MU

Manual
Libros Procesos Elaboración

ACIOS: Contabilidade Vitivinícola

Elaborado por Amtega

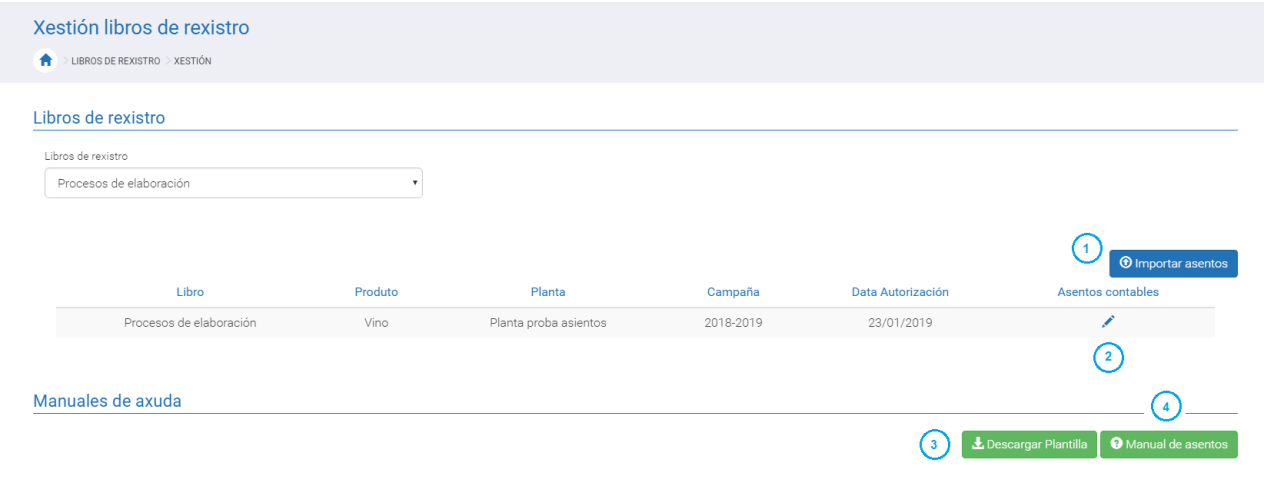
XUNTA DE GALICIA

amtega Axenda para a Modernización Tecnológica

Xacobeo 2021

Formulario para asentos de Procesos de Elaboración

A pantalla principal dos libros de rexistro mostra os libros dispoñibles e unha serie de funcionalidades que se detallan a continuación:

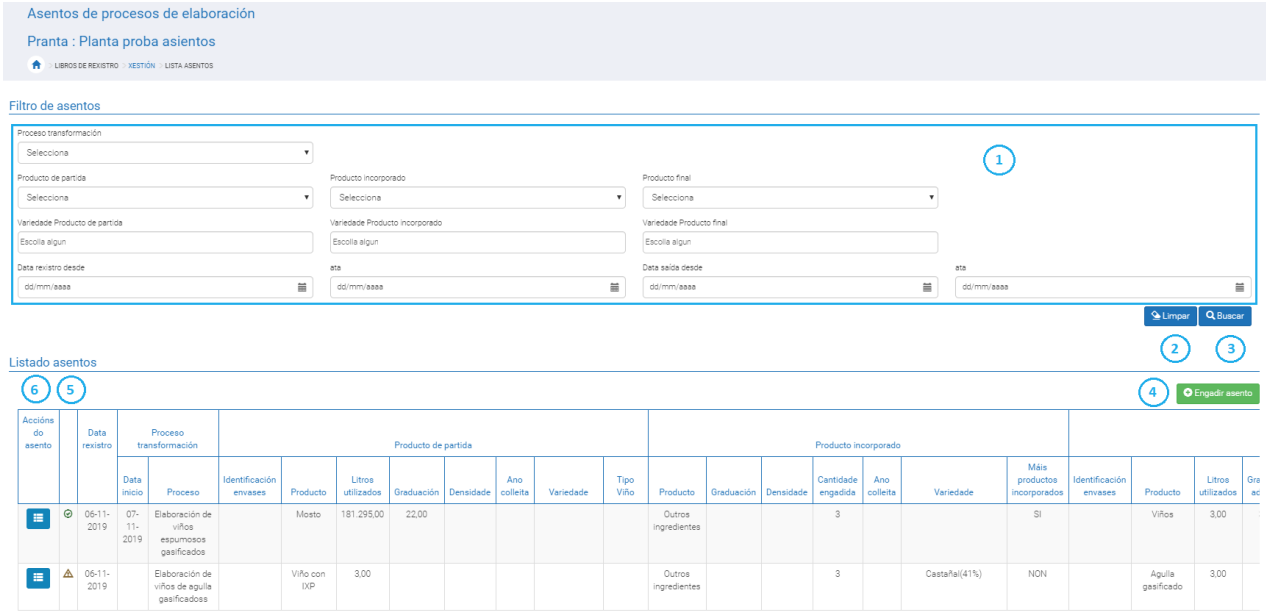


Os botóns marcados permiten distintas funcionalidades:

- 1- **Importar asentos:** abre unha ventá que permite importar os asentos contables dende o noso equipo.
- 2- **Lapis:** indica que se permite modificar o libro no que se encontra, ó facer click sobre él levaranos ó listado de asentos que contén.
- 3- **Descargar Plantilla:** inicia a descarga da plantilla que se empregará de base para importar os asentos de Procesos de Elaboración
- 4- **Manual de asentos:** inicia a descarga do manual de asentos de Procesos de Elaboración (este manual).

Asento de procesos de elaboración

A pantalla de visualización dos asentos de procesos de elaboración componse dunha serie de filtros para facilitar a búsqueda e botóns para distintas accións:

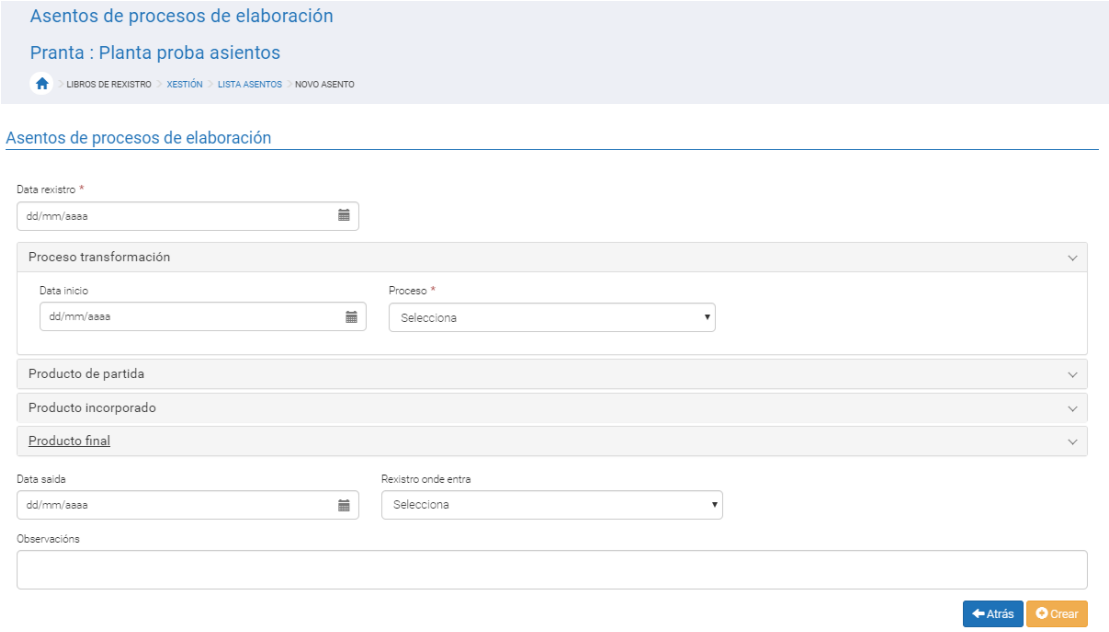


Os botóns e recadros marcados permiten as seguintes funcionalidades:

- 1- Filtros de asentos: permiten filtrar os asentos mostrados no listado de asentos segundo os parámetros indicados.
- 2- Limpar: limpa os valores escollidos con anterioridade nos filtros de asentos.
- 3- Buscar: fai o filtrado dos asentos en base ós filtros escollidos.
- 4- Engadir asento: levaranos a unha nova pantalla que permitirá engadir novos asentos.
- 5- Avisos: indica si o asento está completo ( ), incompleto editable ( ) ou incompleto non editable ( ).
- 6-Accións do asento: neste caso permite ir ó asento de orixe no caso de existir, editar o asento ou visualizalo no caso de que xa non se permita a edición.

Un asento pode ter varios produtos incorporados, mostrándose soamente o primeiro na táboa e indicando se posúe máis produtos na columna “Máis produtos incorporados”. Por esta razón o filtrado por produto incorporado e por variedade de produto incorporado ten en conta todos os produtos incorporados do asento e non soamente o que aparece na táboa.

A seguinte imaxe mostra o formulario que se abre ó empregar o botón de engadir asento (4) e que nos permite engadir novos asentos de procesos e elaboración:



A area dos campos seleccionables permite a inserción dos datos do novo asento de procesos de elaboración.

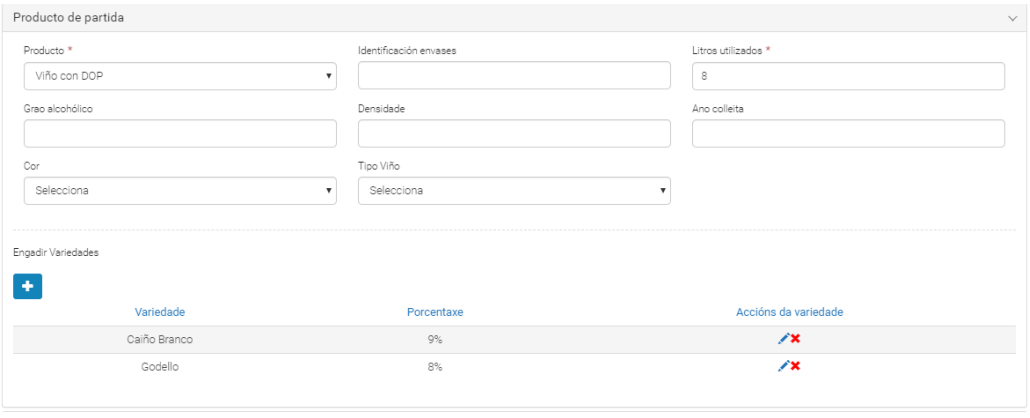
O botón Atrás lévanos de volta a pantalla coa lista dos asentos de procesos de elaboración sen crear un novo asento.

O botón Crear engade un novo asento en base ós datos introducidos no formulario.

O formulario componse dos seguinte valores, algúns son seleccionables e outros de entrada de texto:

- **Data rexistro**: data do asento que se desexa crear.
- **Despregable Proceso transformación**
- **Data inicio**: data de inicio do proceso de transformación.
- **Proceso**: proceso de transformación.

<u>Despregable produto de partida</u>:



- **Produto:** Produto de partida para o proceso de transformación.
- **Identificación envases**: identificador dos envases de partida.
- **Litros utilizados**: cantidade en litros do produto de partida que se emprega para levar a cabo o proceso.
- **Grao alcohólico** : grao alcohólico do produto de partida.
- **Densidade** : densidade do produto de partida.
- **Ano colleita (**: ano de colleita do produto de partida.
- **Cor** : cor da uva do produto de partida.
- **Variedades**: táboa para engadir variedades e as súas porcentaxes.

- O campo porcentaxe é obrigatorio e non debe ter decimais.

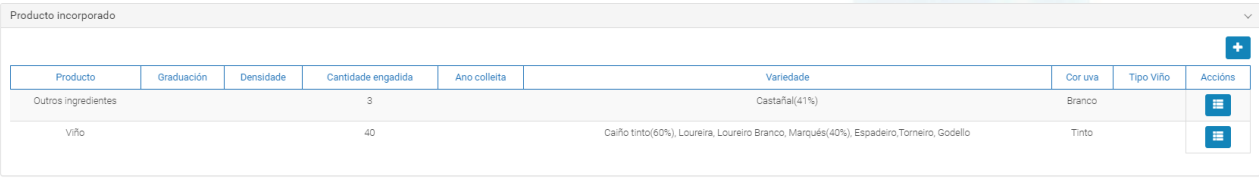
- O campo grao alcohólico é obrigatorio. No caso de que o produto non teña graduación, débese introducir un 0.

- Os botóns "+" e "-" permiten engadir e eliminar variedades dinamicamente.

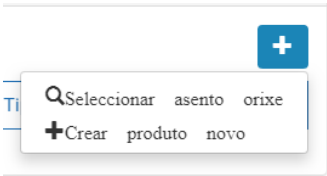
- O botón cancelar detén o proceso de introdución de variedades

- O botón aceptar garda as variedades. Permanecerá desactivado se non se completa o campo variedade ou se non hai ningún grupo de Variedade/Porcentaxe. Se se supera o 100% na suma dos porcentaxes amosarase un erro ao clickar.

Despregable produto incorporado:



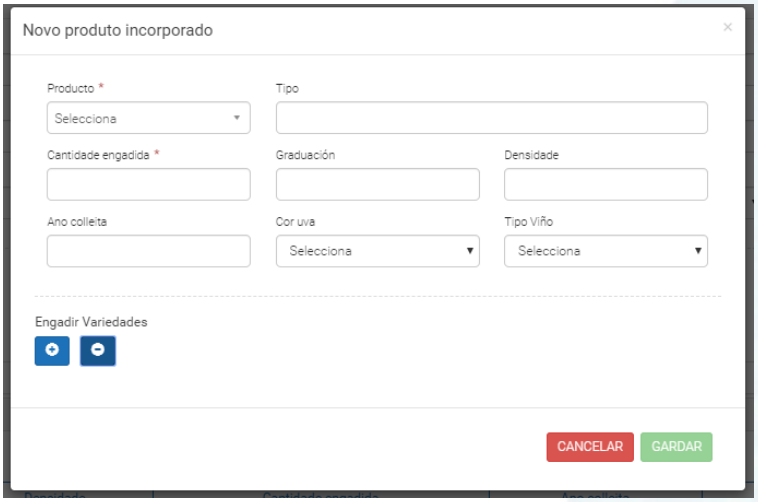
O premer sobre o botón Máis amosaranse as seguintes opcións:



Ó empregar a opción "Seleccionar asento orixe" amosarase unha táboa para seleccionar o asento orixe de onde sacar o produto:

	Data	Tipo movemento	Procedencia	Tipo documento	Zona vitivinícola OCM	Variedades	Produto	Cantidade	Cantidade de uva	Cor	Graduación total	Graduación adquirida	Ano colleita	Subzona	Tipo Viño
	07-06-2019	Elaboración					Viño	100,00 L		Tinto					
	08-08-2019	Elaboración					Mosto	400,00 L		Tinto					
	07-06-2019	Elaboración					Viño	3,00 L		Branco					
	10-06-2019	Elaboración		www	C IIIb		Viño	150,00 L		Tinto				O Rosal	Rías Baixas Albariño
	10-10-2019	Elaboración				Castañal(41%), Godello(23%), Caiño tinto(2%), Pedral, Dozal	Lías	3,00 KG		Branco					
	03-10-2019	Elaboración				Albariño(40%)	Bagazo	5.000,00 KG		Branco				O Rosal	Rías Baixas Albariño
	03-10-2019	Elaboración				Loureira, Loureiro Branco, Marqués(40%), Espadeiro,Torneiro, Godello, Caiño tinto	Viño	40,00 L		Tinto					
	26-10-2019	Elaboración				Brancellao(1%)	Viño	999,00 L		Branco		,04			Rías Baixas Condado de Tea
	03-10-2019	Elaboración		ok	C II	Espadeiro,Torneiro(2%)	Viño	22,00 L		Branco		22,00		Soutomaior	Rías Baixas Albariño
	01-10-2019	Elaboración				Godello(3%), Caiño tinto(2%)	Viño	33,00 L		Branco					
	10-10-2019	Elaboración				Sousón(3%)	Mosto	22,00 L		Branco	,08			Soutomaior	Rías Baixas Condado de Tea

Ó empregar a opción “Crear produto novo” amosarse unha ventá cun formulario para crear o novo produto incorporado:



- **Produto** : produto incorporado ó produto de partida para levar a cabo o proceso.
- **Tipo** : tipo de produto incorporado ó produto de partida. Campo só dispoñible para certos produtos.
- **Cantidade engadida** : cantidade engadida do produto incorporado.
- **Graduación** : graduación alcohólica do produto incorporado.
- **Densidade** : densidade do produto incorporado.
- **Ano colleita** : ano de colleita do produto incorporado.
- **Cor uva** : cor da uva do produto incorporado.
- **Tipo viño** : tipo de viño do produto incorporado.

- **Variedades:** botóns “+” e “-” para engadir e eliminar variedades e as súas porcentaxes.

- O campo porcentaxe é obrigatorio e non debe ter decimais.

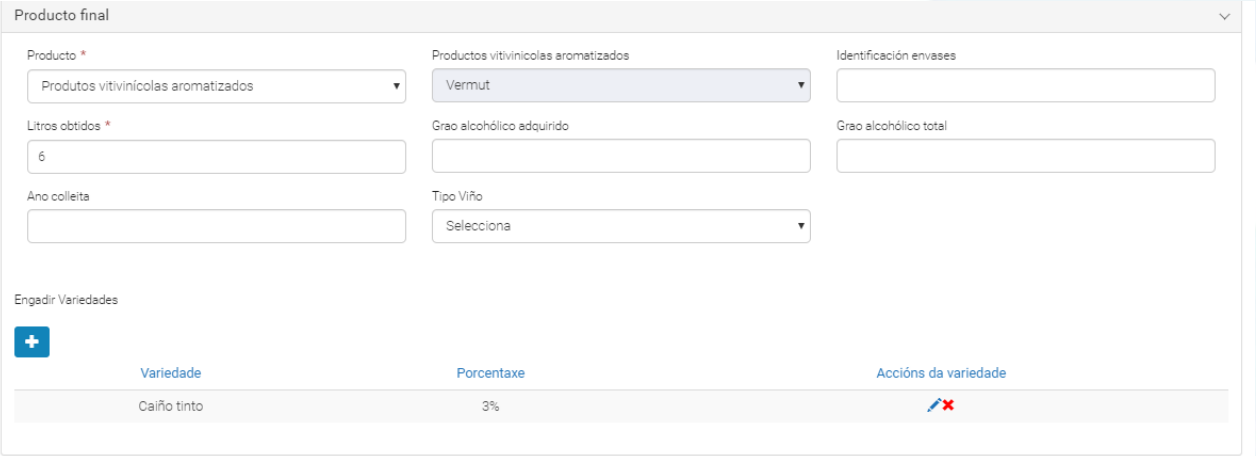
- O campo graduación é obrigatorio. No caso de que o produto non teña graduación, débese introducir un 0.

- Os botóns “+” e “-” permiten engadir e eliminar variedades dinamicamente.

- O botón cancelar detén o proceso de introdución de variedades

- O botón aceptar garda as variedades. Permanecerá desactivado se non se completa o campo variedade ou se non hai ningún grupo de Variedade/Porcentaxe. Se se supera o 100% na suma dos porcentaxes amosarase un erro ao clickar.

Despregable producto final:



- **Produto**: produto final obtido no proceso de elaboración.
- **Produtos vitivinícolas aromatizados**: tipo de produto final aromatizado no caso de que o produto final sexa un “Produto vitivinícola aromatizado”.
- **Identificación envases**: identificador dos envases do produto final.
- **Litros obtidos**: litros obtidos do produto final
- **Grao alcohólico adquirido**: graduación alcohólica adquirida polo produto final no proceso.
- **Grao alcohólico total**: graduación alcohólica do produto final.
- **Ano colleita**: ano de colleita do produto final.
- **Tipo de viño**
- **Variedades**: táboa para engadir variedades e as súas porcentaxes.

- O campo porcentaxe é obrigatorio e non debe ter decimais.

- Se o usuario non introduce ningunha variedade no produto final e o proceso de transformación consiste nunha mestura de viños, a aplicación calculará as porcentaxes correspondentes de cada unha delas e rexistrará esas variedades no asento.

- O campo do grao alcohólico total é opcional. No caso de que o usuario non o cubra e o proceso de transformación sexa unha mestura de viños, a aplicación calculará e introducirá automaticamente o valor correspondente.

- Os botóns "+" e "-" permiten engadir e eliminar variedades dinamicamente.

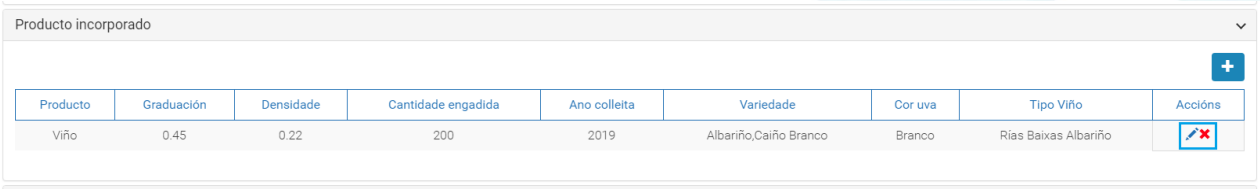
- O botón cancelar detén o proceso de introdución de variedades

- O botón aceptar garda as variedades. Permanecerá desactivado se non se completa o campo variedade ou se non hai ningún grupo de Variedade/Porcentaxe. Se se supera o 100% na suma dos porcentaxes amosarase un erro ao clickar.

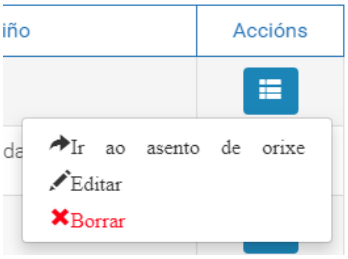
- **Data saída**: data de saída do produto final.
- **Rexistro onde entra**: libro de saída onde entra o produto final.
- **Observacións**: observacións do proceso de elaboración, é un campo de texto de entrada libre.

A táboa de produtos incorporados conta cunha columna de accións que nos permite editar ou eliminar o produto incorporado ou acceder ó asento de orixe no caso de empregar un para crear o produto.

Cando se engade un produto ó asento pero non aínda non se gardou o asento, a columna de accións amosarase da seguinte forma, permitíndonos editar o produto ou eliminalo:



No momento que o asento se garde, unha vez entremos de novo na edición do asento veremos a columna da seguinte maneira, amosando as opcións de editar, eliminar e acceder ó asento de orixe no caso que corresponda:



Importación de asentos de procesos de elaboración

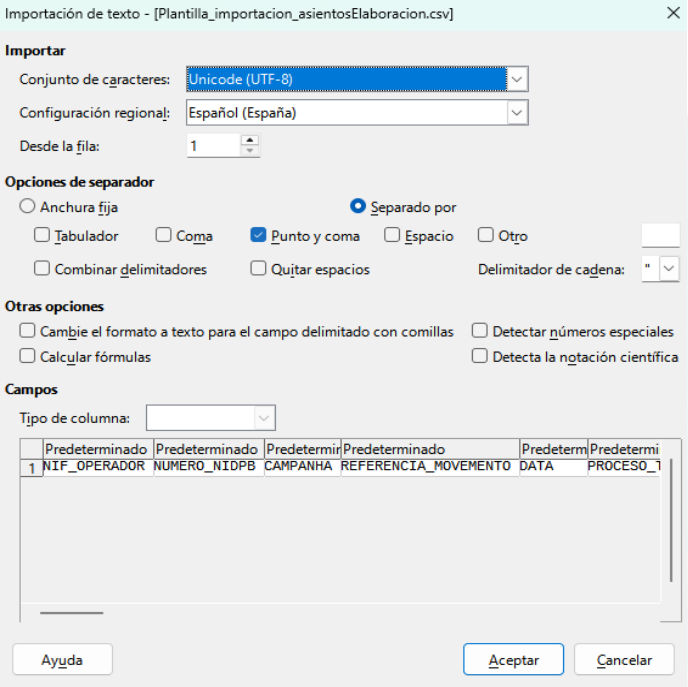
Asento de procesos de elaboración

Para a importación de asentos de procesos de elaboración mediante a plantilla proporcionada deberanse cubrir os campos cos valores correspondentes. O formato do ficheiro que se vai a importar debe ser o mesmo ca o da plantilla descargada (csv).

Consideracións previas:

a) Se queremos cubrir a plantilla utilizando **LibreOffice Calc** debemos ter en conta:

1.- Escoller correctamente a configuración inicial de codificación e separadores

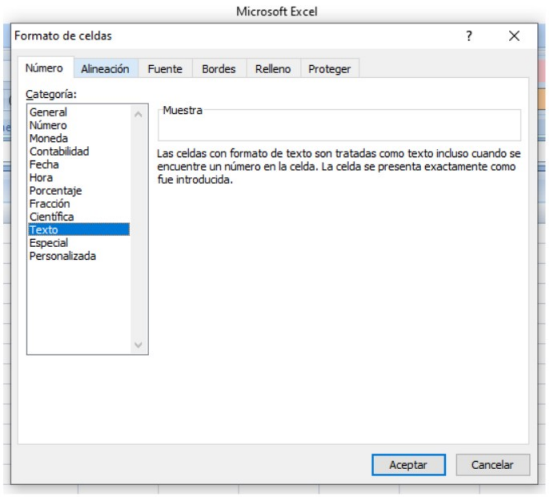


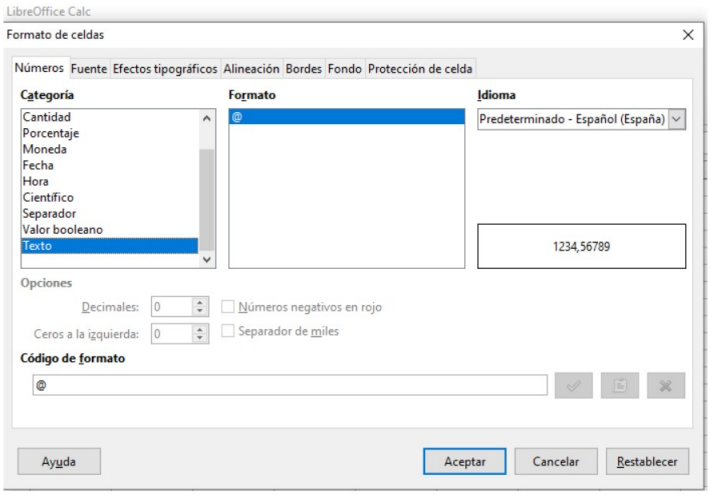
2.- Ao cubrir os campos, dependendo da nosa configuración do progama, pódensenos substituír datos automáticamente, por outros que non serán válidos para a importación. Por exemplo:

- Na columna *DATA* introducimos 10/10/2020 e cámbiasenos a 10/10/20
- Na columna *TIPO_LIBRO* introducimos de ES_2 e cámbiasenos a ES_2

Para solucionar este problema seleccionamos '*Herramientas*' > '*Opciones de autocorrección*' > '*Opciones*' e desmarcamos o check '*Usar tabla de sustituciones*'

b) Permitir ceros ('0') á esquerda de datos de tipo numérico: É posible que precisemos intoroducir códigos que comecen polo número 0 (ex: 00054819). Tanto Excel como LibreOfficeCalc borrarán por defecto estes ceros á esquerda ao establecer que a celda é de tipo numérico. Para evitar isto seleccionamos a celda correspondente, click dereito, 'Formato de celdas' e escollemos a opción 'Texto'.





Campos obrigatorios: NIF_OPERADOR, NUMERO_NIDPB, CAMPANHA, REFERENCIA_MOVEMENTO, DATA, PROCESO_TRANSFORMACION, PRODUCTO_PARTIDA, LITROS_PARTIDA, PRODUCTO_INCORPORADO, CANTIDADE_INCORPORADO, PRODUCTO_FINAL, LITROS_FINAL

A continuación especifícanse os posibles valores de cada campo ou unha breve explicación para os de entrada libre:

- **NIF_OPERADOR:** NIF do operador da planta na que se desexa facer a importación.
- **NUMERO_NIDPB**: Número NIDPB da planta na que se desexa facer a importación.
- **CAMPANHA**: indica a campaña, empregarase a campaña correspondente, por exemplo 2018-2019.
- **REFERENCIA_MOVEMENTO**: número de referencia do movemento.
- **DATA**: data de rexistro do asento que se desexa importar, exprésase no formato dd/mm/aaaa, por exemplo 16/02/2019.
- **PROCESO_TRANSFORMACION**: proceso de transformación empregado (empregarase o código correspondente)

Código (valor a empregar)	Descrición galego	Descrición castelán
01	Elaboración de viños espumosos gasificados	Elaboración de vinos espumosos gasificados
02	Elaboración de viños de agulla gasificados	Elaboración de vinos de aguja gasificados
03	Elaboración de viño de licor	Elaboración de vino de licor
04	Elaboración de viños alcoholizados (alcoholización)	Elaboración de vinos alcoholizados(alcoholización)

05	Elaboración de produtos vitivinícolas aromatizados	Elaboración de productos vitivinícolas aromatizados
06	Mestura de viño	Mezcla de vino
07	Elaboración de licor de tiraxe	Elaboración de licor de tiraje
08	Elaboración de licor de expedición	Elaboración de licor de expedición
11	Adición de gas carbónico	Adición de gas carbónico

- **DATA_TRANSFORMACION**: data de inicio do proceso de transformación, exprésase no formato dd/mm/aaaa, por exemplo 16/02/2019.
- **ID_ENVASES_PARTIDA**: identificador dos envases de partida..
- **PRODUCTO_PARTIDA**: produto de partida (empregarase o código correspondente)

Código (valor a empregar)	Descrición galego	Descrición castelán
01	Mosto	Mosto
02	Viño novo en proceso de elaboración	Vino nuevo en proceso de elaboración
03	Viño	Vino
04	Viño con DOP	Vino con DOP
05	Viño con IXP	Vino con IXP
06	Viño sin DOP nin IXP con indicación de variedade e ano de colleita	Vino sin DOP ni IXP con indicación de variedad y año de cosecha

- **LITROS_PARTIDA**: cantidade en litros da que se parte para levar a cabo o proceso.
- **GRADUACION_PARTIDA**: graduación alcohólica que ten o produto de partida.
- **DENSIDADE_PARTIDA**: densidade do produto de partida.
- **ANO_COLLEITA_PARTIDA**: ano de colleita do produto de partida
- **VARIEDADE_PARTIDA:** variedade do produto de partida. Empregarase o código correspondente, e seguidamente a porcentaxe da variedade entre paréntesis. A porcentaxe da variedade deberase por sen decimais e sen o carácter da porcentaxe %. Exprésase no seguinte formato: *variedade(porcentaxe)*. En todo caso, a suma das porcentaxes das variedades non pode ser maior de 100. No caso de engadir máis dunha, deberanse separar por comas, respetando o formato. Ej: 6(25), 9(50), 53(10).
-

Código (valor a empregar)	Descrición galego	Descrición castelán
2	Tempranillo	Tempranillo
6	Palomino	Palomino
9	Macabeo, Viura	Macabeo, Viura
32	Albillo	Albillo
52	Garnacha tintoreira	Garnacha tintorera
53	Mencía	Mencía

105	Treixadura	Treixadura
106	Albariño	Albariño
107	Torrontés	Torrontés
109	Godello	Godello
110	Ferrón	Ferrón
111	Loureira, Loureiro Branco, Marqués	Loureira, Loureiro Blanco, Marqués
112	Caiño Branco	Caiño Blanco
113	Sousón	Sousón
118	Espadeiro,Torneiro	Espadero, Tornero
123	Doña branca	Doña blanca
124	Gran negro	Gran negro
125	Brancellao	Brancellao
126	Mouratón	Mouratón
128	Pedral, Dozal	Pedral, Dozal
147	Branco lexítimo	Blanco legítimo
162	Loureiro tinto	Loureiro tinto
213	Caiño tinto	Caiño tinto
214	Agudelo	Agudelo
302	Merenzao, María Ordoña	Merenzao, María Ordoña
334	Lado	Lado
363	Castañal	Castañal
555	Branca de Monterrei	Blanca de Monterrei
556	Caiño bravo	Caiño bravo
557	Caiño Longo	Caiño Largo
600	Albilla do Avia Branco	Albilla do Avia Blanco
601	Ratiño Galega Branco	Ratiño Gallega Blanco
777	Bruñal, Albarín Tinto	Bruñal, Albarín Tinto
900	Mestura de variedades	Mezcla de variedades
996	Sen enxertar con dereitos recoñecidos	Sin injertar con derechos reconocidos
999	Sen identificar	Sin identificar

- **COR_UVA_PARTIDA**: cor da uva do produto de partida
- **TIPO_VINHO_PARTIDA**: tipo de viño do produto de partida
- **PRODUCTO_INCORPORADO**: produto incorporado ó produto de partida (empregarase o código correspondente).

Código (valor a empregar)	Descrición galego	Descrición castelán
01	Mosto	Mosto
02	Mosto concentrado	Mosto concentrado
03	Mosto concentrado rectificado	Mosto concentrado rectificado

04	**Alcois etílicos de origen agrícola**	**Alcoholes etílicos de origen agrícola**
05	**Destilados de orixen agrícola**	**Destiados de origen agrícola**
06	**Azucres**	**Azúcares**
07	**Bebidas espirituosas**	**Bebidas espirituosas**
08	**Gas carbónico**	**Gas carbónico**
09	**Colorantes**	**Colorantes**
10	**Aditivos**	**Aditivos**
11	**Auga**	**Auga**
12	**Viño**	**Vino**
13	**Aromas**	**Aromas**
14	**Extractos vexetais**	**Extractos vegetales**
15	**Outros ingredientes**	**Otros ingredientes**

- **PRODUCTO_INCORPORADO_TIPO**: tipo de produto incorporado ó produto de partida.
- **GRADUACION_INCORPORADO**: graduación alcohólica do produto incorporado.
- **DENSIDADE_INCORPORADO**: densidade do produto incorporado.
- **CANTIDADE_INCORPORADO**: cantidade do produto incorporado.
- **ANO_COLLEITA_INCORPORADO**: ano de colleita do produto incorporado
- **VARIEDADE_INCORPORADO:** variedade do produto incorporado. Empregarase o código correspondente, e seguidamente a porcentaxe da variedade entre paréntesis. A porcentaxe da variedade deberase por sen decimais e sen o carácter da porcentaxe %. Exprésase no seguinte formato: *variedade(porcentaxe)*. En todo caso, a suma das porcentaxes das variedades non pode ser maior de 100. No caso de engadir máis dunha, deberanse separar por comas, respetando o formato. Ej: 6(25), 9(50), 53(10).
-

Código (valor a empregar)	Descrición galego	Descrición castelán
2	**Tempranillo**	**Tempranillo**
6	**Palomino**	**Palomino**
9	**Macabeo, Viura**	**Macabeo, Viura**
32	**Albillo**	**Albillo**
52	**Garnacha tintoreira**	**Garnacha tintorera**
53	**Mencía**	**Mencía**
105	**Treixadura**	**Treixadura**
106	**Albariño**	**Albariño**
107	**Torrontés**	**Torrontés**
109	**Godello**	**Godello**
110	**Ferrón**	**Ferrón**
111	**Loureira, Loureiro Branco, Marqués**	**Loureira, Loureiro Blanco, Marqués**
112	**Caiño Branco**	**Caiño Blanco**

113	**Sousón**	**Sousón**
118	**Espadeiro,Torneiro**	**Espadero, Tornero**
123	**Doña branca**	**Doña blanca**
124	**Gran negro**	**Gran negro**
125	**Brancellao**	**Brancellao**
126	**Mouratón**	**Mouratón**
128	**Pedral, Dozal**	**Pedral, Dozal**
147	**Branco lexítimo**	**Blanco legítimo**
162	**Loureiro tinto**	**Loureiro tinto**
213	**Caiño tinto**	**Caiño tinto**
214	**Agudelo**	**Agudelo**
302	**Merenzao, María Ordoña**	**Merenzao, María Ordoña**
334	**Lado**	**Lado**
363	**Castañal**	**Castañal**
555	**Branca de Monterrei**	**Blanca de Monterrei**
556	**Caiño bravo**	**Caiño bravo**
557	**Caiño Longo**	**Caiño Largo**
600	**Albilla do Avia Branco**	**Albilla do Avia Blanco**
601	**Ratiño Galega Branco**	**Ratiño Gallega Blanco**
777	**Bruñal, Albarín Tinto**	**Bruñal, Albarín Tinto**
900	**Mestura de variedades**	**Mezcla de variedades**
996	**Sen enxertar con dereitos recoñecidos**	**Sin injertar con derechos reconocidos**
999	**Sen identificar**	**Sin identificar**

- **COR_UVA_INCORPORADO**: cor uva do produto incorporado
- **TIPO_VINHO_INCORPORADO**: tipo de viño do produto incorporado
- **ID_ENVASES_FINAL**: identificador dos envases do produto final.
- **PRODUCTO_FINAL**: produto final obtido no proceso (empregarase o código correspondente).

Código (valor a empregar)	Descrición galego	Descrición castelán
01	Espumoso gasificado	Espumoso gasificado
02	Agulla gasificado	Aguja gasificado
03	Produtos vitivinícolas aromatizados	Productos vitivinícolas aromatizados
04	Viños	Vinos
05	Viños con DOP	Vinos con DOP
06	Viños con IXP	Vinos con IXP
07	Viños sen DOP nin IXP con indicación de variedade e ano de colleita	Vinos sin DOP ni IXP con indicación de variedad y año de cosecha

08	Licor tiraxe	Licor tiraje
09	Licor expedición	Licor expedición
10	Viño de licor	Vino de licor
11	Viños alcoholizados	Vinos alcoholizados

- **PRODUCTO_FINAL_AROMATIZADO**: tipo de produto final aromatizado no caso de que o produto final sexa un "Produto vitivinícola aromatizado" recollido na táboa anterior (empregarase o código correspondente)

Código (valor a empregar)	Descrición galego	Descrición castelán
01	Viño aromatizado	Vino aromatizado
02	Aperitivo a base de viño	Aperitivo a base de vino
03	Vermut	Vermut
04	Viño aromatizado amargo	Vino aromatizado amargo
05	Viño aromatizado a base de ovo	Vino aromatizado a base de huevo
06	Sangría	Sangría

- **LITROS_FINAL**: litros obtidos do produto final.
- **GRAD_ADQUIRIDA_FINAL:** graduación alcohólica adquirida no produto final.
- **GRAD_TOTAL_FINAL:** graduación alcohólica total do produto final.
- **ANO_COLLEITA_FINAL:** ano de colleita do produto final
- **VARIEDADE_FINAL:** variedade do produto final. Empregarase o código correspondente, e seguidamente a porcentaxe da variedade entre paréntesis. A porcentaxe da variedade deberase por sen decimais e sen o carácter da porcentaxe %. Exprésase no seguinte formato: *variedade(porcentaxe)*. En todo caso, a suma das porcentaxes das variedades non pode ser maior de 100. No caso de engadir máis dunha, deberanse separar por comas, respetando o formato. Ej: 6(25), 9(50), 53(10).

Código (valor a empregar)	Descrición galego	Descrición castelán
2	**Tempranillo**	**Tempranillo**
6	**Palomino**	**Palomino**
9	**Macabeo, Viura**	**Macabeo, Viura**
32	**Albillo**	**Albillo**
52	**Garnacha tintoreira**	**Garnacha tintorera**
53	**Mencía**	**Mencía**
105	**Treixadura**	**Treixadura**
106	**Albariño**	**Albariño**
107	**Torrontés**	**Torrontés**
109	**Godello**	**Godello**
110	**Ferrón**	**Ferrón**
111	**Loureira, Loureiro Branco, Marqués**	**Loureira, Loureiro Blanco, Marqués**

112	**Caiño Branco**	**Caiño Blanco**
113	**Sousón**	**Sousón**
118	**Espadeiro,Torneiro**	**Espadero, Tornero**
123	**Doña branca**	**Doña blanca**
124	**Gran negro**	**Gran negro**
125	**Brancellao**	**Brancellao**
126	**Mouratón**	**Mouratón**
128	**Pedral, Dozal**	**Pedral, Dozal**
147	**Branco lexítimo**	**Blanco legítimo**
162	**Loureiro tinto**	**Loureiro tinto**
213	**Caiño tinto**	**Caiño tinto**
214	**Agudelo**	**Agudelo**
302	**Merenzao, María Ordoña**	**Merenzao, María Ordoña**
334	**Lado**	**Lado**
363	**Castañal**	**Castañal**
555	**Branca de Monterrei**	**Blanca de Monterrei**
556	**Caiño bravo**	**Caiño bravo**
557	**Caiño Longo**	**Caiño Largo**
600	**Albilla do Avia Branco**	**Albilla do Avia Blanco**
601	**Ratiño Galega Branco**	**Ratiño Gallega Blanco**
777	**Bruñal, Albarín Tinto**	**Bruñal, Albarín Tinto**
900	**Mestura de variedades**	**Mezcla de variedades**
996	**Sen enxertar con dereitos recoñecidos**	**Sin injertar con derechos reconocidos**
999	**Sen identificar**	**Sin identificar**

- **TIPO_VINHO_FINAL**: tipo de viño do produto final
- **DATA_SAIDA:** data de saída do proceso de elaboración, exprésase no formato dd/mm/aaaa, por exemplo 16/02/2019.
- **LIBRO_SAIDA:** libro de saída onde entra o produto (empregarase o código correspondente)

Código (valor a empregar)	Descrición galego	Descrición castelán
01	Entradas e saídas	Entradas y salidas
02	Rexistro de embotellados	Registro de embotellados
06	Elaboración de espumosos	Elaboración de espumosos

- **OBSERVACIONS**: campo de texto de entrada libre (máximo 250 caracteres).