

A partir del 1 de enero de 2020 será obligatorio llevar la contabilidad de II EE en soporte informático a través de la Sede Electrónica de AEAT, es decir, los asientos de la referida contabilidad en soporte informático deben ser objeto de suministro electrónico a través de la Sede electrónica de la Agencia Estatal de Administración Tributaria.

Así mismo será obligatorio llevar los libros auxiliares en soporte informático exista o no la obligación del suministro electrónico de esos datos, y concretamente nos referimos a:

- Libro Auxiliar que refleje operaciones de fabricación y/o transformación. las materias primas, productos empleados, productos obtenidos, y número del parte de trabajo u operación de fabricación o transformación.
- Libro Auxiliar que refleje inventarios de productos y materias primas.

Se establecen los plazos para la cumplimentación de los datos que deben suministrarse en soporte informático a través de la Sede Electrónica y de los libros auxiliares, los datos de obligado cumplimiento tales como NIF, CAE, Num. de Asiento, Fechas de las distintas operaciones, Tipo de movimiento, Tipo de Operación, Tipo de producto, documento, código NC, etc. etc. Algunos de estos datos serán condicionales o de obligado cumplimiento.

Son obligatorios el **Código NC**, **La Clave** (número que identifica la materia prima y productos intermedios), Cantidad y Unidad de medida, **La Denominación del Producto** y **Código de referencia**. (Subrayo en negrita los puntos clave sobre los que hemos trabajado en nuestra propuesta).

Se establecen una serie de tablas con las propuestas de las asignaciones para cada caso, de las que a nosotros nos interesan tres tablas. La tabla uno establece las claves asignadas a las materias primas utilizables y los productos intermedios y terminados obtenibles. En la tabla 2 el tipo de movimientos realizables con un número "valor" para cada uno de ellos. En la tabla 3 el número "valor" que se asigna a cada operación.

Lo que nosotros quedamos con la S.G. de II EE es que haríamos una propuesta en las que complementaríamos algún concepto, incluiríamos alguna clave y redenominaríamos otras, para establecer un "Árbol genealógico" que permita una perfecta trazabilidad desde la materia prima al producto terminado y del proceso realizado.

El documento realizado es el que se adjunta como "Propuesta..." En el que empezamos por completar la **DEFINICION DE PRODUCTO** apareciendo en rojo el texto que proponemos agregar a la norma escrita.

Para la clave de la materia prima, producto intermedio y producto terminado, de los dos dígitos que el sistema utiliza y en base a su propuesta original, asignamos con primer dígito el número "2" para indicar que se trata de materia prima y el segundo dígito el número "1", **para el vino** y el número "2" **para los subproductos de la vinificación** (solo

ADEVIN

ASOCIACIÓN DE DESTILADORES Y RECTIFICADORES DE
ALCOHOLES Y AGUARDIENTES VÍNICOS

aumentamos una clave). Los productos intermedios y elaborados utilizamos en el sistema de dos dígitos el primero el número “4” para indicar cuando la materia prima de la que proceden es el “el vino” y el “5” cuando la materia prima de la que proceden son los **subproductos de la vinificación**. El segundo dígito el “0”, “1” y “2” para identificar el proceso o tipo de operación producto obtenido, es decir, **aguardiente, destilado y alcohol etílico**. Entre ellas el número “valor” asignado a cada operación (destilación, rectificación, rebaje, hidratación, repaso o redestilación)

A continuación creamos el “**Árbol genealógico**” que partiendo de la clave y denominación de la materia prima, el “valor” y tipo de operación, llegamos a la clave y denominación del producto intermedio o terminado, así como de su Código NC. Solo nos falta la diferenciación de los Códigos NC del aguardiente del vino con el de orujo y el genérico del brandy para con la documentación de II EE tener una imagen absolutamente clara de producto y proceso.

En las operaciones se incluyen dos nuevas que no son aclaradas en la documentación que nos ha sido entregada:

- Rebaje Vs Hidratación
- Repaso Vs Redestilación

Nos hemos permitido interpretar nosotros sus significados como se indica en el escrito.

PROPUESTAS DE ADEVIN A I.I. E.E. SOBRE EL PROYECTO DE NORMAS PARA LA CONTABILIDAD EN SOPORTE INFORMÁTICO A TRAVÉS DE LA SEDE ELECTRÓNICA DE LA AEAT

PROPUESTAS REALIZADAS POR ADEVIN (Asociación de Destiladores y Rectificadores de Alcoholes y Aguardientes de Vino):

1ª) CONTENIDO DE LOS ASIENTOS:

Punto 9.7 (Producto):

- Texto del documento:

Se indicará la denominación asignada por el establecimiento a los productos objeto del asiento

- Propuesta de texto:

Se indicará la denominación asignada por el establecimiento a los productos objeto del asiento de acuerdo con las definiciones establecidas en la reglamentación de la Unión Europea de alcoholes y bebidas espirituosas (actualmente Reglamento (UE) 110/2008).

2ª) TABLA DE CLAVES

PARA LAS MATERIAS PRIMAS:

Manteniendo el sistema tradicionalmente utilizado de dos dígitos para la identificación de las materias primas, productos intermedios y productos terminados del documento, además de la clave existente “21” para cuando la materia prima es vino, proponemos se dote al sistema de una clave para los **subproductos de la vinificación**, concretamente la clave “22”.

De esta forma el primer dígito (**2**) hablaría de que se trata de una materia prima para cualquier proceso de fabricación y el segundo dígito (**1 ó 2**) identificaría que materia prima es vino o subproductos respectivamente.

PARA PRODUCTOS INTERMEDIOS Y TERMINADOS:

Proponemos las claves:

Para el vino

40.- Aguardiente de vino

41.- Destilado de vino

42.- Alcohol! étílico de origen agrícola (neutro o rectificado)

Para los subproductos de la vinificación (orujos, piquetas y lías)

50.- Aguardiente de subproductos

51.- Destilado de subproductos

52.- Alcohol etílico de origen agrícola

De esta forma, manteniendo el sistema de dos dígitos, el primero de ellos, el 4, indica la materia prima utilizada, vino y el 5 subproductos. El segundo dígito el tipo de operación (0 para el aguardiente, 1 para el destilado y 2 para el etílico (neutro o rectificado).

Este sistema nos permite construir en la información oficial con carácter obligatorio un “**Árbol genealógico**” que partiendo de la clave y denominación de la materia prima, el “**valor**” y tipo de operación, llegamos a la clave y denominación del producto intermedio o terminado, así como de su Código NC. Solo nos falta la diferenciación de los Códigos NC del aguardiente del vino con el de orujo y el genérico del brandy para con la documentación de II EE tener un imagen absolutamente clara de producto y proceso.

OTRAS CONSIDERACIONES:

En la “Tabla de Operaciones”, con los valores 5, 10, 12 y 13 se indican respectivamente los procesos industriales Hidratación, Repaso, Redestilación y Rebaje, siendo preciso diferenciar entre “Hidratación y Rebaje” así como entre “Repaso y Redestilación”. No habiendo conseguido aclaración al respecto, hemos tratado de diferenciar estas operaciones ajustándonos a los objetivos que con ellas deben pretenderse cumpliéndose con la reglamentación vigente. Así definimos:

HIDRATACIÓN: Adición de agua a un alcohol que posteriormente será reprocesado para producir otro alcohol siempre de acuerdo con la reglamentación comunitaria vigente (actualmente Reglamento (CE) 110/2008).

REBAJE: Adición de agua para ajuste de grado, implica que el producto resultante es el mismo tipo de alcohol.

REPASO: El proceso industrial realizado para la corrección de algún parámetro no deseado. Esta operación nunca puede generar un alcohol distinto del alcohol sometido a “repaso”. Por ejemplo el repaso de un aguardiente, un destilado o un neutro (rectificado), dará como producto terminado, aguardiente, destilado o neutro (rectificado) respectivamente.

REDESTILACIÓN: Reprocesamiento de un alcohol previamente sometido a hidratación para la obtención de cualquier otro alcohol si así lo permite la reglamentación comunitaria vigente (actualmente Reglamento (CE) 110/2008). Por ejemplo, alcohol destilado de vino que es sometido a hidratación y posteriormente es redestilado para producir aguardiente de vino.

*** Cuadro propuesto para la trazabilidad de producto/proceso con códigos NC que entrarán en vigor a partir del 01 de enero de 2020.**

MATERIA PRIMA UTILIZADA		OPERACIÓN DE FABRICACION				PRODUCTO INTERMEDIO/TERMINADO		CODIGO N.C. *
CLAVE	DENOMINACION	VALOR		TIPO		CLAVE	DENOMINACION	
21	Vinos	1		Destilación		40	Aguardiente de Vino	22082019/69
						41	Destilado de Vino	22071000
		2		Rectificación		42	Alcohol etílico de vino	22071000
22	Subproductos	1		Destilación		50	Aguardiente Orujos	22082028/88
							Aguardiente de lías	22089056/77
						51	Destilado de Subproductos	22071000
		2		Rectificación		52	Alcohol etílico de subproductos	22071000
40	Aguardiente de vino	13		Rebaje		40	Aguardiente de vino	22082019/69
50	Aguardiente de orujo	13		Rebaje		50	Aguardiente de orujo	22082028/88
	Aguardiente de lías						Aguardiente de lías	22089056/77
41	Destilado de vino	13		Rebaje		41	Destilado de vino	22071000
51	Destilado de subproductos	13		Rebaje		51	Destilado de subproductos	22071000
40	Aguardiente de vino	10		Repaso		40	Aguardiente de vino	22082019/69
50	Aguardiente de orujo	10		Repaso		50	Aguardiente de orujo	22082028/68
	Aguardiente de lías						Aguardiente de lías	22089056/77
41	Destilado de vino	10		Repaso		41	Destilado de vino	22071000
51	Destilado de subproductos	10		Repaso		51	Destilado de subproductos	22071000
41	Destilado de vino	5	12	Hidratación	Redestilación	40	Aguardiente de vino	22082019/69
51	Destilado de subproductos	5	12	Hidratación	Redestilación	50	Aguardiente de orujo	22082028/88
							Aguardiente de lías	22089056/77