de contabilidade de existencias que leve, existe a obriga (artigo 51 RIE) de facer **como mínimo un reconto das existencias antes de que remate cada trimestre**.

En caso de detectar algunha diferenza entre a cantidade real ou física e a cantidade teórica recollida no noso sistema contable, deberemos rexistrar o correspondente axuste de saldos o último día de cada trimestre, e subministralo á AEAT segundo corresponda (ver epígrafes 3.3.1.3 a 3.3.1.5).

Ademais dos recontos de existencias propios, os servizos de intervención e inspección da AEAT poden realizar recontos de existencias cando o estimen oportuno, e formalizar a dilixencia do resultado.

As diferenzas detectadas polos servizos de intervención e inspección da AEAT, tanto se son en menos (por enriba das perdas admisibles) como en máis, poden dar orixe a un expediente sancionador por infracción tributaria (artigo 52 RIE).

Para o viño e bebidas fermentadas, as **perdas admisibles son as seguintes** (artigo 67 RIE):

1. Na **transformación do mosto en viño** (produto obxecto do imposto especial, IVBF), son o **1,5%** do volume total de mosto posto en fermentación (artigo 67 RIE).

2. Por **almacenamento do produto**: estas perdas calcúlanse sobre as existencias medias trimestrais do produto; isto é, sobre a media da cantidade existente ao final de cada un dos días que integran o trimestre natural de que se trate.
Como regra xeral, un **0,5%** das existencias medias trimestrais.
No caso particular de **almacenamento en envases de madeira** non revestidos nin exterior nin interiormente (barricas), un **1,5%** das existencias medias trimestrais.
3. No **embotellamento**: **0,5%** da cantidade que se vai embotellar.
4. No **transporte** (incluída a descarga): en continentes de máis de 200 litros de capacidade, o **0,5%** da cantidade transportada.

3.3.1.7. CUESTIÓNS XERAIS RELATIVAS Á CONTABILIZACIÓN DOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE VIÑO

A reforma presentada anteriormente, relacionada coa forma na que as adegas deben xestionar a contabilidade de existencias esixida pola AEAT, produciu un cambio importante respecto á situación anterior. Por iso, neste apartado, se tratan de resolver as cuestións máis comúns relacionadas coa contabilización das operacións e movementos realizados por establecementos suxeitos á obriga de levanza da súa contabilidade a través do SILICIE, concretamente establecementos que operan como elaboradores de viño.

As cuestións principais fan referencia á contabilización das operacións de fabricación de viño, así coma a como deben reflectirse na contabilidade de existencias diversas operacións, que abraguen desde a entrada de materia prima ata a obtención do produto final e o embotellamento.

NOTA: Nos exemplos presentados neste apartado empréganse os códigos correspondentes de *Tipo de xustificante*, *Tipo de documento de identificación*, *Epígrafe fiscal*, *Código de epígrafe*, *Código NC*, *Clave* e *Tipo de envase*, en función das características de cada exemplo. Para identificar os códigos para empregar en cada caso, estes pódense consultar na información que proporciona o propio SILICIE en cada apartado ou na web da AEAT.

1. CUESTIÓNS RELATIVAS Á IDENTIFICACIÓN DOS PRODUTOS OBXECTO DOS ASENTOS CONTABLES NO SILICIE

Para a contabilización dos movementos e operacións no SILICIE é necesaria unha correcta identificación dos produtos obxecto dos asentos contables. Esta identificación realízase a través dos seguintes campos do asento:

- Epígrafe fiscal
- Código da epígrafe
- Código NC

- Clave
- Descrición
- Referencia

Unha vez identificado un produto, todos os asentos contables relativos ás operacións, movementos e procesos que afecten ese produto deben reflectir a mesma identificación do produto en todos e cada un dos campos anteriormente sinalados. Neste sentido, se se modifica algún dos campos de identificación asignados ao produto, deberase informar do cambio mediante un asiento contable no que se poderán utilizar os tipos de movemento "A16 – Entrada por cambio de código" ou "A17 – Saída por cambio de código".

Respecto aos campos anteriormente mencionados, o uso dos campos de *epígrafe* e *código da epígrafe* do produto soamente hai que cubrilos cando os produtos obxecto do asiento contable estean incluídos no ámbito obxectivo dos impostos especiais de fabricación, como o indica o disposto no anexo da Orde HAC 998/2019.

En relación co campo *de clave*, e conforme o disposto no anexo da Orde HAC 998/2019, deberase cubrir este campo cando os produtos obxecto do asiento contable estean incluídos nas táboas de claves publicadas na sede electrónica da Axencia Tributaria. Con carácter xeral, para estes efectos, terase en conta a táboa de claves de produto previstas para o imposto especial en cuxo ámbito obxectivo se inclúa o produto que para a súa fabricación ou almacenamento se atope autorizado o interesado.

2. ENTRADA DE UVA (MATERIA PRIMA) NO ESTABLECEMENTO

Para contabilizar a entrada de uva ou de calquera materia prima no establecemento, é necesario subministrar os correspondentes asentos contables utilizando un tipo de movemento de entrada. A Figura 3.3.6 mostra, a título informativo, os posibles campos do asiento contable correspondente a unha entrada de uva no establecemento.

Tipo Movemento	Réxime fiscal	Código NC	Clave	Cantidade	Unidade de medida	Descrición do produto
A02	1-NON SUXEITO	08061090	V01	10.000,00	KGM	UVA

Figura 3.3.6 Asento contable de entrada de uva no establecemento (Fonte: AEAT)

Se a materia prima reflectida fose distinta da uva, sería preciso modificar os datos reflectidos de *código NC*, *descrición* e, de ser o caso, *réxime fiscal*. O réxime fiscal non suxeito só se reflectirá se os produtos obxecto do asiento non están incluídos no ámbito obxectivo dos impostos especiais.

3. INCORPORACIÓN DA UVA AO PROCESO DE ELABORACIÓN

Para contabilizar a incorporación da uva ou outras materias primas ao proceso de elaboración, procederase a subministrar un asiento contable no que se poderá utilizar o tipo de movemento "A14 - Autoconsumo/ empregado". Con este asiento infórmase das cantidades de materias primas que se consomen ou incorporan no proceso de fabricación. Mediante os asentos do tipo "autoconsumo/empleado" minoraranse as existencias dos produtos obxecto destes (identificados polo código NC e, de ser o caso, polo código de referencia interno). A figura 3.3.7 ilustra un exemplo no que se incorporan 10.000 kg de uva ao proceso de elaboración.

Tipo movemento	Réxime fiscal	Tipo de operación	Número de operación	Código NC	Clave	Cantidade	Unidade de medida	Descrición do produto
A14	1-NON SUXEITO	V01	xxx	08061090	V01	10.000,00	KGM	UVA

Figura 3.3.7 Asiento contable de incorporación de uva ao proceso de fabricación (Fonte: elaboración propia)

É importante que a identificación do produto sexa a mesma que se utilizou ao dar de alta a materia prima con ocasión da súa entrada no establecemento, para que o operador poida consultar as súas existencias correctamente, xa que a consulta se ofrece en función dos datos declarados. Se se utilizan distintos criterios para reflectir entradas e consumos, os datos declarados non permitirán obter unha consulta de existencias coherente.

4. CONTABILIZACIÓN DOS PRODUTOS RESULTANTES DO PROCESO DE ELABORACIÓN

Os produtos obtidos no proceso de elaboración contabilizaranse subministrando os correspondentes asentos contables co tipo de movemento "A15 - Fabricado/obtido". Con este tipo de movemento daranse de alta na contabilidade de existencias o viño e demais produtos obxecto de impostos especiais que se obtiveron no proceso de elaboración desenvolto no establecemento. Cada produto obtido identificarase polo seu código NC, descrición, e de ser o caso, referencia interna asignada polo interesado.

A figura 3.3.8 ilustra un exemplo no que se contabilizan 10.000 litros de mosto no proceso de elaboración.

Tipo movemento	Réxime fiscal	Tipo de operación	Número de operación	Código NC	Clave	Cantidade	Unidade de medida	Descrición do produto	Tipo de envase
A15	2-SUSPENSIVO	V01	xxx	20096110	V02	10.000,00	LTR	MOSTOS	VF01-VF03

Figura 3.3.8 Asiento de contabilización de produto resultante (mosto) do proceso de elaboración (Fonte: elaboración propia)

5. DIFERENZAS (MINGUAS OU EXCESOS) NOS PROCESOS DE FABRICACIÓN

Se se producen diferenzas (minguas ou excesos) no proceso de elaboración, estas reflic- tiranse contablemente utilizando os tipos de movemento “A32 - Diferenzas en menos fabricación” e “A33 - Diferenzas en máis fabricación”.

Os movementos de diferenzas no proceso de elaboración teñen carácter informativo e non teñen incidencia sobre as existencias.

Na figura 3.3.9 móstrase un exemplo no que se contabiliza unha mingua de 150 litros de mosto.

Tipo movemento	Diferenzas en menos	Réxime fiscal	Tipo de operación	Número de operación	Código NC	Clave	Cantidade	Unidade de medida	Descrición do produto	Tipo de envase
A32	VB01	1-NON SUXEITO	V01	xxx	20096110	V02	150,00	LTR	MOSTOS	VF01- VF03

Figura 3.3.9 Asento de contabilización de minguas no proceso de elaboración (Fonte: elaboración propia)

6. PRODUTOS OBTIDOS QUE DEBEN SER REFLECTIDOS NA CONTABILIDADE

En relación cos produtos obtidos que deben ser reflectidos contablemente, o artigo 50 do RIE establece que a contabilidade se referirá aos produtos obxecto dos impostos es- peciais e ás materias primas utilizadas para obtelos.

Polo tanto, calquera produto obtido, xunto co viño ou bebida fermentada, elaborado no establecemento e que estea incluído no ámbito obxectivo dos impostos especiais, debe ser reflectido na contabilidade. En particular, os bagazos e lías deben ser reflectidos na contabilidade ao ser residuos de orixe vínica derivados ou obtidos no proceso de elabo- ración do viño. A identificación dos bagazos e lías realizarase a través do seu código NC, podéndose indicar para os bagazos o 23080019 e para as lías o 23070019. Non é neces- ario rexistrar o cangallo na contabilidade de impostos especiais, se pode ser considerado un residuo e sempre que non teña contido alcohólico superior ao 1,2% vol.

A figura 3.3.10 mostra a contabilización de 200 kg de bagazos.

Tipo movemento	Réxime fiscal	Tipo de operación	Número de operación	Tipo de xustificante	Epígrafe fiscal	Código da epígrafe	Código NC	Cantidade	Unidade de medida	Descrición do produto	Tipo de envase
A15	1-NON SUXEITO	V01	xxx	J09/J10	1	V0	23080019	200,00	KGM	BAGAZOS	VF01- VF03

Figura 3.3.10 Asento de contabilización de produto resultante (bagazos) do proceso de fabricación (Fonte: elaboración propia)

Para contabilizar a saída dos bagazos ou lías do establecemento elaborador de viño, po- derase reflectir un asiento contable co tipo de movemento “A08 - Saída interior”,

e contabilizárase como unha saída con destino ao ámbito territorial interno²¹. Así o reflicte a figura 3.3.11, na que vemos un asiento en que se dá saída do establecemento a 200 kg de bagazos.

Tipo movemento	Réxime fiscal	Tipo de xustificante	Tipo doc. identificación	Epígrafe fiscal	Código da epígrafe	Código NC	Cantidade	Unidade de medida	Descrición do produto	Tipo de envase
A08	1-NON SUXEITO	J03	1	1	V0	23080019	200,00	KGM	BAGAZOS	VF01-VF03

Figura 3.3.11 Asento contable de saída con destino ao ámbito territorial interno (Fonte: elaboración propia)

7. CONTABILIZACIÓN DAS OPERACIÓNS DE MESTURAS DE ANADAS

As operacións de mesturas de viños de distintas anadas poderanse subministrar mediante os seguintes asentos contables:

- Un asiento por cada un dos produtos que se van mesturar, consignando o tipo de movemento "A41 - Autoconsumo/empregado (operacións propias)", para reflectir o consumo ou utilización do viño na operación.
- Un asiento para contabilizar o produto resultante dese proceso de mestura, utilizando o tipo de movemento "A15 - Fabricado/obtido".

O tipo de operación de fabricación que se podería indicar é "V08 - Outras operacións de transformación".

A modo de exemplo, a figura 3.3.12 mostra a contabilización dunha mestura de 1.000 litros dunha partida de Albariño 2020 con 6.000 litros dunha partida de Albariño 2021, resultando unha partida de 7.000 litros de Albariño 2021.

Tipo movemento	Réxime fiscal	Tipo de operación	Número de operación	Epígrafe fiscal	Código da epígrafe	Código NC	Cantidade	Unidade de medida	Descrición do produto	Tipo de envase
A41	2-SUSPENSIVO	V08	xxx	1	V0	22042938	1.000,00	LTR	ALBARIÑO 2020	VF01-VF03

Figura 3.3.12.a Asento de contabilización da operación de mestura de anadas: incorporación dun primeiro produto (Fonte: elaboración propia)

Tipo movemento	Réxime fiscal	Tipo de operación	Número de operación	Epígrafe fiscal	Código da epígrafe	Código NC	Cantidade	Unidade de medida	Descrición do produto	Tipo de envase
A41	2-SUSPENSIVO	V08	xxx	1	V0	22042938	6.000,00	LTR	ALBARIÑO 2021	VF01-VF03

Figura 3.3.12.b Asento de contabilización da operación de mestura de anadas: incorporación dun segundo produto (Fonte: elaboración propia)

²¹ O "ámbito territorial interno" de aplicación é o territorio español peninsular e Baleares. Non inclúe Canarias, Ceuta e Melilla.

Tipo movemento	Réxime fiscal	Tipo de operación	Número de operación	Epígrafe fiscal	Código da epígrafe	Código NC	Cantidade	Unidade de medida	Descrición do produto	Tipo de envase
A15	2-SUSPENSIVO	V08	xxx	1	V0	22042938	7.000,00	LTR	ALBARIÑO 2021	VF01-VF03

Figura 3.3.12.c Asento de contabilización da operación de mestura de anadas: contabilización do produto resultante (Fonte: elaboración propia)

8. CONTABILIZACIÓN DE OPERACIÓNS DE EMBOTELLAMENTO

As operacións de embotellamento poderanse subministrar mediante os seguintes asentos contables:

- Un asento para contabilizar a saída de produto a granel que se pasa a embotellar, co tipo de movemento “A41 - Autoconsumo/empregado (operacións propias)”.
- Un asento para contabilizar o produto resultante dese proceso de embotellamento utilizando o tipo de movemento “A15 - Fabricado/obtido”.

No campo do asento contable “tipo de operación de fabricación” podería indicarse o valor “V05 - Embotellamento/envasado”.

A figura 3.3.13 mostra a contabilización dun embotellamento de 3.500 litros.

Tipo movemento	Réxime fiscal	Tipo de operación	Número de operación	Epígrafe fiscal	Código da epígrafe	Código NC	Cantidade	Unidade de medida	Descrición do produto	Tipo de envase
A41	2-SUSPENSIVO	V05	xxx	1	V0	22042938	3.500,00	LTR	ALBARIÑO 2021	VF01-VF03

Figura 3.3.13.a Asento de contabilización da operación de embotellamento (Fonte: elaboración propia)

Tipo movemento	Réxime fiscal	Tipo de operación	Número de operación	Epígrafe fiscal	Código da epígrafe	Código NC	Cantidade	Unidade de medida	Descrición do produto	Tipo de envase
A15	2-SUSPENSIVO	V05	xxx	1	V0	22042138	3.500,00	LTR	ALBARIÑO 2021	VF03

Figura 3.3.13.a Asento de contabilización da operación de embotellamento (Fonte: elaboración propia)

En relación coas operacións de embotellamento, debe terse en conta que non son operacións de elaboración de viño ou mosto ás que se refire a Disposición Adicional Primeira da Orde HAC/998/2019, polo que, en principio, non resultan aplicables as normas especiais de subministración agregada de asentos contables recollidas na devandita disposición.

9. CONTABILIZACIÓN DE MOVEMENTOS DE AUTOCONSUMO. UTILIZACIÓN DOS TIPOS DE MOVEMENTO "A14 – AUTOCONSUMO/EMPREGADO" OU "A41 – AUTOCONSUMO/EMPREGADO EN OPERACIÓNS PROPIAS"

A anotación contable dos consumos ou utilización de produtos obxecto do imposto especial sobre o viño e bebidas fermentadas pode realizarse utilizando dous tipos de movementos:

- Autoconsumo/empregado (A14).
- Autoconsumo/empregado en operacións propias (A41).

Con carácter xeral, calquera consumo ou utilización de produtos, sexan ou non obxecto de impostos especiais, no proceso de elaboración desenvolto no establecemento rexistrárase co movemento "A14 - Autoconsumo/empregado". Véxase un exemplo para a entrada de uva na sección 3) do apdo. 3.3.1.7. Tamén se anotará mediante este movemento calquera consumo ou utilización no establecemento de produtos contabilizados, sexan ou non obxecto dos impostos especiais, fóra dos procesos de fabricación ou transformación desenvolto neste (por exemplo, consumo de produtos obtidos no establecemento en probas/catas, etc.).

Non obstante, o consumo ou utilización de produtos obxecto dos impostos especiais de fabricación propios da actividade para a que está autorizado o establecemento, e que sexan utilizados como materia prima en fases posteriores do proceso de fabricación ou en novos procesos de fabricación desenvolto no establecemento para obter produtos propios da actividade, rexistráranse como "A41 - Autoconsumo/empregado en operacións propias".

É dicir, rexistráranse con este tipo de movemento os consumos de produtos obxecto dos impostos especiais empregados nos procesos produtivos desenvolto no establecemento, cando o produto utilizado e o obtido sexan produtos cuxa obtención ou fabricación sexa a actividade propia do establecemento.

A título de exemplo, poderase utilizar o tipo de movemento "A41 - Autoconsumo/empregado en operacións propias" para:

- Produtos obtidos no establecemento (viño) que son á súa vez autoconsumidos como materia prima para obter outro produto (viño).
- Produtos obtidos no establecemento que se incorporan ao proceso de envasado/embotellamento do que se obtén o produto xa envasado. Véxase un exemplo na sección 8) do apdo. 3.3.1.7.
- Mesturas de viños para a obtención dun viño mesturado. Véxase un exemplo na sección 7) do apdo. 3.3.1.7.

10. CUESTIÓN RELATIVAS Á CONTABILIZACIÓN DAS DIFERENZAS EN MENOS (MINGUAS)

A. RÉXIME FISCAL APLICABLE ÁS MINGUAS

O artigo 6 da Lei de impostos especiais establece que non están suxeitas en concepto de fabricación e importación «as perdas inherentes á natureza dos produtos obxecto dos impostos especiais, acaecidas en réxime suspensivo durante os procesos de fabricación, transformación, almacenamento e transporte, sempre que de acordo coas normas que regulamentariamente se establezan, non excedan das porcentaxes fixadas e se cumpran as condicións establecidas para o efecto». No caso de que a perda cumpra os requisitos establecidos neste artigo, esta poderase rexistrar indicando como réxime fiscal “1 - Non suxeito”.

Se no momento de realizar a anotación contable tense coñecemento de que parte das perdas exceden os límites regulamentariamente establecidos, poderanse contabilizar separadamente indicando o réxime fiscal aplicable en cada caso. Pero, se no momento de realizar a anotación contable, non se ten coñecemento do réxime fiscal aplicable, poderase:

- Indicar réxime fiscal “1 - Non suxeito” e, ao final do trimestre, cando se teña coñecemento do réxime fiscal aplicable, se procede, poderase anular o asento e subminístralo cos datos correctos.
- Indicar réxime fiscal “1 - Non suxeito” e, ao final do trimestre, cando se teña coñecemento do réxime fiscal aplicable, non modificar os asentos.
- Rexistrar como réxime fiscal “2 - Suspensivo”, xa que o artigo 6 fala de perdas acaecidas en réxime suspensivo.

En calquera caso, é preciso ter en conta, para calcular a liquidación do imposto, que é necesario incluír as perdas suxeitas para os efectos de calcular a cota tributaria devindicada.

B. CONTABILIZACIÓN DAS MINGUAS

Se a mingua se produce durante o proceso completo de fabricación, poderase contabilizar cun asento contable co tipo de movemento “A32 - Diferenzas en menos en fabricación”. Este asento ten carácter informativo e non minora as existencias de produtos (véxase a sección 5) do apdo. 3.3.1.7).

As existencias do produto correspondente reflectiranse mediante o asento contable do tipo “A15 - Fabricado/obtido”, co que se fornece o produto real obtido do proceso ou fase deste que corresponda.

Tipo movemento	Diferenzas en menos	Réxime Fiscal	Epígrafe fiscal	Código da epígrafe	Código NC	Cantidade	Unidade de medida	Descrición do produto	Tipo de envase
A30	VB04	1-NON SUXEITO	1	V0	22042138	22,50	LTR	ALBARIÑO 2021	VF03

Figura 3.3.14 Asento de contabilización da mingua por rotura ou defecto en botellas (Fonte: elaboración propia)

Se a mingua se produce nun produto obtido e que se atopa no establecemento, corresponde a unha mingua de almacenamento, que se poderá reflectir a través dun asiento contable co tipo de movemento **"A30 - Diferenzas en menos"**. Neste caso, **este asiento si minorará as existencias contables do produto obxecto deste**. A figura 3.3.14 mostra un exemplo de mingua de 22,50 litros nunha partida de Albariño 2021 provocada por roturas ou problemas no embotellamento.

11. CONTABILIZACIÓN DE DETERMINADOS MOVEMENTOS DE SAÍDA

Recóllense, a continuación, a resolución a cuestións relativas á contabilización de saídas de produtos terminados do establecemento.

A. SAÍDAS CON DESTINO A TERCEIROS PAÍSES (NON UE) QUE ABANDONAN A UE POR UN ESTADO MEMBRO DISTINTO DE ESPAÑA

Neste tipo de operacións, normalmente, os trámites de exportación realízanse ante unha aduana situada en España e, posteriormente, o produto circulará ata a aduana de saída situada noutro Estado membro da UE amparada nun e-DA expedido no EMCS intracomunitario (véxase o apdo. 4.2, "Requisitos da AEAT", dentro da parte 4, "Requisitos relativos aos transportes", desta guía). Para os efectos contables, estas operacións recóllense como unha saída á exportación.

Nos datos de ORIXE/DESTINO débese reflectir a aduana na que se presenta a declaración de exportación, cos seguintes datos:

- Tipo documento identificativo: 3 (outro).
- Número documento identificativo: código da aduana de despacho segundo as táboas "Lista de aduanas".
- Nome/Razón social: nome da aduana de despacho segundo as táboas.
- CAE/Nº SEED: non é necesaria a súa formalización.

B. FORMALIZACIÓN DOS DATOS DE ORIXE/DESTINO EN MOVEMENTOS DE SAÍDA Á UE

Nos asentos contables relativos a unha saída á UE deberán cubrirse os datos do grupo 7 (ORIXE/DESTINO) do anexo I da Orde HAC/998/2019, indicando os datos do destinatario do movemento. Estes datos son os indicados no punto 5 do EMCS intracomunitario que ampara a circulación relativos ao destinatario (non os do lugar de entrega indicados no punto 7 do EMCS):

- Tipo documento identificativo: 2 (NIF/IVE intracomunitario).
- Número documento identificativo: NIF/IVE asignado ao destinatario por calquera Estado membro distinto de España.
- Nome/Razón Social: destinatario da mercancía.
- CAE/Nº SEED: número SEED do destinatario do movemento.

C. CONTABILIZACIÓN DUN CAMBIO DE DESTINO

Se se realiza un cambio de destino en relación cun produto que saíu do establecemento e se contabilizou previamente a súa saída, rexistrarase un asiento con tipo de movemento "A13 - Cambio de destino" (sen signo). Mediante este asiento contabilízanse os novos datos derivados dun cambio de destino conforme os apartados A.1.b) 7º e B.1.e) do artigo 29 do RIE e, de ser o caso, o artigo 38 do RIE. A figura 3.3.15 ilustra un exemplo.

Tipo movemento	Réxime fiscal	Tipos de xustificante	Epígrafe fiscal	Código da epígrafe	Código NC	Cantidade	Unidade de medida	Descrición do produto	Tipo de envase
A13	2-SUSPENSIVO	J01	1	V0	22042138	150,00	LTR	ALBARIÑO 2021	VF03

Figura 3.3.15 Asento de contabilización do cambio de destino (Fonte: elaboración propia)

Mediante este asiento contable comunícanse os datos do novo destinatario. O asiento non terá efecto sobre as existencias contables, xa que o produto saíra do establecemento previamente, minorando as existencias contables con ocasión da súa saída.

D. SUBMINISTRACIÓN DE ASENTOS CONTABLES POR VENDAS A PARTICULARES CON ENVÍO A DOMICILIO

As saídas por vendas con envíos a particulares aos seus domicilios poden ter a consideración de vendas polo miúdo e, se cumpren os requisitos establecidos no artigo 4.2.f) da Orde HAC/998/2019, poderán ser subministrados nun único asiento diario agregado co detalle establecido no devandito artigo. Neste caso, non será necesario cubrir os datos relativos ao xustificante.

E. CONTABILIZACIÓN DAS SAÍDAS DO PRODUTO DO ESTABLECEMENTO PARA AGASALLOS, MOSTRAS OU PUBLICIDADE

Os envíos de mostras ou agasallos deben contabilizarse como unha saída de produtos desde o establecemento utilizando o tipo de movemento correspondente ao tipo de saída (interior/UE/exportación), dependendo do destino do envío e identificando como destinatario o cliente ao que se efectúe o devandito envío.

Non existe no ámbito dos impostos especiais un tipo de movemento nin un réxime fiscal especial para este tipo de movementos, polo que **se deben contabilizar como calquera outra saída de produtos do establecemento**. Se as saídas son a destinatarios con CAE autorizados para recibir os produtos en réxime suspensivo, indicarse en réxime fiscal "2 - Suspensivo". Se son saídas interiores a outros destinatarios non autorizados a recibir en réxime suspensivo, indicarse réxime fiscal "4 – Imposto devindicado tipo pleno".

Non é posible subministrar de forma agregada nun único asiento mensual os asentos contables correspondentes ás saídas de produtos do establecemento. Unicamente, se se tratase de saídas como consecuencia de vendas polo miúdo de bebidas alcohólicas,

ás que se refire o artigo 4.2.f) da Orde HAC/998/2019, poderíanse subministrar de forma agregada nun único asiento diario por cada produto obxecto do imposto, identificado polo seu código NC ou polo código de referencia previsto no apartado I.9.8 do anexo da devandita orde.

F. CONTABILIZACIÓN DAS CATAS OU DEGUSTACIÓNS REALIZADAS NA ADEGA

O produto que se destina a catas ou degustacións dentro do establecemento pode ser considerado como un consumo ou utilización no establecemento de produtos obxecto da actividade, á marxe do proceso produtivo. Estes movementos poden ser reflectidos mediante o correspondente asiento contable, en que o que se poderá indicar:

- Tipo de movemento: "A14 - Autoconsumo/empregado" (ver a sección 9) do apdo. 3.3.1.7).
- Tipo de operación: "V08 – Outras operacións".
- Réxime fiscal: "4 – Imposto devindicado tipo pleno".

Tipo movemento	Réxime fiscal	Tipo de operación	Número de operación	Epígrafe fiscal	Código da epígrafe	Código NC	Cantidade	Unidade de medida	Descrición do produto	Tipo de envase
A14	4-IMPOSTO DEVINDICADO TIPO PLENO	V08	xxx	1	V0	22042938	75,00	LTR	ALBARIÑO 2021	VF01-VF03

Figura 3.3.16 Asento de contabilización de cata ou degustación realizada na adega (Fonte: elaboración propia)

12. POSIBILIDADE DE UTILIZAR UN GRAO MEDIO NOS VIÑOS EN FUNCIÓN DO CÓDIGO NC

Cando o produto obxecto do asiento contable é un produto incluído no ámbito obxectivo dos impostos sobre o viño e bebidas fermentadas, debe reflectirse o dato do grao alcohólico do produto. Cada asiento contable debe reflectir a graduación do produto obxecto deste, sen que resulte admisible de forma xeral establecer un grao medio por código NC.

Non obstante, se en función dos métodos utilizados no establecemento para comprobar e determinar o grao alcohólico dun produto obtido resultasen pequenas variacións nas medicións realizadas, pode resultar admisible a utilización dun grao medio calculado, se este responde a unha realidade derivada da agregación contrastada dos datos individuais relativos a produtos de natureza análoga. Por exemplo: obtense un viño no establecemento, efectuándose varias medicións do grao alcohólico do produto obtido e almacenado no tanque. Se hai pequenas variacións de grao nas medicións realizadas, pode admitirse a determinación do grao alcohólico do produto polo grao medio calculado.

3.3.2. Declaración trimestral de operacións na fábrica e depósitos de viño (modelo 553)

Nesta declaración, que se realiza utilizando o **modelo 553**, reflíctense as operacións habidas nun establecemento durante o período (trimestre).

NOTA IMPORTANTE

Desde o 1 de xaneiro de 2020, coa entrada en vigor do sistema SILICIE, desaparece a obriga de presentar esta declaración de operacións para aquelas adegas elaboradoras de viño e bebidas fermentadas que subministran os seus asentos de contabilidade de existencias a través da sede electrónica da AEAT (tanto de modo directo como mediante sistema contable interno).

Seguirán obrigados a presentar esta declaración aqueles pequenos elaboradores que decidan acollerse á opción de levar a súa contabilidade de existencias nos libros foliados e que, polo tanto, non subministren electronicamente os seus asentos contables á AEAT (ver apdo. 3.3.1.5).

	Teño obriga? Si, se son un pequeno elaborador e decidín levar a miña contabilidade de existencias mediante libros foliados en soporte papel.
	Onde o presento? Debe presentarse na sede electrónica da AEAT mediante o modelo 553 .
	Cando o presento? Deberase presentar trimestralmente e dentro dos vinte primeiros días dos meses de xaneiro, abril, xullo e outubro , para as operacións do trimestre natural inmediatamente anterior.
	Documentos adxuntos? Modelo 553. Ver caso práctico (Figuras 3.3.3 e 3.3.4).

CASO PRÁCTICO

Imos ilustrar esta declaración cun caso práctico:

Supoñamos unha adega que vai realizar a declaración do primeiro trimestre, é dicir, dos meses de xaneiro, febreiro e marzo dun determinado ano.

A adega conta, ao 1 de xaneiro, cunhas existencias iniciais de 322.100 litros de viño remata-
do cunha graduación de 12% vol. alc. Nese período compra a outra adega da DO un granel
de 15.000 litros con graduación de 12,5% vol. alc. Ademais, realiza as seguintes vendas:

- 34.000 botellas de 0,75 l a diversos clientes no territorio peninsular, para consumo.
- 20.000 litros a granel a outra adega da DO.
- 10.000 botellas de 0,75 l a un distribuidor en Alemaña.
- 56.000 botellas de 0,75 l para exportación a distintas adegas do Brasil, China e EE. UU.
- 2.500 botellas de 0,75 l a un distribuidor nas Illas Canarias.

Na figura 3.3.17 ilústrase a formalización do modelo 553 correspondente ao primeiro trimestre:

Impuesto sobre el Vino y Bebidas Fermentadas				Modelo 553	
Declaración de operaciones en fábricas y depósitos fiscales de vino y bebidas fermentadas					
(1) Oficina Gestora					
* Código D 36200 28					
(2) Identificación					
* N.I.F.					
Apellidos y Nombre o Razón Social					
Domicilio fiscal: Num.: Esc.: Piso: Pta.:					
Localidad y provincia:					
(3) Período de liquidación					
* Ejercicio 2018 * Período 1T - Primer Trimestre					
(5) Movimiento de productos (Cantidades expresadas en HL con 2 decimales)					
				1 Vinos Tranquilos	
				Volumen real	Alcohol puro
(A) Existencia inicial				3221	338,52
(B) Fabricado					
(C) Entradas	Operaciones Interiores			340	40,8
	Resto Unión Europea				
	Importación				
(D) Salidas	Con impuesto			255	30,6
	Sin impuesto	Régimen Suspensivo	Operaciones Interiores	200	24
			Resto Unión Europea	75	9
			Exportación	438,75	52,65
			Exentas		
(E) Empleado en operaciones propias					
(F) Existencia final				2402,25	289,02
(G) Diferencia					
Recepciones				150	18,75

Figura 3.3.17 Caso práctico (parte 1) de declaración trimestral de operacións nas fábricas e depósitos fiscais de viño e bebidas fermentadas (modelo 553) (Fonte: elaboración propia a partir do modelo 553 da AEAT)

Precisións ao caso práctico:

- A imaxe recortouse para presentar soamente o apartado 1 do modelo 553, dedicado a viños tranquilos (aínda que o modelo dispón doutros tres apartados para viños espumosos, bebidas fermentadas tranquilas e bebidas fermentadas espumosas). Supoñemos que esta adega non conta con viños espumosos nin con outro tipo de bebidas fermentadas; no caso de que existisen, o método de formalización sería o mesmo que cos viños tranquilos.
- Debemos consignar os datos en hectolitros, utilizando ata 2 decimais se é necesario, e nas columnas "volume real" e "alcohol puro". Nesta última calcularanse os hectolitros de alcohol a partir da graduación dos distintos lotes de viño.
- A compra de 15.000 litros de viño debe consignarse no apartado C), "Entradas" en "operacións interiores", pero tamén no apartado final "Recepcións".
- As 34.000 botellas de 0,75 l vendidas a clientes no territorio peninsular, para consumo, correspóndense con 25.500 litros suxeitos ao imposto especial sobre o viño e bebidas fermentadas (aínda que este sexa cero). Supoñemos que os destinatarios destas vendas non son operadores autorizados e, polo tanto, non dispoñen de CAE.
- Os 20.000 litros a granel vendidos a outra adega da DO é unha operación interior en réxime suspensivo, sempre e cando a outra adega sexa un operador autorizado (é dicir, dispoña de CAE). O envío ampararase, no relativo ao imposto especial, mediante un EMCS interno²². (Respecto diso, véxase a parte 4 desta guía, e, en particular, o apdo. 4.2, "Requisitos da AEAT".)
- As 10.000 botellas de 0,75 l a un distribuidor en Alemaña correspóndense con 7.500 litros (polo tanto, 75 hectolitros), e é unha operación intracomunitaria en réxime suspensivo, sempre e cando o receptor sexa un operador autorizado no seu país (é dicir, atópesse rexistrado no rexistro territorial competente cun código ou clave de actividade –similar ao CAE español– que lle autorice recibir viño, e polo tanto consignado no SEED). O envío ampararase, no relativo ao imposto especial, mediante un EMCS intracomunitario.
- As 56.000 botellas de 0,75 l enviadas a adegas do Brasil, China e EE. UU. correspóndense con 42.000 litros (polo tanto, 420 hectolitros), e trátase de operacións de exportación (a terceiros países, é dicir, fóra da UE) en réxime suspensivo, sempre e cando cada receptor sexa un operador autorizado no seu país (é dicir, atópesse rexistrado no rexistro territorial competente cun código ou clave de actividade –similar ao CAE español– que lle autorice recibir viño). O envío ampararase, no relativo ao imposto especial, mediante un EMCS ata a aduana de despacho correspondente, onde sería complementado mediante un DUA (Documento Único Administrativo) de exportación, que se debe asociar ao documento EMCS anterior para finalizar este.

²² Para todo o relativo á circulación de viño suxeita ao imposto especial sobre o viño e bebidas fermentadas, véxase o apdo. 4.2.

- As 2.500 botellas de 0,75 l enviadas a un distribuidor nas Illas Canarias correspóndense con 1.875 litros (polo tanto, 18,75 hectolitros), e constitúe unha operación de exportación (dado o status particular de aplicación dos impostos especiais no territorio das Illas Canarias, Ceuta e Melilla) en réxime suspensivo (polo tanto, este volume súmase ao anterior no apdo. "Exportación", resultando 438,75 hectolitros), sempre e cando o receptor sexa un operador autorizado (é dicir, dispoña de CAE). O envío ampararase, no relativo ao imposto especial, mediante un EMCS interno ata a aduana de despacho correspondente, onde sería complementado mediante un DUA (Documento Único Administrativo) de exportación que asociarán ao documento EMCS anterior para finalizalo.

Nota 1: Se a adega realizase algunha operación interna con viño rematado (p. ex. unha mestura, unha trasfega a barricas, etc.), a cantidade de hectolitros involucrados nesta considerárase tamén unha entrada para operacións interiores (produtivas), e deberíase indicar paralelamente unha utilización da mesma cantidade de viño en operacións propias (apdo. E) (e, polo tanto, en réxime suspensivo). Non obstante, neste caso non sería necesario consignar a cantidade no apartado final "Recepcións", dado que non se trata dunha recepción de viño desde o exterior do establecemento.

Por exemplo, se no caso práctico anterior a adega realizase tamén no mencionado período unha mestura dun volume de 5.000 litros dun tipo de viño con outros 14.000 litros doutro tipo (en ambos os dous casos, do viño rematado en existencias), a declaración trimestral debería facerse coma se indica na fiura 3.3.18.

5) Movimiento de productos (Cantidades expresadas en hl, con 2 decimales)				1 Vinos Tranquilos			
				Volumen real	Alcohol puro		
(A) Existencia inicial				3221		386.52	
(B) Fabricado							
(C) Entradas	Operaciones interiores			340		40.8	
	Resto Unión Europea						
	Importación						
Con impuesto				255		30.6	
(D) Salidas	Sin Impuesto	Régimen Suspensivo	Operaciones Interiores	200		24	
			Resto Unión Europea	75		9	
			Exportación	438.75		52.65	
			Eventas				
	(E) Empleado en operaciones propias				190		22.8
(F) Existencia final				2402.25		289.02	
(G) Diferencia							
Recepciones				150		18.75	

Figura 3.3.18 Caso práctico (parte 2) de declaración trimestral de operacións nas fábricas e depósitos fiscais de viño e bebidas fermentadas (modelo 553) (Fonte: elaboración propia a partir do modelo 553 da AEAT)

É dicir, vemos como no recadro do apdo. (C) "Entradas, Operacións interiores", constan agora 340 hl (os 150 comprados máis o 190 obxecto de mestura), e no recadro do apdo. (E) "Empregado en operacións propias", constan os 190 hl obxecto de mestura.

Nota 2: Se a adega trasládase viño dun lugar a outro distinto (p. ex. a un almacén auxiliar), non sería necesario consignalo no modelo 553, sempre e cando ambos os dous lugares formen parte do mesmo establecemento inscrito no rexistro territorial de IIEE cun mesmo número CAE.

3.3.3. Relación trimestral de primeiras materias entregadas (modelo 521)

Nesta declaración, que se realiza utilizando o **modelo 521**, recóllese o destino dado aos residuos da vinificación e que poden constituír materia prima para a destilación de alcohol.

Esta declaración vén esixida pola Orde EHA/2770/2010, do 26 de outubro, pola que se aproba o modelo 521 "Relación trimestral de primeiras materias entregadas", e se establecen o prazo e o procedemento para a súa presentación.

Nota: Sempre hai que declarar o destino do bagazo, aínda que non sexa para destilería, senón para destrución pola propia adega (p. ex. queima), para reutilización como fertilizante, etc.

NOTA IMPORTANTE

A partir do 1 de xaneiro de 2020, coa entrada en vigor do sistema SILICIE, **NON desaparece a obriga de presentar esta declaración trimestral de primeiras materias entregadas** para aquelas adegas elaboradoras de viño e bebidas fermentadas que subministran os seus asentos de contabilidade de existencias a través da sede electrónica da AEAT.

Teño obriga?



Estarán obrigados a presentar o modelo 521, quen almacene produtos que constitúan materia prima para a fabricación de alcohol vínic. Cando se trate de bagazos, piquetas e demais residuos da vinificación incluíranse no devandito modelo, calquera que sexa o seu destino. Polo tanto, si, en todos os casos.



Onde o presento?

Debe presentarse na sede electrónica da AEAT mediante o **modelo 521**.



Cando o presento?

Deberá presentarse trimestralmente, pero só cando nese período de tempo realizase a conversión do mosto en viño e se obtivesen deste subprodutos (bagazos). A presentación do modelo 521 debe realizarse dentro dos vinte primeiros días seguintes ao remate de cada trimestre natural.



Documentos adxuntos?

Modelo 521. Ver caso práctico (Figura 3.3.5).



Existe un procedemento para a destrución do bagazo?

Débese enviar un correo ao Servizo de Intervención da AEAT, cun mínimo de dous días de antelación, comunicando a data na que se pretenda depositar os bagazos nas leiras, identificando todos os datos necesarios.



Base legal

Orde EHA/2770/2010, do 26 de outubro, pola que se aproba o modelo 521 "Relación trimestral de primeiras materias entregadas" e se establecen o prazo e o procedemento para a súa presentación.

CASO PRÁCTICO

Imos ilustrar esta declaración cun caso práctico:

Supoñamos unha adega que, tras obter o viño, vendeu os bagazos derivados da transformación, un total de 2.540,5 kg, a "Destilerías Fernández e Hijos, S.L.". A declaración debería realizarse segundo se indica na figura 3.3.19.

Impuestos Especiales de Fabricación
Relación trimestral de primeras materias entregadas

Modelo
521

1) Oficina Gestora

D

* Código
36200

2) Identificación del remitente

* N.I.F.

Apellidos y nombre o razón social

Domicilio
AV AEROPUERTO, 24 Esc: 1 Pta.

Municipio y Provincia
36206 VIGO(PONTEVEDRA)

Clave actividad

C.A.E.

3) Periodo de actividad

* Ejercicio
2018

* Periodo
Tercer trimestre

[Ir a Firmar y Enviar](#)

4) Resumen por destinatarios de los productos suministrados en el trimestre de referencia

	* N.I.F.	Apellidos y nombre o razón social	Actividad	C.A.E.	* Producto	* Cantidad (NNNNNNNNNNNN.NN)	Grado (NN.N)
1	34000000X	Destilerías Fernández e hijos S.L.	02	E500035V244R	04	2540,5	13,4
2							

Figura 3.3.19 Caso práctico de relación trimestral de primeiras materias entregadas (modelo 521)
(Fonte: elaboración propia a partir do modelo 521 da AEAT)

Precisións ao caso práctico:

- No modelo 521 débense indicar todas as empresas ou persoas físicas ás que se lles entregaron os bagazos extraídos na produción do viño.

- O modelo mostra unha serie de recadros cun interrogante no que se pode picar para obter información sobre cal é o código que se debe introducir.
- Picando no recadro da columna “Actividade” do apdo. 4, “Resumo por destinatarios dos produtos subministrados no trimestre de referencia”, desprégase a táboa da figura 3.3.20, na que se indican os posibles códigos e as súas definicións. No caso de destilerías empregarase o código D2 – almacenistas de residuos vínicos.

Código <>	Descripción <>
DA	Fábricas de bebidas refrescantes
DB	Otros destinatarios de isoglucosa
D0	Otras actividades
D1	Elaborador de piquetas
D2	Almacenistas de residuos vínicos
D3	Otros destinatarios de residuos vínicos
D4	Fábricas de piensos
D5	Fábricas de levaduras
D6	Alimentación de ganado
D7	Almacenistas de melazas
Subtotal(10 de más de 10):	

Figura 3.3.20 Códigos de actividade do modelo 521 (Fonte: AEAT)

- Ademais, no mesmo apdo. 4, o recadro da columna “Produto” tamén permite ver a listaxe de produtos dispoñibles (figura 3.3.21). Neste caso, como se traballa con lías e bagazos, o código para empregar é o 04.

Código <>	Descripción <>
01	Isoglucosa
02	Mostos (incluso concentrados)
03	Vinos
04	Lías (heces, fargas) secas o prensadas
05	Piquetas de orujos y caldos de pozo
06	Caldos fermentados de jugos, mieles y melazas de caña
07	Caldos fermentados de jugos, mieles y melazas de remolacha
08	Caldos fermentados de otras materias
09	Melazas de caña
10	Melazas de remolacha
Subtotal(10 de más de 10):	

Figura 3.3.21 Códigos de produto do modelo 521 (Fonte: AEAT)

3.4. Declaracións aos consellos reguladores

185

As adegas inscritas nos rexistros de adegas dos consellos reguladores de denominacións de orixe protexidas ou indicacións xeográficas protexidas están suxeitas tamén á obriga de presentar certas declaracións periódicas ou en datas determinadas. Esta obriga debe ser consultada a cada un dos consellos reguladores.



Requisitos relativos aos transportes

Esta parte recolle os requisitos administrativos relativos aos transportes de produtos vitivinícolas.

Esencialmente, os requisitos proveñen de dúas administracións:

- a. Consellería do Medio Rural (Xunta de Galicia)
- b. Axencia Tributaria (AEAT)

Non obstante, tamén se menciona nos consellos reguladores, posto que xogan un determinado papel na formalización dos documentos de acompañamento esixidos pola Consellería do Medio Rural.

Neste caso non se inclúe unha apartado "Base normativa" ao comezo desta parte, senón que, debido á diferente natureza dos requisitos, iranse indicando as disposicións legais de aplicación en cada un dos apartados que o integran:

1. Requisitos da Consellería do Medio Rural (Xunta de Galicia)
2. Requisitos da AEAT

4.1. Requisitos da Consellería do Medio Rural (Xunta de Galicia)

Os produtos do sector vitivinícola que circulen en Galicia están suxeitos ao establecido no:

- Decreto 158/2011, do 21 de xullo, da Consellería do Medio Rural, 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 (publicado no DOG nº 148 do 3 de agosto de 2011).

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 foi, en primeiro lugar, modificado polo Regulamento de execución (UE) nº 314/2012¹, e, posteriormente, derrogado polo

- Regulamento delegado (UE) 2018/273 da Comisión, do 11 de decembro de 2017, polo que se completa o Regulamento (UE) nº 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 obrigatorias, as notificacións e a publicación da información notificada, e polo que se completa o Regulamento 1306/2013 no que incumbe aos controis e sancións pertinentes, polo que se modifican os regulamentos (CE) 555/2008, (CE) 606/2009 e (CE) 607/2009 e polo que se derrogan o Rº 436/2009 e o Regulamento delegado (UE) 2015/560, que debe considerarse actualmente a disposición legal fundamental en materia de documentos de acompañamento.

Non obstante, no momento de elaborar esta guía, en Galicia segue estando vixente o Decreto 158/2011, aínda que se espera unha próxima actualización deste. Por iso utilizáremolo como a referencia normativa base, á espera da devandita actualización, e explicaremos as obrigas derivadas deste en canto á documentación de acompañamento dos transportes de produtos vitivinícolas na Comunidade Autónoma de Galicia (aínda que faremos algunha consideración de interese derivada do Regulamento delegado (UE) 2018/273).

4.1.1. Documento de acompañamento

Os produtos do sector vitivinícola deben circular amparados por un documento oficial, que se denominará *"documento de acompañamento"*, que deberá poder presentarse ás autoridades competentes ao longo de toda a operación de transporte².

Os documentos de acompañamento recoñecidos como válidos para as autoridades competentes están recollidos no artigo 10 do Regulamento delegado (UE) 2018/273.

Cada documento de acompañamento será válido para un só transporte³.

¹ Regulamento de execución (UE) nº. 314/2012 da Comisión, do 12 de abril de 2012, polo que se modifican os regulamentos (CE) nº. 555/2008 e (CE) nº. 436/2009 no tocante aos documentos que acompañan o transporte de produtos vitivinícolas e os rexistros que se deben levar no sector vitivinícola.

² Regulamento delegado (UE) 2018/273, art. 8.

³ Regulamento delegado (UE) 2018/273, art. 8.

No caso de que exista unha discrepancia superior ao 1,5% (inferior ou superior) entre os datos reflectidos no documento de acompañamento e o volume transportado, procederase a comunicalo á Xefatura Territorial da Consellería do Medio Rural dentro das 48 horas seguintes, e, ademais, deberán anotarse os datos reais nos rexistros⁴.

4.1.1.1. TRANSPORTE DE VIÑO EN RÉXIME SUSPENSIVO DE IMPOSTOS ESPECIAIS

Cando o viño circule en réxime suspensivo de impostos especiais (véxase apdo. 4.2, “Requisitos da AEAT”), sexa en circulación interior ou intracomunitaria, **o documento administrativo electrónico (e-DA), de circulación obrigatorio nestes casos, é suficiente como documento de acompañamento.** Tamén, en circulación intracomunitaria, se o viño circula fóra do réxime suspensivo, o documento simplificado de acompañamento é suficiente.

4.1.1.2. TRANSPORTE DE PRODUTOS VITIVINÍCOLAS FÓRA DO RÉXIME SUSPENSIVO

No caso de transporte de produtos vitivinícolas fóra do réxime suspensivo, poden darse distintos casos:

- a. Produtos vitivinícolas con imposto devindicado: neste caso o documento de acompañamento será un albará ou factura, no que se indicará a cantidade transportada (nº de botellas ou caixas, volume en litros, etc.). Se o produto non está etiquetado, o documento deberá ademais identificar o produto con todos os datos necesarios: produto, variedade(s), colleita, grao, subzona (de ser o caso), etc.
- b. Outras situacións (transporte de uvas, mostos ou certos viños): nestes casos é necesario utilizar un documento de acompañamento normalizado, que se reproduce na figura 4.1.1 (e que se pode obter do anexo I do Decreto 158/2011). Para iso, previamente o operador debe dispoñer (véxase apdo. 4.1.3) da autorización para o visado de documentos de acompañamento (anexo II do Decreto 158/2011), ou ben visalo nas dependencias da Xefatura Territorial da Consellería do Medio Rural ou na oficina agraria comarcal correspondentes (ver apdo. 4.1.3).

Non obstante, a lexislación vixente considera certas excepcións. As máis habituais, entre as que se atopa o transporte de uva ou mosto desde o viñado á adega durante a vendima, recóllense na epígrafe 4.1.2 desta guía. En caso de dúbida, consúltase a lexislación oficial vixente de aplicación⁵.

⁴ Decreto 158/2011, art. 15, e Regulamento delegado (UE) 2018/273, anexo V, apdo. B, punto 2.2.

⁵ Como xa se sinalou, debe terse en conta que o Decreto 158/2011 vixente en Galicia baséase no Regulamento (CE) 436/2009 da Comisión, do 26 de maio de 2009, actualmente derogado polo Regulamento delegado (UE) 2018/273 da Comisión, do 11 de decembro de 2017. Isto provoca unha

Nota: Algúns dos consellos reguladores vitivinícolas de Galicia solicitan a formalización dun documento de acompañamento de transporte segundo este modelo, mesmo no caso de que o transporte vaia amparado por un documento administrativo electrónico (e-DA). Tamén pode ser esixido para os transportes de mosto (que non requiren e-DA). Nestes casos proporcionan ao operador un formato propio, idéntico ou similar ao mostrado na figura 4.1.1.

Seguindo o establecido no Decreto 158/2011, cando o produto se transporte en recipientes dun volume superior a 60 litros, o documento de acompañamento orixinal terá dúas copias adicionais⁶. O orixinal e as copias do documento teñen a seguinte finalidade:

- **Orixinal:** acompaña a mercancía e debe ser entregado polo transportista ao destinatario.
- **1ª copia:** tena que entregar o expedidor no servizo competente da Xefatura Territorial correspondente da Consellería do Medio Rural (mediante o rexistro electrónico da Xunta) antes do día 10 do mes seguinte (ver parte 3, apdo. 3.1, desta guía).
- **2ª copia:** queda en mans do expedidor.

O documento de acompañamento deberá cubriarse de maneira lexible e presentarse con caracteres indelebles. Calquera riscada, raspado ou procedemento corrector invalidarao.

As copias dos documentos de acompañamento deberán ser conservadas como mínimo cinco anos⁷, estando obrigados expedidores, transportistas e destinatarios a presentalas aos axentes da autoridade competente no momento en que sexan requiridos.

situación de certa incerteza legal, que probablemente se resolverá cunha próxima actualización do Decreto 158/2011.

⁶ Decreto 158/2011, art. 5.

⁷ Decreto 158/2011, art. 3.

1. Nome do expedidor:		2. N.º de referencia:	
NIF:		4. Autoridade competente:	
Enderezo:		Xunta de Galicia, Consellería do Medio Rural	
Concello:		Axencia Galega da Calidade Alimentaria	
Provincia: CP:		Camiño Francés, 10	
		15703 Santiago de Compostela	
3. Nome do destinatario.		6. Data de inicio de transporte:	
Enderezo:			
Concello:		Provincia:	
5. Transportista.		7. Lugar de entrega (se non corresponde co enderezo do destinatario):	
Medio de transporte. Matrícula:			
Designación do produto	Grao alcohólico (adquirido no viño e total no mosto) % vol.:	Zona vitivinícola e manipulacións efectuadas:	9. Cantidade:
10. Datos complementarios prescritos polo Estado membro do envío:			
11. Certificados (relativos a determinados viños):			
12. Controis efectuados polas autoridades competentes:		Empresa asinante e n.º de teléfono:	
		Nome do asinante:	
		Lugar e data:	
		Sinatura:	

Figura 4.1.1. Modelo de documento de acompañamento.
(Fonte: Anexo I do Decreto 158/2011)

4.1.2. Excepcións

Non será necesario documento de acompañamento nos seguintes casos⁸ (aínda que nalgúns deles si é esixible por parte da AEAT o documento electrónico de acompañamento –e-DA–; respecto diso véxase a parte 4, apdo. 4.2, desta guía):

- a. Produtos vitivinícolas transportados desde o viñado ao recinto de vinificación, entre dous recintos da mesma empresa ou entre os recintos pertencentes a unha agrupación de produtores, sen cambio de propietario, sempre que o transporte se efectúe para a súa vinificación, transformación, almacenamento ou embotellamento, a distancia total do percorrido por estrada non exceda os 70 quilómetros e o transporte se realice exclusivamente no territorio dun só Estado membro ou fose autorizado polas autoridades competentes dos Estados membros de que se trate.

Isto significa que, p. ex., o transporte de uva desde o viñado ata a adega non require de documento de acompañamento, se non supera os 70 quilómetros de distancia. No entanto, **o transportista debe poder acreditar a procedencia da uva e identificar o seu destino**, tanto para os inspectores do órgano de control do Consello Regulador correspondente, como para calquera outra autoridade competente que llo esixa.

Respecto diso, lémbrese que os viticultores inscritos nas DOP/IXP dispoñen de documentación acreditativa diso e das súas parcelas inscritas nestas.

Lémbrese tamén que a Lei 12/2013, do 2 de agosto, de medidas para mellorar o funcionamento da cadea alimentaria, establece a obriga para os operadores alimentarios de formalizar contratos de compra-venda de produtos alimentarios, como é o caso da uva, o mosto ou o viño. Estes contratos deben formalizarse sempre por escrito, e sempre antes das prestacións que teñan a súa orixe nestes⁹; é dicir, no caso de compra de uva, antes da vendima (véxase parte 7, apdo. 7.5.4, desta guía).

- b. No caso de transportes de bagazo de uva e de lías de viño, para conducir estes produtos a unha destilería ou planta de produción de vinagre sempre que o dito transporte vaia acompañado dun albará, ou cando se efectúa para retirar baixo supervisión dos devanditos produtos da vinificación.
- c. Zume e mosto de uva dos códigos NC 2009 61 e 2009 69 entregados a axentes económicos non implicados na vinificación, se o produto vai acompañado dun documento comercial.

⁸ Extraídos do Regulamento delegado (UE) 2018/273, art. 9, que se recomenda consultar para maior detalle. Aínda que o Decreto 158/2011 fai mención ás excepcións recollidas no Regulamento (CE) 436/2009, lémbrese que este está derogado, polo que consideramos oportuno sinalar aquí as recollidas no Regulamento delegado (UE) 2018/273.

⁹ Ver Lei 12/2013, art. 8.

d. Cando o transporte se faga en recipientes dun volume nominal inferior ou igual a 10 litros, etiquetaxes, provistos, ademais, dun dispositivo de peche irrecuperable, sempre que a cantidade total transportada non exceda:

- os 5 litros ou 5 quilogramos, no caso do mosto de uva concentrado, rectificado ou non;
- os 100 litros, no caso dos demais produtos.

e. Mostras comerciais.

f. Mostras destinadas a unha autoridade competente (p. ex. o Consello Regulador) ou un laboratorio designado (para as análises fisicoquímicas ou organolépticas).

Non debe esquecerse que, aínda que nestes casos non sexa esixible documento de acompañamento, os expedidores deberán poder demostrar, en calquera momento en que lles sexa esixido, a correspondencia e exactitude dos produtos transportados con toda a información incluída nos seus libros de entradas e saídas, ou noutros rexistros con similar validez.

4.1.3. Visado dos documentos de acompañamento

Segundo o establecido no Decreto 158/2011 no seu artigo 6, os orixinais e copias de todos os documentos de acompañamento que amparen transportes de produtos vitivinícolas (cando non sexa necesario e-DA), realizados en recipientes de volume nominal superior a 60 litros, deberán ser validados **previamente ao comezo de cada transporte**.

Nestes casos, o visado dos documentos de acompañamento realizarase dalgunha das seguintes formas:

- a. Polo servizo competente da Xefatura Territorial correspondente da Consellería do Medio Rural.
- b. Pola oficina comarcal agraria correspondente onde se iniciou o transporte.
- c. Polo expedidor, se está autorizado.

Para que o expedidor poida efectuar o visado dos documentos de acompañamento, deberá solicitar previamente a súa autorización¹⁰ na sede electrónica da Xunta de Galicia, utilizando o **procedemento MR360B** (segundo o modelo que se reproduce na figura 4.1.2).

¹⁰ Decreto 158/2011, art. 7.

A autorización para o visado de documentos de acompañamento que amparen a uva de vinificación será válida unicamente para a campaña que se solicite (sendo o modelo do selo o indicado no anexo III letra a) do Decreto 158/2011, que se reproduce na figura 4.1.3).

O visado realizarase polo propio expedidor, cando estea autorizado, mediante un selo das dimensións e características establecidas no anexo III do Decreto 158/2011 -letra a) para a uva de vinificación, letra b) para o resto de produtos vitivinícolas ou unha impresión de características e dimensións idénticas (ver figuras 4.1.3 e 4.1.4).

Cando o visado non se realice polo propio expedidor, o documento de acompañamento terá que ser visado polo servizo competente da Xefatura Territorial correspondente da Consellería do Medio Rural ou á oficina agraria comarcal correspondente. O número de referencia do documento de acompañamento será atribuído a cada operador pola devandita entidade, debendo figurar este preimpreso no documento de acompañamento e formar parte dunha serie continua.

En caso de infracción grave das disposicións comunitarias do sector vitivinícola ou das disposicións nacionais adoptadas en aplicación destas, ou cando a autoridade competente teña sospeitas fundadas dunha infracción deste tipo, poderá retirar a autorización de visado concedida.

Nas figuras 4.1.3, 4.1.4 e 4.1.5 represéntanse os diferentes selos de visado, segundo o caso.

Cando se reciban documentos de acompañamento con irregularidades, o receptor comunicaráo ao servizo competente da Xefatura Territorial correspondente da Consellería do Medio Rural no prazo de dous días hábiles seguintes á data de recepción¹¹.

¹¹ Decreto 158/2011, art. 6.



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL

ANEXO I

PROCEDEMENTO	CÓDIGO DO PROCEDEMENTO	DOCUMENTO
AUTORIZACIÓN PARA O VISADO DOS DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMENTO R(CE) 436/2009	MR360B	SOLICITUDE

DATOS DA PERSOA SOLICITANTE

NOME/RAZÓN SOCIAL	PRIMEIRO APELIDO	SEGUNDO APELIDO	NIF

TIPO	NOME DA VÍA	NUM	BLOQ	ANDAR	PORTA

PARROQUIA	LUGAR

CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	CONCELLO	LOCALIDADE

TELÉFONO	FAX	TELÉFONO MÓBIL	CORREO ELECTRÓNICO

E, NA SÚA REPRESENTACIÓN (deberá acreditarse a representación fidedigna por calquera medio válido en dereito)

NOME/RAZÓN SOCIAL	PRIMEIRO APELIDO	SEGUNDO APELIDO	NIF

DATOS PARA OS EFECTOS DE NOTIFICACIÓN

Notifíquese a: ☐ Persoa ou entidade solicitante ☐ Persoa ou entidade representante

Enviaranse avisos da posta a disposición da notificación ao correo electrónico e/ou teléfono móbil facilitados a seguir:

TELÉFONO MÓBIL	CORREO ELECTRÓNICO

ELECCIÓN DO MEDIO DE NOTIFICACIÓN PREFERENTE

As persoas obrigadas a relacionarse a través de medios electrónicos coa Administración deberán optar, en todo caso, pola notificación por medios electrónicos sen que sexa válida para elas, nin produza efectos, unha opción diferente.

☐ **Electrónica** a través do Sistema de notificación electrónica de Galicia-Notifica.gal, <https://notifica.xunta.gal> (<https://notifica.xunta.gal>). Só se poderá acceder á notificación co certificado electrónico asociado ao NIF da persoa indicada.

☐ **Postal** (cubrir o enderezo postal só se é distinto do indicado anteriormente)

As notificacións que se practiquen en papel estarán tamén a disposición da persoa indicada anteriormente no Sistema de notificación electrónica de Galicia-Notifica.gal, para que poida acceder ao seu contido forma voluntaria.

TIPO	NOME DA VÍA	NUM	BLOQ	ANDAR	PORTA

PARROQUIA	LUGAR

CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	CONCELLO	LOCALIDADE

NATURALEZA XURÍDICA

☐ Persoa física	☐ S.A.	☐ S.L.	☐ C.B.	☐ Cooperativa	☐ S.A.T.	☐ Outras
--	-------------------------------	-------------------------------	-------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------	---------------------------------

ACTIVIDADE EMPRESARIAL

☐ Producción	☐ Industrialización	☐ Comercialización	☐ Transporte	☐ GRUPO OU EPIGRAFE DA LICENZA
-------------------------------------	--	---	-------------------------------------	---

Figura 4.1.2.a. Modelo de solicitude de autorización para o visado de documentos de acompañamento, páx. 1

(Fonte: Sede electrónica da Xunta de Galicia, procedemento MR360B)



PRODUTOS PARA OS QUE SOLICITA A AUTORIZACIÓN

☐ Uva fresca para vinificación ☐ Mostos ☐ Vínos

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.	OPÓÑOME Á CONSULTA
NIF da entidade solicitante	☐
DNI/NIE da persoa solicitante	☐
DNI/NIE da persoa representante	☐
NIF da entidade representante	☐

INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE PROTECCIÓN DE DATOS PERSOAIS

Responsable do tratamento	Xunta de Galicia. Consellería ou entidade á que se dirixe esta solicitude, escrito ou comunicación.
Finalidades do tratamento	A tramitación administrativa que se derive da xestión deste formulario e a actualización da información e contidos da Carpeta cidadá.
Lexitimación para o tratamento	O cumprimento dunha tarefa de 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 exercitar 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 mais información	https://www.xunta.gal/proteccion-datos-persoais .
Actualización normativa: no caso de existir 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

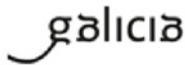
Decreto 158/2011, do 21 de xullo, polo que se ditan normas de aplicación sobre os documentos que se acompañan o transporte de produtos vitivinícolas, os rexistros e as declaracións de determinadas prácticas no sector vitivinícola na Comunidade Autónoma de Galicia.

Orde do 22 de abril de 2015 do vicepresidente e conselleiro de Presidencia, Administracións Públicas e Xustiza, pola que se adaptan e incorporan á sede electrónica da Xunta de Galicia os procedementos administrativos de prazo aberto da Consellería do Medio Rural e do Mar.

SINATURA DA PERSOA SOLICITANTE OU REPRESENTANTE

LUGAR E DATA

, de de



SEDE ELECTRÓNICA Este formulario só poderá presentarse nas
<https://sede.xunta.gal> formas previstas na súa norma reguladora

Xefatura territorial da Consellería do Medio Rural de

Figura 4.1.2.b. Modelo de solicitude de autorización para o visado de documentos de acompañamento, pág. 2

(Fonte: Sede electrónica da Xunta de Galicia, procedemento MR360B)

Figura 4.1.3. Selo de autovalidación para uva de vinificación

(Fonte: Anexo III do Decreto 158/2011)



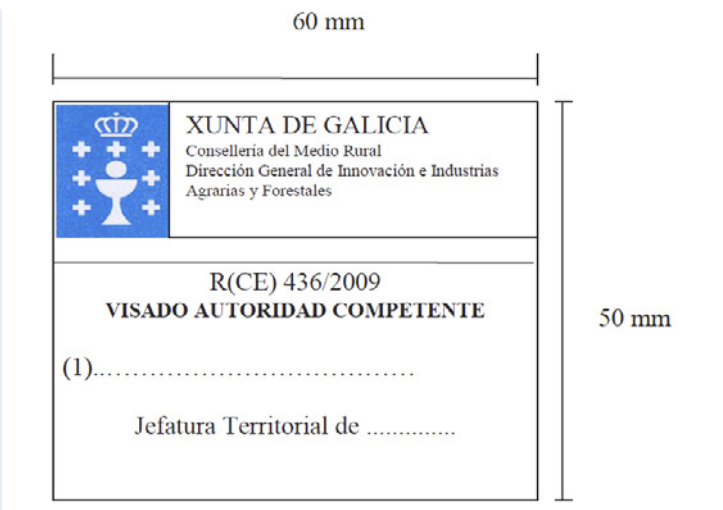
Figura 4.1.4. Selo de autovalidación para viño e outros produtos vitivinícolas

(Fonte: Anexo III do Decreto 158/2011)



Figura 4.1.5. Selo de validación pola autoridade competente

(Fonte: Anexo III do Decreto 158/2011)



4.1.4. Certificación de orixe dos viños con denominación de orixe protexida (DOP) ou indicación xeográfica protexida (IXP)¹²

No ámbito da Comunidade Autónoma de Galicia a certificación de orixe dos viños con denominación de orixe protexida (DOP) corresponde aos respectivos consellos reguladores. Para os viños acollidos a unha indicación xeográfica protexida (IXP), a certificación de orixe será realizada pola Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal).

Non obstante, a certificación de orixe poderá ser realizada polos operadores pertencentes a unha denominación de orixe protexida (DOP) ou a unha indicación xeográfica protexida (IXP) no caso de que os devanditos produtos circulen amparados por un documento de acompañamento electrónico (e-DA). Para estes efectos, os órganos de control establecerán, dentro das súas competencias, o sistema de información destes movementos.

Cando se utilice o documento de acompañamento establecido no Decreto 158/2011, a certificación de orixe ou procedencia dos produtos vitivinícolas figurará no recadro "Certificados" do correspondente documento de acompañamento (epígrafe 11 do modelo; ver figura 4.1.1).

Farase constar no documento a certificación de orixe co selo, a data e sinatura da persoa que certifica, anotando no recadro reservado a certificados as seguintes lendas:

- a. Para os viños DOP: "O presente documento ten valor de certificado de denominación de orixe protexida para os viños que nel figuran".
- b. Para os viños con IXP: "O presente documento ten valor de certificado de indicación xeográfica protexida para os viños que nel figuran".

4.2. Requisitos da AEAT

A Axencia Estatal de Administración Tributaria (AEAT) establece o requisito de elaborar un **documento de circulación** sempre que se realice unha expedición de viño.

Pero, dependendo de se a operación devindica o Imposto especial sobre o Viño e Bebidas Fermentadas (IVBF) ou non (é dicir, en réxime suspensivo), o devandito documento de circulación deberase tramitar dunha forma ou outra.

QUE É O RÉXIME SUSPENSIVO?

A Lei 38/1992, do 28 de decembro, de impostos especiais, establece (artigo 4) que o réxime suspensivo é un tipo de réxime fiscal, consistente na suspensión de impostos especiais,

¹² Decreto 158/2011, art. 8.

aplicable á fabricación, transformación, tenza ou circulación de produtos obxecto dos impostos especiais non incluídos nun réxime aduaneiro suspensivo. Polo tanto, aínda que se realizou o feito imponible (fabricación ou importación), non se produce o pagamento do imposto e, polo tanto, non resulta esixible o seu pagamento. En realidade, trátase dun atraso no pagamento do imposto, permitindo que os produtos obxecto de impostos especiais permanezan en situación de réxime suspensivo mentres non saian da fábrica na que se elaboraron, ou do depósito fiscal no que se almacenen, así como durante o transporte entre fábricas e depósitos fiscais, e mesmo cando o transporte transcorra entre distintos estados membros da UE.

Así, o viño circulará en réxime suspensivo cando non sexa produto de consumo final, e sempre que o destinatario sexa un operador rexistrado (é dicir, teña CAE); por exemplo, de adega a adega.

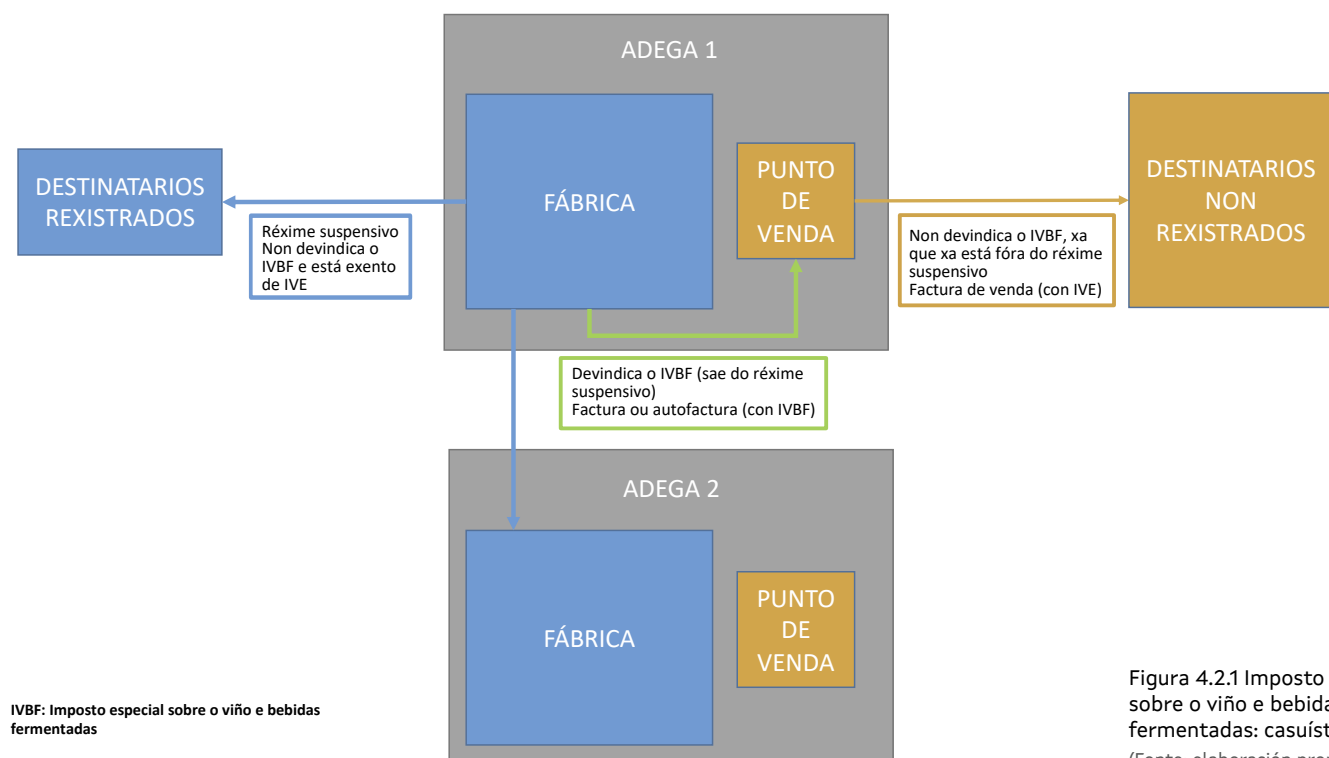
No esquema da figura 4.2.1 móstrase a principal casuística relativa á aplicabilidade do Imposto especial sobre o Viño e Bebidas Fermentadas (IVBF) en función de como saia o viño da nosa adega ("adega 1") e cal sexa o destinatario. Nos apdos. 4.2.2 a 4.2.4 explícase con máis detalle esta casuística.

Esencialmente, debemos comprender que, aínda que a adega é unha fábrica, tamén pode comportarse como un distribuidor ou un simple punto de venda. As existencias da fábrica atópanse por definición en réxime suspensivo, pero se se venden desde a mesma adega a destinatarios que non estean rexistrados para recibir mercadoría en réxime suspensivo (como o son habitualmente distribuidores, tendas, restaurantes ou particulares), considérase que a adega actúa como un distribuidor ou un punto de venda. Neste caso, a mercancía "trasládase" desde a adega-fábrica á adega-punto de venda nun movemento que devindica o imposto especial (IVBF), e que debe acompañarse dunha autofactura (se soamente se dispón dun NIF) ou dunha factura (se se dispón de NIF distintos para ambas as dúas actividades, elaboración e distribución).

Nesta autofactura ou factura debe constar a aplicación do imposto especial (polo menos a mención a este, do tipo "impostos especiais incluídos" ou similar, dado que o tipo impositivo actualmente é cero). A mercancía irá acompañada da correspondente documentación comercial e de transporte e na factura ao cliente xa non figurará mención a impostos especiais, dado que se fai desde a adega-punto de venda e o imposto xa se devindicou no traspaso da mercadoría da adega-fábrica á adega-punto de venda.

Para que o transporte se poida realizar baixo réxime suspensivo, a adega que envía a mercancía ten que asegurarse de que o destinatario é un operador rexistrado no seu país para a recepción de produtos en réxime suspensivo de impostos especiais. No caso contrario, o viño circulará suxeito ao IVBF (non facelo así pode ser sancionable pola AEAT).

Non obstante, no caso das adegas dáse a peculiaridade de que, actualmente, o **tipo de gravame do imposto especial é cero**.



QUE PASA CO IVE?

Mentres o viño circule en réxime suspensivo, estará exento de IVE (Lei 37/1992, do 28 de decembro, do Imposto sobre o Valor Engadido). Así, por exemplo, se unha adega vende viño a outra, o envío realizarase en réxime suspensivo do IVBF e exento de IVE.

Cando a circulación non se faga en réxime suspensivo, será de aplicación o IVE, tendo en conta que a súa base imponible será a suma da base imponible do IVBF máis o IVBF. Non obstante, lembremos unha vez máis que, actualmente, o tipo de gravame do IVBF é cero, polo que non ten repercusión cuantitativa na factura, aínda que é conveniente facelo constar (p. ex. mediante a expresión “impuestos especiales incluídos”, “IVBF incluído”, ou similar).

QUE DOCUMENTOS DE CIRCULACIÓN PODEMOS UTILIZAR?

Os documentos válidos para amparar a circulación dos produtos suxeitos a impostos especiais, como é o caso do viño, son os seguintes (segundo cada caso):

- Documento administrativo electrónico (e-DA): sistema EMCS
- Documento simplificado de acompañamento (DSA)

- Albará de circulación
- Documentos aduaneiros
- Documento de acompañamento de emerxencia
- Recibos e comprobantes de entrega

Ademais, a oficina xestora de IIEE da AEAT podería autorizar, excepcionalmente, algún outro documento con carácter específico, distinto dos mencionados, para amparar a circulación entre establecementos dun mesmo titular.

O responsable de emitir o documento de circulación é, como regra xeral, o titular do establecemento desde o que se inicia a circulación, é dicir, o expedidor. Tamén, como regra xeral, é o expedidor o responsable das irregularidades que puidesen suceder durante o transporte dos produtos suxeitos a IIEE, e quedar liberado da devandita responsabilidade a partir do momento da recepción por parte do destinatario.

QUE É O SISTEMA EMCS?

O EMCS (*Excise Movement Control System*) é un sistema informatizado de control (en funcionamento desde 2010) que permite a todos os Estados membros da Unión Europea documentar a tempo real os movementos dos produtos suxeitos a impostos especiais (en réxime suspensivo).

O sistema EMCS baséase no previo rexistro do expedidor e do destinatario (cada un no seu país, se son distintos) como operadores autorizados para o movemento de produtos en réxime suspensivo de impostos especiais.

Para poder utilizalo, debemos facelo desde a sede electrónica da AEAT, ou ben utilizar un sistema propio que envíe os documentos XML á propia sede da AEAT. Nesta guía vaise tratar unicamente o primeiro formato, posto que é o método máis utilizado.

Na web da AEAT pode atoparse abundante información sobre o EMCS. Se nela buscamos o logo de aduanas e impostos especiais (figura 4.2.2) e facemos clic nel, entramos na páxina de aduanas e impostos especiais. Aquí debemos pulsar o logo de impostos especiais (figura 4.2.2), que nos leva á páxina de impostos especiais (figura 4.2.3).

Figura 4.2.2 Sede electrónica da AEAT, logotipos de "Aduanas e Impostos Especiais" e "Impostos Especiais"

(Fonte: AEAT)



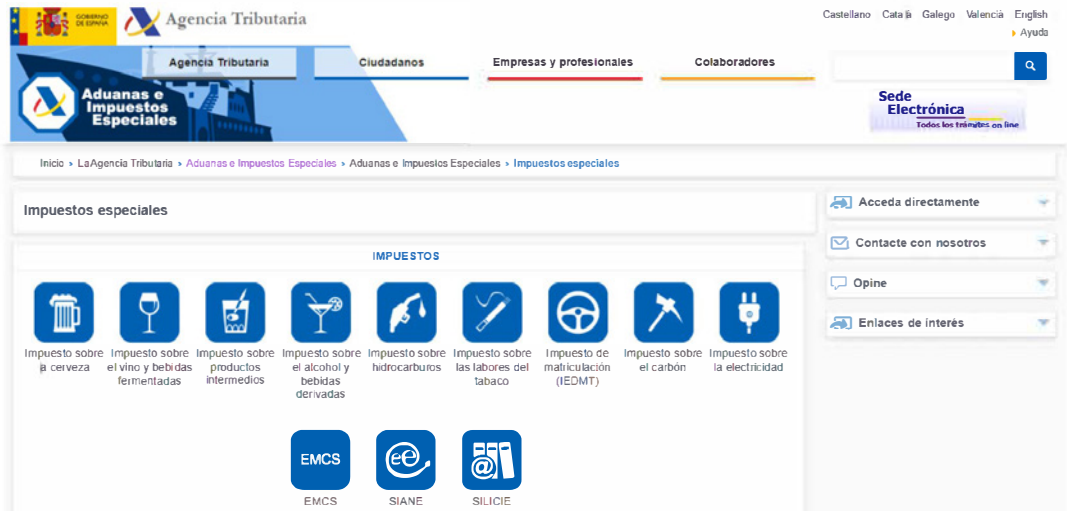


Figura 4.2.3. Sede electrónica da AEAT, sección “Impostos Especiais” (Fonte: AEAT)

Facendo clic sobre o logo EMCS recondúcesenos a outra páxina na que aparecen os diferentes tipos de EMCS (figura 4.2.4), así como as novidades recentes relativas a este.



Figura 4.2.4 Sede electrónica da AEAT, sección “Sistemas de control de movimientos de impuestos especiais” (Fonte: AEAT)

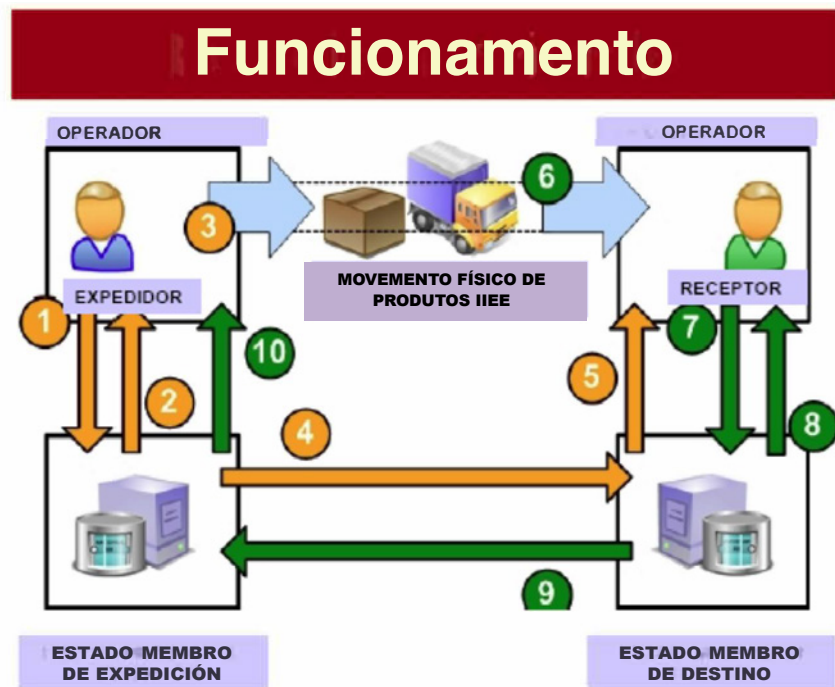
A continuación, explícase o funcionamento do sistema EMCS e a casuística nos tres tipos de envíos posibles:

1. Circulación interior (Península Ibérica e Baleares)
2. Circulación intracomunitaria (Estados membros da UE)
3. Circulación internacional (Estados fóra da UE, Canarias, Ceuta e Melilla)

4.2.1. Funcionamento do sistema EMCS

O diagrama da figura 4.2.5 fai referencia ao funcionamento en condicións normais do sistema EMCS, que se explica a continuación. Posteriormente, explícase tamén como proceder en caso de indispoñibilidade do sistema EMCS.

Figura 4.2.5 Esquema de funcionamento do sistema EMCS
(Fonte: AEAT)



I. EN CONDICIÓN NORMAIS

Sempre que a aplicación do EMCS na sede electrónica estea operativa (é dicir, en condicións normais de funcionamento), os pasos que se deberán levar a cabo serán os seguintes (ver figura 4.2.5):

1. O expedidor deberá cubrir o formulario EMCS para crear o documento administrativo electrónico, denominado e-DA, cunha antelación non superior a 7 días antes da data consignada como de expedición.
2. A AEAT valida, numera (asigna o código administrativo de referencia, ARC, composto por 21 caracteres, que servirá de referencia para identificar o documento) e devolve o e-DA ao expedidor.

Se os datos non fosen válidos, a AEAT informará sen demora o expedidor.

3. O expedidor envía fisicamente os produtos en réxime suspensivo amparados polo e-DA.

A persoa que acompañe a mercancía deberá portar unha **copia impresa do e-DA**, ou calquera outro documento comercial ou de acompañamento no que figure o ARC de forma claramente identificable, e deberá ser presentado ás autoridades competentes que o poidan requirir durante toda a circulación.

NOTA IMPORTANTE

A circulación de produtos suxeitos a IIEE de fabricación con fins comerciais no ámbito territorial interno¹³, que deba estar amparada por un e-DA e **careza de ARC**, ten o carácter de infracción **grave**.

4. A administración do expedidor (AEAT) transmite o e-DA á administración do Estado membro de destino (de ser o caso).
5. A administración do destinatario recibe o e-DA e envía ao destinatario.
6. Os produtos chegan fisicamente ao destinatario.
7. O destinatario comproba a mercancía e envía o certificado de recepción (mensaxe electrónica de conformidade ou con incidencias) á súa administración (é dicir, “pecha o EMCS”).
Este paso, o “peche” do EMCS, é fundamental. Se non se efectúa, a AEAT pode sancionar os intervinientes na operación.
Dispónse de 5 días para pechar o EMCS, aínda que debería pechase no momento da recepción da mercancía, coas incidencias que poida haber (de ser o caso). P. ex. se se perderon 40 litros por rotura de botellas, sinalaríanse os litros realmente recibidos e a incidencia que ocorreu.
8. A administración de destino valida o certificado de recepción e devólveo ao destinatario.
9. A administración de destino envía tamén o certificado de recepción validado á administración de expedición.
10. A administración de expedición envía ao expedidor o certificado de recepción que recibiu de destino. Se o resultado foi conforme, con isto remátase o movemento.
O expedidor ten a obriga de conservar a notificación de recepción en soporte papel ou informático durante un período de 4 anos.

Nota: O e-DA pode ser anulado polo expedidor en tanto non comezase a circulación da mercancía, o que se considera, como regra xeral, o momento no que os produtos abandonan o establecemento de expedición.

Nota: Tamén é posible modificar o lugar de destino a través do sistema EMCS para indicar un novo.

Nota: Non está permitido elaborar un e-DA con carácter “diferido”, é dicir, xeralo *a posteriori* de realizarse a circulación dos produtos, salvo en caso de indisponibilidade do sistema EMCS (ver epígrafe seguinte).

¹³ O “ámbito territorial interno” de aplicación é o territorio español peninsular e Baleares. Non inclúe Canarias, Ceuta e Melilla.

II. SE O SISTEMA EMCS NON ESTÁ DISPOÑIBLE

Se se dese o caso de que o sistema informático EMCS non estivese dispoñible no momento de iniciar a circulación, a adega deberá realizar un documento administrativo de emerxencia que conteña os mesmos datos que o e-DA, e ademais deberá informar a oficina xestora da devandita indispoñibilidade.

O modelo para a circulación interior é o **modelo 525**, que pode localizarse na sede electrónica da AEAT.

En canto o sistema EMCS volva estar dispoñible, e como moi tarde o día hábil seguinte tras o restablecemento deste, o expedidor debe presentar o borrador do e-DA, indicando “modo diferido”. Neste debe indicarse, como número de referencia local, o número asignado ao documento administrativo de emerxencia (modelo 525), de tal modo que haxa unha clara correlación entre ambos os dous documentos (o de emerxencia e o e-DA).

O documento administrativo de emerxencia utilizado debe ser conservado polo expedidor durante 4 anos, xa sexa en papel ou en soporte informático.

4.2.2. Circulación interior (Península Ibérica e Baleares) – EMCS interno



Como xa sabemos, a utilización ou non do EMCS depende do réxime que sexa aplicable ao envío:

1. **En réxime suspensivo:** transporte desde a adega a calquera operador nacional rexistrado (outras adegas elaboradoras, adegas almacenistas, feiras que dispoñan de CAE, etc.). Neste caso debe utilizarse un documento e-DA (documento administrativo electrónico), mediante o sistema EMCS interno.
2. **Fóra do réxime suspensivo:** transporte desde a adega a calquera operador nacional non rexistrado (habitualmente, distribuidores, grandes superficies, vinotecas, consumidores finais, feiras que non dispoñan de CAE, etc.). Neste caso non se considera EMCS. A saída de fábrica devindica o imposto¹⁴, polo que se trata dunha venda normal con albará de circulación e factura comercial suxeita a IVE.

¹⁴ Se a saída se produce desde un punto de venda situado na adega, este non se considera fábrica, polo que se devindicará o IVBF no movemento da mercancía desde as instalacións produtivas ao

A casuística básica resúmese na figura 4.2.6.

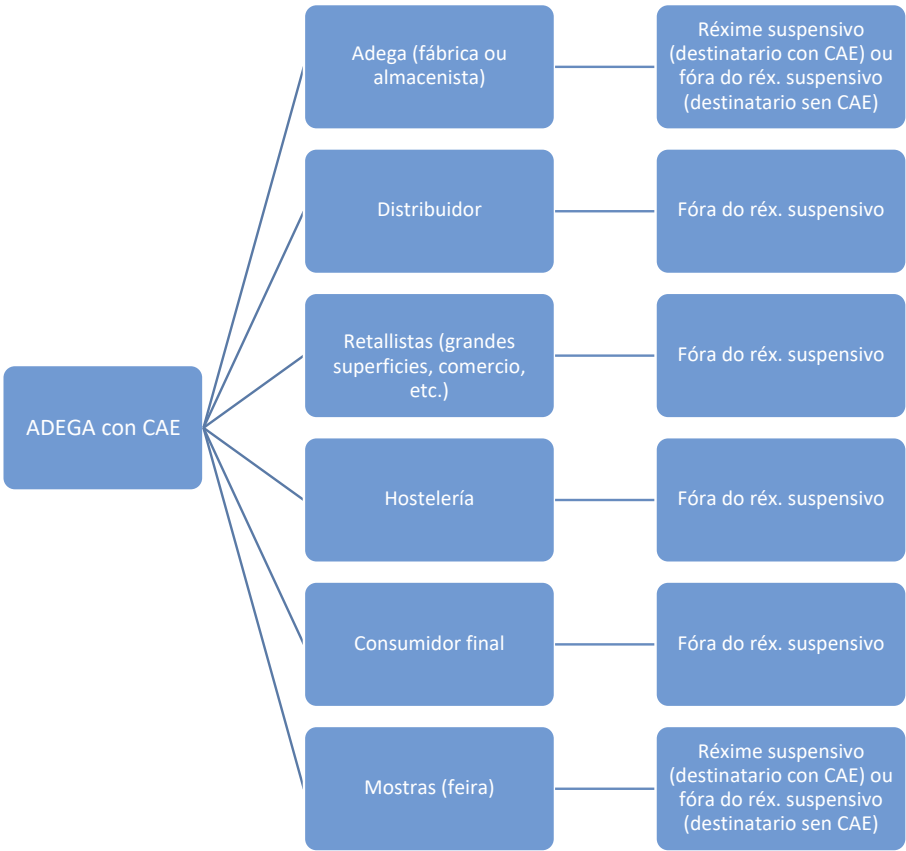


Figura 4.2.6
Casuística básica de circulación interior
(Fonte: elaboración propia)

4.2.3. Circulación Intracomunitaria (países da UE) - EMCS intracomunitario



Enténdese por circulación intracomunitaria o envío de viño entre dous ou máis Estados membros da UE, o cal, como nos casos anteriores, pódese realizar en réxime suspensivo ou co imposto devindicado.

Todos os envíos que faga unha adega con CAE cara ao outro Estado membro son, en principio, en réxime suspensivo mediante o sistema EMCS, sempre e cando o destinatario

devandito punto de venda, o que debe ser documentado mediante unha factura (ou autofactura) con indicación do IVBF e o IVE (ver figura 4.2.1).

este autorizado para a recepción de produtos en réxime suspensivo de impostos especiais no seu país. Soamente fan envíos intracomunitarios fóra do réxime suspensivo (polo tanto, con imposto devindicado) os distribuidores ou comercializadores.

O expedidor sempre debe asegurarse de que o receptor ten autorización para recibir o produto.

1. **Réxime suspensivo** (aplicable ás adegas con CAE cara a calquera destinatario autorizado): transporte desde a adega a calquera operador (outras adegas elaboradoras ou almacenistas, feiras, etc.) debidamente autorizado para a recepción de produtos en réxime suspensivo de impostos especiais no seu país. Neste caso debe utilizarse un documento e-DA (documento administrativo electrónico), mediante o sistema EMCS intracomunitario.

O expedidor debe asegurarse de que o receptor ten autorización para recepción en réxime suspensivo.

Para iso, a UE dispón dun censo intracomunitario de operadores no ámbito dos impostos especiais, que permite verificar se un operador está autorizado para a recepción de produtos en réxime suspensivo: o SEED (*System for Exchange of Excise Data*)¹⁵.

Na circulación intracomunitaria, algúns destinatarios non dispoñen de rexistro no seu país, pero si poden dispoñer dun código de autorización de recepción para unha operación determinada, e que se extingue con ela, considerándose o destinatario como un operador rexistrado ocasional. Nestes casos a circulación tamén se efectúa en réxime suspensivo.

Cando se trate dun destinatario rexistrado de forma ocasional, o expedidor ten a obriga de requirir ao destinatario o documento que acredite o pagamento dos impostos especiais no Estado membro de destino, ou un documento de validez similar (hai que ter en conta que, nestes casos, o destinatario só está autorizado a recibir unha determinada cantidade de produtos, e que a autorización ten unha validez máxima de 6 meses durante os cales poden realizarse varios envíos, sempre e cando non se supere a cantidade máxima que está autorizado a recibir). O devandito documento debe indicar a oficina competente das autoridades fiscais do país de destino, así como a data e referencia do pagamento ou da aceptación da garantía de pagamento por parte da devandita oficina.

A AEAT poñerá ao dispor do expedidor a notificación de recepción que recibirá das autoridades fiscais do Estado membro de destino.

Convén lembrar aquí que, no caso de realizar envíos intracomunitarios, debe achegarse polo expedidor unha garantía do 1% do valor dos envíos intracomunitarios deste durante o ano anterior, cun mínimo de 1.000 euros (artigo 43.11 RIE).

¹⁵ O código SEED fai referencia ao titular e ao establecemento. En España é o mesmo para ambos os dous (CAE), pero noutros países da UE utilízase un número para o titular e outro para cada establecemento, polo que no EMCS hai que consignar os códigos SEED correspondentes.

2. **Fóra de réxime suspensivo** (se o expedidor é un distribuidor ou comercializador, ou o destinatario non está autorizado para a recepción de produtos en réxime suspensivo): neste caso, o pagamento do imposto especial prodúcese no país de expedición; a continuación o produto circula e, coa chegada a destino, prodúcese un novo pagamento do imposto no Estado membro de destino, podendo entón, baixo certos requisitos, solicitarse a devolución do imposto de pagamento en España por parte do expedidor. Neste caso non se considera o uso do sistema EMCS intracomunitario, senón que se utiliza un **documento simplificado de circulación: o modelo 503** (documento simplificado de acompañamento para un envío determinado). Este modelo 503 preséntase hoxe en día electronicamente, polo que xa non é necesaria a presentación do antigo modelo 551 (modelo recapitutivo mensual dos documentos simplificados de acompañamento expedidos).

A casuística básica resúmese na figura 4.2.7.

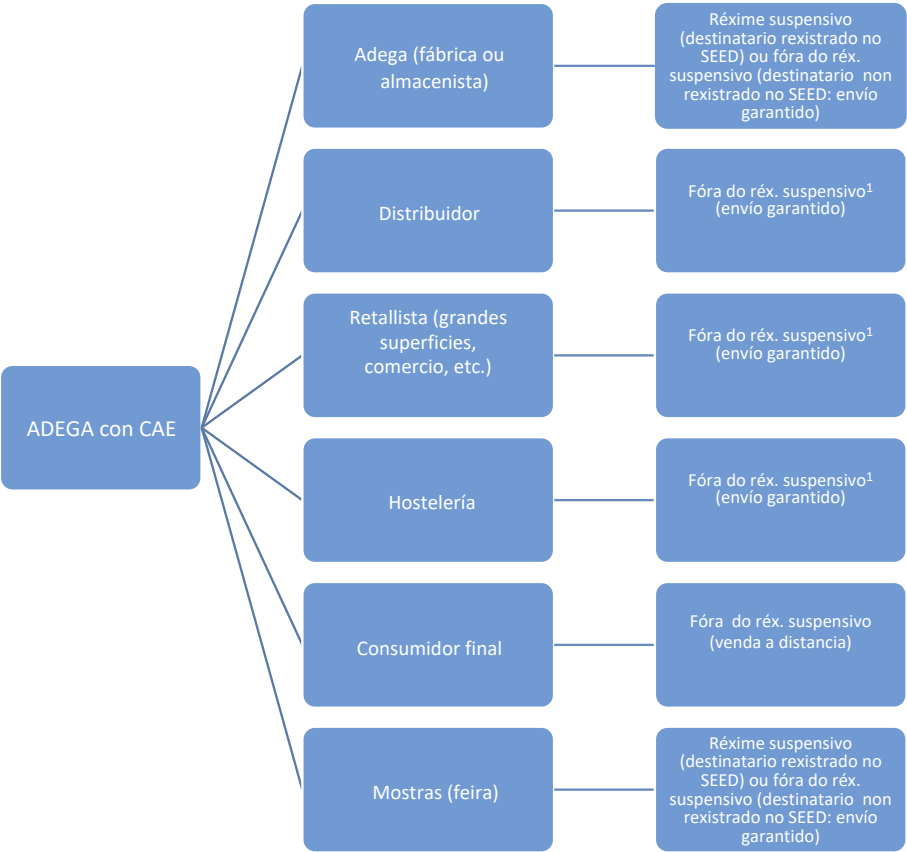


Figura 4.2.7 Casuística básica de circulación intracomunitaria

(Fonte: elaboración propia)

¹ Salvo que o destinatario dispoña dun código de autorización para esa expedición concreta, é dicir, sexa un operador rexistrado ocasional, nese caso o envío realizaríase en réxime suspensivo.

3. Tipos especiais de envíos

É interesante mencionar dous tipos de envíos especiais con orixe nunha adega en circulación intracomunitaria:

- a. Envíos garantidos (para envíos con destino a empresas ou profesionais).

Chámase envío garantido porque, en xeral, o receptor debe solicitar no seu país autorización para esa operación mediante a achega dunha garantía (fianza), que posteriormente recuperará ao peche da operación. Como expedidores, deberemos asegurarnos de que se garantiu a operación por parte do destinatario.

b. Venda a distancia (para envíos con destino a particulares).

Para máis información sobre estes tipos de envíos intracomunitarios recomendamos consultar a súa oficina xestora de IIEE da AEAT ou a caixa de correos electrónica das oficinas xestoras de IIEE da AEAT en Galicia (oficinagestoraiee.galicia@correo.aeat.es).

4.2.4. Circulación a terceiros países (fóra da UE ou a Canarias, Ceuta ou Melilla)

Este tipo de envíos é o que se realiza a un destinatario dun Estado non membro da UE, ou ben ás Illas Canarias, Ceuta ou Melilla¹⁶. Como nos casos anteriores, pódese realizar en réxime suspensivo ou co imposto devindicado.

1. **Réxime suspensivo** (aplicable ás adegas con CAE): deberemos realizar o e-DA mediante o sistema EMCS, indicando como destinatario a oficina de aduanas desde onde se exportará a mercancía (saída efectiva), onde nos tramitarán un DUA (Documento Único Administrativo) de exportación que ten que asociarse ao documento EMCS anterior para finalizar este.

Se a exportación se realiza con saída efectiva por unha aduana en territorio nacional (Península e Baleares), utilizarase o sistema EMCS interno para o transporte ata esta. No caso en que a aduana de saída efectiva estea noutro Estado membro, deberase utilizar o sistema EMCS intracomunitario.

Para máis información sobre como debe cubrirse o DUA de exportación, recomendamos consultar as preguntas frecuentes dispoñibles na web da AEAT ou á súa oficina xestora.



¹⁶ A saída de viño desde o ámbito territorial interno (territorio español peninsular e Baleares) con destino ás Illas Canarias, Ceuta ou Melilla constitúe, para os efectos de impostos especiais, unha exportación, dado que as operacións a estes destinos teñen o mesmo tratamento fiscal para os efectos de impostos especiais que as realizadas con países terceiros (é dicir, fóra da UE).

2. **Fóra do réxime suspensivo** (se o expedidor é un distribuidor ou comercializador, ou o destinatario non está autorizado para a recepción de produtos en réxime suspensivo): tratarase dunha operación normal de exportación, suxeita á documentación propia destes casos (albará de circulación, factura e DUA).

4.2.5. Resposta do receptor

Situámonos agora como receptores dos envíos de viño.

Partimos da base de que a nosa adega dispón de CAE, o que significa que todos os envíos que nos fagan poderán recibirse en réxime suspensivo, sempre que o expedidor dispoña do seu correspondente CAE ou equivalente noutros países.

De non ser así, a operación devindicará os correspondentes impostos especiais que lle sexan de aplicación, tanto se é unha compra-venda en España coma se se realiza a un operador dun país membro da UE ou de terceiros países.

Unha vez recibida a notificación electrónica de recepción por parte da AEAT, esta verificaráa. Se todo é correcto, confirmaranos, como receptores, o rexistro desta (en caso contrario informaranos canto antes) e poñeráa tamén ao dispor do expedidor.

En caso que, unha vez transcorridos os 5 días hábiles desde a recepción dos produtos, se atope non dispoñible o sistema EMCS ou, se a circulación se efectuou ao amparo dun documento de acompañamento de emerxencia, aínda que non se atopase no sistema EMCS o e-DA correspondente a este, como receptores deberemos comunicalo á nosa oficina xestora informando dos motivos. A partir de aí, a oficina xestora informaranos dos pasos que hai que seguir (que, xeralmente, será a presentación dunha notificación de recepción en soporte papel ou unha prórroga para presentar a notificación electrónica).

4.2.6. Outros casos de circulación

A continuación indícanse algúns casos adicionais de circulación que poden ser de especial interese:

1. Circulación de produtos entre as fábricas e os seus almacéns auxiliares

A circulación entre as fábricas e os seus almacéns auxiliares pódese realizar utilizando simplemente un documento interno da empresa, de acordo coas instrucións que se diten para o efecto pola oficina xestora da AEAT.

2. Expedicións de viño en cantidades non superiores a 90 litros

As expedicións de viño que non teñan carácter de expedición comercial, é dicir, postas en circulación por particulares e en cantidades non superiores a 90 litros, non precisan ser amparadas por ningún documento de circulación específico de impostos especiais de fabricación.

No entanto, se a expedición ten finalidade comercial, aínda que non supere os 90 litros si debe estar acompañada polo correspondente documento de circulación.

Como, en xeral, unha adega se considera un expedidor comercial, a expedición de viño desde unha adega, aínda que sexa a un destinatario particular e en cantidade non superior a 90 litros, considérase un envío comercial, e debe ir acompañada do correspondente documento de circulación. Do mesmo xeito, se desde a nosa adega enviamos unha cantidade inferior a 90 litros a unha feira, por exemplo, en calidade de mostras gratuítas, a mercancía debe ir acompañada do correspondente documento de circulación, xa que se trata dunha expedición comercial (aínda que non se trate dunha venda).

3. Circulación de viño doutra propiedade

Debe terse en conta que o EMCS non ampara propiedades, senón movementos de produtos. Unha adega pode dispoñer de viño que non é da súa propiedade (p. ex. porque o elabora ou almacena para outra empresa); se o envía a un destinatario con CAE por orde do propietario, a adega ten que facer o EMCS para ese envío, aínda que non sexa a propietaria do produto que se expide.

4. Circulación de mostos

O movemento de mostos (por exemplo, dun lugar a outro durante a vendima, ou para realizar algunha operación sobre este con retorno á adega), **non está suxeito ao imposto especial sobre o viño e bebidas fermentadas** (debido a que non se trata dun destes produtos). Así pois, non é preciso documento de circulación dos esixibles pola AEAT para os produtos que si están suxeitos a este imposto especial. **Polo tanto, non se fará un EMCS nestes casos**, sendo suficiente cun albará que acompañe a mercancía.

Non obstante, si se considera un movemento de materia prima, polo que deberá consignarse nos libros rexistro correspondentes.

Ademais, o artigo 66.1 do RIE establece que «as primeiras materias entradas en fábrica non poderán ter outro destino que o do seu emprego na elaboración das bebidas que corresponden á inscrición no rexistro territorial, salvo autorización expresa da oficina xestora». Polo tanto, calquera envío de mosto que se inicie desde unha adega (e, polo tanto, xa estea contabilizado) **deberá contar con autorización expresa da oficina xestora da AEAT**.

Por outra banda, algúns consellos reguladores poden esixir un documento de acompañamento ao transporte de mosto (habitualmente denominado “guía”, que tamén esixen para o transporte de viño).



Requisitos relativos a nomes comerciais, marcas comerciais e etiquetaxe

Esta parte recolle os requisitos administrativos relativos aos nomes comerciais, marcas comerciais e etiquetaxe dos produtos.

Soamente se explicarán os requisitos recollidos na lexislación xeral (a nivel autonómico, estatal e comunitario). Os requisitos impostos polos consellos reguladores das denominacións de orixe vitivinícolas galegas (establecidos nos seus correspondentes pregos de condicións e/ou regulamentos) son mencionados cando se considerou relevante, pero deben ser consultados a cada un deles.

É importante destacar que nesta parte 5 fíxose un esforzo de simplificación á hora de reproducir aquí os devanditos requisitos xerais, dada a amplitude e complexidade destes, e que en todo caso é recomendable consultar sempre as disposicións legais íntegras; por este motivo se incorporaron numerosas notas ao pé nas que se fai referencia a estas.

NOTA IMPORTANTE

Dada a constante evolución desta normativa, en especial a relativa á etiquetaxe, recoméndase consultar sempre os textos consolidados (é dicir, actualizados) da lexislación mencionada.

5.1. Base normativa

Os requisitos legais relativos aos nomes comerciais, marcas comerciais e etiquetaxe dos produtos vitivinícolas están recollidos, esencialmente, nas seguintes disposicións legais vixentes no momento de redactar este documento:

a. A nivel comunitario (Unión Europea):

- Regulamento delegado (UE) nº 2019/33 da Comisión, do 17 de outubro de 2018, polo que se completa o Regulamento (UE) nº 1308/2013 do Parlamento Europeo e do Consello no que respecta ás solicitudes de protección de denominacións de orixe, indicacións xeográficas e termos tradicionais do sector vitivinícola, ao procedemento de oposición, ás restricións de utilización, ás modificacións do prego de condicións, á cancelación da protección e á etiquetaxe e á presentación.
- Regulamento delegado (UE) nº 2019/934 da Comisión, do 12 de marzo de 2019, polo que se completa o Regulamento (UE) nº 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) nº 2018/848 do Parlamento Europeo e do Consello, do 30 de maio de 2018, sobre produción ecolóxica e etiquetaxe dos produtos ecolóxicos, e polo que se derroga o Regulamento (CE) 834/2007 do Consello.
- Regulamento (UE) nº 2017/1001 do Parlamento Europeo e do Consello, do 14 de xuño de 2017, sobre a marca da Unión Europea.
- Regulamento delegado (UE) nº 664/2014 da Comisión, do 18 de decembro de 2013, polo que se completa o Regulamento (UE) nº 1151/2012 do Parlamento Europeo e do Consello no que se refire ao establecemento dos símbolos da Unión para as denominacións de orixe protexidas, as indicacións xeográficas protexidas e as especialidades tradicionais garantidas e no que incumbe a determinadas normas sobre a procedencia, certas normas de procedemento e determinadas disposicións transitorias adicionais.
- Regulamento (UE) nº 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) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 e (CE) nº 1234/2007.
- Regulamento (UE) nº 1169/2011, do Parlamento Europeo e do Consello, do 25 de outubro de 2011, sobre a información alimentaria facilitada ao consumidor, e polo que se modifican os regulamentos (CE) nº 1924/2006 e (CE) nº 1925/2006 do Parlamento Europeo e do Consello, e polo que se derrogan a Directiva 87/250/CEE da Comisión, a Directiva 90/496/CEE do Consello, a Directiva 1999/10/CE da Comisión, a Directiva

2000/13/CE do Parlamento Europeo e do Consello, as directivas 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comisión e o Regulamento (CE) nº 608/2004 da Comisión.

- Regulamento (CE) nº 889/2008 da Comisión, do 5 de setembro de 2008, polo que se establecen disposicións de aplicación do Regulamento (CE) nº 834/2007 do Consello, do 28 de xuño de 2007, sobre produción e etiquetaxe dos produtos ecolóxicos.
- Regulamento (CE) nº 834/2007 do Consello, do 28 de xuño de 2007, sobre produción e etiquetaxe dos produtos ecolóxicos.

b. A nivel estatal (España):

- Lei 6/2015, do 12 de maio, de denominacións de orixe e indicacións xeográficas protexidas de ámbito territorial supraautonómico.
- Lei 24/2003, do 10 de xullo, da viña e do viño.
- Lei 17/2001, do 7 de decembro, de marcas.
- Real decreto 1363/2011, do 7 de outubro, polo que se desenvolve a regulamentación comunitaria en materia de etiquetaxe, presentación e identificación de determinados produtos vitivinícolas.
- Real decreto 1801/2008, do 3 de novembro, polo que se establecen normas relativas ás cantidades nominais para produtos envasados e ao control do seu contido efectivo.
- Real decreto 1334/1999, do 31 de xullo, polo que se aproba a norma xeral de etiquetaxe, presentación e publicidade dos produtos alimenticios.
- Real decreto 1808/1991, do 13 de decembro, polo que se regulan as mencións ou marcas que permiten identificar o lote ao que pertence un produto alimenticio.

c. A nivel autonómico (Galicia):

- Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega.
- 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.
- Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores.
- Orde do 19 de xullo de 2010, da Consellería do Medio Rural, pola que se establecen normas sobre as condicións de utilización das indicacións facultativas relativas ao ano de colleita e á variedade ou variedades de uva na etiquetaxe e presentación dos viños sen denominación de orixe nin indicación xeográfica protexida.
- Pregos de condicións e regulamentos das diferentes denominacións de orixe vitivinícolas de Galicia.

5.2. Definicións

Convén, en primeiro lugar, presentar algunhas definicións que serán utilizadas ao longo desta parte da guía:

- **Razón social:** nome que identifica unha persoa xurídica como responsable de relacións xurídicas e, polo tanto, susceptible de dereitos e obrigas.
- **Embotellador:** persoa física ou xurídica, ou agrupación destas persoas, que efectúe ou faga efectuar por conta súa o embotellamento¹.
- **Embotellamento:** a introdución do produto en envases dunha capacidade igual ou inferior a 60 litros para a súa venda posterior².
- **Marca comercial:** signo susceptible de representación gráfica que serve para distinguir no mercado os produtos dunha empresa dos produtos idénticos ou similares doutra.
- **Nome comercial:** todo signo ou medio, gráfico ou denominativo, que identifica unha empresa no tráfico mercantil e que serve para distinguila das demais empresas que desenvolven actividades idénticas ou similares. Unha mesma persoa natural ou xurídica pode ter varios nomes comerciais para identificar diferentes sectores de tráfico económico. O nome comercial non ten por que coincidir coa razón social.
- **Etiquetaxe:** toda palabra, indicación, marca rexistrada, marca comercial, motivo ilustrado ou símbolo colocados en calquera envase, documento, aviso, etiqueta, anel ou colar que acompañe ou faga referencia ao produto³. Polo tanto, inclúe a etiqueta frontal, contraetiqueta, colariño, encapsulado ou calquera outro elemento incorporado ao envase.
- **Presentación:** a información transmitida aos consumidores sobre o produto de que se trate, incluída a forma e o tipo das botellas⁴.

5.3. Requisitos relativos aos nomes comerciais e marcas comerciais

Neste apartado abordaremos os requisitos esenciais relativos aos nomes comerciais e marcas comerciais.

¹ Ver Regulamento delegado (UE) 2019/33, art. 46.

² Ver Regulamento delegado (UE) 2019/33, art. 46.

³ Ver Regulamento (UE) nº 1308/2013, art. 117.

⁴ Ver Regulamento (UE) nº 1308/2013, art. 117.

5.3.1. Protección do nome xeográfico

A Lei 6/2015, do 12 de maio, de denominacións de orixe e indicacións xeográficas protexidas de ámbito territorial supraautonómico, dedica o seu artigo 13, “Protección”, a establecer requisitos especificamente relativos á utilización dos nomes comerciais e marcas comerciais, así como algunhas cuestións relativas á etiquetaxe.

De conformidade coa protección ofrecida pola normativa da Unión Europea:

1. *Os nomes protexidos por estar asociados a unha DOP ou IXP non poderán utilizarse para a designación doutros produtos comparables non amparados.*
2. *A protección estenderase desde a produción a todas as fases de comercialización, á presentación, á publicidade, á etiquetaxe e aos documentos comerciais dos produtos afectados. A protección aplícase contra calquera uso indebido, imitación ou evocación e implica a prohibición de empregar calquera indicación falsa ou falaz en canto á procedencia, á orixe xeográfica, á natureza ou ás características esenciais dos produtos no envase ou na embalaxe, na publicidade ou nos documentos relativos a eles.*
3. *Os nomes que sexan obxecto dunha DOP ou IXP non poderán ser empregados na designación, na presentación ou na publicidade de produtos de similar especie ou servizos, aos que non lles foi asignado o nome e que non cumpran os requisitos do devandito tipo de protección ou designación, aínda que tales nomes vaian traducidos a outras linguas ou precedidos de expresións como «tipo», «estilo», «imitación» ou outros similares, nin aínda cando se indique a verdadeira orixe xeográfica do produto. Tampouco poderán empregarse expresións do tipo «producido en...», «con fabricación en...» ou outras análogas.*
4. *Os nomes obxecto dunha DOP ou IXP non poderán utilizarse como nomes de dominio da internet cando o seu titular careza de dereitos ou intereses lexítimos sobre o nome e o empregue para a promoción ou comercialización de produtos comparables non amparados por elas. Para estes efectos, os nomes obxecto dunha DOP ou IXP están protexidos fronte ao seu uso en nomes de dominio da internet que consistan, conteñan ou evoquen as ditas DOP ou IXP.*
5. *Non poderán rexistrarse como marcas, nomes comerciais ou razóns sociais os signos que reproduzan, imiten ou evoquen unha denominación protexida como DOP ou IXP, sempre que se apliquen aos mesmos produtos ou a produtos similares, comparables ou que poidan considerarse ingredientes ou que poidan aproveitarse da reputación daquelas.*

Este punto ten un especial interese, debido a que prohíbe utilizar o nome da denominación de orixe nunha marca comercial, mesmo a unha adega inscrita na mesma denominación de orixe. Por exemplo, se unha adega da DO Monterrei quixese utilizar a marca “Castelo de Monterrei”, isto non sería posible.

Isto entra en confrontación con outras disposicións autonómicas anteriores vixentes (a Lei 2/2005 e o Decreto 4/2007) que si o permiten (véxase apdo. 5.3.4). Con todo, ao ter a Lei 6/2015 a consideración xurídica de norma básica, debe prevalecer.

Soamente existe unha excepción a esta regra, e é que a marca comercial estea rexistrada con anterioridade á entrada en vigor da figura de protección, é dicir, á denominación de orixe ou indicación xeográfica protexida (isto sucede con algunhas marcas comerciais galegas). Neste caso, non hai obxección ao uso da devandita marca comercial mentres esta non incorra en causa de nulidade ou revogación da marca rexistrada⁵.

6. *Os operadores agrarios e alimentarios deberán introducir nas etiquetas e presentación dos produtos acollidos a unha DOP ou IXP elementos suficientes para diferenciar de maneira sinxela e clara a súa designación ou tipo de protección e a súa orixe xeográfica ou procedencia, e para evitar, en todo caso, a confusión nos consumidores.*
7. *Non poderá esixirse aos operadores dunha determinada DOP ou IXP o uso de marcas en exclusiva para os produtos da devandita DOP ou IXP. En calquera caso, a designación e presentación dos produtos do devandito operador conterá elementos identificativos suficientes para evitar que se induza a erro ou confusión ao consumidor.*

Este é outro punto de especial interese. Significa que unha marca que se comercialice por unha adega nunha DOP/IXP pode ser tamén comercializada noutras DOP/IXP. Isto tamén supón un conflito con outras disposicións autonómicas anteriores vixentes (a Lei 2/2005 e o Decreto 4/2007) que si o permiten (véxase apdo. 5.3.4).

8. *A solicitude xustificada do grupo de produtores previsto no apartado 1 do artigo 14 poderase regular, nos correspondentes pregos de condicións, a protección dos nomes xeográficos das subzonas e municipios, notablemente vinculados ás DOP e IXP, utilizados para a comercialización do produto agrario ou alimentario amparado por tales figuras, sempre e cando non se opoña ao establecido na normativa xeral sobre información alimentaria.*

5.3.2. Protección do nome da variedade Albariño

O Real decreto 1363/2011, do 7 de outubro, polo que se desenvolve a regulamentación comunitaria en materia de etiquetaxe, presentación e identificación de determinados produtos vitivinícolas, establece no seu artigo 15 que determinadas variedades de uva non poderán ser utilizadas na etiquetaxe de viños sen denominación de orixe ou indicación xeográfica protexida.

⁵ Ver Regulamento (UE) 1308/2013, art. 102.

Polo momento, a única variedade de uva no ámbito nacional incluída neste artigo 15 é a variedade Albariño.

5.3.3. Protección do nome de variedades autóctonas

A Orde do 19 de xullo de 2010, da Consellería do Medio Rural, pola que se establecen normas sobre as condicións de utilización das indicacións facultativas relativas ao ano de colleita e á variedade ou variedades de uva na etiquetaxe e presentación dos viños sen denominación de orixe nin indicación xeográfica protexida, establece no seu artigo 5º que determinadas variedades de uva autóctonas non poderán ser utilizadas na etiquetaxe de viños sen denominación de orixe ou indicación xeográfica protexida na Comunidade Autónoma de Galicia.

Isto é especialmente importante para aquelas adegas que, aínda estando inscritas nas DOP/IXP galegas, e elaborando viños baixo o amparo das ditas DOP/IXP, elaboren tamén viños sen o devandito amparo (p. ex. por autodescualificacións ao non cumprir os requisitos fisicoquímicos ou organolépticos esixidos pola DOP/IXP correspondente).

As ditas variedades son as seguintes, tal como figuran no devandito artigo 5º:

- a. Brancas: Albariño, Branca de Monterrei, Caíño branco, Dona Branca, Godello, Lado, Loureira (Loureiro branco, Marqués), Torrontés e Treixadura.
- b. Tintas: Brancellao, Caíño bravo, Caíño longo, Caíño tinto, Espadeiro (Torreiro), Ferrón, Mouratón (Juan García), Loureiro tinto, Mencía, Merenzao (María Ordoña), Pedral (Dozal) e Sousón.

5.3.4. Rexistro de nomes comerciais e marcas comerciais

As marcas comerciais utilizadas nos produtos do sector vitivinícola, como todas as marcas comerciais, deberán cumprir o disposto na normativa nacional de transposición da Directiva 2008/95/CE (en España, a Lei 17/2001, do 7 de decembro, de marcas), e no Regulamento (UE) nº 2017/1001 do Parlamento Europeo e do Consello, do 14 de xuño de 2017, sobre a marca da Unión Europea.

Ademais, deben cumprir tamén as disposicións que para o efecto introducen o Regulamento (UE) nº 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) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 e (CE) nº 1234/2007 e o Regulamento delegado (UE) nº 2019/33 da Comisión, do 17 de outubro de 2018, polo que se completa o Regulamento (UE) nº 1308/2013 do Parlamento Europeo e do Consello no que respecta ás solicitudes de protección das denominacións de orixe, indicacións xeográficas e termos tradicionais do sector vitivinícola, ao

procedemento de oposición, ás restricións de utilización, ás modificacións do prego de condicións, á cancelación da protección e á etiquetaxe e a presentación.

En canto aos nomes comerciais, o Real decreto 1363/2011, do 7 de outubro, polo que se desenvolve a regulamentación comunitaria en materia de etiquetaxe, presentación e identificación de determinados produtos vitivinícolas, di no seu artigo 10 o seguinte:

En aplicación do artigo 70.3 do Regulamento (CE) nº 607/2009 da Comisión, do 26 de maio de 2009, o embotellador, produtor, importador ou vendedor, que queira indicar na etiquetaxe o seu nome ou razón social mediante un nome comercial cuxa titularidade fose inscrita ao seu favor, como nome comercial, na Oficina Española de Patentes e Marcas, deberá comunicalo ao correspondente Rexistro de Envasadores de Viños para a súa anotación neste.

É dicir, en termos prácticos, é necesario que o embotellador estea debidamente rexistrado no Rexistro de embotelladores (ver parte 1, apdo. 1.2, desta guía) para poder etiquetar produtos vitivinícolas co seu nome comercial, para o que debe ser titular deste na Oficina Española de Patentes e Marcas.

Nota: O mencionado Regulamento (CE) nº 607/2009 da Comisión, do 14 de xullo de 2009, está actualmente derogado polo Regulamento delegado (UE) nº 2019/33 da Comisión, do 17 de outubro de 2018, polo que se completa o Regulamento (UE) nº 1308/2013 do Parlamento Europeo e do Consello no que respecta ás solicitudes de protección das denominacións de orixe, indicacións xeográficas e termos tradicionais do sector vitivinícola, ao procedemento de oposición, ás restricións de utilización, ás modificacións do prego de condicións, á cancelación da protección e á etiquetaxe e a presentación. Non obstante, no momento de elaborar esta guía, en España segue estando vixente o Real decreto 1363/2011, polo que este requisito continúa en vigor.

Este requisito non é aplicable ás marcas comerciais. Non obstante, algúns consellos reguladores esixen que as marcas comerciais estean á súa vez concedidas a favor do operador pola Oficina Española de Patentes e Marcas (OEPM) ou a Oficina de Propiedade Intelectual da Unión Europea (EUIPO), ou outro organismo equivalente a nivel internacional.

5.3.5. Requisitos autonómicos

No ámbito da Comunidade Autónoma de Galicia, os requisitos relativos a marcas e nomes comerciais están establecidos na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, e no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores.

5.3.5.1. Lei 2/2005

A Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, establece, no seu artigo 9, "Ámbito da protección", o seguinte:

1. *Os nomes de cada denominación quedarán protexidos fronte a un uso distinto ao regulado na presente lei e normas concordantes.*
2. *A protección estenderase desde a produción a todas as fases de comercialización, presentación, publicidade e etiquetaxe, así como aos documentos comerciais dos produtos afectados. A protección implica a prohibición de empregar calquera indicación falsa ou enganosa en canto á procedencia, orixe, natureza ou características esenciais dos produtos no envase ou embalaxe, a publicidade ou os documentos relativos a estes.*
3. *Os nomes protexidos por unha denominación non poderán ser empregados na designación, presentación ou publicidade dos produtos que non cumpran os requisitos esixidos na denominación, aínda que tales nomes vaian traducidos a outras linguas ou vaian precedidos de expresións como «tipo», «estilo», «imitación» ou outras similares, nin aínda cando se indique a verdadeira orixe do produto. Tampouco poderán empregarse expresións do tipo «embotellado en», «envasado en» ou outras análogas.*

Este punto supón que os viños non amparados polas denominacións de orixe non poden utilizar en ningún caso o nome dunha denominación de orixe, nin sequera recoñecendo ou informando do feito de non estar amparados por esta.

4. *As marcas, nomes comerciais ou razóns sociais que fagan referencia aos nomes xeográficos protexidos polas denominacións unicamente poderán utilizarse en produtos con dereito á denominación de que se trate, sen prexuízo do contemplado na normativa comunitaria nesta materia.*

Este punto entra en contradición co artigo 13.5 da Lei 6/2015 (véxase apdo. 5.3.1), a cal prevalece. Polo tanto, en realidade non pode utilizarse o nome dunha denominación de orixe nunha marca ou nome comercial.

5. *No caso de que unha mesma marca, nome comercial ou razón social sexa utilizada para a comercialización dun produto con denominación xeográfica de calidade e outro ou outros de similar especie que carezan da devandita denominación de calidade, haberá de introducirse na etiquetaxe, presentación e publicidade destes produtos elementos suficientes que permitan diferenciar de maneira clara e sinxela o produto con denominación do que non a ten, para evitar, en todo caso, a confusión nos consumidores.*

Isto é especialmente importante para aquelas adegas que, aínda estando inscritas nas DOP/IXP galegas, e elaborando viños baixo o amparo das ditas DOP/IXP, elaboren tamén viños sen o devandito amparo (p. ex. por autodescualificacións ao non cumprir os requisitos fisicoquímicos ou organolépticos esixidos pola DOP/

IXP correspondente). Non é suficiente con que a etiquetaxe non leve precinta de garantía, ou que simplemente se utilice unha etiqueta moi similar suprimindo o nome da denominación de orixe: deberá ser claramente diferenciable, desde o punto de vista do consumidor, o produto non amparado do amparado.

6. *Sen prexuízo do que dispón o apartado anterior, a normativa propia de cada denominación xeográfica de calidade poderá esixir que as marcas comerciais que se utilicen nos produtos por ela amparados non sexan utilizadas noutros de similar especie que non estean acollidos á súa protección.*

Este punto tampouco é aplicable, pois entra en contradición co artigo 13.7 da Lei 6/2015, o cal prevalece (véxase apdo. 5.3.1).

5.3.5.2 Decreto 4/2007

Pola súa banda, o Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores, no seu artigo 10 restrinxen o uso da denominación de orixe e a súa simboloxía aos operadores inscritos nos rexistros de adegas de cada Consello Regulador:

- *O dereito ao uso da correspondente denominación e dos seus símbolos, anagramas e logotipo na propaganda, publicidade, documentación, precintos e etiquetas, é exclusivo das firmas inscritas nos diferentes rexistros do Consello Regulador, sen prexuízo do establecido no artigo 14.3º⁶.*

Ademais, o mencionado Decreto 4/2007 establece no seu artigo 12 certos requisitos para as marcas comerciais, nomes comerciais e razóns sociais, que son unha réplica dos incluídos na Lei 2/2005 (véxase apartado anterior):

1. *As marcas, nomes comerciais ou razóns sociais que fagan referencia aos nomes xeográficos protexidos polas denominacións, unicamente se poderán utilizar en produtos con dereito á denominación de que se trate, sen prexuízo do previsto na normativa comunitaria nesta materia.*

(Equivalente ao artigo 9.4 da Lei 2/2005.)

2. *No caso de que unha mesma marca, nome comercial ou razón social sexa utilizada para a comercialización dun produto con denominación xeográfica de calidade e outro ou outros de similar especie que carezan da devandita denominación de calidade, deberá introducirse na etiquetaxe, presentación e publicidade deses produtos elementos*

⁶ No seu art. 14.3º, o Decreto 4/2007 permite, aos establecementos de venda polo miúdo, que expendan produto amparado por unha denominación xeográfica, utilizar o distintivo desta, colocado de forma visible e de forma que permita unha correcta identificación do produto protexido, de acordo co que se estableza na normativa propia da denominación.

suficientes que permitan diferenciar de forma clara e sinxela o produto con denominación do que non a ten, para evitar, en todo caso, a confusión nos consumidores.

(Equivalente ao artigo 9.5 da Lei 2/2005.)

3. *Sen prexuízo do que dispón o parágrafo anterior, o regulamento de cada denominación xeográfica de calidade poderá esixir que as marcas comerciais que se utilicen nos produtos por ela amparados non sexan utilizadas noutros de similar especie que non estean acollidos á súa protección.*

(Equivalente ao artigo 9.6 da Lei 2/2005.)

5.4. Requisitos relativos á etiquetaxe

Neste apartado ocuparémonos dos requisitos relativos á etiquetaxe. En primeiro lugar, explicaranse os requisitos xerais relativos á etiquetaxe, para, a continuación, desenvolver os requisitos sobre as indicacións obrigatorias e facultativas nesta.

5.4.1. Requisitos xerais sobre etiquetaxe

A etiquetaxe dos viños, como produto de alimentación, está suxeita ás disposicións, transversais para toda a etiquetaxe alimentaria, do Regulamento (UE) nº 1169/2011, do Parlamento Europeo e do Consello, do 25 de outubro de 2011, sobre a información alimentaria facilitada ao consumidor, e polo que se modifican os regulamentos (CE) nº 1924/2006 e (CE) nº 1925/2006 do Parlamento Europeo e do Consello, e polo que se derrogan a Directiva 87/250/CEE da Comisión, a Directiva 90/496/CEE do Consello, a Directiva 1999/10/CE da Comisión, a Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeo e do Consello, as directivas 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comisión e o Regulamento (CE) nº 608/2004 da Comisión.

A nivel nacional, a etiquetaxe dos viños, como produto de alimentación, está suxeita tamén aos principios xerais de etiquetaxe e presentación dos produtos de alimentación, recollidos no artigo 4 do Real decreto 1334/1999, do 31 de xullo, polo que se aproba a norma xeral de etiquetaxe, presentación e publicidade dos produtos alimenticios. Estes principios xerais son os seguintes:

1. *A etiquetaxe, presentación e publicidade dos produtos alimenticios e as modalidades de realizala, non deberán ser de tal natureza que induzan a erro ao comprador, especialmente:*
 - a. *Sobre as características do produto alimenticio e, en particular, sobre a súa natureza, identidade, calidades, composición, cantidade, duración, orixe ou procedencia e modo de fabricación ou de obtención.*

- b. Atribuindo ao produto alimenticio efectos ou propiedades que non posúa.*
 - c. Suxerindo que o produto alimenticio posúe características particulares, cando todos os produtos similares posúan estas mesmas características.*
 - d. Atribuindo a un produto alimenticio propiedades preventivas, terapéuticas ou curativas dunha enfermidade humana, nin mencionando as ditas propiedades, sen prexuízo das disposicións aplicables ás augas minerais naturais e aos produtos alimenticios destinados a unha alimentación especial.*
- 2. Estas prohibicións aplicaranse igualmente á presentación dos produtos alimenticios (en especial á forma ou ao aspecto que se dea a estes ou ao seu envase, ao material usado para este e á forma en que estean dispostos, así como á contorna en que estean expostos) e á publicidade.*

As autoridades competentes dos Estados membros deberán adoptar as medidas oportunas para garantir que os produtos que non estean etiquetados seguindo estes principios non se comercialicen ou sexan retirados do mercado.

O incumprimento dos requisitos de etiquetaxe, que é responsabilidade exclusiva do operador, ou de ambos os dous operadores solidariamente en caso de embotellamento por encargo⁷, ten a consideración de infracción administrativa, podendo ser esta de carácter leve, grave ou moi grave⁸.

Os requisitos xerais relativos á etiquetaxe dos produtos vitivinícolas en particular están establecidos nas seguintes disposicións legais:

- A nivel estatal, no Real decreto 1363/2011, do 7 de outubro, polo que se desenvolve a regulamentación comunitaria en materia de etiquetaxe, presentación e identificación de determinados produtos vitivinícolas.
- A nivel comunitario, no Regulamento delegado (UE) n° 2019/33 da Comisión, do 17 de outubro de 2018, polo que se completa o Regulamento (UE) n° 1308/2013 do Parlamento Europeo e do Consello no que respecta ás solicitudes de protección de denominacións de orixe, indicacións xeográficas e termos tradicionais do sector vitivinícola, ao procedemento de oposición, ás restricións de utilización, ás modificacións do prego de condicións, á cancelación da protección e á etiquetaxe e a presentación, o cal completa o Regulamento (UE) n° 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° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 e (CE) n° 1234/2007.

⁷ Ver Decreto 158/2011, art. 30.

⁸ Ver Lei 24/2003, título III, capítulo II; Lei 6/2015, capítulo VI, e Lei 2/2005, título VI, capítulo II.

En particular, o Real decreto 1363/2011 establece, no seu artigo 3, a **obriga de etiquetar** os viños embotellados en España⁹, coas seguintes excepcións:

- a. Os viños transportados entre dous ou máis instalacións dunha mesma empresa.
- b. O viño non destinado á venda, ata un máximo de 30 litros por partida.
- c. O viño destinado ao consumo familiar do produtor e dos seus empregados.
- d. As botellas de viños espumosos con denominación de orixe protexida elaborados segundo o “método tradicional” que satisfagan, ademais, os seguintes requisitos:
 1. Que as botellas circulen dentro da zona de produción da denominación de orixe protexida de que se trate e entre as adegas con dereito a esta.
 2. Que as botellas se atopen en fase de elaboración pechadas con tapón de tiraxe no que se identifiquen o lote de procedencia e a adega que efectuou a súa tiraxe e fermentación.
 3. Que vaian provistos dun documento de acompañamento.
 4. Que sexan obxecto de controis específicos.

Adicionalmente, os viños producidos nas denominacións de orixe protexidas (DOP) e as indicacións xeográficas protexidas (IXP) (“termos protexidos”) estarán protexidos fronte a¹⁰:

- a. Calquera usurpación do termo protexido, mesmo cando este vaia acompañado dunha expresión semellante a «estilo», «tipo», «método», «como se produce en», «imitación», «sabor», «como» ou calquera outra expresión similar.
- b. Calquera outra indicación falsa ou enganosa en canto á natureza, ás características ou ás calidades esenciais do produto colocada no seu envase interior ou exterior, na publicidade ou nos documentos relativos ao produto de que se trate.
- c. Calquera outra práctica que poida inducir a erro aos consumidores, en especial facéndolles crer que o viño goza do termo tradicional “protexido”.

5.4.2. Indicacións na etiquetaxe (requisitos comunitarios e estatais)

Neste apartado trátanse os requisitos relativos ás indicacións na etiquetaxe. Estes requisitos son, na súa maioría, establecidos a nivel comunitario. Non obstante, para algunhas das indicacións sinálanse tamén requisitos nacionais aplicables.

⁹ Ver Real decreto 1363/2011, art. 3.

¹⁰ Ver Regulamento (UE) nº 1308/2013, art. 113.

As indicacións da etiquetaxe poderán ser obrigatorias ou facultativas¹¹.

Para a etiquetaxe de produtos destinados á exportación, serán de aplicación ademais as indicacións da normativa vixente en cada país de destino.

5.4.2.1 INDICACIÓNS OBRIGATORIAS

As indicacións obrigatorias, segundo a normativa europea sectorial en vigor¹², son as seguintes para todos os produtos vitivinícolas:

- a. Categoría do produto vitivinícola¹³. Non obstante, esta indicación é facultativa para os viños con DOP ou IXP¹⁴.
- b. Expresión do nivel de protección: nos viños con DOP ou IXP, a expresión "denominación de orixe protexida", ou "indicación xeográfica protexida", xunto co nome correspondente da DOP ou IXP (non obstante, existen termos tradicionais substitutivos aceptados pola Unión Europea; véxase máis adiante).

Para estes produtos, pode omitirse a referencia á categoría de produto vitivinícola (letra a) anterior).

- c. Grao alcohólico volumétrico adquirido.
- d. Procedencia.
- e. Embotellador ou, no caso do viño espumoso, o viño espumoso gasificado, o viño espumoso de calidade ou o viño espumoso aromático de calidade, o nome do produtor ou do vendedor.
- f. Importador, no caso dos viños importados.
- g. Para o viño espumoso, o viño espumoso gasificado, o viño espumoso de calidade ou o viño espumoso aromático de calidade, indicación do contido de azucre.

Por outra banda, existen outras indicacións obrigatorias reguladas na normativa horizontal da Unión Europea e/ou na lexislación nacional:

- a. Número do Rexistro de embotelladores¹⁵.

¹¹ Ver Regulamento delegado (UE) 2019/33, capítulo IV.

¹² Ver Regulamento (UE) nº 1308/2013, art. 119.

¹³ As categorías dos produtos vitivinícolas están establecidas no Regulamento (UE) nº 1308/2013, anexo VII parte II.

¹⁴ Ver Regulamento (UE) nº 1308/2013, art. 119.2.

¹⁵ Ver Real decreto 1363/2011, art. 4.

- b. Volume nominal¹⁶.
- c. Número de lote (excepto nos envases ou recipientes cuxa cara maior teña unha superficie inferior a 10 centímetros cadrados, nese caso esta indicación non será obrigatoria)¹⁷.
- d. Presenza dun ou máis ingredientes alérxenos¹⁸.

As indicacións obrigatorias deberán ir no mesmo campo visual da botella, é dicir, de tal maneira que sexan simultaneamente lexibles sen ter que virar esta (a excepción do número de lote e as mencións a determinadas substancias ou produtos que causan alerxias ou intolerancias), en caracteres indelebles e de tamaño **igual ou superior a 1,2 mm en todos os casos**, e distinguíranse claramente do texto ou debuxos adxacentes¹⁹.

En canto á lingua na que deben expresarse estas indicacións:

- Na comercialización en España, debe utilizarse polo menos a lingua española oficial do Estado²⁰.
- Se a comercialización se fai no ámbito da comunidade autónoma con lingua oficial propia, como é o caso de Galicia, o anterior non é aplicable²¹, e podería utilizarse unicamente a lingua galega.
- Na Unión Europea deberá utilizarse unha das linguas oficiais, que comprendan facilmente os consumidores dos Estados onde se comercializa o alimento, sen prexuízo de que poidan utilizarse varias (por outra banda, cada Estado membro pode estipular que as mencións se faciliten nunha ou máis linguas de entre as oficiais na Unión Europea)²².
- Na exportación a terceiros países, poden utilizarse outras linguas, en función do destino do produto (ver epígrafe 5.4.2.3).

A continuación, entramos en máis detalle nestas indicacións obrigatorias, partindo da hipótese de que **somos unha adega pertencente a unha DOP ou IXP**.

¹⁶ Ver Real decreto 1334/1999, art. 5.1, Real decreto 1801/2008, art. 9, e Regulamento (UE) 1169/2011, art. 23.

¹⁷ Ver Real decreto 1334/1999, art. 5.1, e Real decreto 1808/1991, art. 3.

¹⁸ Ver Real decreto 1334/1999, art. 7, e Regulamento (UE) 1169/2011, art. 21.

¹⁹ Ver Regulamento delegado (UE) 2019/33, art. 40 e art. 41. Aínda que no Regulamento (UE) 1169/2011, que é normativa horizontal sobre información alimentaria, indícase que o tamaño da letra poderá ser igual ou superior a 0,9 mm no caso dos envases cuxa superficie maior sexa inferior a 80 cm², este Regulamento delegado (UE) 2019/33 soamente permite o tamaño igual ou superior a 1,2 mm.

²⁰ Ver Real decreto 1334/1999, art. 18.

²¹ Ver Real decreto 1334/1999, art. 18.

²² Ver Regulamento (UE) 1169/2011, art. 15.

1. **Expresión do nivel de protección:** “denominación de orixe protexida”, ou “indicación xeográfica protexida”, xunto co nome correspondente da DOP ou IXP (que debe aparecer inmediatamente próximo)²³.

En lugar da expresión “denominación de orixe protexida”, pode utilizarse tamén a expresión “denominación de orixe”, que é un termo tradicional substitutivo²⁴ recoñecido na base de datos eAmbrosia²⁵, da Unión Europea.

Existen outros termos tradicionais substitutivos²⁶ para a expresión “denominación de orixe protexida”, tales como “viño de calidade con indicación xeográfica”, “denominación de orixe cualificada”, “viño de pago”, “viño de pago cualificado”, etc., pero en Galicia unicamente é aplicable “denominación de orixe”.

No caso das indicacións xeográficas protexidas, este nome pode substituírse polo termo tradicional “viño da terra”, tamén recollido na devandita base de datos eAmbrosia.

2. **Grao alcohólico volumétrico adquirido**²⁷. Indicarase en unidades ou medias unidades porcentuais. A cifra irá seguida do símbolo «% vol.» e poderá ir precedida dos termos «grao alcohólico adquirido» ou «alcohol adquirido», ou da abreviatura «alc.».

Sen prexuízo das tolerancias previstas polo método de análise de referencia utilizado, o grao alcohólico indicado non poderá ser superior nin inferior en máis dun 0,5 % vol. ao grao determinado pola análise. Non obstante o anterior, sen prexuízo das tolerancias previstas polo método de análise de referencia utilizado, o grao alcohólico indicado non poderá ser superior nin inferior en máis dun 0,8 % vol. ao grao determinado pola análise para determinados viños (entre eles os almacenados en botella máis de 3 anos).

3. **Procedencia** do produto²⁸ (“produto de España” ou “viño de España” ou “producido en España”, ou expresións equivalentes).

²³ Ver Regulamento (UE) n.º 1308/2013, art. 119 e Real decreto 1363/2011, art. 16.

²⁴ Ver Real decreto 1363/2011, art. 16, e Regulamento (UE) 1308/2013, subsección 3.

²⁵ <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/tdt>

²⁶ Ver Lei 6/2015, disposición adicional terceira.

²⁷ Ver Regulamento delegado (UE) 2019/33, art. 44. Nota importante: Neste regulamento delegado suprimíuse o antigo punto 54.2 do Regulamento (CE) 607/2009, que dicía: “O grao alcohólico volumétrico adquirido aparecerá na etiqueta con caracteres dunha altura mínima de 5 milímetros, se o volume nominal é superior a 100 centilitros, de 3 milímetros, se é igual ou inferior a 100 centilitros e superior a 20 centilitros, e de 2 milímetros, se é igual ou inferior a 20 centilitros.”

²⁸ Ver Regulamento delegado (UE) 2019/33, art. 45.

4. **Indicación do embotellador**²⁹: nome do embotellador e enderezo (municipio e Estado membro, é dicir, España), precedidos do termo “embotellador” ou “embotella- do por”.

No caso dun embotellamento por encargo, a indicación do embotellador comple- tarase mediante os termos “embotellado para” ou, no caso de que conste o nome e o enderezo da persoa que procedese ao embotellamento por conta dun terceiro, mediante os termos “embotellado para (...) por (...)”.

No caso dos recipientes distintos das botellas, os termos «*embotellador*» e «*em- botellado por [...]*» poderán substituírse por «*envasador*» e «*envasado por [...]*», respectivamente.

Cando o embotellamento se realice nun lugar distinto ao do embotellador (é dicir, por encargo e noutro municipio), as indicacións consideradas anteriormente debe- rán acompañarse dunha referencia ao lugar exacto onde tivese lugar a operación.

O nome do embotellador e o seu enderezo (municipio e Estado membro) poden ser substituídos por un código, baixo certas condicións³⁰. Este código será o seu número de inscrición no Rexistro de embotelladores³¹.

De forma práctica, e simplificando, a seguinte podería ser unha “fórmula” posible para indicar os embotellamentos por encargo:

Condición	Expresión
Se quen encarga o embotellamento e quen embotella están no mesmo municipio	“ Embotellado para + razón social completa + nome do municipio + España por R.E. nº ... ”
Se quen encarga o embotellamento e quen embotella están en distintos municipios	“ Embotellado para + razón social completa + nome do municipio de quen encarga + España por R.E. nº ... + nome do municipio de quen embotella + España ”

Debe terse en conta que, no caso de que o enderezo conste de, ou conteña, o nome dunha DOP ou IXP, o dito enderezo deberá aparecer en caracteres dun tamaño non superior á metade dos utilizados para a DOP ou IXP (ou ben ser substituído polo código mencionado anteriormente)³².

²⁹ Ver Regulamento delegado (UE) 2019/33, art. 46, onde se pode consultar máis información res- pecto á indicación do embotellador e tamén do produtor, importador e vendedor, de ser o caso.
³⁰ Ver Real decreto 1363/2011, arts. 6, 7, 8 e 9.
³¹ Ver Regulamento delegado (UE) 2019/33, art. 46, e Real decreto 1363/2011, art. 6.
³² Ver Real decreto 1363/2011, art. 7.2, e Regulamento delegado (UE) 2019/33, art. 46.6.

- É importante engadir que, nos embotellamentos por encargo, ademais dos requisitos propios da etiquetaxe, deben cumprirse os seguintes³³:
- a. No caso de que un operador embotelle produtos para outras adegas, industrias ou marquistas, deberá ter ao dispor do servizo provincial competente o contrato do embotellamento ou envasado feito por encargo.
 - b. Os embotellamentos por encargo reflectiranse no Libro Rexistro de Embotellamento, facendo constar o nome e enderezo da persoa embotelladora.
5. Para os **viños espumosos**, indicación do **contido en azucre** (expresado en termos de glicosa, frutosa e sacarosa), segundo a seguinte táboa³⁴:

Termo	Contido en azucre
Brut nature	Se o seu contido de azucre é inferior a 3 gramos por litro; estes termos unicamente poderán utilizarse para os produtos aos que non se engadiu azucre despois da fermentación secundaria
Extra brut	Se o seu contido de azucre se sitúa entre 0 e 6 gramos por litro
Brut	Se o seu contido de azucre é inferior a 12 gramos por litro
Extra seco	Se o seu contido de azucre se sitúa entre 12 e 17 gramos por litro
Seco	Se o seu contido de azucre se sitúa entre 17 e 32 gramos por litro
Semiseco	Se o seu contido de azucre se sitúa entre 32 e 50 gramos por litro
Doce	Se o seu contido de azucre é superior a 50 gramos por litro

Nota 1: Se o contido de azucre do produto xustifica o uso de dous destes termos, só poderá empregarse un deles³⁵.

Nota 2: O contido de azucre non poderá ser superior nin inferior en máis de 3 gramos por litro ao contido en azucre que aparece na etiqueta do produto³⁶.

³³ Ver Decreto 158/2011, art. 29.

³⁴ Ver Regulamento delegado (UE) 2019/33, art. 47.

³⁵ Ver Regulamento delegado (UE) 2019/33, art. 47.

³⁶ Ver Regulamento delegado (UE) 2019/33, art. 47.

6. Número do rexistro de embotelladores³⁷.

7. Volume nominal do envase (capacidade)³⁸, utilizando como unidades de medida o litro, o centilitro ou o mililitro, en caracteres dunha altura mínima de:

- 6 mm, se a cantidade nominal é superior aos 100 centilitros.
- 4 mm, se a cantidade nominal está comprendida entre os 100 centilitros, incluso, e os 20 centilitros, exclusive.
- 3 mm, se a cantidade nominal está comprendida entre os 20 centilitros, incluso, e os 5 centilitros, exclusive.
- 2 mm, se a cantidade nominal é igual ou inferior aos 5 centilitros.

O volume irá seguido da unidade de medida (ou ben o seu símbolo), utilizándose "litros" ("l" ou "L"), "centilitros" ("cl") ou "mililitros" ("ml").

8. Número de lote (excepto nos envases ou recipientes cuxa cara maior teña unha superficie inferior a 10 centímetros cadrados, nese caso esta indicación non será obrigatoria), precedido da letra "L"³⁹.

Enténdese por lote un conxunto de unidades de venda producido e envasado en circunstancias practicamente idénticas⁴⁰.

O lote será determinado e estará baixo a responsabilidade do produtor e/ou o envasador⁴¹.

9. Indicación de presenza de sulfitos⁴² (p. ex. "Contén sulfitos"; pode indicarse en lingua española, inglesa, francesa, italiana e portuguesa)⁴³.

³⁷ Ver Lei 24/2003, disposición adicional 4ª, e Real decreto 1363/2011, art. 4.

³⁸ Ver Real decreto 1334/1999, art. 5.1, Real decreto 1801/2008, art. 9, e Regulamento (UE) 1169/2011, art. 23.

³⁹ Ver Real decreto 1334/1999, art. 5.1, e Real decreto 1808/1991, do 13 de decembro, art. 3.

⁴⁰ Ver Real decreto 1808/1991, art. 1.

⁴¹ Ver Real decreto 1808/1991, art. 3.

⁴² Ver Regulamento delegado (UE) 2019/33, art. 41, e Regulamento (UE) 1169/2011, art. 21.

⁴³ Acordo adoptado polo Instituto Nacional do Consumo (INC) e o Ministerio de Agricultura, Alimentación e Medio Ambiente, na reunión celebrada o 11 de xuño de 2012, o cal foi comunicado oficialmente á DG – AGRI da Comisión Europea.

10. No caso de que poidan presentarse outros **elementos alérxenos**⁴⁴, concretamente ovo, produtos a base de ovo, leite e/ou derivados do leite, deberá indicarse na etiquetaxe, obrigatoriamente en lingua española⁴⁵.
11. Disposicións específicas para os viños espumosos gasificados, viños de agulla gasificados e viños espumosos de calidade⁴⁶.
12. As demais de cumprimento obrigatorio establecidas no prego de condicións aplicable ao operador⁴⁷.

5.4.2.2. INDICACIÓNS FACULTATIVAS

As indicacións facultativas terán que cumprir os principios xerais da etiquetaxe e presentación dos produtos alimenticios (ver apdo. 5.4 deste documento), así como ser demostrables e verificables.

NOTA IMPORTANTE

Algunhas destas indicacións facultativas poden ser de cumprimento obrigatorio, ou estar modificadas ou prohibidas, parcial ou totalmente, polos pregos de condicións correspondentes.

Comezaremos polas indicacións recollidas no Regulamento delegado (UE) 2019/33, concretamente na súa sección 2, "Indicacións facultativas", que son as seguintes:

- Ano de colleita (artigo 49).
- Nome da variedade de uva de vinificación (artigo 50).

Nota: O Regulamento delegado (UE) 2019/33 dispón tamén (no seu artigo 51) normas específicas para a indicación de variedades de uva de vinificación en produtos vitivinícolas que non estean acollidos a unha denominación de orixe ou indicación xeográfica protexida, que saen do obxecto desta guía.

- Indicación do contido de azucre nos produtos vitivinícolas distintos do viño espumoso, o viño espumoso gasificado, o viño espumoso de calidade ou o viño espumoso aromático de calidade (artigo 52).

⁴⁴ Ver Regulamento delegado (UE) 2019/33, art. 41, e Regulamento (UE) 1169/2011, art. 21.

⁴⁵ Acordo adoptado polo Instituto Nacional do Consumo (INC) e o Ministerio de Agricultura, Alimentación e Medio Ambiente, na reunión celebrada o 11 de xuño de 2012, o cal foi comunicado oficialmente á DG – AGRI da Comisión Europea.

⁴⁶ Ver Regulamento delegado (UE) 2019/33, art. 48.

⁴⁷ Ver Regulamento delegado (UE) 2019/33, art. 47.

- Termos que se refiren a determinados métodos de produción (artigo 53).
- Indicación da explotación vitícola (artigo 54).
- Referencia a nomes de unidades xeográficas menores ou máis amplas que a zona abranguida pola denominación de orixe ou indicación xeográfica protexida (artigo 55).

Ademais das anteriores, o Regulamento delegado (UE) 2019/33 dedica tamén certa atención aos símbolos comunitarios da DOP e IXP, no seu artigo 22, os cales poden entenderse tamén como unha indicación facultativa na etiquetaxe (sempre que os viños teñan DOP ou IXP).

1. **Ano da colleita.** Un mínimo do 85% do volume⁴⁸ procederá de uva vendimada no ano en cuestión⁴⁹.

Pódese empregar a palabra “ano”, “colleita” ou “vendima” (en castelán ou galego) precedendo ao ano da colleita.

Nota 1: Algúns consellos reguladores poden facer obrigatoria esta indicación, polo menos nalgúns tipos de viño, a través dos seus correspondentes pregos de condicións.

Nota 2: En toda España, os viños con DOP que utilicen as mencións “crianza”, “reserva” ou “gran reserva” deben indicar obrigatoriamente o ano da colleita⁵⁰.

2. Nome da(s) **variedade(s) de uva de vinificación**⁵¹.

En caso de indicar na etiquetaxe máis dunha variedade, ordenaranse de forma decrecente, segundo a súa achega ao viño, con igual tamaño e tipo de letra.

Se só figura unha variedade, a súa achega ten que ser cando menos do 85% do total⁵².

Se se mencionan dúas ou máis variedades, teñen que supoñer o 100% do total⁵³.

Nota: As variedades terán que corresponderse coas incluídas nos correspondentes pregos de condicións.

⁴⁸ Nesa cifra non se incluírán produtos utilizados na edulcoración, licores de expedición e de tiraxe, ou determinados produtos que se utilizan na elaboración de viños de licor.

⁴⁹ Ver Regulamento delegado (UE) 2019/33, art. 49.

⁵⁰ Ver Real decreto 1363/2011, art. 23.

⁵¹ Ver Regulamento delegado (UE) 2019/33, art. 50.

⁵² Nesa cifra non se incluírán produtos utilizados na edulcoración, licores de expedición e de tiraxe, ou determinados produtos que se utilizan na elaboración de viños de licor.

⁵³ Nesa cifra non se incluírán produtos utilizados na edulcoración, licores de expedición e de tiraxe, ou determinados produtos que se utilizan na elaboración de viños de licor.

3. Para os viños distintos dos espumosos, indicación do contido en azucre (expresado en termos de glicosa máis frutosa), segundo a seguinte táboa.

Termo	Contido en azucre
Seco	Se o seu contido de azucre non é superior a: • 4 gramos por litro, ou • 9 gramos por litro, cando a acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro non sexa inferior en máis de 2 gramos ao contido de azucre residual
Semiseco	Se o seu contido de azucre supera o máximo autorizado pero non é superior a: • 12 gramos por litro, ou • 18 gramos por litro, cando a acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro non sexa inferior en máis de 10 gramos ao contido de azucre residual
Semidoce	Se o seu contido de azucre supera o máximo autorizado pero non é superior a 45 gramos por litro
Doce	Se o seu contido de azucre é igual ou superior a 45 gramos por litro

Nota 1: Se o contido de azucre do produto xustifica o uso de dous destes termos, só poderá empregarse un deles⁵⁴.

Nota 2: O contido de azucre non poderá ser superior nin inferior en máis de 1 gramo por litro ao que aparece na etiqueta do produto⁵⁵.

A modo de exemplo⁵⁶, un viño que presente un contido en azucre residual de 5,8 g/l (expresado en glicosa e frutosa) e unha acidez total de 5,7 g/l (expresado en ácido tartárico), podería utilizar a indicación “seco” (xa que o azucre residual menos a acidez total é 0,1 g, é dicir, inferior a 2 g).

No entanto, un viño que presente un contido en azucre residual de 5,4 g/l (expresado en glicosa e frutosa) e unha acidez total de 3,2 g/l (expresado en ácido tartárico), non podería utilizar a indicación “seco” (xa que o azucre residual menos a acidez total é 2,2 g, é dicir, superior a 2 g), pero si podería utilizar a indicación “semiseco”.

4. Termos que se refieren a determinados **procesos de produción**, sempre que sexan comprobables. Entre eles cabe destacar:
- a. A **fermentación, crianza ou envellecemento en recipientes de madeira**, de capacidade máxima de 600 litros, pode sinalarse na etiqueta mediante as mencións

⁵⁴ Ver Regulamento delegado (UE) 2019/33, art. 52.

⁵⁵ Ver Regulamento delegado (UE) 2019/33, art. 52.

⁵⁶ Fonte: Documento “*Etiquetado y presentación de productos vitícolas*”, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Madrid, 2012.

"fermentado en barrica (ou tonel) de ...", "criado en barrica (ou tonel) de ...", ou "envellecido en barrica (ou tonel) de ...", indicando o tipo de madeira⁵⁷.

O termo "barrica" pode utilizarse cando o recipiente sexa de calquera tipo de madeira⁵⁸. Poden utilizarse os termos *noble*, *añejo* e *roble* cando o devandito recipiente sexa de madeira de carballo. En particular, os termos tradicionais *noble* e *añejo* deberán cumprir as demais condicións establecidas para eles na Lei 6/2015⁵⁹ e recollidas na base de datos eAmbrosia⁶⁰ da Unión Europea.

Nota: Estes termos tradicionais non están rexistrados na UE en galego (si en castelán), e, polo tanto, non deben traducirse.

Estas indicacións non poderán utilizarse para designar produtos vitivinícolas elaborados con axuda de anacos de madeira de carballo, aínda cando se empregasen tamén nos devanditos procesos recipientes de madeira de carballo ou doutras especies⁶¹.

Debe terse en conta, respecto a estas mencións, que⁶²:

1. O termo "**barrica**" será aplicable aos viños con denominación de orixe ou indicación xeográfica protexidas que fosen fermentados, criados ou envellecidos en recipientes de madeira. Cando se empregue ou se faga referencia a este termo, **deberá indicarse nas informacións relativas ao viño en cuestión o período de tempo, en meses ou anos, que permaneceu en tales recipientes de madeira**. Non obstante o anterior, poderá utilizarse a indicación "fermentado en barrica" sempre que a fermentación do viño tivese lugar nos recipientes citados, sen que sexa preciso indicar neste caso o período de tempo de permanencia.
2. O termo "**roble**" será aplicable aos viños con denominación de orixe ou indicación xeográfica protexidas que fosen fermentados, criados ou envellecidos en recipientes de madeira de carballo. Cando se empregue ou se faga referencia a este termo, deberá indicarse nas informacións relativas ao viño en cuestión o período de tempo, en meses ou anos, que permaneceu en recipientes de madeira desa especie.

Cando o envellecemento se efectúe en barricas de carballo, poderán empregarse na etiquetaxe os termos tradicionais: "**crianza**", "**reserva**" e "**gran reserva**", sempre que se

⁵⁷ Ver Regulamento delegado (UE) 2019/33, art. 53.

⁵⁸ Ver Real decreto 1363/2011, art. 18.

⁵⁹ Ver Lei 6/2015, disposición adicional segunda, "Indicacións relativas ás características dos viños".

⁶⁰ <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/tdt>

⁶¹ Ver Regulamento delegado (UE) 2019/33, art. 53, e Real decreto 1363/2011, art. 18.

⁶² Ver Real decreto 1363/2011, anexo III.

cumpran as condicións para eles establecidas na Lei 6/2015⁶³ e recollidas na base de datos eAmbrosia⁶⁴ da Unión Europea:

1. **Crianza:** viños, salvo os espumosos, viños de agulla e viños de licor, que cumpren as condicións seguintes:
 - Os viños tintos deben ter un período mínimo de envellecemento de 24 meses, dos cales deben permanecer polo menos 6 meses en barricas de carballo dunha capacidade máxima de 330 l;
 - Os viños brancos e rosados deben ter un período mínimo de envellecemento de 18 meses, dos cales deben permanecer polo menos 6 meses en barricas de carballo da mesma capacidade máxima.
2. **Reserva:** viños, salvo os espumosos, viños de agulla e viños de licor, que cumpren as condicións seguintes:
 - Os viños tintos deben ter un período mínimo de envellecemento de 36 meses, dos cales deben permanecer polo menos 12 meses en barricas de carballo dunha capacidade máxima de 330 l, e en botella o resto deste período;
 - Os viños brancos e rosados deben ter un período mínimo de envellecemento de 24 meses, dos cales deben permanecer polo menos 6 meses en barricas de carballo da mesma capacidade máxima e en botella o resto deste período.
3. **Gran reserva:** viños, salvo os espumosos, viños de agulla e viños de licor, que cumpren as condicións seguintes:
 - Os viños tintos deben ter un período mínimo de envellecemento de 60 meses, dos cales deben permanecer polo menos 18 meses en barricas de carballo dunha capacidade máxima de 330 l, e en botella o resto deste período;
 - Os viños brancos e rosados deben ter un período mínimo de envellecemento de 48 meses, dos cales deben permanecer polo menos 6 meses en barricas de carballo da mesma capacidade máxima, e en botella o resto deste período.

Ademais, nestes casos:

1. Será obrigatorio indicar o ano da colleita⁶⁵.
2. Indicaranse en caracteres de tamaño igual ou inferior ao dos utilizados no nome xeográfico⁶⁶.

⁶³ Ver Lei 6/2015, disposición adicional segunda, "Indicacións relativas ás características dos viños".

⁶⁴ <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/tdt>

⁶⁵ Ver Real decreto 1363/2011, art. 23.

⁶⁶ Ver Real decreto 1363/2011, art. 21.

b. A mención **"fermentación en botella"** só se poderá utilizar para a designación de viños espumosos a condición de que⁶⁷:

1. O produto utilizado se fixese espumoso nunha segunda fermentación alcohólica en botella.
2. A duración do proceso de elaboración que inclúa o envellecemento na empresa de produción, calculada a partir da fermentación destinada a facer o viño base espumoso, non sexa inferior a nove meses.
3. A duración da fermentación destinada a facer o viño base espumoso e a duración da presenza do viño base nas lías fosen, como mínimo, de 90 días.
4. O produto fose retirado das lías por filtración segundo o método de transvasamento ou por degolamento

c. As mencións **"fermentación en botella segundo o método tradicional"**, **"método tradicional"**, **"método clásico"** ou **"método clásico tradicional"** só poderán utilizarse para a designación de viños espumosos a condición de que⁶⁸:

1. Se fixese espumoso nunha segunda fermentación alcohólica en botella.
2. Permanecese sen interrupción en lías e na mesma empresa durante polo menos nove meses a partir da constitución do viño base.
3. Fose retirado das lías por degolamento.

d. As referencias á **producción ecolóxica** das uvas están reguladas polo Regulamento (CE) nº 834/2007 do Consello, do 28 de xuño de 2007, sobre produción e etiquetaxe dos produtos ecolóxicos⁶⁹, desenvolto polo Regulamento (CE) nº 889/2008 da Comisión, do 5 de setembro de 2008, polo que se establecen disposicións de aplicación do Regulamento (CE) nº 834/2007 do Consello, do 28 de xuño de 2007, sobre produción e etiquetaxe dos produtos ecolóxicos.

Nota: Este Regulamento (CE) 834/2007 foi derogado polo Regulamento (UE) nº 2018/848 do Parlamento Europeo e do Consello, do 30 de maio de 2018, sobre produción ecolóxica e etiquetaxe dos produtos ecolóxicos, e polo que se derroga o Regulamento (CE) 834/2007 do Consello, con entrada en vigor na data 1 de xaneiro de 2021.

⁶⁷ Ver Regulamento delegado (UE) 2019/33, art. 53.

⁶⁸ Ver Regulamento delegado (UE) 2019/33, art. 53.

⁶⁹ Ver Regulamento delegado (UE) 2019/33, art. 53.

e. Outros métodos de produción. En España, a normativa nacional reserva as seguintes indicacións para certas categorías de viños con DOP ou IXP e métodos de produción (na táboa seguinte exclúuse a categoría “viños de licor”)⁷⁰:

Indicación	Categoría de produto	Condições de utilización
Maceración carbónica	Viños con DOP ou IXP	Aplicable aos viños en cuxo proceso de fermentación se seguiu o devandito método
Naturalmente doce	Viños con DOP e viños con IXP de uvas sobremaduradas	Aplicable aos viños con DOP elaborados sen aumento artificial da súa graduación e co alcohol procedente na súa totalidade da fermentación, cun grao alcohólico volumétrico natural superior a 15% vol. e un grao alcohólico volumétrico adquirido non inferior a 13% vol., e tamén aos viños con IXP de uva sobremadurada
Vendima tardía	Viños de uvas sobremaduradas con DOP ou IXP	
Vendima seleccionada	Viños con DOP Viños con IXP: viños de uvas sobremaduradas, viños de licor e viños de agulla	Aplicable aos viños con denominación de orixe ou indicación xeográfica protexidas, para os que a elección da uva utilizada na súa elaboración se realizou seguindo criterios ou normas especiais

5. Indicación da **explotación vitícola**⁷¹.

O Regulamento delegado (UE) 2019/33 establece certas consideracións para os termos que fagan referencia a unha explotación vitícola enumerados no anexo VI do dito regulamento, distintos da indicación do nome do embotellador, produtor ou vendedor, e que estarán reservados aos produtos vitivinícolas con denominacións de orixe ou indicacións xeográficas protexidas.

Os ditos termos deberán utilizarse unicamente se o produto vitivinícola se elaborou exclusivamente con uvas cultivadas en viñas que pertenzan a esa explotación vitícola, e a vinificación se efectuou enteiramente nesa explotación.

Os Estados membros regularán o uso dos seus respectivos termos enumerados no anexo VI. Os terceiros países establecerán normas de utilización aplicables aos seus respectivos termos enumerados no anexo VI, incluídas as que emanen de organizacións profesionais representativas.

⁷⁰ Ver Real decreto 1363/2011, art. 17.
⁷¹ Ver Regulamento delegado (UE) 2019/33, art. 54.

Os operadores que interveñan na comercialización dos produtos vitivinícolas producidos en tal explotación só poderán utilizar o nome da explotación na etiquetaxe e a presentación deses produtos vitivinícolas se a explotación en cuestión está de acordo coa dita utilización.

No entanto, ata a data, España non ten regulado ningún termo deste tipo. En Portugal, por exemplo, están regulados os termos "casa", " herdade", " paço", "palacio", "quinta" e "solar", que son similares a outros utilizados nas marcas e a etiquetaxe dos viños galegos e españois.

6. **Referencias a unidades xeográficas** menores ou máis amplas que as abarcadas pola denominación de orixe ou indicación xeográfica protexida⁷². A etiqueta poderá incluír unha referencia ao nome dunha unidade xeográfica menor ou máis ampla (localidade ou grupo de localidades, municipio ou parte dun municipio, subrexión ou parte da subrexión vitivinícola ou zona administrativa) que a zona da denominación de orixe ou a indicación xeográfica.

Polo que respecta aos produtos vitivinícolas producidos nunha unidade xeográfica menor, polo menos o 85 % das uvas⁷³ coas que se elaborou o produto vitivinícola deberá proceder desa unidade xeográfica menor, e o 15% das uvas restantes utilizadas na produción procederán da zona xeográfica delimitada da denominación de orixe ou indicación xeográfica de que se trate.

Algúns consellos reguladores establecen, nos seus pregos de condicións, requisitos específicos para facer constar na etiquetaxe o nome da unidade xeográfica menor (é o caso das subzonas existentes na DO Rías Baixas e a DO Ribeira Sacra).

Con respecto ás unidades xeográficas maiores que a zona abarcada pola DOP, actualmente non hai ningunha regulada para a Comunidade Autónoma de Galicia.

7. **Símbolos comunitarios da DOP e IXP.**

Aínda que non figura na sección 2, "Indicacións facultativas", do Regulamento delegado (UE) 2019/33, no seu artigo 22 dáse a entender que os operadores inscritos na DOP ou IXP poderían utilizar os símbolos comunitarios para viños con DOP ou IXP (ver figura 5.4.1).

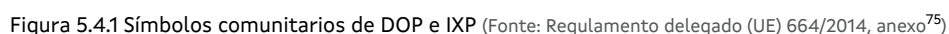
A utilización destes símbolos no sector do viño español é voluntaria⁷⁴.

Nota: Ningún dos pregos de condicións das DOP galegas establece nada respecto ao uso destes símbolos na etiquetaxe, nin son habitualmente utilizados.

⁷² Ver Regulamento delegado (UE) 2019/33, art. 55.

⁷³ Nesa cifra non se incluírán produtos utilizados na edulcoración, licores de expedición e de tiraxe, ou determinados produtos que se utilizan na elaboración de viños de licor.

⁷⁴ https://administracion.gob.es/pag_Home/Tu-espacio-europeo/derechos-obligaciones/empresas/inicio-gestion-cierre/derechos/denominaciones-origen.html



(Fonte: Regulamento delegado (UE) 2019/33, anexo I, parte B)

⁷⁶ Ver Regulamento delegado (UE) 2019/33, art. 41.

En particular, para indicar a presenza de ovo, produtos a base de ovo, leite e/ou derivados do leite, ademais da obrigatoria indicación en lingua española, poderá indicarse de maneira complementaria, en calquera das demais linguas sinaladas anteriormente (inglesa, francesa, italiana e portuguesa)⁷⁷.

9. Mencións relativas a **unha cor particular**. En España están reguladas⁷⁸ as mencións:

- Branco
- Branco de uva branca
- Branco de uva tinta
- Rosado⁷⁹
- Clarete
- Tinto

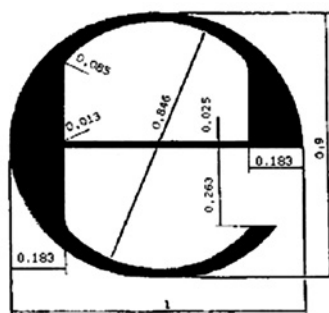
10. **Signo CE "e"**. Este signo certifica, baixo a responsabilidade do envasador, que o envase cumpre coas disposicións do Real decreto 1801/2008, do 3 de novembro, polo que se establecen normas relativas ás cantidades nominais para produtos envasados e ao control do seu contido efectivo, podendo incluírse nos envases que respondan ás modalidades de control estatístico de lotes establecidas no citado real decreto.

O signo CE "e", dunha altura mínima de 3 milímetros, colócase no mesmo campo visual que a indicación da masa ou volume nominais, e toma a forma representada polo debuxo da figura 5.4.3.

As dimensións deste debuxo exprésanse en función da unidade que representa o diámetro do círculo circunscrito á letra "e".

Figura 5.4.3 Signo CE "e"

(Fonte: Real decreto 1801/2008, art. 9)



⁷⁷ Acordo adoptado polo Instituto Nacional do Consumo (INC) e o Ministerio de Agricultura, Alimentación e Medio Ambiente, na reunión celebrada o 11 de xuño de 2012, o cal foi comunicado oficialmente á DG – AGRI da Comisión Europea.

⁷⁸ Ver RD 1363/2011, art. 12 e anexo I.

⁷⁹ En relación coa mención "Rosado", "a mestura dun viño branco sen DOP ou IXP cun viño tinto sen DOP ou IXP non poderá dar lugar a un viño rosado" (Regulamento delegado (UE) nº 2019/934, art. 8).

11. **Símbolo do punto verde.** A inclusión deste símbolo na etiqueta significa que a compañía que fabricou e envasou o produto está financiado cunha cota por cada envase que pon no mercado o sistema de reciclaxe de envases de vidro que xestiona Ecovidrio, cumprindo así co Principio de responsabilidade ampliada do produtor.

Polo tanto, este símbolo actúa como información e garantía para os cidadáns e administracións públicas que ese envase cumpre coa lexislación e que o envasador financia o sistema integrado de xestión de residuos.

Ao respecto, véase a parte 6, "Requisitos relativos a residuos de envases", e en particular o apdo. 6.3, "Requisitos xerais", de esta guía.

12. **Marca comercial.** A marca comercial é, en principio, facultativa, aínda que os pregos de condicións adoitan facela obrigatoria na etiquetaxe.

As marcas comerciais deben cumprir o disposto na Lei 17/2001, do 7 de decembro, de marcas, así como cos requisitos establecidos no Regulamento (UE) 1308/2013, no Regulamento delegado (UE) 2019/33 e no Regulamento (UE) 2017/1001.

13. As demais de cumprimento facultativo establecidas no prego de condicións aplicable ao operador.

CASO PRÁCTICO

A nosa adega, UVAS BRANCAS, S.L., lanza un viño baixo a marca "La Zorra y las Uvas" na Denominación de Orixe Rías Baixas. A etiquetaxe compoñeráse dunha etiqueta frontal e dunha contraetiqueta (ou etiqueta traseira), cuxos esbozos, enviados ao Consello Regulador para a súa aprobación, móstranse na figura 5.4.4.



Figura 5.4.4 Esbozos presentados (Fonte: elaboración propia a partir de material proporcionado polo Consello Regulador da DO Rías Baixas)

Nota: Neste exemplo non entraremos en consideracións sobre incorreccións nos tamaños dos caracteres, por cuestións de edición e para evitar confusións ao lector, pero é un dos tipos de incorreccións máis habituais nos esbozos que as adegas presentan para a súa autorización.

O Consello Regulador non aproba a etiqueta, ao presentar esta unha serie de erros, que se reflicten na figura 5.4.5.

Etiqueta frontal



Non figura o ano de colleita (na DO Rías Baixas a indicación do ano da colleita é obrigatoria, excepto para os espumosos de calidade, e o tamaño dos caracteres ha de ser ≥ 3 mm)

Non todas as indicacións obrigatorias figuran no mesmo campo visual. A indicación "Producto de España" está na etiqueta frontal, mentres que todas as demais están na etiqueta traseira

Etiqueta traseira



A categoría de protección "Denominación de Origen" e o nome xeográfico (Rías Baixas) non aparecen inmediatamente próximos, senón separados pola palabra "Albariño"

Non se inclúe nº de lote. Aínda que nun esbozo isto non é imprescindible, dado que adoita imprimirse mediante un loteador sobre a etiqueta, debe preverse a súa localización

Non aparece o nome do Estado membro (España), si o municipio e a provincia (esta última non é obrigatoria)

O grao alcohólico volumétrico adquirido presenta dous erros:

- Utilízase o símbolo "º vol.", que é incorrecto; debe utilizarse "% vol."
- Deben utilizarse unidades ou medias unidades porcentuais: a indicación 12,1 % vol. non é correcta; debe utilizarse 12 % vol. ou 12,5 % vol.

Figura 5.4.5 Incorreccións nos esbozos presentados

(Fonte: elaboración propia a partir de material proporcionado polo Consello Regulador da DO Rías Baixas)

Unha vez efectuadas as correccións, os esbozos definitivos son os da figura 5.4.6.

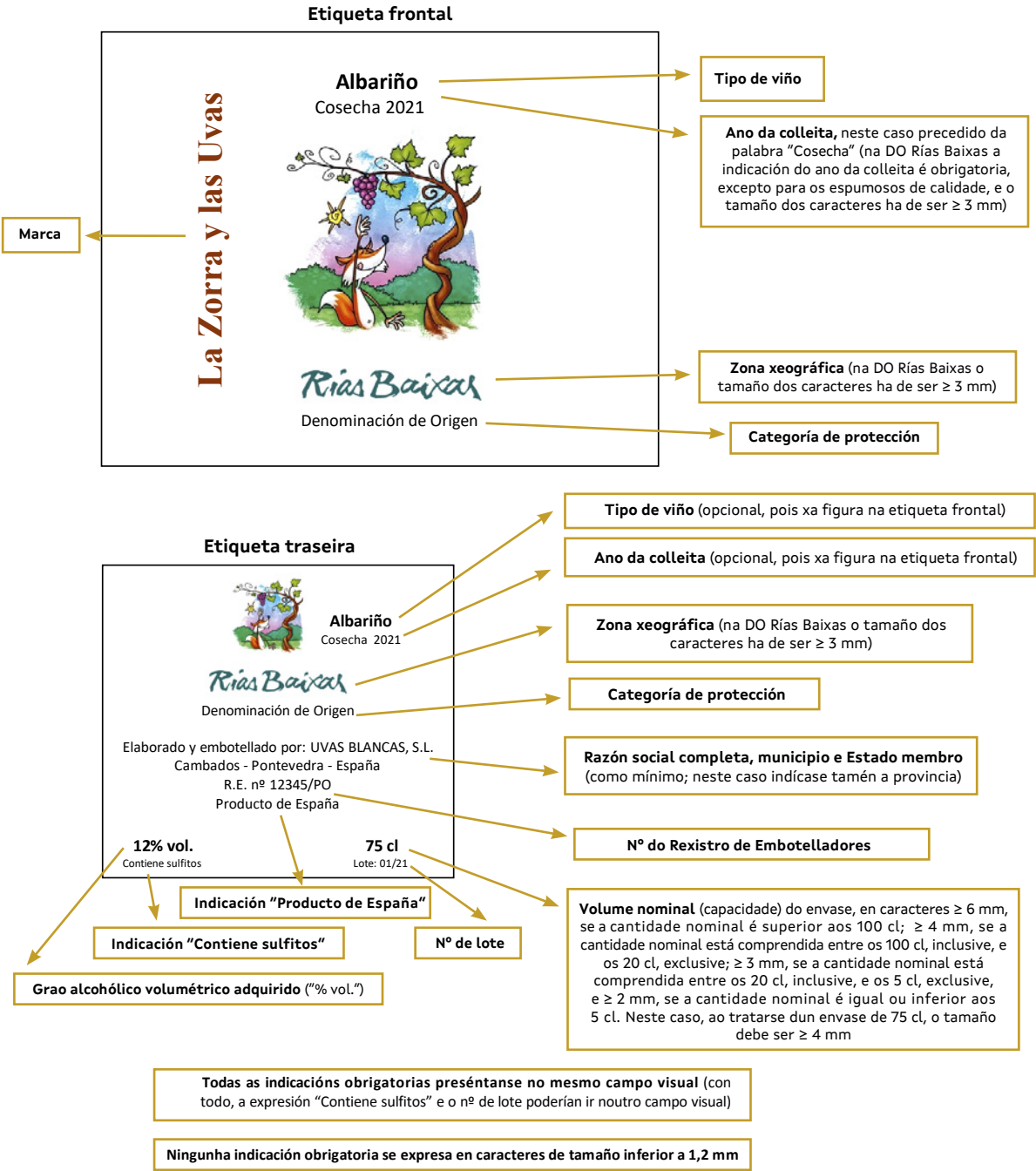


Figura 5.4.6 Esbozos correctos (Fonte: elaboración propia a partir do material proporcionado polo Consello Regulador da DO Rías Baixas)

Como pode verse no exemplo, todas as indicacións obrigatorias están agora no mesmo campo visual da botella (etiqueta traseira), mesmo tamén a mención á presenza de sulfitos e o número de lote, que non terían por que estar no mesmo campo visual.

5.4.2.3 INDICACIÓNS PARA A EXPORTACIÓN

Para a etiquetaxe de produtos destinados á exportación serán de aplicación, ademais das anteriores, as indicacións da normativa vixente en cada país de destino.

Un exemplo son as advertencias de tipo sanitario. Algúns países, como Estados Unidos, obrigan a incluír na etiquetaxe un *Government Warning* (figura 5.4.7) que advirte de posibles efectos adversos para as mulleres en estado de xestación (incluso imponendo un logotipo respecto diso, ver figura 5.4.8) e para a capacidade de condución, así como outros problemas de saúde.

Figura 5.4.7
Government warning
(Fonte: ivanvino.com)

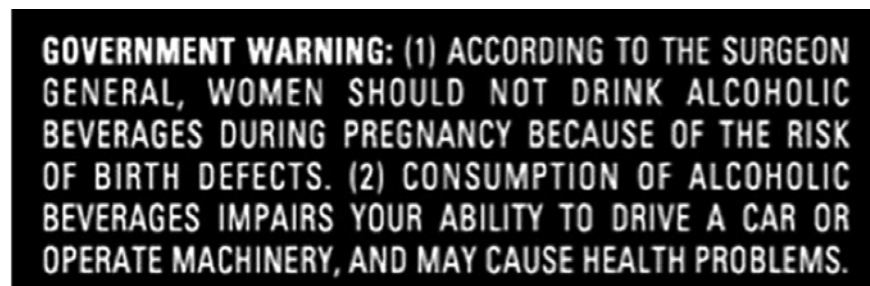


Figura 5.4.8 Exemplo
de logotipo indicativo
de que o produto
pode ser inapropiado
durante a xestación
(Fonte: vectorstock.com)



Se algunha das indicacións da normativa vixente no país de destino entra en conflito coas normas da UE, pode incorporarse á etiquetaxe se así o esixe a lexislación do terceiro país de que se trate.

Estas indicacións poden aparecer en linguas distintas das oficiais na UE.

5.4.3. Outros requisitos sobre etiquetaxe propios do Estado español

A Lei 6/2015, do 12 de maio, de denominacións de orixe e indicacións xeográficas protexidas de ámbito territorial supraautonómico, establece a obriga, para os operadores, de

comunicar as etiquetas comerciais ante o órgano de xestión (o Consello Regulador correspondente), polo menos quince días antes da súa posta en circulación. Ante tal comunicación, o órgano de xestión poderá presentar observacións⁸⁰.

5.4.4. Outros requisitos sobre a etiquetaxe propios da Comunidade Autónoma de Galicia

Os requisitos autonómicos que afectan a etiquetaxe están contemplados, esencialmente, na Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, e no Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores.

5.4.4.1. Lei 2/2005

A Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, establece unha serie de requisitos relacionados coa etiquetaxe.

Por unha banda, establécense obrigas para os operadores alimentarios (entre eles, as adegas):

1. *Informar o receptor ou consumidor sobre as características esenciais e condicións de produción e distribución dos produtos alimentarios ou as materias e elementos para a produción e comercialización alimentarias*⁸¹.
2. *Igualmente, asegurarán que a información relativa á etiquetaxe, publicidade e presentación, incluída a súa forma, aparencia ou envasado e os materiais de envasado dos produtos alimentarios ou as materias e elementos para a produción e comercialización alimentarias, non inducen a engano aos receptores e consumidores*⁸².
3. *Dispoñer dos elementos necesarios que demostren a veracidade e exactitude das informacións facilitadas ou que figuren na etiquetaxe, os documentos de acompañamento, os documentos comerciais, a publicidade e a presentación dos produtos alimentarios, materias e elementos para a produción e comercialización alimentarias que comercialicen, así como dos produtos utilizados na súa produción ou transformación*⁸³.
4. *No caso de que unha mesma marca, nome comercial ou razón social sexa utilizada para a comercialización dun produto con denominación xeográfica de calidade e outro ou outros de similar especie que carezan da devandita denominación de calidade, haberá de*

⁸⁰ Lei 6/2015, art. 25.

⁸¹ Lei 2/2005, art. 5.

⁸² Lei 2/2005, art. 9.

⁸³ Lei 2/2005, art. 9.

*introducirse na etiquetaxe, presentación e publicidade destes produtos elementos suficientes que permitan diferenciar de maneira clara e sinxela o produto con denominación do que non a ten, para evitar, en todo caso, a confusión nos consumidores*⁸⁴.

5.4.3.2. Decreto 4/2007

O Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores, establece tamén, no seu artigo 13, unha serie de requisitos para a etiquetaxe:

1. *As etiquetas comerciais de cada produto, antes da súa posta en circulación, **deberán ser autorizadas polo correspondente Consello Regulador**, que comprobará os aspectos relativos á denominación xeográfica e á súa normativa específica.*

Aínda que este punto limita a obriga dos consellos reguladores a comprobar o cumprimento dos requisitos relativos á denominación de orixe e á súa normativa específica, a realidade é que os consellos reguladores adoitan revisar o cumprimento coa lexislación xeral en materia de etiquetaxe.

Aínda así, e como xa se dixo anteriormente, debe quedar moi claro que a responsabilidade sobre o cumprimento dos requisitos legais da etiquetaxe é exclusiva do operador, ou de ambos os dos operadores solidariamente en caso de embotellamento por encargo⁸⁵. Tamén o é comunicar ao Consello Regulador as modificacións da etiquetaxe, cando se realicen, para que o Consello Regulador poida facer unha nova comprobación (na medida do necesario) e autorizalas. É dicir, non só se teñen que autorizar as etiquetas totalmente novas, senón tamén as modificacións das xa autorizadas⁸⁶.

2. *Non se poderán autorizar as etiquetas incorrectas ou que por calquera causa poidan inducir á confusión ao consumidor e prohibíranse as que resulten contrarias aos dereitos constitucionais da infancia, a muller e a xuventude. Tamén poderá ser revogada a autorización dunha xa concedida anteriormente, cando variasen as circunstancias da firma propietaria dela, instruándose o oportuno expediente conforme as normas recollidas no Manual de calidade, procedementos operativos e instrucións técnicas.*

Isto significa que os consellos reguladores teñen a potestade de denegar a autorización dunha etiquetaxe, non só por incumprimento de indicacións, dimensións, etc., senón tamén sempre que o consideren xustificado por algunha destas razóns.

3. *En todo caso, respectaranse as competencias que correspondan a outras institucións en materia de supervisión do cumprimento das normas xerais de etiquetaxe.*

⁸⁴ Lei 2/2005, art. 9.

⁸⁵ Ver Decreto 158/2011, art. 30.

⁸⁶ Sobre isto, cada Consello Regulador pode establecer normativa ou instrucións específicas.

4. *Ademais, nas etiquetas comerciais do produto deberá figurar obrigatoriamente e de forma destacada a mención correspondente á denominación xeográfica de que se trate, así como os datos que, con carácter xeral, se determinan na lexislación vixente.*

A maioría dos consellos reguladores establecen, nos seus pregos de condicións, dimensións mínimas para o nome xeográfico da súa denominación de orixe.

5.5. Precintas de garantía

O Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores, da Xunta de Galicia, determina o seguinte no seu artigo 70.3:

- *Todos os produtos, nas súas distintas presentacións, levarán unha precinta de garantía, etiqueta ou contraetiqueta, que será controlada, subministrada e expedida polo órgano de control e certificación, de acordo coas normas propias da denominación. O devandito distintivo será colocado antes da expedición e de forma que facilite a identificación do produto certificado e, na medida do posible, que protexa a denominación da súa utilización fraudulenta. Non obstante o anterior, cando así se recolla nas normas específicas da denominación e se establezan adecuados mecanismos de control da rastrexabilidade, o distintivo poderá ser aplicado fóra das instalacións industriais inscritas no Consello Regulador.*

A esa "precinta de garantía, etiqueta ou contraetiqueta" (en ocasións tamén denominado "marchamo") denomínaselle habitualmente no sector "tirilla" ou "contraetiqueta" (termo este último un tanto inadecuado, pois confúndese coa auténtica contraetiqueta, ou etiqueta traseira, que a maioría dos produtos leva). Para evitar confusións, nesta guía denominarémola unicamente "precinta de garantía". É un elemento da etiquetaxe, que garante que un determinado produto conta coa certificación do Consello Regulador correspondente, é dicir, que cumpre con todas as disposicións técnicas e/ou legais establecidas pola denominación de orixe correspondente, comprobadas polo Consello Regulador nas súas actividades de control. Na figura 5.5.1 móstrase un exemplo.



Figura 5.5.1 Precinta de garantía

(Fonte: Consello Regulador DO Rías Baixas)

As precintas de garantía só poden ser concedidas polo Consello Regulador, e normalmente só poden ser recollidas nas súas instalacións.

Cada Consello Regulador establece os seus propios mecanismos relativos á xestión das precintas de garantía (solicitude, entrega, rastrexabilidade, solicitudes adicionais en caso de deterioración, obriga ou non de devolución no caso de que sobren, etc.).

Na maioría deles, as precintas de garantía son “tirillas” independentes do resto da etiquetaxe, que o operador debe colocar durante a fase de etiquetaxe dos seus produtos. Nalgúns consellos reguladores, en cambio, permítense integracións das “tirillas” na propia etiquetaxe en certos casos (etiquetaxes “envolventes”, botellas de pequeno volume, etc.).

5.6. Infraccións

As infraccións por incumprimento dos requisitos relativos a nomes comerciais, marcas comerciais e etiquetaxe están recollidas na Lei 6/2015, do 12 de maio, de denominacións de orixe e indicacións xeográficas protexidas de ámbito territorial supraautonómico, a Lei 24/2003, do 10 de xullo, da viña e do viño, e a Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega.

5.6.1. Infraccións segundo a Lei 6/2015

Segundo a Lei 6/2015, as infraccións poden categorizarse como leves, graves e moi graves.

Son infraccións leves⁸⁷ as seguintes:

- *A expresión en forma distinta á indicada no respectivo prego de condicións ou na normativa específica de indicacións obrigatorias ou facultativas na etiquetaxe ou na presentación dos produtos regulados nesta lei.*
- *A non presentación de etiquetas comerciais á entidade de xestión, cando esta teña recoñecida tal función.*

Son infraccións graves⁸⁸:

- *A falta de etiquetas, a omisión nestas de indicacións obrigatorias ou a súa rotulación de forma non indeleble cando fosen preceptivas para aqueles produtos amparados por unha DOP ou IXP.*
- *A utilización na etiquetaxe, presentación ou publicidade dos produtos regulados nesta lei, de denominacións, indicacións, cualificacións, expresións ou signos que non cumbran*

⁸⁷ Lei 6/2015, art. 30.

⁸⁸ Lei 6/2015, art. 31.

co establecido na normativa específica da DOP ou IXP ou induzan a confusión, salvo o previsto nas infraccións moi graves.

- *O incumprimento das normas específicas da DOP ou IXP sobre características, prácticas de produción, elaboración, transformación, conservación, almacenamento, transporte, etiquetaxe, envasado ou presentación.*
- *A expedición, comercialización ou circulación de produtos amparados por unha DOP ou IXP ou as súas materias primas sen estar provistos das contraetiquetas, precintos numerados ou calquera outro medio de control establecido para o tipo de protección correspondente.*
- *A produción, elaboración, envasado, etiquetaxe ou comercialización de produtos amparados por unha DOP ou IXP en establecementos, explotacións, parcelas, instalacións ou industrias non inscritas nos rexistros da correspondente DOP ou IXP.*

Son infraccións moi graves⁸⁹:

- *A utilización, cando non se teña dereito a iso, de indicacións, nomes, nomes comerciais, marcas, símbolos ou emblemas que fagan referencia aos nomes amparados por unha DOP ou IXP, ou que, pola súa similitude fonética ou gráfica cos nomes protexidos ou cos signos ou emblemas que sexan característicos, poidan inducir a confusión sobre a natureza, calidade ou orixe xeográfica dos produtos agrarios e alimentarios, aínda que vaian precedidos polos termos «tipo», «estilo», «xénero», «imitación», «sucédáneo» ou outros análogos.*
- *O uso dos nomes protexidos nos produtos aos que expresamente se lles negou, así como o incumprimento do preceptuado nos apartados 2 e 3 do artigo 13.*
- *A indebida tenza, negociación ou utilización de documentos, etiquetas, contraetiquetas, precintas e outros elementos de identificación propios da DOP ou IXP, contemplados no prego de condicións ou utilizados no seu control.*

*Exclusivamente para os supostos de indebida tenza ou utilización de etiquetas, contraetiquetas, precintas e outros elementos de identificación poderase establecer unha **marxe de tolerancia dun máximo do 3%.***

- *A ausencia nas etiquetas e presentación dos produtos agroalimentarios da DOP e IXP dos elementos suficientes para diferenciar claramente a súa cualificación e procedencia, co fin de evitar producir confusión nos consumidores, derivada da utilización dunha mesma marca, nome comercial ou razón social na comercialización de tales produtos correspondentes a distintas DOP e IXP ou procedentes de diferentes ámbitos xeográficos.*

⁸⁹ Lei 6/2015, art. 32.

Por outra banda, en canto á responsabilidade nas infraccións⁹⁰:

- *Salvo que a normativa europea prevexa un réxime diferente, das infraccións en produtos envasados serán responsables as firmas ou razóns sociais, incluído o distribuidor, que figuren na etiqueta, ben nominalmente ou mediante calquera indicación que permita a súa identificación certa. Exceptúanse os casos en que se demostre falsificación ou mala conservación do produto polo tedor, sempre que se especifiquen na etiquetaxe as condicións de conservación.*
- *Así mesmo, será responsable solidario o elaborador, fabricante ou envasador que non figure na etiqueta se se proba que coñecía a infracción cometida e prestou o seu consentimento.*
- *No caso de que se falsificasen as etiquetas, a responsabilidade corresponderá ao falsificador e a quen coñecendo a falsificación comercialice os produtos.*
- *Das infraccións nos produtos a granel, ou envasados sen etiqueta, ou cando na etiqueta non figure ningunha firma ou razón social, será responsable o seu tedor, excepto cando se poida identificar de maneira certa a responsabilidade dun tedor anterior, todo iso sen prexuízo da responsabilidade que corresponda ao actual.*

5.6.2. Infraccións segundo a Lei 24/2003

A Lei 24/2003, do 10 de xullo, da viña e do viño, clasifica tamén as infraccións en leves, graves e moi graves⁹¹.

Son infraccións leves⁹²:

- *A falta dalgunha das indicacións obrigatorias na etiquetaxe ou presentación dos produtos, salvo o previsto no parágrafo e) do artigo seguinte, ou a súa expresión en forma distinta á regulamentaria*

Son infraccións graves⁹³:

- *A omisión na etiqueta da razón social responsable, ou a falta de etiquetas ou rotulación indeleble que fosen preceptivas, ou a utilización de envases ou embalaxes que non reúnan os requisitos esixidos polas disposicións vixentes.*
- *A utilización na etiquetaxe, presentación ou publicidade dos produtos, das denominacións, indicacións, cualificacións, expresións ou signos que non correspondan ao produto ou induzan a confusión, salvo o previsto nos parágrafos a) e c) do apartado 2 do artigo*

⁹⁰ Lei 6/2015, art. 33.

⁹¹ Lei 24/2003, art. 37.

⁹² Lei 24/2003, art. 38.

⁹³ Lei 24/2003, art. 39.

seguinte. En particular, a utilización, cando non se teña dereito a iso, das mencións sobre envellecemento reguladas no parágrafo a) do artigo 3, ou das mencións reservadas a viños de calidade producidos nunha rexión determinada v.c.p.r.d. distintas ás reguladas no parágrafo b) do mesmo artigo.

En particular, para operadores inscritos nunha DOP ou IXP:

- *O incumprimento das normas específicas do nivel de protección, sobre prácticas de produción, elaboración, transformación, conservación, transporte, acondicionamento, etiquetaxe, envasado e presentación.*
- *A expedición, comercialización ou circulación de viños amparados sen estar provistos das contraetiquetas, precintas numeradas ou calquera outro medio de control establecido pola norma reguladora do nivel de protección.*
- *Efectuar operacións de elaboración, envasado ou etiquetaxe de viños amparados en instalacións non inscritas no nivel de protección correspondente nin autorizadas.*

Son infraccións moi graves⁹⁴:

- *A non introdución nas etiquetas e presentación dos viños dos elementos suficientes para diferenciar claramente a súa cualificación e procedencia, co fin de evitar confusión nos consumidores, derivada da utilización dunha mesma marca, nome comercial ou razón social na comercialización de viños correspondentes a distintos niveis de protección ou procedentes de diferentes ámbitos xeográficos.*
- *A utilización, cando non se teña dereito a iso, de indicacións, nomes comerciais, marcas, símbolos ou emblemas que fagan referencia aos nomes amparados por un nivel de protección, ou que, pola súa similitude fonética ou gráfica cos nomes protexidos ou cos signos ou emblemas que lle sexan característicos, poidan inducir a confusión sobre a natureza, calidade ou orixe dos produtos, aínda que vaian precedidos polos termos "tipo", "estilo", "xénero", "imitación", "sucedáneo" ou outros análogos.*
- *A utilización, cando non se teña dereito a iso, das mencións reservadas a viños de calidade producidos nunha rexión determinada (v.c.p.r.d.) reguladas no parágrafo b) do artigo 3.*
- *O uso dos nomes protexidos nos produtos aos que expresamente se lles negou, así como as infraccións dos artigos 18.2 e 18.3.*
- *A indebida tenza, negociación ou utilización dos documentos, etiquetas, contraetiquetas, precintas e outros elementos de identificación propios do v.c.p.r.d., así como a falsificación destes, sempre que isto non sexa constitutivo de delito ou falta.*

⁹⁴ Lei 24/2003, art. 40.

Por outra banda, en canto á responsabilidade das infraccións⁹⁵:

- *Das infraccións nos produtos envasados serán responsables as firmas ou razóns sociais que figuren na etiqueta, ben nominalmente ou ben mediante calquera indicación que permita a súa identificación certa.*
- *Así mesmo, será responsable solidario o elaborador, fabricante ou envasador que non figure na etiqueta se se proba que coñecía a infracción cometida e que prestou o seu consentimento. No caso de que se falsificasen as etiquetas, a responsabilidade corresponderá ás persoas que comercialicen os produtos a propósito da falsificación.*
- *Das infraccións nos produtos a granel, ou envasados sen etiqueta, ou cando na etiqueta non figure ningunha firma ou razón social, será responsable o seu tedor, excepto cando se poida identificar de maneira certa a responsabilidade dun tedor anterior, sen prexuízo da responsabilidade que corresponda ao actual.*

5.6.3. Infraccións segundo a Lei 2/2005

Segundo a Lei 2/2005, as infraccións poden clasificarse tamén en leves, graves ou moi graves⁹⁶.

No que respecta á etiquetaxe, son infraccións leves⁹⁷:

- *As inexactitudes, erros ou omisións de datos ou informacións na etiquetaxe, documentos de acompañamento, documentos comerciais, rexistros, rotulación, presentación e embalaxe dos produtos alimentarios ou as materias e elementos para a produción e comercialización alimentarias, cando estas inexactitudes, erros ou omisións non afecten a natureza, identidade, calidade, características, composición, procedencia ou orixe destes.*
- *A falta de autorización para etiquetar nos supostos en que esta autorización sexa preceptiva ou que as indicacións que consten non sexan as autorizadas.*

Son infraccións graves⁹⁸:

- *A omisión na etiqueta da razón social responsable.*
- *As inexactitudes, erros ou omisións de datos ou informacións na etiquetaxe, documentos de acompañamento, documentos comerciais, rexistros, rotulación, presentación e embalaxes, cando esas inexactitudes, erros ou omisións afecten a natureza, identidade, calidade, características, composición, procedencia ou orixe dos produtos.*

⁹⁵ Lei 24/2003, art. 41.

⁹⁶ Lei 2/2005, art. 66.

⁹⁷ Lei 2/2005, art. 67.

⁹⁸ Lei 2/2005, art. 68.

- *A imposibilidade de demostrar a exactitude das informacións que consten na etiquetaxe, documentos de acompañamento ou documentos comerciais, así como dos produtos utilizados na súa produción ou transformación.*
- *A comercialización de produtos ou materias e elementos para a produción e comercialización alimentarias sen a etiquetaxe correspondente, documentos de acompañamento, documentos comerciais, rotulación, presentación, embalaxes, envases ou recipientes que sexan preceptivos, ou ben que a información que conteñan induza a engano aos seus receptores ou consumidores.*
- *A utilización na etiquetaxe, envases, embalaxes, presentación, oferta, publicidade dos produtos alimentarios ou as materias e elementos para a produción e comercialización alimentarias de indicacións, razóns sociais, nomes ou denominacións comerciais, expresións, signos, marcas, símbolos, emblemas, denominacións, designacións, cualificacións, clases de produto, indicacións de orixe ou procedencia, indicacións sobre o sistema de produción ou elaboración que:*
 - a. Non correspondan ao produto e/ou que, pola súa similitude fonética, gráfica ou ortográfica, poidan inducir a confusión, aínda que vaian precedidos polos termos «tipo», «estilo», «xénero», «imitación», «sucedáneo» ou outros análogos.*
 - b. Non correspondan á verdadeira identidade do operador.*
 - c. Non correspondan ao verdadeiro lugar de produción, fabricación, elaboración, envasado, comercialización ou distribución.*
 - d. Non poidan ser verificados.*

(Todo o anterior enténdese sen prexuízo do establecido no punto 1 do artigo 69).

Son infraccións moi graves⁹⁹:

- *A utilización, cando non se teña dereito a iso, de indicacións, nomes comerciais, marcas, símbolos ou emblemas que fagan referencia aos nomes protexidos por unha denominación xeográfica ou outras figuras de protección da calidade alimentaria ou que, pola súa similitude fonética ou gráfica cos nomes protexidos ou os signos ou emblemas característicos, poidan inducir a confusión sobre a natureza, calidade ou orixe dos produtos, aínda que vaian acompañados dos termos «tipo», «estilo», «xénero», «imitación», «sucedáneo» ou outros análogos.*
- *Non introducir nas etiquetas e presentación dos produtos alimentarios os elementos suficientes para diferenciar claramente a súa cualificación e procedencia, coa fin de evitar confusión nos consumidores, derivada da utilización dunha mesma marca, nome comercial ou razón social na comercialización de produtos incluídos nunha determinada denominación xeográfica ou outro indicativo de calidade e noutros que non o están.*

⁹⁹ Lei 2/2005, art. 69.

- *A indebida tenza, negociación ou utilización de documentos, precintas, etiquetas ou outros elementos de identificación propios das denominacións xeográficas ou outras figuras de protección da calidade alimentaria, así como a falsificación destes.*

Por outra banda, en canto á responsabilidade das infraccións¹⁰⁰:

- *Presumiranse responsables das infraccións nos produtos envasados, etiquetaxes ou pechados con peche íntegro os seguintes:*
 - a) A firma ou razón social que figure na etiqueta ou documentos de acompañamento, sexa nominalmente ou mediante calquera indicación que permita a súa identificación certa, agás que se demostre que o tedor falsificou ou non conservou correctamente o produto, sempre que na etiquetaxe se especificasen as condicións de conservación.*
 - b) Tamén será responsable o elaborador ou fabricante que non figura na etiquetaxe ou documentos de acompañamento, se se proba a conivencia. No suposto de que se falsificase a etiquetaxe ou documentos de acompañamento, a responsabilidade corresponderá a quen o falsificase.*
 - c) Quen comercialice produtos non conformes, se da etiquetaxe ou documentos de acompañamento se deducise directamente a infracción.*
 - d) Se o produto envasado non achegase os datos necesarios para identificar o responsable, conforme o disposto na normativa vixente, será considerado responsable quen comercializou o produto, salvo que puidese identificarse o envasador, sen prexuízo da responsabilidade que corresponda ao tedor.*
- *Presumirase responsable das infraccións nos produtos a granel ou envasados sen etiqueta ou cando na etiqueta non figure ningunha firma ou razón social ao seu tedor, excepto cando poida identificarse de maneira certa a responsabilidade dun tedor anterior, e sen prexuízo da responsabilidade que corresponda ao actual.*

¹⁰⁰ Lei 2/2005, art. 70.



Requisitos relativos aos residuos de envases

Esta parte recolle os requisitos administrativos derivados da xeración de residuos de envases dos produtos comercializados polas adegas.

Estes requisitos teñen como obxectivo reducir o impacto ambiental causado polos residuos dos envases, e establécense, fundamentalmente, na Lei 11/1997, do 24 de abril, de envases e residuos de envases, e o Regulamento para o desenvolvemento e execución da Lei 11/1997, do 24 de abril, de envases e residuos de envases (aprobado polo Real decreto 782/1998, do 30 de abril).

6.1. Base normativa

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

a. A nivel comunitario (Unión Europea):

- Directiva 94/62/CE do Parlamento Europeo e do Consello, do 20 de decembro de 1994, relativa aos envases e residuos de envases.
- Directiva (UE) 2018/850 do Parlamento Europeo, do 30 de maio de 2018, pola que se modifica a Directiva 1999/31/CE relativa á vertedura de residuos.
- Directiva (UE) 2018/851 do Parlamento Europeo e do Consello, do 30 de maio de 2018, pola que se modifica a Directiva 2008/98/CE sobre os residuos.

- Directiva (UE) 2018/852 do Parlamento Europeo e do Consello, do 30 de maio de 2018, pola que se modifica a Directiva 94/62/CE relativa aos envases e residuos de envases.

b. A nivel estatal (España):

- Lei 11/1997, do 24 de abril, de envases e residuos de envases.
- Real decreto 782/1998, do 30 de abril, polo que se aproba o Regulamento para o desenvolvemento e execución da Lei 11/1997, do 24 de abril, de envases e residuos de envases.
- Lei 22/2011, do 28 de xullo, de residuos e solos contaminados.

c. A nivel autonómico (Galicia):

- Lei 6/2021, do 17 de febreiro, de residuos e solos contaminados de Galicia.

6.2. Definicións

Convén previamente presentar algunhas definicións que serán utilizadas ao longo desta parte 6, e que pertencen todas elas á Lei 11/1997, artigo 2:

- **Envase:** todo produto fabricado con materiais de calquera natureza e que se utilice para conter, protexer, manipular, distribuír e presentar mercancías, desde materias primas ata artigos acabados, en calquera fase da cadea de fabricación, distribución e consumo. Considéranse tamén envases todos os artigos desbotables utilizados con esta mesma fin. Dentro deste concepto inclúense unicamente os envases de venda ou primarios, os envases colectivos ou secundarios e os envases de transporte ou terciarios.

(...) Os elementos do envase e elementos auxiliares integrados nel consideraranse parte do envase ao que van unidos; os elementos auxiliares directamente colgados do produto ou atados a el e que desempeñen a función de envase consideraranse envases, salvo que formen parte integrante do produto e todos os seus elementos estean destinados a ser consumidos ou eliminados conxuntamente

- **Residuo de envase:** todo envase ou material de envase do cal se desprenda o seu posuidor ou teña a obriga de desprenderse en virtude das disposicións en vigor.
- **Xestión de residuos de envases:** a recollida, a clasificación, o transporte, o almacenamento, a valorización e a eliminación dos residuos de envases, incluída a vixilancia destas operacións e dos lugares de descarga despois do seu peche.
- **Prevención:** a redución, en particular mediante o desenvolvemento de produtos e técnicas non contaminantes, da cantidade e do impacto para o medio de:
 - o Os materiais e substancias utilizadas nos envases e presentes nos residuos de envases.

- o Os envases e residuos de envases no proceso de produción e na comercialización, a distribución, a utilización e a eliminación.

- **Envasadores:** os axentes económicos dedicados tanto ao envasado de produtos como á importación ou adquisición noutros Estados membros da Unión Europea de produtos envasados, para a súa posta no mercado.

Con respecto á definición de “envasadores”, o Real decreto 782/1998 engade:

«Para os efectos do establecido no artigo 2.12 da Lei 11/1997, no suposto de produtos postos no mercado mediante marcas de distribución, considerarase envasador aquel que se presente ao público con tal condición poñendo no envase o seu nome, denominación social, marca ou código de barras, de tal forma que se lle poida identificar como envasador de forma inequívoca. Cando nestes produtos non se identifique o envasador segundo o anteriormente indicado, será responsable do cumprimento das obrigas sinaladas no capítulo IV da Lei 11/1997 o titular da marca de distribución baixo a cal se comercialice o produto».

6.3. Requisitos xerais

As adegas, como calquera outra organización que comercializa produtos envasados, teñen a obriga de cumprir coa Lei 11/1997, do 24 de abril, de envases e residuos de envases, e do Regulamento para o desenvolvemento e execución da Lei 11/1997, do 24 de abril, de envases e residuos de envases (aprobado polo Real decreto 782/1998), para reducir o impacto ambiental dos residuos dos envases usados. É dicir, as adegas non poden conformarse con vender o seu produto: deben tamén responsabilizarse do impacto ambiental asociado aos residuos que xeran estes produtos ao final da súa vida útil.

A Lei 11/1997 establece no seu artigo 6 a obriga para os envasadores, importadores e comerciantes, de poñer en funcionamento un sistema de depósito, devolución e retorno (SDDR), consistente en cobrar aos seus clientes, ata o consumidor final, unha cantidade (en depósito) por cada envase obxecto de transacción, e de devolver idéntica suma de diñeiro pola devolución do envase baleiro. Non obstante, a lei contempla no seu artigo 7 a exención desta obriga se se adhiren a un **sistema integrado de recollida selectiva e xestión de residuos de envases**.

Polo tanto, a modalidade máis adecuada para cumprir con esta obriga legal esencial é adherirse a un Sistema integrado de xestión de residuos de envases (SIX), tamén denominado Sistema colectivo de responsabilidade ampliada do produtor (SCRAP), que garanta a dita recollida selectiva dos envases. No noso país, o SIX ao que deben adherirse as adegas é Ecovidrio (por ser o vidro o compoñente principal do envase, e, polo tanto, o residuo principal que se xera tras o seu consumo). O sector do viño é un dos que están asociados a Ecovidrio, sendo a Federación Española do Viño (FEV) unha das súas entidades fundadoras.

Pode consultarse máis información sobre Ecovidrio e as súas funcións na súa web, www.ecovidrio.es.

Entre as obrigas concretas que se derivan da aplicación da Lei 11/1997 e do Real decreto 782/1998 están as seguintes:

- Adherirse ao SIX (Ecovidrio) (salvo que a organización implante un sistema SDDR).
- Colocar o símbolo do punto verde na etiqueta do envase.
- Realizar unha declaración anual dos envases postos en circulación no mercado.
- Se o volume de vidro posto no mercado supera as 250 toneladas, ou o volume total de residuos (incluíndo outros, como papel e cartón, madeira, cápsulas, rollas de cortiza, etc.) supera as 350 toneladas, adoptar medidas de prevención da xeración de residuos.

A continuación desenvólvense estas obrigas con maior detalle.

6.3.1. Adhesión ao SIX (Ecovidrio)

A adhesión a Ecovidrio realízase nas condicións estipuladas no contrato de adhesión. A versión xenérica deste contrato pode descargarse na web de Ecovidrio.

6.3.2. Colocación do punto verde na etiqueta do envase

Cando a adega se adhira ao SIX, incorre na obriga de financiar o sistema mediante a achega económica correspondente, calculada a partir da declaración anual de envases (ver apdo. 6.3.3), e ten tamén a obriga de incluír o símbolo do punto verde (ver figura 6.3.1) nas etiquetas.

A inclusión deste símbolo na etiqueta significa que a compañía que fabricou e envasou o produto está a financiar cunha cota por cada envase que pon no mercado o sistema de reciclaxe de envases de vidro que xestiona Ecovidrio, cumprindo así co Principio de responsabilidade ampliada do produtor.

Polo tanto, este símbolo actúa como información e garantía para os cidadáns e administracións públicas que ese envase cumpre coa lexislación e que o envasador financia o sistema integrado de xestión de residuos.



Figura 6.3.1 Símbolo do punto verde
(Fonte: Ecovidrio)

Na web de Ecovidrio dispónse de toda a información sobre as características do símbolo (dimensións, proporcións, cores, restricións de uso, etc.).

6.3.3. Declaración anual de envases¹

Cando a adega se adhire ao SIX, adquiere a obriga de realizar unha declaración anual dos envases postos no mercado, mediante a Ficha de Declaración Anual de Envases.

Esta declaración anual de envases é un instrumento indispensable que permite a Ecovidrio rexistrar a cantidade de envases que as empresas adheridas poñen no mercado. A declaración serve, polo tanto, para calcular os residuos de envases de vidro potenciais que haberán de ser xestionados.

Ademais, a declaración anual recolle o cálculo da **contribución económica ao SIX**, que debe achegar a entidade adherida respecto aos produtos envasados comercializados por esta no territorio nacional. A dita contribución dependerá tanto do número de envases postos no mercado como do peso destes e do tipo de materiais.

A declaración anual de envases realízase sobre a base das vendas reais do ano anterior. A dita declaración é de carácter provisional durante o ano en curso e regularizarase unha vez transcorrido o ano cando a empresa adherida remita de novo a súa declaración anual de envases cos envases reais do ano anterior. Esta última declaración terá a consideración de definitiva do ano anterior e provisional do novo ano en curso.

	Teño obriga? Si, debo adherirme a Ecovidrio (Sistema integrado de xestión de envases e residuos de envases) e realizar unha declaración anual de envases mediante a Ficha de Declaración Anual de Envases de Ecovidrio.
	Onde o presento? A través da páxina web de Ecovidrio, www.ecovidrio.es, ou por correo ordinario.
	Cando o presento? Ata o último día de febreiro de cada ano.
	Materiais que cómpre declarar? Todos os que inclúa o envase: botellas de vidro (as etiquetas considéranse incluídas), rollas de cortiza, cápsulas e caixas, de todos os tipos e tamaños, e de todos os envases utilizados para a comercialización dos produtos na Península, Baleares, Canarias, Ceuta, Melilla e tendas <i>Duty free</i>.

¹ A información aquí descrita está baseada e pode consultarse con maior detalle na *Guía para la declaración anual de envases*, que publica anualmente Ecovidrio no seu sitio web, www.ecovidrio.es.

6.3.3.1. FORMALIZACIÓN DA FICHA DE DECLARACIÓN ANUAL DE ENVASES

A declaración anual de envases vai referida ás vendas do ano natural, que comeza o 1 de xaneiro e remata o 31 de decembro de cada ano. Deberanse indicar os envases postos no mercado por tipo de produto. É dicir, se comercializa dous produtos deberá achegar dúas declaracións nun mesmo documento. Por exemplo, se unha empresa comercializa viño e augardente, primeiro introducirá os datos de información da empresa e posteriormente deberá facer unha declaración para o viño e outra declaración para a augardente. Ambas declaracións quedarán presentadas nun único documento.

A declaración debe cubrirse e presentarse a Ecovidrio **antes do último día de febreiro de cada ano**.

Se a empresa é de nova creación, o ano da súa primeira declaración realizará unha previsión ou estimación cos envases que poñerá no mercado durante este.

En cumprimento do disposto no artigo 15 do Regulamento (Real decreto 782/1998), é obrigatorio cubrir na declaración anual de envases os seguintes recadros:

Nº de envases	Declárase o total de unidades de envases comercializados
Kg de material	Declárase o total de kg dos envases baleiros
Kg ou litros de produto	Declárase o total de kg ou litros de produto contido dentro dos envases

Téñense que declarar todos os envases utilizados para a comercialización dos produtos na Península, Baleares, Canarias, Ceuta, Melilla e tendas *Duty free*. Polo tanto, deben ser declaradas na Ficha de Declaración Anual de Envases todas as unidades postas en territorio nacional, que comprendan as vendas de todo o ano natural, incluídas as promocións e mostras.

6.3.3.2. COTA DE CONTRIBUCIÓN POR ENVASES DE VIDRO

A cota de contribución por envases de vidro obtense a partir das unidades de envases de vidro comercializados no mercado nacional e os quilogramos dos devanditos envases. É dicir, a contribución dos envases de vidro calcúlase da seguinte forma: o número de envases de vidro multiplicado pola súa cota por unidade, máis a cantidade de quilogramos de vidro correspondentes aos devanditos envases multiplicada pola súa cota por quilogramo. Os quilos ou litros de produto contido non contribúen, aínda que hai que declarar a súa cantidade.

No seguinte cadro móstrase un exemplo²:

Envases de vidro	Comercialización no mercado nacional	Cota	Importe	Total
Nº de envases	10.000	0,00348 €/ud.	34,80 €	140,19 €
Kg de material	4.300	0,02451 €/kg	105,39 €	
Kg ou litros de produto	7.500			

Cando non se alcancen os 1.000 envases de vidro ao ano, contribuírase por un mínimo de 1.000 uds.

En canto ás importacións ou exportacións, as esixencias do regulamento que desenvolve a Lei 11/1997 fan necesario que se proporcionen datos dos produtos envasados con orixe ou destino en países da Unión Europea e exportacións ao resto do mundo. Na Ficha de Declaración Anual de Envases os envases exportados detráense do total de envases declarados no mercado nacional máis importacións, de ser o caso. Na figura 6.3.2 ilústrase un exemplo:

EJEMPLO: Empresa adherida que ha comercializado:

- 10.000 envases de vidro en el mercado nacional.
- 4.000 envases de vidrio en el mercado nacional procedente de importaciones.
- 3.000 envases de vidrio como exportaciones.

Figura 6.3.2 Exemplo de declaración con datos nacionais, importacións e exportacións

(Fonte: *Guía para la declaración anual de envases 2020*, Ecovidrio)

Nº TOTAL	+	IMPORTACIÓN	-	EXPORTACIÓN	=	BASE LIQUIDABLE
MERCADO NACIONAL SIN IMPORTACIONES + EXPORTACIONES	+	IMPORTACIONES	-	EXPORTACIONES	=	MERCADO NACIONAL
13.000	+	4.000	-	3.000	=	14.000

6.3.3.3. COTA DE CONTRIBUCIÓN POR OUTROS MATERIAIS

O resto de materiais contribúen exclusivamente en función do peso, de acordo co número de quilogramos de material correspondente aos envases multiplicado pola súa cota por quilogramo.

² Fonte: *Guía para la declaración anual de envases 2020* de Ecovidrio.

Por exemplo³:

Caixa de cartón menor ou igual a 100 g	Comercialización no mercado nacional	Cota	Importe	Total
Kg de material	480	0,076 €/kg	36,48 €	36,48 €
Nº de caixas	1.600			

Polo que respecta aos elementos de peche dos envases, como os tapóns e cápsulas, cada un deles ha de declararse por separado e polo material correspondente. No caso de tapóns ou cápsulas de materiais compostos, que non poidan ser separados polo consumidor final, declararanse polo material maioritario.

Isto é aplicable tamén aos envases compostos, é dicir, aqueles formados por dous ou máis materiais que na súa orixe están separados, pero que ao formar o envase son dificilmente separables polo consumidor final; polo tanto, cotizarán polo material maioritario. Por este motivo non é necesario declarar o material de etiquetaxe, xa que o consumidor final non pode separalo da botella de vidro.

6.3.3.4. DECLARACIÓN DE MARCAS

É necesario tamén, na declaración anual de envases, declarar as marcas postas no mercado e polas que se contribúe, xa sexan:

- Marcas da súa titularidade.
- Marcas importadas.
- Marcas brancas ou de distribución nas que se identifiquen inequivocamente como envasadores.

6.3.3.5. DECLARACIÓN DO IMPORTE DA CIFRA DE NEGOCIOS

Así mesmo, é necesario incluír na declaración anual de envases o importe da cifra de negocios da empresa, dentro dunha escala de tramos predefinida, así como a variación porcentual (incremento ou decremento) sobre a cifra de negocios do ano anterior. Dado que a Ficha de Declaración Anual de Envases vai referenciada ao ano natural anterior, solicítase que a declaración do importe da cifra de negocios estea referido ao 31 de decembro do ano anterior.

³ Fonte: *Guía para la declaración anual de envases 2020* de Ecovidrio.

6.3.3.6. FACTURACIÓN

Supoñamos que estamos no ano n . A partir da Ficha de Declaración Anual de Envases presentada pola empresa adherida no devandito ano n , Ecovidrio emitirá trimestralmente unha factura a esta polo importe correspondente a unha cuarta parte dos envases declarados nesta (que son os comercializados no ano $n-1$), dado que esa é a cantidade de envases que se toma como base para o ano n . A este importe engadiráselle o tipo vixente de IVE (actualmente un 10%).

Ao ano seguinte (ano $n+1$), cando se reciba a nova Ficha de Declaración Anual de Envases coa declaración definitiva de envases do ano n , que é a provisional do ano $n+1$, emitirase ademais unha factura de regularización, que poderá ser positiva ou negativa, segundo a cantidade de envases comercializados no ano n fose en realidade superior ou inferior á do ano $n-1$. A razón desta factura de regularización é que as cotas sofren variacións ao longo dos anos.

Se o importe total que se vai pagar fose igual ou inferior a 150 euros, emitirase unha única factura anual.

CASO PRÁCTICO

Imos ilustrar esta declaración anual de envases cun caso práctico:

A nosa adega, UVAS BLANCAS, S.L., comercializa viños tranquilos con envases de vidro non reutilizables, rollas de cortiza naturais, cápsulas de aluminio e caixas de cartón (de máis de 100 g).

No ano 2020 puxo no mercado un total de 287.106 botellas, todas elas de 75 cl excepto 765 magnum de 150 cl. Delas, 4.167 destináronse á exportación (252 magnum).

A continuación móstrase a súa declaración anual de envases 2021, que recolle os envases postos en circulación no mercado no ano 2020. Na primeira páxina cóbrense os datos da adega e nas páxinas restantes inclúense os datos dos materiais utilizados nos envases. O resultado é un importe anual que se vai transferir a Ecovidrio de 5.210,69 euros + IVE.

INFORMACIÓN EMPRESARIAL

(Fonte: elaboración propia)

Figura 6.3.3.b
Exemplo de Ficha
de Declaración
Anual de Envases,
páx. 2, apdo. A.1)
Envases de vidro
non reutilizables

(Fonte: elaboración
propia)

FICHA DE DECLARACIÓN DE ENVASES 2021 (Envases comercializados en el año 2020)

En cumplimiento de lo dispuesto en el R.D. 782/1998, de 30 de abril, Art. 15: "...Se detallará el peso y el número total de unidades de los envases y de los productos envasados...", es obligatorio cumplimentar Nº de envases, kg de material y litros/kg de producto.

Nº DE CONTRATO

MATERIAL	UNIDAD COTIZABLE	Nº TOTAL	+	IMPORTACION	-	EXPORTACION	=	BASE LIQUIDABLE	X	CUOTA	=	EUROS TOTALES A COTIZAR	
A.1) ENVASES DE VIDRIO NO REUTILIZABLES													
1.1	Más de 100 cl.	Nº de Envases	765	+		-	252	=	513	X	0,0032 Euros/Und.	=	1,64
		Kg. de material	849	+		-	279	=	570	X	0,0218 Euros/Kg	=	13,00
		Kilos o Litros de producto	1148	+		-	378	=	770				
1.2	Más de 70 cl a 100cl. Inclusive	Nº de Envases	286341	+		-	3915	=	282426	X	0,0032 Euros/Und.	=	903,76
		Kg. de material	117750	+		-	1614	=	116136	X	0,0218 Euros/Kg	=	2647,90
		Kilos o Litros de producto	214755	+		-	2936	=	211819				

Figura 6.3.3.c
Exemplo de Ficha
de Declaración
Anual de Envases,
páx. 5, apdo. C.1)
Peches, tapóns, etc.

(Fonte: elaboración
propia)

FICHA DE DECLARACIÓN DE ENVASES 2021 (Envases comercializados en el año 2020)

En cumplimiento de lo dispuesto en el R.D. 782/1998, de 30 de abril, Art. 15: "...Se detallará el peso y el número total de unidades de los envases y de los productos envasados...", es obligatorio cumplimentar Nº de envases, kg de material y litros/kg de producto.

Nº DE CONTRATO

MATERIAL	UNIDAD COTIZABLE	Nº TOTAL	+	IMPORTACION	-	EXPORTACION	=	BASE LIQUIDABLE	X	CUOTA / KG.	=	EUROS TOTALES A COTIZAR	
C.1) CIERRES, TAPONES, CHAPAS, MORRION, BOCAL, CÁPSULAS, ETC. (UNICAMENTE DE ENVASES DE UN SOLO USO)													
1.1	CORCHO	Kg. de material	54	+		-	1	=	53	X	0,021Euros/Kg	=	1,11
		Nº de Unidades	14813	+		-	278	=	14535				
1.2	PET H.D.P.E. (Cuerpo rígido)	Kg. de material		+		-		=		X	0,377Euros/Kg	=	
		Nº de Unidades		+		-		=					
1.3	OTROS PLÁSTICOS	Kg. de material	1623	+		-	21	=	1602	X	0,472Euros/Kg	=	756,14
		Nº de Unidades	272264	+		-	3921	=	268373				
1.4	ALUMINIO	Kg. de material	186	+		-	5	=	181	X	0,102 Euros/Kg	=	18,46
		Nº de Unidades	108227	+		-	72321	=	35906				
1.5	ACERO	Kg. de material		+		-		=		X	0,085 Euros/Kg	=	
		Nº de Unidades		+		-		=					
1.6	OTROS	Kg. de material	281	+		-	3	=	278	X	0,472Euros/Kg	=	131,22
		Nº de Unidades	178880	+		-	1720	=	177160				

Figura 6.3.3.d
Exemplo de Ficha
de Declaración
Anual de Envases,
páx.6, apdo. D)
Caixas e embalaxes

(Fonte: elaboración
propia)

FICHA DE DECLARACIÓN DE ENVASES 2021 (Envases comercializados en el año 2020)

En cumplimiento de lo dispuesto en el R.D. 782/1998, de 30 de abril, Art. 15: "...Se detallará el peso y el número total de unidades de los envases y de los productos envasados...", es obligatorio cumplimentar Nº de envases, kg de material y litros/kg de producto.

Nº DE CONTRATO

MATERIAL	UNIDAD COTIZABLE	Nº TOTAL	+	IMPORTACION	-	EXPORTACION	=	BASE LIQUIDABLE	X	CUOTA / KG.	=	EUROS TOTALES A COTIZAR	
D) CAJAS Y EMBALAJES													
D.1	CAJA DE CARTON menor o igual a 100 gr.	Kg. de material		+		-		=		X	0,068 Euros/Kg	=	
		Nº de Cajas		+		-		=					
		Kg. de material	11007	+		-	162	=	10845	X	0,068 Euros/Kg	=	737,46
	CAJA DE CARTON mayor de 100 gr.	Nº de Cajas	36054	+		-	457	=	35597	X	0,022Euros/Kg	=	
		Kilos de material		+		-		=					
D.2	CAJA MADERA	Nº de Cajas		+		-		=		X	0,085 Euros/Kg	=	
D.3	CAJA METALICAS	Kg. de material		+		-		=		X	0,085 Euros/Kg	=	
		Nº de Cajas		+		-		=					
D.4	ENVOLTORIO DE PLASTICO	Kg. de material		+		-		=		X	0,472 Euros/Kg	=	
		Nº de Cajas		+		-		=					
D.5	CAJA PLASTICO REUTILIZABLE	Kg. de material		+		-		=					
		Nº de Cajas		+		-		=					
		Nº de rotaciones		+		-		=					

DATOS ESTADÍSTICOS

IMPORTE COTIZACIONES

A. SUB-TOTAL COTIZACIÓN VIDRIO (A1.1 + A1.2 + A1.3 + A1.4 + A1.5 + A1.6) = 3566,30 Euros

B. SUB-TOTAL COTIZACIÓN OTROS ENVASES LÍQUIDOS (B1 + B2 + B3 + B4 + B5 + B6) = Euros

C.1 SUB-TOTAL COTIZACIÓN CIERRES DE ENVASES DE UN SOLO USO (C1.1 + C1.2 + C1.3 + C1.4 + C1.5 + C1.6) = 908,93 Euros

C.2 SUB-TOTAL COTIZACIÓN CIERRES DE VIDRIO REUTILIZABLES (C2.1 + C2.2 + C2.3 + C2.4 + C2.5 + C2.6) = Euros

D. SUB-TOTAL COTIZACIÓN CAJAS Y EMBALAJES (D1 + D2 + D3 + D4) = 737,46 Euros

IMPORTE TOTAL A COTIZAR A ECOVIDRIO (A + B + C + D) = 5210,69 (+ 10% de I.V.A.)

6.3.4. Adopción de medidas de prevención

Segundo o regulamento para o desenvolvemento e execución da Lei 11/1997, do 24 de abril de envases e residuos de envases (anexo do Real decreto 782/1998), no seu artigo 3, se o volume de vidro posto no mercado supera as 250 toneladas, ou o volume total de residuos (incluíndo outros, como papel e cartón, madeira, cápsulas, rollas de cortiza, etc.) supera as 350 toneladas⁴, é obrigatorio adoptar medidas de prevención da xeración de residuos mediante un **Plan Empresarial de Prevención (PEP) de residuos de envases**.

Un PEP é un programa mediante o cal a empresa establece obxectivos e actuacións para logralos, orientados a lograr unha redución da cantidade de residuos orixinados polos envases que poñen no mercado, así como outros impactos ambientais asociados ao envasado.

Existen dúas opcións para que as empresas cumpran con esta obriga legal, aínda que a responsabilidade de cumprimento é sempre do envasador:

1. Desenvolver un PEP a nivel individual.
2. Participar nun PEP elaborado conxuntamente co SIX (Ecovidrio).

Exemplos de actuacións que se poden establecer nun PEP son, entre outras:

- Redución do peso unitario da botella de vidro.
- Redución do peso de envases e embalaxes de cartón ou madeira e de elementos destes (separadores, papel, etc.).
- Redución do peso doutros elementos do envase (rollas de cortiza, cápsulas, etiquetas, etc.).
- Redución do uso de filme de plástico.
- Redución da micraxe de filme para paletización e/ou retráctil.
- Redución do peso dos palés.
- Utilización dos palés reutilizables.
- Aumento da porcentaxe de material reciclado utilizado nos envases e embalaxes de cartón e similares.

⁴ O artigo 3 do regulamento inclúe ademais outros valores mínimos para distintos tipos de residuos.

- Redución da comercialización de envases de pequeno volume.

O regulamento sinala, no seu artigo 5, que o control do cumprimento dos obxectivos e medidas expostos no PEP débese levar a cabo tendo en conta o indicador K_r/K_p , onde:

- K_r = cantidade total de residuos de envase, en peso, que a empresa ou as empresas adheridas ao PEP poñen no mercado nacional nun ano.
- K_p = cantidade total de produto envasado consumido, en peso, que a empresa ou as empresas adheridas ao PEP poñen no mercado nacional no mesmo ano.



Requisitos relativos á certificación do produto

Esta parte recolle os requisitos administrativos relativos á certificación do produto. Para as adegas, estes requisitos son establecidos polo Consello Regulador da súa correspondente denominación de orixe (DO) vitivinícola.

Actualmente, os consellos reguladores vitivinícolas de Galicia están obrigados legalmente a acreditarse, pola Entidade Nacional de Acreditación (ENAC), como entidades certificadoras do produto de acordo coa norma internacional UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, ou norma que a substitúa nun futuro.

A certificación do produto, así como outros termos de especial importancia nesta parte da guía, defínense no apdo. 7.2.

Polo tanto, as adegas que desexen poñer produto no mercado amparado por unha denominación de orixe teñen que someterse á certificación do devandito produto, o que leva consigo o cumprimento dunha serie de requisitos.

Así pois, a marca que conceden os consellos reguladores é unha marca de certificación do produto. Para evidenciar o cumprimento, esta marca ten que ser colocada pola adega en cada envase mediante a correspondente precinta de garantía (tamén denominada usualmente no sector “tirilla” ou “contraetiqueta”). Ademais poden darse outros posibles usos da marca (por exemplo, na imaxe corporativa, publicidade, redes sociais, etc.), o que tamén debe ser controlado polo Consello Regulador.

7.1. Base normativa

Os consellos reguladores son organismos delegados pola autoridade competente na Comunidade Autónoma de Galicia en materia de calidade alimentaria. As obrigas para os consellos reguladores vitivinícolas e para os operadores, no relativo á certificación do produto, proveñen de varias disposicións legais:

a. A nivel comunitario (Unión Europea):

- Regulamento (CE) nº 491/2009 do Consello, do 25 de maio de 2009, que modifica o Regulamento (CE) nº 1234/2007 polo que se crea unha organización común de mercados agrícolas e se establecen disposicións específicas para determinados produtos agrícolas (regulamento único para as OCM).
- Regulamento (UE) nº 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) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 e (CE) nº 1234/2007.
- Regulamento (UE) 2017/625 do Parlamento Europeo e do Consello, do 15 de marzo de 2017, relativo aos controis e outras actividades oficiais realizados para garantir a aplicación da lexislación sobre alimentos e pensos e das normas sobre saúde e benestar dos animais, sanidade vexetal e produtos fitosanitarios, e polo que se modifican os regulamentos (CE) nº 999/2001, (CE) nº 396/2005, (CE) nº 1069/2009, (CE) nº 1107/2009, (UE) nº 1151/2012, (UE) nº 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 do Parlamento Europeo e do Consello, os regulamentos (CE) nº 1/2005 e (CE) nº 1099/2009 do Consello e as directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE do Consello, e polo que se derrogan os regulamentos (CE) nº 854/2004 e (CE) nº 882/2004 do Parlamento Europeo e do Consello, as directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE do Consello e a Decisión 92/438/CEE do Consello.

b. A nivel estatal (España):

- Lei 6/2015, do 12 de maio, de denominacións de orixe e indicacións xeográficas protexidas de ámbito territorial supraautonómico.

c. A nivel autonómico (Galicia):

- Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, no seu artigo 15.1.
- Decreto 4/2007, do 18 de xaneiro, polo que se regulan as denominacións xeográficas de calidade do sector alimentario e os seus consellos reguladores, nos seus artigos 63º a 70º.
- Pregos de condicións e regulamentos das diferentes denominacións de orixe vitivinícolas de Galicia.

Tamén é importante ter en conta outra lexislación que, aínda que non trata especificamente da certificación do produto, está intimamente relacionada con esta, como se verá ao longo desta parte da guía, concretamente:

d. A nivel estatal (España):

- Lei 12/2013, do 2 de agosto, de medidas para mellorar o funcionamento da cadea alimentaria.
- Lei 2/2000, do 7 de xaneiro, reguladora dos contratos tipo de produtos agro-alimentarios.
- Real decreto 1311/2012, do 14 de setembro, polo que se establece o marco de actuación para conseguir un uso sustentable dos produtos fitosanitarios.

e. A nivel autonómico (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.

Así mesmo, neste ámbito é especialmente relevante a seguinte norma internacional:

- Norma UNE-EN ISO/IEC 17065¹, Avaliación da conformidade. Requisitos para organismos que certifican produtos, procesos e servizos.

7.2. Definicións

Convén, a continuación, presentar algunhas definicións de termos que serán utilizados frecuentemente ao longo desta parte 7:

- **Produto:** para os efectos da certificación do produto, considérase produto un tipo de viño. Os tipos de viño en cada DO están definidos no seu prego de condicións (é dicir, non é un concepto tan simple como “viño branco” ou “viño tinto”, nin chega ao detalle dunha marca determinada).
- **Certificación do produto:** consiste na confirmación, por medio dun documento emitido polo Consello Regulador da DO, de que un ou varios produtos (neste caso, tipos de viño) elaborados e/ou embotellados por unha adega cumpren cos requisitos do esquema de certificación de produto da DO.
- **Esquema de certificación:** *“sistema de certificación aplicado a produtos determinados, aos que se aplican os mesmos requisitos especificados, regras e procedementos específicos”*². No noso caso, os produtos determinados son viños, e está composto polos

¹ A edición vixente desta norma, no momento de elaborarse esta guía, é a do ano 2012. Polo tanto, en diante entenderase que as referencias son á norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

² Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, apdo. 3.9.

requisitos recollidos no prego de condicións da DO correspondente e no Manual da calidade³ do seu Consello Regulador.

- **Organismo de certificación:** *"organismo de avaliación da conformidade da terceira parte que opera esquemas de certificación"*⁴. No noso caso, o devandito organismo é o Consello Regulador DO correspondente, o cal establece o seu esquema de certificación para os viños elaborados na dita denominación de orixe.
- **Acreditación:** proceso mediante o cal unha entidade autorizada e independente recoñece formalmente que unha organización é competente para a realización dunha determinada actividade de avaliación da conformidade. En España, a dita entidade é a Entidade Nacional de Acreditación (ENAC), que é quen polo tanto acredita aos consellos reguladores como organizacións de avaliación da conformidade do produto, é dicir, organismos de certificación do produto, seguindo a norma UNE-EN ISO/IEC 17065.
- **Operador:** persoa física ou xurídica que elabora o produto rematado (viño) suxeito a certificación, e que polo tanto será responsable de que este cumpra os requisitos que lle sexan aplicables do prego de condicións da súa DO para a súa comercialización. Dado que, no noso caso, os operadores sempre son adegas (en sentido amplo, debido a que existen diferentes tipoloxías delas, incluídas as cooperativas e os "colleiteiros"), utilizaremos indistintamente os termos "operador" ou "adega".

A figura 7.2.1 ilustra resumidamente os conceptos mencionados.

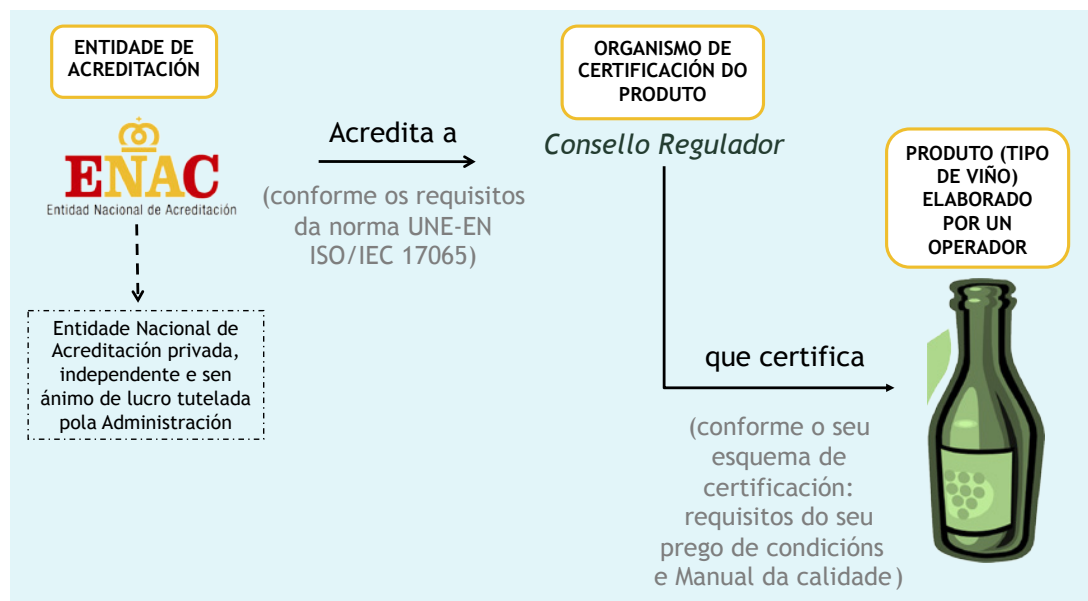


Figura 7.2.1 Conceptos asociados á certificación do produto

(Fonte: elaboración propia)

³ O termo "Manual da calidade" debe entenderse en sentido amplo, é dicir, a documentación completa do sistema de xestión aplicable á certificación do produto. Polo tanto, pode compoñerse dun conxunto de documentos: manual da calidade, procedementos, instrucións, especificacións, normas, etc.

⁴ Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, apdo. 3.12.

7.3. Xeneralidades

A continuación preséntanse unha serie de xeneralidades sobre o proceso de certificación do produto das adegas por parte dos consellos reguladores.

Debe terse en conta que os requisitos detallados dos procesos de certificación do produto están especificados nos manuais de calidade de cada un dos distintos consellos reguladores, e que non son exactamente os mesmos en todos eles. Estes requisitos deben ser consultados ao Consello Regulador correspondente.

As adegas que aspiren a dispoñer de produtos certificados deben estar inscritas nos rexistros de adegas do Consello Regulador, para o cal lles son tamén de aplicación os requisitos especificados para iso no regulamento da DO e do seu Consello Regulador⁵.

Así mesmo, a uva utilizada debe proceder das parcelas rexistradas nos rexistros de viñas do Consello Regulador, ás cales e aos seus titulares lles son de aplicación tamén o prego de condicións da DO e o mencionado regulamento, así como os requisitos establecidos para eles no Manual da calidade do Consello Regulador.

A certificación dos produtos das adegas só pode ser concedida polo Consello Regulador, como entidade certificadora.

A certificación do produto é condición *sine qua non* para a concesión de precintas de garantía (frecuentemente denominadas tamén "tirillas" ou "contraetiquetas") ás diferentes partidas de viño que a adega queira comercializar baixo o amparo da denominación de orixe. Unha vez certificado o tipo de viño, cando unha determinada partida dese tipo de viño superase todos os autocontrois de calidade (físicoquímicos e sensoriais), e a adega considere que a dita partida está lista para o seu embotellamento e comercialización, a adega poderá solicitar ao Consello Regulador a verificación da aptitude da partida. Cando esta aptitude sexa verificada positivamente polo Consello Regulador, este librará as precintas de garantía correspondentes.

As precintas de garantía só poden ser concedidas polo Consello Regulador.

A certificación do produto, polo tanto, non dá por si soa o dereito á concesión das precintas de garantía (é tamén necesaria a verificación de aptitude das partidas de viño por parte do Consello Regulador). Tampouco a verificación positiva de aptitude dunha partida de viño dá por si soa o dereito á concesión das precintas de garantía para esa partida (é necesaria a previa certificación dese tipo de viño por parte do Consello Regulador).

Para a concesión da certificación dun tipo de viño, é necesario que, como parte do proceso de auditoría de certificación, polo menos unha partida deste fose verificada como apta polo Consello Regulador, mediante a correspondentes análises físicoquímicas e sensoriais que demostren a súa conformidade respecto aos requisitos do prego de condicións

⁵ Algúns consellos reguladores limitan a posibilidade de obter certificación dos seus produtos ás adegas embotelladoras e/ou envasadoras de viños; é dicir, as adegas que só son almacenistas non poden optar á devandita certificación do produto.

da DO. Ademais, son necesarios outros requisitos e condicións, que se especifican no seguinte apartado.

7.4. Proceso de certificación do produto

O proceso de certificación do produto está suxeito a unha serie de fases e requisitos esixidos pola norma internacional ISO 17065, que é a norma que os consellos reguladores, como entidades certificadoras do produto, deben cumprir para poder acreditarse por ENAC.

Estas fases e requisitos expóñense, de forma xeneralista, a continuación.

7.4.1. Información ao solicitante

O Consello Regulador, a través da documentación dispoñible na súa sede e na súa web, e/ou a través do persoal técnico do seu órgano de control, proporcionará aos solicitantes unha descrición detallada e actualizada do esquema da certificación do produto, así como os documentos que conteñan os requisitos para a inscrición e a certificación, os dereitos e deberes dos solicitantes e operadores que teñen produtos certificados (incluíndo as tarifas aplicables en cada caso), e demais información adicional que sexa de aplicación.

Esta información incluírá, polo menos, a seguinte:

- Prego de condicións da DO.
- Manual da calidade do Consello Regulador (naqueles aspectos que se determine que poidan ser trasladados aos solicitantes).

O Consello Regulador informará os interesados de que, para acollerse ao proceso de certificación do produto, deberán comprometerse ao cumprimento dunha serie de requisitos, que deberán constar na solicitude de certificación do produto (ver apdo. 7.4.2).

7.4.2. Solicitude de certificación do produto

A adega que desexe a certificación dalgún dos seus produtos debe cubrir unha solicitude⁶, que o Consello Regulador poñerá á súa disposición, na cal se especificará claramente:

- A súa razón social e enderezo.

⁶ Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, apdo. 7.2.

- O alcance da certificación solicitada, que deberá ser “viños das seguintes tipoloxías amparadas pola denominación de orixe” (especificando cales).
- O(s) enderezo(s) das instalacións da adega onde elabora os seus viños (calquera outra localización non declarada na solicitude quedaría fóra do alcance da certificación).
- Persoa de contacto e datos de contacto.

Esta solicitude debe estar asinada por un representante autorizado da adega solicitante e presentada ao Consello Regulador.

A solicitude será revisada polo órgano de control do Consello Regulador⁷. Unha vez que se atope conforme, será asinada, polo representante designado polo Consello Regulador (normalmente o seu secretario/a), en sinal de conformidade, e seralle remitida copia á adega solicitante.

O documento, unha vez asinado por ambas as dúas partes, constitúe un acordo legalmente vinculante, é dicir, con valor contractual, respecto ao proceso de certificación⁸.

No dito documento constan as obrigas ás que ambas as dúas partes quedan suxeitas por este.

Ao cubrir a súa solicitude de certificación, a adega solicitante comprométese, entre outras cuestións, a:

- Cumprir os requisitos do proceso de certificación, incluíndo o pagamento das tarifas de certificación que, de ser o caso, aprobase o Consello Regulador.
- Facilitar o acceso ás súas instalacións e á información necesaria ao Consello Regulador para a avaliación da conformidade dos produtos para os que solicita a certificación.

Por outra banda, a adega solicitante ten dereito a:

- Recibir información adicional, por parte do Consello Regulador, sobre o proceso de certificación, se así a solicita.
- Que o proceso de certificación se complete nun prazo determinado desde a recepción da súa solicitude no Consello Regulador, o cal debe quedar explicitado nesta⁹.
- Recibir un certificado do produto no que consten aqueles produtos que logren a certificación por parte do Consello Regulador.

⁷ Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, apdo. 7.3.

⁸ Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, apdo. 4.1.2.

⁹ Os consellos reguladores galegos adoitan comprometerse a un prazo duns 6 meses, sempre e cando non se detecten non conformidades nos procesos de avaliación.

- Unha vez obtida a certificación do produto, obter, para cada partida de viño con aptitude verificada, as correspondentes precintas de garantía, sendo responsabilidade do operador o correcto uso destas.
- Que todos os datos e información do operador obtidos ou creados polo Consello Regulador durante os procesos de certificación do produto sexan tratados de modo estritamente confidencial por parte do Consello Regulador. Normalmente, a utilización dos devanditos datos e información poden ser compartidos unicamente e baixo requirimento xustificado, polo seu Comité de Partes, polos seus auditores internos, pola Entidade Nacional de Acreditación (ENAC) nas súas auditorías de acreditación ao Consello Regulador, e/ou pola entidade administrativa ou xudicial, de ser o caso. Isto debe poñerse en coñecemento da adegas solicitante.

7.4.3. Avaliación

Para a concesión da certificación, é requisito imprescindible que a adegas solicitante fose sometida a un proceso de avaliación¹⁰, consistente en:

1. Unha auditoría completa de certificación do produto polo Órgano de Control do Consello Regulador.
2. Unha análise fisicoquímica e organoléptica dunha mostra de polo menos unha partida do produto rematado do tipo que se queira certificar.

Para a realización destes procesos de avaliación é preciso que se dispoña dunha solicitude por parte da adegas, debidamente revisada e asinada por ambas as dúas partes segundo o indicado no apdo. 7.4.2.

7.4.3.1. AUDITORÍA DE CERTIFICACIÓN

A auditoría de certificación é realizada polo persoal do Órgano de Control do Consello Regulador debidamente cualificado para esta actividade.

A metodoloxía para a realización da auditoría de certificación debe estar establecida na documentación do Manual da calidade do Consello Regulador.

O obxectivo da auditoría de certificación é asegurar que o operador realiza as operacións e os autocontrois necesarios para asegurar que o seu produto cumpre co prego de condicións da DO, así como comprobar o cumprimento por parte do operador dos restantes requisitos do esquema de certificación de produto do Consello Regulador que lle son de aplicación.

¹⁰ Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, apdo. 7.4.

Na auditoría de certificación, os auditores do Órgano de Control comprobarán, entre outras cuestións, os seguintes autocontrois do operador:

- Autocontrol das existencias (normalmente incluíndo a realización dun aforamento total ou parcial destas).

Os auditores cotexarán as existencias aforadas coas rexistradas no sistema de información da adega, as rexistradas nos libros rexistro oficiais e as comunicadas ao Consello Regulador.

- Autocontrol dos rendementos de produción e elaboración.

Os auditores comprobarán que o operador dispón de sistemas de autocontrol que lles permiten respectar os rendementos máximos de produción e de elaboración establecidos no prego de condicións.

- Autocontrol da rastrexabilidade (normalmente realizando un ou varios exercicios de rastrexabilidade).

Os auditores comprobarán a integridade da rastrexabilidade rexistrada polo operador desde a entrega de uva polo viticultor ata a etiquetaxe do produto rematado.

- Autocontrol da calidade.

Os auditores comprobarán:

1. Que a adega realiza análises fisicoquímicas de todas as partidas dos produtos que somete a certificación, e dispón dos rexistros destes.
2. Que a adega realiza análises organolépticas ou sensoriais (catas) de todas as partidas dos produtos que somete a certificación, e dispón de rexistros destes.
3. Que os resultados destas análises fisicoquímicas e sensoriais cumpren cos requisitos do prego de condicións e, en caso de existir desviacións, estas se emendaron de forma acorde co devandito prego de condicións.

- Autocontrol do uso de precintas de garantía.

Os auditores comprobarán que o destino que a adega outorgou ás precintas de garantía que lle foron entregadas é coherente coas existencias de viño por tipo, colleita e volume, así como coas precintas que aínda permanezan sen utilizar, de ser o caso.

- Autocontrol das non conformidades.

Os auditores comprobarán que as non conformidades abertas en auditorías ou actividades de vixilancia anteriores, de ser o caso, están debidamente emendadas, e as accións correctivas implantadas.

Tamén comprobarán que as partidas non aptas, de ser o caso, se atopan perfectamente separadas e identificadas.

- Autocontrol das reclamacións de clientes.

Os auditores comprobarán que as reclamacións de clientes da adega en relación cos produtos certificados están rexistradas, así como as accións reparadoras e correctivas levadas a cabo para emendar as devanditas reclamacións e as súas causas.

- Autocontrol da etiquetaxe e uso da marca de certificación

Os auditores comprobarán a correcta etiquetaxe dos produtos (de acordo coas marcas comerciais, nomes comerciais e etiquetaxes autorizadas polo Consello Regulador) e do uso da marca da certificación.

Ademais, nas auditorías de certificación, os auditores do Consello Regulador comprobarán todos aqueloutros aspectos que sexan de aplicación aos operadores segundo o prego de condicións da DO e o Manual da calidade do seu Consello Regulador.

A auditoría de certificación é un proceso documentado. Polo tanto, ao final deste (no prazo que o Consello Regulador estableza), a adega recibirá un *informe de auditoría* no que, polo menos, consten as non conformidades que se detectaron na auditoría (de ser o caso).

Como resultado da auditoría poden darse as situacións seguintes:

1. Que se detectasen non conformidades; en cuxo caso outorgarase ao operador auditado un prazo, desde a recepción do informe da auditoría, para que remita ao Consello Regulador as evidencias que demostren que adoptou as accións reparadoras e correctivas adecuadas para emendar as non conformidades detectadas e as súas causas.
2. Que o resultado da auditoría sexa correcto e estea todo conforme, polo que o expediente da súa solicitude estará listo para remitir ao Comité de Certificación do Consello Regulador (ver apdo. 7.4.4).

É requisito imprescindible que as non conformidades detectadas, de ser o caso, fosen emendadas satisfactoriamente (a xuízo do Órgano de Control) en tempo e forma por parte da adega. Para iso, a adega debe axustarse aos prazos e mecanismos que se lle concedan para iso.

Xeralmente, as non conformidades están tipificadas por cada Consello Regulador en leves ou graves. Dependendo desta categorización, o nivel de esixencia respecto ás evidencias de corrección pode ser diferente.

En determinados casos xustificados pode ser factible a obtención dunha prórroga para emendar as non conformidades, a pedimento da adega. Tamén é posible que o Órgano de Control poida solicitar unha ampliación ou mellora das evidencias proporcionadas pola adega.

7.4.3.2. ANÁLISES FISICOQUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS

Para a obtención da certificación dun determinado produto é imprescindible que o operador elaborase ese produto e que este cumpra cos requisitos establecidos para este no prego de condicións da DO.

Para iso, ademais das comprobacións realizadas na auditoría e con independencia delas, o Órgano de Control debe facer unha análise fisicoquímica e organoléptica propia, de polo menos unha partida de cada tipo de viño para os que a adega solicita a certificación, unha vez que a dita partida está considerada como apta pola adega. Para iso:

1. O Órgano de Control toma mostras nas instalacións da adega.
2. A análise fisicoquímica ten que efectuarse por un laboratorio acreditado para a análise dos parámetros especificados no prego de condicións.
3. A análise organoléptica ten que efectuarse por un comité de cata con catadores cualificados polo Consello Regulador.

Os resultados destas análises fisicoquímicas e organolépticas deben atoparse dentro dos límites sinalados no prego de condicións para cada tipo de viño.

En caso de detectarse algún incumprimento, rexistrarase unha non conformidade e comunicarse á adega por escrito, para que esta proceda á súa corrección.

7.4.4. Decisión sobre a certificación

Unha vez efectuadas todas as comprobacións sinaladas nas epígrafes anteriores, e recibidas as evidencias de corrección de non conformidades (de ser o caso) por parte da adega, o Órgano de Control informará sobre o expediente da auditoría ao Comité de Certificación¹¹ do Consello Regulador, para que este tome unha decisión sobre a certificación¹², que pode ser unha das seguintes¹³:

1. Conceder a certificación do produto solicitada pola adega.
2. Non conceder a certificación do produto.

Unha vez recibido o informe, o Comité de Certificación revisa o expediente e, en nome do Consello Regulador, emite unha resolución documentada sobre a certificación do produto do solicitante.

¹¹ Algúns consellos reguladores non dispoñen dun Comité de Certificación, senón dunha persoa responsable da certificación. Por simplificar, aquí utilizaremos o termo "Comité de Certificación".

¹² Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, apdo. 7.6.

¹³ En certos casos xustificados, o Comité de Certificación pode necesitar máis información ou comprobacións adicionais para tomar unha decisión, que quedaría aprazada.

Esta resolución sobre a certificación do produto é asinada polo secretario/a do Consello Regulador, e comunicada á adega solicitante. No caso de que a resolución sexa negativa (é dicir, non concesión), a resolución debe estar motivada.

Se a adega solicitante non está de acordo coa resolución sobre a certificación do seu produto, pode formular un recurso, segundo o procedemento indicado para iso no Manual da calidade do Consello Regulador.

7.4.5. Emisión do certificado

A aquelas adegas ás que se conceda a certificación dos seus produtos, entrégaselles un documento acreditativo diso ("certificado do produto")¹⁴.

No certificado deben constar, entre outros, os seguintes datos:

- Data do certificado (normalmente, é a data da resolución por parte do Comité de Certificación).
- Nome e enderezo da adega titular do(s) produto(s) certificado(s).
- Alcance do certificado: tipo(s) de viño certificado(s).
- Documento normativo de referencia: prego de condicións da DO, na súa edición vixente (debe constar a disposición legal publicada no *Diario Oficial de Galicia* e a data desta).
- Data de expiración do certificado.
- Data(s) de modificación do certificado, en caso de ampliacións ou reducións do alcance.
- Data de renovación do certificado, de ser o caso (ver apdo. 7.4.8).
- Sinatura do representante autorizado do Consello Regulador (normalmente o/a secretario/a ou o/a presidente/a).
- Nome e enderezo do Consello Regulador.

Unha vez conseguida a certificación dos produtos da adega, esta debe ser informada de que o Consello Regulador está obrigado a subministrar información pública dos produtos que certificou¹⁵. Normalmente, isto faise mediante a publicación dun directorio no sitio web do Consello Regulador. Neste directorio normalmente só se publican os tipos de viño (non as marcas) certificados por cada adega (e, polo tanto, non se publican os non certificados, así como os que poidan perder a certificación).

¹⁴ Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, apdo. 7.7.

¹⁵ Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, apdo. 7.8.

Unha vez lograda a certificación do produto pola adega, esta queda obrigada, con respecto ao uso do certificado do produto, a:

1. Aceptar e cumprir en todo momento todas as disposicións aplicables do esquema de certificación do produto do Consello Regulador relativas á vixilancia da certificación do produto.
2. En particular, colaborar co Consello Regulador na vixilancia da certificación do produto, o que inclúe permitir a realización de auditorías, exame da documentación e acceso a todas as áreas, rexistros e persoal da adega, ao persoal designado para iso do Órgano de Control, incluíndo os observadores autorizados por este, en caso necesario e xustificado.
3. Declarar que está certificado unicamente para o alcance para o cal se lle concedeu a certificación.
4. Non utilizar a certificación do produto de maneira que poida prexudicar o prestixio do Consello Regulador ou da DO, e non facer ningunha declaración referente á súa certificación do produto que o Consello Regulador poida considerar como impropia ou non autorizada.
5. Se se lle retira temporalmente (suspensión) ou definitivamente (cancelación) a certificación dun ou varios produtos, deixar de usar toda mención a ela, e mesmo devolver calquera documento relacionado con ela cando así o esixa o Consello Regulador.
6. En particular, en caso de retirada definitiva (cancelación) da certificación do produto, devolver o certificado orixinal ao Consello Regulador.
7. Usar a certificación unicamente para mostrar que produtos están certificados en conformidade co prego de condicións da DO.
8. Asegurar que ningún documento ou informe, nin parte deste, é utilizado de maneira enganosa respecto á certificación dos produtos da adega. En caso de reproducir o certificado do produto, facelo de forma fiel e sen ningunha alteración deste.
9. Cumprir cos requisitos do Consello Regulador ao facer referencia á condición de produto certificado nos medios de comunicación, documentos, folletos ou publicidade.
10. Manter rexistradas as reclamacións recibidas dos seus clientes directos en relación cos produtos certificados, así como as accións reparadoras e correctivas levadas a cabo para emendar as devanditas reclamacións e as súas causas.
11. Comunicar ao Consello Regulador calquera variación que afecte os datos subministrados na solicitude de certificación.
12. Informar o Consello Regulador de calquera cambio que poida afectar a conformidade do produto, e en particular das características fisicoquímicas e/ou

organolépticas deste, do seu proceso de elaboración e dos sistemas de autocontrol da calidade e da rastrexabilidade do produto.

13. Cumprir coas obrigas de pagamento ao Consello Regulador relativas á certificación do produto, de ser o caso.
14. Permitir que calquera dato ou información sobre os seus produtos que obre en poder do Consello Regulador poida ser consultado, baixo requirimento xustificado, por quen determine o Consello Regulador (ver apdo. 7.4.2).
15. Permitir ao Consello Regulador informar do estado de certificación dos seus produtos, xa sexa publicándoo nos seus medios de comunicación propios (sitio web) ou baixo petición da terceira parte.

A figura 7.4.1 resume o proceso para a concesión da certificación explicado, desde a solicitude por parte da adega ata a obtención do certificado e o inicio das actividades de vixilancia (ver epígrafe 7.4.7).

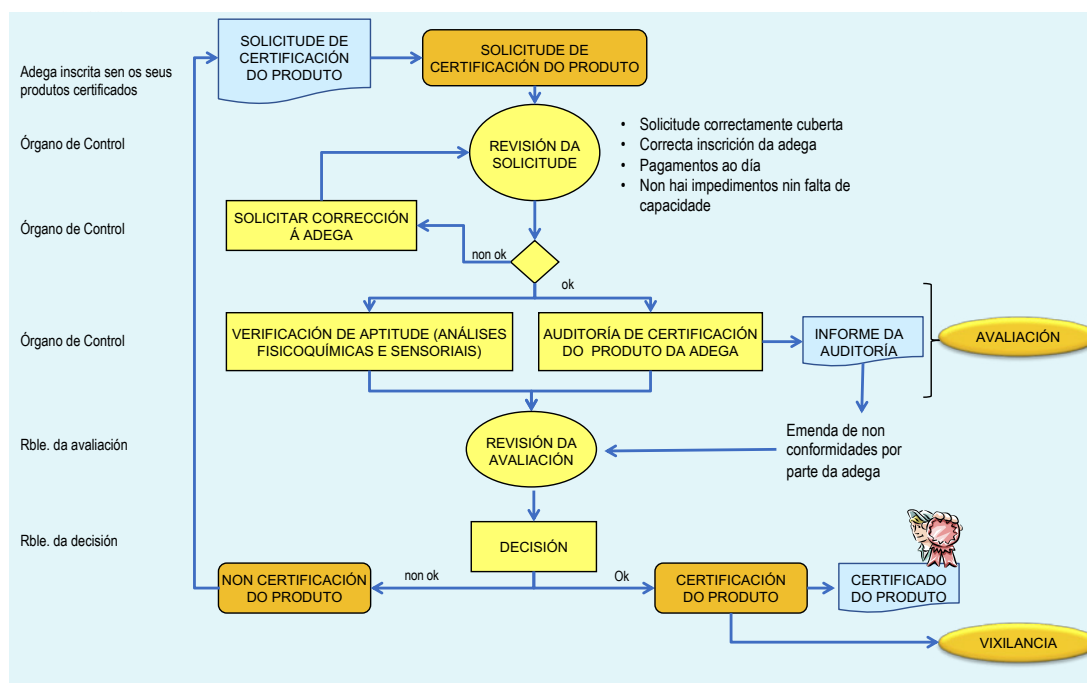


Figura 7.4.1 Proceso para a concesión da certificación do produto
(Fonte: elaboración propia)

7.4.6. Vixencia do certificado

Actualmente, en todas as DDOO galegas, o certificado ten validez por cinco anos desde a data de emisión da resolución de certificación, salvo retirada temporal (suspensión) ou definitiva (cancelación) desta.

Non obstante, este período podería ser distinto. A vixencia do certificado está establecida no esquema de certificación de cada Consello Regulador.

7.4.7. Vixilancia

A partir da concesión do certificado, a adega pode ser sometida en calquera momento a actividades de control ou auditoría por parte do Órgano de Control do Consello Regulador, cando este o estime oportuno, para vixiar¹⁶ que se mantén o cumprimento dos requisitos e das obrigas derivadas da certificación.

De maneira sistemática, para o mantemento da certificación, o Órgano de Control somete as adegas aos seguintes controis ou auditorías de vixilancia:

1. Verificación da aptitude das partidas de viño da adega, mediante análise físico-química e sensorial de cada partida de viño que a adega considere apta para o seu embotellamento e/ou comercialización, logo da solicitude desta.
2. Auditorías de seguimento da certificación do produto: o Órgano de Control ten a potestade de auditar *in situ* as adegas para comprobar que os produtos da adega son ou continúan sendo conformes cos requisitos establecidos no prego de condicións, así como cos que lles sexan aplicables do Manual da calidade, no relativo á certificación do produto.

Estas auditorías de seguimento realízanse polo menos unha vez dentro do período de vixencia do certificado, e seguindo a metodoloxía descrita no apdo. 7.4.3.1.

Se o Consello Regulador o estima oportuno, a extensión dunha auditoría de seguimento pode ser menor que a dunha auditoría inicial.

3. Controis ou auditorías de determinadas actividades. En particular, os consellos reguladores adoitan realizar controis ou auditorías sobre as seguintes actividades dos operadores:
 - Vendima
 - Aforamentos
 - Embotellamentos
 - Autodescualificacións
 - Transportes entre adegas
 - Destapados

Estas inspeccións ou auditorías poden aplicarse ao 100% dos casos ou ben seguir unha determinada pauta ou periodicidade, que debe estar establecida polo Consello Regulador no seu esquema de certificación.

¹⁶ Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, apdo. 7.9.

En calquera destas actividades de control ou auditoría, poden detectarse non conformidades. As non conformidades detectadas (de ser o caso) deben ser emendadas pola adega segundo o establecido no Manual de calidade do Consello Regulador. En caso contrario, deberá remitirse o expediente ao Comité de Certificación, para que tome unha decisión respecto ao mantemento ou non da certificación.

No caso das auditorías de seguimento, cada unha delas dará lugar ao correspondente informe da auditoría. No caso de detectarse non conformidades, o operador deberá levar a cabo as accións correctivas oportunas para resolver as ditas non conformidades e remitir ao Consello Regulador as evidencias correspondentes, segundo o descrito no apdo. 7.4.3.1.

Neste caso, o Comité de Certificación utilizará toda a información recompilada ao longo do proceso de vixilancia (auditoría de seguimento e outras actividades de vixilancia durante o período) e tomará unha decisión sobre o mantemento da certificación, seguindo a mesma metodoloxía descrita no apdo. 7.4.4. A decisión pode ser unha das seguintes:

1. O mantemento da certificación do produto.
2. A retirada da certificación do produto.

Ademais das anteriores, poden realizarse auditorías extraordinarias, normalmente dirixidas a verificar por parte do Órgano de Control a corrección por parte da adega dalgunha ou dalgunhas non conformidades detectadas en actividades de avaliación ou vixilancia.

7.4.8. Renovación da certificación

Antes de expirar a vixencia do certificado, o Consello Regulador someterá a adega a unha auditoría de renovación da certificación dos seus produtos, seguindo unha metodoloxía similar á descrita no apdo. 7.4.3.1.

Xeralmente, unha auditoría de renovación da certificación ten a mesma extensión dunha auditoría inicial de certificación, é dicir, é unha auditoría completa.

No caso de non detectarse non conformidades, ou de ser emendadas correctamente estas en tempo e forma pola adega, renovarase a certificación e emitirase un novo certificado do produto por parte do Consello Regulador.

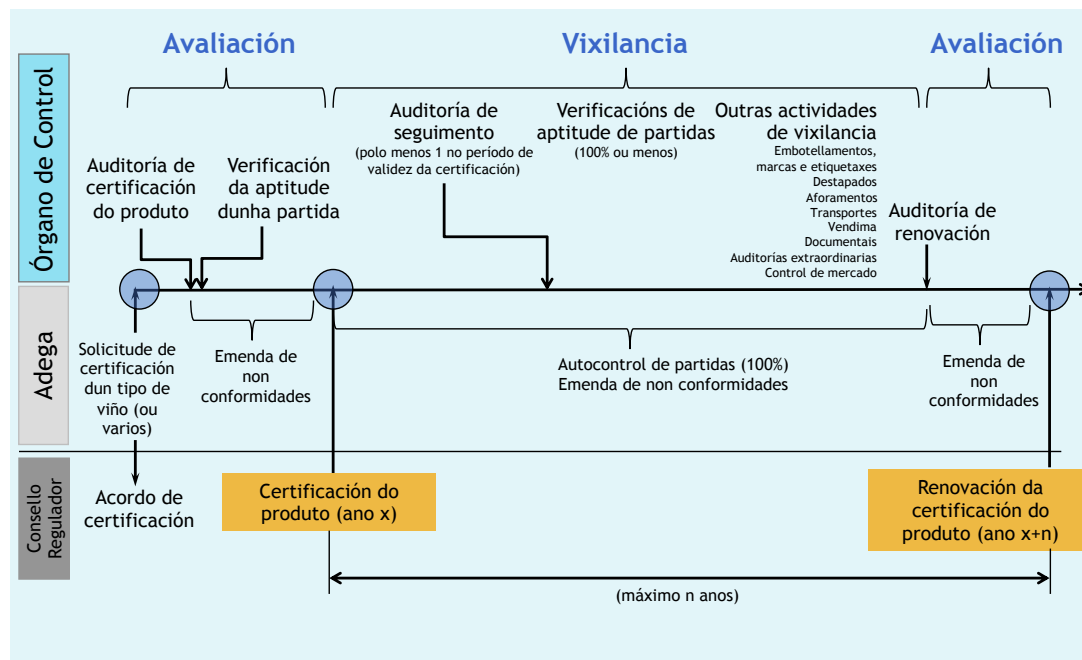
No novo certificado do produto farase constar tanto a data de primeira emisión deste como a data de renovación, así como a nova data de expiración prevista.

De non emendarse unha ou varias das non conformidades detectadas, ou de non facelo satisfactoriamente a adega, seguiranse os pasos sinalados na epígrafe 7.4.11, relativa á posible retirada da certificación.

Na figura 7.4.2 móstrase un resumo gráfico do proceso de certificación, desde a solicitude de certificación por parte da adega ata a renovación desta.

Figura 7.4.2 Resumo do proceso de certificación do produto

(Fonte: elaboración propia)



7.4.9. Modificación dos requisitos da certificación

As modificacións dos requisitos de certificación¹⁷ poden derivarse de:

1. Cambios no esquema de certificación do produto do Consello Regulador.
2. Outros cambios normativos ou legislativos.

No caso de modificacións no esquema de certificación, en concreto para a concesión, mantemento, retirada temporal (suspensión) ou retirada definitiva (cancelación) da certificación, o Consello Regulador debe facerlles chegar aos operadores afectados a información e/ou documentación correspondente. Tamén deberá establecer, se procede, un período transitorio no que os operadores afectados poidan adecuarse aos novos requisitos.

No caso de cambios normativos ou legislativos, será a autoridade competente a que determine a entrada en vigor e, de ser o caso, o período transitorio de adecuación á nova normativa por parte dos operadores afectados.

¹⁷ Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, apdo. 7.10.

7.4.10. Modificación do alcance da certificación

Se unha adega con produtos certificados introduce cambios que afecten a certificación do produto concedida, deberá informar diso ao Consello Regulador.

Se o Órgano de Control detecta que unha adega efectuou cambios nos tipos de viño que elabora, ou modificacións nas súas instalacións que puidesen afectar a conformidade dos seus produtos, isto poderá ocasionar a modificación do alcance da certificación, e, polo tanto, do seu certificado.

En particular, se unha adega decide ampliar o alcance da certificación a un novo produto, deberá solicitalo ao Consello Regulador seguindo os pasos descritos no apartado 7.4.2, mediante unha nova solicitude de certificación do produto.

Doutra banda, a certificación para un determinado tipo de viño poderá revogarse, é dicir, finalizarse¹⁸ (polo tanto, reducirase o alcance) cando o operador:

1. Comunique que deixa de producir ese tipo de viño.
2. Permaneza durante un período sen retirar precintas de garantía para ese tipo de viño (este período será establecido por cada Consello Regulador no seu esquema de certificación).

O Órgano de Control decidirá se é necesario comprobar eses cambios nunha auditoría extraordinaria ou se pode facer na seguinte auditoría de seguimento que se realice.

En calquera caso, as modificacións do alcance serán estudadas e valoradas polo Comité de Certificación do Consello Regulador que, en función dos resultados obtidos, decidirá se se cambia o alcance. Só o Comité de Certificación pode modificar o alcance das certificacións concedidas.

7.4.11. Retirada e restitución da certificación

A certificación do produto pode ser retirada e restituída¹⁹ baixo determinadas condicións explicitadas no esquema de certificación de cada Consello Regulador. A figura 7.4.3 resume graficamente este tipo de decisións.

A decisión de retirar a certificación do produto dun operador corresponde exclusivamente ao Comité de Certificación do Consello Regulador, salvo en caso de suspensión ou baixa do operador dos rexistros do Consello Regulador (decisións que corresponden ao Pleno).

Cando se trate de non conformidades detectadas no transcurso das auditorías, seguiranse os pasos descritos no apartado 7.4.4.

¹⁸ Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, apdo. 7.11.

¹⁹ Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, apdo. 7.11.

Cando a decisión se deba tomar como resultado de non conformidades detectadas fóra das auditorías, unha vez pechado o proceso de tratamento e resolución de non conformidades, o expediente trasladarase ao Comité de Certificación, para que este o revise e tome unha decisión.

O Comité de Certificación do Consello Regulador estudará e deberá proceder á retirada temporal (suspensión) da certificación do produto do operador cando este non emendase en absoluto, ou non o fixese de maneira suficiente, nos prazos concedidos para iso, as non conformidades que se lle detectaron en actividades de vixilancia ou auditoría de renovación por parte do Órgano de Control (ver epígrafe 7.4.11.1).

O Comité de Certificación poderá proceder á suspensión cautelar da certificación do produto do operador cando este incorra nalgún dos supostos establecidos para iso no esquema de certificación do Consello Regulador (ver epígrafe 7.4.11.2).

O operador poderá optar á restitución da certificación do produto se emenda de forma correcta as ditas non conformidades durante o período de retirada temporal. Esta decisión será adoptada, de ser o caso, polo Comité de Certificación (ver epígrafe 7.4.11.3).

O Comité de Certificación do Consello Regulador estudará e deberá proceder á retirada definitiva (cancelación) da certificación do produto do operador cando este non emendase en absoluto, ou non o fixese de maneira suficiente, durante o prazo de retirada temporal (suspensión) da certificación, as non conformidades que motivaron esta (ver epígrafe 7.4.11.4).

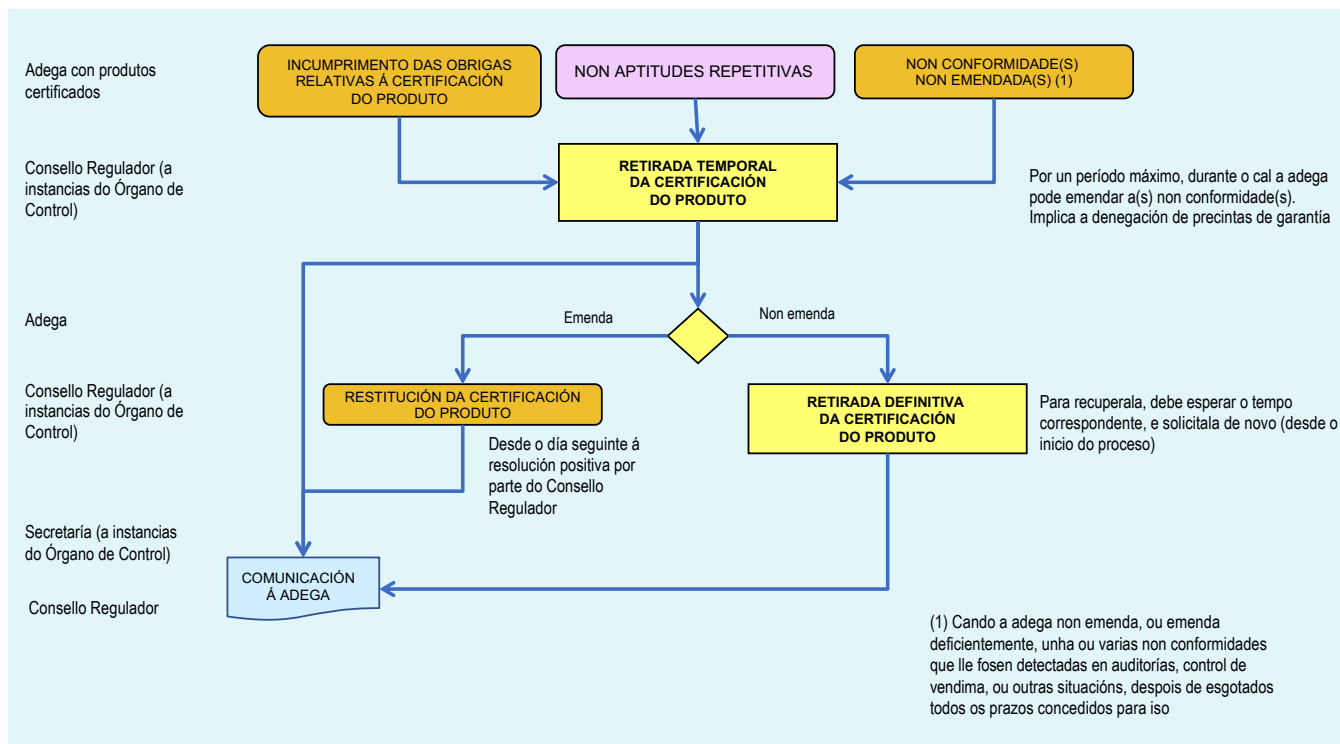


Figura 7.4.3 Esquema das decisións de retirada e restitución da certificación do produto (Fonte: elaboración propia)

7.4.11.1. RETIRADA TEMPORAL (SUSPENSIÓN) DA CERTIFICACIÓN

A retirada temporal (suspensión) da certificación dun operador poderá afectar un ou varios dos seus produtos certificados, en función da natureza das non conformidades, e segundo decida o Comité de Certificación.

Así, unha adega que elabore dous tipos de viño para os que conta con certificación, podería ver retirada temporalmente a certificación dun deles, sen que o outro se vexa afectado, sempre e cando as non conformidades que provocan a retirada sexan exclusivamente aplicables ao primeiro tipo de viño e non teñan nada que ver co segundo.

Esta suspensión da certificación poderá prolongarse durante un período máximo establecido por cada Consello Regulador, desde a toma de decisión.

Se, dentro deste período, o operador emenda, a xuízo do Órgano de Control, as non conformidades que motivaron a suspensión, o Comité de Certificación avaliará a posible restitución da certificación do produto (ver epígrafe 7.4.11.3).

Se, finalizado este prazo, o operador non emendou en absoluto, ou de forma non satisfactoria a xuízo do Órgano de Control, as causas que motivaron a suspensión, o Comité de Certificación avaliará a posible retirada definitiva (cancelación) da certificación do produto (ver epígrafe 7.4.11.4).

A retirada temporal (suspensión) da certificación para un tipo de viño supón para o operador unha serie de restricións, as cales deberían ser polo menos as seguintes²⁰:

1. Non dispoñer de precintas de garantía para partidas dese tipo de viño, mesmo cando a verificación de aptitude xa se realizase e fose positiva.
2. Non dispoñer de verificacións de aptitude para partidas dese tipo de viño.
3. Non dispoñer de autorización para a venda de graneis dese tipo de viño a outros operadores, mesmo coa verificación de aptitude xa realizada e positiva, salvo aqueles dos que o operador poida demostrar inequívoca e fidedignamente que non están afectados en absoluto pola irregularidade que provocou a retirada temporal da certificación.
4. Non dispoñer de certificados que fagan referencia a ese tipo de viño (p. ex. en trámites para subvencións).
5. Non poder utilizar referencias á certificación na súa web e no novo material publicitario ou de calquera outro tipo.

²⁰ Non obstante, para coñecer con exactitude estas repercusións, debe consultarse respecto diso o esquema de certificación de cada Consello Regulador.

Un operador coa certificación retirada temporalmente para un tipo de viño si poderá²¹:

- a. Comercializar no mercado as partidas dese tipo de viño verificadas positivamente e para as que xa dispoña das precintas outorgadas polo Consello Regulador con anterioridade á decisión da suspensión da certificación.
- b. Realizar a vendima e elaborar viño baixo o control do Órgano de Control.

No caso de que o Pleno do Consello Regulador decida a suspensión temporal dos dereitos do operador na DO por outros motivos (en aplicación do regulamento da DO e do seu Consello Regulador), isto implicará automaticamente a retirada temporal da certificación de todos os produtos desa adegas durante o mesmo período, sen necesidade de convocar o Comité de Certificación.

Isto débese a que a certificación do produto só ten validez mentres un operador se atope plenamente inscrito nun rexistro de adegas do Consello Regulador (ver apdo. 7.2).

A retirada temporal da certificación do produto será comunicada ao operador por escrito e de forma fidedigna polo/a secretario/a do Consello Regulador. Na comunicación ao operador debería constar:

1. A data da toma de decisión por parte do Comité de Certificación.
2. A exposición dos motivos da retirada da certificación.
3. O carácter temporal da retirada, sinalando que, en caso de emendarse as causas desta, convocará o Comité de Certificación para que este avalíe a posible restitución da certificación do produto²².
4. O prazo máximo de duración da suspensión, indicando a data límite de finalización desta.
5. As consecuencias para o operador da retirada temporal da certificación do produto.
6. O dereito do operador para presentar apelación a esta decisión e o prazo máximo de que dispón para iso.

7.4.11.2. SUSPENSIÓN CAUTELAR DA CERTIFICACIÓN

O Comité de Certificación do Consello Regulador poderá suspender a certificación do produto dun operador, sen necesidade de esperar á resposta do operador á non conformidade en prazo (é dicir, con carácter cautelar), en certos supostos. Aínda que estes deben ser

²¹ Non obstante, debe consultarse respecto diso o esquema de certificación de cada Consello Regulador.

²² Naqueles consellos reguladores que así o establezan.

establecidos por cada Consello Regulador, en xeral pode considerarse esta opción cando o operador:

1. Incorra en acto constitutivo de presunta fraude, sexa esta detectada polo persoal do Consello Regulador ou doutros servizos de inspección da Administración autonómica ou estatal.
2. Dea información falsa ou incorrecta ao Consello Regulador.
3. Reincida nunha non conformidade grave, evidenciando falta ou abandono de implantación de accións correctivas á dita non conformidade grave, previamente detectada na auditoría ou actividade de vixilancia.
4. Faga un uso da marca fraudulento ou que provoque confusión no mercado.
5. Incumpra as obrigas derivadas da certificación do produto.

En particular, atrasar inxustificadamente a realización dunha auditoría ou actividade de vixilancia con respecto á data proposta polo Órgano de Control, ou non presentarse a unha destas actividades na data acordada, pode ser considerada falta de colaboración co Consello Regulador, o que, en xeral, é unha non conformidade grave.

6. Actúe contra a denominación de orixe ou poña en perigo o seu prestixio.

Nestes casos, o Comité de Certificación poderá ser convocado con carácter urgente. A decisión de suspensión cautelar da certificación do produto será comunicada por escrito e de forma fidedigna ao operador polo/a secretario/a do Consello Regulador.

7.4.11.3. RESTITUCIÓN DA CERTIFICACIÓN

Se, dentro do período de retirada temporal (suspensión) da certificación, o operador emenda, a xuízo do Órgano de Control, as non conformidades que motivaron esta, o Comité de Certificación avaliará a posible restitución da certificación do produto²³.

Previamente a esta reunión, por decisión do Órgano de Control ou do Comité de Certificación, pode ser necesario que o Órgano de Control realice unha auditoría extraordinaria para comprobar que as accións correctivas foron efectivamente implantadas e que son eficaces.

A decisión sobre a restitución da certificación do produto será comunicada ao operador por escrito e de forma fidedigna polo/a secretario/a do Consello Regulador.

No caso de que o Comité de Certificación decida manter a retirada temporal e non restituír a certificación do produto, na comunicación ao operador incluíranse todos os puntos

²³ Nalgúns consellos reguladores non cabe restitución antes de finalizar o período da retirada temporal da certificación.

indicados no apdo. 7.4.11.1, tendo en conta que a data límite da retirada temporal seguirá sendo esta.

7.4.11.4. RETIRADA DEFINITIVA (CANCELACIÓN) DA CERTIFICACIÓN

Se, finalizado o prazo máximo de retirada temporal (suspensión) da certificación, o operador non emendou en absoluto, ou de forma non satisfactoria a xuízo do Órgano de Control, as non conformidades abertas, o Comité de Certificación avaliará a posible retirada definitiva (cancelación) da certificación do produto.

Xeralmente, os consellos reguladores establecen que a retirada definitiva afecte todos os produtos (tipos de viño) do operador, aínda que a retirada temporal previa afectase soamente un ou varios.

No caso de baixa da adega nos rexistros do Consello Regulador por decisión plenaria (en aplicación do Regulamento da DO e do seu Consello Regulador), isto implicará automaticamente a retirada definitiva da certificación de todos os produtos desa adega, sen necesidade de convocar o Comité de Certificación.

A retirada definitiva (cancelación) da certificación para un tipo de viño supón para o operador unha serie de restricións, as cales deberían ser, polo menos, as seguintes²⁴:

1. Non dispoñer de precintas de garantía para partidas de ningún tipo de viño, mesmo cando a verificación de aptitude xa se realizase e fose positiva.
2. Non dispoñer de verificacións de aptitude para partidas de ningún tipo de viño.
3. Non dispoñer de autorización para a venda de graneis de viño a outros operadores, mesmo con verificación de aptitude xa realizada e positiva, salvo aqueles dos que o operador poida demostrar inequívoca e fidedignamente que non están afectados en absoluto pola irregularidade que provocou a cancelación da certificación.
4. Non dispoñer de certificados que fagan referencia a ningún tipo de viño (p. ex. en trámites para subvencións).
5. Non poder utilizar o seu certificado do produto, debendo devolvelo ao Consello Regulador.
6. Non poder utilizar referencias á certificación do produto na súa web e en material publicitario ou de calquera outro tipo.
7. Non poder participar en feiras ou eventos promocionais.

²⁴ Non obstante, debe consultarse respecto diso o esquema de certificación de cada Consello Regulador.

8. Non poder solicitar unha nova certificación para ningún tipo de viño nun prazo desde a data da retirada definitiva (xeralmente o mesmo prazo dunha baixa, que adoita estar establecido en dous anos).

Un operador coa certificación cancelada si poderá, mentres permaneza inscrito nos rexistros de adegas do Consello Regulador²⁵:

1. Comercializar no mercado as partidas verificadas positivamente e para as que xa dispoña das precintas outorgadas polo Consello Regulador con anterioridade á decisión da retirada definitiva da certificación.
2. Realizar vendima e elaborar viño baixo o control do Órgano de Control.

A retirada definitiva da certificación do produto será comunicada ao operador por escrito e de forma fidedigna polo/a secretario/a do Consello Regulador. Na comunicación ao operador debería constar:

1. A data da toma de decisión por parte do Comité de Certificación.
2. A exposición dos motivos da retirada da certificación.
3. O carácter definitivo da retirada, incluíndo que o operador non poderá solicitar unha nova certificación do produto no prazo que se estableza.
4. As consecuencias para o operador da retirada definitiva da certificación do produto.
5. O dereito do operador para presentar apelación a esta decisión e o prazo máximo de que dispón para iso.

Unha vez retirada definitivamente a certificación do produto, para recuperala debe iniciarse de novo na súa totalidade o proceso de certificación descrito neste capítulo, o cal poderá realizarse unha vez transcorrido o prazo que o Consello Regulador estableza desde a data da decisión da retirada definitiva ou ata a finalización do período de baixa, de ser o caso.

A retirada definitiva da certificación do produto dun operador debería comportar a información deste feito por parte do/a secretario/a do Consello Regulador ao Pleno, para que este avalíe a conveniencia de que o operador continúe inscrito nesas condicións nos rexistros do Consello Regulador.

²⁵ Non obstante, debe consultarse respecto diso o esquema de certificación de cada Consello Regulador.

7.5. Aspectos de especial interese

Neste apartado dedicaremos a nosa atención a certos aspectos da xestión das adegas que teñen un especial interese para obter e manter a certificación dos seus produtos por parte do Consello Regulador.

7.5.1. Autocontrol dos rendementos de produción

O prego de condicións de cada DO vitivinícola especifica uns **rendementos máximos de produción de uva, expresados en quilogramos por hectárea (kg/ha)**. Estes rendementos adoitan ser distintos dependendo do tipo de uva (branca ou tinta) e/ou das variedades (principais ou preferentes e secundarias ou autorizadas). Algunhas variedades concretas poden ter rendementos específicos, p. ex. a variedade Albariño ou a variedade Caíño tinto na DO Rías Baixas.

Actualmente, os consellos reguladores non esixen que o cumprimento dos rendementos de produción se cumpra parcela a parcela (quizais nun futuro si sexa esixible). O que se esixe é que o conxunto das parcelas dun viticultor cumpra cos devanditos rendementos.

Así mesmo, debe terse en conta que, cando os rendementos sexan distintos en función das variedades, é imprescindible a entrega separada de variedades durante a vendima para poder asegurar o cumprimento. Todos os consellos reguladores vitivinícolas galegos esixen a dita entrega separada en calquera caso.

Para conseguir que o viño elaborado pola adega proceda de uvas que cumpran cos devanditos rendementos de produción, é imprescindible que a adega dispoña dun sistema de autocontrol sobre a uva que procesa durante a vendima, tanto a propia como a que compre a provedores de uva.

Para construír o devandito sistema de autocontrol é imprescindible:

1. Coñecer a cantidade máxima de uva por variedade que pode producir cada viticultor (incluíndo a propia adega cando posúa viñedos, obviamente) en función da súa superficie inscrita no Rexistro de Viñas do Consello Regulador.

Cada Consello Regulador proporciona aos viticultores inscritos no seu Rexistro de Viñas a información sobre a superficie e os rendementos máximos recollidos no seu prego de condicións. Adoita ser habitual que o Consello Regulador indique mesmo a cada viticultor a súa cantidade máxima por variedade de uva. Esta información adoita emitirse (mediante as denominadas "fichas de parcelas inscritas", "fichas de explotador" ou "cartas de produción"), ou poñerse ao dispor dos viticultores, anualmente, debido que o Rexistro de Viñas sofre modificacións ao longo do ano debido a baixas, altas, cambios e axustes nas parcelas inscritas.

Por outra banda, a maioría dos pregos de condicións recolle a posibilidade de que, en campañas determinadas e por razóns xustificadas tecnicamente, estes rendementos máximos poidan ser ampliados ata un 25% máis. Isto debe terse en conta naquelas campañas nas que se aplique.

Polo tanto, para coñecer a cantidade máxima por variedade de uva dun proveedor, a adega pode solicitarlle a dita información, e asegurar que non recibe máis uva que a súa cantidade máxima. Con todo, isto soamente asegura o cumprimento cando existe exclusividade, é dicir, cando o viticultor só entrega uva a esa adega e a ningunha outra.

Pero hai que ter en conta que un viticultor pode entregar uva a varias adegas. Cando non exista un acordo de exclusividade, sería conveniente pechar outro tipo de acordos ou contratos nos que se asegure que o viticultor non entregará, no conxunto de adegas ás que poida fornecer uva, unha cantidade maior que a súa cantidade máxima por variedade de uva. Deste xeito, a responsabilidade no caso de que o Consello Regulador detecte un exceso de rendemento de produción que fornecese uva a varias adegas, recaería sobre o viticultor.

- 2. Controlar, durante a vendima, a cantidade entregada e a cantidade restante ata chegar á cantidade máxima por variedade de uva do viticultor.

Non é suficiente con coñecer a cantidade máxima por variedade de uva do viticultor. Se non controlamos a cantidade de uva entregada por variedade, non podemos saber en que momento se alcanza a devandita cantidade máxima por variedade de uva. Polo tanto, é necesario rexistrar todas e cada unha das entradas de uva, en quilos e variedade, e ir descontando estas cantidades da cantidade máxima de uva permitida por variedade do viticultor. Deste xeito, a adega saberá en todo momento que cantidade de uva de cada variedade pode aínda recibir de cada viticultor e deter as entradas de uva en caso de alcanzar o límite.

Para lograr isto, a adega debe dispoñer dun sistema de rexistro de entradas que lle permita levar o dito control. Algunhas adegas dispoñen de ferramentas informáticas comerciais ou desenvoltas *ad hoc* que lles permiten levar facilmente este control, pero unha simple folla de cálculo xa facilita moito o labor. Tamén se pode facer manualmente se se ten o suficiente coidado, utilizando algún formato similar ao que se mostra na figura 7.5.1.

 REXISTRO DE ENTRADAS DE UVA									
DATA	Nº VITICULTOR	NOME VITICULTOR	VARIEDADE	CAIXAS	QUILOS	PARCELA DE PROCEDENCIA	ESTADO SANITARIO	GRAO ALCOHÓLICO NATURAL PROBABLE	OBSERVACIÓNS

Figura 7.5.1 Exemplo de rexistro de entradas de uva (Fonte: elaboración propia)

Aínda que os consellos reguladores dispoñen de sistemas de información que lles permiten comprobar o cumprimento dos rendementos de produción, é importante sinalar que a normativa sobre certificación do produto obriga os operadores a realizar o devandito autocontrol por si mesmos. Polo tanto, **o sistema de control do Consello Regulador non pode substituír o sistema de autocontrol da adega**. Isto é extensivo a outros autocontrois, por exemplo o de existencias ou o dos rendementos de elaboración de viño.

7.5.2. Autocontrol dos rendementos de elaboración

O prego de condicións de cada DO vitivinícola especifica uns **rendementos máximos de elaboración ou produción de viño, expresados en litros por quilogramo de uva (l/kg), ou hectolitros por hectárea (hl/ha)**. Estes rendementos adoitan ser distintos dependendo dos tipos de viño (brancos, tintos, tostados, rosados, etc.). Mesmo algunhas variedades concretas poden ter rendementos específicos; p. ex. a variedade Albariño ou a variedade Caiño tinto na DO Rías Baixas (debido a que teñen rendementos específicos de produción), pero non é o habitual.

Nalgúns pregos de condicións, fálase de rendementos de “extracción do mosto”. Con todo, adoita ser criterio dos consellos reguladores considerar que estes rendementos se apliquen ao produto rematado (é dicir, á cantidade final de viño, obtido tras a súa elaboración completa). Nalgúns consellos reguladores estableceuse tamén un rendimento “intermedio” un tanto maior, ata unha determinada data, para permitir certos excesos naturais e propios de certos procesos produtivos (p. ex. elaboración sobre lías, etc.) sobre os devanditos rendementos do prego.

Polo tanto, é imprescindible que a adega dispoña dun sistema de autocontrol dos seus rendementos de elaboración, para os distintos tipos de viño que produza, e durante todas as etapas da elaboración, desde a prensadura da uva e a extracción do mosto. Aconséllase dispoñer dalgún formato, en soporte papel ou electrónico, no cal se anotén os quilogramos de uva que entran en prensa e os litros de mosto obtidos, coa maior exactitude posible dentro do razoable, para deste xeito controlar se os rendementos entran, ou poderán entrar, dentro do permitido. Na figura 7.5.2 móstrase un exemplo.

Nota: En relación a esta cuestión, moitas adegas alegan que as prensas e os métodos de prensadura que utilizan xa non lles permiten exceder os rendementos máximos permitidos, polo que non é necesario manter este tipo de autocontrol documentado. Aínda que iso sexa certo, non é suficiente para demostrar un autocontrol dos rendementos de elaboración.

											PARTE DE PRENSADURA										
PRENSADURA Nº:				PRENSA:				DATA:				HORA:				VENDIMA:					
KG TOTAIS:				LITROS OBTIDOS:				RTO:				RTO. MÁX. PERMITIDO PREGO:									
DEPÓSITO DESTINO:				LITROS:				OBSERVACIÓNS:													
DEPÓSITO DESTINO:				LITROS:				OBSERVACIÓNS:													
DEPÓSITO DESTINO:				LITROS:				OBSERVACIÓNS:													
PESADAS																					
Nº	DATA	HORA	ALBARÁ	VARIEDADE		CÓD. PROV.	PROVEDOR	PARCELA	GRAO	ESTADO SANITARIO	KG NETOS										
										TOTAL KG NETOS:											
OBSERVACIÓNS:												RESPONSABLE:									
												SINATURA:									

Figura 7.5.2 Exemplo de rexistro de prensaduras (Fonte: elaboración propia)

7.5.3. Autocontrol da rastrexabilidade

O autocontrol da rastrexabilidade é unha esixencia fundamental en toda a industria alimentaria, sobre todo por razóns de seguridade alimentaria. Pero, ademais, nos operadores adscritos a figuras de calidade protexidas, como son as DOP e IXP, ten un papel fundamental na salvagarda da orixe e a calidade dos seus produtos.

O artigo 44º da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega, titulado “Aseguramento da rastrexabilidade dos produtos”, di textualmente:

- 1. A rastrexabilidade dos produtos alimentarios e as materias e elementos para a produción e comercialización alimentarias haberá de asegurarse en todas as etapas da produción, transformación e comercialización.

2. *Os operadores alimentarios están obrigados a establecer sistemas e procedementos adecuados e comprensibles da rastrexabilidade, os cales han de permitir coñecer en todo momento a identidade e localización dos subministradores e receptores dos lotes ou partidas de produtos alimentarios e materias e elementos para a produción e comercialización alimentarias con que traballen, así como as informacións relativas aos devanditos produtos e, particularmente, a súa identificación, natureza, orixe, rexistros dos produtos, características cualitativas e condicións de produción e comercialización.*
3. *As informacións que non poidan ser verificadas nin contrastadas polo propio operador e polos servizos de inspección e control non poderán ser incluídas nos sistemas e procedementos de aseguramento da rastrexabilidade.*
4. *Os operadores alimentarios haberán de ter ao dispor dos servizos de inspección e control toda a información relativa ao sistema e aos procedementos de aseguramento da rastrexabilidade, así como os datos que conteñan.*
5. *O sistema de aseguramento da rastrexabilidade que haberán de ter os operadores alimentarios conterá, sen prexuízo de normas sectoriais que sexan de aplicación, polo menos os elementos seguintes:*
 - a. *A identificación dos produtos.*
 - b. *Os rexistros dos produtos.*
 - c. *A documentación que acompaña ao transporte dos produtos.*

Polo tanto, as adegas, como operadores alimentarios, deben dispoñer dun sistema de autocontrol da rastrexabilidade que cumpra con estes requisitos. Este sistema debe permitir **acreditar as especificacións de todas as partidas de viño en canto á procedencia da uva, variedades empregadas, operacións de elaboración (incluíndo as prácticas enolóxicas) e comercialización realizadas, e identidade dos provedores e control dos lotes de materiais e produtos enolóxicos utilizados**. Ademais, este autocontrol da rastrexabilidade debe permitir verificar o cumprimento dos **rendementos autorizados de produción e de elaboración**.

Para conseguir este propósito, a adega debe rexistrar todos os movementos e procesos de elaboración efectuados en todas as súas partidas de viño, de modo que poida ser rastrexable **calquera depósito ou envase ata o provedor da uva**. Ou dito doutro xeito: se collemos unha botella de produto rematado, temos que ser capaces de chegar desde ela (co dato do lote presente na etiquetaxe e/ou da precinta de garantía que porta a botella) ata os viticultores que forneceron a uva que rematou nesa botella, sen roturas nin ambigüidades no rastrexado. O mesmo ten que ocorrer se tomamos unha botella non etiquetada, ou un determinado depósito. E teñen que poder coñecerse tamén os lotes de produtos enolóxicos utilizados nos procesos produtivos que resultaron no devandito produto rematado, así como os doutros materiais empregados (tales como, polo menos, botellas, tapóns e precintas de garantía).

Loxicamente, un sistema que permita esta comprobación, deberá permitir tamén facela en sentido contrario: desde un determinado proveedor de uva ata as botellas do produto rematado nas que estea presente esa materia prima.

Polo tanto, o sistema de autocontrol da rastrexabilidade debe ser facilmente intelixible, íntegro e sen fisuras. Ademais, debe estar ao día e ao dispor da autoridade competente e dos servizos de control dos consellos reguladores, para as súas inspeccións, auditorías e controis.

Os rexistros de rastrexabilidade poden realizarse mediante **calquera sistema de autocontrol da rastrexabilidade adecuado para iso, manual ou informático, e en soporte papel ou electrónico**, a elección da adega.

Convén resaltar aquí que **a adega non está obrigada a adquirir e implantar un sistema de autocontrol da rastrexabilidade en soporte electrónico**, aínda que, indubidablemente, un programa informático pode facilitalo moito, sobre todo en adegas de certo tamaño e con gran número de operacións. O autocontrol pode facerse mediante recursos ofimáticos (Excel) ou mesmo manualmente, e hai adegas que o fan así con gran precisión. O verdadeiramente importante é a disciplina na anotación das operacións **desde a entrada da uva ata o embotellamento e a embalaxe do produto rematado** (variedades, prensadura, descuba, trasfegas, mesturas, clarificacións, sulfitados, etc.), anotando correctamente as datas, os quilos de uva ou litros de mosto ou viño involucrados en cada operación, as prensas, os depósitos, as doses de produtos enolóxicos empregados, as precintas de garantía utilizadas, etc. Esta disciplina é necesaria tanto se se utiliza un soporte papel como electrónico. **Dispoñer dun bo programa informático non serve de nada se non se ten o necesario rigor no rexistro de todas as operacións.**

Ademais, de acordo con artigo 9º e seguintes 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, as adegas “deberán levar unha contabilidade vitivinícola mediante rexistros, nos que anotarán, en particular, as entradas e saídas do devandito produto, así como as manipulacións que se efectúen e os produtos empregados nestas”. Estes rexistros deberán levarse nos libros rexistro establecidos polo devandito Decreto 158/2011, sendo en particular os involucrados no control da rastrexabilidade os seguintes:

- Libro Rexistro de Entradas e Saídas para Viños con DOP ou IXP.
- Libro Rexistro de Embotellamento para Viños con DOP ou IXP.
- Libro Rexistro de Prácticas Enolóxicas.
- Libro Rexistro de Procesos de Elaboración.

Convén resaltar que **a levanza dos mencionados libros rexistro é obrigatoria e constitúe unha parte importante do sistema de autocontrol da rastrexabilidade, pero non é suficiente**. Como se dixo antes, debe poder rastrexar calquera depósito ou envase

ata o proveedor da uva. Isto significa que todas as trasfegas ou mesturas, mesmo dun mesmo tipo de viño, teñen que estar debidamente documentadas. O Libro Rexistro de Entradas e Saídas non está pensado nin resulta práctico para este nivel de detalle, debendo a adega habilitar outro tipo de formatos ou programas informáticos para iso.

Neste sentido, é fundamental que exista integridade entre os datos:

- Rexistrados no sistema de autocontrol documentado da rastrexabilidade da adega.
- Declarados ou comunicados ao Consello Regulador, segundo as disposicións establecidas por este, así como a outras entidades (Fogga, AEAT).
- Anotados nos libros rexistro obrigatorios.

Nas auditorías de certificación do produto efectuadas por auditores do Órgano de Control do correspondente Consello Regulador realízase sempre un exercicio de demostración do sistema de autocontrol da rastrexabilidade da adega, que se inicia nunha botella de produto rematado elixida polo auditor ou, na súa falta, un depósito. Os auditores deben cotexar tamén a coincidencia (integridade) dos datos anotados nos distintos rexistros, segundo o mencionado no parágrafo anterior.

O autocontrol da rastrexabilidade ten unha vertente moi importante, que é a relativa á salvagarda da seguridade alimentaria. Esta perspectiva é tratada nesta guía na parte 8, "Requisitos relativos á seguridade alimentaria" e, en particular, nos apartados 8.5, "Rastrexabilidade", e 8.6, "Análise de Perigos e Puntos de Control Crítico (APPCC)".

7.5.4. Autocontrol dos provedores

A calidade dos produtos e servizos contratados externamente é fundamental para garantir a calidade do produto final. Por iso, os provedores ou subcontratistas utilizados deben estar sometidos a un control adecuado por parte da adega.

Dado que esta guía se orienta á xestión dos requisitos administrativos, ocuparémonos soamente destes no relativo a determinados provedores, sobre todo os de uva, prestando tamén atención a certos requisitos importantes desde o punto de vista da certificación do produto.

No relativo aos requisitos administrativos sobre seguridade alimentaria aplicables a provedores, véxase a parte 8 desta guía, "Requisitos relativos á seguridade alimentaria" e, en particular, nos apartados 8.5, "Rastrexabilidade", e 8.6, "Análise de Perigos e Puntos de Control Crítico (APPCC)".

7.5.4.1. PROVEDORES DE UVA

Con respecto aos provedores de uva, centrarémonos nas seguintes cuestións:

- Autocontrol da orixe da uva e dos rendementos de produción.

- Contrato de compra-venda de uva.
- Caderno de campo ou libro de explotación.

1. AUTOCONTROL DA ORIXE DA UVA E DOS RENDEMENTOS DE PRODUCCIÓN

A adega ten que asegurarse de que a uva que adquire a provedores externos (e, por suposto, tamén a propia) cumpre con todos os requisitos establecidos no prego de condicións correspondente da súa DOP ou IXP.

Polo tanto, a uva adquirida para a vendima:

- Debe proceder de parcelas inscritas no Rexistro de Viñas correspondente da DOP/IXP.
- Debe corresponderse coas variedades autorizadas polo prego de condicións.
- Debe cumprir cos rendementos máximos de produción establecidos no prego de condicións.

Para poder realizar este autocontrol, a adega debe esixir aos seus provedores de uva a pertinente documentación acreditativa. Os consellos reguladores poden proporcionar estes datos aos explotadores en calquera momento, e de feito a maioría faino de forma sistemática cada ano, emitindo as denominadas "fichas de parcelas inscritas", "fichas de explotador" ou "cartas de produción".

A adega debe asegurarse de que o documento que lle proporcione o explotador está **debidamente actualizado para a campaña en curso**.

Outra documentación que poida presentar o explotador, como a súa ficha do Rexistro Vitícola de Galicia, pode non ser adecuada ou suficiente para asegurar o cumprimento destes requisitos, polo que se recomenda esixirlles a proporcionada polo Consello Regulador.

No que se refire especificamente ao autocontrol dos rendementos de produción, véxase o apdo. 7.5.1, "Autocontrol dos rendementos de produción", desta parte 7 desta guía.

Calquera incumprimento destes requisitos poderá ser obxecto dunha non conformidade emitida á adega polo Órgano de Control do Consello Regulador e da apertura dun expediente sancionador por parte da Consellería do Medio Rural (con independencia de que estas medidas alcancen tamén os provedores involucrados nos incumprimentos).

2. CONTRATO DE COMPRA-VENTA DE UVA

A Lei 12/2013, do 2 de agosto, de medidas para mellorar o funcionamento da cadea alimentaria, establece a obriga para os operadores alimentarios de formalizar contratos de compra-venda de produtos alimentarios, como é o caso da uva, o mosto ou o viño.

Estes contratos deben formalizarse sempre por escrito, e sempre antes das prestacións que teñan a súa orixe nestes²⁶; é dicir, no caso de compra de uva, antes da vendima.

Un contrato deste tipo debe incorporar os seguintes contidos²⁷:

- Identificación das partes contratantes.
- Obxecto do contrato.
- Prezo do contrato, con expresa indicación de todos os pagamentos, incluídos os descontos aplicables, de ser o caso.
- Condicións de pagamento.
- Condicións de entrega e posta ao dispor dos produtos.
- Dereitos e obrigas das partes contratantes.
- Información que deben subministrarse as partes.
- Duración do contrato, así como as condicións de renovación e modificación deste.
- Causas, formalización e efectos da extinción do contrato.
- Indicación expresa de que o prezo pactado entre o produtor primario ou unha agrupación destes e o seu primeiro comprador cobre o custo efectivo de produción.

A Organización Interprofesional do Viño de España (OIVE) propón anualmente ao Ministerio de Agricultura un modelo de contrato tipo para a súa homologación, de acordo co establecido na Lei 2/2000, do 7 de xaneiro, reguladora dos contratos tipo de produtos agroalimentarios, no seu artigo 5.

No momento de redactar este apartado, o último contrato tipo de compravenda de uva é o homologado mediante Orde APA/804/2021, do 16 de xullo, pola que se homologa o contrato-tipo de compravenda de uva con destino á súa transformación en viño que rexerá durante tres campañas vitivinícolas, do Ministerio de Agricultura. A súa vixencia chega ata o 31 de xullo de 2024. É de esperar que, en sucesivas campañas, se homologarán novos contratos tipo similares (por este motivo non incluímos un contrato tipo nesta guía; en calquera caso, é moi sinxelo buscalos e descargalos a través da internet, por ex. na web da Organización Interprofesional do Viño de España, OIVE: <https://www.interprofesionaldelvino.es/contratos/compra-venta-uva>).

3. CADERNO DE CAMPO OU LIBRO DE EXPLOTACIÓN

O **caderno de campo, ou libro de explotación, é un requisito de obrigado cumprimento para todos os explotadores vitícolas, segundo o Real decreto 1311/2012, do 14**

²⁶ Ver Lei 12/2013, art. 8.

²⁷ Ver Lei 12/2013, art. 9.

de setembro, polo que se establece o marco de actuación para conseguir un uso sustentável dos produtos fitosanitarios.

Debe terse en conta tamén que os aplicadores de produtos fitosanitarios (sexa o propio viticultor ou outra persoa ou empresa contratada por este) han de posuír o correspondente carné acreditativo para a aplicación dos devanditos produtos, en cumprimento deste Real decreto 1311/2012.

Dada a relación que estes requisitos teñen coa seguridade alimentaria, e dado que moitas adegas son tamén explotadoras de viñedos propios, tratamos esta cuestión na parte 8, "Requisitos relativos á seguridade alimentaria", desta guía, e, en particular, no apartado. 8.5, "Rastrexabilidade", e máis concretamente na epígrafe 8.5.1, "Rastrexabilidade no viñado".

7.5.4.2. OUTROS PROVEDORES

Outros provedores relevantes, desde o punto de vista da certificación do produto, para a adega, ademais dos de uva son, entre outros:

- Provedores de mosto ou viño (outras adegas).

Para a compra-venda de mosto ou viño dispónse tamén de contratos tipo homologados. No momento de redactar este apartado, o último contrato tipo de compra-venda de uva é o homologado mediante a Orde APA/771/2020, do 27 de xullo, pola que se homologa o contrato-tipo de compra-venda de viño que rexerá durante a campaña 2020/2021, do Ministerio de Agricultura.

- Provedores de servizos de análises físicoquímicas (laboratorios).

Con respecto á xestión das análises físicoquímicas véxase o apartado. 7.5.5 desta guía.

- Enólogos

Con respecto á xestión das análises organolépticas, véxase o apartado. 7.5.5 desta guía.

- Provedores de elementos da etiquetaxe (imprentas).

Con respecto aos requisitos relativos á etiquetaxe, véxase a parte 5, "Requisitos relativos a nomes comerciais, marcas comerciais e etiquetaxe", e, particularmente, o apartado 5.4, "Requisitos relativos á etiquetaxe".

- Provedores de envases, cápsulas e tapóns.

Os requisitos aplicables a estes provedores están relacionados coa rastrexabilidade e a seguridade alimentaria. Respecto diso, véxase a parte 8, "Requisitos relativos á seguridade alimentaria", e, en particular, os apartados 8.5, "Rastrexabilidade", e 8.6, "Análise de Perigos e Puntos de Control Crítico (APPCC)".

- Provedores de precintas de garantía (o Consello Regulador ou unha imprenta baixo o control do Consello Regulador).

Con respecto á xestión das precintas de garantía, véxase o apartado. 7.5.7 desta guía.

Ademais, non debe esquecerse a importancia doutros provedores, non directamente vinculados á certificación do produto.

- Fabricantes de depósitos, maquinaria e equipos.
- Empresas de mantemento.
- Empresas de limpeza.
- Empresas "DDD" (desinfección, desratización e desinsectación).

Os requisitos aplicables a estes provedores están relacionados coa seguridade alimentaria. Respecto diso, véxase a parte 8, "Requisitos relativos á seguridade alimentaria", e, en particular, o apartado 8.6, "Análise de Perigos e Puntos de Control Crítico (APPCC)".

7.5.5. Autocontrois fisicoquímicos e organolépticos

A adega é responsable de que o produto que elabora cumpra estritamente os límites legais analíticos e as características organolépticas que se determinan no prego de condicións.

En ningún caso é o Consello Regulador o responsable diso. Aínda que ata non hai moito tempo era habitual dicir que o Consello Regulador "cualificaba" os viños e exercía un certo rol de "xuíz" que determinaba a aptitude ou non aptitude dun viño para saír ao mercado, esa expresión viuse desterrada desde que os consellos reguladores tiveron que acreditarse como entidades certificadoras do produto, seguindo o disposto na norma UNE-EN ISO/IEC 17065. Actualmente, para denominar a comprobación que efectúa o Consello Regulador utilízase habitualmente a expresión "verificación de aptitude", que engloba tanto a aptitude fisicoquímica como organoléptica. Esa expresión é máis exacta, posto que o Consello Regulador soamente verifica que, efectivamente, a partida de viño que lle presenta o operador como apta e lista para o seu embotellamento e comercialización, éo.

Polo tanto, quen realmente ha de cualificar o produto, é dicir, determinar se cumpre co prego de condicións e é apto para o seu embotellamento e comercialización, é a adega. Para iso efectuará os correspondentes autocontrois de calidade ao longo dos seus procesos de elaboración, que incluírán analíticas e catas nos momentos que se consideren oportunos.

Desde o punto de vista da entidade certificadora, é dicir, o Consello Regulador, interesa que as partidas que se presentan como aptas teñan un respaldo documental que o garanta. Este respaldo proporcionarano os rexistros dos que a adega dispoña, que deben ser o suficientemente recentes como para garantir que o produto non cambie ou evolucione desde a súa realización. Estes rexistros de autocontrol deben ser:

a. Físicoquímicos

Aínda que algunhas adegas dispoñen de laboratorios propios, con equipos e persoal capaces de realizar estes ensaios, o máis habitual é que as análises físicoquímicas sexan subcontratadas polas adegas a laboratorios independentes (acreditados ou non) ou a servizos de enoloxía, que emiten os seus documentos ou "boletíns" de resultados.

Os rexistros físicoquímicos que se presenten ao Consello Regulador deben cumprir varias condicións:

- Incluír polo menos todos os parámetros que determina o prego de condicións.
- Demostrarse o cumprimento cos valores máximos tolerables establecidos no prego de condicións.
- Número de depósito(s) ao(s) que corresponde a análise.
- Data da análise.
- Identidade de quen realizou a análise (empresa e/ou persoa responsable).

Ademais, é recomendable que consten nos rexistros:

- Os métodos de análises utilizadas para determinar o valor de cada parámetro.
- As incertezas de medida correspondentes aos métodos de análises empregadas, acoutando así o posible erro no resultado ofrecido.

Non é necesario que os laboratorios que realizan as análises físicoquímicas para as adegas (incluíndo os propios das adegas, de ser o caso) estean acreditados por ENAC segundo a norma UNE-EN ISO/IEC 17025, pero é recomendable, polo menos, que os resultados se contrasten cos que o seu Consello Regulador pódelles facilitar para as mostras da mesma partida, xa que este si está obrigado pola súa acreditación segundo a norma UNE-EN ISO/IEC 17065 a contratar os servizos de laboratorios acreditados. Ese cotexo pode axudar a descubrir diferenzas ou discrepancias que indiquen deficiencias nas análises.

b. Organolépticos

Os rexistros de análises organolépticas (que poden presentarse no mesmo documento que o das análises físicoquímicas) deben servir para comprobar que as características sensoriais dos viños cumpren coas esixencias do prego de condicións correspondente.

Actualmente, os consellos reguladores están a dar por válida unha simple declaración de aptitude organoléptica do viño que se presenta a verificación, baseándose na capacidade técnica e a experiencia dos enólogos que prestan os seus servizos nas DOP galegas. Pero é moi posible que nun futuro próximo isto non sexa suficiente, se as condicións para a certificación do produto, impostas pola acreditación no cumprimento da norma UNE-EN ISO/IEC 17065, fanse máis esixentes (como é previsible). Por iso, é recomendable que a persoa responsable da enoloxía na adega, ou o comité de cata, se se dispón deste, documenten as notas de cata do viño nas distintas fases da análise sensorial (visual, olfactiva, gustativa), e incorpore todos os detalles que sexan relevantes para demostrar a devandita aptitude.

7.5.6. Verificación de aptitude de partidas de viño por parte do Consello Regulador

Como se dixo no apartado anterior, a expresión “verificación de aptitude”, que engloba tanto a aptitude fisicoquímica como organoléptica, é a que se utiliza actualmente para denominar a actividade de control realizada polo Órgano de Control do Consello Regulador sobre a calidade das partidas de viño elaboradas polas adegas, é dicir, a súa aptitude.

Actualmente, todos os consellos reguladores vitivinícolas galegos efectúan unha análise ao 100% das partidas de viño que elaboran os operadores da súa DOP. Por iso, sempre que unha adega desexe comercializar unha partida de viño que cumpre con todos os requisitos esixibles, debe solicitar ao seu Consello Regulador unha toma de mostras para realizar a devandita verificación de aptitude. Nalgúns consellos reguladores, a dita solicitude ten que facerse para embotellar viño, mesmo cando non se vaia etiquetar polo momento nin se teña prevista a súa comercialización inmediata (o que se adoita denominar un “embotellamento previo”).

Cada Consello Regulador establece a súa sistemática para realizar a solicitude de toma de mostras por parte do operador, así como para a propia toma de mostras e as análises fisicoquímicas e organolépticas sobre estas. Así mesmo, cada un delas define os pasos que hai que seguir no caso de que unha partida resulte non apta fisicoquímica ou sensorialmente, xa sexa de forma corrixible (“partida emprazada”) ou de forma definitiva.

Os laboratorios aos que os consellos reguladores encargan as análises fisicoquímicas han de estar acreditadas por ENAC segundo a norma internacional UNE-EN ISO/IEC 17025, o que supón unha garantía respecto aos resultados das análises.

Por outra banda, as análises organolépticas son realizadas polos paneis de cata dos consellos reguladores, compostos, na súa gran maioría, por enólogos e profesionais do sector vitivinícola con ampla capacidade técnica e experiencia nestas tarefas. No momento de finalizar esta guía, os consellos reguladores están a adaptar os seus paneis de cata ás esixencias de ENAC respecto á análise sensorial, as cales seguen as liñas marcadas pola mesma norma UNE-EN ISO/IEC 17025.

Finalmente, queremos lembrar aquí que a verificación de aptitude é unha condición indispensable para que unha adega logre a certificación dos seus produtos. É dicir, para que unha adega reciba a certificación para un determinado tipo de viño, debe elaborar polo menos unha partida apta deste e ser verificada a aptitude da dita partida polo Consello Regulador. Sobre isto trata o apartado. 7.4, "Proceso de certificación de produto" e, máis concretamente, a epígrafe 7.4.3, "Avaliación", desta parte 7.

7.5.7. Xestión das precintas de garantía

As precintas de garantía (normalmente denominadas "tirillas", "contraetiquetas", ou simplemente "contras") son, ademais do sinal de garantía de orixe e calidade correspondente a un produto con DOP/IXP, a marca do produto certificado, e, por iso, a súa concesión por parte do Consello Regulador, e a súa correcta utilización por parte da adega, están suxeitas á normativa en materia de certificación do produto.

Nas cuestións propias da súa función como parte da etiquetaxe, ás precintas de garantía dedícase o apartado. 5.5, "Precintas de garantía", da parte 5, "Requisitos relativos a nomes comerciais, marcas comerciais e etiquetaxe", desta guía.

Aquí queremos destacar algunhas cuestións relevantes que afectan as precintas de garantía e a súa xestión pola adega, desde o punto de vista da certificación do produto.

Como xa se dixo no apartado. 7.3, "Xeneralidades", a certificación do produto é condición *sine qua non* para a concesión de precintas de garantía ás diferentes partidas de viño que a adega queira comercializar baixo o amparo da denominación de orixe. Unha vez certificado o tipo de viño, cando unha determinada partida dese tipo de viño superase todos os autocontrois de calidade (físicoquímicos e sensoriais), e a adega considere que a dita partida está lista para o seu embotellamento e comercialización, a adega poderá solicitar ao Consello Regulador a verificación da aptitude da partida. Cando esta aptitude sexa verificada positivamente polo Consello Regulador, este librará as precintas de garantía correspondentes.

Díxose tamén no devandito apartado. 7.3 que a certificación do produto, polo tanto, non dá por si soa o dereito á concesión das precintas de garantía (é tamén necesaria a verificación de aptitude das partidas de viño por parte do Consello Regulador).

Tampouco a verificación positiva da aptitude dunha partida de viño dá por si soa o dereito á concesión das precintas de garantía para esa partida (é necesaria a previa certificación dese tipo de viño por parte do Consello Regulador).

Polo tanto, a adega **non debe solicitar precintas de garantía para unha partida dun tipo de viño para o que non dispón de certificación**, aínda que previamente esa partida poida someterse a verificación de aptitude por algún motivo (por exemplo, ao solicitar a certificación dese tipo de viño). O Consello Regulador non concederá precintas de garantía para esa partida ata que o tipo de viño estea certificado exitosamente.

Lembrado isto, convén indicar que o axeitado autocontrol e xestión das precintas de garantía pola adega, cando xa están na súa posesión, é esencial para diversos fins; entre eles:

- Garantir a rastrexabilidade do produto mediante a correcta anotación das precintas utilizadas en cada lote de embotellamento (no Libro Rexistro de Embotellamento e nos partes de embotellamento, ou documento similar utilizado pola adega).
- Garantir que, cando se fai un aforamento, as cantidades de viño existentes na adega son as correctas.

A adega debe custodiar coidadosamente as precintas de garantía que lle fosen entregadas ata o momento da súa utilización, así evitaríase o seu extravío ou deterioración. Se aprecia algún defecto ou erro de imprenta nestas, debe comunicalo ao Consello Regulador inmediatamente.

Na nosa opinión, é moi recomendable (e algúns consellos reguladores fano obrigatorio) que **as precintas de garantía sexan utilizadas unicamente para aquela partida para a que son concedidas**. Non obstante, certos consellos reguladores permiten que as precintas de garantía poidan ser utilizadas noutras partidas, sempre e cando se correspondan co mesmo tipo de viño. Isto pode suceder cando se dá un exceso de precintas (por exemplo, cando o Consello Regulador entrega rolos completos en lugar do número exacto de precintas, cando se supera o prazo de aptitude da partida sen embotellar, ou cando a adega decide non embotellar a partida ou unha parte dela), e se permita á adega conservarlas "en stock", en lugar de devolver as sobrantes, para utilizalas noutras partidas.

En calquera caso, cada Consello Regulador establece as súas normas sobre estas cuestións, así como para a devolución, de ser o caso, das precintas sobrantes, non utilizadas ou deterioradas.

Algúns consellos reguladores, nos seus aforamentos ou auditorías ás adegas, inclúen un aforamento ou inventario das precintas de garantía, que permite cotexar adecuadamente se os volumes de viño verificado na adega son correctos ou ben se atopan excesos ou defectos nestes. Así, pode suceder, p. ex., que:

- Se a adega non ten un bo control das súas precintas sobrantes ou en stock, e non as mostra no seu debido momento ao inspector ou auditor do Consello Regulador, este probablemente identificará un exceso de viño ao aforar, o que pode comportar unha non conformidade (dependendo da magnitude do devandito exceso) e un posible expediente sancionador.
- Se se utilizaron precintas indebidamente, o auditor probablemente atopará algunhas que deberían utilizarse nalgunha partida cuxa cantidade de viño é menor da que debería, ou mesmo que xa se embotellou (e poida que comercializou) totalmente. Se a adega non pode xustificar o conflito con estas precintas, ou a xustificación revela un incumprimento, isto tamén pode ser obxecto de non conformidade e dun posible expediente sancionador.

É importante lembrar que cada Consello Regulador establece un **prazo máximo de validez da aptitude das partidas** (que adoita oscilar entre 2 e 6 meses, aínda que pode ser maior nalgún caso moi concreto), prazo no que debe procederse ao embotellamento e á etiquetaxe, e polo tanto ser utilizadas as precintas. Se se excede ese prazo sen facelo, a adega terá que solicitar unha nova verificación de aptitude e, normalmente, devolver as precintas que non utilizou (salvo que se lle permita mantelas en stock).

7.5.8. Xestión de reclamacións de clientes

Como parte dos requisitos da certificación do produto, as adegas deben dispoñer dun **sistema de xestión das reclamacións** que reciban dos seus clientes.

Esta é unha cuestión que adoita xerar importantes malentendidos e dúbidas, que imos tentar despezar a continuación.

En primeiro lugar, debe quedar claro que este requisito non é exclusivo da certificación do produto e, polo tanto, non soamente esixido polo Consello Regulador. **A adega tamén está obrigada a iso polo artigo 43.1 da Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega**, que di textualmente: *“Os operadores alimentarios haberán de dispoñer dun sistema de rexistro e tratamento das reclamacións”*.

A norma internacional UNE-EN ISO/IEC 17065, que é a que cada Consello Regulador debe cumprir para estar acreditado por ENAC como organismo de certificación do produto, establece, no seu apartado. 4.1.2, “Acordo de certificación”, e, concretamente, na súa epígrafe 4.1.2.2, o seguinte (enténdase por “organismo de certificación” o Consello Regulador, e por “cliente” a adega):

O organismo de certificación debe asegurarse de que o seu acordo de certificación esixe ao cliente cumprir, polo menos, co seguinte:

(...)

c) o cliente toma todas as medidas necesarias para

(...)

2) investigar as queixas;

(...)

j) o cliente conserva un rexistro de todas as queixas coñecidas con respecto ao cumprimento dos requisitos da certificación e pon tales rexistros ao dispor do organismo de certificación cando se lle solicita, e

1. toma as accións adecuadas con respecto a tales queixas e ás deficiencias que se atopen nos produtos que afectan a conformidade cos requisitos da certificación;

2. documenta as accións realizadas;

É dicir, o requisito derivado da certificación é máis detallado, e esixe máis que o que establece a Lei 2/2005.

O que está no espírito da norma UNE-EN ISO/IEC 17065 é que o operador:

1. Documente as reclamacións que lle cheguen dos seus clientes, incluíndo todos os datos pertinentes.
2. Trate e solucione as ditas reclamacións da forma máis rápida e satisfactoria para os clientes.
3. Investigue as causas que as provocaron.
4. Adopte accións correctivas, é dicir, orientadas ás causas das devanditas reclamacións, para evitar que se repitan ou, polo menos, reducir a probabilidade de que o fagan.
5. Documente todas estas actuacións.
6. Poña ao dispor dos auditores do Consello Regulador esta documentación.

Son moitas as adegas que, á hora da auditoría, din “**non recibir ningunha reclamación**”. Loxicamente, se unha adega non recibe ningunha reclamación nun período de tempo, non ten nada que facer nin documentar respecto diso. Pero, de verdade isto é así? É que as adegas non reciben reclamacións dos seus clientes? Non nos enganemos: todas as empresas, en todos os mercados e sectores, reciben frecuentemente reclamacións, de modo máis ou menos formal, por parte dos seus clientes. É algo normal (aínda que non debería selo). É conveniente recoñecelo, adoptar unha actitude positiva cara ás reclamacións, e entender que cada unha delas é unha oportunidade para mellorar os nosos procesos e para fidelizar (si, fidelizar!) os nosos clientes. O título do famoso libro de Janelle Barlow e Claus Moller, *Una queja es un regalo. Cómo utilizar la opinión de los clientes para la mejora continua*, dio todo por si mesmo (Figura 7.5.3.).

Figura 7.5.3. *Una queja es un regalo*, libro de Janelle Barlow e Claus Moller

(Fonte: Amazon)



Por todo iso, é moi recomendable, aínda que non obrigatorio, que a adega dispoña dun **procedemento de xestión de reclamacións**, no que todas estas actuacións estean previstas e estandarizadas.

Como complemento a este procedemento, é tamén recomendable dispoñer dun formato que permita documentar todos os datos mencionados.

Este formato pode denominarse “ficha de reclamación”, “expediente de reclamación”, ou similar. Non recomendamos denominalo “folla de reclamación”, porque iso pode invitar a confundilo cunha simple folla de rexistro de reclamación por parte do cliente, o cal non é suficiente para cumprir con este requisito.

Neste sentido, moi a miúdo pénsase, por parte da adega, que é suficiente con dispoñer da coñecida “folla de reclamación” do Instituto Galego do Consumo e da Competencia (IGCC), que se reproduce na figura 7.5.4. **Isto é un erro**, por varios motivos:

- En primeiro lugar, a “folla de reclamación” do IGCC está pensada para que un cliente a cubra, normalmente, no establecemento onde quere facer a súa reclamación, para a continuación entregala no Servizo Provincial de Consumo correspondente. Polo tanto, **pode ser válida para, por exemplo, visitantes que poidan sentirse insatisfeitos nunha visita de enoturismo**. Pero non está pensada para as reclamacións de distribuidores, hostalería, etc.
- Doutra banda, a “folla de reclamación” do IGCC soamente rexistra a reclamación do cliente e as alegacións que poida facer o establecemento reclamado. **Non serve para documentar o tratamento da reclamación por parte deste, nin a investigación das causas, nin as accións correctivas, de ser o caso**.

Un posible deseño para o mencionado **expediente de reclamación do cliente** podería ser o que se mostra na figura 7.5.5, no que se incluíu un sinxelo exemplo de reclamación e da súa xestión, como ilustración do explicado. Por suposto, o soporte para o devandito documento pode ser papel ou electrónico.

FOLLA DE RECLAMACIÓN
HOJA DE RECLAMACIÓN

Nº Reclamación/ Denuncia	Descripción de la Reclamación/ Denuncia	Fecha de Recepción	Fecha de Resolución	Estado
1	Reclamación por falta de información sobre el servicio.	15/03/2023	22/03/2023	Cerrada
2	Denuncia por mala atención al cliente.	20/03/2023	27/03/2023	Cerrada
3	Reclamación por retraso en la entrega del producto.	25/03/2023	01/04/2023	Cerrada
4	Denuncia por defectos de calidad en el producto.	30/03/2023	06/04/2023	Cerrada
5	Reclamación por precio excesivo.	05/04/2023	12/04/2023	Cerrada
6	Denuncia por falta de garantías.	10/04/2023	17/04/2023	Cerrada
7	Reclamación por mala calidad del servicio.	15/04/2023	22/04/2023	Cerrada
8	Denuncia por falta de transparencia en los precios.	20/04/2023	27/04/2023	Cerrada
9	Reclamación por falta de variedad en los productos.	25/04/2023	02/05/2023	Cerrada
10	Denuncia por mala gestión de quejas.	30/04/2023	07/05/2023	Cerrada

...../...../ 201
(A cubrir pola Administración)

1.- RECLAMANTE

.....
DNI/Pasaporte

Enderezo – Domicilio (Rúa / praza – Calle / plaza)

Código Postal

Localidade – Localidad

.....
Teléfono

Correo electrónico

2.- Lugar dos feitos, día e hora – Lugar de los hechos, día y hora

3.- DESCRICIÓN DOS FEITOS E PEDIMENTO / DESCRIPCÓN DE LOS HECHOS Y PETICIÓN:

..... (continúe no reverso / continúe en el reverso) ☐

4 - Contia da controversia / Cuantía de la controversia: ☐ máis de 300 € ☐ menos de 300 €.

5.-.....
Xustificantes – Justificantes

0 - Tramitación solicitada : ☒ arbitraje ☐ mediación previa IGC ☐ denuncia

Nome da empresa / establecimiento – Nombre de la empresa / establecimiento

GIF / NIF

Rúa / praza – Calle / plaza

Localidade – localidade

Provincia – Provincia

.....
Teléfono

.....
Correo electrónico

..... de de 20..... Sinatura – Firma :

INSTITUTO GALEGO DO CONSUMO E DA COMPETENCIA. SERVIZO DE CONSUMO DE

Advertencia: Aos datos persoais recollidos neste formulario éllese de aplicación a Lei Orgánica 3/2018, do 5 de decembro, de protección de datos persoais e garantía dos dereitos dixitais e o Regulamento Europeo (UE) 2016/679 de Protección de Datos. A súa incorporación a un ficheiro automatizado serao coa finalidade de recoller os datos dos interesados nos procedementos en materia de consumo para a tramitación da reclamación formulada polo consumidor e usuario e poderán ser cedidos exclusivamente para os efectos establecidos na normativa que lle sexa de aplicación.

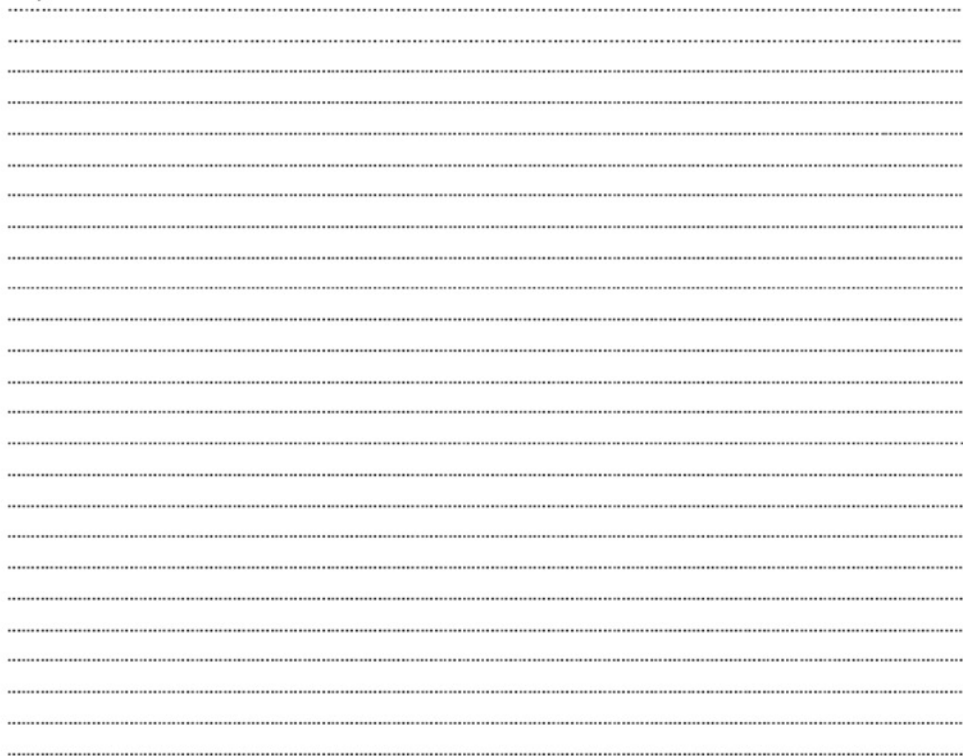
Os datos manteranse durante o tempo necesario para cumprir coa finalidade para a que se solicitaron, isto é, a tramitación da reclamación presentada.

Infórmase que, no caso de presentarse a reclamación ante o Instituto Galego do Consumo e da Competencia, o responsable do tratamento é devandito Instituto con enderezo en Avda. Gonzalo Torrente Ballester, 1-5 Baixo de Santiago de Compostela, ante o que o interesado poderá exercer, entre outros, os seus dereitos de acceso, rectificación, supresión, oposición e limitación de tratamento.

Os datos do delegado de protección de datos designado de acordo co art. 37 do citado regulamento poderá consultarse na páxina web: <https://www.xunta.gal/delegados-de-proteccion-de-datos>.

Figura 7.5.4. Folla de reclamación do IGCC

(Fonte: Instituto Galego do Consumo e da Competencia, IGCC)



De solicitar a intervención da Xunta Arbitral de Consumo, para a resolución da declaración plantexada, (recadro primeiro do apartado 5 do impreso), deberá cumprimentar os datos seguintes:

¹⁰ No caso de non prosperar a mediación previa tramitada polo IGCC, que se traslade a reclamación á Xunta Arbitral de Consumo de Galicia para a súa resolución, comprometéndome a cumprir o laudo que, no seu caso se dite.

3º Designa a efectos de notificación, en virtude do artigo 5 apartado a da Lei 60/2003 de 23 de decembro, de Arbitraje, o seguinte enderezo de correo electrónico / número de fax :

⁴⁰ Subsidiariamente, e para o caso de que o reclamado non se someta á arbitrase de consumo solicitada, que se inicie o correspondente procedemento sancionador se é o caso, para corrixir as irregularidades expostas.

..... de de 20..... Sinatura – Firma:

Advertencia: Aos datos persoais recollidos neste formulario éelles de aplicación a Lei Orgánica 3/2018, do 5 de decembro, de protección de datos persoais e garantía dos dereitos dixitais e o Regulamento Europeo (UE) 2016/679 de Protección de Datos. A súa incorporación a un ficheiro automatizado serao coa finalidade de recoller os datos dos interesados nos procedementos en materia de consumo para a tramitación da reclamación formulada polo consumidor e usuario e poderán ser cedidos exclusivamente para os efectos establecidos na normativa que lle sexa de aplicación. Os datos manteranse durante o tempo necesario para cumprir coa finalidade para a que se solicitaron, isto é, a tramitación da reclamación presentada. Informábase que, no caso de presentarse a reclamación ante o Instituto Galego do Consumo e da Competencia, o responsable do tratamento é devandito Instituto con enderezo en Avda. Gonzalo Torrente Ballester, 1-5 Baixo de Santiago de Compostela, ante o que o interesado poderá exercer, entre outros, os seus dereitos de acceso, rectificación, supresión, oposición e limitación de tratamento. Os datos do delegado de protección de datos designado de acordo co art. 37 do citado regulamento poderá consultarse na páxina web: <https://www.xunta.gal/delegados-de-proteccion-de-datos>.

(Fonte: Instituto Galego do Consumo e da Competencia, IGCC)

	EXPEDIENTE DE RECLAMACIÓN DO CLIENTE		DC 18-01
			Folla nº: 01/21

CLIENTE: Restaurante Casa Suso		RECEPTOR: Juan (administrativo)	
VÍA DE RECEPCIÓN: ☒ Teléfono ☐ Fax ☐ Mail ☐ En persoa ☐ Outra: -----			DATA: 22/01/21
MOTIVO DA RECLAMACIÓN			
Recepción de 2 botellas sen etiqueta, ambas nunha mesma caixa. O cliente envíanos fotos por whatsapp, que se xuntan a este expediente.			

PROCEDENTE	SI ☒
	NON ☐ Data de comunicación ao cliente:

TRATAMENTO DA RECLAMACIÓN	Data: 22/01/21
Envío a portes pagados de 1 caixa de 6 botellas, sen cargo. Non se lle pide ao cliente a devolución das 2 botellas non conformes.	
DEVOLUCIÓN	Data: / /
Cantidades	Referencias

ANÁLISE DE CAUSAS	Data: 22/01/21
Fallo nun dos rolos das etiquetas, no que algunhas etiquetas non viñan no seu lugar correspondente (había ocos). Advertiuse durante o embotellamento, pero ao parecer non se comprobou que todas as botellas fosen ben etiquetadas.	
ACCÍONS CORRECTIVAS	Data: 30/01/21
Devolvéronse os demais rolos do mesmo lote á imprenta. Remitíronnos dous rolos novos. Pedíuselle á imprenta que nos indiquen que accións van tomar para que non se repita o mesmo problema. Enviáronnos un informe técnico, que se xunta a este expediente. Dado que non se produciu este problema antes, non imos prescindir da imprenta, aínda que reduciremos os pedidos e traballaremos con outra imprenta alternativa. Se durante este ano se volve repetir o problema, deixaremos de traballar con ela.	

PECHE DA RECLAMACIÓN	Data: 30/01/21
Observacións: O custo da reclamación é o das 6 botellas que se enviaron ao cliente e os portes.	
Anexos: Fotos das botellas defectuosas (enviado por cliente) Informe técnico da imprenta (enviado por imprenta)	
Sinatura responsable resolución:	Sinatura responsable de calidade:

Figura 7.5.5. Exemplo de expediente de reclamación do cliente

(Fonte: elaboración propia)



Requisitos relativos á seguridade alimentaria

Esta parte recolle os requisitos administrativos relativos á seguridade alimentaria dos produtos comercializados polas adegas.

Os requisitos esenciais neste ámbito son os seguintes:

- Rexistro sanitario
- Lote
- Rastrexabilidade
- Análise de Perigos e Puntos de Control Crítico (APPCC)

Ademais, ao final do capítulo incorpóranse algúns comentarios sobre os principais referenciais en materia de seguridade alimentaria:

- Norma internacional ISO 22000
- Protocolo IFS
- Protocolo BRC

8.1. Base normativa

Os requisitos legais relativos á seguridade alimentaria están recollidos, esencialmente, nas seguintes disposicións legais vixentes no momento de redactar este documento:

- a. A nivel comunitario (Unión Europea):
 - Regulamento (CE) nº 853/2004, do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004, relativo á hixiene dos produtos alimenticios.

- Regulamento (CE) nº 178/2002, do Parlamento Europeo e do Consello, do 28 de xaneiro de 2002, polo que se establecen os principios e os requisitos xerais da lexislación alimentaria, créase a Autoridade Europea de Seguridade Alimentaria e fíxanse procedementos relativos á seguridade alimentaria.

Nota: Estes regulamentos foron modificados posteriormente por varios regulamentos europeos.

- Comunicación da Comisión nº 2016/C 278/01 sobre a aplicación de sistemas de xestión da seguridade alimentaria que contemplan programas de prerrequisitos (PPR) e procedementos baseados nos principios da APPCC, incluída a facilitación/flexibilidade respecto da súa aplicación en determinadas empresas alimentarias.

b. A nivel estatal (España):

- Lei 17/2011, do 5 de xullo, de seguridade alimentaria e nutrición.
- Real decreto 3349/1983, do 30 de novembro, polo que se aproba a Regulamentación técnico-sanitaria para a fabricación, comercialización e utilización de praguicidas.
- Real decreto 1808/1991, do 13 de decembro, polo que se regulan as mencións ou marcas que permiten identificar o lote ao que pertence un produto alimenticio.
- Real decreto 770/1999, do 7 de maio, polo que se aproba a Regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e comercio de deterxentes e limpadores.
- Real decreto 140/2003, do 7 de febreiro, polo que se establecen os criterios sanitarios da calidade da auga de consumo humano.
- Real decreto 191/2011, do 18 de febreiro, sobre Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos.
- Real decreto 1311/2012, do 14 de setembro, polo que se establece o marco de actuación para conseguir un uso sustentable dos produtos fitosanitarios.
- Real decreto 682/2014, do 1 de agosto, polo que se modifica o Real decreto 191/2011, do 18 de febreiro, sobre rexistro xeral sanitario de empresas alimentarias e alimentos e outros catro regulamentos sobre esta materia.

c. A nivel autonómico (Galicia):

- Lei 2/2005, do 18 de febreiro, de promoción e defensa da calidade alimentaria galega.

8.2. Definicións

A continuación, preséntanse algunhas definicións de termos que serán utilizados ao longo desta parte 8.

- **Lote:** conxunto de unidades de venda producido e envasado en circunstancias practicamente idénticas¹.
- **Rastrexabilidade:** posibilidade de atopar e seguir o rastro, a través de todas as etapas de produción, transformación e distribución, dun alimento, un penso, un animal destinado á produción de alimentos ou unha substancia destinada a ser incorporada nun alimento ou un penso ou con probabilidade de selo².
- **Programa de prerrequisitos (PPR):** condicións e actividades básicas que son necesarias para manter ao longo de toda a cadea alimentaria un ambiente hixiénico apropiado para a produción, manipulación e provisión de produtos finais e alimentos inocuos para o consumo humano.
- **Punto de Control Crítico (PCC):** punto, etapa ou proceso que debe ser controlado, debido a que neste un perigo podería destruír a inocuidade dos alimentos. O control baséase en previr, eliminar ou reducir ata límites aceptables cada perigo significativo.
- **Sistema APPCC:** sistema que permite identificar, avaliar e controlar perigos significativos para a inocuidade dos alimentos.
- **Plan APPCC:** documento preparado de conformidade cos requisitos dun sistema APPCC, de modo que o seu cumprimento asegura o control dos perigos que resultan significativos para a inocuidade dos alimentos no segmento da cadea alimentaria considerado.

8.3. Rexistro sanitario

O coñecido como "rexistro sanitario" é o documento acreditativo da inscrición da adega no Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos.

A este rexistro dedícase o apartado. 1.1 da parte 1, "Requisitos relativos ás instalacións da adega", desta guía.

8.4. Lote

Segundo indica o Real decreto 1808/1991 no seu artigo 1, o lote é un conxunto de unidades de venda producido e envasado en circunstancias practicamente idénticas.

¹ Ver Real decreto 1808/1991, art. 1.

² Ver Regulamento (CE) nº 178/2002, art. 3.

Para poder comercializar o produto rematado, é condición indispensable que o produto leve a indicación do lote³. Respecto diso, véxase o apartado. 5.4, "Requisitos relativos á etiquetaxe" e, en particular, a epígrafe 5.4.2, "Indicacións na etiquetaxe (requisitos comunitarios e estatais)", da parte 5, "Requisitos relativos a nomes comerciais, marcas comerciais e etiquetaxe", desta guía.

É a adega, como operador alimentario, a responsable de determinar o lote⁴, é dicir, de codificar ou numerar o lote dos seus produtos rematados ("lotear"). Para iso dispónse de total liberdade, aínda que o habitual é empregar unha codificación asociada ao embotellamento e/ou á data. P. ex.:

- L 01 podería significar "embotellamento nº 1" dese tipo de viño ou marca.
- L 01/21 podería significar "embotellamento nº 1 do ano 2021".
- L 21043 podería significar "embotellamento o día 043 do ano 2021" (é dicir, o 12 de febreiro).
- etc.

Non obstante, queremos sinalar que **é conveniente que o lote de produto rematado cambie cando se modifica algún dos lotes dos materiais** cuxo control débese levar por seguridade alimentaria, como p. ex. o depósito (aínda que se trate do mesmo viño), as botellas ou os tapóns. Iso permitirá manter un control máis exhaustivo da rastrexabilidade cara a atrás (ver apdo. 8.5).

Así, se nun embotellamento dun depósito que se efectúa p. ex. o día 20 de marzo de 2021 (día 79 do ano) se produce un cambio de lote de tapóns, resultaría conveniente separar o viño embotellado en dous lotes distintos, aínda que se embotellasen o mesmo día. Unha forma de indicalo sería, por exemplo:

- L 210791, que podería significar "lote 1 do día 079 do ano 2021".
- L 210792, que podería significar "lote 2 do día 079 do ano 2021".

Ademais do cambio de lote de rollas de cortiza ou botellas, pode ser interesante cambiar o lote do produto rematado cando varíen outros materiais involucrados no embotellamento, como p. ex.:

- Lote de cápsulas.
- Lote ou rolo de etiquetas.
- Lote ou rolo de precintas de garantía.

Aínda que nestes casos non tanto por seguridade alimentaria, senón por acoutar posibles problemas de calidade no envasado e etiquetaxe.

³ Ver Real decreto 1808/1991, art. 2.

⁴ Ver Real decreto 1808/1991, art. 3.

Algunhas adegas cambian o lote mesmo cando se fai unha parada no embotellamento, aínda que só sexa para o “bocadillo” e sen variar as persoas involucradas. A razón é que, nesas paradas, o persoal pode realizar algunha actividade que puidese ocasionar algunha contaminación (comer, fumar, ir ao baño, etc.). Por iso é fundamental observar as preceptivas prácticas de hixiene.

Tamén pode ser interesante incorporar, no código do lote, outros elementos como, p. ex., á hora do embotellamento ou calquera outra información que axude a acoutar o produto envasado en circunstancias idénticas.

Algunhas adegas inclúen, no código do lote, algunha identificación do tipo de viño, utilizando habitualmente unha inicial, p. ex.: A (Albariño), M (Mencía), T (Tinto), E (Espumoso), etc. Tamén é común utilizar iniciais que identifican as marcas comerciais da adega.

Obviamente, **recoméndase o uso de loteadores**, para poder configurar e modificar o número ou código do lote segundo conveña. Cando se encargan etiquetas á imprenta co código do lote impreso, é evidente que non se dispón da posibilidade de realizar estas modificacións durante os procesos de embotellamento.

Nestes casos, ou cando por calquera motivo non sexa posible cambiar o lote nas situacións que indicamos, a adega debería rexistrar no seu sistema de información os números de botellas (normalmente mediante as súas precintas de garantía) embotelladas en idénticas circunstancias, aínda que se inclúan nun mesmo lote.

En calquera caso, insistimos que é a adega a responsable de determinar o lote e pode utilizar o método de loteado que considere máis oportuno. O devandito método debe quedar debidamente explicado de forma documentada: isto adoita facerse na documentación do Plan APPCC (ver apartado. 8.6), aínda que pode realizarse en calquera outro documento do sistema de xestión da adega.

IMPORTANTE

En todo caso, o código ou número de lote deberá coincidir na etiquetaxe do produto rematado e nas identificacións e rexistros internos de rastrexabilidade. Así, non é correcto referirse ao mesmo lote como “Lote 1”, “Lote 001”, “Lote I”, etc., nos diferentes sitios da nosa documentación.

8.5. Rastrexabilidade

En palabras da Axencia Española de Seguridade Alimentaria e Nutrición (AESAN)⁵:

«A rastrexabilidade, definida no Regulamento (CE) n° 178/2002 como a posibilidade de atopar e seguir o rastro, a través de todas as etapas de produción, transformación e

⁵ https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/trazabilidad.htm.

distribución, dun alimento, un penso ou un ingrediente, reviste unha importancia decisiva para a protección dos consumidores. En concreto, é unha ferramenta de xestión do risco que contribúe a facilitar a retirada dos alimentos nos que se detectou algún problema e permite que os consumidores reciban información específica e exacta sobre os produtos en cuestión.

Para lograr a rastrexabilidade, os explotadores de empresas alimentarias, incluídos os importadores, contarán cun sistema que lles permita identificar os seus provedores inmediatos e os seus clientes inmediatos, excepto cando estes sexan os consumidores finais (formulación “un paso atrás e un paso adiante”)).

Desde o punto de vista da seguridade alimentaria, un sistema de autocontrol da rastrexabilidade debe proporcionar toda a información imprescindible e necesaria sobre un produto posto no mercado por unha empresa e, de ser o caso, permitir a esta a adopción de medidas eficaces, o que contribúe a proporcionar a transparencia necesaria para os seus clientes e para a Administración⁶.

O artigo 18 do Regulamento (CE) nº 178/2002 esixe a toda empresa do sector da alimentación ter implantado un **sistema de autocontrol da rastrexabilidade documentado**, e ao dispor da autoridade competente (é dicir, a Consellería de Sanidade e, en particular, o Servizo Galego de Saúde, Sergas), se esta o solicita.

Polo tanto, as adegas, como empresas alimentarias que son, deben dispoñer dun sistema (ou unha combinación de sistemas) que lles permita autocontrolar:

1. Os lotes dos materiais ou produtos (e os seus provedores) utilizados na elaboración de cada lote de produto rematado (viño embotellado) que resulten pertinentes para garantir, fundamentalmente, a seguridade alimentaria dos consumidores (rastrexabilidade “cara a atrás” ou “ascendente”).

Estes produtos serán, fundamentalmente (aínda que non exclusivamente):

- As uvas (materia prima), así como os mostos ou viños que se adquiran a provedores externos.
- Os produtos enolóxicos empregados na elaboración.
- As botellas de vidro.
- Os tapóns.

2. Os clientes aos que se forneceu cada lote do produto rematado (rastrexabilidade “cara a adiante” ou “descendente”).

(Con respecto á determinación do lote de produto rematado, véxase o apartado anterior.)

⁶ *Guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa agroalimentaria*, Axencia Española de Seguridade Alimentaria e Nutrición (AESAN), Madrid, 2009.

8.5.1. Rastrexabilidade no viñado

Cando a adega dispón de viñedos propios, son aplicables algunhas esixencias en materia de rastrexabilidade relativas a estes; fundamentalmente:

- Autocontrol da orixe da uva e dos rendementos de produción.
- Caderno de campo ou libro de explotación.

8.5.1.1. AUTOCONTROL DA ORIXE DA UVA E DOS RENDEMENTOS DE PRODUCCIÓN

A adega debe manter unha relación actualizada dos seus viñedos, os cales estarán debidamente rexistrados en:

- O Rexistro Vitícola de Galicia (RVG).
- O Rexistro de Viñas do correspondente Consello Regulador.

Obviamente, ambos os rexistros deberían ser coincidentes, aínda que o certo é que en numerosas ocasións non o son, por diferentes motivos. **É responsabilidade da adega, actuando neste caso como explotador, realizar as xestións administrativas correspondentes para lograr a devandita coincidencia.**

Nestes rexistros constan as parcelas, debidamente identificadas cartograficamente, coa súa titularidade e superficie, así como as variedades de uva plantadas nestas.

Así mesmo, cando a adega compra uva a viticultores, debe asegurarse de que a uva procede de parcelas inscritas no RVG e no Rexistro de Viñas do seu Consello Regulador. Respecto diso, véxase o apartado 7.5, "Aspectos de especial interese" e, en particular, a epígrafe 7.5.4, "Autocontrol dos provedores", da parte 7, "Requisitos relativos á certificación do produto", desta guía.

Outro aspecto importante con respecto á uva utilizada é o respecto aos rendementos máximos de produción establecidos no prego de condicións vixente de cada Consello Regulador. Para iso, a adega debe coñecer a cantidade máxima de uva que pode producir por variedade en función das súas superficies inscritas e os rendementos máximos establecidos. Tamén debe coñecer o dos seus provedores de uva, de ser o caso, para asegurar que non adquire a un proveedor máis cantidade de uva da que este pode producir. Sobre todo isto, véxase o apartado 7.5, "Aspectos de especial interese" e, en particular, a epígrafe 7.5.1, "Autocontrol dos rendementos de produción", da parte 7, "Requisitos relativos á certificación de produto", desta guía.

8.5.1.2. CADERNO DE CAMPO

Outro requisito esixible aos viticultores (e, polo tanto, a toda adega que dispoña de viñedos en propiedade) é un rexistro dos tratamentos fitosanitarios realizados, o cal se realizará no denominado "caderno de campo" ou "libro de explotación".

O **caderno de campo, ou libro de explotación, é un requisito de obrigado cumprimento para todos os explotadores vitícolas**, segundo o Real decreto 1311/2012, do 14 de setembro, polo que se establece o marco de actuación para conseguir un uso sustentável dos produtos fitosanitarios.

O artigo 16 do devandito Real decreto 1311/2012 establece que:

1. *De conformidade co disposto no artigo 67.1 do Regulamento (CE) n.º 1107/2009, a partir do 1 de xaneiro de 2013, cada explotación agraria manterá actualizado o rexistro de tratamentos fitosanitarios coa información especificada na parte I do anexo III, que recibirá a denominación de «caderno de explotación». A partir desa mesma data, cada persoa ou entidade que requira a aplicación de produtos fitosanitarios en ámbitos profesionais distintos do agrario, manterá actualizado un rexistro de tratamentos fitosanitarios coa información especificada na parte II do anexo III.*
2. *Nos casos en que leven cadernos de explotación conforme os requisitos da produción ecolóxica, a produción integrada ou o protocolo dalgún sistema voluntario de produción certificada, que conteñan polo menos todos os datos referidos na parte I do anexo III, entenderase que os devanditos cadernos permiten cumprir o disposto no apartado 1.*
3. *Conservaranse, xunto co rexistro referido no apartado 1, a documentación relativa ao asesoramento prevista no artigo 11.2, os certificados de inspección dos equipamentos de tratamento, os contratos especificados no artigo 41.2.c) da Lei 43/2002, do 20 de novembro, as facturas e os demais documentos xustificativos dos asentos realizados no referido caderno, e, de ser o caso, os resultados das análises de residuos de produtos fitosanitarios que fosen realizados sobre os seus cultivos e producións. Os rexistros e documentos conservaranse polo menos durante os 3 anos seguintes á súa data de emisión.*
4. *Os usuarios profesionais de produtos fitosanitarios que realicen os tratamentos para terceiros como prestación de servizos rexistrarán os tratamentos fitosanitarios que realicen conforme o establecido no artigo 25.2.*

O obxectivo do caderno de campo é **rexistrar todos os tratamentos fitosanitarios na explotación vitícola, e, polo tanto, forma parte do autocontrol da rastrexabilidade da uva.**

O caderno de campo pode levarse en soporte papel ou electrónico, e debe estar actualizado ao día, pois pode ser esixido en calquera inspección.

No seguinte enderezo do Ministerio de Agricultura pode obterse un **modelo en Word do caderno de campo**:

- https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/sanidad-vegetal_modelo_de_caderno_de_explotacion_tcm30-57925.doc

As dúas primeiras páxinas do devandito modelo poden verse nas figuras 8.5.1.a e 8.5.1.b.

Os seus principais apartados son os seguintes:

1. Información xeral. Nas figuras 8.5.2.a e 8.5.2.b preséntanse as páxinas do modelo mencionado, nas que poden verse os datos requiridos.
2. Datos da explotación (ver figuras 8.5.3.a e 8.5.3.b).
3. Información sobre tratamentos fitosanitarios (ver figuras 8.5.4.a, 8.5.4.b, 8.5.4.c e 8.5.4.d).

No apartado “Observacións” do tratamento fitosanitario é recomendable indicar, cando sexa procedente, o prazo de seguridade que debe respectarse antes de proceder á recolección do produto, é dicir, á vendima da uva.

Estes prazos de seguridade deben ser respectados polos explotadores, na súa calidade de usuarios dos praguicidas. No caso de que os tratamentos sexan aplicados por outros profesionais ou empresas, estes deben facilitar os datos dos produtos e doses aplicadas, así como os prazos de seguridade correspondentes⁷.

4. Rexistro da análise de produtos fitosanitarios en caso de realizarse (ver figura 8.5.5).
5. Rexistro da colleita comercializada (ver figura 8.5.6).
6. Rexistro da fertilización (opcional) (ver figura 8.5.7).

Na última páxina do modelo (ver figura 8.5.8) indícase a **documentación que debe conservarse relacionada co caderno de campo, durante polo menos 3 anos**:

- Facturas ou outros documentos que xustifiquen a adquisición dos produtos fitosanitarios utilizados.
- Contratos coas empresas ou persoas físicas que realizen os tratamentos fitosanitarios.
- Certificados de inspección dos equipamentos de aplicación do produto fitosanitario.
- Xustificantes de entrega dos envases baleiros dos produtos fitosanitarios no correspondente punto de recollida.
- Boletíns de análises de residuos de produtos fitosanitarios realizadas sobre os seus cultivos e producións e, de ser o caso, auga de rega.
- Documentación relativa ao asesoramento recibido.
- Albarás de entrega ou facturas de venda da colleita.

⁷ Ver Real decreto 3349/1983, art. 10.

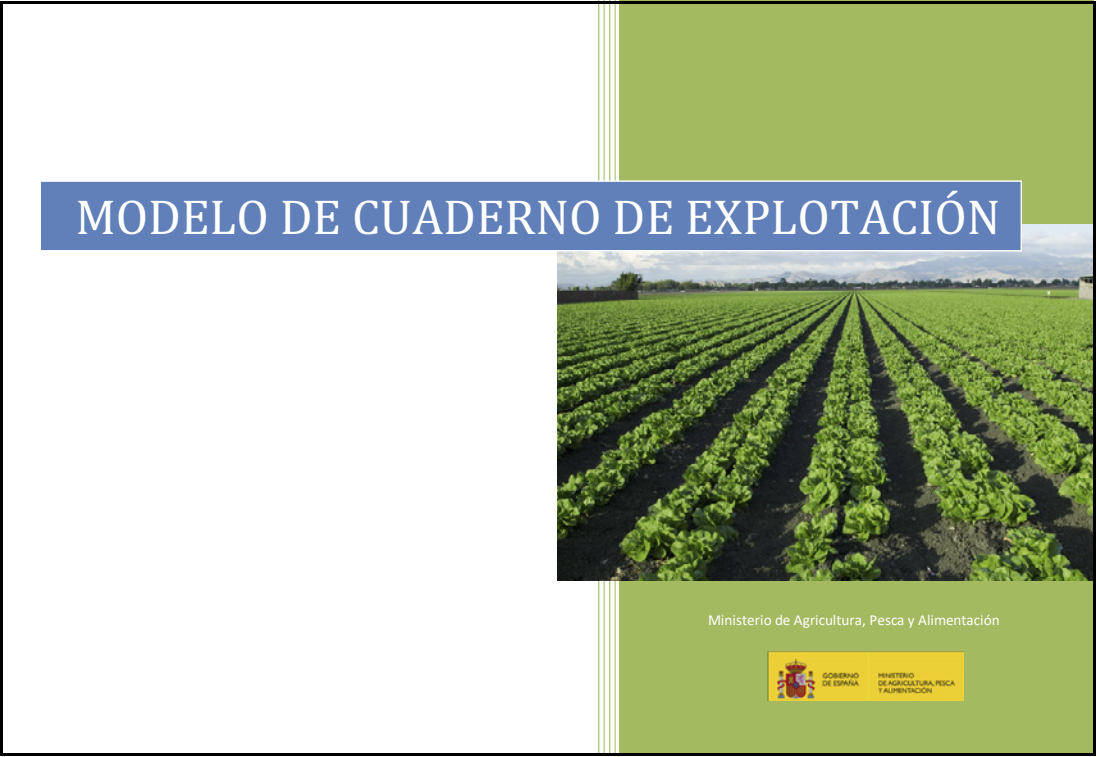


Figura 8.5.1.a Modelo de caderno de campo: primeira páxina

(Fonte: Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación)



Figura 8.5.1.b Modelo de caderno de campo: segunda páxina

(Fonte: Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación)

Figura 8.5.2.a Modelo de caderno de campo: información xeral (páxina 1)

(Fonte: Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación)

1. INFORMACIÓN GENERAL

FECHA DE APERTURA DEL CUADERNO ____/____/____

1.1 DATOS GENERALES DE LA EXPLOTACIÓN

NOMBRE Y APELLIDOS O RAZÓN SOCIAL:			NIF:		
Nº Registro de Explotaciones Nacional:			Nº Registro de Explotaciones Autonómico:		
Dirección:		Localidad:	C. Postal:	Provincia:	
Teléfono fijo:	Teléfono móvil:		e-mail:		

TITULAR O REPRESENTANTE DE LA EXPLOTACIÓN

Nombre y apellidos:			NIF:		
Dirección:		Localidad:	C. Postal:	Provincia:	
Tipo de representación:		Teléfono:	e-mail:		

Firma del titular o representante de la explotación ⁽¹⁾

Fecha:

(1) La persona firmante se hace responsable de la veracidad de los datos consignados en el presente cuaderno de explotación.

Hoja nº ____ de la sección nº ____

Figura 8.5.2.b Modelo de caderno de campo: información xeral (páxina 2)

(Fonte: Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación)

Explotación/ Titular de la explotación: _____ AÑO: _____

1. INFORMACIÓN GENERAL

1.2 PERSONAS O EMPRESAS QUE INTERVIENEN EN EL TRATAMIENTO CON PRODUCTOS FITOSANITARIOS ⁽¹⁾

Nº de orden	Nombre y apellidos/ Empresas de servicios	NIF	Nº Inscripción ROPO	Tipo de carné ⁽²⁾				Asesor ⁽²⁾
				Básico	Cualif.	Fumig	Piloto	

1.3 EQUIPOS DE APLICACIÓN DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS PROPIOS DE LA EXPLOTACIÓN

Nº de orden	Descripción del equipo ⁽³⁾	Nº inscrip. ROMA ⁽⁴⁾	Fecha de adquisición	Fecha de la última inspección

1.4 AGRUPACIÓN O ENTIDAD DE ASESORAMIENTO A LA QUE PERTENECE LA EXPLOTACIÓN

Nombre o razón social	NIF	Nº de identificación	Tipo de explotación ⁽⁵⁾

¹ Rellenar lo que proceda.

² Marcar con una cruz.

³ Indicar el tipo de equipo o máquina, marca y modelo.

⁴ En equipos en los que no sea obligatoria la inscripción en el ROMA, indicar el número de referencia en el censo correspondiente, en su caso.

⁵ Tipo de explotación en cuanto a gestión integrada de plagas: (AE) Agricultura Ecológica, (PI) Producción Integrada, (CP) Certificación Privada, (Atrías) Agrupación de Tratamiento Integrado en Agricultura, (AS) Asistida de un asesor, (NO) Sin obligación de aplicar la GIP.

Hoja nº ____ de la sección nº ____

Figura 8.5.3.a Modelo de caderno de campo: información das parcelas da explotación (páxina 1)

(Fonte: Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación)

Figura 8.5.3.b Modelo de caderno de campo: información das parcelas da explotación (páxina 2)

(Fonte: Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación)

Explotación/ Titular de la explotación: _____ AÑO: _____

3. INFORMACIÓN SOBRE TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS

3.2 REGISTRO DE USO DE SEMILLA TRATADA

APLICA TRATAMIENTO: ☐ SI ☐ NO ⁽¹⁾

Fecha de siembra	Id. parcelas ⁽²⁾	Cultivo		Superficie sembrada (Ha)	Cantidad de semilla (Kg)	Producto fitosanitario	
		Especie	Variedad			Materia activa / Nombre comercial	Nº registro

3.3 REGISTRO DE TRATAMIENTOS POSTCOSECHA (en producto vegetal)

APLICA TRATAMIENTO: ☐ SI ☐ NO ⁽¹⁾

Fecha	Producto vegetal tratado	Problemática fitosanitaria	Cantidad de prod. veg. tratado (Tm)	Producto fitosanitario		
				Nombre comercial	Nº Registro	Cantidad utilizada (kg o l)

¹ Marcar con una cruz.

² Identificar el número de orden de identificación de las parcelas tratadas (Si se trata a todas las parcelas indicar "TODAS").

Hoja nº ____ de la sección nº ____

Figura 8.5.4.c Modelo de caderno de campo: información sobre tratamientos fitosanitarios (página 3)

(Fonte: Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación)

Explotación/ Titular de la explotación: _____ AÑO: _____

3. INFORMACIÓN SOBRE TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS

3.4 REGISTRO DE TRATAMIENTOS DE LOS LOCALES DE ALMACENAMIENTO

APLICA TRATAMIENTO: ☐ SI ☐ NO ⁽¹⁾

Fecha	Local tratado (tipo y dirección)	Problemática Fitosanitaria	Volumen tratado (m³)	Producto		
				Nombre comercial	Nº Registro	Cantidad utilizada (kg o l)

3.5 REGISTRO DE TRATAMIENTOS DE LOS MEDIOS DE TRANSPORTE

APLICA TRATAMIENTO: ☐ SI ☐ NO ⁽¹⁾

Fecha	Vehículo tratado (tipo, modelo y matrícula)	Problemática Fitosanitaria	Volumen tratado (m³)	Producto		
				Nombre comercial	Nº Registro	Cantidad utilizada (kg o l)

¹ Marcar con una cruz.

Hoja nº ____ de la sección nº ____

Figura 8.5.4.d Modelo de caderno de campo: información sobre tratamientos fitosanitarios (página 4)

(Fonte: Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación)

Figura 8.5.5 Modelo de caderno de campo: rexistro de análises dos produtos fitosanitarios en caso de realizarse

(Fonte: Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación)

Explotación/ Titular de la explotación: _____ AÑO: _____

4. REGISTRO DE ANÁLISIS DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS EN CASO DE HABERSE REALIZADO

Fecha	Material analizado ⁽¹⁾	Cultivo o cosecha muestreado/s ⁽²⁾	Nº Boletín de análisis	Laboratorio (Nombre y dirección)	Sustancias activas detectadas

¹ Indicar vegetal, tierra o agua.

² En caso de cultivos, indicar el número de orden de las parcela/s muestreadas.

Hoja nº _____ de la sección nº _____

Figura 8.5.6 Modelo de caderno de campo: rexistro da colleita comercializada

(Fonte: Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación)

Explotación/ Titular de la explotación: _____ AÑO: _____

5. REGISTRO DE COSECHA COMERCIALIZADA

Fecha	Producto	Cantidad de producto (kg)	Nº de orden parcela/s de origen ⁽¹⁾	Nº de albarán o factura ⁽²⁾	Nº de lote ⁽²⁾	Cliente			
						Nombre o razón social	NIF	Dirección	Nº de RGSEAA ⁽²⁾

¹ Número de orden según la relación correspondiente en la hoja de identificación de parcelas.

² Campo voluntario.

Hoja nº _____ de la sección nº _____

Figura 8.5.7 Modelo de cuaderno de campo: registro de fertilización (opcional)

(Fonte: Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación)

Figura 8.5.8 Modelo de caderno de campo: última páxina

(Fonte: Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación)

8.5.2. Rastrexabilidade na adega

Os requisitos legais de rastrexabilidade na adega poden entenderse desde dous puntos de vista:

1. Autocontrol da rastrexabilidade orientado a garantir a orixe e a composición do produto rematado.

Ademais da definición de rastrexabilidade proporcionada na epígrafe 8.2 anterior, tamén pode definirse a rastrexabilidade, segundo o *Codex Alimentarius*¹, como a "capacidade de seguir o movemento dun alimento a través de etapas especificadas da produción, transformación e distribución".

Este concepto leva inherente a necesidade de poder identificar calquera produto dentro da empresa, desde a adquisición das materias primas ou materiais necesarios para os procesos de elaboración e produción, ata a entrega do produto rematado (ou intermedio, como podería ser o caso do mosto) ao seguinte elo da cadea alimentaria².

Con respecto a esta vertente do autocontrol da rastrexabilidade, véxase o apartado 7.5, "Aspectos de especial interese" e, en particular, a epígrafe 7.5.2, "Autocontrol da rastrexabilidade", da parte 7, "Requisitos relativos á certificación do produto", desta guía.

2. Autocontrol da rastrexabilidade orientado a salvagardar a seguridade alimentaria.

Neste apartado dedicáronos a este segundo punto de vista, xa que é o que corresponde á parte 8 desta guía. Con todo, o sistema de autocontrol empregado pola adega debe considerar ambas as vertentes da rastrexabilidade.

8.5.2.1. RASTREXABILIDADE CARA A ATRÁS OU ASCENDENTE

O Regulamento (CE) nº 178/2002 indica que:

- En todas as etapas da produción, transformación e distribución deberá asegurarse a rastrexabilidade de calquera substancia para ser incorporada nun alimento³.

¹ O *Codex Alimentarius*, ou "Código Alimentario", é un conxunto de normas, directrices e códigos de prácticas aprobados pola Comisión do *Codex Alimentarius*. A Comisión, coñecida tamén como CAC (creada en 1963), constitúe o elemento central do Programa Conxunto FAO/OMS sobre normas alimentarias e foi establecida pola FAO e a Organización Mundial da Saúde (OMS) coa finalidade de protexer a saúde dos consumidores e promover prácticas leais no comercio alimentario. Véxase: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/es/>.

² *Guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa agroalimentaria*, Axencia Española de Seguridade Alimentaria e Nutrición (AESAN), Madrid, 2009.

³ Ver Regulamento (CE) nº 178/2002, art. 18.1.

- Os explotadores de empresas alimentarias deberán poder identificar calquera persoa que lles fornecese calquera substancia destinada a ser incorporada nun alimento ou un con probabilidade de selo.

Para tal fin os devanditos explotadores poñerán en práctica sistemas e procedementos que permitan poñer esta información ao dispor das autoridades competentes se estas o solicitan⁴.

Polo tanto, a adega debe controlar o lote e o proveedor dos produtos utilizados en cada lote de produto rematado (é dicir, de cada partida de viño). Estes produtos son:

- a. As uvas (materia prima), así como os mostos ou viños que se adquiran.

Lémbrese que a adega debe levar o Libro Rexistro de Entradas e Saídas para viños con DOP e IXP, no cal as entradas de materia prima (uvas e mostos), ou viños, deben quedar rexistradas, con independencia de calquera outro sistema de rexistro en soporte papel ou informático que poida empregar adicionalmente.

Respecto diso, véxase a parte 2, “Requisitos relativos ás operacións da adega”, desta guía.

- b. Todos os produtos enolóxicos empregados na elaboración, coa data de utilización e dose empregada.

Lémbrese que a adega debe levar o Libro Rexistro de Prácticas Enolóxicas, no cal deben constar obrigatoriamente determinadas prácticas enolóxicas (véxase a parte 2, “Requisitos relativos ás operacións da adega”, desta guía).

É recomendable que certas prácticas enolóxicas cuxo rexistro non é actualmente obrigatorio por lexislación no devandito libro rexistro, como o sulfitado, sexan tamén rexistradas neste. En calquera caso, deben rexistrarse en calquera outro sistema de rexistro en soporte papel ou informático que poida empregar adicionalmente a adega.

Nota: Lémbrese que determinadas prácticas enolóxicas deben ser obxecto de presentación dunha declaración á Xefatura Territorial correspondente da Consellería do Medio Rural (véxase a parte 3, “Requisitos relativos a declaracións”, desta guía).

Por outra banda, lémbrese tamén que a adega debe levar o Libro Rexistro de Movementsos de Produtos para Procesos de Elaboración e Prácticas Enolóxicas, no que queda constancia dos datos dos provedores e os lotes dos produtos enolóxicos utilizados.

- c. As botellas de vidro.

A adega debe levar un rexistro dos lotes e provedores de botellas de vidro empregados nos seus procesos de embotellamento.

⁴ Ver Regulamento (CE) nº 178/2002, art. 18.2.

d. Os tapóns.

A adega debe levar un rexistro dos lotes e provedores de tapóns (sexan de cortiza natural ou doutros materiais) empregados nos seus procesos de embotellamento.

O rexistro dos lotes de botellas de vidro e tapóns, se non se dispón dun programa informático para o autocontrol da rastrexabilidade, pode efectuarse nun “parte do embotellamento” ou documento similar, como o da figura 8.5.9. En caso de producirse un cambio de lote, debería utilizarse un novo parte de embotellamento como o da figura, ou ben deseñar outro documento no que poidan recollese distintos lotes.

Figura 8.5.9
Modelo de parte de
embotellamento
(Fonte: elaboración propia)

 PARTE DE EMBOTELLAMENTO							
PRODUTO:						COLLEITA:	
DATA EMBOTELLAMENTO:							
DEPÓSITO PROCEDENCIA:							
LOTE DE PRODUCCIÓN:							
OBSERVACIÓNS:							
BOTELLAS							
MARCA	LITROS	BOTELLAS	VOLUME	NUMERACIÓN PRECINTAS	CAIXAS 6	CAIXAS 12	Nº PALÉS
MATERIAIS AUXILIARES							
ARTIGO	PROVEDOR			LOTE	CONSUMO	PERDAS	TOTAL
OBSERVACIÓNS:							
RESPONSABLE:							
SINATURA							

O sistema de autocontrol da rastrexabilidade tamén debe incluír os rexistros dos controis de que fosen obxecto as materias primas, o produto en curso e o produto rematado e dos seus resultados.

CASO PRÁCTICO

Imos ilustrar esta situación cun caso práctico:

Supoñamos que a nosa adega, UVAS BLANCAS, S.L., prepárase para realizar o embotellamento de 10.000 botellas de 0,75 l con viño procedente do depósito 7, que contén 7.500 litros. Para realizar o devandito proceso, a adega utilizará, á parte do viño anteriormente mencionado, rollas de cortiza e botellas (ademais doutros materiais, como cápsulas,

etiquetas e precintas de garantía). Os devanditos materiais proveñen de dous provedores externos.

O 25 de febreiro de 2021, ás 9 da mañá, comeza o proceso de embotellamento no que se empregan as rollas de cortiza co número de lote M-515 e as botellas co número de lote X68. Ás 11:55 horas, ao rematar de embotellar a botella número 3.091, remátase o lote de rollas de cortiza e comézase a empregar un novo lote, o M-516. Ás 13:25 horas, ao chegar á botella número 6.612, remátase o proceso de embotellamento por ese día. Ao día seguinte, o 26 de febreiro de 2021, ás 9:05 da mañá, retómase o proceso de embotellamento coa botella número 6.613. Ás 11:30 horas, na botella 8.892, finalízase o lote de botellas e comézase un novo lote con número X92. Ás 11:35 horas chégase á botella número 10.000 e finalízase o proceso de embotellamento.

Para levar o rexistro axeitado da rastrexabilidade deste proceso, é necesario asignar e imprimir un código de lote ás botellas (mediante un loteador). Este número irase modificando en función do día de embotellamento e dos materiais auxiliares empregados. Así, no exemplo do proceso explicado no parágrafo anterior, a asignación de lote quedaría da seguinte maneira:

Ao comezar o proceso o 25 de febreiro, as botellas terán o código de lote 250221A (lote A do 25 de febreiro de 2021). Ao cambiar o número de lote da rolla de cortiza, será necesario modificar o lote das botellas, pasando a ser o número 250221B. Ao día seguinte, ao cambiar a data de embotellamento, será necesario comezar unha nova numeración, polo que as botellas levarán o lote número 260221A. Ao cambiar o lote de botellas, o lote de embotellamento pasará a ser o 250221B. Esta secuencia represéntase na Figura 8.5.10.

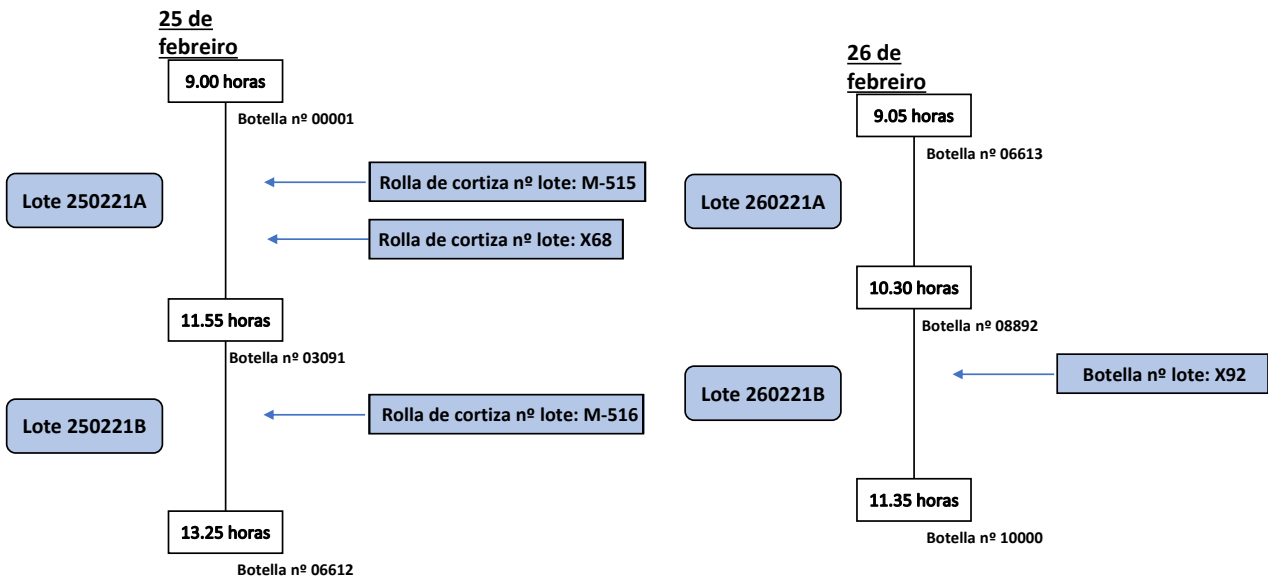


Figura 8.5.10 Caso práctico de asignación de lote nun embotellamento
(Fonte: elaboración propia)

8.5.2.2. RASTREXABILIDADE CARA A ADIANTE OU DESCENDENTE

O Regulamento (CE) nº 178/2002 indica que:

- Os explotadores de empresas alimentarias deberán poñer en práctica sistemas e procedementos para identificar as empresas ás que fornecesen os seus produtos. Poñerán esta información ao dispor das autoridades competentes se estas así o solicitan⁵.

Polo tanto, a adega debe levar un rexistro dos clientes aos que se forneceu cada lote de produto rematado (rastrexabilidade "cara a adiante" ou "descendente").

Lémbrese que, con independencia de calquera outro sistema de rexistro, en soporte papel ou informático, que poida empregar adicionalmente, a adega debe levar dous rexistros obrigatorios que garanten esta rastrexabilidade cara a adiante:

- a. O Libro Rexistro de Embotellamento, no cal as saídas de viño embotellado deben quedar rexistradas co seu documento comercial (normalmente, a factura) ou de acompañamento.
- b. A contabilidade de existencias para a AEAT mediante o sistema SILICIE, onde tamén queda rexistrada cada saída do produto rematado co seu documento comercial (normalmente, factura) ou de acompañamento.

8.5.2.3. IMPORTANCIA E VANTAXES DO AUTOCONTROL DA RASTREXABILIDADE NA ADEGA

O Regulamento (CE) nº 178/2002 indica que:

- Os alimentos comercializados ou con probabilidade de comercializarse na Comunidade deberán estar adecuadamente etiquetados ou identificados para facilitar a súa rastrexabilidade mediante a documentación ou información pertinentes de disposicións máis específicas⁶.

Polo tanto, a rastrexabilidade estará vinculada univocamente ao lote indicado no envase.

Esta obriga presenta unha serie de vantaxes para o operador:

- Permite localizar con precisión a orixe dun problema ou defecto de calidade e o alcance deste.
- Facilita un axeitado control de stocks dos produtos.
- Permite responder de forma rápida e fiable unha reclamación dun cliente.
- Permite localizar e deter a produción e/ou a subministración de produtos defectuosos.

⁵ Ver Regulamento (CE) nº 178/2002, art. 18.3.

⁶ Ver Regulamento (CE) nº 178/2002, art. 18.4.

- Permite advertir a clientes que poidan recibir unidades do mesmo lote afectado, para evitar o seu consumo e proceder á súa devolución.
- Facilita a retirada dos puntos de venda de produtos que poidan atoparse afectados, se se considera que o problema pode afectar todo un lote ou máis dun lote.
- Permite demostrar a “debida dilixencia” na xestión de incidencias que afecten a saúde pública, os intereses dos consumidores, ou en transaccións comerciais, con importantes repercusións na depuración de responsabilidades.
- Contribúe a unha xestión de calidade adecuada, e é imprescindible para a obtención de certificacións de calidade e de seguridade alimentaria.
- Proporciona confianza e seguridade aos consumidores finais.
- Proporciona confianza á Administración e maior eficacia no control oficial e na xestión de incidencias.

En resumo, ademais de protexer a seguridade e saúde dos consumidores, dispoñer dun bo sistema de autocontrol da rastrexabilidade, permitirá ao operador alimentario (é dicir, á adega) delimitar a que unidades concretas de produto rematado pode afectar un determinado problema que poida ser detectado, xa sexa no cliente ou nas propias instalacións da adega, e que obrigue a desbotar ou destapar o viño e/ou á retirada do produto dos clientes ou dos puntos de venda a consumidores finais. Polo tanto, permite tamén un importante aforro de custos da adega á hora de afrontar as consecuencias deste tipo de adversidades.

É importante ter en conta que, canto máis preciso sexa o sistema de rastrexabilidade, ante calquera deficiencia detectada, ou en caso de alerta alimentaria, máis circunscrito estará o efecto desta incidencia soamente a determinadas partidas, o cal obrigará a revisar menor cantidade de mercancía e/ou a retirar menos produto do mercado, co consecuente aforro de tempo, recursos e diñeiro.

Para maior información sobre a rastrexabilidade e o sistema de autocontrol da rastrexabilidade desde o punto de vista da seguridade alimentaria, recomendamos consultar a *Guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa agroalimentaria*, da Axencia Española de Seguridade Alimentaria e Nutrición (AESAN)⁷.

O autocontrol da rastrexabilidade, desde o punto de vista da seguridade alimentaria, está intimamente ligado á existencia dun sistema de Análise de Perigos e Puntos de Control Crítico (APPCC) na adega, constituíndo un dos denominados “prerrequisitos” para a implantación dun sistema APPCC (ver apdo. 8.6).

⁷ Ver https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/trazabilidad.htm.

8.6. Análise de Perigos e Puntos de Control Crítico (APPCC)

O sector vitivinícola está sometido a diversa lexislación, gran parte dela pola condición de industrias alimentarias que teñen as empresas deste sector, e da que deriva como obriga o autocontrol da seguridade alimentaria.

Ante estes requirimentos legais, e tendo en conta as esixencias actuais dos consumidores en canto á calidade e seguridade alimentaria do produto, tanto a nivel nacional como para a exportación a certos países que representan atractivos mercados, resulta obrigatorio, para as empresas do sector do viño, poñer en marcha un sistema de autocontrol dos seus procesos produtivos, consistente nun sistema de Análise de Perigos e Puntos de Control Crítico (APPCC). A propia adega debe ser a responsable da realización destes controis e desta maneira prever a aparición de fallos.

Así, **cada adega deberá dispoñer dun sistema de autocontrol da seguridade alimentaria baseado nos principios do sistema APPCC** establecidos no *Codex Alimentarius*. O devandito sistema debe permitir documentalmente identificar e realizar un seguimento dos produtos que entran, permanecen e saen nos seus procesos, de forma áxil, rápida e eficaz, co fin de que, ante unha perda de seguridade do produto, poidan adoptarse as medidas necesarias, de modo que quede garantida a inocuidade deste á súa chegada ao consumidor final. Este sistema, deseñado e implantado na adega, permite controlar os riscos hixiénico-sanitarios, garantindo a seguridade alimentaria da uva, o mosto e o viño que é producido, elaborado, transformado, embotellado e distribuído.

Os principios básicos do *Codex Alimentarius* en que se basea o sistema APPCC proporcionan a flexibilidade necesaria para aplicarse en todo tipo de establecementos alimentarios, grandes ou pequenos, e permiten ter en conta o carácter específico dos métodos tradicionais de produción dos alimentos.

A lexislación europea e nacional, do mesmo xeito que o *Codex Alimentarius*, establece diferentes mecanismos para asegurar a hixiene alimentaria en todo tipo de industrias. Os devanditos mecanismos son:

1. Aplicación dun sistema de Análise de Perigos e Puntos de Control Crítico, que se traducirá na existencia dun **Plan de APPCC** documentado (en soporte papel ou electrónico) na organización.
2. Cumprimento dos **plans ou programas de apoio ou de prerequisites, incluíndo Boas Prácticas de Hixiene (BPH) e de Elaboración (BPE)**.

O obxectivo do Plan de APPCC é identificar e manter controlados os perigos de contaminación relevantes nunha industria alimentaria, en particular nunha adega. Pero este estudo e o control resultante deste non terían ningún sentido se a adega non traballase seguindo unhas prácticas hixiénicas e mantendo unhas condicións ambientais operativas adecuadas.

Este conxunto de prácticas que as adegas deben observar para a seguridade alimentaria inherente aos seus produtos, proporcionando a contorna e as condicións operacionais necesarias para a produción de produtos seguros, son os denominados “prerrequisitos”, que son, polo tanto, complementarios do sistema APPCC.

A figura 8.6.1 ilustra a relación entre o Plan de APPC e prerrequisitos.

O obxectivo que se persegue é que calquera adega, adaptando as pautas aquí expostas aos seus propios procesos, equipamentos e instalacións, consiga xestionar e controlar os seus procesos e crear un marco de rastrexabilidade e boas prácticas hixiénico-sanitarias, e lograr, mediante o cumprimento dos dous obxectivos anteriores, ofrecer produtos seguros que cumpran coa lexislación vixente.

A incorporación do Plan de APPCC e Programas de prerrequisitos nos procesos documentados dunha industria alimentaria, xunto con Boas Prácticas de Hixiene (BPH) e de Elaboración (BPE), tamén documentadas, permite a integración de aspectos básicos da seguridade alimentaria nun sistema de xestión, converténdoo nun Sistema de xestión da seguridade alimentaria (SXSA).

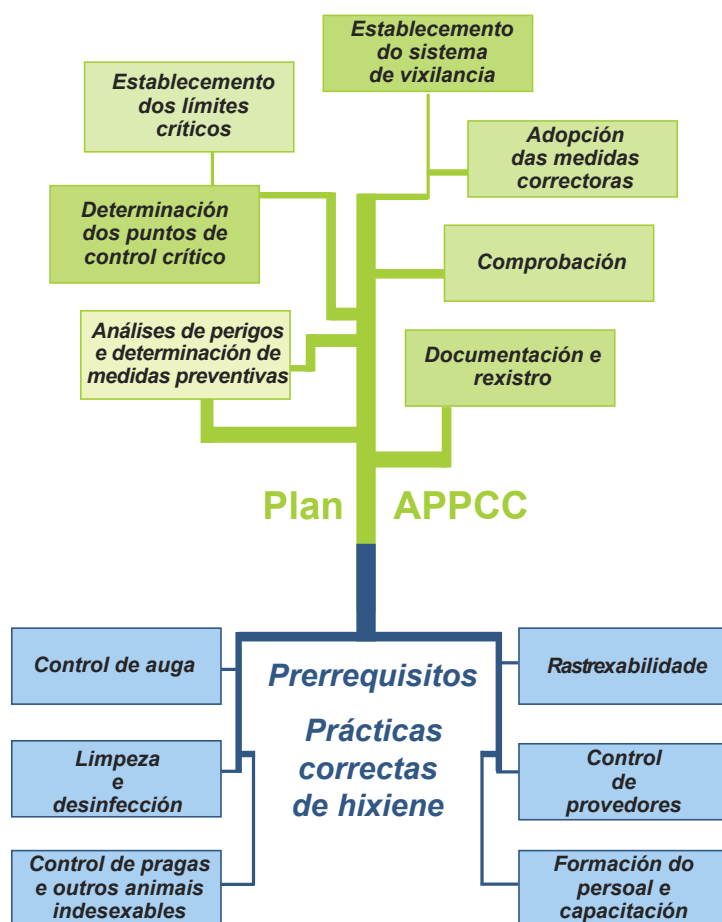


Figura 8.6.1 Plan APPCC e Plan de Prerrequisitos

(Fonte: El autocontrol en los establecimientos alimentarios. Guía para la aplicación del autocontrol basado en el sistema de APPCC, “Agència Catalá de Seguretat Alimentària, 2005”)

8.6.1. Sistema APPCC

A Análise de Perigos e Puntos de Control Crítico (APPCC) é un conxunto de actividades sistemático e preventivo, cuxo obxectivo é garantir a inocuidade dos alimentos. Este sistema está recoñecido internacionalmente e serve para abordar os perigos biolóxicos, químicos e físicos mediante a previsión e a prevención, en vez de mediante a inspección e comprobación dos produtos finais.

Baséase nos sete principios do *Codex Alimentarius*, cuxa aplicación se debe describir nun conxunto de documentos cuxo cumprimento asegura o control dos perigos que resultan significativos para a inocuidade dos alimentos no segmento da cadea alimentaria considerado.

Os sete principios do *Codex Alimentarius* son:

- Principio 1: Identificar os riscos ou perigos potenciais (microbiolóxicos, químicos e físicos) e analizar a súa gravidade e probabilidade de presentación.
- Principio 2: Determinar os Puntos Críticos de Control (PCC) de cada proceso ou fase.
- Principio 3: Establecer límites críticos baixo os cales os PCC estean baixo control.
- Principio 4: Establecer un sistema de vixilancia ou monitoraxe para os PCC.
- Principio 5: Establecer as medidas correctivas que han de adoptarse cando a vixilancia indica que un determinado PCC está fóra dos límites críticos (non está controlado).
- Principio 6: Establecer procedementos de verificación para confirmar que o sistema de APPCC funciona eficazmente.
- Principio 7: Establecer un sistema de documentación que inclúa todos os procedementos e os rexistros apropiados para estes principios e a súa aplicación.

O sistema APPCC pode aplicarse ao longo de toda a cadea alimentaria, desde o produtor primario ata o consumidor final, aínda que no ámbito de aplicación do Regulamento (CE) nº 853/2004, do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004, relativo á hixiene dos produtos alimenticios, establécese que só será de aplicación (obrigatoria) para todas as fases posteriores á produción primaria, é dicir, preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamento, transporte, distribución, manipulación e venda ou subministración ao consumidor. Polo tanto, no sector vitivinícola é de obrigado cumprimento para as adegas, e non para os viticultores (produtores primarios).

A continuación establécense unha serie de recomendacións para levar á práctica o sistema APPCC, seguindo a secuencia de implantación establecida polo *Codex Alimentarius* para a aplicación efectiva dos sete principios deste sistema.

En primeiro lugar, recoméndase recoller nun **procedemento documentado** a metodoloxía seguida para desenvolver e implantar o sistema de APPCC.

En segundo lugar, débese elaborar un **Plan de APPCC** documentado, complementado cun **Cadro de Xestión de Puntos de Control Crítico (PCC)** e un conxunto de **Programas de Prerrequisitos (PPR)** (ver figura 8.6.2). Todos estes documentos de seguridade alimentaria, así como os rexistros que demostran a súa aplicación, poden integrarse perfectamente na documentación do sistema de xestión da adega. O obxectivo é que haxa constancia documental do control da seguridade alimentaria.

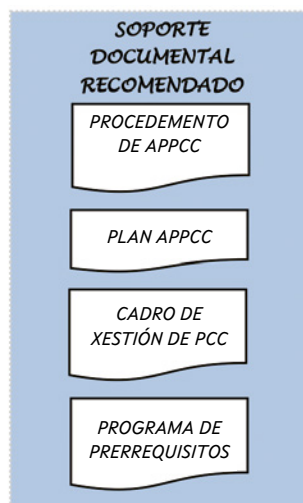


Figura 8.6.2 Soporte documental recomendado para o sistema de xestión da seguridade alimentaria

(Fonte: elaboración propia)

En terceiro lugar, e antes de aplicar o sistema de APPCC, a adega debe ter unha estrutura e uns equipamentos adecuados, e debe traballar cos principios xerais de hixiene dos alimentos, os cales permitirán centrar o control nos puntos críticos.

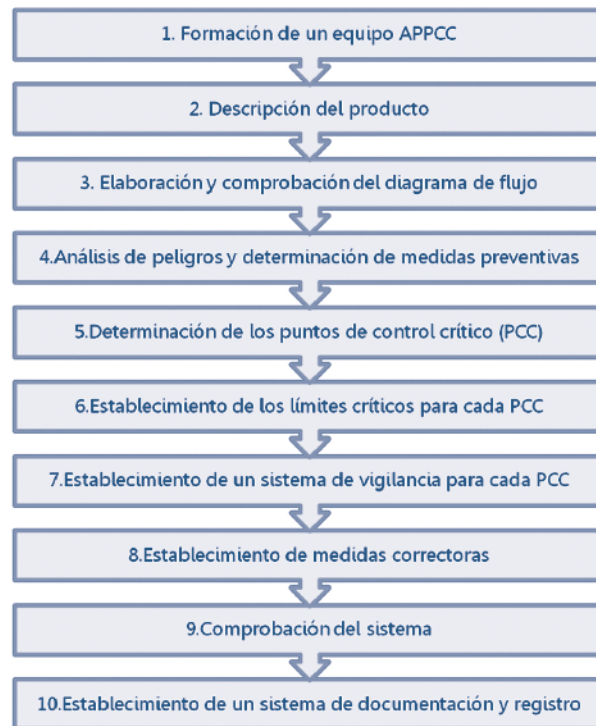
Por último, recoméndase seguir a secuencia lóxica de fases definida polo *Codex Alimentarius* para a implantación do sistema APPCC, que se resumen na figura 8.6.3 e se explican a continuación.

Para unha mellor comprensión e interpretación dos conceptos asociados á implantación do sistema APPCC, recoméndase consultar a Comunicación da Comisión nº 2016/C 278/01 sobre a aplicación de sistemas de xestión da seguridade alimentaria que consideran programas de prerrequisitos (PPR) e procedementos baseados nos principios da APPCC, incluída a facilitación/flexibilidade respecto da súa aplicación en determinadas empresas alimentarias e, en particular, os seus anexos II, "Procedementos baseados nos principios da análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC) e orientacións para a súa aplicación", e III, "Flexibilidade ofrecida pola lexislación da UE a determinados establecementos".

NOTA IMPORTANTE

Non é obxecto desta guía o desenvolvemento exhaustivo dun Plan de APPCC na adega. A continuación presentarase unha descrición básica dos aspectos máis relevantes, coa finalidade de orientar dun modo xeral a adega neste ámbito. A adega deberá asesorarse en maior profundidade, e/ou contratar os servizos dalgunha entidade especializada nesta materia, para asegurar o correcto cumprimento destes requisitos.

Figura 8.6.3 Fases para a aplicación dos principios do sistema APPCC
(Fonte: Codex Alimentarius)



8.6.1.1. FORMACIÓN DUN EQUIPO DE APPCC

Este equipo será o encargado do deseño e a implantación do sistema APPCC. A dirección da adegá deberá asegurar que se dispoña de coñecementos e competencia específicos para os produtos que se elaboran, que permitan formular un sistema APPCC eficaz.

Os coñecementos que, en liñas xerais, han de achegar os compoñentes do equipo son os seguintes:

- Coñecementos e experiencia relativos ao proceso produtivo e aos produtos que se elaboran ou se comercializan.
- Coñecementos en materia de seguridade alimentaria (perigos microbiolóxicos, químicos e físicos) e en tecnoloxía, asociados ao proceso produtivo do establecemento.
- Coñecementos suficientes sobre os principios teóricos e de aplicabilidade do sistema APPCC.

Polo tanto, o equipo de APPCC debería estar composto por persoas que, conxuntamente, poidan cubrir todos os coñecementos mencionados (incluídas persoas externas á organización, de ser o caso).

Debe deixarse constancia documental no Plan de APPCC de quen son os compoñentes do equipo de APPCC, cal deles é o responsable deste e que coñecementos achega cada un

deles no proceso de deseño, desenvolvemento e implantación do sistema APPCC. Para iso pode utilizarse un formato de rexistro como o que se mostra na figura 8.6.4.

INTEGRANTES DO EQUIPO APPCC			
NOME	CARGO	COÑECEMENTOS QUE ACHEGA	FUNCIÓN DENTRO DO EQUIPO
			Responsable do Equipo APPCC

Figura 8.6.4 Formulario de rexistro para equipo APPCC no Plan de APPCC (Fonte: elaboración propia)

En empresas pequenas, este equipo pode estar constituído por unha soa persoa; non obstante, o ideal é crear un equipo multidisciplinar. Cando non se dispoña na propia organización dos coñecementos e aptitudes necesarios, deberá solicitarse información técnica doutras fontes e, se fose necesario, recorrer ao asesoramento externo, tendo en conta que a empresa sempre ha de estar directamente implicada no deseño e desenvolvemento e implantación do sistema APPCC.

8.6.1.2. DESCRICIÓN DO PRODUTO

Debe formularse unha descrición completa do produto, que inclúa información pertinente sobre a súa inocuidade, a súa composición, estrutura fisicoquímica, envasado, durabilidade, condicións de almacenamento e sistema de distribución.

Recoméndase reflectir nun documento, dentro do Plan de APPCC, que pode denominarse **ficha técnica ou ficha do produto**, os seguintes aspectos relativos a cada produto ou grupo de produtos coas mesmas características (ver figura 8.6.5):

- Denominación do produto.
- Ingredientes, indicando cantidades e/ou porcentaxes.
- Características microbiolóxicas e fisicoquímicas relevantes para a súa inocuidade.
- Formato e presentación do envase e/ou embalaxe: material, medida, tipo de peche, etc.
- Condicións de conservación relativas ao seu almacenamento e distribución (temperatura ambiente, refrixeración, etc.).
- Sistema utilizado para identificar o produto (lote de fabricación ou outros).
- Vida útil do produto (data de caducidade ou de consumo preferente, de ser o caso).

- Destino (consumidor final ou uso industrial, etc.).
- Uso esperado: uso previsto por parte do consumidor final ou usuario.

Realizar unha descrición exhaustiva do produto axuda o equipo APPCC a identificar os perigos “reais” que acompañan o proceso.

Figura 8.6.5 Exemplo de ficha do produto no Plan de APPCC
(Fonte: elaboración propia)

	FICHA DO PRODUTO	
Nome do produto	Viño branco albariño	
Denominación de venda	LA BODEGA DEL ABUELO	
Ingredientes	Uva branca variedade Albariño	
Características importantes para garantir a súa inocuidade	▪ Contido en alcohol 12,5% ▪ Acidez total (g/l en ácido tartárico) = 6,56 ▪ PH = 3,38 ▪ Contido en sulfitos entre 90 e 210 g/l ▪ Inocuo para o consumidor ▪ O aditivo asegura a estabilidade e protexe o viño fronte ás fermentacións e alteracións indesexadas	Describir estas características microbiolóxicas e fisicoquímicas axuda a identificar as etapas esenciais do proceso que garanten a produción de viños seguros.
Formato e presentación(s)	Botellas de 0,75 L e 1,5 L	
Material do envase	Vidro	
Condicións almacenamento	En lugar fresco e seco	
Datos etiquetaxe	• Marca • Colleita • Tipo viño • Indicacións obrigatorias e facultativas	A información para ter en conta respecto ao concepto “tempo de vida útil” é o período durante o cal o viño mantén a súa inocuidade microbiolóxica.
Modo de venda	Comercio por xunto	
Control especial na súa distribución	Non expoñer directamente á luz solar Conservar a temperatura entre 10 e 15 °C	
Uso esperado	Bebida de consumo para persoas maiores de 18 anos	
Vida útil	4 anos en condicións óptimas de calidade (variable en función da temperatura e condicións de conservación). Inocuidade microbiolóxica indefinida.	Non ten por que coincidir coas especificacións de durabilidade mencionadas na etiqueta do produto.

8.6.1.3. ELABORACIÓN E COMPROBACIÓN DUN DIAGRAMA DE FLUXO

Todo o proceso produtivo debe ser representado nun **diagrama de fluxo**.

O diagrama de fluxo debe ser elaborado polo equipo de APPCC e cubrir todas as fases da produción, de modo que, cando o sistema de APPCC se aplique a unha determinada operación, se teñan en conta as fases anteriores e posteriores á devandita operación.

A análise debe levarse a cabo para todos os produtos que se elaboren, de xeito que haxa tantos diagramas de fluxo como procesos de elaboración distintos se leven a cabo. No caso de que se produza unha ampla gama de produtos, agruparanse os que difiran pouco no proceso de elaboración e presenten riscos similares.

Para lograr unha visión global dos procesos é recomendable elaborar un diagrama de fluxo xeral (como o da Figura 8.6.6) e posteriormente ir particularizando e analizando cada etapa con detalle (ver Figura 8.6.7 para o caso do proceso de embotellamento, p. ex.). Polo tanto, pode representarse o proceso produtivo nun conxunto de diagramas de fluxo.

Os diagramas de fluxo deben incluírse no Plan de APPCC documentado, e deben comprobarse periodicamente para garantir a súa actualización.

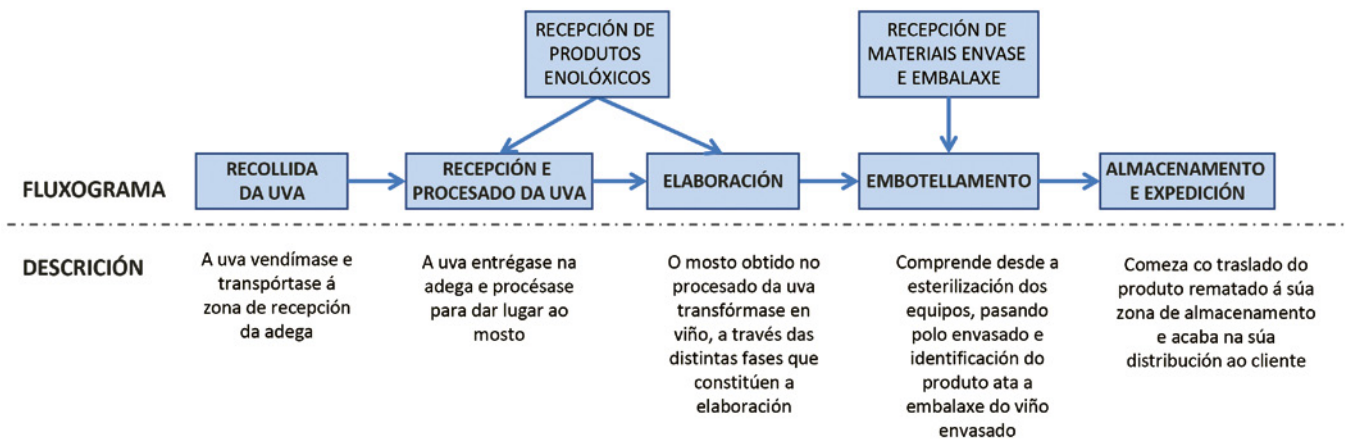


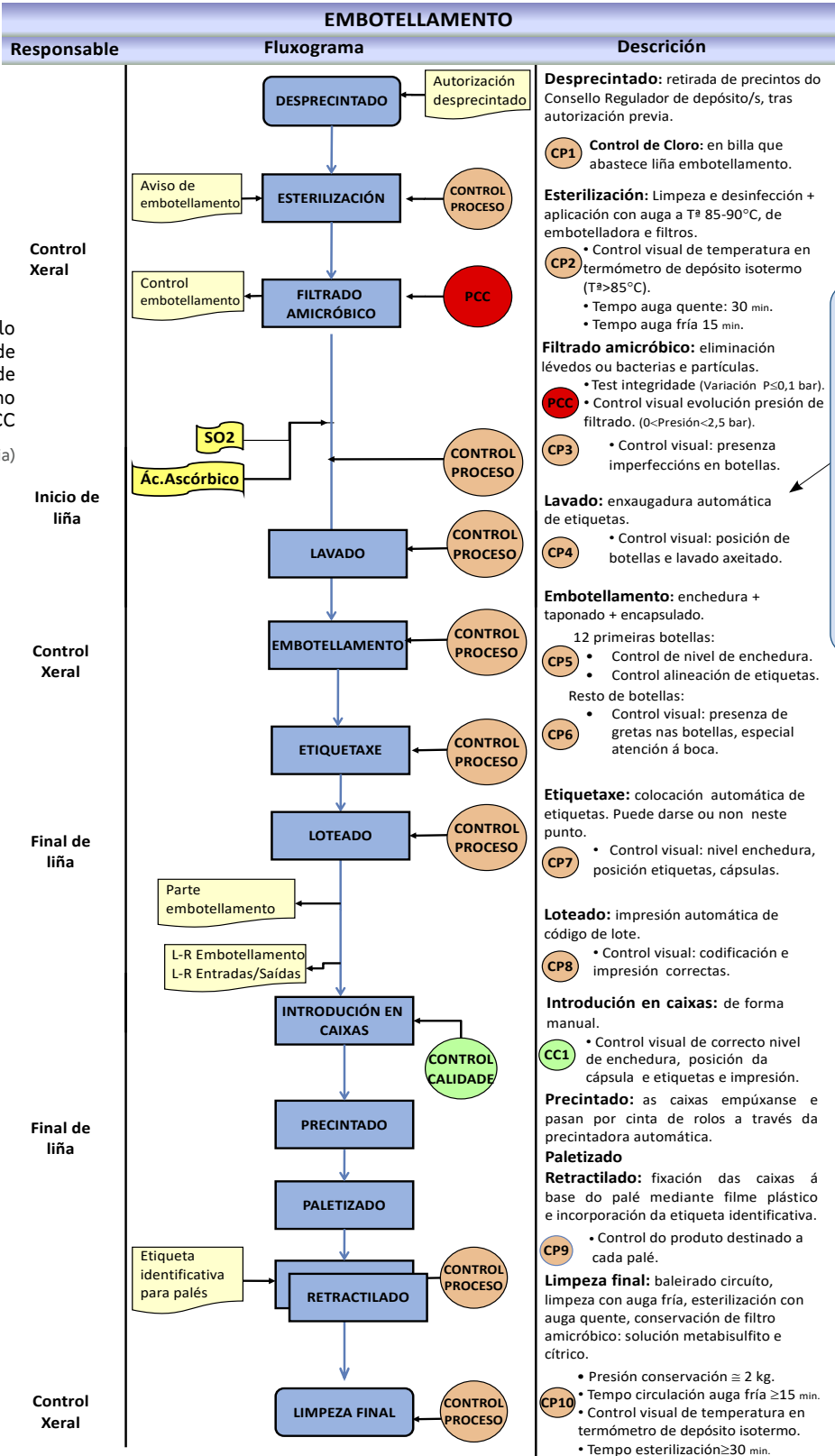
Figura 8.6.6 Exemplo de diagrama de fluxo xeral no Plan de APPCC

(Fonte: elaboración propia)

O equipo de APPCC, unha vez elaborado o/s diagrama/s de fluxo, debe cotexalo/s co proceso de produción en todas as súas etapas e momentos, e emendalo/s cando cumpra.

Estes diagramas de fluxo son moi adecuados para incorporarse tamén nos documentos no que se describan os procesos produtivos da adega (fichas de proceso ou procedementos documentados, como os habituais nun sistema de xestión da calidade baixo a norma ISO 9001), integrando así a documentación de calidade e a de seguridade alimentaria. Deste xeito, non se duplica a mesma información e, á hora de emendar ou corrixir os diagramas de fluxo, faríase unha única vez para todos os casos en que se utilicen estes.

Figura 8.6.7 Exemplo de diagrama de fluxo do proceso de embotellamento no Plan de APPCC
(Fonte: elaboración propia)



Deben detallarse na medida do posible as actividades levadas a cabo en cada etapa, incluíndo descrición, responsable, controis do proceso e inspeccións do produto, de modo que non se obvie ningún perigo que puidese comprometer a inocuidade do produto.

8.6.1.4. ANÁLISE DE PERIGOS E DETERMINACIÓN DE MEDIDAS PREVENTIVAS

A continuación expónse o modo de actuar para analizar os perigos e determinar as medidas preventivas orientadas a estes.

1. IDENTIFICACIÓN DOS PERIGOS

Nesta etapa o equipo de APPCC ten que identificar todos os perigos razoablemente previsibles en cada fase, desde a recepción de materias primas (incluíndo a recolección da uva), a elaboración, o embotellamento, a embalaxe/paletizado e a distribución ata o punto de consumo.

Os aspectos que deben ser valorados para a identificación de perigos preséntanse na Figura 8.6.8.

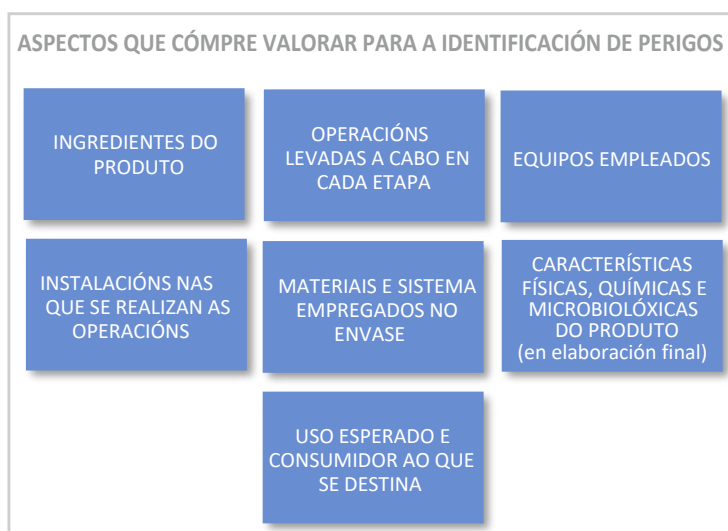


Figura 8.6.8 Aspectos que deben ser valorados para a identificación de perigos

(Fonte: elaboración propia)

Unha vez identificados os perigos, deben clasificarse en físicos, químicos e biolóxicos⁸.

- Perigos biolóxicos:** aínda que pouco habituais no sector vitivinícola, é posible identificar microorganismos nos envases, sistemas de transporte, aditivos ou produtos auxiliares tecnolóxicos. A composición do viño (pola súa acidez e alcohol) non permite desenvolverse os microorganismos patóxenos máis extensamente coñecidos, como *Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes* ou *Escherichia coli*. Si deben controlarse (*Escherichia coli* e bacterias coliformes) na subministración de auga, segundo o Real decreto 140/2003, do 7 de febreiro, polo que se establecen os criterios sanitarios da calidade da auga de consumo humano (ver epígrafe 8.6.2.2, "Control de augas"). Estes microorganismos poderían presentarse nos envases ou sistemas de transporte utilizados para a vendima.

⁸ Os seguintes tres puntos están baseados en *Los autocontroles en la industria vitivinícola*, Domingo, C.; Albó, J.A.; Romero, S.V., Mínguez, S. INCAVI, Agência de Seguritat Alimentària, 2007.

b. **Perigos químicos:** entre eles, pódense mencionar os seguintes:

- Produtos fitosanitarios e herbicidas.
- Metais pesados: chumbo, mercurio, arsénico, etc.
- Produtos de limpeza e desinfección.
- Graxas e aceites.
- Migracións dos envases: bisfenol A e diglicidiléter de bisfenol A, ftalatos, nonilfenóis.
- Etilenglicol e dietilenglicol.
- Carbamato de etilo.
- Aminoácidos bióxenos.
- Ferrocianuro.
- Substancias liberadas do carballo, labras ou chips de carballo ou por exceso de tostado: hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP).
- Migracións dos tapóns: contaminantes orgánicos persistentes, bifenilos policlorados e HAP.
- Familias de compostos considerados oficialmente alérxenos pola lexislación europea: anhídrido sulfuroso e ovo.

Os perigos químicos deben ser tratados soamente por persoas que recibisen formación especializada⁹.

c. **Perigos físicos:** normalmente, trátase de corpos estraños (restos vexetais, restos de insectos, po, elementos metálicos ou anacos de vidro -xeralmente procedentes de botellas rotas-).

Outro tipo de perigo (que pode considerarse químico) é o que constitúen os **alérxenos**, que son habitualmente proteínas ou glicoproteínas presentes de forma natural nos produtos alimenticios, e que poden provocar alerxias ou reaccións inmunolóxicas nas persoas. Polo tanto, os alérxenos presentes nas materias primas, así como os incorporados durante os procesos produtivos (aditivos, como os sulfitos, p. ex.), deben tamén ser identificados.

Os perigos identificados e clasificados deben documentarse no Plan de APPCC.

⁹ Comunicación da Comisión nº 2016/C 278/01, punto 2.5.

2. AVALIACIÓN DOS PERIGOS

Unha vez identificados os perigos, o equipo de APPCC deberá levar a cabo unha análise para identificar cales son aqueles cuxa eliminación ou redución a niveis aceptables resulta indispensable para elaborar un produto inocuo.

A avaliación de cada perigo pódese levar a cabo en función do **efecto** e a **probabilidade de ocorrencia** deste (ver figura 8.6.9), entendendo por efecto o grao das consecuencias adversas (gravidade, severidade) que levaría consigo a aparición deste perigo, se non fose controlado. Este sistema de avaliación é similar ao que se adoita utilizar para a categorización dos riscos laborais ou medioambientais.

Os **perigos significativos** serían aqueles con maiores niveis conxuntos de severidade e probabilidade de ocorrencia. Queda a criterio da adegas definir cales son estes niveis. Así, no exemplo da figura 8.6.9, a adegas podería determinar que son perigos significativos, p. ex. aqueles que teñan unha categorización de 4 ou superior (nunha escala de 1 a 7 como a mostrada na figura).

NIVEL DE RIESGO (R = P x E): ESCALA DE 1 A 7

PROBABILIDAD	Elevada	4	4	5	6	7
	Real	3	3	4	5	6
	Baja	2	2	3	4	5
	Muy baja	1	1	2	3	4
			1	2	3	4
			Limitado	Moderado	Grave	Muy grave
			EFECTO			

Figura 8.6.9 Exemplo do cadro de avaliación de perigos
(Fonte: Comunicación da Comisión nº 2016/C 278/01, apéndice 2)

Esta avaliación pódese levar a cabo mediante diferentes métodos, entre os que se inclúe a discusión en grupo, tendo que deixar constancia documental desta análise (o equipo explica por que incluíu un perigo ou, pola contra, o motivo polo que excluíu outro).

Para levar a cabo esta análise é necesario contar co suficiente nivel de experiencia e coñecementos, e basearse en datos técnicos e científicos, datos epidemiolóxicos, datos recompilados da experiencia da mesma empresa, etc.

Os perigos significativos, que deben quedar debidamente documentados no Plan de APPCC, son aqueles para os que deben exporse no sistema APPCC puntos de control crítico (PCC), límites críticos e medidas correctivas (ver pasos 5, 6 e 7).

3. DETERMINACIÓN DAS MEDIDAS PREVENTIVAS

Unha vez determinados os perigos significativos, o equipo APPCC terá que determinar que medidas preventivas (se as hai) poden aplicarse en relación con cada perigo significativo. Débese establecer para cada un deles (e para cada unha das súas causas) cales son as medidas preventivas que permiten eliminalo ou reduciilo a un nivel aceptable.

Estas medidas preventivas deben quedar documentadas no Plan de APPC, e pode facerse de maneira similar á mostrada na figura 8.6.10.

Pode que sexa necesario aplicar máis dunha medida para controlar un perigo ou perigos específicos, e que cunha determinada medida se poida controlar máis dun perigo. Se non se pode identificar ningunha medida preventiva para un perigo significativo, o produto ou o proceso deberán modificarse nesa fase, ou en calquera fase anterior ou posterior, para incluír unha medida preventiva.

Figura 8.6.10.a Exemplo de identificación de perigos e causas, e determinación de medidas preventivas, na fase de recepción e procesado

(Fonte: elaboración propia)

Etapas	Perigo	Causa	Medida preventiva (e documentación asociada)
Recepción da uva	Biolóxico: Contaminación microbiana da materia prima.	Malas prácticas de manipulación no viñedo, vendima, transporte e/ou recepción.	- Formación do persoal da vendima de boas prácticas de recolección: non introducir follas, videiras ou outros corpos estranhos, depositar os acios con coidado... - Mantemento hixiénico das caixas da vendima: limpeza con deterxente alcalino e precintado ao comezo da vendima e limpeza con auga a presión tras cada descarga (ver Procedemento mantemento e limpeza). - Controis en recepción: control visual do estado sanitario da uva e presenza de elementos estranhos (ver Ficha de proceso recepción e procesado). - Mantemento hixiénico dos medios de transporte: limpeza da zona de carga de vehículos antes da vendima e tras cada descarga (ver Procedemento mantemento e limpeza).
	Biolóxico: Inicio da fermentación.	Rotura da uva ou exceso de tempo antes de procesado.	- Emprego de caixas pechadas non superiores a 20 kg de capacidade. - Tempo máximo entre vendima e procesado da uva 24 horas (ver Ficha de proceso recepción e procesado).

Figura 8.6.10.b Exemplo de identificación de perigos e causas, e determinación de medidas preventivas, na fase de elaboración

(Fonte: elaboración propia)

Etapas	Perigo	Causa	Medida preventiva (e documentación asociada)
Mesturas	Químico: Exceso de sulfuroso.	Dosificación incorrecta.	- Operación efectuada só por persoal debidamente formado. - Analíticas previas para determinación da dose. - Rexistro tras cada adición para evitar duplicar operación (ver Ficha de Proceso Recepción e Procesado).
Conservación	Químico: Presenza de etilenglicol e/ou dietilenglicol.	Fuga do sistema de refrixeración.	Mantemento preventivo de intercambiadores de auga glicolada: revisión anual do sistema de refrixeración (ver Procedemento de mantemento e limpeza).
	Físico: Presenza de corpos estranhos no viño.	Contaminación física de depósitos.	Mantemento e limpeza dos depósitos: Limpeza antes e despois de cada uso, revisión anual (ver Procedemento de mantemento e limpeza).

Figura 8.6.10.c Exemplo de identificación de perigos e causas, e determinación de medidas preventivas, na fase de embotellamento

(Fonte: elaboración propia)

Etapas	Perigo	Causa	Medida preventiva (e documentación asociada)
Filtración	Físico: Presenza de corpos estranhos no viño embotellado.	Rotura do cartucho do filtro amicróbico.	- Test de integridade do filtro antes do embotellamento. - Mantemento da presión de filtrado nun rango axeitado durante o embotellamento (ver Ficha de Proceso Embotellamento).
Enchedura	Físico: Presenza de cristais.	Rotura de botellas durante o embotellamento.	- Filtrado amicróbico. - Retirar as tres botellas anteriores e seguintes á rotura e limpar o tren de embotellamento.

8.6.1.5. DETERMINACIÓN DOS PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (PCC)

Nas etapas do proceso na que se identificou un **perigo significativo**, debe determinarse se é necesario previr este perigo, eliminalo ou reduciilo a un nivel aceptable. No caso de que o sexa, a etapa é un **punto de control crítico (PCC)** para este perigo. Unha etapa que resulta ser un PCC requirirá dun control máis exhaustivo que o resto para garantir un produto seguro.

Aínda que resultan fundamentais a experiencia e coñecementos dos membros do equipo APPCC, realizar esta análise só con base no seu criterio pode provocar que se determinen menos PCC dos necesarios, co que se podería estar a poñer en perigo a inocuidade dos produtos, ou ben, por tratar de asegurar a devandita inocuidade, definir PCC en exceso, co que non se lograría centrar o control nas fases que son realmente fundamentais.

Polo exposto anteriormente, a determinación dun PCC pódese facilitar coa aplicación dunha **árbore de decisións** (véxase Figura 8.6.11), mediante a que se segue unha secuencia lóxica de preguntas e respostas que permiten tomar unha decisión obxectiva sobre unha cuestión determinada.

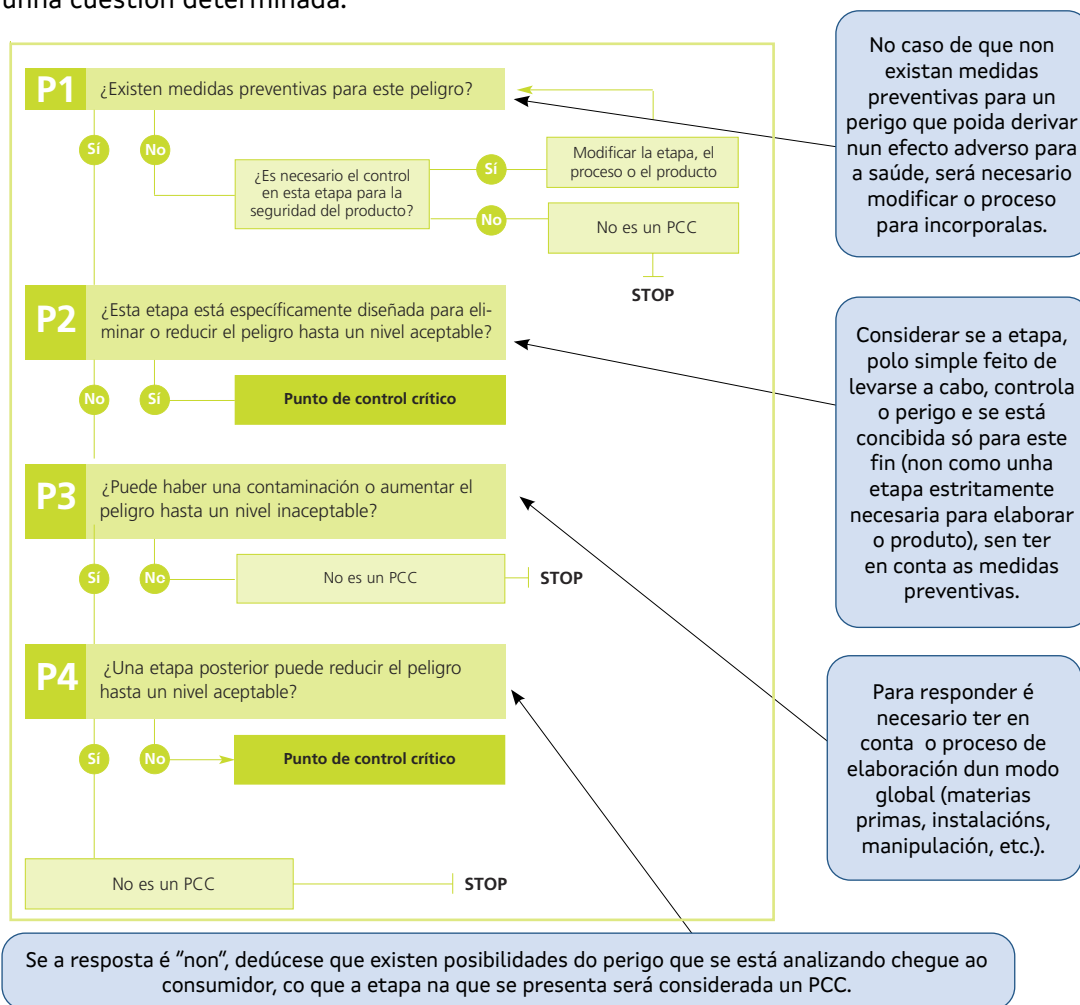


Figura 8.6.11 Árbore de decisións

(Fonte: "El autocontrol en los establecimientos alimentarios. Guía para la aplicación del autocontrol basado en el Sistema de APPCC", Agència Catalá de Seguretat Alimentària, 2005)

Nas figuras 8.6.12.a e 8.6.12.b móstranse exemplos da aplicación da árbore de decisións presentado na figura 8.6.11.

No Plan de APPCC deben quedar documentados os PCC identificados.

ETAPA	Perigo e causa	P1: Existen medidas preventivas para este perigo?	P2: A etapa está especificamente deseñada para eliminar ou reducir o perigo ata un nivel aceptable?	P3: Pode haber unha contaminación ou pode aumentar o perigo ata un nivel inaceptable?	P4: Pode unha etapa posterior eliminar ou reducir o perigo ata un nivel aceptable?	É PCC
MESTURAS	Exceso de sulfuroso por dosificación incorrecta.	SI Operación efectuada só por persoal debidamente formado. Analíticas previas para determinación da dose. Rexistro tras cada adición para evitar duplicar operación.	NON Esta etapa está concibida para evitar a oxidación e a acción bactericida, pero por si mesma non evita a toxicidade por exceso de SO ₂ .	SI En caso de erro na dose pódense superar os límites, baixo o que a concentración de SO ₂ é inocua.	NON Non existe ningunha etapa posterior que provoque a redución dos niveis de sulfuroso.	SI
CONSERVACIÓN	Presenza de corpos estraños no viño por contaminación física de depósitos.	SI Mantemento e limpeza dos depósitos: Limpeza antes e despois de cada uso, revisión anual.	NON A etapa de conservación non reduce nin elimina por si mesma ningún perigo.	SI No caso de que haxa no viño en conservación algún elemento físico, este podería causar dano ao consumidor.	SI O filtrado amicrobico impide que os corpos físicos cheguen ao viño embotellado, polo tanto nesta etapa non temos un PCC.	NON

Figura 8.6.12.a Exemplo de determinación de PCC na fase de elaboración

(Fonte: elaboración propia)

ETAPA	Perigo e causa	P1: Existen medidas preventivas para este perigo?	P2: A etapa está especificamente deseñada para eliminar ou reducir o perigo ata un nivel aceptable?	P3: Pode haber unha contaminación ou pode aumentar o perigo ata un nivel inaceptable?	P4: Pode unha etapa posterior eliminar ou reducir o perigo ata un nivel aceptable?	É PCC
FILTRACIÓN	Presenza de corpos estraños no viño embotellado por filtrado deficiente ou rotura do cartucho do filtro amicrobico.	SI Test de integridade de filtro antes do embotellamento. Mantemento da presión do filtrado nun rango axeitado durante o embotellamento.	SI O filtrado amicrobico está concibido para eliminar a presenza de partículas no viño.	Xa que a resposta á pregunta anterior é si, esta etapa é considerada directamente PCC, e non é necesario continuar coa secuencia de preguntas.		SI

Figura 8.6.12.b Exemplo de determinación de PCC na fase de embotellamento

(Fonte: elaboración propia)

8.6.1.6. ESTABLECEMENTO DE LÍMITES CRÍTICOS PARA CADA PUNTO DE CONTROL CRÍTICO

Para cada punto de control crítico (PCC) deberán especificarse e validarse os seus límites críticos. O **límite crítico é o criterio ou valor que diferencia a aceptabilidade da inaceptabilidade** do proceso nunha fase determinada, o que implica que un produto será seguro mentres os valores dos parámetros para controlar en cada PCC se manteña dentro dos límites críticos definidos para cada un deles. Polo tanto, en cada PCC poden existir diferentes parámetros de control, e deben definirse os límites críticos para cada un deles.

Os límites críticos han de estar asociados a parámetros **que sexan fáciles e rápidos de medir ou observar**. Cando se superen estes valores, o PCC ao que se asocian atoparase fóra de control, o que implica que será necesario adoptar as medidas necesarias para que volva estar baixo control.

Os límites críticos para cada PCC teñen que estar documentados no **Cadro de Xestión de PCC** (ver exemplos na figura 8.6.13).

Etapas do proceso que é un PCC	Perigo	Medidas preventivas	Límites críticos	Fontes de información
MESTURAS	Exceso de sulfuroso por dosificación incorrecta	Operación efectuada só por persoal debidamente formado	Cumprimento desta condición	Regulamento da denominación de orixe
		Analíticas previas para determinación da dose	200 mg/L	
		Rexistro tras cada adición para evitar duplicar operación	Unha soa aplicación	
FILTRACIÓN AMICRÓBICA	Presenza de corpos estraños no viño embotellado por filtrado deficiente ou rotura do cartucho do filtro amicróbico	Test de integridade de filtro antes do embotellamento	Variación de presión ≤ 0,1 bar	Manual do equipamento de filtración
		Mantemento da presión de filtrado nun rango adecuado durante o embotellamento	Presión de filtrado: 0<Presión<2 bar	

Figura 8.6.13 Exemplo de determinación de límites críticos para PCC
(Fonte: elaboración propia)

8.6.1.7. ESTABLECEMENTO DUN SISTEMA DE VIXILANCIA PARA CADA PCC

Débase establecer un **método de vixilancia para cada PCC que permita detectar que se atopa fóra dos seus límites críticos** e que, polo tanto, se produciu unha perda de control nesta etapa.

Ademais, o ideal é que o sistema de vixilancia permita detectar unha tendencia á perda de control, e non soamente a ocorrencia desta (isto pode conseguirse mediante unha vixilancia continua ou o bastante frecuente, se é discreta). Deste xeito, cando iso sexa

posible, os procesos poderían corrixirse antes de que ocorra a desviación. Se a vixilancia non é continua, o seu grao ou frecuencia deberán ser suficientes como para garantir que o PCC estea controlado.

Con respecto á frecuencia da vixilancia, a Comunicación da Comisión nº 2016/C 278/01 di que:

A frecuencia do control de perigos físicos (vidro, plástico, metal, etc.) debe determinarse segundo unha análise baseada no risco (que probabilidade hai de que ocorra nun establecemento dado?)¹⁰.

Para a determinación do sistema de vixilancia de cada PCC hai que definir no Cadro de Xestión de PCC:

- Que método de vixilancia se utiliza (que, como, cando e onde se vixía).
- Quen é a persoa responsable.
- Como se rexistran os resultados.

Na figura 8.6.14 móstranse exemplos de sistemas de vixilancia para algúns PCC.

Etapa que é un PCC	Perigo	Medidas preventivas	Límites críticos	Vixilancia		
				Método	Responsable	Rexistro
MESTURAS	Exceso de sulfuroso por dosificación incorrecta	Operación efectuada só por persoal debidamente formado	Cumprimento desta condición	Comprobación da cualificación do persoal destinado a esta tarefa	Responsable da adega	Rexistro de Cualificación e Formación do Persoal
		Rexistro tras cada adición para evitar duplicar operación	Unha soa aplicación	Control visual do rexistro de adición de sulfuroso previo e posterior á adición	Adegueiro	Ficha de mesturas
		Analíticas previas para determinación da dose	200 mg/L	Control analítico da concentración tras adición	Enólogo	Boletín de análise
FILTRACIÓN AMICRÓBICA	Presenza de corpos estraños no viño embotellado por filtrado deficiente ou rotura do cartucho do filtro amicróbico	Test de integridade de filtrado antes do embotellamento	Variación de presión ≤ 0,1 bar	Control e rexistro de presión ao comezo e final do test	Adegueiro	Rexistro control embotellamento
		Mantemento da presión de filtrado nun rango adecuado durante o embotellamento	Presión de filtrado: 0<Presión<2 bar	Control visual continuo de presión no manómetro filtros	Adegueiro	Rexistro control embotellamento (inicio e final de operación)

Figura 8.6.14 Exemplo de establecemento do sistema de vixilancia para PCC
(Fonte: elaboración propia)

¹⁰ Comunicación da Comisión nº 2016/C 278/01, punto 2.5.

A maioría dos procedementos de vixilancia dos PCC deberán efectuarse con rapidez, porque se referirán a procesos continuos e non haberá tempo para ensaios analíticos prolongados. Con frecuencia prefírense as medicións físicas e químicas aos ensaios microbiolóxicos, porque poden realizarse rapidamente, e a miúdo indican o control microbiolóxico do produto.

8.6.1.8. ESTABLECEMENTO DE MEDIDAS CORRECTIVAS

Coa fin de facer fronte ás desviacións que poidan producirse, han de formularse **medidas correctivas específicas para cada PCC** do sistema de APPCC. Os datos obtidos grazas á vixilancia teñen que ser avaliados por quen teña os coñecementos e a competencia necesarios para aplicar medidas correctivas, cando proceda.

Estas medidas deben ser específicas para cada PCC e describir os pasos que cómpre seguir para poder asegurar, de maneira rápida, os seguintes obxectivos:

- Corríxese a causa da desviación, de modo que o PCC volva estar baixo control.
- Non se distribúan produtos que poidan ser potencialmente prexudiciais para a saúde.

Medidas preventivas	Límites críticos	Vixilancia			Medidas correctivas	
		Método	Responsable	Rexistro	Método	Responsable
Operación efectuada só polo persoal debidamente formado	Cumprimento desta condición	Comprobación da cualificación do persoal destinado a esta tarefa	Responsable da adega	Rexistro de Cualificación e Formación de Persoal	Proporcionar formación requirida	Responsable da adega
Rexistro tras cada adición para evitar duplicar operación	Unha soa aplicación	Control visual do rexistro de adición de sulfuroso previo e posterior á adición	Adegueiro	Ficha de mesturas	Avaliar conformidade do produto afectado e desbotar ou mesturar segundo proceda	Enólogo
Analíticas previas para determinación da dose	200 mg/L	Control analítico da concentración tras adición	Enólogo	Boletín de análise		
Test de integridade de filtrado antes do embotellamento	Variación de presión ≤ 0,1 bar	Control e rexistro de presión ao comezo e final do test	Adegueiro	Rexistro control embotellamento	Cambio de cartucho danado e refiltrado da partida afectada, se procede	Adegueiro
Mantemento da presión de filtrado nun rango adecuado durante o embotellamento	Presión de filtrado: 0<Presión<2 bar	Control visual continuo de presión no manómetro filtros	Adegueiro	Rexistro control embotellamento (inicio e final de operación)	Parada da filtración, control e cambio de cartucho e refiltrado da partida afectada, se procede	Adegueiro

Figura 8.6.15 Exemplo de determinación de medidas correctivas en caso de incumprimento de límites críticos
(Fonte: elaboración propia)

No Cadro de Xestión de PCC debe determinarse, en relación coas medidas correctivas (ver Figura 8.6.15):

- Que medida correctiva debe aplicarse en cada caso de incumprimento dos límites críticos.
- Quen é a persoa responsable da súa aplicación.
- Como se rexistra a medida correctiva aplicada.

Ademais das medidas correctivas en caso de incumprimento de límites críticos, é necesario tamén establecer medidas (documentadas e coa correspondente formación e información ao persoal), sobre medidas continxentes, é dicir, que facer no caso de, p. ex., roturas de vidro (botellas), derramamento, etc¹¹.

8.6.1.9. COMPROBACIÓN DO SISTEMA

Deben establecerse procedementos de verificación para determinar se o sistema APPCC funciona eficazmente e para constatar que se eliminan ou se reducen de maneira efectiva os perigos que poderían poñer en dúbida a seguridade do produto.

Poden utilizarse métodos, procedementos e ensaios de verificación e comprobación, incluídos a mostraxe aleatoria e a análise. A frecuencia das comprobacións debe ser suficiente para confirmar que o sistema APPCC está a funcionar eficazmente. Entre as actividades de verificación poden citarse, a título de exemplo, as seguintes:

- Exame do sistema APPCC e dos seus rexistros.
- Exame das desviacións e os sistemas de eliminación do produto.
- Confirmación de que os PCC seguen estando controlados.

Cando sexa posible, convén que as actividades de validación inclúan medidas que confirmen a eficacia de todos os elementos do sistema APPCC.

Os procedementos de verificación teñen que documentarse no Plan de APPCC, tendo que constar por escrito:

- Procedemento (que, como e onde se comproba).
- Frecuencia (cando se comproba).
- Persoa responsable (quen comproba).

¹¹ Ver Comunicación da Comisión nº 2016/C 278/01, punto 2.5.

8.6.1.10. ESTABLECEMENTO DUN SISTEMA DE DOCUMENTACIÓN E REXISTRO

Debe deseñarse o sistema de documentación e rexistro, que está constituído por:

- **Estrutura documental do sistema APPCC.** Seguindo as recomendacións deste texto, estaría composta polos documentos que se describen a continuación:
 - o Plan de APPCC: no que se inclúen as evidencias do deseño e desenvolvemento do sistema APPCC desde a constitución do equipamento APPCC ata a determinación dos PCC e os métodos de comprobación do sistema APPCC (pasos 1, 2, 3, 4, 5 e 9).
 - o Cadro de Xestión de PCC: táboa na que figuran as etapas dun proceso que resultan ser puntos de control crítico (PCC), xunto cos resultados que se van obtendo da aplicación do sistema APPCC en cada unha delas, é dicir, límites críticos, medidas correctivas e sistema de vixilancia (pasos 6, 7 e 8).
- **Rexistros derivados da aplicación da APPCC.** Como exemplos de rexistros pódense mencionar:
 - o Datos de temperatura, pH, sulfitados, presión de filtrado ou outros parámetros dos que sexa necesario evidenciar o control.
 - o As desviacións atopadas e as medidas correctivas correspondentes (que deben rexistrarse documentalmente).

8.6.2. Programas de prerrequisitos

Como se mencionou anteriormente, o conxunto de prácticas que as empresas alimentarias, como o son as adegas, deben observar para a protección sanitaria dos seus produtos, e que proporcionan **a contorna básica e as condicións operacionais** necesarias para a elaboración de produtos seguros, son os denominados **Programas de prerrequisitos (PPR)**, que son, polo tanto, complementarios do Plan de APPCC.

Os PPR seguen a cadea alimentaria desde a produción primaria ata o consumo final, sendo fundamentais os controis de hixiene básicos que se efectúan en cada etapa.

Estes programas, basicamente, céntranse en:

- O deseño e a construción das instalacións, locais e equipamentos.
- As prácticas de hixiene do persoal e os coñecementos sobre seguridade alimentaria con que se debe contar.
- A limpeza e desinfección das instalacións e equipamentos.
- A subministración e o uso de auga de abastecemento.

- A prevención e o control de pragas.
- A identificación e a localización dos produtos producidos e/ou comercializados (rastrexabilidade).
- O control das operacións.

A lexislación vixente, baseada no Regulamento (CE) nº 852/2004, do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004, relativo á hixiene dos produtos alimenticios, e particularmente no seu Anexo II, Requisitos hixiénicos aplicables a todos os operadores de empresa alimentaria (agás se é de aplicación o Anexo I), inclúe requisitos relativos a prácticas de hixiene xerais e específicas dos locais, instalacións e equipamentos, así como outras que deben incluírse nestes programas, os cales deben ser específicos para cada empresa. Cada organización debe determinar que PPR son máis adecuados, de ser o caso, tendo en conta que algúns destes programas son de obrigado cumprimento pola normativa legal vixente.

No presente capítulo desta guía abordaremos en primeiro lugar os ditos requisitos xerais e específicos da hixiene para os locais, instalacións e equipamentos (apdo. 8.6.2.1) e, a continuación, desenvolveremos (con diferente grao de detalle) os posibles contidos dos seguintes PPR:

- Control de augas (8.6.2.2).
- Control de pragas (8.6.2.3).
- Limpeza e desinfección (8.6.2.4).
- Control da rastrexabilidade (8.6.2.5)
- Control de residuos (8.6.2.6)
- Control de provedores (8.6.2.7)
- Control de alérxenos (8.6.2.8)
- Formación e cualificación do persoal en seguridade alimentaria (8.6.2.9)

É indispensable que os devanditos PPR estean documentados e accesibles, e que existan rexistros que demostren a súa implantación.

Para unha mellor comprensión e interpretación dos conceptos asociados á implantación dos programas de prerrequisitos, recoméndase consultar a Comunicación da Comisión nº 2016/C 278/01 sobre a aplicación de sistemas de xestión da seguridade alimentaria que consideran programas de prerrequisitos (PPR) e procedementos baseados nos principios de APPCC, incluída a facilitación/flexibilidade respecto da súa aplicación en determinadas empresas alimentarias e, en particular, o seu Anexo I, "Programas de prerrequisitos (PPR)".

Nun sistema de xestión documentado, é perfectamente factible (e recomendable) integrar os PPR na documentación do sistema. Algúns dos programas mencionados poden perfectamente formar parte de procedementos documentados e/ou instrucións técnicas do sistema, do mesmo xeito que os rexistros que demostran a súa execución.

Estes procedementos, instrucións de traballo ou guías para o persoal deben ser sinxelos, claros, visibles e de fácil acceso para o persoal que deba coñecelos e/ou utilízalos. A súa estrutura pode ser común para todos, debendo responder cada un ás seguintes preguntas:

- Quen é a persoa responsable?
- Que debe facerse?
- Como?
- Cando?
- Onde?

A continuación, expóñense algunhas recomendacións sobre como deseñar e documentar cada un destes programas na documentación do sistema de xestión da adega.

NOTA IMPORTANTE

Do mesmo xeito que no relativo ao Plan de APPCC, non é obxecto desta guía entrar exhaustivamente no desenvolvemento dos programas de prerequisites (PPR). As páxinas seguintes conteñen unha descrición básica dos aspectos máis relevantes, coa finalidade de orientar dun modo xeral a adega neste ámbito. A adega deberá asesorarse en maior profundidade, e/ou contratar os servizos dalgunha entidade especializada en cada materia, para asegurar o correcto cumprimento destes requisitos.

8.6.2.1. REQUISITOS REGULAMENTARIOS DE INSTALACIÓNS E EQUIPOS

Neste apartado trataremos os requisitos básicos de hixiene correspondentes ás instalacións e equipos da adega. Os ditos requisitos son, esencialmente, os recollidos no Regulamento (CE) nº 852/2004, e particularmente no seu Anexo II, os cales reproduciremos aquí. Engadiremos tamén algúns aspectos de especial interese que incorpora a Comunicación da Comisión nº 2016/C 278/01 sobre a aplicación de sistemas de xestión da seguridade alimentaria que consideran programas de prerequisites (PPR) e procedementos baseados nos principios da APPCC, incluída a facilitación/flexibilidade respecto da súa aplicación en determinadas empresas alimentarias.

No relativo ás **condicións hixiénicas das instalacións da adega**, debe cumprirse o disposto nos capítulos I e II do dito Anexo II.

O capítulo I, *Requisitos xerais dos locais destinados aos produtos alimenticios*, di o seguinte:

1. *Os locais destinados aos produtos alimenticios deberán conservarse limpos e en bo estado de mantemento.*
2. *A disposición, o deseño, a construción, a localización e o tamaño dos locais destinados aos produtos alimenticios:*
 - a. *Permitirán un mantemento, limpeza e/ou desinfección adecuados, evitarán ou reducirán ao mínimo a contaminación transmitida polo aire e dispoñerán dun espazo de traballo suficiente que permita unha realización hixiénica de todas as operacións;*
 - b. *evitarán a acumulación de sucidade, o contacto con materiais tóxicos, o depósito de partículas nos produtos alimenticios e a formación de condensación ou mofo indesexable nas superficies;*
 - c. *permitirán unhas prácticas de hixiene alimentaria correctas, incluída a protección contra a contaminación, e en particular o control das pragas,*
e
 - d. *cando sexa necesario, ofrecerán unhas condicións adecuadas de manipulación e almacenamento a temperatura controlada e capacidade suficiente para poder manter os produtos alimenticios a unha temperatura apropiada que se poida comprobar e, se é preciso, rexistrar.*
3. *Deberá haber un número suficiente de inodoros de cisterna conectados a unha rede de evacuación eficaz. Os inodoros non deberán comunicar directamente coas salas nas que se manipulen os produtos alimenticios.*
4. *Deberá haber un número suficiente de lavabos, situados convenientemente e destinados á limpeza das mans. Os lavabos para a limpeza das mans deberán dispoñer de auga corrente quente e fría, así como de material de limpeza e secado hixiénico daquelas. En caso necesario, as instalacións destinadas ao lavado dos produtos alimenticios deberán estar separadas das destinadas a lavar as mans.*
5. *Deberá dispoñerse de medios adecuados e suficientes de ventilación mecánica ou natural. Deberán evitarse as correntes de aire mecánicas desde zonas contaminadas a zonas limpas. Os sistemas de ventilación deberán estar construídos de tal modo que poida accederse facilmente aos filtros e a outras partes que haxa que limpar ou substituír.*
6. *Todos os sanitarios deberán dispoñer de suficiente ventilación natural ou mecánica.*
7. *Os locais destinados aos produtos alimenticios deberán dispoñer de suficiente luz natural ou artificial.*
8. *As redes de evacuación de augas residuais deberán ser suficientes para cumprir os obxectivos pretendidos e estar concibidas e construídas de modo que se evite todo risco de contaminación. Cando as canles de desaugadoiro estean total ou parcialmente*

abertas, deberán estar deseñadas de tal modo que se garanta que os residuos non van dunha zona contaminada a outra limpa, en particular, a unha zona na que se manipulen produtos alimenticios que poidan representar un alto risco para o consumidor final.

9. *Cando sexa necesario, o persoal deberá dispoñer de vestiarios adecuados.*

10. *Os produtos de limpeza e desinfección non deberán almacenarse nas zonas nas que se manipulen produtos alimenticios.*

Outros aspectos interesantes sobre a hixiene nas instalacións, recollidos na Comunicación da Comisión no 2016/C 278/01, no seu Anexo I, epígrafe 2.1, son os seguintes:

- *Ao distribuír o espazo deben separarse estritamente as zonas contaminadas (pouco mantemento) e as zonas limpas (moito mantemento) (tamén pode optarse por unha separación temporal e intercalar unha limpeza axeitada); deben dispoñerse adecuadamente as salas para os fluxos de produción unidireccionais, e os locais refrixerados ou as instalacións de quentamento han de estar illados.*
- *A iluminación debe poder limparse facilmente e dispoñer de tapas de protección para evitar a contaminación dos alimentos no caso de que rompan as lámpadas.*
- *Os vestiarios deben estar limpos e ordenados e non han de utilizarse como comedor nin sala de fumadores; así mesmo, deben facilitar a separación entre a roupa habitual, a roupa de traballo limpa e a roupa de traballo utilizada.*
- *Nos inodoros é preferible que existan dispositivos de descarga de auga con mecanismos accionables cos pés ou os brazos, e han de situarse estratexicamente recordatorios para lavar as mans.*
- *Entre os inodoros/os vestiarios e a zona de manipulación de produtos alimenticios deben instalarse lavabos en puntos oportunos; debe dispoñerse de desinfectante/xabón e toallas desbotables.*
- *Os dispositivos de emisión de aire quente han de estar instalados soamente en locais en que non existan alimentos.*
- *É desexable que as billas non teñan que accionarse coas mans.*

Pola súa banda, o capítulo II do Anexo II do Regulamento (CE) no 852/2004, *Requisitos específicos das salas onde se preparan, tratan ou transforman os produtos alimenticios*, di o seguinte:

1. *O deseño e disposición das salas nas que se preparen, traten ou transformen os produtos alimenticios (excluídos os comedores e aqueles locais que se detallan no título do capítulo III, pero incluídos os espazos contidos nos medios de transporte) deberán permitir unhas prácticas correctas de hixiene alimentaria, incluída a protección contra a contaminación entre e durante as operacións. En particular:*

- a. *As superficies dos chans deberán manterse en bo estado e ser fáciles de limpar e, en caso necesario, de desinfectar, o que requirirá o uso de materiais impermeables, non absorbentes, lavables e non tóxicos, a menos que os operadores da empresa alimentaria poidan convencer a autoridade competente da idoneidade doutros materiais utilizados. De ser o caso, os chans deberán permitir un desaugadoiro suficiente;*

É tamén importante que os chans non sexan esvaradíos e non presenten fisuras¹².

- b. *as superficies das paredes deberán conservarse en bo estado e ser fáciles de limpar e, en caso necesario, de desinfectar, o que requirirá o uso de materiais impermeables, non absorbentes, lavables e non tóxicos; a súa superficie deberá ser lisa ata unha altura adecuada para as operacións que deban realizarse, a menos que os operadores da empresa alimentaria poidan convencer a autoridade competente da idoneidade doutros materiais utilizados;*
- c. *os teitos (ou, cando non houbese teitos, a superficie interior do tellado), falsos teitos e demais instalacións suspendidas deberán estar construídos e traballados de forma que impidan a acumulación de sucidade e reduzan a condensación, a formación de mofo non desexable e o desprendemento de partículas;*
- d. *as ventás e demais ocos practicables deberán estar construídos de forma que impidan a acumulación de sucidade, e os que poidan comunicar co exterior deberán estar provistos, en caso necesario, de pantallas contra insectos que poidan desmontarse con facilidade para a limpeza. Cando debido á apertura das ventás se puidese producir contaminación, estas deberán permanecer pechadas con falleba durante a produción;*
- e. *as portas deberán ser fáciles de limpar e, en caso necesario, de desinfectar, o que requirirá que as súas superficies sexan lisas e non absorbentes, a menos que os operadores da empresa alimentaria poidan convencer as autoridades competentes da idoneidade doutros materiais utilizados,*

É conveniente valorar o uso de sistemas de apertura e peche automáticos para evitar a contaminación por contacto¹³.

e

- f. *as superficies (incluídas as do equipamento) das zonas en que se manipulen os produtos alimenticios, e en particular as que estean en contacto con estes, deberán manterse en bo estado, ser fáciles de limpar e, en caso necesario, de desinfectar, o que requirirá que estean construídas con materiais lisos, lavables, resistentes á corrosión e non tóxicos, a menos que os operadores da empresa alimentaria*

¹² Comunicación da Comisión nº 2016/C 278/01, punto 2.1.

¹³ Comunicación da Comisión nº 2016/C 278/01, punto 2.1.

poidan convencer as autoridades competentes da idoneidade doutros materiais utilizados.

2. *Dispoñerase, en caso necesario, de instalacións adecuadas para a limpeza, desinfección e almacenamento do equipamento e os utensilios de traballo. As ditas instalacións deberán estar construídas con materiais resistentes á corrosión, ser fáciles de limpar e ter unha subministración suficiente de auga quente e fría.*
3. *Tomaranse as medidas adecuadas, cando sexa necesario, para o lavado dos produtos alimenticios. Todos os lavadoiros ou instalacións similares destinadas ao lavado dos produtos alimenticios deberán ter unha subministración suficiente de auga potable quente, fría ou ambas, en consonancia cos requisitos do capítulo VII, e deberán manterse limpos e, en caso necesario, desinfectados.*

Doutra banda, o capítulo V, *Requisitos do equipamento*, do dito Anexo II, ocúpase dos **requisitos aplicables á maquinaria e equipamento da industria alimentaria**, e di así:

1. *Todos os artigos, instalacións e equipamentos que estean en contacto cos produtos alimenticios:*
 - a. *Deberán limparse perfectamente e, en caso necesario, desinfectarse. A limpeza e desinfección realizaranse coa frecuencia necesaria para evitar calquera risco de contaminación;*
 - b. *a súa construción, composición e estado de conservación e mantemento deberán reducir ao mínimo o risco de contaminación;*
 - c. *fóra dos recipientes e envases non recuperables, a súa construción, composición e estado de conservación e mantemento deberán permitir que se limpen perfectamente e, en caso necesario, se desinfecten,*
e
 - d. *a súa instalación permitirá a limpeza adecuada do equipamento e da zona circundante.*
2. *Se fose necesario, os equipamentos deberán estar provistos de todos os dispositivos de control adecuados para garantir o cumprimento dos obxectivos do presente regulamento.*
3. *Se para impedir a corrosión dos equipamentos e recipientes fose necesario utilizar aditivos químicos, iso deberá facerse conforme as prácticas correctas.*

Outros aspectos interesantes sobre a hixiene nos equipamentos, recollidos na Comunicación da Comisión nº 2016/C 278/01, na súa epígrafe 2.1, son os seguintes:

- *Os equipos e os dispositivos de vixilancia rexistro (por exemplo termómetros) deben estar limpos; os equipos que han de entrar en contacto cos produtos alimenticios han de ser os adecuados.*

- *Debe prestarse atención ás diversas posibilidades de que o uso do equipo provoque a contaminación (cruzada) dos alimentos:*

- o Prevención da contaminación do material polo ambiente, por exemplo goteo por condensación desde o teito.*
- o Prevención da contaminación mediante o equipo de manipulación de alimentos, como a acumulación de residuos alimentarios nos dispositivos de corte.*
- o Prevención da contaminación por materias primas.*

Por outra banda, aínda que non se refire directamente á hixiene nos equipos, convén indicar que a Comunicación da Comisión nº 2016/C 278/01, na súa epígrafe 2.4, sinala que a **calibración de dispositivos de vixilancia** (como balanzas, termómetros ou caudalímetros) é importante para o control da seguridade e hixiene dos alimentos.

Finalmente, o capítulo IV, *Transporte*, do dito Anexo II, fai referencia aos requisitos aplicables aos medios de transporte, sendo na nosa industria aplicables ao transporte de uva, mosto ou viño:

- 1. Os receptáculos de vehículos ou contedores utilizados para transportar os produtos alimenticios deberán manterse limpos e en bo estado coa fin de protexer os produtos alimenticios da contaminación e deberán deseñarse e construírse, en caso necesario, de forma que permitan unha limpeza ou desinfección adecuadas.*
- 2. Os receptáculos de vehículos ou contedores non deberán utilizarse para transportar máis que produtos alimenticios cando estes poidan ser contaminados por outro tipo de carga.*
- 3. Cando se usen vehículos ou contedores para o transporte de calquera outra cousa, ademais de produtos alimenticios, ou para o transporte de distintos tipos de produtos alimenticios á vez, deberá existir, en caso necesario, unha separación efectiva dos produtos.*
- 4. Os produtos alimenticios a granel en estado líquido, granulado ou en po deberán transportarse en receptáculos, contedores ou cisternas reservados para o seu transporte. Nos contedores figurará unha indicación, claramente visible e indeleble, e nunha ou varias linguas comunitarias, sobre a súa utilización para o transporte de produtos alimenticios, ou ben a indicación «exclusivamente para produtos alimenticios».*
- 5. Cando se utilizasen receptáculos de vehículos ou contedores para o transporte doutros produtos que non sexan produtos alimenticios ou para o transporte de produtos alimenticios distintos, deberá realizarse unha limpeza eficaz entre as cargas para evitar o risco de contaminación.*
- 6. Os produtos alimenticios cargados en receptáculos de vehículos ou en contedores deberán colocarse e protexerse de forma que se reduza ao mínimo o risco de contaminación.*

7. *Cando sexa necesario, os receptáculos de vehículos ou contedores utilizados para o transporte de produtos alimenticios deberán ser capaces de manter os produtos alimenticios á temperatura axeitada e de forma que se poida controlar a dita temperatura.*

8.6.2.2.PROGRAMA DE CONTROL DE AUGAS

A auga empregada nunha adega pode ser fonte de diversos perigos para a saúde, xa que existe a posibilidade de que conteña contaminantes físicos, químicos ou biolóxicos que poidan incorporarse ao produto elaborado.

Como industria alimentaria, as adegas deben cumprir o relativo aos requisitos de auga de consumo humano recollidos no Real decreto 140/2003, do 7 de febreiro, polo que se establecen os criterios sanitarios da calidade da auga de consumo humano, para fins de fabricación, tratamento, conservación ou comercialización de produtos ou substancias destinadas ao consumo humano, así como ás utilizadas na limpeza das superficies, obxectos e materiais que poidan estar en contacto cos alimentos¹⁴.

Así mesmo, no relativo á subministración de auga, ha de cumprirse o establecido no Regulamento (CE) nº 852/2004, e particularmente no seu Anexo II, capítulo VII, *Subministración de auga*, que di o seguinte:

1.
 - a. *Deberá contarse cunha subministración adecuada de auga potable, que se utilizará sempre que sexa necesaria para evitar a contaminación dos produtos alimenticios.*
 - b. (...)

Cando se utilice auga limpa, deberá dispoñerse das instalacións adecuadas para a súa subministración, de xeito que se garanta que o seu uso non é fonte de contaminación do produto alimenticio.
2. *Cando se utilice auga non potable, por exemplo, para a prevención de incendios, a produción de vapor, a refrixeración e outros usos semellantes, deberá circular por unha canalización independente debidamente sinalizada. A auga non potable non deberá conter ningunha conexión coa rede de distribución de auga potable nin haberá ningunha posibilidade de refluxo cara a esta.*
3. *A auga reciclada que se utilice no proceso de transformación ou como ingrediente non deberá representar riscos de contaminación. Deberá ser dunha calidade idéntica á da auga potable, a menos que a autoridade competente determinase que a calidade da auga non pode afectar a salubridade dos produtos alimenticios na súa forma acabada.*

¹⁴ Ver Real decreto 140/2003, art. 1.

4. *O xeo que vaia estar en contacto cos produtos alimenticios ou que poida contaminalos deberá facerse con auga potable ou, no caso de que se utilice para refrixerar produtos da pesca enteiros, con auga limpa. Deberá elaborarse, manipularse e almacenarse en condicións que o protexan de toda contaminación.*
5. *O vapor utilizado en contacto directo cos produtos alimenticios non deberá conter ningunha substancia que poña en perigo a saúde ou poida contaminar o produto.*
6. *Cando se aplique o tratamento térmico a produtos alimenticios que estean en recipientes hermeticamente pechados, deberá velarse por que a auga utilizada para arrefriar estes despois do tratamento térmico non sexa unha fonte de contaminación dos produtos alimenticios*

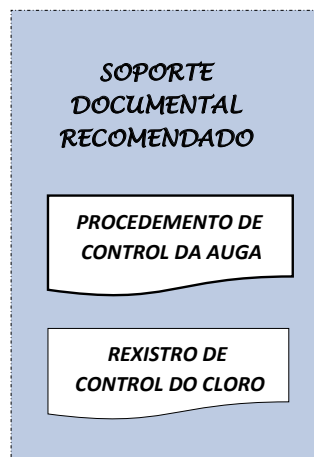
Polo tanto, toda adega deberá dispoñer dun abastecemento suficiente de auga potable.

Se existen fontes de auga non potable, deberán ser independentes, así como estar debidamente identificadas e sen conexión ás liñas de auga potable. Poderá utilizarse auga non potable para a loita contra **incendios e a refrixeración dos equipamentos** (neste último caso garantíndose que non poidan darse en ningún caso filtracións destas augas ao produto; pola contra terá que utilizarse auga potable).

Por todo iso, **ha de deseñarse un sistema de autocontrol da auga**, cuxo obxectivo é garantir a inocuidade do viño mediante o aseguramento da potabilidade da auga empregada tanto nos procesos de produción como na limpeza e desinfección, segundo os parámetros establecidos pola lexislación vixente. Deste xeito, garantirase que a auga non poida constituír unha fonte de contaminación do viño pola súa utilización de forma directa ou ben a través das instalacións, equipos ou manipuladores.

Para levar a cabo este autocontrol, e co fin de previr os perigos existentes seguindo o establecido polo Real decreto 140/2003, unha estrutura documental, moi sinxela, pode ser a indicada na figura 8.6.16.

Figura 8.6.16 Estrutura documental para o programa de autocontrol da auga
(Fonte: elaboración propia)



A primeira recomendación baséase en recoller nun **procedemento documentado o sistema seguido na adega para o control da auga** empregada nos procesos:

- De limpeza de maquinaria ou superficies que estean ou poidan estar en contacto co produto en elaboración ou final.
- Nos que se utiliza como disolvente para a adición de produtos enolóxicos.

Así mesmo, cando sexa necesario o uso de xeo, este debe ser fabricado, manipulado e almacenado en condicións que preveñan calquera contaminación.

Neste procedemento debe describirse:

- Sistema de abastecemento: método de captación, de ser o caso, procedencia da auga e sistema de condución. Para completar a descrición, deberíase incluír un plano do sistema de condución no que se indiquen: punto de entrada (captación) da auga na adega, conducións (distinguindo as de auga quente das de auga fría), bombas, válvulas, depósitos intermedios e outro tipo de compoñentes, puntos de toma de auga dentro da adega, etc.
- Descrición dos usos da auga: en xeral, os procesos para os que se necesita auga potable serán os que se describiron anteriormente. De calquera modo, en cada empresa han de exporse todos os usos que se lle dan á auga e para cales deles se require que sexa apta para o consumo humano.
- Descrición dos métodos de desinfección ou outros tratamentos realizados sobre a auga: método, equipamentos, dosificación (no caso do desinfectante), etc¹⁵.
- Sistema de evacuación: plano da rede de saneamento (incluíndo a súa conexión coa rede de sumidoiros) ou sistema de saneamento dos efluentes residuais e tratamento, de ser o caso.
- Sistema de control: controis, tanto externos como internos, establecendo métodos e frecuencias, que se realizan co obxectivo de garantir que a auga empregada nos procesos levados a cabo na adega é apta para o consumo humano.
- Actuación ante incidencias: modo de proceder ante datos ou feitos que poidan indicar que a auga fornecida á adega non é apta para o consumo humano.

Se a auga que se utiliza é de fonte natural (p. ex. de pozo), debe dispoñerse da correspondente autorización sanitaria para o seu uso. Ademais, debe dispoñerse da documentación técnica sobre os sistemas e substancias utilizados para a súa desinfección.

Neste caso, a periodicidade das análises debe axustarse ao establecido no Anexo V do mencionado Real decreto 140/2003.

Se a auga é da rede de distribución (traída), debe dispoñerse do pertinente contrato coa compañía fornecedora. Neste caso, tamén é necesario un autocontrol da calidade da

¹⁵ Ver Real decreto 140/2003, art. 9.

auga (non chega co que realice o concello ou xestor correspondente), cunha periodicidade adecuada e xustificada.

Tomaranse as mostras en puntos representativos da utilización da auga¹⁶. Estes puntos da mostraxe serán establecidos pola adeg, coa supervisión da autoridade sanitaria nas súas visitas de inspección¹⁷.

Con respecto a quen realiza a dita análise, é necesario que sexa realizada por un laboratorio que cumpra as condicións establecidas no Real decreto 140/2003 (polo tanto, non é suficiente con recorrer a unha farmacia, como moitas veces se fai)¹⁸.

Se se dispón de depósitos intermedios de almacenamento de auga, deben realizarse análises complementarias. Ademais, debe existir un plan de limpeza e desinfección dos ditos depósitos¹⁹.

Os parámetros que cómpre analizar e os seus valores tolerables deben consultarse no Anexo I do Real decreto 140/2003.

A segunda recomendación baséase en deseñar un **formulario de rexistro** para deixar constancia das actividades de autocontrol **da concentración do desinfectante residual presente na auga, que debe ser diario con independencia de se a auga utilizada é de fonte de abastecemento propia ou da traída** (ver p. ex. o da figura 8.6.17, supoñendo que o dito desinfectante sexa cloro, como é habitual).

 REXISTRO CONTROL DE CLORO				
DATA	PUNTO TOMA DA MOSTRA	CONCENTRACIÓN CLORO	RESPONSABLE	OBSERVACIÓNS

Figura 8.6.17 Formulario para rexistro da concentración de cloro na auga
(Fonte: elaboración propia)

Ademais, deben conservarse os rexistros (boletíns) dos controis analíticos e organolépticos da auga de consumo que se realicen polos laboratorios pertinentes.

Se nalgún destes autocontrois se detecta algún incumprimento dos valores tolerables dos parámetros, deberán tomarse as medidas oportunas. Se a auga é de abastecemento público, debe poñerse en coñecemento da compañía subministradora e esixir unha inmediata solución ao problema.

¹⁶ Ver Real decreto 140/2003, art. 6.

¹⁷ Ver Real decreto 140/2003, art. 18.

¹⁸ Ver Real decreto 140/2003, art. 16.

¹⁹ Ver Real decreto 140/2003, art. 11.

8.6.2.3. PROGRAMA DE CONTROL DE PRAGAS

As pragas (fundamentalmente de insectos, roedores e aves) constitúen unha ameaza seria para a seguridade alimentaria, xa que poden producir a contaminación da auga ou os alimentos, actuando directa ou indirectamente como transmisores de certas enfermidades. Por outra banda, poden ocasionar perdas económicas por danos na mercadoría, danos nas estruturas físicas do establecemento e, tamén, pola perda de imaxe da empresa.

O Regulamento (CE) nº 852/2004, e particularmente no seu Anexo II, capítulo IX, *Disposições aplicables aos produtos alimenticios*, punto 4, di o seguinte:

Deberán aplicarse procedimientos adecuados de loita contra as pragas. (...)

Poden producirse infestacións de pragas cando hai lugares que favorecen a súa proliferación, con temperatura, humidade, auga e alimentos accesibles. Deberán adoptarse boas prácticas de hixiene para evitar a formación dun medio que poida conducir á aparición destas. Adoptando métodos preventivos de tipo físico e biolóxico, pódese evitar o uso de substancias químicas (praguicidas), que poderían desencadear problemas para a saúde das persoas que se atopan expostas a estas (deberían reservarse estes métodos para situacións nas que o seu uso sexa estritamente necesario). Han de reducirse ao mínimo as posibilidades de infestación mediante un bo saneamento, a inspección dos materiais introducidos e unha boa vixilancia, limitando así a necesidade de praguicidas.

O obxectivo dun programa de control de pragas é controlar os riscos sanitarios derivados da presenza de pragas ou outros animais como axentes inoculadores de xermes.

O soporte documental recomendado para o dito programa de control de pragas móstrase na figura 8.6.18.

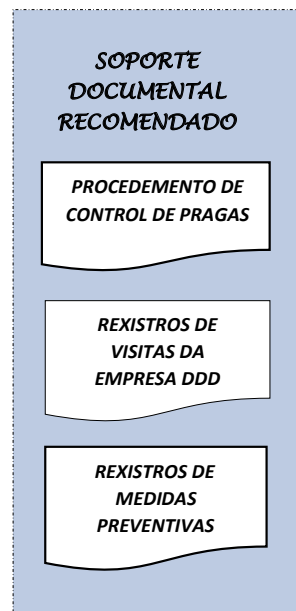


Figura 8.6.18 Estrutura documental para o programa de autocontrol de pragas

(Fonte: elaboración propia)

O primeiro paso é o deseño dun método para o control de pragas e facelo constar nun **procedemento documentado de control de pragas**, que debe incluír:

- Responsables da loita contra pragas: o programa de control de pragas pode ser aplicado por unha empresa autorizada para iso ou por persoal da propia empresa debidamente capacitado, en posesión do preceptivo carné de aplicador. No caso de que sexa unha compañía externa a que executa o control de pragas, esta ha de estar debidamente autorizada para levar a cabo a súa actividade e contar con persoal debidamente cualificado, do que ha de constar evidencia documental.
- Diagnóstico previo de identificación de pragas: debe incluírse un plano das instalacións no que se identifiquen os sectores de risco de pragas. Debe, así mesmo, realizarse unha análise de riscos, en función dos factores que poden facilitar a proliferación de pragas, e as medidas expostas para a súa prevención. En caso de identificarse pragas, deben sinalarse as especies e a extensión das súas poboacións, así como as medidas emprendidas para o seu exterminio.
- Medidas pasivas: tanto no deseño das instalacións como no posterior funcionamento destas, débense ter en conta medidas que impidan a penetración de insectos, roedores ou aves:
 - o Os edificios teñen que manterse en boas condicións, coas reparacións necesarias, tal que se impida o acceso de pragas e se eliminen posibles lugares de reprodución.
 - o Os buracos, desaugadoiros e outros lugares polos que poidan penetrar as pragas deberán manterse pechados hermeticamente.
 - o Deben colocarse redes metálicas ou pantallas nas ventás abertas, portas e aberturas de ventilación.
 - o Debe evitarse a entrada de animais nos recintos das adegas.
 - o Os produtos deben gardarse en recipientes a proba de pragas e/ou almacenarse por enriba do nivel do chan e lonxe das paredes.
 - o Deben manterse limpas as zonas interiores e exteriores das instalacións, e as portas e portóns permanecer pechados, sempre que sexa posible.
 - o Os refugallos deben almacenarse en recipientes tapados a proba de pragas.
 - o Debe evitarse a proliferación de vexetación de crecemento descontrolado en zonas moi próximas á adega, así como acumulacións de materiais inservibles ou de uso pouco frecuente, que poden acumular sucidade e humidade, e converterse en focos de pragas.
 - o Se se produce un asolagamento no interior dos locais, debe secarse o máis axiña posible.

Debe realizarse un axeitado mantemento de todas estas medidas, procedendo a corrixir calquera dano destas, así como crebas, fendas ou deterioracións das instalacións debidas ao seu uso e o paso do tempo. Isto é especialmente importante naquelas áreas onde poida contaminarse o produto.

- Medidas activas: o programa de control de pragas pode ser aplicado por unha empresa autorizada para iso ou por persoal da propia empresa debidamente capacitado. As medidas aplicadas poderán ser físicas (modificación das condicións que impidan o acceso de pragas, como pantallas contra insectos), químicas (rodenticidas e/ou insecticidas) ou biolóxicas.
- Lista de produtos químicos empregados: nome, principio activo, tempo de contacto, concentración. Os praguicidas empregados deben estar autorizados e inscritos no Rexistro de Praguicidas da Dirección Xeral de Saúde Pública do Ministerio de Sanidade, en cumprimento do Real decreto 3349/1983, do 30 de novembro, polo que se aproba a Regulamentación técnico-sanitaria para a fabricación, comercialización e utilización de praguicidas e debe dispoñerse das súas fichas técnicas correspondentes. Os praguicidas deben almacenarse e utilizarse de maneira que non haxa posibilidade de contacto co produto, materiais de envase e embalaxe, etc.
- Lugares onde se aplicaron produtos praguicidas (cebos e trampas), incluíndo un plano de sinalización e o método e frecuencia da aplicación.
- Métodos de verificación: métodos e frecuencia das actividades realizadas para verificar a eficacia do programa.

O segundo paso baséase en manter **rexistros das visitas periódicas da empresa contratada para o control de pragas** (se non os proporciona, hai que esixirlos) e todas as **medidas preventivas e/ou correctivas executadas internamente**.

8.6.2.4. PROGRAMA DE LIMPEZA E DESINFECCIÓN

A correcta aplicación dun programa de limpeza e desinfección para garantir unhas boas condicións hixiénico-sanitarias, de modo que se preveñan as posibles contaminacións do produto, é imprescindible en calquera industria alimentaria e, polo tanto, en toda adega.

Normalmente, enténdese por limpeza a eliminación da sucidade macroscópica, mentres que a desinfección pretende a eliminación dos microorganismos presentes nas superficies das instalacións, equipos e materiais, ata niveis que sexan inocuos para a saúde humana e que non prexudiquen a calidade do produto.

Mediante a aplicación dun correcto programa de limpeza e desinfección, poden previrse moitos dos perigos por contaminacións procedentes das superficies coas que contacta directamente o produto ou as materias primas, incluíndo maquinaria, medios de transporte e envases. O obxectivo é asegurarse de que se eliminan os residuos e a sucidade que poidan constituír unha fonte de contaminación dos produtos elaborados. Ademais,

debe terse en conta que as propias actividades de limpeza poden constituír unha fonte de contaminación química, polo que haberá que valorar tamén, para a elaboración do programa, a presenza deste tipo de perigos, xa sexa por verteduras accidentais ou por presenza de residuos dos produtos empregados.

A elección do sistema de limpeza máis adecuado, en relación ás características das instalacións, procesos, equipamentos e utensilios dunha adega, é fundamental para asegurar que se controlan todos os perigos anteriormente descritos. O programa debe elaborarse partindo da avaliación das necesidades hixiénicas en función do risco sanitario e do tipo de operacións que se realicen, e debe asegurar que todas as zonas das instalacións están debidamente limpas, incluíndo a limpeza do propio equipo de limpeza.

En xeral, respecto á limpeza e desinfección son de aplicación directa ou indirecta os requisitos establecidos no Regulamento (CE) nº 852/2004, e particularmente no seu Anexo II, capítulos I, II, IV e V, antes mencionados (ver epígrafe 8.6.2.1).

Todos os equipos e útiles deben estar axeitadamente limpos, en especial aqueles que entren en contacto directo coa uva, mosto ou viño. Polo tanto, é imprescindible que os depósitos, barricas, botellas, prensas, filtros, bombas, remolques, caixas de vendima, etc., se limpen e desinfecten adecuadamente para evitar transferencias de cheiros ou sabores indesexables e contaminacións por microorganismos.

Tamén deben estar completamente limpos os depósitos intermedios de auga, en caso de dispoñer deles.

A maneira, os medios e a frecuencia para realizar as operacións de limpeza variarán segundo o tipo de produtos utilizados e a fase de elaboración. Limpeza e desinfección son dúas operacións que, en xeral, se farán por esta orde, de forma sucesiva, empregando axentes de limpeza e desinfección de forma separada.

O **programa de limpeza e desinfección**, que debe ser deseñado de acordo coas características da adega e debe incluír tanto o equipamento como as instalacións, debe considerar os seguintes aspectos, que deberían estar adecuadamente documentados:

- Identificación de áreas das instalacións, superficies, maquinaria, equipos, medios de transporte e utensilios que han de limparse.
- Avaliación do nivel de risco de cada zona.
- Avaliación dos diferentes tipos de superficies existentes e as sucidades que poden darse.
- Útiles e produtos empregados para a limpeza e/ou desinfección.
- Método (procedementos de saneamento e enxaugadura, instrucións para a montaxe e desmontaxe de equipos, concentración dos produtos químicos que se van utilizar).
- Frecuencia de cada tarefa de limpeza e desinfección e duración recomendada.

- Medidas de control. Para verificar a eficacia dos procesos de limpeza e desinfección poden empregarse diferentes métodos (observación visual, bioluminiscencia por ATP, control microbiolóxico mediante placas, tiras ou solucións reactivas, etc.), debendo estar determinada a frecuencia das mostraxes de acordo á importancia relativa dada ás superficies ou equipo, así como á existencia dalgunha regulamentación específica. En caso de detectar unha limpeza ou desinfección insuficientes nalgún equipo, deberá deixarse fóra de uso ata que a súa limpeza e desinfección sexan correctas.
- Responsabilidades das tarefas concretas e da supervisión do cumprimento do plan.

Os **métodos de limpeza e desinfección** deben considerar, en xeral, as seguintes tarefas:

- Enxaugadura inicial, con auga para eliminar da superficie dos equipos os restos máis groseiros de produto que se atopen pouco adheridos ás superficies.
- Ciclo de limpeza para eliminar o filme residual adherido ás superficies dos equipos. O ciclo de limpeza, en función do tipo de substancias que impregnen as superficies, pode incluír:
 - o Lavado con solución alcalina (quente ou fría).
 - o Enxaugadura intermedia con auga.
 - o Lavado con solución ácida.
 - o Enxaugadura con auga.
- Desinfección, empregando desinfectante en solución acuosa de forma que as superficies queden molladas co desinfectante. A maior parte das formulacións desinfectantes conteñen axentes xermicidas, substancias alcalinas, cloro, osíxeno, inhibidores da corrosión, etc.
- Enxaugadura final con auga para eliminar calquera resto de produto químico.
- Revisión final con verificación da non presenza de restos de produtos de limpeza (ex.: emprego de tiras indicadoras de pH ou solucións reactivas).

Sempre que sexa posible debe utilizarse auga quente para a limpeza²⁰.

É importante ter en conta, no relativo á limpeza e desinfección dos **medios de transporte, particularmente nos labores de vendima**:

- Mantelos limpos e en bo estado para protexer os produtos da contaminación microbiolóxica, química ou física. Polo tanto, é imprescindible un axeitado mantemento.

²⁰ Comunicación da Comisión nº 2016/C 278/01, punto 2.2.

- Inspeccionalos no momento da descarga e antes dunha carga, para asegurarnos de que están libres de contaminación e son aptos para o transporte de alimentos.
- O anterior é especialmente importante no caso das caixas de transporte de uva e os remolques para o transporte de uva ou mosto a granel, que deben ser lavados con auga potable entre un uso e o seguinte.

En canto aos **produtos de limpeza e desinfección** empregados:

- Deben cumprir, tanto os produtos como os seus fabricantes, coas disposicións do Real decreto 770/1999, do 7 de maio, polo que se aproba o Regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e comercio de deterxentes e limpadores.
- Deben proceder de fabricantes ou distribuidores que contén co Rexistro Sanitario para o uso dos seus produtos na industria alimentaria. Os produtos deben contar co seu número de inscrición no Rexistro de Praguicidas non Agrícolas ou Biocidas do Ministerio de Sanidade, e ten que contarse coas **fichas técnicas e/ou de seguridade** destes.
- Sempre se deberán dosificar os produtos de limpeza seguindo as indicacións que o fabricante marca na súa etiqueta ou ficha de produto. Non é conveniente utilizar doses maiores das aconselladas, debido a que non lograrán unha mellor limpeza e desinfección, aumentará o seu consumo e xerárase maior cantidade de residuos.
- É imprescindible que os produtos de limpeza e desinfección estean **debidamente identificados e almacenados separadamente dos produtos de uso enolóxico ou outros materiais** (envases, tapóns, cápsulas, etc., e, por suposto, uva durante os procesos de vendima), preferiblemente baixo chave e cun rótulo informativo.
- Nas contornas nos que haxa algunha posibilidade de contacto accidental con materias primas, produto intermedio ou produto rematado, deben utilizarse unicamente produtos adecuados para o seu uso en superficies en contacto con alimentos. Os demais produtos de limpeza deberían utilizarse soamente fóra dos períodos de posible contacto²¹.
- Os efluentes xerados durante os procesos de limpeza e desinfección deben ser tratados de acordo coa lexislación vixente en materia de residuos.

Finalmente, é tamén aconsellable que os útiles de limpeza e desinfección estean situados nun armario ou similar, debidamente identificado e dedicado para tal fin e ningún outro.

²¹ Ver Comunicación da Comisión nº 2016/C 278/01, punto 2.5.

A estrutura documental recomendada do programa de limpeza e desinfección preséntase na figura 8.6.19.

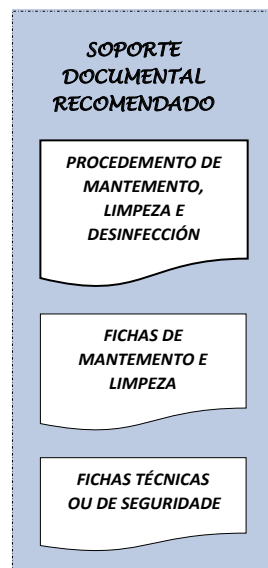


Figura 8.6.19 Estrutura documental para o programa de limpeza e desinfección

(Fonte: elaboración propia)

Así, recoméndase incluír un **procedemento documentado conxunto de mantemento, limpeza e desinfección** para instalacións, maquinaria, útiles e medios de transporte. A adega pode decidir elaborar procedementos separados, se o prefire, pero consideramos que ambas as actividades están moi relacionadas entre si e pode resultar máis práctico elaborar un documento único.

O dito procedemento pode complementarse con instrucións **ou fichas de mantemento e/ou limpeza**, para instalacións, máquinas ou equipos determinados.

Así mesmo, como se dixo, debemos contar coas **fichas técnicas e/ou de seguridade** de todos os produtos de limpeza e desinfección que utilizemos.

Por outra banda, recoméndase deseñar **formularios de rexistro** para deixar constancia das operacións de limpeza e desinfección de cada área, equipo ou medio de transporte. Estes formularios poderían incluír instrucións sobre métodos, utensilios e produtos de limpeza que se van empregar (ver exemplo na Figura 8.6.20), coherentes coas fichas de limpeza antes mencionadas (ou mesmo substituíndo estas).

En caso de operacións que se levan a cabo coa mesma frecuencia e método, pode ser conveniente agrupar nun mesmo formulario o rexistro de varios equipos ou áreas. Tamén é recomendable agrupar as operacións de mantemento e limpeza que se van realizar sobre un mesmo equipo (p. ex. utilizando unha ficha-rexistro como a da Figura 8.6.21).

Debe prestarse atención á hixiene durante as operacións de mantemento e ao bo funcionamento do equipo²².

²² Comunicación da Comisión nº 2016/C 278/01, punto 2.4.

É necesario indicar a persoa que realiza cada actividade.

Resulta de axuda detallar certas operacións ás que é necesario prestar especial atención.

Figura 8.6.20 Exemplo de formulario para rexistro de limpeza de instalacións

(Fonte: elaboración propia)

REXISTRO LIMPEZA ADEGA															
Zona	Método limpeza	Frecuencia	Responsable	ANO:											
				Xaneiro	Febreiro	Marzo	Abril	Maio	Xuño	Xullo	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Decembro
RECEPCIÓN UVA	2 e 3	2 veces/ano, pre e post vendimia													
	1	Mensual													
SALA FERMENTACIÓN	2 e 3	2 veces/ano, pre e post vendimia													
	1	Mensual													
MÉTODO		DESCRIPCIÓN												EPI'S	
1		Eliminar restos de sucidade con vasoira sen levantar po e limpeza con auga e deterxente de chans empregando fregona e de superficies empregando baeta. Limpeza ventás aplicando directamente limpacristais con pano seco.												Luvax	
2		Aplicar disolución ao 5% de deterxente, fregando con cepillo, deixar actuar 515 minutos e aclarar con abundante auga, prestando especial atención a zonas de difícil acceso.												Máscara para vapores orgánicos	
3		Limpeza paredes e solos mediante auga a presión a 85°C.												Luvax e lentes de seguridade	
Útiles limpeza		Ao rematar o proceso de limpeza ten que eliminarse os restos de sucidade, aplicar desinfectante deixándoo actuar 5 minutos e aclarar.													
Zonas de difícil acceso		- Esquinas, ángulos de paredes e chans: recoméndase empregar a auga a presión. - Andeis, zonas de detrás e de debaixo de equipos: necesario retirar mobiliario para a súa limpeza. - Vías de desaugadoiro: limpar segundo método da zona de ángulos, reixas e esquinas rebaxadas.													

Facer figurar no propio documento as actividades que se van levar a cabo (incluíndo métodos, produtos e utensilios) axiliza o rexistro, xa que require só marcar cada actividade realizada, e impide que se olvide algunha das operacións planificadas.

Figura 8.6.21 Exemplo de formulario para rexistro conxunto de mantemento e limpeza de equipos

(Fonte: elaboración propia)

FICHA MANTEMENTO PREVENTIVO E LIMPEZA MAQUINARIA VENDIMA				
CÓDIGO	DATA	RESPONSABLE	TEST RESIDUOS PRODUCTOS	OBSERVACIÓNS
A				
B				
C				
D				
CÓDIGO	EQUIPO	DESCRIPCIÓN ACTIVIDADE	FRECUENCIA	
A	PRENSA	Elementos mecánicos	Engraxado con graxa alimentaria	Anual
B		Sistema eléctrico	Revisión correcto funcionamento de acendido e sensores portas	Anual: Antes vendima
C		Todos os elementos	Limpeza con desengraxante alcalino diluído ao 3% fregando con estropallo ou cepillo e enxuagando con abundante agua. Utilizar lentes, máscara e luvax	Antes e despois vendima
D		Todos os elementos	Revisión: Nivel aceite do compresor – Estanqueidade. /Engraxado con graxa alimentaria. / Recambio de pezas, se procede	Anual: Antes vendima

8.6.2.5. PROGRAMA DE AUTOCONTROL DA RASTREXABILIDADE

O autocontrol da rastrexabilidade, que constitúe un dos programas de prerequisites fundamentais, foi tratado nesta guía no apdo. 8.5, "Rastrexabilidade", desta parte 8.

8.6.2.6. PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS

Con respecto aos residuos, o Regulamento (CE) nº 852/2004, e particularmente no seu Anexo II, capítulo VI, *Refugallo dos produtos alimenticios*, di o seguinte:

1. *Os refugallo dos produtos alimenticios, os subprodutos non comestibles e os residuos doutro tipo deberán retirarse coa maior rapidez posible das salas nas que estean depositados alimentos para evitar a súa acumulación.*
2. *Os refugallo dos produtos alimenticios, os subprodutos non comestibles e os residuos doutro tipo deberán depositarse en contedores provistos de peche, agás que os operadores da empresa alimentaria poidan convencer as autoridades competentes da idoneidade doutros contedores ou sistemas de evacuación. Os ditos contedores deberán presentar unhas características de construción axeitadas, estar en bo estado e ser de fácil limpeza e, en caso necesario, de fácil desinfección.*
3. *Deberán tomarse medidas axeitadas para o almacenamento e a eliminación dos refugallo dos produtos alimenticios, subprodutos non comestibles e outros refugallo. Os depósitos de refugallo deberán deseñarse e tratarse de forma que poidan manterse limpos e, de ser o caso, libre de animais e organismos nocivos.*
4. *Todos os refugallo deberán eliminarse hixienicamente e sen prexudicar o medio conforme a normativa comunitaria aplicable para tal efecto, e non deberán constituír unha fonte de contaminación directa ou indirecta.*

Como calquera outra empresa, a adega debe respectar a lexislación vixente comunitaria, nacional, autonómica e local en materia de residuos, que non detallaremos na presente guía por tratarse de lexislación transversal a todos os sectores.

Non obstante o anterior, lémbrese que, en particular, os residuos de produtos fitosanitarios deben ser xestionados conforme a lexislación vixente, depositando os envases baleiros en contedores de Sigfito (Sistema integrado de xestión de residuos fitosanitarios).

Lémbrese tamén que, con respecto aos residuos indirectamente xerados polos produtos comercializados pola adega (residuos de envases), esta debe efectuar unha declaración anual a Ecovidrio (Sistema integrado de xestión de residuos de vidro). A iso dedícase a parte 6, "Requisitos relativos aos residuos de envases", desta guía.

8.6.2.7. PROGRAMA DE CONTROL DE PROVEDORES

Os provedores das materias primas, produtos, materiais e servizos utilizados nos procesos produtivos da adega deben ser debidamente seleccionados para garantir a calidade,

e, ademais, no caso particular da uva, a orixe. Pero tamén é fundamental unha axeitada selección e vixilancia dos provedores desde o punto de vista da seguridade alimentaria.

No relativo a provedores, e no que ten que ver coa seguridade alimentaria, os máis importantes son:

a. Provedores e aplicadores de produtos fitosanitarios

Os provedores de produtos fitosanitarios están suxeitos aos requisitos establecidos no Real decreto 1311/2012, do 14 de setembro, polo que se establece o marco de actuación para conseguir un uso sustentable dos produtos fitosanitarios, o cal establece que *"os usuarios profesionais e vendedores de produtos fitosanitarios deberán estar en posesión dun carné que acredite coñecementos apropiados para exercer a súa actividade, segundo os niveis de capacitación establecidos no artigo 18 e as materias especificadas para cada nivel no anexo IV"*²³.

Por conseguinte, tanto os vendedores de produtos fitosanitarios como os aplicadores destes deben dispoñer do correspondente **carné acreditativo**.

Isto tamén é de aplicación ao persoal propio da adega que aplique tratamentos fitosanitarios nos viñedos propios.

b. Provedores de uva

Con respecto aos provedores de uva, os principais requisitos trátanse na parte 7, "Requisitos relativos á certificación do produto" desta guía, e, en particular, no apartado 7.5, "Aspectos de especial interese", máis concretamente na epígrafe 7.5.4, "Autocontrol dos provedores".

c. Provedores de envases de vidro

Os provedores de envases de vidro deben dispoñer do seu correspondente Rexistro Sanitario (ou documentación equivalente cando se trata de provedores de países nos que non existe este tipo de rexistro).

d. Provedores de tapóns

Os provedores de tapóns deben dispoñer do seu correspondente Rexistro Sanitario (ou documentación equivalente cando se trata de provedores de países nos que non existe este tipo de rexistro, como é o caso de Portugal).

Unha vez recibidos os materiais, deben manterse na adega almacenados en condicións tales que impidan unha contaminación.

As botellas deben manterse en zonas pechadas (non á intemperie), debidamente protexidas e sen deterioración das súas embalaxes.

Os tapóns deben conservarse tamén en zonas pechadas e protexidas e preservados de humidade e cheiros.

²³ Real decreto 1311/2012, art. 17.

A estrutura documental do programa de control de provedores pode corresponderse coa representada na figura 8.6.22.

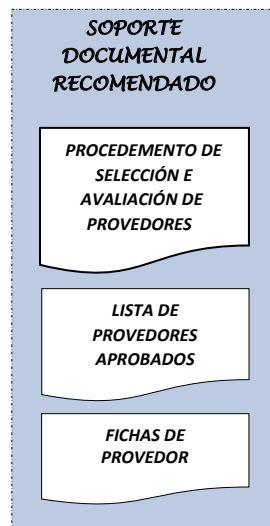


Figura 8.6.22 Estrutura documental para o programa de control de provedores

(Fonte: elaboración propia)

Recoméndase, en primeiro lugar, a elaboración dun **procedemento de selección e avaliación de provedores**, que recolla os criterios para:

- a. A selección inicial de novos provedores. Algúns criterios serán de obrigado cumprimento, como o dispoñer de Rexistro Sanitario (ou equivalente, en caso de provedores de certos países) no caso de provedores de produtos de contacto alimentario. Outros criterios poden ser:
 - Períodos de subministracións en proba sen non conformidades;
 - certificados de análises físicoquímicas e/ou microbiolóxicas dos seus produtos;
 - certificacións de calidade, seguridade alimentaria, etc.;
 - produtos libres de alérxenos (*allergen free*);
 - acreditación por ENAC (no caso de laboratorios de ensaio);
 - auditoría nas súas instalacións;
 - recoñecemento no sector;
 - prezos;
 - etc.
- b. O seguimento e avaliación periódica dos provedores. Debe realizarse un seguimento do comportamento dos provedores e dos seus produtos ou servizos, ao longo do tempo. Para iso poden utilizarse indicadores cuantitativos (niveis de non conformidades, cumprimento de prazos, evolución dos prezos, etc.) e cualitativos (trato, resposta ante urxencias ou necesidades da adega, etc.). Tamén poden empregarse para

o seguimento criterios similares aos de selección, tales como auditorías periódicas, certificados de análises, mantemento de certificacións ou acreditacións, etc.

En segundo lugar, é conveniente dispoñer dunha **listaxe actualizada dos provedores aprobados**, no que consten, polo menos:

- Nome, enderezo e datos de contacto do provedor;
- datos de inscrición nos rexistros oficiais (Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos) ou autorizacións;
- produtos ou servizos determinados para os que se aprobou;
- data de aprobación;
- outros datos de interese para o seu seguimento; p. ex.: datas de caducidade de certificacións ou rexistros, data da última auditoría que lle realizamos e da próxima prevista, etc.

En terceiro lugar, resulta axeitado dispoñer de fichas de rexistro do comportamento dos provedores aprobados (**fichas do provedor**), nas que se recollan os valores dos indicadores utilizados para a súa selección e posterior seguimento.

Finalmente, debe dispoñerse das fichas ou especificacións técnicas de todos os produtos dos que sexa posible, así como fichas técnicas e/ou de seguridade dos produtos de limpeza e desinfección (como se indicou no apartado dedicado ao programa de limpeza e desinfección).

8.6.2.8. PROGRAMA DE CONTROL DE ALÉRGENOS

Con respecto aos alérxenos, a Comunicación da Comisión nº 2016/C 278/01, na súa epígrafe 2.6, sinala que:

Os alérxenos deben terse en conta no sistema de xestión da seguridade alimentaria, debido a que constitúen perigos. Tras determinar que alérxenos inciden nun produto determinado, toda estratexia de prevención pode basearse en dous enfoques:

- *Os alérxenos deben estar excluídos dos locais grazas ás garantías dos provedores de materias primas e outros ingredientes; ou ben*
- *deben aplicarse medidas estritas para minimizar a contaminación cruzada separando os produtos que poidan conter alérxenos doutros na fase de produción, mediante o uso de liñas de produción, receptáculos e instalacións de almacenamento diferentes, así como mediante unha metodoloxía de traballo específica, a sensibilización dos traballadores e o cumprimento das normas de hixiene antes de volver ao traballo tras as pausas para comer.*

Se non se pode aplicar eficazmente unha estratexia preventiva dese tipo, podería ter que revisarse o proceso de produción.

É recomendable utilizar aditivos libres de alérxenos. Pero, se isto non é totalmente posible, deben identificarse non soamente os alérxenos existentes, senón tamén aquelas prácticas enolóxicas nas que poidan intervir estes (p. ex. sulfitado) e os puntos de posible contaminación cruzada (maquinaria, depósitos, mangueras, etc.).

Neste sentido, o autocontrol da rastrexabilidade exercido pola adega é tamén parte do programa de control de alérxenos, ao quedar constancia dos aditivos e coadjuvantes que se empregaron durante os procesos de elaboración, así como as súas datas de aplicación e doses empregadas.

Respecto diso, lémbrese que a adega debe levar o Libro Rexistro de Prácticas Enolóxicas, no cal deben constar obrigatoriamente determinadas prácticas enolóxicas (véxase a parte 2, apdo. 2.3, desta guía). Nalgunhas das ditas prácticas poden estar involucrados alérxenos.

Ademais, como se dixo anteriormente, é recomendable que certas prácticas enolóxicas cuxo rexistro non é actualmente obrigatorio por lexislación no devandito libro rexistro, como o sulfitado, sexan tamén rexistradas neste. En calquera caso, deben rexistrarse en calquera outro sistema de rexistro en soporte papel ou informático que poida empregar adicionalmente a adega.

Lémbrese tamén que a adega debe levar o Libro Rexistro de Movementsos de Produtos para Procesos de Elaboración e Prácticas Enolóxicas, no que queda constancia dos datos dos provedores e os lotes dos produtos enolóxicos utilizados.

Doutra banda, no control de provedores (véxase punto 8.6.2.7) debe terse en conta tamén este aspecto, e examinar as fichas técnicas dos produtos para comprobar a ausencia ou os niveis de presenza de alérxenos, as certificacións ou declaracións que poidan presentar os provedores respecto á ausencia de alérxenos dos seus produtos, etc.

Por último, debemos lembrar que os alérxenos presentes no produto final están suxeitos a requisitos legais na etiquetaxe. Respecto diso, véxase a parte 5, "Requisitos relativos a nomes comerciais, marcas comerciais e etiquetaxe", desta guía, e, en particular, a epígrafe 5.4, "Requisitos relativos á etiquetaxe".

8.6.2.9. PROGRAMA DE FORMACIÓN E CUALIFICACIÓN DO PERSOAL EN SEGURIDADE ALIMENTARIA

Todas as persoas empregadas na adega que vaian ter contacto directo ou indirecto co produto, nas diferentes etapas da súa elaboración, almacenamento e transporte, teñen que contar coa formación axeitada en materia e seguridade alimentaria relativas á actividade que desempeñan.

Debemos ter en conta que, para o persoal que realiza tratamentos en viñedos propios da adega, existen requisitos administrativos específicos.

Concretamente, o Real decreto 1311/2012, do 14 de setembro, polo que se establece o marco de actuación para conseguir un uso sustentable dos produtos fitosanitarios, establece que *"os usuarios profesionais e vendedores de produtos fitosanitarios deberán estar en posesión dun carné que acredite coñecementos apropiados para exercer a súa actividade, segundo os niveis de capacitación establecidos no artigo 18 e as materias especificadas para cada nivel no anexo IV"*²⁴.

Por conseguinte, o persoal da adegas que realice estas tarefas debe dispoñer do devandito **carné acreditativo para aplicar produtos fitosanitarios**. Este pode obterse realizando un curso de formación, ou ben solicitalo dispoñendo dunha titulación habilitante, ou unha titulación de formación profesional e certificados de profesionalidade²⁵.

Este carné é esixible tamén aos vendedores destes produtos e aos aplicadores destes, cando sexan contratados externamente pola adegas.

O Regulamento (CE) nº 852/2004, concretamente no seu Anexo II, capítulo XII, *Formación*, di o seguinte:

Os operadores da empresa alimentaria deberán garantir:

1. *A supervisión e a instrución ou formación dos manipuladores de produtos alimenticios en cuestións de hixiene alimentaria, de acordo coa súa actividade laboral.*
2. *Que quen teña ao seu cargo o desenvolvemento e mantemento do procedemento mencionado no apartado 1 do artigo 5 do presente Regulamento ou a aplicación das guías pertinentes recibisen unha formación axeitada no tocante á aplicación dos principios da APPCC.*
3. *O cumprimento de todos os requisitos da lexislación nacional relativa aos programas de formación para os traballadores de determinados sectores alimentarios.*

O obxectivo que se persegue é garantir que todas as persoas que teñan, ou poidan ter, contacto co produto, posúen os coñecementos necesarios sobre boas prácticas de hixiene e procedementos operativos de acordo coa súa actividade laboral, así como da aplicación do Plan de APPCC e dos programas de prerequisites na medida necesaria para eles (coñecemento das medidas preventivas, medidas correctivas e sistemas de vixilancia e rexistro). Isto lógrase mediante unha formación inicial (na incorporación do traballador, ou se non a recibiu nunca) e continuada (periodicamente), de modo que adquiran e manteñan as nocións e a capacitación requiridas.

A responsabilidade da formación das persoas en seguridade alimentaria radica na empresa alimentaria, é dicir, na adegas.

²⁴ Real decreto 1311/2012, art. 17.

²⁵ Real decreto 1311/2012, art. 18.

En xeral, o programa de formación en seguridade alimentaria debería abordar, polo menos, os seguintes contidos:

- Sistemas de autocontrol baseados nos principios da análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC). Plan de APPCC e programas de prerrequisitos de aplicación na adega.
- Perigos nos procesos produtivos (microbiolóxicos, físicos e químicos). Riscos asociados a estes. Medidas preventivas para minimizar ou eliminar os devanditos riscos.
- Factores contribuíntes máis frecuentes na aparición de problemas de seguridade alimentaria no viño e as medidas necesarias para a súa prevención.
- Prácticas correctas de hixiene e manipulación. Condutas hixiénicas positivas.
- Lexislación alimentaria aplicable.

As recomendacións que podemos facer respecto diso baséanse nos seguintes aspectos básicos: necesidades de cualificación, necesidades de formación, plan de formación, evidencias documentais relativas á formación, procedemento de formación e cualificación do persoal e boas prácticas de hixiene.

Respecto ao primeiro punto, a adega debe identificar as **necesidades de cualificación** de cada posto de traballo en materia de seguridade alimentaria, e deixar constancia documental desta identificación.

Como mínimo, han de identificarse as seguintes necesidades de cualificación:

- Aspectos do sistema APPCC desenvolto na organización relacionados co posto de traballo desempeñado e o papel de cada posto dentro deste.
- Coñecementos básicos en materia de hixiene alimentaria relacionados co posto desempeñado.
- Prácticas incorrectas de hixiene para cada posto e consecuencias destas sobre a seguridade alimentaria.

Tendo en conta as necesidades de cualificación de cada posto, a continuación (e posteriormente, de forma periódica, p. ex. anual, e sistemática) deben **identificarse as necesidades de formación** do persoal para garantir que, en todo momento, as persoas que están en contacto cos produtos da adega están en posesión dos coñecementos necesarios para levar a cabo as súas funcións, deixando tamén constancia documental desta identificación.

En terceiro lugar, é recomendable elaborar un **plan de formación** acorde coas necesidades de formación identificadas, con periodicidade recomendablemente anual. Ha de designarse un responsable de deseñar o plan e supervisar o seu cumprimento.

No plan de formación han de documentarse, polo menos:

- Actividades que cómpre impartir, incluíndo contidos e duración previstos.
- Destinatarios: persoal da adega, indicando os postos e/ou os seus nomes (isto recoméndase para evitar confusións ou omisións).
- Formador(es).
- Data(s) prevista(s) de impartición, coa maior precisión posible.

Cando a formación a realice directamente persoal da adega, o programa de formación será deseñado e impartido polo persoal que conte con coñecementos de hixiene dos alimentos e do plan de formación, e será supervisado pola persoa responsable do plan de formación.

Cando a formación sexa impartida por unha entidade de formación externa, esta deberá estar autorizada pola Dirección Xeral de Saúde Pública e inscrita no rexistro de empresas autorizadas para realizar esta actividade.

No relativo á formación e cualificación do persoal manipulador de alimentos, ademais do plan de formación, a adega debería contar cos seguintes **rexistros** ou evidencias documentais:

- Identificación (periódica, recomendablemente anual) das necesidades de cualificación por posto.
- Identificación (periódica, recomendablemente anual) das necesidades de formación do persoal.
- Rexistro actualizado das actividades de formación e cualificación recibidas por cada traballador, incluíndo data, contidos e duración destas. Este rexistro servirá tamén para comprobar o grao de cumprimento dos plans periódicos de formación.
- Documentos acreditativos personalizados da formación recibida (por cada traballador).
- Evidencias do material formativo utilizado: diapositivas, textos, etc. É recomendable que cada traballador dispoña dunha copia accesible da documentación formativa utilizada durante a formación e despois dela.
- Se é posible, evidencias da eficacia das accións formativas (mediante avaliacións, auditorías, resultados de inspeccións sanitarias, etc.).

A adega debería integrar todo o anterior nun **procedemento de formación e cualificación do persoal**, aplicable a todos os traballadores da empresa (que pode ter un alcance máis amplo que o relativo á hixiene e seguridade alimentaria).

Por último, é recomendable que se elabore un **documento** (p. ex. unha instrución ou guía) relativo ás **Boas Prácticas de Hixiene (BPH)** que deben respectar os traballadores que interveñan nos procesos produtivos, na que se determinen as pautas que estes deben

cumprir co fin de previr a contaminación física, química ou microbiolóxica dos produtos rematados (ver epígrafe 8.6.3, “Boas Prácticas de Hixiene e de Elaboración”).

Esta estrutura documental recomendada recóllese na figura 8.6.23.

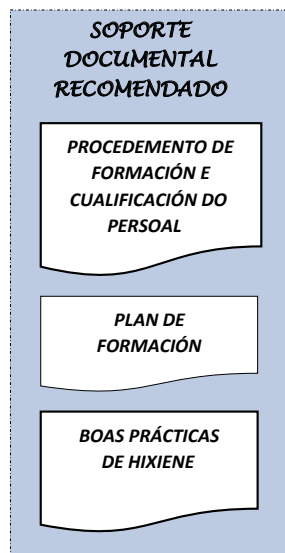


Figura 8.6.23 Estrutura documental para o programa de formación e cualificación do persoal en seguridade alimentaria

(Fonte: elaboración propia)

8.6.3. Boas Prácticas de Hixiene e de Elaboración

Debido á condición do produto alimentario dos produtos procedentes do sector vitivinícola, é imprescindible mostrar un especial coidado con respecto ás condicións e prácticas, tanto hixiénicas como de manipulación, nas que se traballa e elabora o produto.

Denominamos Boas Prácticas de Hixiene (BPH) e de Elaboración (BPE) ás que teñen por obxectivo asegurar un adecuado comportamento do persoal en materia de hixiene e seguridade alimentaria, garantíndose así a inocuidade do produto.

8.6.3.1. BOAS PRÁCTICAS DE HIXIENE

O coidado das condicións hixiénicas durante os procesos produtivos é un factor esencial que cómpre considerar na elaboración de viños, pois un deficiente plan de hixiene e limpeza nas instalacións e equipamento da adega pode ocasionar certas alteracións:

- Alteracións biolóxicas: causadas por microorganismos, xeralmente bacterias e lévedos, que atacan a certos compoñentes do viño, alterando o seu cheiro e sabor de forma pouco grata.
- Alteracións de orixe física: fundamentalmente, presenza de corpos estraños no contido dos envases (partículas de vidro, rollas de cortiza ou outros materiais; insectos, etc.).

- Alteracións de orixe química: afectan principalmente a fase visual e gustativa do viño.

As instalacións deberán permitir unha limpeza e desinfección adecuadas e evitar a acumulación de sucidade e a formación de condensados de mofo nas superficies (ver epígrafes 8.6.2.1, Requisitos regulamentarios de instalacións e equipos, e 8.6.2.4, Programa de limpeza e desinfección, deste capítulo). Tamén deben evitarse fontes externas de contaminación tales como os insectos e demais animais indesexables como roedores, etc.

Con respecto á hixiene do persoal, o Regulamento (CE) nº 852/2004, e particularmente no seu Anexo II, capítulo VIII, *Hixiene do persoal*, di o seguinte:

1. *Todas as persoas que traballen nunha zona de manipulación de produtos alimenticios deberán manter un elevado grao de limpeza e deberán levar unha vestimenta adecuada, limpa e, de ser o caso, protectora.*
2. *As persoas que padezan ou sexan portadoras dunha enfermidade que poida transmitirse a través dos produtos alimenticios, ou estean afectadas, por exemplo, de feridas infectadas, infeccións cutáneas, chagas ou diarrea, non deberán estar autorizadas a manipular os produtos alimenticios nin a entrar baixo ningún concepto en zonas de manipulación de produtos alimenticios cando exista risco de contaminación directa ou indirecta. Toda persoa que se atope en tales circunstancias, que estea empregada nunha empresa do sector alimentario e que poida estar en contacto con produtos alimenticios, deberá poñer inmediatamente en coñecemento do operador da empresa alimentaria a enfermidade que padece ou os síntomas que presenta e, se é posible, tamén as súas causas*

Pola súa banda, a Comunicación da Comisión nº 2016/C 278/01 establece, no seu punto 2.9, que:

- a. *O persoal debe ser consciente dos perigos derivados das infeccións gastrointestinais, a hepatite e as feridas, e quedar excluído, de ser o caso, da manipulación de alimentos ou ben dispoñer da protección adecuada; os problemas sanitarios importantes deben notificarse á persoa responsable. Debe prestarse especial atención aos traballadores temporais que poderían estar menos familiarizados cos perigos.*
- b. *Canda menos os alimentos listos para o consumo deben manipularse preferentemente con luvas adecuadas para entrar en contacto cos alimentos, e as luvas deben renovarse regularmente. Cómpre lavar as mans antes de poñer as luvas e despois de quitálas.*
- c. *Cómpre lavar as mans e desinfectarse regularmente; como mínimo, antes de empezar a traballar, despois de utilizar o inodoro, despois dos descansos e despois de tirar o lixo, despois de tuser ou esbirrar, despois de manipular materias primas, etc.*
- d. *Deben preverse redes para o pelo (e cubrebarbas) e a roupa adecuada cun elevado grao de limpeza; os petos reduciranse ao mínimo e non levarán xoias nin reloxs.*

- e. Os locais destinados a comer, beber ou fumar deben estar separados e limpos.*
- f. As caixas de primeiros auxilios han de estar dispoñibles para a súa utilización inmediata e ser facilmente accesibles.*
- g. O número de visitantes debe reducirse ao mínimo. Os visitantes han de levar roupa de protección axeitada, proporcionada pola empresa alimentaria.*

No sector vinícola non se dá unha manipulación directa do produto por parte do persoal, de tal xeito que este poida considerarse un vector de contaminación importante. Non obstante, como en calquera industria alimentaria, é necesario que todas as persoas que traballen nas zonas de manipulación de produtos observen unha serie de boas prácticas de hixiene.

A empresa debe dispoñer dos medios adecuados para facilitar a hixiene persoal e facilitar ao persoal o vestiario axeitado para o seu traballo, non soamente desde o punto de vista da protección persoal, senón tamén para preservar posibles contaminacións do produto.

Tendo en conta os requisitos regulamentarios antes mencionados e as particularidades dos procesos produtivos do viño, as boas prácticas de hixiene máis relevantes neste sector poden considerarse as seguintes:

- Lavar as mans con auga e xabón, e secalas con papel dun só uso:
 - o Ao comezo da xornada.
 - o Despois de ir ao baño.
 - o Antes de retornar ao posto de traballo, se se abandonou por calquera motivo (descanso, fumar, asoar, realizar outras actividades –especialmente se se manipulan residuos, lixo ou calquera material con potencial contaminante, etc.).
- As uñas deben manterse limpas e estar correctamente cortadas.
- Non se pode comer durante o transcurso da xornada laboral nas zonas de traballo.
- Debe evitarse esbirrar, tusir ou falar sobre materias primas, mosto ou viño, e sobre os produtos que poidan entrar en contacto con este.
- É, polo menos, recomendable utilizar batas, cofias e calzas dun só uso nas zonas de traballo.
- Debe preverse calquera presenza de corpos estraños nos viños, procedentes de materiais, equipos, instalacións e empregados. Neste sentido, deben tomarse precaucións, especialmente nos procesos de embotellamento, onde existe unha maior probabilidade de que isto poida suceder de forma irreversible, é dicir, que o corpo estraño chegue ao consumidor e poña en risco a súa saúde.

- En liña co anterior, non deben utilizarse sortellas, aneis, pendentes, piercings ou outros accesorios persoais nas zonas de traballo.
- Cando unha persoa sufra algunha enfermidade de transmisión alimentaria, algún proceso infeccioso, feridas cutáneas ou diarrea, non debe intervir en procesos produtivos nin entrar en zonas de manipulación. Unha persoa nestas circunstancias debe informar inmediatamente a empresa da súa enfermidade ou dos seus síntomas e, de ser posible, tamén das causas.

Estas Boas Prácticas de Hixiene (BPH) deben documentarse de forma complementaria ao Plan de APPCC e aos programas de prerequisites, e deben ser coñecidas e aplicadas polas persoas que traballan en contacto co produto, e deben ser accesibles a estas.

Deben tamén poñerse en coñecemento das persoas que, sen pertencer ao persoal da adega, poidan visitar as zonas de traballo (provedores, clientes, asesores, técnicos, auditores, persoas do sector vitivinícola, xornalistas, turistas e visitantes, en xeral).

8.6.3.2. BOAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN

As Boas Prácticas de Elaboración (BPE) son, esencialmente, aquelas que garanten a produción e expedición de produtos inocuos para o consumidor, incluíndo os transportes. Para iso é fundamental establecer os correspondentes procedementos documentados de traballo, formar os traballadores para a súa correcta implantación, e poñelos á súa disposición para a súa consulta cando sexa necesario.

Respecto diso, o Regulamento (CE) nº 852/2004 establece certas condicións, particularmente no seu Anexo II, capítulos IX e X.

O capítulo IX, *Disposicións aplicables aos produtos alimenticios*, di o seguinte:

1. *Ningún operador da empresa alimentaria deberá aceptar materias primas ou ingredientes distintos de animais vivos, nin ningún outro material que interveña na transformación dos produtos, se se sabe que están tan contaminados con parasitos, microorganismos patóxenos ou substancias tóxicas, en descomposición ou estrañas, ou cabe prever razoablemente que o estean, que, mesmo despois de que o operador da empresa alimentaria aplicase hixienicamente os procedementos normais de clasificación, preparación ou transformación, o produto final non sería apto para o consumo humano.*
2. *As materias primas e todos os ingredientes almacenados nunha empresa do sector alimentario deberán conservarse en condicións axeitadas que permitan evitar a súa deterioración nociva e protexelos da contaminación.*

Os dous puntos anteriores son especialmente relevantes nos labores de vendima.

3. *En todas as etapas de produción, transformación e distribución, os produtos alimenticios deberán estar protexidos contra calquera foco de contaminación que poida facelos non aptos para o consumo humano ou nocivos para a saúde, ou contaminalos*

de maneira que poida considerarse razoablemente desaconsellable o seu consumo nese estado.

4. *Deberán aplicarse procedementos adecuados de loita contra as pragas. Deberán aplicarse así mesmo procedementos axeitados para evitar que os animais domésticos poidan acceder aos lugares en que se preparan, manipulan ou almacenan produtos alimenticios (ou, cando a autoridade competente o autorice en casos específicos, para evitar que o devandito acceso dea lugar á contaminación).*

Con respecto ao control de pragas, véxase o apdo. 8.6.1.3, "Control de pragas".

5. *As materias primas, ingredientes, produtos semiacabados e produtos acabados que poidan contribuír á multiplicación de microorganismos patóxenos ou á formación de toxinas non deberán conservarse a temperaturas que poidan dar lugar a riscos para a saúde. Non deberá interromperse a cadea de frío. Con todo, permitiranse períodos limitados non sometidos ao control de temperatura por necesidades prácticas de manipulación durante a preparación, transporte, almacenamento, presentación e entrega dos produtos alimenticios, sempre que iso non supoña un risco para a saúde. As empresas do sector alimentario que elaboren, manipulen e envasen produtos alimenticios transformados deberán dispoñer de salas adecuadas con suficiente capacidade para almacenar as materias primas separadas dos produtos transformados e dunha capacidade suficiente de almacenamento refrixerado separado.*
6. *Cando os produtos alimenticios deban conservarse ou servirse a baixas temperaturas, deberán refrixerarse canto antes, unha vez concluída a fase do tratamento térmico, ou a fase final da preparación no caso de que este non se aplique, a unha temperatura que non dea lugar a riscos para a saúde.*
7. *A desconxelación dos produtos alimenticios deberá realizarse de tal modo que se reduza ao mínimo o risco de multiplicación de microorganismos patóxenos ou a formación de toxinas. Durante a desconxelación, os produtos alimenticios deberán estar sometidos a temperaturas que non supoñan un risco para a saúde. Cando o líquido resultante deste proceso poida presentar un risco para a saúde deberá drenarse adecuadamente. Unha vez desconxelados, os produtos alimenticios manipularanse de tal xeito que se reduza ao mínimo o risco de multiplicación de microorganismos patóxenos ou a formación de toxinas.*
8. *As substancias perigosas ou non comestibles, incluídos os pensos, deberán levar a súa pertinente etiqueta e almacenaranse en recipientes separados e ben pechados.*

Por outra banda, o capítulo X, *Requisitos de envasado e embalaxe dos produtos alimenticios*, di o seguinte:

1. *Os materiais utilizados para o envasado e a embalaxe non deberán ser unha fonte de contaminación.*
2. *Os envases deberán almacenarse de modo que non estean expostos a ningún risco de contaminación.*

3. *As operacións de envasado e embalaxe deberán realizarse de forma que se evite a contaminación dos produtos. De ser o caso, e en particular tratándose de latas e tarros de vidro, deberá garantirse a integridade da construción do recipiente e a súa limpeza.*
4. *Os envases e embalaxes que volvan utilizarse para produtos alimenticios deberán ser fáciles de limpar e, se fose necesario, de desinfectar.*

Non é obxecto desta guía desenvolver Boas Prácticas de Elaboración (BPE), polo que se recomenda consultar bibliografía específica. En calquera caso, o esencial destas será cumprir os requisitos mencionados do Regulamento (CE) nº 852/2004.

8.7. Sistemas de xestión da seguridade alimentaria: principais referenciais

Actualmente existen algúns referenciais de carácter internacional que unha empresa alimentaria, como é o caso das adegas, pode seguir para deseñar, desenvolver e implantar un sistema de xestión da seguridade alimentaria, ou sistema de xestión da inocuidade dos alimentos.

Os principais referenciais son os seguintes:

- Norma internacional UNE-EN ISO 22000:2018: Sistemas de xestión da inocuidade dos alimentos. Requisitos para calquera organización na cadea alimentaria.
- Protocolo IFS.
- Protocolo BRC.

Aínda que non constitúen en si mesmos requisitos administrativos e, polo tanto, non pertencen ao obxecto desta guía, consideramos oportuno achegar algúns conceptos e ideas básicos sobre estes, dado o seu auxe actual e, previsiblemente, futuro.

8.7.1. Norma UNE-EN ISO 22000:2018

A norma internacional UNE-EN ISO 22000:2018 describe os sistemas de xestión da inocuidade dos alimentos para empresas que forman parte da cadea alimentaria, e céntranse nas de transformación ou fabricación de alimentos. Ademais desta norma sobre seguridade alimentaria, a ISO (Organización Internacional de Estandarización) elaborou unha serie de normas nas que presta atención de forma máis detallada a aspectos concretos dun sistema de xestión da seguridade alimentaria; por exemplo, os prerequisites para a fabricación de alimentos (ISO 22002-1) ou a rastrexabilidade na cadea de alimentos para alimentación humana e animal (ISO 22005).

Esta norma permite demostrar a capacidade dunha organización para controlar os perigos relacionados coa inocuidade dos alimentos, co obxecto de asegurarse de que o alimento é inocuo no momento de consumo humano. A norma ISO 22000 é aplicable a todas as organizacións da cadea de subministración que estean directamente involucradas nunha ou máis etapas da cadea alimentaria.

Os obxectivos principais da norma son a integración dos sistemas de xestión de calidade, seguridade alimentaria e organización; o cumprimento da lexislación; a redución de perigos alimentarios e o aumento da transparencia, entre outros.

Para obter a certificación desta norma, é necesario implantar os requisitos especificados para un sistema de xestión de seguridade alimentaria. Estes requisitos baséanse nos elementos das boas prácticas de fabricación, o sistema APPCC e o sistema de xestión adecuado. Estes requisitos, que deben implantarse e manterse, están relacionados cos seguintes factores: contexto da organización, liderado, planificación, apoio, operación, avaliación do desempeño e mellora.

Unha vez cumpridos os requisitos anteriores, a realización dunha auditoría permitirá a obtención da certificación. Esta certificación terá unha duración de tres anos, con auditorías periódicas anuais.

8.7.2. Protocolo IFS

Os protocolos IFS (*International Featured Standards*) son normas que pretenden garantir que as empresas certificadas segundo eles cumpren as especificacións de cliente e que traballan, en todo momento, en busca da mellora continua dos procesos. IFS ten oito normas enfocadas nas áreas de alimentación e non alimentación que cobren os diferentes procesos e servizos ao longo da cadea de subministración. Estas son empregadas para dar resposta ás demandas de calidade, transparencia e eficiencia esixidas polo mercado.

Dentro dos protocolos IFS, IFS Food é unha norma de seguridade alimentaria, aplicable a todas as etapas da cadea de produción e procesamento de materias primas e centrada na seguridade e calidade alimentaria dos produtos procesados. O seu obxectivo principal é garantir a legalidade e seguridade dos produtos alimentarios que o consumidor atopa no mercado. Para iso, proporciona un marco centrado en seis bases básicas: responsabilidade da dirección, sistema de xestión da calidade e a seguridade alimentaria, xestión dos recursos, planificación e proceso de produción, medicións, análises e melloras e *Food Defence* plan e inspeccións externas.

Ademais, IFS Food describe o sistema de xestión necesario para controlar o cumprimento total da calidade, a seguridade e o cumprimento das restricións legais que regulan o sector. Para iso, defínense os requisitos e criterios operativos que deben cumprir as empresas que operan no sector da produción de alimentos. Estes requisitos fan referencia

ao sistema de xestión da calidade, ao sistema APPCC e ás boas prácticas de produción, laboratorio e hixiene.

IFS Food emprégase para auditar empresas que fabriquen alimentos ou empresas que empaquetan produtos alimentarios a granel. Esta norma aplícase cando os produtos son "procesados" ou cando existe un perigo de contaminación do produto durante o envasado primario. Para superar este proceso de auditoría, as empresas deben realizar unha análise de riscos precisa, ademais de coñecer, avaliar e controlar os seus provedores. O sistema de avaliación empregado por esta norma baséase nun sistema de valoración por puntuacións que inclúe, ademais, cláusulas KO; é dicir, requisitos de obrigado cumprimento á hora de obter a certificación.

En definitiva, IFS Food ten o obxectivo de asegurar que a produción de alimentos se leva a cabo garantindo a inocuidade e a salubridade dos produtos comercializados.

8.7.3. Protocolo BRC

O protocolo BRC (*British Retail Consortium*) – *Global Standard for Food Safety* é un estándar certificable para a seguridade dos alimentos, e establece os requisitos centrados na calidade e a seguridade alimentaria. Nel especificanse as características dun sistema de xestión da inocuidade alimentaria, centrado nos requisitos de seguridade, calidade e operativos dos alimentos certificados.

Esta norma é de aplicación nos centros nos que se procese calquera tipo de produto agroalimentario en calquera das súas fases posteriores á produción primaria (preparación, fabricación, transformación, manipulación, envasado, almacenamento, transporte e distribución).

A norma foi creada coa finalidade de asegurar o cumprimento dos provedores e de proporcionar aos comerciantes polo miúdo unha ferramenta coa que garantir a calidade e seguridade dos produtos alimenticios comercializados. Ademais, os seus obxectivos principais do protocolo BRC baséanse na facilitación do cumprimento da lexislación alimentaria, o reforzo da seguridade alimentaria, o establecemento de criterios de calidade e seguridade alimentaria e o aseguramento da transparencia e rigorosidade nos sistemas de certificación.

O protocolo BRC proporciona un marco para xestionar a seguridade, integridade, legalidade e calidade dos produtos, así como os controis operativos na industria alimentaria. Para iso, céntrase en nove seccións principais: compromiso da dirección, plan de seguridade alimentaria, sistema de xestión de calidade e seguridade, normas relativas a instalacións, control do produto, control de procesos e persoal, zonas de risco de produción de alto risco, coidados intensivos e coidados intensivos ambientais e requisitos para os produtos comercializados.

Para obter a certificación BRC é necesario implantar todos os requisitos do estándar. Estes requisitos baséanse nun sistema APPCC, un sistema de xestión de calidade

documentado e efectivo, e o control de requisitos das condicións ambientais das instalacións, dos produtos, dos procesos e do persoal. Todos estes requisitos inclúen tanto declaracións de intención, como compromisos de obrigado cumprimento e recomendacións de boas prácticas. Unha vez implantados todos os requisitos do estándar, será necesario pasar unha auditoría que se repetirá anualmente.

8.8. Bibliografía complementaria

Dada a amplitude de cuestións relacionadas coa seguridade alimentaria, que exceden os obxectivos desta guía, consideramos oportuno recomendar certa bibliografía complementaria que pode resultar de utilidade:

- *Guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa agroalimentaria*, Axencia Española de Seguridade Alimentaria e Nutrición (AESAN), Madrid, 2009.

Accesible en:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_riesgos/Trazabilidad1.pdf

- *Guía de prácticas correctas de higiene para el sector vitivinícola. Documento para la implantación del autocontrol basado en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico*, Agència Catalá de Seguretat Alimentària, Generalitat de Catalunya, Barcelona, 2012.

Accesible en:

http://acsa.gencat.cat/web/.content/Documents/eines_i_recursos/guia_practiques_castellano/gpch_vitivinicola_es.pdf

- *El autocontrol en los establecimientos alimentarios. Guía para la aplicación del autocontrol basado en el Sistema de APPCC*, Agència Catalá de Seguretat Alimentària, Generalitat de Catalunya, 2005.

- Lexislación básica a nivel comunitario en hixiene e seguridade alimentaria:

https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/legislation_en

- Rastrexabilidade (na web da Axencia Española de Seguridade Alimentaria e Nutrición, AESAN):

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/trazabilidad.htm

- Norma internacional UNE-EN ISO 22000:2018, *Sistemas de Gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria*.

- *Codex Alimentarius. International Food Standards, Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO).*

Accesible en:

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>



Requisitos relativos á Organización Interprofesional do Viño de España (OIVE)

Esta parte recolle os requisitos administrativos relativos á Organización Interprofesional do Viño de España.

Esencialmente, o requisito derivado da Orde APA/806/2019, do 25 de xullo, pola que se estende o Acordo da Organización Interprofesional do Viño de España, ao conxunto do sector e se fixa a achega económica obrigatoria para realizar actividades de promoción e información do sector vitivinícola e os seus produtos, intelixencia económica, vertebración sectorial, investigación, desenvolvemento, innovación tecnolóxica e estudos, durante as campañas 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023 e 2023/2024.

En primeiro lugar, explícase o obxectivo da Organización Interprofesional do Viño de España. A continuación, explícase a Extensión de Norma e preséntase o sistema de recadación empregado. Finalmente, móstrase o plan de control creado pola mesma organización.

9.1. Base normativa

Os requisitos legais relativos á Organización Interprofesional do Viño de España (OIVE) están recollidos, esencialmente, nas seguintes disposicións legais vixentes no momento de redactar este documento:

- Lei 38/1994, do 30 de decembro, reguladora das organizacións interprofesionais agroalimentarias.
- Orde AAA/2502/2014, do 23 de decembro, pola que se recoñece a Organización Interprofesional do Viño de España, como Organización Interprofesional Agroalimentaria.
- Real decreto 739/2015, do 31 de xullo, sobre declaracións obrigatorias no sector vitivinícola.
- Orde APA/806/2019, do 25 de xullo, pola que se estende o Acordo da Organización Interprofesional do Viño de España, ao conxunto do sector e se fixa a achega económica obrigatoria, para realizar actividades de promoción e información do sector vitivinícola e os seus produtos, intelixencia económica, vertebración sectorial, investigación, desenvolvemento, innovación tecnolóxica e estudos, durante as campañas 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023 e 2023/2024.

9.2. A Organización Interprofesional do Viño de España

O 30 de xullo de 2014 aprobouse a creación da Organización Interprofesional do Viño de España (OIVE). Esta organización, sen ánimo de lucro, agrupa entidades representativas de toda a cadea de valor do sector vitivinícola en España, tanto da rama de produción como de comercialización. Posteriormente, en 2014 e a través da Orde AAA/2502/2014, a OIVE foi recoñecida como Organización Interprofesional Agroalimentaria.

A OIVE constitúese para a representación e defensa dos intereses do sector do viño, servindo como instrumento para atallar as debilidades deste a través da unión e o traballo conxunto dos diferentes axentes que a compoñen. Para iso, a OIVE concibiuse como un marco estable de traballo para a adopción de decisións vinculantes sobre a regulación interna deste subsector, en aspectos clave do seu funcionamento. Neste sentido, a OIVE poderá desenvolver, segundo os seus estatutos, entre outras, as seguintes actividades:

- a. Promoción do consumo moderado de viño no mercado nacional e subministración de información respecto diso.*
- b. Mellora do coñecemento e a transparencia da produción e do mercado, mediante actividades como a publicación de datos estatísticos agregados sobre os custos de produción, prezos, mesmo, cando proceda, índices de prezos, volumes e duración dos contratos celebrados con anterioridade, e proporcionar análise da posible evolución futura do mercado a nivel rexional, nacional ou internacional.*

- c. *Promover a adopción de medidas para regular a oferta, de acordo co previsto na normativa de competencia nacional e comunitaria tendo en conta as normas existentes nos distintos ámbitos sectoriais.*
- d. *Promover a subministración de información e a realización de estudos e programas de investigación e desenvolvemento necesarios para innovar, racionalizar, mellorar e orientar a produción, así como a transformación e a comercialización, cara a produtos máis adaptados ás necesidades do mercado e aos gustos e expectativas dos consumidores, especialmente en materia de calidade dos produtos e a súa contribución á alimentación.*
- e. *Elaboración de contratos tipo compatibles coa normativa nacional e comunitaria para a venda da uva ou produtos transformados, tendo en conta a necesidade de conseguir condicións equitativas de competencia e de evitar as distorsións do mercado.*
- f. *Desenvolvemento de actuacións que permitan a mutualización dos posibles riscos de represalias comerciais, que poidan xurdir sobre os operadores españois fóra das nosas fronteiras, para dar resposta de forma agrupada á devandita situación.*

Para levar a cabo estas actividades, a Organización Interprofesional do Viño está formada por diversas organizacións asociadas. Na actualidade, as organizacións que integran a OIVE son as seguintes:

- Rama produtora: Cooperativas Agroalimentarias de España, "Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores", Coordinadora de Organizacións de Agricultores e Gandeiros, Unión de Pequenos Agricultores e Gandeiros.
- Rama comercializadora: Federación Española do Viño, Cooperativas Agroalimentarias de España, Asociación Empresarial Viño de España.

Para poder ser membro de pleno dereito da OIVE, a entidade interesada debe ser unha organización representativa da produción, a transformación e a comercialización do viño e, ademais, debe cumprir os seguintes requisitos estipulados nos estatutos da OIVE:

1. *Polo sector produtor: organizacións profesionais agrarias ou de cooperativas agrarias, de ámbito nacional ou ben do ámbito autonómico, sempre que cumpran os requisitos esixidos pola lei, dotadas de personalidade xurídica e sen ánimo de lucro.*
2. *Polo sector transformador e/ou comercializador: organizacións profesionais da industria ou de cooperativas, transformadoras e/ou de comercialización, de ámbito nacional, dotadas de personalidade xurídica e sen ánimo de lucro.*

En todo caso, queda garantida a pertenza a OIVE de toda organización representativa de ámbito nacional, que cumpra os requisitos e procedementos recollidos no presente artigo, sempre que acredite representar, polo menos, a porcentaxe mínima do 10 por cento da rama profesional á que pertence, en función dos criterios de representación aprobados pola OIVE e recoñecidos polo Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación.

Así mesmo, terá garantida a súa presenza toda organización de ámbito autonómico que acredite representar polo menos o 50% da rama profesional correspondente ao seu ámbito territorial, sempre que o sector ou produto de que se trate supoña polo menos un 3% da produción final agraria ou agroalimentaria a nivel nacional, ou o 8% da produción final agraria na Comunidade Autónoma.

9.3. Extensión de Norma do viño

A OIVE, como Organización Interprofesional e segundo a Lei 38/1994, pode actuar tomando acordos obrigatorios para todos os seus membros. Non obstante, adicionalmente, dispón dun mecanismo denominado “Extensión de Norma”, mediante o cal eses acordos se fan obrigatorios a todos os produtores e operadores do sector, mediante unha orde do Ministerio. É dicir, ao aplicarse unha Extensión de Norma, os acordos tomados pola OIVE vólvense de obrigado cumprimento para todos os produtores e operadores do sector do viño, estean ou non integrados na interprofesional, mesmo no relativo ás achegas económicas necesarias para poder levar a cabo os mencionados acordos.

Neste sentido, actualmente está vixente a Orde APA/806/2019, do 25 de xullo, pola que se estende o Acordo da Organización Interprofesional do Viño de España, ao conxunto do sector e se fixa a achega económica obrigatoria para realizar actividades de promoción e información do sector vitivinícola e os seus produtos, intelixencia económica, vertebración sectorial, investigación, desenvolvemento, innovación tecnolóxica e estudos, durante as campañas 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023 e 2023/2024. É dicir, na actualidade e ata o 31 de xullo de 2024, todos os produtores e operadores do sector do viño de España, estean ou non integrados na interprofesional, deben realizar achegas económicas, con base en todo o viño comercializado, para financiar certas actividades. Estas actividades agrúpanse en:

1. Promoción e información do sector vitivinícola e os seus produtos (mercado interior e exterior, consumo responsable).
2. Intelixencia económica (información sectorial, acceso a mercados).
3. Vertebración sectorial (control da calidade e a autenticidade, estratexia do sector, mellor funcionamento da cadea de valor).
4. Desenvolver programas de investigación, desenvolvemento, innovación tecnolóxica e estudos (cambio climático, viño e saúde, dinamización).
5. Bo goberno e transparencia na posta en marcha e xestión da Extensión de Norma (óptima xestión do sistema de Extensión de Norma, correcta e transparente información aos operadores do sector).

Estes recursos achegados a través da Extensión de Norma deben ser destinados aos fins establecidos na devandita extensión. Ademais, ao longo das cinco campañas asignárase, polo menos, o 80% do total das achegas ás accións de promoción e información do

sector vitivinícola español e os seus produtos. En ningún caso se destinará máis do 10% dos recursos xerados pola Extensión de Norma aos labores de coordinación, seguimento, control das distintas actuacións que se van executar, á propia xestión da Extensión de Norma e á información a todos os operadores sobre esta. Por último, o plan de actuacións para cada ano debe ser aprobado pola Xunta Directiva da OIVE.

9.3.1. Sistemática de recadación

A Extensión de Norma aplicarase a todo o viño comercializado en España, destinado tanto ao mercado doméstico como á exportación, independentemente da orixe deste ou do seu ano de produción. Por iso, están obrigados ao pagamento da cota estipulada pola Extensión de Norma os produtores de viño ou mosto ou os propietarios das existencias de viño ou mosto que non sexan consumidores privados ou comerciantes polo miúdo, ou ben as persoas físicas ou xurídicas que comercialicen no mercado doméstico viño de orixe non española.

Ante esta obriga, existen certos movementos eximidos do pagamento da cota:

- As saídas de viño con destino a destilación e vinagrería.
- As saídas de viño elaborado ou envasado por encargo do propietario deste.
- No caso de devolucións comerciais que xa devindicaron e pagaron cota, na seguinte comercialización deducirase a dita cantidade, e queda así exenta do pagamento desta.
- Os movementos ou transaccións de viño desde as adegas ao seu almacén, á súa entidade integradora ou entre si consideraranse de carácter interno e, polo tanto, non devindicarán a cota, sempre e cando as adegas integren a oferta do seu viño a través dunha entidade integradora ou pertenzan a un mesmo grupo empresarial ou cooperativo.

Para todos os movementos non exentos do pagamento da cota, esta devindicarase, con carácter xeral, no momento da saída do viño vendido das instalacións onde estea depositado, independentemente do seu ano de produción. A cantidade para pagar dependerá do tipo de produto comercializado:

- Viño envasado: 0,18 €/hl de viño vendido envasado en calquera formato ou volume.
- Viño a granel: 0,052 €/hl de viño vendido a granel.

No caso do viño destinado á elaboración doutros produtos (sangría, tinto de verán, viños aromatizados...) e para os efectos da aplicación da cota, as saídas terán a consideración de viño vendido a granel.

Para a facturación e recadación da Extensión de Norma, a OIVE baséase nos movementos de viño declarados no Sistema de Información de Mercados do Sector Vitivinícola (INFO-VI), establecido no Real decreto 739/2015 (ver parte 3, apdo. 3.2, desta guía).

Tomando como base a dita declaración, cómpre eliminar os posibles movementos que estean exentos do pagamento da cota, é dicir:

a. Saídas de viño elaborado ou envasado por encargo do propietario deste.

No caso de saídas de viño cuxo obxectivo sexa sometelo a algún proceso previo á comercialización, como pode ser o envasado, volvendo posteriormente á instalación, pódese deducir esa cantidade acreditándoa a través dos documentos de acompañamento co ARC e/ou facturas xustificativas.

b. Devolucións comerciais

No caso de devolucións comerciais que xa devindicaron e pagaron cota, deducírase a dita cantidade na factura correspondente á seguinte comercialización, unha vez validada a acreditación, e queda así exenta do pagamento desta. A acreditación realizarase a través dos documentos de recepción co ARC ou mediante facturas xustificativas

c. Movementos internos

No caso das adegas que integren a oferta do seu viño a través dunha entidade integradora ou pertencentes a un mesmo grupo empresarial ou cooperativo, os movementos ou transaccións do viño desde as adegas ao seu almacén, á súa entidade integradora ou entre si consideraranse de carácter interno, e, polo tanto, non devindicarán a cota.

Inclúese nesta casuística:

- Adegas cunha soa razón social e NIF que posúan máis dunha instalación e, polo tanto, máis dun NIDPB (Número de Identificación da Adega de Producción ou do Almacén) e, polo tanto, realicen máis dunha declaración nos períodos obrigados para os movementos entre estas instalacións que non sexan comercialización ao mercado.
- Adegas que teñan alugadas, total ou parcialmente, instalacións para a elaboración ou almacenaxe do seu viño. Segundo o Real decreto 739/2015, o propietario do viño está obrigado a declarar el mesmo os movementos desde e cara a estas instalacións.
- As cooperativas de 2º grao, integradas por cooperativas de 1º grao, que realicen movementos internos entre calquera das cooperativas do grupo.

(En ningún caso se considera dentro destes casos a vinculación exclusivamente comercial provedor-cliente).

Para evitar o pagamento da cota, é necesario que, en primeiro lugar, os interesados identifiquen, ao comezo do período da Extensión de Norma ou ao comezo de cada campaña, as empresas que compoñen o grupo empresarial, a entidade integradora ou as cooperativas.

A figura 9.3.1 mostra o formulario empregado para realizar o devandito procedemento.

COMUNICACIÓN DE BODEGAS O INSTALACIONES VINCULADAS SOCIETARIAMENTE

Este formulario tiene como finalidad comunicar la relación de bodegas o instalaciones vinculadas a una Sociedad Integradora o Grupo Empresarial, con el objetivo de que los movimientos de vino entre ellas no devenguen cuota de Extensión de Norma, en base al artículo 4 apartado 6 de la Orden APA/806/2019, de 25 de julio, por la que se extiende el acuerdo de la Organización Interprofesional del Vino de España, al conjunto del sector y se fija la aportación económica obligatoria, para realizar actividades de promoción e información del sector vitivinícola y sus productos, inteligencia económica, vertebración sectorial, investigación, desarrollo, innovación tecnológica y estudios, durante las campañas 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023 y 2023/2024.

Instrucciones para la cumplimentación de la información sobre las bodegas o instalaciones vinculadas societariamente:

1. La hoja "Sociedad/Grupo Empresarial" se rellenará con la información de la Sociedad Integradora/Grupo Empresarial que actúa como interlocutora ante OIVE, así como los datos de la persona de contacto. Si algún campo no aplica, se deja vacío.

2. La hoja "BODEGA_INSTALACION VINCULADA" se rellenará con los datos de las bodegas o instalaciones vinculadas societariamente. En el caso de ser bodega con varias instalaciones, habría que indicar cada una de ellas. Ej.: Matriz, filial,... Se recuerda la importancia de rellenar el campo "relación vinculación con la filial". Por defecto está preparado para cinco bodegas/instalaciones. Si fuera necesario, se pueden añadir más, copiando y pegando el formulario. Si algún campo no aplica, se deja vacío.

3. Una vez cumplimentado, se enviará a la dirección de correo electrónico: oive@tragsa.es

Figura 9.3.1.a Comunicación de adegas ou instalacións vinculadas societariamente (Fonte: OIVE)

1. DATOS DE LA SOCIEDAD INTEGRADORA/GRUPO EMPRESARIAL

NOMBRE o RAZÓN SOCIAL:	
NIF:	
NIDPB:	
TIPO DE OPERADOR (PRODUCTOR/ALMACENISTA):	
DOMICILIO SOCIAL:	
CODIGO POSTAL:	
POBLACIÓN:	
PROVINCIA:	
COMUNIDAD AUTÓNOMA:	
TELÉFONO:	
CORREO ELECTRÓNICO:	
FAX:	
DATOS DEL REPRESENTANTE/PERSONA DE CONTACTO CON LA INTERPROFESIONAL	
NOMBRE:	
1er APELLIDO:	
2º APELLIDO:	
DIRECCIÓN POSTAL:	
CÓDIGO POSTAL:	
POBLACIÓN:	
PROVINCIA:	
COMUNIDAD AUTÓNOMA:	
TELÉFONO FIJO:	
TELÉFONO MÓVIL:	
CORREO ELECTRÓNICO:	

Figura 9.3.1.b
Comunicación
de adegas ou
instalacións vinculadas
societariamente

(Fonte: OIVE)

2. RELACIÓN DE BODEGAS O INSTALACIONES VINCULADAS SOCIETARIAMENTE

2.1. DATOS DE LA BODEGA/INSTALACIÓN VINCULADA 1

N.I.D.P.B.:	
R.I.A.:	
NIF:	
RELACIÓN VINCULACIÓN CON LA FILIAL:	
TIPO DE INSTALACIÓN (BODEGA/ALMACÉN/AMBOS):	
CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO (hl)	
¿NUNCA REALIZA COMERCIALIZACIÓN (EXCLUSIVAMENTE MOVIMIENTOS INTERNOS)? INDIQUE NUNCA	
DOMICILIO:	
CODIGO POSTAL:	
POBLACIÓN:	
PROVINCIA:	
COMUNIDAD AUTÓNOMA:	
TELÉFONO:	
CORREO ELECTRÓNICO:	
FAX:	
DATOS DEL REPRESENTANTE/PERSONA DE CONTACTO	
NOMBRE:	
1er APELLIDO:	
2º APELLIDO:	
DIRECCIÓN POSTAL:	
CÓDIGO POSTAL:	
POBLACIÓN:	
PROVINCIA:	
COMUNIDAD AUTÓNOMA:	
TELÉFONO FIJO:	
TELÉFONO MÓVIL:	
CORREO ELECTRÓNICO:	

Figura 9.31.c
Comunicación
de adegas ou
instalacións vinculadas
societariamente

(Fonte: OIVE)

En segundo lugar, os interesados terán que cubrir e enviar un formulario, antes do 25 de cada mes, no que se declaren todos os movementos internos realizados. Na figura 9.3.2 pódese atopar o formulario empregado para a devandita declaración, denominado “Formulario de comunicación de adegas ou instalacións vinculadas societariamente”, que pode obterse no seu sitio web: www.interprofesionaldelvino.es.

Para o caso de instalacións alugadas, a OIVE dispón dun formulario específico, “Formulario de comunicación de instalacións alugadas”, que pode tamén obterse no seu sitio web.

Unha vez recompilados os movementos aos que se lles aplicará a cota, a OIVE emitirá as facturas de forma mensual e enviaraas por correo electrónico.

Excepcionalmente, os operadores cunha facturación mensual media inferior a 100€ poderán agrupar as facturas en trimestres naturais, se así o solicitan á OIVE.

Ademais, os produtores cuxa produción de viño e mosto sexa inferior a 1.000 hectolitros recibirán unha única factura ao remate da campaña. Unha vez emitida esta factura, os operadores e produtores terán un prazo máximo de 30 días para realizar o pagamento desta.

COMUNICACIÓN DE MOVIMIENTOS INTERNOS ENTRE BODEGAS O INSTALACIONES VINCULADAS SOCIETARIAMENTE

Este formulario tiene como finalidad comunicar los movimientos internos mensuales de vino entre las bodegas o instalaciones vinculadas societariamente de aquellos grupos empresariales identificados previamente, con el objetivo de que los movimientos de vino entre ellas no devenguen cuota de Extensión de Norma, en base al artículo 4 apartado 8 de la Orden APA/808/2019, de 26 de julio, por la que se extiende el acuerdo de la Organización Interprofesional del Vino de España, al conjunto del sector y se fija la aportación económica obligatoria, para realizar actividades de promoción e información del sector vitivinícola y sus productos, inteligencia económica, vertebración sectorial, investigación, desarrollo, innovación tecnológica y estudios, durante las campañas 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023 y 2023/2024.

Este formulario se vincula, a efectos de cálculo de cuota de extensión de norma con las declaraciones mensuales de INFOVI

Instrucciones para la cumplimentación del archivo:

Se cumplimentará la hoja de "MOVIMIENTOS INTERNOS" con cada instalación que haya efectuado estos movimientos exentos entre las bodegas o instalaciones vinculadas societariamente. Los datos se consignarán en HL. El cálculo de la deducción se hace automáticamente y se detraerá de lo declarado a INFOVI.

Por defecto está preparado para cinco bodegas/instalaciones. Si fuera necesario, se pueden añadir más, copiando y pegando el formulario.

A remitir al Sistema de Gestión de Extensión de Norma antes del 25 de cada mes, coincidiendo con las declaraciones a INFOVI

Datos de contacto del Sistema de Gestión de la Extensión de Norma OIVE

Correo electrónico: oive@tragsa.es

Teléfono: 913226495; 913226052; 913226100

Figura 9.3.2.a Comunicación de movementos internos entre adegas ou instalacións vinculadas societariamente

(Fonte: OIVE)

1. DATOS DE LA BODEGA/INSTALACIÓN

NOMBRE o RAZÓN SOCIAL:	
NIF:	
N.I.D.P.B.:	
R.I.A.:	
DOMICILIO SOCIAL:	
CODIGO POSTAL:	
POBLACIÓN:	
PROVINCIA:	
COMUNIDAD AUTÓNOMA:	
TELÉFONO:	
CORREO ELECTRÓNICO:	

2. INFORMACIÓN DECLARACIÓN A INFOVI:

AÑO:	
MES:	
MOVIMIENTOS VINO ENVASADO (hl)	0,00
MOVIMIENTOS VINO A GRANEL (hl)	0,00
TOTAL HL DECLARADOS	0,00
CUOTA EXTENSIÓN DE NORMA (€)	0,00

3. MOVIMIENTOS INTERNOS A:

BODEGA/INSTALACIÓN 1

AÑO:	
MES:	
N.I.D.P.B.:	
R.I.A.:	
NIF:	
MOVIMIENTOS INTERNOS VINO ENVASADO (hl)	0
MOVIMIENTOS INTERNOS VINO A GRANEL (hl)	0
TOTAL HL A DEDUCIR	0,00
CUOTA EXTENSIÓN DE NORMA A DEDUCIR (€)	0,00

Figura 9.3.2.b
Comunicación de
movimientos internos
entre adegas ou
instalacións vinculadas
societariamente
(Fonte: OIVE)

9.3.2. Plan de control

Con base na Orde APA/806/2019, artigo 7, a OIVE, a través da súa Xunta Directiva, é a responsable do seguimento e control das achegas económicas establecidas na Extensión de Norma.

Co fin de realizar un control efectivo da implantación da Extensión de Norma ao longo da campaña, auditaranse os procesos e os operadores implicados, con base nas declaracións de cada un deles. Desde a OIVE arbitrarase un plan de control cuxo obxectivo será determinar se estas declaracións se axustan á realidade, facendo especial fincapé nas excepcións detalladas anteriormente. No caso de que se detecten incumprimentos da norma, a OIVE denunciará os casos á Axencia de Información e Control Alimentarios (AICA) e/ou á autoridade competente nacional ou autonómica, podéndose iniciar, á súa vez, un procedemento xudicial pola falta de pagamento das cantidades máximas por variedade de uva correspondentes.

9.3.3. Información adicional

Para información adicional:

- Web da Organización Interprofesional do Viño de España:
www.interprofesionaldelvino.es
- Contacto: administracion@oive.org
- Para consultas especificamente relacionadas coa Extensión de Norma, OIVE dispón dun servizo de xestión de Extensión de Norma e atención de usuarios externo, a través da empresa Tragsatec, filial do grupo Tragsa, especializada na realización de actividades de enxeñería, consultoría e asistencia técnica en materias como o desenvolvemento rural.

Contacto: oive@tragsa.es



ANEXO 1

Calendario de requisitos

Debido á gran cantidade de requisitos presentados ao longo desta guía, considerouse de utilidade crear un calendario que recompila todos eses requisitos e os distribúa ao longo do ano.

Polas características de cada esixencia legal, foi necesario crear dous apartados diferenciados neste calendario. Primeiro, presentamos todos os requisitos que poden ser asignados a un mes concreto. Segundo, recompílanse todos os requisitos que non poden ser asignados a un mes ou data concreta, é dicir, que se asignan a un momento concreto da actividade ou a un prazo estipulado.

1. Requisitos con data estipulada

No seguinte apartado preséntanse todos aqueles requisitos, mencionados ao longo da presente guía, que deben ser cumpridos nas datas concretas ao longo do ano.

1.1. Xaneiro

Data	Requisito	Organismo	Procedemento
Antes do día 10	Copia de cada un dos documentos de acompañamento dos transportes realizados durante o mes anterior	Servizo competente da Xefatura Territorial da Consellería do Medio Rural correspondente onde radique a súa actividade	Procedemento xeral (código PR004a) a través da sede electrónica da Xunta de Galicia
Antes do día 20	Declaración de produción e existencias de viño e mosto (adegas cunha produción maior ou igual de 1.000 hectolitros nas 4 anteriores campañas)	AICA	Sede electrónica da AICA (INFOVI)
Dentro dos 20 primeiros días	Declaración trimestral de operacións de fábrica e depósitos de viño (pequeno elaborador con contabilidade de existencias mediante libros foliados en soporte papel)	AEAT	Sede electrónica da AEAT mediante o modelo 553
Dentro dos 20 primeiros días	Relación trimestral das primeiras materias entregadas	AEAT	Sede electrónica da AEAT mediante o modelo 521
Último día	Rexistro do asento de cada unha das operacións de elaboración realizadas ao longo do mes (elaboradores con sistema contable interno, mentres o IVBF sexa cero e a clave de actividade sexa V1 ou F1)	AEAT	SILICIE
Último día	Subministración dun asento contable agregado para as operacións de elaboración de viño e mosto, así como para as entradas de materias primas, realizadas ao longo do mes anterior (elaboradores con sistema contable interno, mentres o IVBF sexa cero e a clave de actividade sexa V1 ou F1)	AEAT	SILICIE

1.2. Febreiro

Data	Requisito	Organismo	Procedemento
Antes do día 10	Copia de cada un dos documentos de acompañamento dos transportes realizados durante o mes anterior	Servizo competente da Xefatura Territorial da Consellería do Medio Rural correspondente onde radique a súa actividade	Procedemento xeral (código PR004a) a través da sede electrónica da Xunta de Galicia
Antes do día 20	Declaración de produción e existencias de viño e mosto (adegas cunha produción maior ou igual de 1.000 hectolitros nas 4 anteriores campañas)	AICA	Sede electrónica da AICA (INFOVI)
Último día	Rexistro do asento de cada unha das operacións de elaboración realizadas ao longo do mes (elaboradores con sistema contable interno, mentres o IVBF sexa cero e a clave de actividade sexa V1 ou F1)	AEAT	SILICIE
Último día	Subministración dun asento contable agregado para as operacións de elaboración de viño e mosto, así como para as entradas de materias primas, realizadas ao longo do mes anterior (elaboradores con sistema contable interno, mentres o IVBF sexa cero e a clave de actividade sexa V1 ou F1)	AEAT	SILICIE
Antes do último día	Declaración anual de envases en relación ás vendas do 1 de xaneiro ao 31 de decembro	Ecovidrio	A través da páxina web de Ecovidrio

1.3. Marzo

Data	Requisito	Organismo	Procedemento
Antes do día 10	Copia de cada un dos documentos de acompañamento dos transportes realizados durante o mes anterior	Servizo competente da Xefatura Territorial da Consellería do Medio Rural correspondente onde radique a súa actividade	Procedemento xeral (código PR004a) a través da sede electrónica da Xunta de Galicia
Antes do día 20	Declaración de produción e existencias de viño e mosto (adegas cunha produción maior ou igual de 1.000 hectolitros nas 4 anteriores campañas)	AICA	Sede electrónica da AICA (INFOVI)
Antes de rematar o mes	Mínimo, un reconto de existencias ao longo do trimestre anterior	AEAT	SILICIE (se se atopa algunha diferenza)
Último día	Rexistro do asento de cada unha das operacións de elaboración realizadas ao longo do mes (elaboradores con sistema contable interno, mentres o IVBF sexa cero e a clave de actividade sexa V1 ou F1)	AEAT	SILICIE
Último día	Subministración dun asento contable agregado para as operacións de elaboración de viño e mosto, así como para as entradas de materias primas, realizadas ao longo do mes anterior (elaboradores con sistema contable interno, mentres o IVBF sexa cero e a clave de actividade sexa V1 ou F1)	AEAT	SILICIE

1.4. Abril

Data	Requisito	Organismo	Procedemento
Antes do día 10	Copia de cada un dos documentos de acompañamento dos transportes realizados durante o mes anterior	Servizo competente da Xefatura Territorial da Consellería do Medio Rural correspondente onde radique a súa actividade	Procedemento xeral (código PR004a) a través da sede electrónica da Xunta de Galicia
Antes do día 20	Declaración de produción e existencias de viño e mosto (adegas cunha produción maior ou igual de 1.000 hectolitros nas 4 anteriores campañas)	AICA	Sede electrónica da AICA (INFOVI)
Dentro dos 20 primeiros días	Declaración trimestral de operacións de fábrica e depósitos de viño (pequeno elaborador con contabilidade de existencias mediante libros foliados en soporte papel)	AEAT	Sede electrónica da AEAT mediante o modelo 553
Dentro dos 20 primeiros días	Relación trimestral de primeiras materias entregadas	AEAT	Sede electrónica da AEAT mediante o modelo 521
Último día	Rexistro do asento de cada unha das operacións de elaboración realizadas ao longo do mes (elaboradores con sistema contable interno, mentres o IVBF sexa cero e a clave de actividade sexa V1 ou F1)	AEAT	SILICIE
Último día	Subministración dun asento contable agregado para as operacións de elaboración de viño e mosto, así como para as entradas de materias primas, realizadas ao longo do mes anterior (elaboradores con sistema contable interno, mentres o IVBF sexa cero e a clave de actividade sexa V1 ou F1)	AEAT	SILICIE

1.5. Maio

Data	Requisito	Organismo	Procedemento
Antes do día 10	Copia de cada un dos documentos de acompañamento dos transportes realizados durante o mes anterior	Servizo competente da Xefatura Territorial da Consellería do Medio Rural correspondente onde radique a súa actividade	Procedemento xeral (código PR004a) a través da sede electrónica da Xunta de Galicia
Antes do día 20	Declaración de produción e existencias de viño e mosto (adegas cunha produción maior ou igual de 1.000 hectolitros nas 4 anteriores campañas)	AICA	Sede electrónica da AICA (INFOVI)
Último día	Rexistro do asento de cada unha das operacións de elaboración realizadas ao longo do mes (elaboradores con sistema contable interno, mentres o IVBF sexa cero e a clave de actividade sexa V1 ou F1)	AEAT	SILICIE
Último día	Subministración dun asento contable agregado para as operacións de elaboración de viño e mosto, así como para as entradas de materias primas, realizadas ao longo do mes anterior (elaboradores con sistema contable interno, mentres o IVBF sexa cero e a clave de actividade sexa V1 ou F1)	AEAT	SILICIE

1.6. Xuño

Data	Requisito	Organismo	Procedemento
Antes do día 10	Copia de cada un dos documentos de acompañamento dos transportes realizados durante o mes anterior	Servizo competente da Xefatura Territorial da Consellería do Medio Rural correspondente onde radique a súa actividade	Procedemento xeral (código PR004a) a través da sede electrónica da Xunta de Galicia
Antes do día 20	Declaración de produción e existencias de viño e mosto (adegas cunha produción maior ou igual de 1.000 hectolitros nas 4 anteriores campañas)	AICA	Sede electrónica da AICA (INFOVI)
Antes de rematar o mes	Mínimo, un reconto de existencias ao longo do trimestre anterior	AEAT	SILICIE (se se atopa algunha diferenza)
Último día	Rexistro do asento de cada unha das operacións de elaboración realizadas ao longo do mes (elaboradores con sistema contable interno, mentres o IVBF sexa cero e a clave de actividade sexa V1 ou F1)	AEAT	SILICIE
Último día	Subministración dun asento contable agregado para as operacións de elaboración de viño e mosto, así como para as entradas de materias primas, realizadas ao longo do mes anterior (elaboradores con sistema contable interno, mentres o IVBF sexa cero e a clave de actividade sexa V1 ou F1)	AEAT	SILICIE

1.7. Xullo

Data	Requisito	Organismo	Procedemento
Antes do día 10	Copia de cada un dos documentos de acompañamento dos transportes realizados durante o mes anterior	Servizo competente da Xefatura Territorial da Consellería do Medio Rural correspondente onde radique a súa actividade	Procedemento xeral (código PR004a) a través da sede electrónica da Xunta de Galicia
Antes do día 20	Declaración de produción e existencias de viño e mosto (adeegas cunha produción maior ou igual de 1.000 hectolitros nas 4 anteriores campañas)	AICA	Sede electrónica da AICA (INFOVI)
Dentro dos 20 primeiros días	Declaración trimestral de operacións de fábrica e depósitos de viño (pequeno elaborador con contabilidade de existencias mediante libros foliados en soporte papel)	AEAT	Sede electrónica da AEAT mediante o modelo 553
Dentro dos 20 primeiros días	Relación trimestral de primeiras materias entregadas	AEAT	Sede electrónica da AEAT mediante o modelo 521
Último día	Rexistro do asento de cada unha das operacións de elaboración realizadas ao longo do mes (elaboradores con sistema contable interno, mentres o IVBF sexa cero e a clave de actividade sexa V1 ou F1)	AEAT	SILICIE
Último día	Subministración dun asento contable agregado para as operacións de elaboración de viño e mosto, así como para as entradas de materias primas, realizadas ao longo do mes anterior (elaboradores con sistema contable interno, mentres o IVBF sexa cero e a clave de actividade sexa V1 ou F1)	AEAT	SILICIE
31	Peché da campaña vitivinícola	Consellería do Medio Rural	Cálculo de existencias e peche dos libros rexistro

1.8. Agosto

Data	Requisito	Organismo	Procedemento
1	Apertura da campaña vitivinícola	Consellería do Medio Rural	Apertura dos libros rexistro e anotación de existencias iniciais
1	Inicio do prazo para a declaración da colleita e uva	Fogga	Presentación do formulario MR441B e MR441C, de ser o caso, na sede electrónica da Xunta de Galicia
Antes do día 10	Copia de cada un dos documentos de acompañamento dos transportes realizados durante o mes anterior	Servizo competente da Xefatura Territorial da Consellería do Medio Rural correspondente onde radique a súa actividade	Procedemento xeral (código PR004a) a través da sede electrónica da Xunta de Galicia
Antes do día 20	Declaración ampliada de produción e existencias de viño e mosto (adeegas cunha produción maior ou igual de 1.000 hectolitros nas 4 campañas anteriores) e declaración semestral de produción e existencias de viño e mosto (adeegas cunha produción menor a 1.000 hectolitros nas 4 campañas anteriores)	AICA	Sede electrónica da AICA (INFOVI)
Último día	Rexistro do asento de cada unha das operacións de elaboración realizadas ao longo do mes (elaboradores con sistema contable interno, mentres o IVBF sexa cero e a clave de actividade sexa V1 ou F1)	AEAT	SILICIE
Último día	Subministración dun asento contable agregado para as operacións de elaboración de viño e mosto, así como para as entradas de materias primas, realizadas ao longo do mes anterior (elaboradores con sistema contable interno, mentres o IVBF sexa cero e a clave de actividade sexa V1 ou F1)	AEAT	SILICIE
Último día hábil	Subministración dos asentos contables correspondentes aos procesos, movementos e operacións realizados nos meses de decembro a xullo inmediatamente anteriores (pequenos elaboradores con sistema contable interno, mentres o IVBF sexa cero e a clave de actividade sexa V1 ou F1)	AEAT	SILICIE

1.9. Setembro

Data	Requisito	Organismo	Procedemento
Antes do día 10	Copia de cada un dos documentos de acompañamento dos transportes realizados durante o mes anterior	Servizo competente da Xefatura Territorial da Consellería do Medio Rural correspondente onde radique a súa actividade	Procedemento xeral (código PR004a) a través da sede electrónica da Xunta de Galicia
Antes do día 20	Declaración de produción e existencias de viño e mosto (adeegas cunha produción maior ou igual de 1.000 hectolitros nas 4 anteriores campañas)	AICA	Sede electrónica da AICA (INFOVI)
Antes de rematar o mes	Mínimo, un recuento de existencias ao longo do trimestre anterior	AEAT	SILICIE (se se atopa algunha diferenza)
Último día	Rexistro do asento de cada unha das operacións de elaboración realizadas ao longo do mes (elaboradores con sistema contable interno, mentres o IVBF sexa cero e a clave de actividade sexa V1 ou F1)	AEAT	SILICIE
Último día	Subministración dun asento contable agregado para as operacións de elaboración de viño e mosto, así como para as entradas de materias primas, realizadas ao longo do mes anterior (elaboradores con sistema contable interno, mentres o IVBF sexa cero e a clave de actividade sexa V1 ou F1)	AEAT	SILICIE

1.10. Outubro

Data	Requisito	Organismo	Procedemento
Antes do día 10	Copia de cada un dos documentos de acompañamento dos transportes realizados durante o mes anterior	Servizo competente da Xefatura Territorial da Consellería do Medio Rural correspondente onde radique a súa actividade	Procedemento xeral (código PR004a) a través da sede electrónica da Xunta de Galicia
Antes do día 20	Declaración de produción e existencias de viño e mosto (adeegas cunha produción maior ou igual de 1.000 hectolitros nas 4 anteriores campañas)	AICA	Sede electrónica da AICA (INFOVI)
Dentro dos 20 primeiros días	Declaración trimestral de operacións de fábrica e depósitos de viño (pequeno elaborador con contabilidade de existencias mediante libros foliados en soporte papel)	AEAT	Sede electrónica da AEAT mediante o modelo 553
Dentro dos 20 primeiros días	Relación trimestral de primeiras materias entregadas	AEAT	Sede electrónica da AEAT mediante o modelo 521
Último día	Rexistro do asento de cada unha das operacións de elaboración realizadas ao longo do mes (elaboradores con sistema contable interno, mentres o IVBF sexa cero e a clave de actividade sexa V1 ou F1)	AEAT	SILICIE
Último día	Subministración dun asento contable agregado para as operacións de elaboración de viño e mosto, así como para as entradas de materias primas, realizadas ao longo do mes anterior (elaboradores con sistema contable interno, mentres o IVBF sexa cero e a clave de actividade sexa V1 ou F1)	AEAT	SILICIE

1.11. Novembro

Data	Requisito	Organismo	Procedemento
Antes do día 10	Copia de cada un dos documentos de acompañamento dos transportes realizados durante o mes anterior	Servizo competente da Xefatura Territorial da Consellería do Medio Rural correspondente onde radique a súa actividade	Procedemento xeral (código PR004a) a través da sede electrónica da Xunta de Galicia
Antes do día 20	Declaración de produción e existencias de viño e mosto (adegas cunha produción maior ou igual de 1.000 hectolitros nas 4 anteriores campañas)	AICA	Sede electrónica da AICA (INFOVI)
Último día	Rexistro do asento de cada unha das operacións de elaboración realizadas ao longo do mes (elaboradores con sistema contable interno, mentres o IVBF sexa cero e a clave de actividade sexa V1 ou F1)	AEAT	SILICIE
Último día	Subministración dun asento contable agregado para as operacións de elaboración de viño e mosto, así como para as entradas de materias primas, realizadas ao longo do mes anterior (elaboradores con sistema contable interno, mentres o IVBF sexa cero e a clave de actividade sexa V1 ou F1)	AEAT	SILICIE
30	Inicio do prazo para a declaración de produción (provedores e xustificantes de compra-venda de produtos)	Fogga	Presentación do formulario MR441E e MR411F na sede electrónica da Xunta de Galicia

1.12. Decembro

Data	Requisito	Organismo	Procedemento
Antes do día 10	Copia de cada un dos documentos de acompañamento dos transportes realizados durante o mes anterior	Servizo competente da Xefatura Territorial da Consellería do Medio Rural correspondente onde radique a súa actividade	Procedemento xeral (código PR004a) a través da sede electrónica da Xunta de Galicia
10	Fin do prazo para a declaración da colleita e uva	Fogga	Presentación do formulario MR441B e MR441C, de ser o caso, na sede electrónica da Xunta de Galicia
10	Fin do prazo para a declaración de produción (provedores e xustificantes de compra-venta de produtos)	Fogga	Presentación do formulario MR441E e MR441F, de ser o caso, na sede electrónica da Xunta de Galicia
Antes do día 20	Declaración ampliada de produción e existencias de viño e mosto (adeegas cunha produción maior ou igual de 1.000 hectolitros nas 4 campañas anteriores) e declaración semestral de produción e existencias de viño e mosto (adeegas cunha produción menor a 1.000 hectolitros nas 4 campañas anteriores)	AICA	Sede electrónica da AICA (INFOVI)
Antes de rematar o mes	Mínimo, un recuento de existencias ao longo do trimestre anterior	AEAT	SILICIE (se se atopa algunha diferenza)
Último día	Rexistro do asiento de cada unha das operacións de elaboración realizadas ao longo do mes (elaboradores con sistema contable interno, mentres o IVBF sexa cero e a clave de actividade sexa V1 ou F1)	AEAT	SILICIE
Último día	Subministración dun asiento contable agregado para as operacións de elaboración de viño e mosto, así como para as entradas de materias primas, realizadas ao longo do mes anterior (elaboradores con sistema contable interno, mentres o IVBF sexa cero e a clave de actividade sexa V1 ou F1)	AEAT	SILICIE
Último día hábil	Subministración dos asentos contables correspondentes aos procesos, movementos e operacións realizados nos meses de agosto a novembro inmediatamente anteriores (pequenos elaboradores con sistema contable interno, mentres o IVBF sexa cero e a clave de actividade sexa V1 ou F1)	AEAT	SILICIE
Antes do día 31	Exercer a opción de empregar, ou non, a levanza da contabilidade esixida pola AEAT mediante un sistema contable interno	AEAT	SILICIE

2. Requisitos relativos a momentos da actividade ou a prazos concretos

No seguinte apartado preséntanse todos aqueles requisitos, mencionados ao longo da presente guía, que deben ser cumpridos en momentos concretos da actividade da adega ou ao longo dun prazo concreto.

2.1.1. Antes do inicio da actividade

- Rexistro Xeral Sanitario de Empresas Alimentarias e Alimentos (procedemento SA451A, dirixido á Xefatura Territorial da Consellería de Sanidade).
- Rexistro Industrial de Galicia – Industrias Agrarias (procedemento IN617E).
- Rexistro de Embotelladores de Viños e Bebidas Alcohólicas (procedemento MR360D, dirixido á Xefatura Territorial da Consellería do Medio Rural).
- Rexistro de Operadores do Sector Vinícola (REOVI): antes do mes seguinte ao comezo da actividade (procedemento xeral MR441H, dirixido á Xefatura Territorial da Consellería do Medio Rural).
- Autorización para o visado de documentos de acompañamento (solicitud, se se desexa, e para cada campaña, mediante procedemento MR360D, dirixido á Xefatura Territorial da Consellería do Medio Rural).
- Rexistro Territorial de Impostos Especiais (presencialmente na oficina xestora correspondente, ou mediante a sede electrónica da AEAT -obligatorio para persoas xurídicas-, no apartado II.EE. Inscripción no censo de II.EE.).
- Rexistro Vitícola de Galicia (procedemento MR447A, dirixido á Xefatura Territorial da Consellería do Medio Rural).
- Rexistros dos consellos reguladores.

2.1.2. Requisitos relativos ao control metrolóxico dos equipos de medida

- Verificación periódica dos instrumentos de pesada de funcionamento non automático en servizo: cada 2 anos.

2.1.3. Requisitos relativos ao rexistro das operacións da adega

- Rexistro dos asentos no Libro Rexistro de Entradas e Saídas:
 - o Anotación de entradas máximo o día hábil posterior á recepción.

- o Anotación das saídas máximo o terceiro día hábil posterior á saída.
- Rexistro dos asentos nos libros rexistro restantes:
 - o Anotación como máximo o día hábil posterior á data de manipulación, entrada ou saída.
 - o As utilizacións dos produtos enolóxicos deberán anotarse o mesmo día de utilización.
- Conservación dos libros rexistro e as declaracións anuais de produción que conteñan os rexistros dos produtores mencionados como excepción: ata 5 anos desde a data de peche da campaña.

2.1.4. Requisitos relativos ás declaracións

- Declaración de determinadas prácticas enolóxicas: antes de comezar a práctica (procedemento MR360C, dirixido á Xefatura Territorial da Consellería do Medio Rural).
- Declaración de eliminación de subprodutos: cando se produza a acumulación de subprodutos e se decida como se quere actuar con eles (dirixido ao Servizo Territorial do Fogga - Xefatura Territorial da Consellería do Medio Rural).

2.1.5. Requisitos relativos a SILICIE

- Subministración electrónica dos asentos: ata 24 horas hábiles despois da súa realización.
- No caso de utilizar un sistema contable interno, o rexistro dos asentos pódese realizar ata 24 horas hábiles despois e a subministración ata 5 días hábiles desde o rexistro.

2.1.6. Requisitos relativos aos transportes

- Previamente ao comezo de cada transporte: validación dos documentos de acompañamento que amparen transportes de produtos vitivinícolas.
- Comunicación, por parte do receptor, ao servizo competente de irregularidades nos documentos de acompañamento recibidos: 2 días hábiles seguintes á data de recepción de produtos en réxime suspensivo.
- Cumprimento, por parte do expedidor, do formulario EMCS para pechar o e-DA (envío de viño en réxime suspensivo de impostos): antelación non superior a 7 días antes da data consignada como expedición.

- Peche do EMCS por parte do destinatario: antes de 5 días despois da recepción da mercancía.
- Conservación das copias dos documentos de acompañamento: ata 5 anos.
- Conservación, por parte do expedidor, da notificación de recepción en soporte papel ou informático: ata 4 anos.
- Conservación, por parte do expedidor, do documento administrativo de emerxencia utilizado para a exportación en réxime suspensivo de impostos especiais: ata 4 anos.
- Validez máxima da autorización como operador rexistrado ocasional (para a recepción de mercancía en réxime suspensivo): 6 meses.

Nas últimas décadas, o sector vitivinícola galego experimentou un alto crecemento grazas á mellora das técnicas de traballo, tanto no cultivo da uva como na elaboración do viño, e ao intenso traballo de promoción levado a cabo para difundir a calidade dos viños de Galicia.

A maior parte dos viños producidos neste territorio pertencen a algunha das cinco denominacións de orixe protexidas (DOP): Rías Baixas, Monterrei, Ribeira Sacra, Ribeiro e Valdeorras, que, entre todas elas, acumulan unhas 450 adegas. Ademais, existen catro indicacións xeográficas protexidas (IXP): Betanzos, Val do Miño-Ourense, Ribeiras do Morrazo e Barbanza e Iria, nas que están inscritas unhas 20 adegas máis.

Ademais das responsabilidades propias de toda empresa, as adegas pertencentes a estas DOP e IXP (así como outras adegas) deben elaborar e presentar diferentes documentos, en distintos momentos do ano, así como en determinadas operacións específicas (p. ex., transportes de viño), para cumprir cos requisitos exclusivamente aplicables a este sector e establecidos por distintas entidades da Administración.

Isto supón unha carga de traballo administrativo importante para as adegas, as cales teñen dificultades para estar ao día e cumprir con estas obrigas en forma e en prazo. O problema agrávase no caso das adegas máis pequenas, en moitos casos, familiares e con poucos empregados, para as cales resulta máis difícil coñecer todos os requisitos e desenvolver o traballo administrativo que estes esixen.

Esta publicación da Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal), en colaboración co Grupo de Enxeñería de Organización da Universidade de Vigo, recompila, ordena e explica os requisitos dos diferentes organismos administrativos, tanto a nivel autonómico como nacional e internacional, coa finalidade de facilitar a súa comprensión e, polo tanto, o seu correcto cumprimento, polas adegas vitivinícolas, particularmente as pertencentes ás diferentes DOP e IXP de Galicia.



XUNTA
DE GALICIA



Xacobeo 21:22

