MANUAL PARA LA GESTIÓN Y CONTROL DE LOS REGISTROS Y DOCUMENTOS VITIVINÍCOLAS

Domingo García-Carpintero, María Agustina Luque,
María Antonia Ferriol y Miquel Àngel Frau

Versión actualizada en diciembre de 2009 por Antoni Martínez
Versión actualizada en febrero de 2013 por Miquel Àngel Frau
Versión actualizada en enero 2017 por Miquel Àngel Frau
Versión actualizada en mayo 2018 por Miquel Àngel Frau
Versión actualizada en febrero 2019 por Miquel Àngel Frau
Versión actualizada en diciembre 2019 por Jerònia Trobat

GOIB
CONSELLERIA
AGRICULTURA,
PESCA I ALIMENTACIÓ
DIRECCIÓ GENERAL
AGRICULTURA,
RAMADERIA
I DESENVOLUPAMENT
RURAL

AUTORES:
Domingo García-Carpintero, Maria Agustina Luque,
Maria Antònia Ferriol y Miquel Àngel Frau.

Versión actualizada en diciembre de 2009 por Antoni Martínez
Versión actualizada en febrero de 2013 por Miquel Àngel Frau
Versión actualizada en enero de 2017 por Miquel Àngel Frau
Versión actualizada en mayo 2018 por Miquel Àngel Frau
Versión actualizada en febrero 2019 por Miquel Àngel Frau
Versión actualizada en diciembre 2019 por Jerònia Trobat
Ver fe de erratas en el Annexo final

EDITA:
Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca
Direcció General d'Agricultura i Ramaderia
Govern de les Illes Balears

Depósito legal de la edición de 2007:
PM- 1321-2007
ISBN: 978-84-690-6129-9

Se autoriza la reproducción parcial
citando la procedencia.

En la web www.illesbalearsqualitat.es
se puede consultar normativa de la
comunidad autónoma de las Illes Balears
relativa a la temática de esta publicación.

Índice

1 MARCO LEGAL 5
2 DOCUMENTACIÓN DE ACOMPAÑAMIENTO DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS 8
2a Tipos de documentos 8
2b Autentificación de los documentos de acompañamiento 8
2c Vinos envasados 9
2d Vino a granel 9
Figura 2: Modelo documento administrativo vitivinícola 11
Tabla 1: Información obligatoria documento acompañamiento 12
Ejemplo 1 Circulación de vino sin DOP/IGP a granel 14
Ejemplo 2 Circulación de vino con denominación de origen, a granel 14
Ejemplo 3 Circulación de vino apto para denominación de origen, no calificado que pasa a vino de la tierra 16
Ejemplo 4 Circulación de vino a granel elaborado en una bodega declarada para vino de la tierra 18

3 REGISTROS VITIVINÍCOLAS 21
3a Principios fundamentales 21
3b Registros informatizados 24

4 GESTIÓN DE LOS REGISTROS (SUPUESTO PRÁCTICO) 24
4a Registro de entradas de uva 24
4b Registro de entradas y salidas 25
Elaboración de rosado 25
Desfangado y eliminación de lías 26
Vinos descalificados 26
Filtración y clarificación 26
Pérdidas accidentales 26
4c Registro de embotellado 27
4d Registros de procesos de elaboración 28
Registro de mezclas 28
Mezcla de vinos de distinto grado 28
Elaboración de vino espumoso 29
Elaboración de vino de aguja 29
Elaboración de vino de aguja gasificado 29
Elaboración de vino de licor 30
4e Registro de prácticas enológicas 30
Acidificación 31
Adición de alcohol 31
4f Registro de productos enológicos 32

5 APLICACIÓN DE LOS REGISTROS AL ETIQUETADO 32
6 CUADROS DE EJEMPLO DE LOS REGISTROS 33
7 MODELO DOCUMENTO DE ACOMPAÑAMIENTO DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS 46

Este documento tiene como objetivo responder a las cuestiones que con mayor frecuencia se plantean los bodegueros en relación con la documentación (guías, albaranes, facturas, etc.) que debe acompañar al vino y la forma en que deben cumplimentarse los registros (libros) vitivinícolas.

1 MARCO LEGAL

Reglamento (CE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 y (CE) n. 1234/2007.

Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión, de 12 de marzo de 2019, por el que se completa el Reglamento (UE) n.° 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las zonas vitícolas donde el grado alcohólico pueda verse incrementado, las prácticas enológicas autorizadas y las restricciones aplicables a la producción y conservación de los productos vitícolas, el porcentaje mínimo de alcohol para subproductos y la eliminación de estos, y la publicación de las fichas de la OIV.

Reglamento de Ejecución (UE) 2019/935 de la Comisión, de 16 de abril de 2019, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) n.° 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a métodos de análisis para determinar las características físicas, químicas y organolépticas de los productos vitícolas y las notificaciones de las decisiones de los Estados miembros relativas a los aumentos del grado alcohólico natural.

Reglamento 2019/33 de la Comisión de 17 de octubre de 2018 por el que se completa el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación.

Reglamento (CE) 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

Reglamento Delegado (UE) 2018/273 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que atañe al régimen de autorizaciones para plantaciones de vid, el registro vitícola, los documentos de acompañamiento, la certificación, el registro de entradas y salidas, las declaraciones obligatorias, las notificaciones y la publicación de la información notificada, y por el que se completa el Reglamento (UE) n.° 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que atañe a los controles y sanciones pertinentes, por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.° 555/2008, (CE) n.° 606/2009 y (CE) n.° 607/2009 de la Comisión y por el que se derogan el Reglamento (CE) n.° 436/2009 de la Comisión y el Reglamento Delegado (UE) 2015/560 de la Comisión.

Reglamento de Ejecución (UE) 2018/274 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017, por el que se establecen las normas de desarrollo del Reglamento (UE) n.° 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al régimen de autorizaciones para plantaciones de vid, la certificación, el registro de entradas y salidas, las declaraciones obligatorias y las notificaciones, y del Reglamento (UE) n.° 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los controles pertinentes, y por el que se deroga el Reglamento de Ejecución (UE) 2015/561 de la Comisión.

Ley 24/2003, de 10 de julio, de la viña y del vino (BOE 165 de 11-07-2003).

Real Decreto 323/1994, de 28 de febrero, sobre los documentos que acompañan el transporte de productos vitivinícolas y los registros que se deben llevar en el sector vitivinícola (BOE de 07-05-1994).

Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, por el que se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas.

Orden Ministerial de 20 de mayo de 1994, por la que se dictan normas de desarrollo del Real Decreto 323/1994, sobre documentos que acompañan el transporte de productos vitivinícolas y los registros que se deben llevar en el sector vitivinícola. (BOE 142 de 15-06-1994).

Orden del Conseller d'Agricultura i Pesca, de 11 de marzo de 1996, sobre los documentos que han de acompañar el transporte de los productos vitivinícolas y los registros que deben llevar en este sector. (BOIB 39 de 28-03-1996).

Orden de la Conselleria d'Agricultura i Pesca de 14 de mayo de 2010 por la que se establecen las normas para la certificación de la añada y la variedad de los vinos, sin denominación de origen protegida ni indicación geográfica protegida.

Resolución del Director General de Agricultura y Desarrollo Rural de 15 de abril de 2011 por la que se determinan las condiciones para la gestión informática de los registros que se han de llevar en el sector vitivinícola

No se han incluido las normas de carácter fiscal o de otras administraciones que puedan intervenir. Las informaciones que aporta esta publicación provienen de las normas legales anteriormente mencionadas, por lo que ante cualquier duda es conveniente recurrir a los textos originales.

2 DOCUMENTACIÓN DE ACOMPAÑAMIENTO DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS

A efectos de control vitivinícola para poder circular (transporte, comercialización, etc.) una partida de vino, a granel o envasado, debe ir amparada por un documento de acompañamiento.

Excepciones

Los únicos casos en que no es preciso un documento de acompañamiento para circular el vino son:
- Hasta 100 L de vino en envases de un volumen igual o inferior a 10 litros, precintado y etiquetado.
- Hasta 30 L a granel (garrafa) por un particular siempre que el destino sea el consumo familiar.
- Transporte entre almacenes del mismo propietario siempre que la distancia no supere los 70 km
- Otros destinos especificados en el art. 9 del Reglamento Delegado (UE) 273/2018 tales como: experimentación científica o muestras comerciales.

2.a. Tipos de documentos

Para el transporte de vino, granel o envasado, puede utilizarse cualquiera de los documentos que establece el artículo 10 del R(UE) 273/2018:

- Documento administrativo electrónico (e-DA)
- Documento administrativo de emergencia (artículo 26 Directiva 2008/118)
- Documento acompañamiento simplificado (artículo 34 Directiva 2008/118)
- Documento administrativo electrónico de las autoridades de control vitivinícolas (sólo pequeños productores[1])
- Documento administrativo validado (sólo pequeños productores[1])

Todos los documentos anteriores deben contener la información indicada en el anexo V o permitir a las autoridades acceder a esa información.

Todos los documentos deben ir numerados, en el caso de no utilizar ARC se utilizará un código de referencia administrativo específico; por ejemplo: NIF expedidor / Año / número correlativo.

2.b. Autentificación de los documentos de acompañamiento

Los documentos electrónicos se consideraran auténticos si se ajustan a las especificaciones del artículo 10 y del Anexo V del R (UE) 273/2018.

En el caso de utilizar documentos de papel deberán cumplimentarse al menos por duplicado y autentificarse los documentos bien por la autoridad competente o bien por el expedidor en los términos que se indican a continuación:

a) Autoridad competente: fecha, firma del responsable y sello.
El funcionario que valida el documento de acompañamiento remitirá una fotocopia del mismo al Servicio de Calidad Agroalimentaria (IQUA).

b) Expedidor: fecha, firma del expedidor y sello especial, previa autorización de la autoridad competente (ver figura 1).
La autorización la concede la Dirección General de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural previa solicitud del interesado y a condición de que se cumplan los requisitos que establece el artículo 2.4 de la Orden del Conseller d'Agricultura i Pesca, de 11 de marzo de 1996.

[1] Pequeño productor: producción media por campaña inferior a 1000 hectolitros

A continuación se presenta un modelo de sello para que los expedidores autorizados puedan validar sus documentos de acompañamiento en el transporte de determinados productos vitivinícolas.

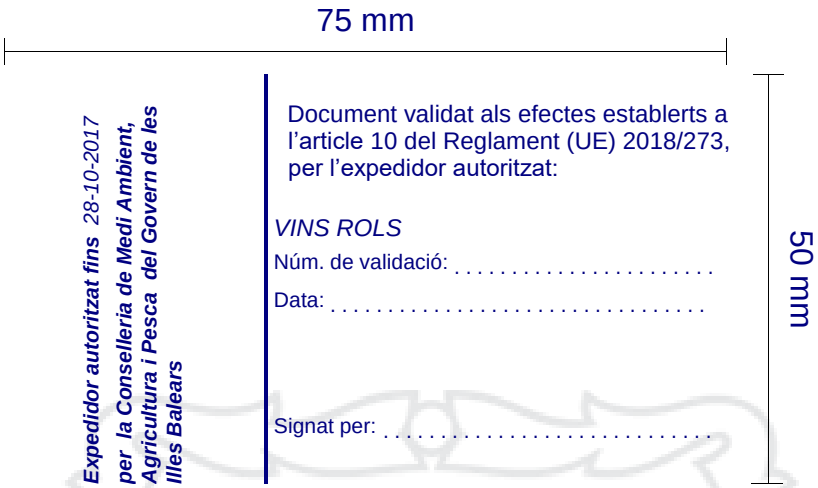


Figura 1. Sello de validación del operador

Observaciones: El sello debe incluir, en el orden indicado, exclusivamente la información siguiente:

- Expedidor autorizado hasta **28-10-2017** por la Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca. Govern de les Illes Balears.
- Documento validado según lo establecido en el artículo 10 del Reglamento (UE) 2018/273, por el expedidor autorizado.
- Nombre o razón social del expedidor autorizado.
- Número de la validación, que corresponde con un número de orden consecutivo asignado por el propio expedidor autorizado (por ejemplo: 001, 002…)
- Fecha de validación.
- Identificación (DNI, nombre y apellidos), firma del responsable de la empresa expedidora autorizada.

2.c. Vinos envasados

Los vinos envasados, precintados y etiquetados siempre han de circular (transportarse) con un documento de acompañamiento numerado. En este caso, el documento será un albarán, una factura u otro documento mercantil de la bodega expedidora. En este documento constará, como mínimo, la información que permita identificar la partida de vino que se transporta y relacionarla con el asiento en el registro de salidas de la bodega o embotelladora. Así, se ha de indicar como mínimo:

- Volumen y número de envases: por ejemplo 750 litros (1000 botellas de 0,75 L)

- Tipo de vino (vino, vino de la tierra […], DO Binissalem, DO Pla i Llevant), vino de aguja, vino de licor, vino espumoso, etc.)

- Otras menciones que permitan identificar el vino: color (tinto, rosado o blanco), etc. Por ejemplo: "750 L (1000 botellas de 0,75 L) DO Pla i Llevant rosado Cabernet-2004"

Excepcionalmente puede circular sin etiquetar el vino embotellado y destinado a envejecimiento en otra bodega. En este caso la documentación y requisitos son los mismos que para un vino que circule a granel.

2.d. Vino a granel

El anexo V del Reglamento (UE) 273/2018 incluye instrucciones detalladas para rellenar los documentos de acompañamiento.

1.- Las partidas de vino a granel sin indicación geográfica, variedad y/o añada podrán circular con

cualquiera de los documentos relacionados en el apartado 2a y deberán incluir toda la información del Anexo V.

En la figura 2 se observa un modelo de documento a modo de ejemplo, así, en la casilla 17p, se ha de anotar la **designación** que se dé al producto transportado, de acuerdo con las disposiciones comunitarias y nacionales (ejemplo: vino, vino varietal, vino DOP Binissalem, vino IGP Mallorca, etc.) e incluirá además, las **indicaciones facultativas** a condición que figuren o esté previsto que figuren en el etiquetado (añada, variedades, envejecimiento, etc.).
En el caso de los vinos, debe constar asimismo, en la casilla 17g el **grado alcohólico** (según las indicaciones del anexo V del R(UE) 273/2018, el grado se indicará con un decimal seguido del símbolo «*% vol*» y se admite una tolerancia de 0,2% vol), el código de la **zona vitícola** que corresponda al lugar donde se haya obtenido el producto transportado (casilla 17.2b), así como el código entre paréntesis de las **manipulaciones** (casilla 17.2.1.a).

El documento de acompañamiento ha de quedar registrado en el apartado de *SALIDAS* en el libro del expedidor y en el de *ENTRADAS* en el libro de la bodega receptora.

Los documentos de acompañamiento no informatizados deben ser siempre visados antes de iniciar el transporte del vino.

El visado consiste en la impresión o escritura de la leyenda "*VISADO a los efectos establecidos en el artículo 10 del Reglamento (UE) 273/2018 de la Comisión*" (ver sello 1), la fecha y la firma del funcionario.

Este visado se estampará en la casilla 19 del documento administrativo.

Sello 1

GOIB CONSELLERIA MEDI AMBIENT, AGRICULTURA I PESCA
DIRECCIÓ GENERAL AGRICULTURA I RAMADERIA

VISADO a los efectos establecidos en el artículo 10 del Reglamento (UE) 273/2018, de la Comisión.
, d de
El funcionario

2.- Las partidas de vino destinadas a vino DOP e IGP o vino varietal o de añada deberán presentar, a más tardar en el momento de la salida, a la autoridad competente el documento de acompañamiento.

Se presentan seguidamente algunos ejemplos de los requerimientos de documento de acompañamiento para la circulación a granel de diferentes categorías de vino.

El documento de acompañamiento debe incluir el nombre del organismo de control designado y su dirección electrónica.

Figura 2: Modelo documento administrativo vitivinícola

UNION EUROPEA

(1d) Núm.de ref._B- 57282854 / 2012 /001 **ESPAÑA**

Documento de acompañamiento de productos vitivinícolas

Artículo 10.1.a.iii del R(UE) 273/2018

(2)Expedidor: **Bodega Vella** **Camí Can Llarg, km 2,2 – 07011 Palma** **CAE: ES00070V1888X**	***(5)Destinatario:*** **Bodega Jovent** **C/ Gremi, 55.** **Pol Can Valero. 07011 Palma** **CAE: ES00070V1235H**
(3)Lugar de expedición: **Camí Can Llarg, km 2,2 – 07011 Palma**	***(7)Lugar de entrega:*** **C/ Gremi, 55.** **Pol Can Valero. 07011 Palma**
(10)Autoridad competente del lugar de salida: **CONSELLERIA AGRICULTURA, PESCA I ALIMENTACIÓ** **Direcció General de d'Agricultura, Ramaderia i Desenvolupament Rural** **C/ Reina Constança, 4** **07006 Palma. Mallorca. Illes Balears** **Tel. 971 1766 66 – Fax 971 1768 70**	***(15)Transportista:*** **Transportes Alimentarios, SL** **C/ Forners, 389. Pol. Can Valero. Palma** ***16)Otras indicaciones relativas al transporte:*** **Camión cisterna. Matrícula BPD 333Y**
(17p)Denominación del producto: **Vino tinto** ***(17.1)Embalajes: Granel***	***(17c)Código NC: 2204.29.75*** ***(17d)Cantidad: 450l*** ***(17e)Peso bruto:*** ***(17f)Peso neto:*** ***(17g)Grado Alcohólico: 12,5 % vol.*** ***(17o)Densidad:*** ***(17.2a)Categoría de productos vitivinícolas: Vino*** ***(17.2b)Código de la zona vitícola: CIII b*** ***(17.2.1a)Código de manipulaciones vitivinícolas: (0)***
(17l)Certificados:	
(18)Certificado - control de exportación (si procede) ***Fecha del transporte:***	***(18) Sello del organismo competente del lugar de expedición*** G O I B CONSELLERIA AGRICULTURA, PESCA I ALIMENTACIÓ DIRECCIÓ GENERAL AGRICULTURA, RAMADERIA I DESENVOLUPAMENT RURAL VISADO a los efectos establecidos en el artículo 10 del Reglamento (UE)273/2018, de la Comisión. , d de El funcionario ***Fecha: 12/01/2017***

Tabla 1: Información obligatoria documento acompañamiento

(1d) Número de referencia: cada partida deberá llevar un número de referencia que permita su identificación en las cuentas del expedidor. Ejemplo: B- 57282854 / 2012 /001 (CIF de la empresa, año, núm.de guía)

(2) Expedidor: nombre y dirección completos, con indicación del código postal y el número de impuestos especiales del sistema de intercambio de datos sobre impuestos especiales (SEED), en España se corresponde con el CAE (Código de Actividad y Establecimiento).

(5) Destinatario: nombre y dirección completos, con indicación del código postal y el número de impuestos especiales del sistema de intercambio de datos sobre impuestos especiales (SEED), en España se corresponde con el CAE (Código de Actividad y Establecimiento).

(3) Lugar de expedición: lugar efectivo de expedición, si la mercancía no se envía desde la dirección del expedidor.

(7) Lugar de entrega: lugar efectivo de entrega, si la mercancía no se entrega en la dirección del destinatario.

(10) Autoridad competente del lugar de salida: nombre y dirección de la autoridad competente encargada de comprobar que se haya cumplimentado el documento de acompañamiento en el lugar de salida. Esta indicación solo es obligatoria en los envíos a otros Estados miembros y en las exportaciones.

(15) Transportista: nombre y dirección de la persona que efectúa el primer transporte (si no coincide con el expedidor)

(16) Otras indicaciones relativas al transporte:

(17p) Denominación del producto: descripción del producto de acuerdo con las disposiciones comunitarias y nacionales.

(17.1) Embalajes: Descripción de los paquetes de las mercancías; número de identificación y número de paquetes, número de envases dentro de cada paquete.

(17l) Certificados: Certificado de DOP, certificado de IGP o certificado de un vino con indicación del año de cosecha o de la variedad o las variedades de uva de vinificación.

(17c) Código NC (ver reglamento (CE) nº 2180/2003 de la Comisión de 5 de diciembre de 2003, que modifica el Reglamento (CEE) n. 3846/87, por el que se establece la nomenclatura de los productos agrarios para las restituciones a la exportación).

http://www.boe.es/doue/2003/335/L00001-00051.pdf

(17d) Cantidad; (17e) Peso bruto; (17 f) Peso neto:
Productos a granel; cantidad neta total.
Productos envasados: número de recipientes que contienen el producto.

(17g) Grado alcohólico; (17o) Densidad:

- vinos: grado alcohólico adquirido,
- productos sin fermentar: índice refractométrico o masa volúmica.
- productos en fase de fermentación: grado alcohólico total.
- vinos con un contenido de azúcar residual superior a 4 gramos por litro: grado alcohólico adquirido y grado alcohólica total.

(17.2a): Categoría de productos vitivinícolas: vino

(17.2 b) Código zonas vitícolas: según el ANEXO VIII del R (UE) 1308/2013), las Illes Balears están zonificadas como CIIIb.

(17.2.1a): Código de manipulaciones vitivinícolas: a continuación, se pueden consultar los códigos.

MANIPULACIONES EFECTUADAS

Las manipulaciones de que haya sido objeto el producto transportado se indicarán utilizando las cifras siguientes entre paréntesis:

0: el producto no ha sido objeto de ninguna de las manipulaciones que se mencionan a continuación,
1: el producto ha sido objeto de un aumento artificial del grado alcohólico natural,
2: el producto ha sido acidificado,
3: el producto ha sido desacidificado,
4: el producto ha sido edulcorado,
5: el producto ha sido alcoholizado,
6: se ha añadido al producto un producto originario de una unidad geográfica distinta de la indicada en la designación,
7: se ha añadido al producto un producto de una variedad de vid distinta de la indicada en la designación,
8: se ha añadido al producto un producto recolectado en un año distinto del indicado en la designación,
9: en la elaboración del producto se han utilizado trozos de madera de roble,
10: el producto se ha elaborado con la utilización experimental de una nueva práctica enológica,
11: el contenido en alcohol del producto ha sido corregido
12: otras, especifíquense

Las indicaciones relativas a la zona vitícola y a las manipulaciones efectuadas completarán las relativas a la designación del producto y figurarán en el mismo campo visual que éstas.

(18): Certificado – control de exportación (si procede):

Fecha de comienzo del transporte

(18): Sello del organismo competente del lugar de expedición.

Ejemplo 1. Circulación de vino sin DOP/IGP a granel.

Una bodega vende una partida de 450 litros de vino a granel a un cliente.

El expedidor (quien realiza o hace realizar el transporte no utiliza documento administrativo electrónico) ha de cumplimentar bajo su responsabilidad el formulario del documento de acompañamiento.

Visado del documento de acompañamiento.

La Dirección General de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural o una Delegación de Agricultura ha de visar el documento de acompañamiento, mediante la impresión de la mención "VISADO" a los efectos establecidos en el artículo 10 del Reglamento (UE) 273/2018 de la Comisión", la fecha y la firma del funcionario, en la casilla 18 del documento.

(17p)Denominación del producto: **Vino tinto** ***(17.1)Embalajes: Granel***	***(17 c)Código NC: 2204.29.75*** ***(17 d)Cantidad: 450l*** ***(17 e)Peso bruto:*** ***(17 f)Peso neto:*** VISADO a los efectos establecidos en el artículo 10 del Reglamento (UE)273/2018, de la Comisión. d de El funcionario ***(17g)Grado Alcohólico: 12,5 % vol*** ***(17o)Densidad:***
(17.2d)Otras informaciones:	***(17.2a)Categoría de productos vitivinícolas: Vino*** ***(17.2b)Código de la zona vitícola: CIII b*** ***(17.2.1a)Código de manipulaciones vitivinícolas: (0)***
(17l)Certificados:	
(18)Certificado - control de exportación (si procede) ***Fecha del transporte:***	***(18)Sello del organismo competente del lugar de expedición*** GOIB CONSELLERIA AGRICULTURA, PESCA I ALIMENTACIÓ DIRECCIÓ GENERAL AGRICULTURA, RAMADERIA I DESENVOLUPAMENT RURAL ***Fecha: 12/01/2017***

Si se tratase de un vino elaborado en las Illes Balears, no sometido a las manipulaciones del punto 2.1.e del anexo V del R(UE) 273/2018, en la casilla 17.2.1a) se anotará: (0), pero si ha sido acidificado se anotará: (*2)*.

Ejemplo 2. Circulación sin documento administrativo electrónico de vino con denominación de origen, a granel.

Transporte entre bodegas inscritas en la misma denominación de origen de 5.000 litros de vino a granel, calificado por el Consejo Regulador de la DO.

Certificado relativo a vinos con Denominación de Origen

El bodeguero debe solicitar el número de visado al Consejo Regulador que incluirá en la casilla 17l. El documento de acompañamiento que ampare vinos con derecho a Denominación de Origen ha de ser certificado por el bodeguero e incluir el número de visado.

Visado del documento de acompañamiento.

La Dirección General de Agricultura y Ganadería o, por autorización, una Delegación de Agricultura ha de visar el documento de acompañamiento, mediante la impresión de la mención "VISADO a los efectos establecidos en el artículo 10 del Reglamento Delegado (UE) 273/2018 de la Comisión", la fecha y la firma del funcionario, en la casilla 18 del documento.

(17p)Denominación del producto: **Vino DO Binissalem** ***(17.1)Embalajes:***	***(17c) Código NC: 2204.29.75*** ***(17d)Cantidad: 450l*** ***(17e) Peso bruto:*** ***(17f) Peso neto:*** ***(17g)Grado Alcohólico: 13,5 % vol.*** ***(17o)Densidad:***
(17.2d)Otras informaciones:	***(17.2a)Categoría de productos vitivinícolas: Vino*** ***(17.2b)Código de la zona vitícola: CIII b*** ***(17.2.1a)Código de manipulaciones vitivinícolas: (0)***

(17l)Certificados:

El abajo firmante, responsable de los productos enumerados a continuación, certifica que han sido producidos en España y que:

1) Cumple los requisitos relativos a la denominación de origen protegida (DOP) o a la indicación geográfica protegida (IGP) núm. […([1])…] inscritos en el "registro E-Bacchus" creado por la Unión, de conformidad con el artículo 12 del Reglamento (CE) 2019/34;
2) Todos los productos cumplen las disposiciones que regulan la producción y puesta en circulación de productos para el consumo humano directo en virtud del Derecho de la Unión
3) Los productos fueron fabricados mediante métodos aprobados de producción y no específicamente con fines de exportación; y
4) Los productos son auténticos y aptos para el consumo humano en la Unión

Firma y fecha: ANTONI FONT I FONT ENÒLEG	***Referencia administrativa atribuida por la autoridad competente*** *([2])* CRDO 1/17 Consell Regulador DO Binissalem info@binissalemdo.com
(18)Certificado - control de exportación (si procede) ***Fecha del transporte:***	***(18)Sello del organismo competente del lugar de expedición*** GOIB CONSELLERIA MEDI AMBIENT, AGRICULTURA I PESCA DIRECCIÓ GENERAL AGRICULTURA I RAMADERIA VISADO a los efectos establecidos en el artículo 10 del Reglamento (UE)273/2018, de la Comisión. , d de El funcionario ***Fecha: 12/01/2017***

1) Número E-Bacchus-Binissalem: PDO-ES-A1056 – Pla i Llevant: PDO-ES-A1038 – Eivissa: PGI-ES-A0110 – Ibiza: PGI-ES-A0110 – Formentera: PGI-ES-A0875 – Illa de Menorca: PGI-ES-A0870 – Illes Balears: PGI-ES-A0947 – Isla de Menorca: PGI-ES-A0870 – Mallorca: PGI-ES-A0960 – Serra de Tramuntana –Costa Nord: PGI-ES-A0103

2) Se incluirá:

a. El número de certificado atribuido por el Consejo Regulador o por la autoridad competente
b. El nombre del Consejo Regulador o de la autoridad competente
c. El correo electrónico del Consejo Regulador o de la autoridad competente

Ejemplo 3. Circulación sin documento administrativo electrónico de vino apto para denominación de origen, no calificado, que pasa a *vino de la tierra*.

Desde una bodega inscrita en una Denominación de Origen y que elabora vino de la tierra Illes Balears, se transporta sin documento administrativo electrónico una partida de 3.000 litros de vino a granel que se elaboró con la intención de ser comercializado como Denominación de Origen pero, antes de calificarlo, se decide su venta a otra bodega elaboradora de vino de la tierra Illes Balears.

Asignación de Número Oficial de Control a una partida de vino a granel.

En este caso, el vino aún no está certificado pero está en los libros de contabilidad de vinos con derecho a DO.

Para que pueda ser certificado como vino de la tierra Illes Balears, la bodega (antes de elaborar el vino) ha de haber comunicado a la Dirección General de Agricultura y Ganadería la intención de elaborar *vino de la tierra Illes Balears* y el inicio y final de vendimia.

En el sistema de Libros de Registro de contabilidad vitivinícola de la bodega, se habrá realizado la anotación correspondiente a la salida de la partida desde el *Libro de vino con DO* hacia el libro específico de vino *de la tierra Illes Balears.*

Seguidamente la bodega solicita, al Servicio de Calidad Agroalimentaria (IQUA) o a las delegaciones comarcales, la numeración de certificación oficial de control para la partida de vino de la tierra *Illes Balears* a granel, para lo cual adjunta el documento administrativo y el boletín de análisis correspondiente.

La Dirección General de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural constatará que la partida reúne los requisitos analíticos y documentales y le asignará un número de certificación.

El bodeguero rellenará la casilla 17l e incluirá el número de certificación atribuido por la dirección General de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.

Visado del documento de acompañamiento.

La Dirección General de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural o una Delegación de Agricultura ha de visar el documento de acompañamiento, mediante la impresión de la mención “VISADO a los efectos establecidos en el artículo 10 del Reglamento (UE) 273/2018 de la Comisión”, la fecha y la firma del funcionario, en la casilla 19 del documento.

Ver el ejemplo de la página siguiente.

Cuando la bodega de destino quiera embotellar y etiquetar como vino de la tierra el vino recibido, deberá solicitar la numeración oficial de control correspondiente a cada uno de los envases, siguiendo el procedimiento habitual. En el etiquetado únicamente podrán figurar las menciones facultativas registradas en el documento de acompañamiento.

Ejemplo 3. Circulación de vino elaborado con derecho a denominación de origen, no certificado,
que pasa a vino *de la tierra*.

(17p)Denominación del producto: **Vino de la tierra Illes Balears** ***(17.1)Embalajes:***	***(17c)Código NC: 2204.29.75*** ***(17d)Cantidad: 450l*** ***(17e)Peso bruto:*** ***(17f)Peso neto:*** ***(17g)Grado Alcohólico: 12,5 % vol.*** ***(17o)Densidad:***
(17.2d)Otras informaciones:	***(17.2a)Categoría de productos vitivinícolas: Vino*** ***(17.2b)Código de la zona vitícola: CIII b*** ***(17.2.1a)Código de manipulaciones vitivinícolas: (0)***

(17l)Certificados:

El abajo firmante, responsable de los productos enumerados a continuación, certifica que han sido producidos en España y que:

1) Cumple los requisitos relativos a la denominación de origen protegida (DOP) o a la indicación geográfica protegida (IGP) núm. […(*)…] inscritos en el "registro E-Bacchus" creado por la Unión, de conformidad con el artículo 12 del Reglamento (CE) 2019/34;
2) Todos los productos cumplen las disposiciones que regulan la producción y puesta en circulación de productos para el consumo humano directo en virtud del Derecho de la Unión
3) Los productos fueron fabricados mediante métodos aprobados de producción y no específicamente con fines de exportación; y
4) Los productos son auténticos y aptos para el consumo humano en la Unión

Firma y fecha: ANTONI FONT I FONT ENÒLEG	***Referencia administrativa atribuida por la autoridad competente (**)*** AC 121314 Direcció General de Agricultura, Pesca i Alimentació: Govern de les Illes Balears iqua@caib.es

(18)Certificado - control de exportación (si procede) **Fecha del transporte:**	***(18)Sello del organismo competente del lugar de expedición*** GOIB CONSELLERIA MEDI AMBIENT, AGRICULTURA I PESCA DIRECCIÓ GENERAL AGRICULTURA I RAMADERIA VISADO a los efectos establecidos en el artículo 10 del Reglamento (UE)273/2018, de la Comisión. , d de El funcionario ***Fecha: 12/01/2017***

*Número E-Bacchus-Binissalem: PDO-ES-A1056 – Pla i Llevant: PDO-ES-A1038 – Eivissa: PGI-ES-A0110 – Ibiza: PGI-ES-A0110 – Formentera: PGI-ES-A0875 – Illa de Menorca: PGI-ES-A0870 – Illes Balears: PGI-ES-A0947 – Isla de Menorca: PGI-ES-A0870 – Mallorca: PGI-ES-A0960 – Serra de Tramuntana –Costa Nord: PGI-ES-A0103

**Se incluirá:

a. El número de certificado atribuido por el Consejo Regulador o por la autoridad competente
b. El nombre del Consejo Regulador o de la autoridad competente
c. El correo electrónico del Consejo Regulador o de la autoridad competente

Ejemplo 4. Circulación sin documento administrativo electrónico de vino a granel elaborado en una bodega censada para *vino de la tierra*.

Transporte sin documento administrativo electrónico desde una bodega elaboradora de vino *de la tierra* de una partida de 1.000 L de vino a granel, para la cual se pretende mantener el derecho a indicación geográfica de procedencia vino *de la tierra*.

Certificado relativo a *vinos de la tierra* a granel: Asignación de *número oficial de control*.

Para que pueda ser certificado como *vino de la tierra Illes Balears* la bodega —previamente al inicio de la actividad, y antes de iniciar cada vendimia— debe haber comunicado a la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural la intención de elaborar vino de la tierra *Illes Balears.*

La bodega solicita, al Servicio de Calidad Agroalimentaria (IQUA) o en delegaciones comarcales de la Conselleria de Agricultura, Pesca i Alimentació, la numeración oficial de control para la partida de vino de la tierra *Illes Balears* a granel, adjuntando el boletín de análisis correspondiente: grado alcohólico, contenido de anhídrido sulfuroso total y libre, acidez total y volátil y azúcares residuales y el documento de acompañamiento rellenado (*guía*).

La Dirección General Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural constatará que la partida reúne los requisitos analíticos y documentales y la certificará como vino de la tierra *Illes Balears*, y le asignará un número de control.

El bodeguero rellenará la casilla 17l e incluirá el número de certificación atribuido por la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.

Visado del documento de acompañamiento.

La Dirección General de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural o una Delegación de Agricultura ha de visar el documento de acompañamiento, mediante la impresión de la mención “VISADO a los efectos establecidos en el artículo 10 del Reglamento (UE) 273/2018 de la Comisión”, la fecha y la firma del funcionario, en la casilla 18 del documento.

Ejemplo 4. Circulación de vino a granel elaborado en una bodega declarada para *vino de la tierra*

(17p)Denominación del producto: **Vino de la tierra Illes Balears** ***(17.1)Embalajes: Granel***	***(17c)Código NC: 2204.29.75*** ***(17d)Cantidad: 450l*** ***(17e)Peso bruto:*** ***(17f)Peso neto:*** ***(17g)Grado Alcohólico: 13 % vol.*** ***(17o)Densidad:***
(17.2d)Otras informaciones:	***(17.2a)Categoría de productos vitivinícolas: Vino*** ***(17.2b)Código de la zona vitícola: CIII b*** ***(17.2.1a)Código de manipulaciones vitivinícolas: (0)***

(17l)Certificados:

El abajo firmante, responsable de los productos enumerados a continuación, certifica que han sido producidos en España y que:

1) Cumple los requisitos relativos a la denominación de origen protegida (DOP) o a la indicación geográfica protegida (IGP) núm. […(*)…] inscritos en el "registro E-Bacchus" creado por la Unión, de conformidad con el artículo 12 del Reglamento (CE) 2019/34;
2) Todos los productos cumplen las disposiciones que regulan la producción y puesta en circulación de productos para el consumo humano directo en virtud del Derecho de la Unión
3) Los productos fueron fabricados mediante métodos aprobados de producción y no específicamente con fines de exportación; y
4) Los productos son auténticos y aptos para el consumo humano en la Unión

Firma y fecha: ANTONI FONT I FONT ENÒLEG	***Referencia administrativa atribuida por la autoridad competente (**)*** AC 121314 Direcció General de Agricultura, Pesca i Alimentación: Govern de les Illes Balears iqua@caib.es
(18)Certificado - control de exportación (si procede) ***Fecha del transporte:***	***(19)Sello del organismo competente del lugar de expedición*** GOIB CONSELLERIA AGRICULTURA, PESCA I ALIMENTACIÓ DIRECCIÓ GENERAL AGRICULTURA, RAMADERIA I DESENVOLUPAMENT RURAL *VISADO a los efectos establecidos en el artículo 10 del Reglamento (UE)273/2018, de la Comisión.* *, d de* *El funcionario* *Fecha: 12/01/2017*

*Número E-Bacchus-Binissalem: PDO-ES-A1056 – Pla i Llevant: PDO-ES-A1038 – Eivissa: PGI-ES-A0110 – Ibiza: PGI-ES-A0110 – Formentera: PGI-ES-A0875 – Illa de Menorca: PGI-ES-A0870 – Illes Balears: PGI-ES-A0947 – Isla de Menorca: PGI-ES-A0870 – Mallorca: PGI-ES-A0960 – Serra de Tramuntana –Costa Nord: PGI-ES-A0103

** Se incluirá:

a. El número de certificado atribuido por el Consejo Regulador o por la autoridad competente
b. El nombre del Consejo Regulador o de la autoridad competente
c. El correo electrónico del Consejo Regulador o de la autoridad competente

Casilla 17l en el caso de Vinos varietales o de añada

En el caso de vinos varietales o de añada, la casilla 17l del documento de acompañamiento deberá incluir la siguiente información:

(17l)Certificados:

El abajo firmante, responsable de los productos enumerados a continuación, certifica que han sido producidos en España y que:

1) Cumple los requisitos relativos a:

El año de cosecha, de conformidad con las normas previstas en el artículo 120 del Reglamento (UE) núm. 1308/2013;

A la variedad o variedades de uva de vinificación ("vino varietal") de conformidad con las normas previstas en los artículos 81 y 120 del Reglamento (UE) núm. 1308/2013;

2) Todos los productos cumplen las disposiciones que regulan la producción y puesta en circulación de productos para el consumo humano directo en virtud del Derecho de la Unión;

3) Los productos fueron fabricados mediante métodos aprobados de producción y no específicamente con fines de exportación; y

4) Los productos son auténticos y aptos para el consumo humano en la Unión

Firma y fecha:	***Referencia administrativa atribuida por la autoridad competente***
ANTONI FONT I FONT ENÒLEG	CAIB 1/17 Direcció General de Agricultura, Pesca i Alimentació: Govern de les Illes Balears iqua@caib.es

3 REGISTROS VITIVINÍCOLAS

Todas las bodegas deben llevar un sistema de registros vitivinícolas. Antes de iniciar la actividad, el titular de la bodega debe presentar y solicitar la autorización de su sistema de registros a la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.

Todas las bodegas y embotelladores deben disponer al menos un libro de entradas y salidas para cada categoría de vino que disponga en sus instalaciones. Así puede ocurrir que alguna bodega en Eivissa deba disponer de hasta 3 libros de registro de entradas y salidas: uno para *vino de la tierra Illes Balears*, otro para *vino de la tierra Eivissa* y otro para sus *vinos sin DOP/IGP,* si fuera el caso. Otro ejemplo, una bodega de Binissalem podría necesitar 3 libros: uno para *DO Binissalem*, otro para *vino de la tierra* y otro para sus *vinos sin DOP ni IGP,* si fuera el caso.

Tras la aprobación del R (CE) 491/2009 se permite la utilización de indicaciones facultativas como año de cosecha y variedades en vinos sin DOP ni IGP, siempre y cuando estén sometidos a un procedimiento de certificación aprobado por la autoridad competente. En este sentido, en el art. 14 del Reglamento (UE) 274/2018 se establece que en el caso de elaborar vino varietal sin DOP ni IGP se registraran también en cuentas distintas.

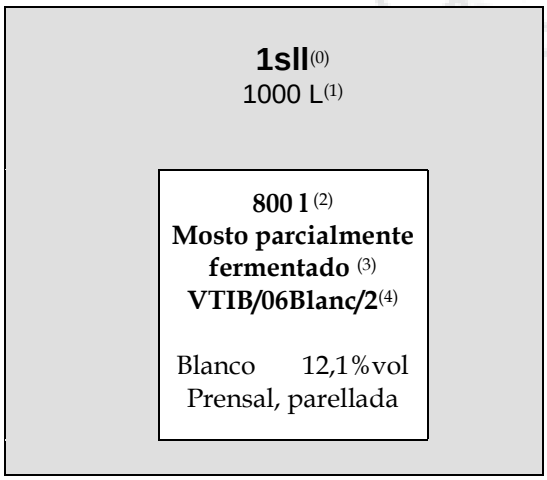
Deberá disponerse de los libros de entradas de uva, embotellado, de prácticas enológicas, de productos enológicos y de procesos (libro de mezclas) en la medida que realicen las mencionadas prácticas.

3.a. Principios fundamentales

1.- Todos los depósitos deben estar marcados con tinta indeleble con la siguiente información: volumen nominal, tipo de producto (vino, de la tierra, DO, etc.) y nombre geográfico, de manera que los organismos de control puedan proceder a una rápida identificación de su contenido con la ayuda de los registros o documentos.

En el caso de recipientes con un volumen que no supere los 600 litros (barricas, embotellados…), rellenos del mismo producto y almacenados conjuntamente en el mismo lote, el marcado de los recipientes en los registros puede sustituirse por el del lote entero, a condición de que dicho lote esté claramente separado de los otros.

Ejemplos de identificación de depósitos:



(0) Identificación del depósito
(1) Corresponde al volumen nominal del depósito.
(2) Corresponde al volumen de producto contenido en ese depósito.
(3) Corresponde a la designación del producto.
(4) Corresponde a la identificación o código de la partida que consta en los libros de registro vitivinícola de la bodega.
(5) Corresponde a la designación del producto, en el supuesto que ese vino aún no estuviera certificado por el Consejo Regulador de la DO.
(6) Corresponde a la designación del producto, en el supuesto que ese vino ya estuviera certificado por el Consejo Regulador de la DO

5
1500 L

1.500 l
Vino(5)
DOPL/06Mer.R

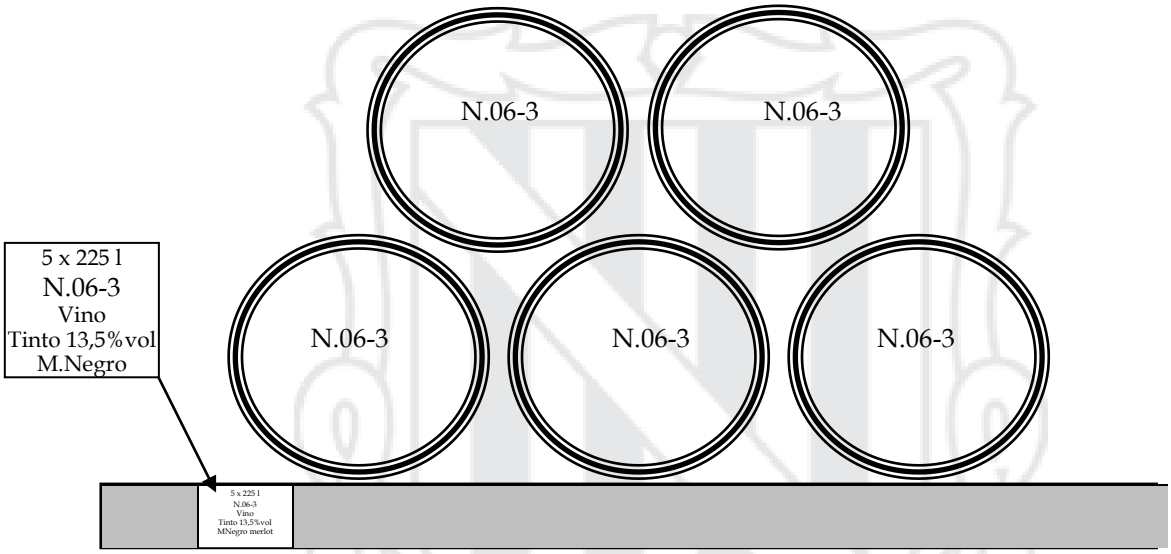
Rosado 12,8%vol
Merlot

11
3000 L

3.000 l
DO BINISSALEM(6)
DOBI/06.MN-CS

Tinto 13,6%vol
Manto negro, Cabernet-S.

Ejemplo para una bancada de barricas:



Ejemplos para un botellero:

4.000 botellas x 0,75 L
Vino de la tierra ILLES BALEARS
Negre 2006
12,5%vol merlot, Cabernet-S., fogoneu
«L'Orbet»

2.250 L (3.000 botellas x 75 cl)
Vino DO Binissalem
T.04/3
13,5%vol Cabernet-S., callet
«Bernellet»

2.- Los libros deben estar siempre en la Bodega (donde está el vino), no en el domicilio particular ni en las oficinas centrales. Los asientos deben realizarse a tinta o bolígrafo (no está permitido el lápiz, ni sistemas manipulables).

3.- Los registros y documentos relativo a las operaciones deberán conservarse como mínimo durante cinco años tras la liquidación de las cuentas que los contengan (Ej. la última partida del tinto del 2000 se comercializó el 14 de setiembre de 2003, deberán conservarse los registros y documentos hasta el 14 de setiembre de 2008).

4.- La bodega debe disponer de un sistema de identificación y trazabilidad de sus productos. La información mínima para identificar una partida es la siguiente:

- Uva.- la variedad y el índice refractométrico o la densidad de su mosto (grado en potencia).
- Mosto en fermentación.- el color y el grado alcohólico total.

-Vino.- el color, la graduación adquirida y la graduación total. De no indicarse expresamente el grado total se entiende que coincide con el adquirido, en caso contrario se indicará de la siguiente forma 12%+1%vol (vino de 12%vol de graduación adquirida y 13%vol de total).

Esta información puede estar escrita en el depósito (Ej.: embotelladores y vendedores a granel) o tener numerados los depósitos y en un croquis o cuadrícula disponer de la mencionada información. La procedencia del vino debe poderse justificar con los asientos de los libros y los documentos de procedencia. (Ejemplo: en el depósito 4 hay 8.500 litros de vino tinto 14%vol, según se indica en el croquis de la bodega el vino del depósito 4 es *tinto06/2* de 14%vol, en el libro de entradas y salidas consta una entrada de 10.000 litros de *tinto06/2* 14%vol y salidas de 1.500 litros *tinto06/2* de 14%vol).

5.- Los asientos de las entradas de uva, mosto y vino deben realizarse el mismo día que se recepciona el producto, a más tardar el día hábil posterior a la entrada.

6.- Deberán presentar, para cada anotación en los registros de entrada y salida, un documento que haya acompañado el transporte correspondiente o en el caso de salida de vino embotellado y etiquetado un documento comercial.

7.- Las anotaciones correspondientes a manipulaciones tales como: mezclas, embotellado… se efectuarán a más tardar, el primer día hábil siguiente al de la manipulación y, por lo que respecta a las relativas al enriquecimiento, el mismo día.

8.- Las salidas de vino deben inscribirse en el libro de salidas antes de 3 días de haberse expedido el vino. En el caso que las salidas se lleven informatizadas (albaranes o facturas) podrá realizarse un asiento que agrupe distintas salidas de un mismo tipo de vino, indicándose en qué albaranes está desglosado el asiento (Ej. Agosto 06. Salida de "*Tinto99* 12,5%vol 1.000 litros" albaranes 70 a 75).

En el caso peculiar de venta minorista en la propia bodega, las ventas de vino embotellado podrá realizarse o bien con albaranes individuales para cada venta o con albaranes que amparen las salidas desde la bodega hacia la tienda (ver Cuadro 2B(I) asiento de Agosto.06). Para el caso excepcional de venta a granel hay dos opciones: realizar un asiento para cada venta en el registro de salida o sacar el vino de la bodega a un depósito de venta al menor y justificar la salida con una guía (ver Cuadro 2B(I) asiento de 08.08.06). Para el caso de la venta a granel en el reverso de la mencionada guía se inscribirán las ventas diarias del producto (Ejemplo: disponemos de un depósito de 1.000 litros en la entrada del establecimiento para la venta de vino joven a granel, la procedencia de este vino está justificado con una guía de 8 de agosto que indica 1000 L de vino tinto 11,5%vol, en el reverso se han realizado 8 asientos correspondientes a las ventas de 8 días por un total de 400 litros y las existencias en el depósito son 600 litros).

9.-La designación en los registros incluirá las indicaciones facultativas, siempre que estas figuren o que esté previsto hacerlas figurar en el etiquetado. Como ejemplo de indicaciones facultativas encontramos: añada, variedad, condiciones vitícolas, método de elaboración, etc.). Un bodeguero que voluntariamente incluye mucha información y diferencia distintas clases de vino (por variedades de uva, condiciones de fermentación, de crianza, etc.) llevará unos registros complejos. Contrariamente aquel bodeguero que no indica la añada, ni la variedad, ni las condiciones de elaboración, sus registros serán sencillísimos, y puede ser que el único factor diferenciador de las partidas de vino sea el grado, por tanto dispondrá de tantas partidas como vinos de distinto grado disponga.

10.- El bodeguero debe disponer de un sistema de trazabilidad que permita relacionar cada partida (lote si es vino embotellado etiquetado o depósito) con su origen. Es decir todos los asientos de los libros deben relacionarse con asientos anteriores hasta llegar a la recepción de la uva o una entrada de vino adquirido. La trazabilidad de los libros debe poderse constatar sin necesidad de tener que acceder a otras informaciones.

11.- En los registros se indicará en relación con cada entrada y salida, el número de control del producto, cuando dicho número esté previsto por las disposiciones comunitarias o nacionales (vinos con DO y vinos de la tierra).

3.b. Registros informatizados

El Reglamento (UE) 274/2018 y la Orden, de 11 de marzo de 1996, del Conseller de Agricultura y Pesca, establece la posibilidad que las autoridades de control autoricen la llevanza de los registros de forma informatizada. La Dirección General de Agricultura y Ganadería mediante la Resolución de 15 de abril de 2011, establece los requisitos para la gestión informática:

1. Haber realizado una comunicación por cada instalación.
2. Que los medios informáticos permitan imprimir la información en la forma de los registros clásicos (ver cuadros anexos) en la bodega y por el personal que gestiona la bodega.
3. Trimestralmente se imprimirá la información de todos los movimientos realizados en los registros (en caso de no haberse realizado asientos, se imprimirá el último asiento) y se presentarán a la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.
4. En el caso de que el titular de la bodega autorice el acceso en tiempo real a la autoridad competente (servicio de calidad agroalimentaria) a los registros informatizados, queda eximida la obligación de las declaraciones trimestrales mencionadas en el apartado 3.

4 GESTIÓN DE LOS REGISTROS (SUPUESTO PRÁCTICO)

La llevanza de los registros será explicada mediante un supuesto ficticio que corresponde a la vendimia de 2006 de una bodega dedicada a la elaboración y comercialización de vino de la tierra Illes Balears, se realizan algunas observaciones de las peculiaridades de los vinos con denominación de origen.

4.a. Registro de entradas de uva

Se inicia la vendimia el 14 de agosto, por tanto todavía no se ha realizado el balance y cierre anual (de 31 de agosto). En el registro de uva deben indicarse cada partida (remolque) entrada en la campaña, en nuestro caso entramos 31 remolques entre el 14 de agosto y el 5 de setiembre (Cuadro 1). La uva de cada remolque la hemos identificado con el documento que acompañó al remolque, (en el caso de disponer del mismo) y en los otros casos con el ticket de la pesada.

Las entradas de uva para vino con derecho a denominación de origen deben estar avaladas con el volante del Consejo Regulador. La procedencia de la uva está justificada con el nombre de la persona que nos ha vendido la uva, los números de polígono y parcela (facultativamente el nombre de la viña de la cual procede) y el municipio en que está situada la viña. Indicamos la variedad de uva, los kilogramos de la pesada y el grado en potencia (% vol, densidad o índice refractométrico).

En la columna de "Partida de vino" se indicará a qué partida de vino se destina el remolque de uva. Una bodega puede tener desde una única clase de vino tinto, toda la uva entrada se destina a elaborar este vino o contrariamente puede querer diferenciar distintas clases de vino. El criterio de "Partida de vino" debe determinarlo el bodeguero, pudiendo variar desde considerar cada depósito de fermentación una partida o considerar todo el vino de la añada como una partida. Esta decisión es importante en cuanto que determinará las indicaciones posibles del etiquetado.

La designación de la partida de vino no tiene porqué ser el nombre del vino que aparecerá en la etiqueta, si bien la información de la etiqueta debe poderse relacionar con los asientos de los registros.

En la bodega del ejemplo, el bodeguero ha previsto en principio elaborar 6 clases de vino blanco y 6 de vino tinto y tiene intención de realizar en el etiquetado indicaciones sobre el nombre de la finca de la que procede la uva, la variedad de uva, la forma de elaboración etc. Durante la elaboración o crianza puede realizar operaciones mediante las cuales crea nuevas partidas de vino a partir de las anteriores con el único requisito de que exista una trazabilidad (justificar la procedencia).

Los 6 vinos blancos que pretende elaborar, los ha identificado como:

- Blanc06, vino elaborado con un 65% de Moll y un 35% de Macabeu
- Chard.06, vino monovarietal de Chardonnay de las viñas de Sa Sini y Es Garrover

- Mosc.06, vino monovarietal de Moscatel
- Blanc06-B.Roble, vino monovarietal de Chardonnay de la viña Sa Sinia, fermentada en barrica de roble.
- Blanc06/2, vino elaborado con Parellada y Moll
- Macabeu06, vino monovarietal de Macabeu de uva propia.

En los ejemplos anteriores podemos observar como dejamos constancia en los registros de una información que en principio pensamos utilizar en el etiquetado de los vinos.

En relación con el vino tinto se ha decidido elaborar 6 tipos de vino:

- Tinto06: vino elaborado con un 58% de Cabernet-S y un 42% de Tempranillo.
- Merlot06: vino monovarietal de Merlot de la viña de Sa Ranca de Miguel Ferriol.
- Tinto06/2: vino elaborado con un 72% de Manto Negro y un 28% de Callet.
- Callet06: vino monovarietal de Callet de la viña Son Flor, comercializado con el nombre Son Flor.
- Merlot 06/2: vino monovarietal de Merlot de uvas propias de nuestra viña Ses Tanques
- M-Negro06: vino monovarietal de Manto Negro de uvas propias de nuestras viñas de Son Moro.

La bodega tiene previsto comercializar dos clases de vino tinto del 06 en base las variedades de uva (*Tinto06* y *Tinto06/2*).

4.b. Registro de entradas y salidas

En el Cuadro 2A (I) observamos que el mismo día que entra la uva se realiza un asiento de mosto fresco por cada una de las 6 partidas de vino blanco. En relación con la cantidad de mosto fresco, es el volumen que ocupa el mosto en el depósito (no detallamos ni el escobajo ni el orujo, al haberse eliminado, en caso contrario en la columna de observaciones se indicará con pasta). En el asiento de la partida *B06-Rob* observamos que en la columna de observaciones se detalla fermentación en roble, si pretendemos indicar en el etiquetado los días de fermentación en la columna de observaciones habrá que indicar el día que finaliza la fermentación (Ferm Roble -12.09).

Para cada partida se indicará el grado alcohólico total, ya que la graduación adquirida variará constantemente.

Por otra parte podemos observar que la partida inicial de Macabeu.06 ha dado lugar a dos subpartidas: *Mac.06 Flor* obtenida con un primer prensado y la *Mac.06* resultado del mosto de un segundo prensado. Podrían crearse más subpartidas (*Mac.06Yema*: obtenido con mosto de yema, mosto obtenido por gravedad sin prensar).

Observamos que el día 31 de agosto, la Bodega realiza el Balance anual: suma todas las entradas de vino y mosto desde el cierre de 31 de agosto del año anterior y procede a anotarlas, lo mismo realiza con las salidas (ver cuadro 2B(I)). Seguidamente realiza el aforado de los vinos y mosto de su bodega y procede a anotarlas como existencias a 1 de setiembre de 2006 (hay que incluir vino en depósitos y embotellado). Al comparar las existencias reales con las resultantes del Balance (entradas-salidas) observa un descuadre de 200 L en relación con el Tinto 03 y procede a justificarlo mediante una anotación. Deben justificarse todos los descuadres superiores al 2%.

En el Cuadro 2A(III) se observan las entradas de las partidas de vino tinto. En la columna de observaciones indicamos que el mosto está con la pasta (únicamente se ha eliminado el escobajo).

Elaboración de rosado

Esta bodega elabora el rosado a partir del mosto obtenido en los primeros días de fermentación del tinto. En nuestro ejemplo observamos que elabora el Rosado 06 a partir del mosto de la partida de *M-Negro06*, ello queda justificado con la salida (07.09.06) de 5.000 litros de mosto de la partida *M-Negro06* con destino a vino rosado, en observaciones se indica elaboración de rosado (Cuadro 2B(I)). En el cuadro 2A(II) el 07.09.06 se da entrada a la partida de mosto rosado recién obtenida, indicando en observaciones que procede de Manto Negro (información que se utilizará en el etiquetado).

Desfangado y eliminación de lías

A partir del día 10.09.06 ya disponemos de partidas de mosto blanco que ha finalizado la fermentación, por tanto procedemos a dar salida a las mencionadas partidas (Cuadro 2B (I)), el mosto se destina a vino blanco y las lías a abono, se observa que en la columna de graduación ya se indica el grado alcohólico adquirido. En la partida de *Mosc.06* puede observarse una diferencia de 1,5% entre ambas graduaciones, consecuencia de los azúcares residuales.

En el Cuadro 2A(II) se aprecia en la columna de observaciones del *Chard.06* (Roble Francés 10.12.06). Ello quiere decir que esta partida de vino se introdujo en roble francés el mencionado día.

Las salidas de mosto blanco del 10.09.06 a 14.09.06, son entradas como vino en las mismas fechas (Cuadros 2A (II)) y 2A(III).

A partir del 17.09.06 se inicia el desfangado de los vinos tintos, procediéndose en la misma forma que los vinos blancos. El 18.09.06 se observa la salida de mosto del vino rosado, así como la eliminación de las lías. Cada una de las salidas de mosto tiene el respectivo asiento de entrada en el Cuadro 2A(III).

Vinos descalificados

En el Cuadro 2B(I) puede observarse que el día 30.09.06 una salida de 3.700 L de *M-Negro06* con destino a vino sin DO ni IGP, este producto es el resultado de un sobreprensado de la pasta y el vino resultante se destinó a vino sin derecho a indicación geográfica. En la elaboración de vinos DO los primeros mostos se destinan a vino con DO y los obtenidos por sobrepresión (superando el rendimiento máximo permitido por su reglamento) deben destinarse a mosto para vino no DO y darle salida de la contabilidad vitivinícola el día del prensado. La no separación de los mostos anteriores determinaría la mezcla de mosto con derecho a denominación con mosto sin derecho resultando toda la partida mosto para vino sin DO.

Si una partida de vino, incluida en el libro de registro de vinos con denominación de origen, es declarada no apta debe darse salida a la misma desde el libro de entradas y salidas e indicar en el apartado de documento de acompañamiento: el número y fecha de comunicación del Consejo Regulador, información que se repetirá en el asiento de entrada en el registro de entradas y salidas de vino sin DO ni IGP.

Filtración y clarificación

Las filtraciones y clarificaciones determinan una disminución del contenido en vino. Es necesario indicar las mencionadas pérdidas ya que en caso contrario tendríamos importantes descuadres. Las mencionadas pérdidas se justifican mediante salidas de vino tinto (ver asientos del 10.10.06 a 30.10.06 del Cuadro 2B (II)), indicándose en la columna de observaciones que se trata de subproductos del filtrado. De forma similar se indicarían las pérdidas de otros procesos tecnológicos.

Pérdidas accidentales

Las pérdidas accidentales pueden ocasionarse en dos circunstancias: en la recepción de una partida de vino (cisterna) y en el transcurso de la elaboración o almacenamiento del vino.

En relación con la recepción de partidas de vino la normativa permite discrepancias del 1,5% en volumen y el 0,2%vol en grado, entre las características del vino recepcionado y las que constan en relación con la documentación de acompañamiento.

Por lo que hace referencia a las pérdidas que puedan ocurrir en trasvases y otras operaciones es del 2% por campaña (1 de septiembre a 31 de agosto).

En el caso de que las discrepancias entre lo recepcionado y lo declarado en el documento de acompañamiento sea superior al 2% o exista una pérdida consecuencia de un accidente (rotura de un depósito) deberá comunicarse a la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural el mismo día en que ocurra.

4.c. Registro de embotellado

La manipulación consistente en la introducción del vino en botellas deberá anotarse el mismo día en que se realice. Esta manipulación se anotará indistintamente de la finalidad con la que se realice: embotellado para venta inmediata, embotellado para crianza, embotellado de vino de otra bodega, embotellado para segunda fermentación de espumoso, embotellado de vino de aguja, etc. El momento en que se etiquete el vino no condiciona el momento de realizar la anotación de embotellado, esta debe realizarse en el día real.

En el Cuadro 3 se presentan distintos ejemplos de la anotación del embotellado.

El día 01.10.06 se embotellan 3150 litros de tinto del 04, en el Cuadro 2B(II) salidas observamos que el mencionado día se da la salida a embotellado de todo el vino existente de la mencionada partida, en la columna de observaciones apreciamos la anotación de que el mencionado vino estaba en Barricas de Roble desde el 01.10.02 Nuestra bodega asigna un número de lote distinto para cada 1.000 litros embotellados (volumen depósito de embotellado) y su forma de identificar el lote son 4 dígitos: añada, tipo y número (4T1, vino del 04, tinto lote 1), la forma de asignar el número de lote debe estar basada en el criterio de homogeneidad del producto. Embotellado el vino se continuará la crianza en botella, se da salida en el libro de embotellado y entrada en el libro general.

El día 10.11.06 se realiza el asiento del embotellado de 3000 L de vino blanco de la partida *Mosc.06*, este vino estaba en el depósito 5. Esta partida una vez embotellada se certifica por parte de la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural asignando la numeración oficial de control: 122.344 AA hasta 126.343 AA, la numeración asignada se anota en el registro de la partida. A su vez se etiqueta e introduce en cajas para la inmediata comercialización. En este caso tenemos dos opciones o sacarlo del libro de embotellado e introducirlo en el libro general o mantenerlo en el libro de embotellado hasta la comercialización. Esta opción es únicamente recomendable para el caso de que la comercialización sea inmediata (1 mes). En las columnas de salidas observamos que todo el vino se comercializó en noviembre y salió de la bodega amparado por los albaranes 350 a 375.

El 20.11.06 se procede al embotellado de 2000 L de tinto 12,5%vol del *Merlot06/2*, una vez embotellado sale del libro de embotellado y se da entrada en el libro general, indicando en la columna de observaciones “envejecimiento en botella”. Recordar que disponemos de dos partidas de Merlot, el *Merlot06* de 13,5%vol de uva de Sa Ranca que el 10.11.06 se introdujo en barricas de roble y el *Merlot 06/2* de 12,5 de uva de SesTanques, de esta última partida obtuvimos inicialmente 4800 L, de los cuales eliminamos 300 litros durante la clarificación y filtración, por tanto después de embotellar 2000 litros dispondremos de 2500 en depósitos.

El 25.11.06 se realiza un embotellado por encargo. El vino procede del libro general, en donde observamos una entrada amparada por una guía numerada procedente de las bodegas Es Corc, el mismo día hay una salida al libro de embotellado y desde el libro de embotellado el vino sale etiquetado y amparado con el albarán 351 de retorno a las bodegas Es Corc, que deberá darle entrada en su libro general.

El 27.11.06 se procede al embotellado de 1030 litros de vino espumoso en fermentación (vino base con licor de tiraje para realizar segunda fermentación en botella). El vino base procede del libro general, salida de 26.11.06 de 1000 litros de *blanco06* (11%vol), el vino fue sometido a práctica enológica registrada (ver cuadro registro de prácticas), motivo por el que se incrementó en 30 litros. Una vez embotellado, con las consecuentes pérdidas, se da salida a 1.027 litros con destino al libro general. En entradas del libro general el 27.11.06 se recepcionan los 1.027 litros.

El 10.12.06 se procede al embotellado de 1080 litros de vino de licor de 13%+5,5%vol, el mencionado vino procede del libro de prácticas en el que se alcoholizó una partida de vino base de 13%vol con destilado vínico del 60%. El vino de licor se embotelló, etiquetó y embaló, y se comercializó durante el mes de diciembre directamente desde el libro de embotellado, la comercialización está justificada con los albaranes 400-415.

4.d. Registros de procesos de elaboración

La realización de determinadas prácticas, así como la elaboración de determinados productos requiere la indicación expresa de ciertas manipulaciones, seguidamente se indican las más importantes.

Deberán registrase las siguientes manipulaciones:

- Mezclas
- Elaboración de vinos espumoso y/o espumoso gasificado
- Elaboración de vino de aguja y/o aguja gasificado
- Elaboración de vino de licor
- Elaboración de mosto concentrado rectificado o no
- Elaboración de vinos alcoholizados
- Cambios de categoría del producto (denominación: ej. vino aromatizado)

En relación con cada proceso debe indicarse: fecha, manipulación, producto de partida (identificación - nombre de la partida-, depósito/s en el que se realiza el proceso, tipo de producto, litros y grado alcohólico), producto incorporado (tipo de producto, concentración y cantidad adicionada), variación de volumen, producto final (identificación –nombre de la partida-, depósito en el que se encuentra el producto final, tipo de producto obtenido, litros y graduación alcohólica).

Registro de mezclas

Se entiende por mezcla la unión de vinos o mostos de uva:

- De distinta procedencia
- De distintas variedades de vid
- De distintos años de cosecha
- De distinta categoría (vino sin DO/IGP + vino DO/IGP = vino sin DO/IGP)

La mezcla de un vino blanco sin DOP/IGP con un vino tinto sin DOP/IGP no podrá producir un vino rosado. En todo caso no excluye las mezclas si el producto final se destina a la preparación de un vino base o a la elaboración de un vino de aguja.

En el Cuadro 2B(II) el 27 de noviembre se procede a registrar la salida de una partida de 3.000 litros de *M-Negro06* de 14%vol, 2.000 litros de *Callet06* de 12,5%vol y 1.000 litros de *Merlot06* de 12,5%vol. En la columna de destino se hace constar que están destinados al registro de procesos y en observaciones se indica “Mezclas”.

En el registro de procesos (Cuadro 4) el 27.11.06 queda constancia de la mezcla de las tres partidas de vino anteriormente descritas, resultando una partida de 6.000 litros de vino de 13,2%vol, partida que se denomina *Sa Creu06*, nombre con el que se comercializa, y en observaciones queda constancia de los porcentajes de variedades de uva.

En el cuadro 2A(III) el 27.11.06 se procede a registrar la entrada de la nueva partida de vino creada.

Mezcla de vinos de distinto grado

En la mezcla de partidas de vino en que únicamente se modifique el grado es suficiente con dar salida a las partidas con la indicación “Mezcla de grado”.

En el Cuadro 2B(II) el 28.11.06 consta la salida de 1.000 litros de *Merlot06* de 13,5%vol y 1.000 litros de *Merlot06/2* de 12,5%vol, en observaciones se indica que con ellas se crea el Merlot06/3. En el Cuadro 2A(III) el 28.11.06 se da entrada a 2.000 litros de Merlot06/3 de 13%vol y en observaciones se indica que se ha obtenido a partir de *Merlot06* y *Merlot06/2*.

Igualmente sería correcto si se deja constancia de la mezcla en el registro de procesos (Cuadro 4).

Elaboración de vino espumoso

En relación con la elaboración de vino espumoso hay que registrar:

- Vino base utilizado (volumen, grado total y adquirido)
- Fecha de tiraje y volumen de licor utilizado
- Fecha de degüelle y volumen de licor de expedición utilizado

En el Cuadro 2B(II) el día 26.11.06 puede observarse una salida de 1.000 litros de vino Blanco06 de 11%vol y en la columna de observaciones consta que está destinada a prácticas enológicas.

Al utilizarse sacarosa para la preparación del licor de tiraje hay que registrar su uso en el registro de prácticas. En este caso se ha preparado el licor de tiraje a partir del propio vino base. De elaborar el licor de tiraje a partir de otro vino se registraría en el libro de prácticas la preparación del licor de tiraje y la incorporación al vino base se realizaría en el libro de procesos.

En el Cuadro 5 (Registro de prácticas) hay constancia que a la mencionada partida se han adicionado 30 kg de sacarosa, obteniéndose 1030 litros de vino espumoso en fermentación con una graduación total de 13,0%vol.

La sacarosa es un producto sometido a registro e inventario, por tanto hay que justificar la procedencia de la sacarosa (ver Cuadro 6).

El 27 de agosto de 2005 se procede al degüelle del espumoso. En el registro de entradas y salidas (Cuadro 2B(II)) se da salida a la partida de vino espumoso con destino al registro de procesos (Cuadro 4, asiento 4). Al ser un vino espumoso brut y no utilizarse licor de expedición, en la columna de producto incorporado se hace constar que a las botellas degolladas adicionamos vino espumoso de la misma partida. En la columna de variaciones se registra una pérdida del 8% y en observaciones se realiza la precisión de “espumoso brut”.

En el caso de utilizar licor de expedición habría que hacer constar en el libro de prácticas (Cuadro 5) la preparación del licor de expedición y en el registro de procesos (Cuadro 4) la incorporación del licor de expedición.

Elaboración de vino de aguja

Por lo que hace referencia a la elaboración de vino de aguja cabe registrar las siguientes circunstancias.

- Vino base utilizado (volumen, grado total y adquirido)
- Fecha de adición de azúcares (cantidad)

En el Cuadro 2B(II) puede observarse que el día 10 de diciembre de 2006 consta la salida de 1.000 litros de vino rosado destinado al libro de prácticas para la elaboración de vino de aguja. En el Cuadro 5 se observa que el 10 de diciembre de 2006 hay constancia de la incorporación de 20 kg de sacarosa a la mencionada partida de vino rosado. En el Cuadro 6 en la citada fecha se registra la salida de 20 kg de sacarosa de la contabilidad de productos enológicos.

Tras realizarse la segunda fermentación, el día 17 de diciembre de 2006 se procede al embotellado y etiquetado del vino de aguja obtenido. El embotellado queda registrado en el registro de embotellado (Cuadro 3). Al realizarse la comercialización de forma inmediata, en el transcurso del mes de enero de 2005, las salidas del producto están justificadas en los albaranes 1 a 20.

Elaboración de vino de aguja gasificado

Por lo que hace referencia a la elaboración de vino de aguja gasificado proceda registrar la práctica de adición de anhídrido carbónico.

En el Cuadro 2B(II) se observa que el 10 de diciembre de 2006 la salida de 1.000 litros de vino rosado 13%vol, con destino al registro de procesos, con la finalidad de elaborar vino de aguja gasificado.

En el registro de procesos (Cuadro 4) se observa en el asiento 3 la incorporación del anhídrido carbónico al vino base, obteniéndose vino de aguja gasificado, en la columna de observaciones queda constancia que el vino se ha destinado a embotellar (Cuadro 3), al realizarse la comercialización en un periodo inferior a un mes se procede a dar salida al vino desde el libro de embotellado.

Elaboración de vino de licor

En la elaboración del vino de licor deberán registrase las siguientes características y operaciones:

- Vino base utilizado (volumen, grado total y adquirido)
- Productos adicionados (Alcohol vínico, destilado de vino de un grado > 52% y/o mosto de uva concentrado)

La adición de alcohol vínico es una práctica sometida a registro específico. En el Cuadro 5 podemos observar la forma en que se realizó el asiento. En el siguiente apartado se explica con mayor detalle la forma de realizar los registros de prácticas enológicas.

4.e. Registro de prácticas enológicas

Reglamentariamente pueden diferenciarse tres tipos de prácticas enológicas: prácticas generales, prácticas registradas y prácticas condicionadas. En todo caso el conjunto de prácticas se encuentran sujetas a los requisitos y condiciones establecidos en los anexos I, II y III del R (UE) 2019/934.

En el R (UE) 2019/934 se detallan las limitaciones y condiciones de las prácticas enológicas.

Las prácticas generales son aquellas que no requieren dejar constancia de las mismas en los registros y la única limitación es la establecida en la normativa: según tipo de producto, características, dosis, etc. (Ej., bentonita, sorbato de potasio, caolín, tanino, cítrico, etc.). El hecho que este tipo de prácticas generales no se registren en los libros, no significa que no se deban anotar en el sistema de trazabilidad de la empresa.

El R (UE) 2019/934 establece en su anexo I, parte A cuadro 1, una enumeración de los tratamientos enológicos autorizados así como sus condiciones y límites de uso. Y, en el mismo anexo, parte A cuadro 2 se enumeran los compuestos enológicos autorizados así como sus condiciones y limitaciones de uso.

Las principales prácticas y compuestos enológicos sometidos a registros son las siguientes (sujetas a los requisitos y condiciones de uso establecidos en el anexo I Parte A del R (UE) 2019/934):

- Acidificación (acido tartárico; L-málico; D,L-málico; Láctico)
- Adición de alcohol
- Destilación
- Tecnología de membranas asociada al carbón activado
- Electrodiálisis
- Adición de dicarbonato de dimetilo (DMDC)
- Utilización de nuevas prácticas enológicas incluyendo la referencia apropiada a la autorización dada por el estado.
- Utilización trozos de madera de roble
- PVI / PVP
- Contactores de membranas para gases

Por lo que respecta a la acidificación y la desacidificación, los operadores presentaran, a más tardar, el segundo día siguiente a aquel en que se efectúe la primera operación en el transcurso de una campaña, una declaración por escrito ante la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural conteniendo las siguientes indicaciones:

- Nombre y domicilio del declarante
- Naturaleza de la operación

- Lugar donde se haya realizado la operación

La declaración presentada será válida para el conjunto de las operaciones de la campaña.

Las prácticas condicionadas son aquellas que requieren autorización de la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural para la comercialización del producto obtenido y deben realizarse bajo control de un enólogo:
- Ferrocianuro potásico (Clarificación azul)
- Resinas de intercambio iónico

Las mencionadas prácticas requieren análisis previo que justifique el tratamiento, comunicación a la General de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, remisión del resultado analítico del producto obtenido. El vino sometido a las mencionadas prácticas no podrá comercializarse hasta recibir autorización de la General de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural. Cualquier producto utilizado para práctica sometida a registro y/o autorización deberá estar registrado en el registro de productos enológicos.

También son prácticas sometidas a registro:

- El aumento artificial del grado alcohólico
- Desacidificación
- Edulcoración

Prácticas que no procede comentar al estar prohibidas las dos primeras en la zona de las Illes Balears y la tercera (edulcoración) en vinos con derecho a indicación geográfica únicamente puede realizarse con productos obtenidos a partir de uvas de la misma zona geográfica (ver Anexo 1 parte D del R (UE) 2019/934).

Acidificación

Posiblemente sea la práctica más frecuente. De la mencionada práctica debe dejarse constancia en el registro de prácticas enológicas (Cuadro 5). En el Cuadro 2B(II) se observa que el día 30 de setiembre de 2006 se da salida a la totalidad de la partida de *M-Negro06* (6200 litros) y en observaciones se indica “acidificación”.

En el Cuadro 5 puede observarse que el día 30 de setiembre de 2006 se registra la adición de 6,2 kg de ácido tartárico, incrementándose la acidez de 3,5 a 4,5 g ác. tartárico/100 ml).

En el Cuadro 2A(III) el mismo día 30 de setiembre de 2006 se inscribe la entrada de la partida *M-Negro06*, procedente del libro de prácticas (Cuadro 5).

Adición de alcohol

Esta práctica se realiza con el fin de elaborar vino de licor (15-22%vol) o vino alcoholizado (18-24%vol).

En el Cuadro 2B(II) el día 10 de diciembre de 2006 se registra la salida de 1.000 litros de vino tinto con destino a la elaboración de vino de licor. El mismo día 10 de diciembre en el registro de prácticas (Cuadro 5) se deja constancia de la alcoholización mediante la adición de 80 litros de destilado de vino (60%). La procedencia del destilado de vino está justificada en el registro de productos para prácticas (Cuadro 6).

El embotellado del producto obtenido, 1.080 litros de vino de licor 13 + 3,5%vol, está anotado en el registro de embotellado (Cuadro 3), al igual que la salida del producto: comercializado en el mes de diciembre y amparada la circulación por los albaranes 400-415.

La procedencia del alcohol o destilado deberá estar justificada en el libro de procesos, indicándose “destilación”. Deberá haber una salida en el libro de entradas y salidas con destino al libro de procesos. El alcohol obtenido o destilado se registrará en el libro de productos.

4.f. Registro de productos enológicos

En el caso de tenencia de alguno de los siguientes productos:

- Sacarosa
- Mosto de uva concentrado y/o concentrado rectificado
- Productos para acidificación (Ej. Tartárico)
- Alcoholes y/o aguardientes

Deberán estar anotadas las existencias en el libro de productos para prácticas enológicas detallando en relación con las entradas (compras): fecha de la entrada del producto, documento (factura o albarán) que justifique la procedencia (razón social y dirección del proveedor) y la cantidad de producto (kg o L).

En relación con las salidas del producto (uso) debe indicarse: fecha, cantidad de producto utilizado y destino. Todas las salidas de productos enológicos deben estar justificadas con prácticas realizadas en el libro de prácticas de elaboración

En el cuadro 6 pueden observarse algunos ejemplos. El 14 de diciembre se recepcionaron 10.000 litros de destilado de vino 60%, adquiridos a la empresa Fiol y justificada su procedencia con el DOC 500. Según el asiento de 10 de diciembre de 2006 se utilizaron 80 litros para la elaboración de vino de licor, a la vista de los asientos anteriores las existencias reales de destilado de vino deben ser 9.920 litros.

El 10 de enero de 2003 se recepcionaron 5000 kg de sacarosa, adquiridos a la empresa La Española, procedencia justificada por la factura 88 de la mencionada empresa. El 26 de noviembre se utilizaron 30 kg para la elaboración de vino espumoso06 (preparación de licor de tiraje).

En el Cuadro 6 también puede observarse que según consta en el asiento de 1 de setiembre de 2006 se recepcionaron 2000 kg de ácido tartárico, adquiridos a la empresa Quimilin, quedando justificada su procedencia mediante la factura 75. En el mencionado registro puede observarse que el 30 de setiembre se utilizaron 6,2 kg de tartárico para la acidificación de la partida de *M-Negro06*, práctica enológica que quedo registrada en libro de prácticas enológicas (Cuadro 5).

El 8 de setiembre de 2006 entraron en la bodega 1.000 litros de mosto concentrado con una graduación total del 25%, producto adquirido a la empresa Murciana SA y justificada la procedencia con la factura 35. El producto está destinado a la elaboración de vino de licor, no habiéndose utilizado hasta la fecha.

5 APLICACIÓN DE LOS REGISTROS AL ETIQUETADO

La realización de indicaciones facultativas en el etiquetado de los vinos (añada, variedad, crianza, condiciones vitícolas, método de elaboración, etc.) deberán realizarse en la forma reglamentaria y deberán estar documentadas en los registros.

En el caso de indicar las variedades de uva de vinificación, estará sujeta a las condiciones establecidas en el art. 62 del R(UE) 1308/2013, prestando especial atención:

- Si se menciona el nombre o sinónimo de sólo una variedad de uva de vinificación, al menos el 85% de los productos han sido elaborados a partir de dicha variedad.
- Si se menciona el nombre o sinónimo de dos o más variedades de uva de vinificación, el 100% de los productos en cuestión han sido elaborados a partir de dichas variedades.

En los ejemplos anteriores se ha identificado una partida de vino con la denominación comercial Sa Creu 06 (etiquetado). En el Cuadro 2A(III) en el asiento de 27 de noviembre de 2006 consta que esta partida de vino procede del libro de procesos. En el Cuadro 4, en los asientos 1 y 2 está documentado que el mencionado vino es el resultado de una mezcla de 3.000 litros de Manto Negro, 2.000 litros de Callet y 1.000 litros de Merlot. La procedencia de los vinos utilizados está justificada en el Cuadro 2B(II), asientos de 27 de noviembre.

Mediante la trazabilidad utilizada puede llegarse al libro de uva (Cuadro 1) y hay constancia que el vino se elaboró con uvas Manto Negro de las viñas propias de la parcela 142 del Polígono 4 de Binissalem (Son Morro), uvas Callet de Son Flor y uvas Merlot de uvas propias de Ses Tanques.

De acuerdo con los datos registrados puede indicarse en el etiquetado, en la forma reglamentada*: el vino Sa Creu 06 se ha elaborado con uvas de las variedades Manto Negro(50%), Callet (33%) y Merlot (17%) de las viñas de Ses Tanques, Son Morro y Son Flor, respectivamente. Las uvas fueron vinificadas por separado, realizándose la mezcla el 27 de noviembre de 2006. Los vinos de Merlot y Callet utilizados en la mezcla, previamente habían permanecido en barricas de roble*.

6 CUADROS DE EJEMPLO DE LOS REGISTROS

CUADRO 1. LIBRO DE REGISTRO DE ENTRADAS DE UVA

ENTRADAS

Hoja núm. 001

Fecha	Documento de acompañamiento	Procedencia	Municipio	Variedad	kg	Partida de vino	Observaciones
14.08.06	Ticket Balanza 1	Toni Torrens Pol 4 parc 29 Sa Siqui	Petra	Moll	2.300	Blanc.06	11,5
14.08.06	Albarán 12	Vidal Mora Pol 6 parc 71 Son Ximelis	Petra	Moll	3.200	Blanc.06	10,0
14.08.06	Albarán 32	Toni Morla Pol 11 parc 60 - Es Dragó	Porreres	Macabeu	3.000	Blanc.06	12,5
14.08.06	Albarán 23	Joan Roca Pol 4 parc 42 - Sa Sini	Algaida	Chardonnay	2.400	Chard.06	12,0
14.08.06	Albarán 32	Toni Morla Pol 3 parc 16 - Es Garrover	Porreres	Chardonnay	2.500	Chard.06	12,5
17.08.06	Albarán 75	Lluís Piña Pol 9 parc 9 - Son Font	Felanitx	Moscatel	2.300	Mosc.06	11,0
17.08.06	Albarán 76	Lluis Piña Pol 9 parc 9 -Son Font	Felanitx	Moscatel	2.600	Mosc.06	11,5
17.08.06	Ticket Balanza 8	Toni Mir Pol 23 parc 29 - Sa Sini	Manacor	Chardonnay	1.800	Blanc.06-BRoble	12,0
17.08.06	Albarán 2	Juan Font Pol 17 parc 289 - Ca´n Sito	Felanitx	Parellada	2.300	Blanc.06/2	11,5
17.08.06	Albarán 3	Juan Font Pol 17 parc 280 - Ca'n Sito	Felanitx	Parellada y Moll	2.400	Blanc.06/2	12,0
26.08.06	Ticket Balanza 9	Propia Pol 5 parc 16 -Son Serra	Manacor	Macabeu	2.800	Macabeu.06	11,5
26.08.06	Ticket Balanza 10	Propia Pol 7 parc 47 -Son Servera	Manacor	Macabeu	2.400	Macabeu.06	11,0
26.08.06	Ticket Balanza 11	Propia Pol 21 parc 19 -Sa Caña	Manacor	Macabeu	2.350	Macabeu.06	11,5
26.08.06	Ticket Balanza 12	Propia Pol 21 parc 19 –Sa Caña	Manacor	Macabeu	2.400	Macabeu.06	11,0
02.09.06	Albarán 12	Juan Buades Pol 4 parc 686 – Ca'n Sion	Felanitx	Tempranillo	2.550	Tinto06	14,0
02.09.06	Albarán 13	Juan Rigo Pol 1 parc 226 - Sa farinera	Binissalem	Cabernet	3.550	Tinto06	14,0
02.09.06	Albarán 45	Miguel Ferriol Pol 3 parc 11 - Sa Ranca	Porreres	Merlot	4.100	Merlot06	14,0

(*Continuación*) Cuadro 1. LIBRO DE REGISTRO DE ENTRADAS DE UVA

ENTRADAS

Hoja núm. 002

Fecha	Documento de acompañamiento	Procedencia	Municipio	Variedad	kg	Partida de vino	Observaciones
03.09.06	Albarán 15	Juana Costa Pol 2 parc 14 - Ses Fonts	Sencelles	Manto Negro	3.500	Tinto06/2	14,5
03.09.06	Ticket Balanza	Maria Cladera Pol 2 parc 180	Sineu	Callet	2.900	Tinto06/2	14,7
03.09.06	Albarán 80	SAT Bodeguera Pol 2 parc 2 -Son Flor	Felanitx	Manto Negro	3.900	Tinto06/2	14,0
04.09.06	Albarán 81	SAT Bodeguera- Pol 2 parc 2 -Son Flor	Felanitx	Callet	2.900	Callet06	13,0
04.09.06	Albarán 82	SAT Bodeguera Pol 2 parc 2 - Son Flor	Felanitx	Callet	3.100	Callet06	13,5
04.09.06	Albarán 83	SAT Bodeguera Pol 2 parc 2 -Son Flor	Felanitx	Callet	3.000	Callet06	12,0
04.09.06	Ticket Balanza	Propia Pol 4 parc 30 -Ses Tanques	Santanyí	Merlot	2.300	Merlot06/2	12,0
04.09.06	Ticket Balanza	Propia Pol 4 parc 30 -Ses Tanques	Santanyí	Merlot	2.400	Merlot06/2	12,5
04.09.06	Ticket Balanza	Propia Pol 4 parc 30 -Ses Tanques	Santanyí	Merlot	3.500	Merlot06/2	13,0
05.09.06	Ticket Balanza	Propia Pol 4 parc 142 – Son Moro	Binissalem	Manto Negro	3.800	M.Negro06	14,5
05.09.06	Ticket Balanza	Propia Pol 4 parc 142 – Son Moro	Binissalem	Manto Negro	2.900	M.Negro06	14,0
05.09.06	Ticket Balanza	Propia Pol 4 parc 142 – Son Moro	Binissalem	Manto Negro	3.700	M.Negro06	14,7
05.09.06	Ticket Balanza	Propia Pol 4 parc 142 – Son Moro	Binissalem	Manto Negro	2.800	M.Negro06	14,0
05.09.06	Ticket Balanza	Propia Pol 4 parc 142 – Son Moro	Binissalem	Manto Negro	4.500	M.Negro06	12,0

CUADRO 2A(I). LIBRO DE REGISTRO DE ENTRADAS Y SALIDAS DE VINO DE *LA TIERRA ILLES BALEARS*

ENTRADAS

Hoja núm. 011

Fecha	DOCUMENTO CIRCULACIÓN		Procedencia	Zona Vitícola	Partida	MOSTO DE UVA FRESCO		VINOS APTOS PARA OBTENER VINO		VINOS		OTROS PRODUCTOS		GRADUACIÓN		Observaciones (Variedad, añada)
	Tipo	Serie y núm.				Blancos	Tintos	Blancos	Tintos	Blancos	Tintos	Designación	Cantidad	Adquirida	Total	
14.08.06			**Libro Uva**	**CIIIb**	**Blanc.06**	**5.600**									**11,5**	Moll65%+Macab35%
14.08.06			**Libro Uva**	**CIIIb**	**Chard.06**	**3.400**									**12,0**	Chardonnay
17.08.06			**Libro Uva**	**CIIIb**	**Mosc.06**	**3.200**									**11,5**	Moscatel
17.08.06			**Libro Uva**	**CIIIb**	**B06-Rob**	**1.200**									**12,0**	Fer Roble-Chardon
17.08.06			**Libro Uva**	**CIIIb**	**Blanc 06/2**	**2.900**									**12,0**	Parellada+Moll
26.08.06			**Libro Uva**	**CIIIb**	**Mac.06Flor**	**3.400**									**11,0**	Macab06 1ª Prensa
26.08.06			**Libro Uva**	**CIIIb**	**Mac.06**	**2.500**									**11,0**	Macab06 2ª Prensa
31.08.06			**BALANCE**													
				CIIIb	**Tinto 99**						**4.500**			**12,5**	**12,5**	
				CIIIb	**Tinto 04**						**6.645**			**12,0**	**12,0**	M.Negro
				CIIIb	**Tinto 05**						**8.200**			**11,5**	**11,5**	Cabernet
				CIIIb	**Blanco**					**3.000**				**11,0**	**12,0**	AA072.321-AA076.320
				CIIIb	**Blanc.06**	**5.600**									**11,5**	Moll65%+Macab35%
				CIIIb	**Chard.0**	**3.400**									**12,0**	Chardonnay
				CIIIb	**Mosc.06**	**3.200**									**11,5**	Moscatel
				CIIIb	**B06-Rob**	**1.200**									**12,0**	Fer.Roble-Chardon
				CIIIb	**Blanc06/2**	**2.900**									**12,0**	Parellada+Moll
				CIIIb	**Mac.06 Flor**	**3.400**									**11,0**	Macabeu1ªPrensa
				CIIIb	**Mac.06**	**2.500**									**11,0**	Macabeu 2ªPrensa
			SUMA			[22.200]				[3.000]	[19.345]					

(*Continuación*) CUADRO 2A(II). LIBRO DE REGISTRO DE ENTRADAS Y SALIDAS DE VINO DE *LA TIERRA ILLES BALEARS*

ENTRADAS

Hoja núm. 012

Fecha	DOCUMENTO CIRCULACIÓN		Procedencia	Zona Vitícola	Partida	MOSTO DE UVA FRESCO		VINOS APTOS PARA OBTENER VINO		VINOS		OTROS PRODUCTOS		GRADUACIÓN		Observaciones (Variedad, añada)
	Tipo	Serie y núm.				Blancos	Tintos	Blancos	Tintos	Blancos	Tintos	Designación	Cantidad	Adquirida	Total	
01.09.06			**EXISTENCIAS**		**REALES**											
			Existencias	**CIIIb**	**Tinto 04**						**3.150**			**12,0**	**12,0**	**B.Roble 01.10.04**
			Existencias	**CIIIb**	**Tinto 05***						**1.800**			**11,5**	**11,5**	**900 L (embotellado) 900 B.Roble**
			Existencias	**CIIIb**	**Blanc.06**	**5.600**									**11,5**	**En fermentación**
			Existencias	**CIIIb**	**Chard.06**	**3.400**									**12,0**	**En fermentación**
			Existencias	**CIIIb**	**Mosc. 06**	**3.200**									**11,5**	**En fermentación**
			Existencias	**CIIIb**	**B06-Rob**	**1.200**									**12,0**	**En fermentación**
			Existencias	**CIIIb**	**Blanc06/2**	**2.900**									**12,0**	**En fermentación**
			Existencias	**CIIIb**	**Mac.06 Flor**	**3.400**									**11,0**	**En fermentación**
			Existencias	**CIIIb**	**Mac.06**	**2.500**									**11,0**	**En fermentación**
02.09.06			**Libro Uva**	**CIIIb**	**Tinto06**		**5.900**								**14,0**	**Con pasta(42%Tem +58%Cab)**
02.09.06			**Libro Uva**	**CIIIb**	**Merlot 06**		**4.000**								**14,0**	**Con Pasta (Merlot)**
03.09.06			**Libro Uva**	**CIIIb**	**Tinto06/2**		**10.000**								**14,0**	**Con pasta(72%MN + 28%Callet**
04.09.06			**Libro Uva**	**CIIIb**	**Callet06**		**8.800**								**13,0**	**Con Pasta (Callet)**
04.09.06			**Libro Uva**	**CIIIb**	**Merlot06/2**		**8.000**								**12,5**	**Con Pasta (Merlot)**
05.09.06			**Libro Uva**	**CIIIb**	**M.Negro06**		**17.400**								**14,0**	**Con Pasta (M.Negro)**
07.09.06			**Salidas**	**CIIIb**	**Rosado06**		**5.000**								**14,0**	**Sangrado MN06**
10.09.06			**Salidas**	**CIIIb**	**Blanco06**					**5.500**				**11,0**	**11,0**	
11.09.06			**Salidas**	**CIIIb**	**Chard.06**					**3.200**				**12,0**	**12,0**	**Roble Francés 10.12.06**
12.09.06			**Salidas**	**CIIIb**	**Mosc.06**					**3.100**				**10,0**	**11,5**	
						[22.200]	[59.100]			[11.800]	[4.950]					

Tinto 05*: Descuadre de 200L, justificado por Albarán 71 que amparó la comercialización de 200L no anotados.

(*Continuación*) CUADRO 2A(III). LIBRO DE REGISTRO DE ENTRADAS Y SALIDAS DE VINO DE *LA TIERRA ILLES BALEARS*

ENTRADAS

Hoja núm. 013

Fecha	DOCUMENTO CIRCULACIÓN		Procedencia	Zona Vitícola	Partida	MOSTO DE UVA FRESCO		VINOS APTOS PARA OBTENER VINO		VINOS		OTROS PRODUCTOS		GRADUACIÓN		Observaciones (Variedad, añada)
	Tipo	Serie y núm.				Blancos	Tintos	Blancos	Tintos	Blancos	Tintos	Designación	Cantidad	Adquirida	Total	
		Suma	**anterior**			**[22.200]**	**[59.100]**			**[11.800]**	**[4.950]**					
12.09.06			**Salidas**	**CIIIb**	**B06.Roble**					**1.150**				**11,5**	**12,0**	
12.09.06			**Salidas**	**CIIIb**	**Blanco06/2**					**2.800**				**12,0**	**12,0**	
14.09.06			**Salidas**	**CIIIb**	**Mac.06Flor**					**3.350**				**11,0**	**11,0**	
14.09.06			**Salidas**	**CIIIb**	**Mac.06**					**2.450**				**11,0**	**11,0**	
17.09.06			**Salidas**	**CIIIb**	**Tinto06**						**4.100**			**13,0**	**14,0**	
17.09.06			**Salidas**	**CIIIb**	**Merlot06**						**2.400**			**13,5**	**13,5**	**Barrica 10.11.06**
18.09.06			**Salidas**	**CIIIb**	**Rosado06**						**4.900**			**13,0**	**14,0**	
20.09.06			**Salidas**	**CIIIb**	**Tinto06/2**						**8.500**			**14,0**	**14,0**	
21.09.06			**Salidas**	**CIIIb**	**Callet06**						**6.000**			**12,5**	**12,5**	**10.12.06:4000 R.Francés y 2000 R.Americano**
22.09.06			**Salidas**	**CIIIb**	**Merlot06/2**						**4.800**			**12,5**	**12,5**	
30.09.06			**Salidas**	**CIIIb**	**M.Negro06**						**6.200**			**14,0**	**14,0**	**3200 R.Americano 15.12.06**
30.09.06			**Prácticas**	**CIIIb**	**M.Negro06**						**6.200**			**14,0**	**14,0**	**Acidificado**
01.10.06			**Embotellado**	**CIIIb**	**Tinto04**						**3.150**			**12,0**	**12,0**	**Envejecim. Botella AA 054002-AA 058201**
20.11.06			**Embotellado**	**CIIIb**	**Merlot06/2**						**2.000**			**12,5**	**12,5**	**Envejecim. Botella AA 128.210-AA130.876**
25.11.06	**Guía**	**A0512**	**Bodega es Corc**	**CIIIb**	**Es Corc 06**					**10.000**				**11,0**	**11,5**	**Embotellado por encargo**
27.11.06			**Embotellado**	**CIIIb**	**Esp.06**							**Espumoso**	**1.027**		**13,5**	**2ª Ferm en botella**
17.12.06			**Salidas**	**CIIIb**	**Aguja06**							**Aguja**	**1.020**		**15**	**M.Negro 100%**
27.11.06			**Procesos**	**CIIIb**	**Sa Creu 06**						**6.000**			**13,2**	**13,2**	**50%MN + 33%Cab + 17%Mer**
28.11.06			**Mezcla %**	**CIIIb**	**Merlot 06/3**						**2.000**			**13,0**	**13,0**	**Merlot06+Merlot06/2**
27.08.07			**Procesos**	**CIIIb**	**Esp.06**							**Espumoso**	**945**	**11,0**	**11,0**	**Brut – Degollado 27.11.07**
					SUMA	[22.200]	[59.102]			[10.000]	[8.000]		[945]			

CUADRO 2B(I). LIBRO DE REGISTRO DE ENTRADAS Y SALIDAS DE VINO *LA TIERRA ILLES BALEARS*

SALIDAS

Hoja núm. 017

Fecha	DOCUMENTO CIRCULACIÓN		Destino	Zona Vitícola	Partida	MOSTO DE UVA FRESCO		VINOS APTOS PARA OBTENER VINO		VINOS		OTROS PRODUCTOS		GRADUACIÓN		Observaciones (Variedad, añada)
	Tipo	Serie y núm.				Blancos	Tintos	Blancos	Tintos	Blancos	Tintos	Designación	Cantidad	Adquirida	Total	
08.08.06	Guía	A3101	Tienda	CIIIb	Tinto05						100			11,5	11,5	Depósito 3 tienda
Agosto06	Albarán	65-69	Tienda	CIIIb	Tinto04						120			12,0	12,0	Embotellado
Agosto06	Albarán	70-75	Comercio	CIIIb	Tinto04						450			12,0	12,0	Embotellado
Agosto06	Albarán	70-75	Comercio	CIIIb	Tinto99						900			12,5	12,5	Embotellado
Agosto06	Albarán	70-75	Comercio	CIIIb	Blanco05						100			11,0	12,0	Embotellado
31.08.06			BALANCE	CIIIb	Tinto 99						4.500			12,5	12,5	
				CIIIb	Tinto04						3.495			12,0	12,0	
				CIIIb	Tinto05						6.200			11,5	11,5	
				CIIIb	Blanco05					3.000				11,0	12,0	
07.09.06			Vino Rosado	CIIIb	M.Negro06		5.000								14,0	Elaborado Rosado
10.09.06			Vino/Abono	CIIIb	Blanco06	5.500						Lías	100	11,0	11,0	
11.09.06			Vino/Abono	CIIIb	Chard.06	3.200						Lías	200	12,0	12,0	
12.09.06			Vino/Abono	CIIIb	Mosc.06	3.100						Lías	100	10,0	11,5	
12.09.06			Vino/abono	CIIIb	B-06-Rob	1.125						Lías	75	11,5	12,0	
12.09.06			Vino/Abono	CIIIb	Blanco06/2	2.800						Lías	100	12,0	12,0	
14.09.06			Vino/Abono	CIIIb	Mac.06Flor	3.350						Lías	50	11,0	11,0	
14.09.06			Vino/Abono	CIIIb	Mac.06	2.450						Lías	50	11,0	11,0	
17.09.06			Vino/Abono	CIIIb	Tinto06		4.100					Pasta	1.800	13,0	14,0	
17.09.06			Vino/Abono	CIIIb	Merlot06		2.400					Pasta	1.600	13,5	13,5	
18.09.06			Vino/Abono	CIIIb	Rosado06		4.900					Lías	130	13,0	14,0	
20.09.06			Vino/Abono	CIIIb	Tinto06/2		8.500					Pasta	1.500	14,0	14,0	
21.09.06			Vino/Abono	CIIIb	Callet06		6.000					Pasta	2.800	12,5	12,5	
22.09.06			Vino/Abono	CIIIb	Merlot06/2		4.800					Pasta	3.200	12,5	12,5	
30.09.06			Vino	CIIIb	M.Negro06		6.200					Pasta	5.000	14,0	14,0	
30.09.06			Vino sin IGP/abono	CIIIb	M.Negro06		3.700					Pasta	2.500	12,0	12,0	Prensa para vino sin IGP
						[21.525]	[40.600]						[19.205]			

CUADRO 2B(II). LIBRO DE REGISTRO DE ENTRADAS Y SALIDAS DE VINO DE LA TIERRA *ILLES BALEARS*

SALIDAS

Hoja núm. 018

Fecha	DOCUMENTO CIRCULACIÓN		Destino	Zona Vitícola	Partida	MOSTO DE UVA FRESCO		VINOS APTOS PARA OBTENER VINO		VINOS		OTROS PRODUCTOS		GRADUACIÓN		Observaciones (Variedad, añada)
	Tipo	Serie y núm.				Blancos	Tintos	Blancos	Tintos	Blancos	Tintos	Designación	Cantidad	Adquirida	Total	
30.09.06			Prácticas	CIIIb	M.Negro06						6.200			14,0	14,0	Acidificación
01.10.06			Embotellado	CIIIb	Tinto04						3.150			12,0	12,0	Barricas 01.10.04
10.10.06			Abono	CIIIb	Tinto06							SPF	200	13,0	14,0	Subproductos filtrado
15.10.06			Abono	CIIIb	Merlot06							SPF	150	13,5	13,5	"
20.10.06			Abono	CIIIb	Tinto06/2							SPF	250	14,0	14,0	"
20.10.06			Abono	CIIIb	Callet06							SPF	300	12,5	12,5	"
25.10.06			Abono	CIIIb	Merlot06/2							SPF	300	12,5	12,5	"
30.10.06			Abono	CIIIb	M.Negro06							SPF	500	14,0	14,0	"
10.11.06			Embotellado	CIIIb	Mosc.06					3.000				10,0	11,5	Moscatel
20.11.06			Embotellado	CIIIb	Merlot 06/2						2.000			12,5	12,5	Ses Tanques
25.11.06			Embotellado	CIIIb	Es Corc 06					10.000				11,0	11,5	Embot. por encargo
26.11.06			Prácticas	CIIIb	Blanco06					1.000				11,0	11,0	Elab. espumosos
27.11.06			Procesos	CIIIb	M.Negro06						3.000			14,0	14,0	Mezcla
27.11.06			Procesos	CIIIb	Callet06						2.000			12,5	12,5	Mezcla (R. Francés)
27.11.06			Procesos	CIIIb	Merlot06						1.000			12,5	12,5	Mezcla (Barricas)
28.11.06			Mezcla %	CIIIb	Merlot06						1.000			13,5	13,5	Merlot 06/3
28.11.06			Mezcla %	CIIIb	Merlot06/2						1.000			12,5	12,5	Merlot 06/3
10.12.06			Prácticas	CIIIb	Tinto06						1.000			13,0	14,0	Vino de licor
10.12.06			Prácticas	CIIIb	Rosado06						1.000			13,0	14,0	V. Aguja
10.12.06			Procesos	CIIIb	Rosado06						1.000			13,0	14,0	V. Aguja Gasificado
17.12.06			Embotellado	CIIIb	Aguja06							Aguja	1.020	13,5	15	M.Negro06
Febrero07	Albarán	70-75	Comercio	CIIIb	Tinto04						1.000			12,0	12,0	Lote 4T1
Febrero07	Albarán	70-75	Comercio	CIIIb	Merlot06/2						500			12,5	12,5	Lote6T1

Marzo07	Albarán	76-80	Comercio	CIIIb	Tinto04						1.000			12,0	12,0	Lote4T2
Marzo07	Albarán	76-80	Comercio	CIIIb	Merlot06/						700			10,0	11,5	Lote6t1-Lote6t2
27.08.07			Procesos	CIIIb	Esp.06							Espumoso	1.027	12,0	13,5	Degüelle
										[11.000	[3.200]		[1.027]			

CUADRO 3. LIBRO DE REGISTRO DE EMBOTELLADO

Hoja núm. 004

EMBOTELLADO							SALIDA				
Fecha	Producto	Partida	Id. de depósito afectado	Cantidad (L)	Lote	Capacidad unitaria	Fecha	Núm. de botellas	Doc. de acompañamiento / Documento comercial	Cantidad (L)	Observaciones (añada,…)
01.10.06	Tinto 12%	Tinto 04	Barricas	3.150	4T1-4T3	0,75	01.10.06	4.000	R. Entradas	3.150	Env. botella AA 054.002 – AA 058.201
10.11.06	Blanco 11%	Mosc 06	5	3.000	6B1-6B3	0,75	Nov.06	4.200	Albarán 350-375	3.000	Comercio AA 122.344 -AA 126.343
20.11.06	Tinto 12,5%	Merlot 06/2	1, 2	2.000	6T1-6T3	0,75	20.11.06	26.667	R. Entradas	2.000	Env. botella AA 128.210-AA 130.876
25.11.06	Blanco 11%	Es Corc 06	Cisterna	10.000	22-32	0,75	25.11.06	13.333	Albarán 351	10.000	Encargo
27.11.06	Espumoso Ferm	Esp.06	7	1.030	6E1	0,75	27.11.06	1.370	R. Entradas	1.027	2ª Fermentación
10.12.06	Vino de Licor	V.Licor 06	10	1.080	6VL1	1,00	Dicie.06	1.080	Albarán 400-415	1.080	Comercio
17.12.06	Vino de Aguja	Aguja 06	15	1.020	6A1	0,75	Enero05	1.350	Albarán 1-20	1.012	Comercio
20.12.06	V. Aguja CO_2	Aguja06Gas	16	1.000	6AG1	0,75	Enero05	1.300	Albarán 1-20	975	Comercio

CUADRO 4. LIBRO DE REGISTRO DE PROCESO DE ELABORACIÓN

Hoja núm. 002

Número	PROCESO		PRODUCTO DE PARTIDA					PRODUCTO INCORPORADO			Variación de Volumen (%)	PRODUCTO FINAL					Observaciones (fecha salida producto final si no coincide con la de entrada)
	Fecha inicio	Proceso	Partida	Identificación del envase	Producto	Litros a utilizar	Graduación alcohólica	Producto	Concentración	Cantidad o volumen añadido (L o kg)		Partida	Identificación del envase	Producto	Litros obtenidos	Graduación alcohólica	
1	27.11.06	Mezcla	MN06	20	Tinto 14%	3.000	14	Callet06	12,5	2.000	0		20	Tinto	5.000		Mezcla con 2
2	27.11.06	Mezcla	1	20	1	5.000	12,5	Merlot06	12,5	1.000	0	SaCreu06	20	Tinto	6.000	13,2	50MN+33C+17Me
3	10.12.06	Aguja Gas.	Ros.06	16	Rosado	1.000	13,0	CO2	0,8	8 kg	0	Agu.Gas		Aguja Gas.	1.000	13,0	A embotellado
4	27.08.07	Degüelle	Esp.06		Espumoso	1.027	12,0	Espumoso			-8%	Esp.06	bot	Espumoso	945	12	Brut/Entradas

CUADRO 5. LIBRO DE REGISTRO DE PRÁCTICAS ENOLÓGICAS

Hoja núm. 002

PRODUCTO DE PARTIDA								PRÁCTICA ENOLÓGICA			PRODUCTO FINAL						Observaciones (fecha salida producto final si no coincide con la de entrada)
Data inicio	Partida	Identifi-cación del envase	Producto	Litros a utilizar	Graduación		Acidez total tartárico(g/L)	Producto	Dosis g/litro	Cantidad añadida (kg)	Identifi-cación envase	Producto	Litros obtenidos	Graduación		Acidez total tartárico(g/L)	
					Adquirida	Total								Adquirida	Total		
30.09.06	MN06	10-11	Tinto	6.200	14	14	3,5	Tartárico	1	6,2	10-11	Tinto	6.200	14	14	4,5	
26.11.06	B06	7	Blanco	1.000	11	11	4,5	Sacarosa	30	30	7	Esp.Ferm	1.030		13	4,5	
10.12.06	T06	10	Tinto	1.000	13	14	4,5	Des.Vino	80	80L	10	Vino Licor	1.080	16,5	17,5	4,5	
10.12.06	R06	15	rosado	1.000	13	14	4,7	Sacarosa	20	20	15	Ag.Ferm	1.020		15	4,6	

CUADRO 6. LIBRO DE PRODUCTOS PARA PRÁCTICAS Y PROCESOS

Hoja núm. 002

Fecha	Destino	Documento o factura	ALCOHOL			SACAROSA		OTROS PRODUCTOS			
			Tipo de alcohol	Volumen de entradas litros	Volumen utilizado (salida) litros	Entrada kg	Cantidad utilizada (salida) kg	Producto	Graduación alcohólica total	Entrada L, kg	Cantidad utilizada (salida) L,kg
14.12.04		**DC 500 de Fiol**	**Dest. 60%**	**10.000**							
10.01.05		**Fact. 88 de Española**				**5.000**					
01.09.06		**Fact.75 de Quimilin**						**Ác. Tartárico**		**2.000**	
08.09.06		**Fact.35 Murciana**						**Mosto Concentrado**	**25%**	**1.000**	
30.09.06	**AcidifMN06**							**Ác. Tartárico**			**6,2 kg**
26.11.06	**EspumoB06**						**30**				
10.12.06	**V.LicorT06**				**80**						
10.12.06	**AgujaR06**						**20**				

UNION EUROPEA

(Id) Núm.de ref._____

ESPAÑA

Documento de acompañamiento de productos vitivinícolas
Anexo V del Reglamento Delegado (UE) Nº. 273/2018

(2)Expedidor:	***(5)Destinatario:***
(3)Lugar de expedición:	***(7)Lugar de entrega:***
(10)Autoridad competente del lugar de salida:	***(15)Transportista:***
	(16)Otras indicaciones relativas al transporte:
(17p)Denominación del producto: ***(17.1)Embalajes:***	***(17c)Código NC:*** ***(17d)Cantidad:*** ***(17e)Peso bruto:*** ***(17f)Peso neto:*** ***(17g)Grado Alcohólico:*** ***(17o)Densidad:***
(17.2d)Otras informaciones:	***(17.2a)Categoría de productos vitivinícolas:*** ***(17.2b)Código de la zona vitícola:*** ***(17.2.1a)Código de manipulaciones vitivinícolas:***
(17l)Certificados:	
(18)Certificado - control de exportación (si procede) ***Fecha del transporte:***	***Sello del organismo competente del lugar de expedición*** ***Fecha:***

ANNEXO. FE DE ERRATAS

Se hace constar que en el Manual para la gestión y control de los registros y documentos vitivinícolas (versión actualizada en diciembre 2019) se han advertido los errores siguientes:

En el apartado 4.b. Registro de entradas y salidas (página 25).

Dónde dice:

En el Cuadro 2A (III) se observan las entradas de las partidas de vino tinto. En la columna de observaciones indicamos que el mosto está con pasta (únicamente se ha eliminado el escobajo).

Debe decir:

En el Cuadro 2A (II) se observan las entradas de las partidas de vino tinto. En la columna de observaciones indicamos que el mosto está con pasta (únicamente se ha eliminado el escobajo).

En el apartado 6. Cuadros de ejemplo de Registros (páginas 33-46)

(Continuación) Cuadro 2A (III). Libro de Registro de Entradas y Salidas de Vino de la Tierra Illes Balears.

En el último asentamiento de día 27.08.07, en las columnas “graduación adquirida” y “graduación total”, dónde dice 11,0 debe decir 12,0.

Cuadros de ejemplo de los registros (Cuadro 3. Libro de Registro de Embotellado):

- En la columna “número de botellas” primera fila, dónde dice 4.000 debe decir 4.200.
- En la columna “número de botellas” segunda fila, dónde dice 4.200 debe decir 4.000.
- En la columna “número de botellas” tercera fila, dónde dice 26.667 debe decir 2.666.