

## NOTA INFORMATIVA SOBRE LA LLEVANZA DE LOS LIBROS-REGISTRO

### LIBRO 3

**LIBRO-REGISTRO DE PRÁCTICAS ENOLÓGICAS, PROCESOS DE ELABORACIÓN Y MOVIMIENTO DE PRODUCTOS PARA LAS PRÁCTICAS Y PROCESOS SOMETIDOS A REGISTRO**, según Anexos 5 y 6 de la Resolución de 15 de mayo de 2025, afectada por el Reglamento (UE) 1308/2013, Reglamento Delegado (UE) 2018/273, Reglamento de Ejecución (UE) 2018/274 y Reglamento Delegado (UE) 2019/934.

De acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento Delegado (UE) 2018/273 y en el Reglamento Delegado (UE) 2019/934, los registros que se han de llevar en el sector vitivinícola sobre prácticas enológicas y procesos de elaboración sometidos a registro son los siguientes:

#### PRÁCTICAS ENOLÓGICAS

- Corrección del contenido en alcohol de vinos
- Reducción del contenido en azúcar de los mostos mediante técnicas de membrana
- Aumento artificial del grado alcohólico natural
- Edulcoración
- Operaciones de desalcoholización
- **Acidificación**
- Desacidificación
- Tratamiento con carbones de uso enológico
- Tratamiento con ferrocianuro de potasio

- Electrodiálisis o intercambio de cationes para estabilización o acidificación
- Adición de dicarbonato de dimetilo al vino
- Utilización de trozos de madera de roble en la elaboración de vinos
- Utilización experimental de nuevas prácticas enológicas
- Gestión con contactores de membrana de gases disueltos en el vino
- Tratamientos con tecnologías de membrana asociadas a carbón activo
- Utilización de copolímeros de polivinylimidazol-polivinilpirrolidona
- Utilización de cloruro de plata

#### **PROCESOS Y PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN DE VINOS** (manipulación abarca procesos y prácticas)

- Mezcla y combinación de vinos
- Elaboración de vinos espumosos
- Elaboración de vinos espumosos gasificados
- Elaboración de vinos de aguja
- Elaboración de vinos de aguja gasificados
- Elaboración de vinos de licor
- Elaboración de mosto de uva concentrado, rectificado o sin rectificar
- Elaboración de vinos alcoholizados
- Transformación en cualesquiera otras categorías de productos, como el vino aromatizado

Este Libro-Registro consta de dos partes. La primera parte (40 primeros folios) se aplica a las entradas y salidas de productos enológicos de tratamientos y elaboración de obligado registro. La segunda parte (60 segundos folios) se aplica a los movimientos de entradas y salidas de productos vinícolas sometidos a prácticas o procesos enológicos.

### **Primera parte del Libro-Registro N.º 3: Entradas y Salidas de productos enológicos sometidos a registro.**

En esta parte del libro se llevará una contabilidad de los **productos** sujetos a registro<sup>(\*)</sup> como, por ejemplo: sacarosa, mosto de uva concentrado, mosto de uva concentrado rectificado, los utilizados para la acidificación y desacidificación, los alcoholes y los aguardientes de vino, utilizados en las prácticas enológicas y procesos de elaboración.

(\*) El listado indicado no es exhaustivo, en todo caso será el establecido en la norma.

- El **primer asiento** al comenzar el Libro-Registro, será la anotación en “*Entradas*” de las existencias de cada producto enológico sujeto a registro.
- El **31 de julio** de cada año se **cerrará** el libro obteniendo el *balance anual*. El saldo corresponderá a la resta de las sumatorias de entradas y salidas de cada uno de los productos registrados.
- En caso de **descuadre** entre “*balance anual*” y las “*existencias reales*” obtenidas por el contaje de productos presentes en la bodega, será necesario hacer un asiento de regularización dejando constancia escrita de su causa. El estudio de las discrepancias de datos se documentará y en su caso se adoptarán las medidas correctoras necesarias. La empresa guardará la documentación generada al respecto.
- En la **apertura** de primera anotación en “*Entradas*” de la siguiente campaña figurarán las existencias reales a fecha de **1 de agosto** de cada producto diferente, sujeto a registro, presente en el establecimiento.
- En la hoja de “*Entradas*” se indicará en relación con cada **compra de producto**: la fecha de la entrada al establecimiento del producto, el número de referencia del documento que acompañe al transporte, proveedor, lote, caducidad y por supuesto la cantidad comprada.
- En las hoja de “*Salidas*” se anotarán, las **cantidades de expedidas** de cada producto enológico sujeto a registro. Además, se hará constar la fecha de la salida el nombre del producto y su lote. En el apartado “**Destino**” figurará una descripción de la **práctica o proceso** para el

que se va a utilizar. La fecha de salida de cada partida de producto utilizada, tendrán su correspondencia en la segunda parte del Libro de procesos y prácticas enológicas.

#### **Segunda parte del Libro-Registro N.º 3: Prácticas y Procesos de Elaboración:**

- El **primer asiento** del Libro-Registro será la anotación de las **existencias** de aquellos vinos o productos vinícolas que se encuentren **en elaboración o sujetos a prácticas** enológicas de la misma clase y características, a la fecha de la apertura del libro.
- El **31 de julio** de cada año se **cerrará** el libro. El **saldo** corresponderá a la resta de las sumatorias de entradas y salidas de cada uno de los o productos vinícolas registrados. En caso de **descuadre** entre el asiento de cierre (balance anual) y el asiento de apertura (existencias reales) será necesario hacer un asiento de **regularización** dejando constancia escrita del mismo. Aún en el caso de que no haya vinos en procesos de elaboración o prácticas enológicas será necesario cerrar el libro en esa fecha.
- En la **apertura** de cada campaña el **1 de agosto**, figurarán las existencias reales de cada producto vinícola de la misma clase y características que se encuentren en elaboración o sujetos a prácticas enológicas de la misma clase y características. Aunque no haya vinos en procesos de elaboración o prácticas enológicas en ese fecha es necesario abrir el libro.
- En el Libro-Registro, se indicarán en relación **con cada entrada** de práctica o proceso, los siguientes **datos**: la fecha de la operación y una breve descripción del nombre de la práctica o proceso. En el apartado de **“PRODUCTO DE PARTIDA”**, figurará el tipo de envase y su identificación, la categoría del producto vinícola de partida y su código, el volumen, su grado alcohólico y si procede su acidez. En el apartado de **“PRODUCTO INCORPORADO”** figurará el nombre el producto con su loteado, cantidad y grado alcohólico. En el apartado de **“PRODUCTO FINAL”** se recogerá el tipo de envase y su identificación, la categoría del producto vinícola final y su código de partida, volumen, grado alcohólico y acidez si procede. Por último, en el apartado de **“Observaciones”** se recogerá la **fecha de finalización de la operación en el caso de que no sea la misma que la fecha de inicio**. En el caso de los vinos espumosos la designación de este relacionada con su contenido de azúcar si ésta va a figurar en el etiquetado.
- Una vez **finalizada** la práctica o proceso de elaboración se dará entrada al **nuevo producto** en Entradas del Libro Registro de Entradas y Salidas **correspondiente** (Anexo III o Anexo IV), haciendo constar en el apartado **“Procedencia”** la práctica o proceso realizado. En

aquellos casos en los que los productos vinícolas sean sometidos a varios procesos enológicos consecutivos seriados (vinos espumosos), permanecerán en el Libro-Registro N.º 3 de Prácticas y Procesos enológicos hasta finalizar su elaboración. Los **vinos con elaboración** que se encuentren **embotellados** solo saldrán a sus correspondientes Libros de Entradas de embotellado cuando **hayan finalizado todos sus procesos de elaboración**.

- En las anotaciones de “*Grado*” alcohólico, para productos derivados de uva sin fermentar se indicará el índice refractométrico o la masa volúmica.
- La anotación de la “*Acidez*” total en caso de acidificación o desacidificación se expresa en g/l de Ácido Tartárico.