MU

Manual
Libros Procesos Elaboración

ACIOS: Contabilidad Vitivinícola

Elaborado por Amtega

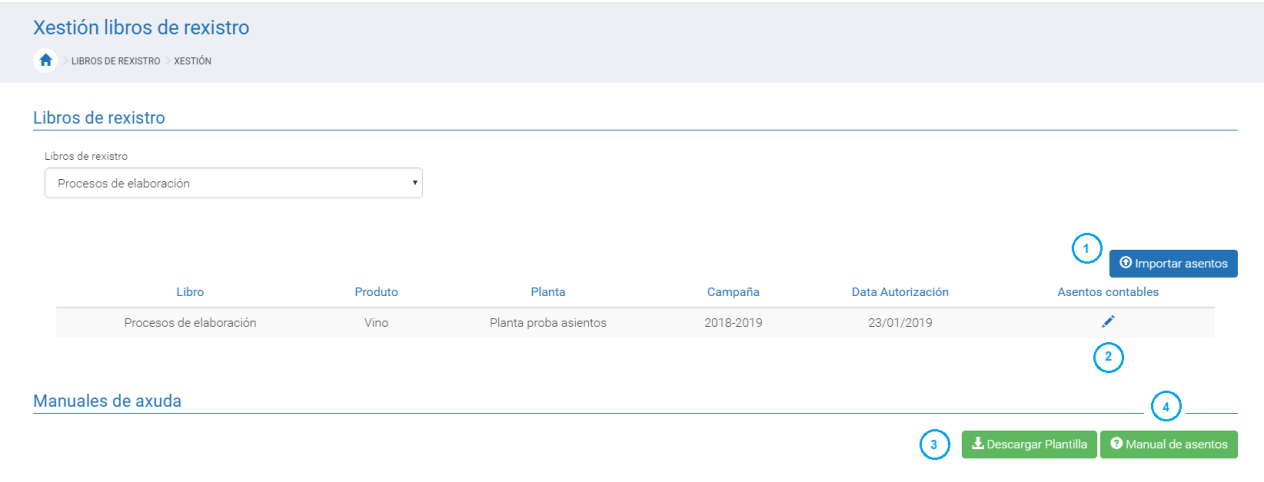
XUNTA DE GALICIA

amtega Axenda para a Modernización Tecnológica

Xacobeo 2021

Formulario para asientos de Procesos de Elaboración

La pantalla principal de los libros de registro muestra los libros disponibles y una serie de funcionalidades que se detallan a continuación:

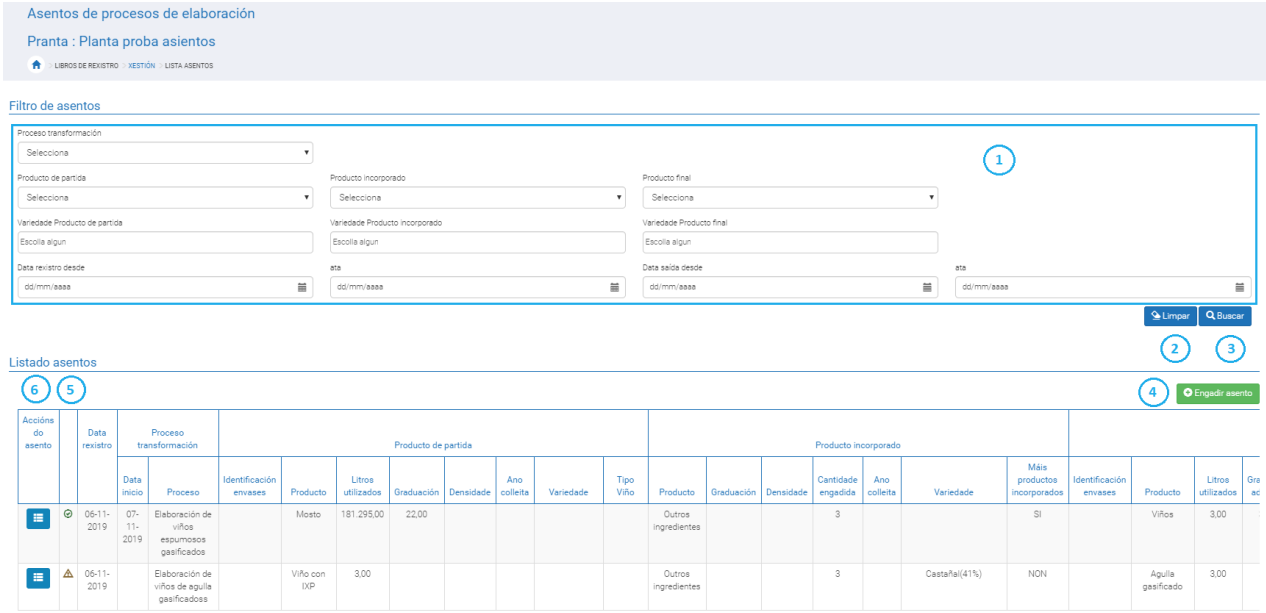


Los botones marcados permiten distintas funcionalidades:

- 1- **Importar asientos:** abre una ventana que permite importar los asientos contables desde nuestro equipo.
- 2- **Lápiz:** indica que se permite modificar el libro en el que se encuentra, al hacer click sobre él, nos llevará al listado de asientos que contiene.
- 3- **Descargar Plantilla:** inicia la descarga de la plantilla que se empleará de base para importar los asientos de Procesos de Elaboración
- 4- **Manual de asientos:** inicia la descarga del manual de asientos de Procesos de Elaboración (este manual).

Asiento de procesos de elaboración

La pantalla de visualización de los asientos de procesos de elaboración se componen de una serie de filtros para facilitar la búsqueda y botones para distintas acciones:

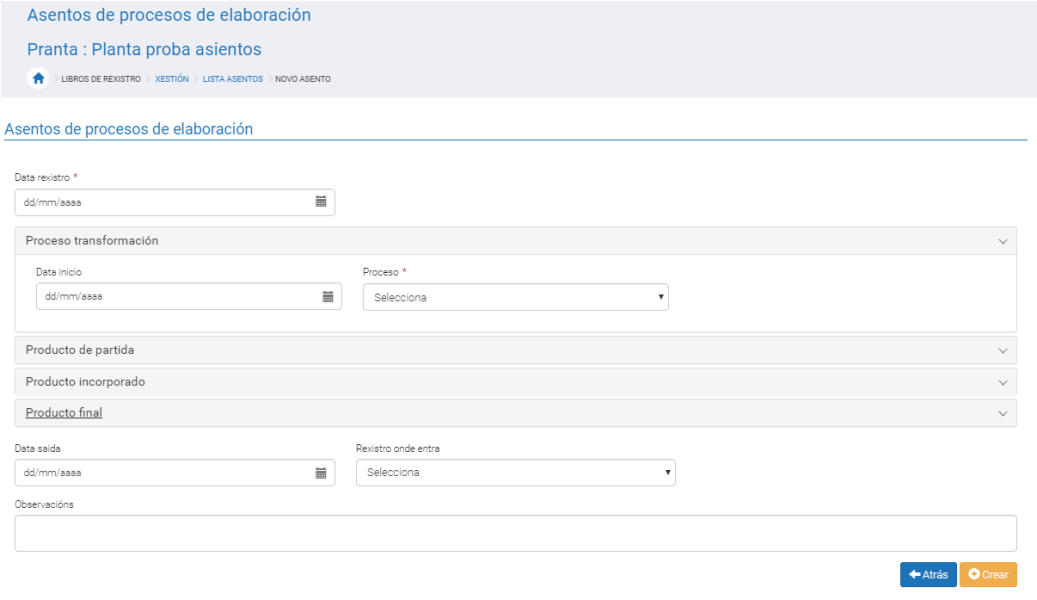


Los botones y recuadros marcados permiten las siguientes funcionalidades:

- 1- Filtros de asientos: permiten filtrar los asientos mostrados en el listado de asientos según los parámetros indicados.
- 2- Limpiar: limpia los valores escogidos con anterioridad en los filtros de asientos.
- 3- Buscar: hace el filtrado de los asientos en base a los filtros escogidos.
- 4- Añadir asiento: nos llevarán a una nueva pantalla que permitirá añadir nuevos asientos.
- 5- Avisos: indica sí el asiento está completo ( ), incompleto editable ( ) o incompleto no editable ( ).
- 6-Acciones del asiento: en este caso permite ir al asiento de origen en el caso de existir, editar el asiento o visualizarlo en caso de que ya no se permita la edición.

Un asiento puede tener varios productos incorporados, mostrándose solamente el primero en la tabla e indicando si posee más productos en la columna “Más productos incorporados”. Por esta razón el filtrado por producto incorporado y por variedad de producto incorporado tiene en cuenta todos los productos incorporados del asiento y no solamente lo que aparece en la tabla.

La siguiente imagen muestra el formulario que se abre al emplear el botón de añadir asiento (4) y que nos permite añadir nuevos asientos de procesos y elaboración:



El área de los campos seleccionables permite la inserción de los datos del nuevo asiento de procesos de elaboración.

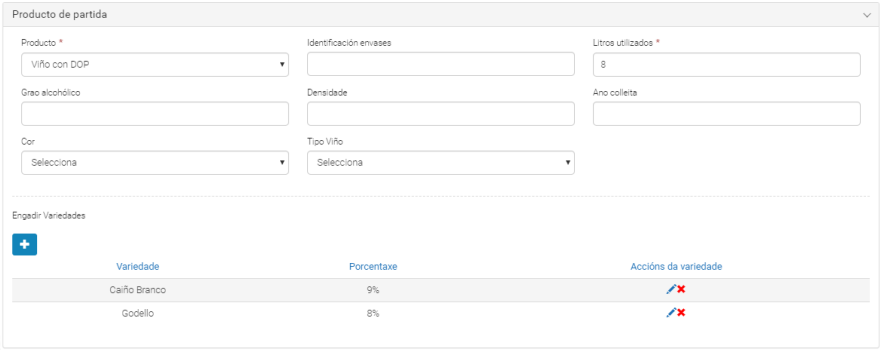
El botón Atrás nos lleva de vuelta a la pantalla con la lista de los asientos de procesos de elaboración sin crear un nuevo asiento.

El botón Crear añade un nuevo asiento en base a los datos introducidos en el formulario.

El formulario se componen de los siguiente valores, algunos sonido seleccionables y otros de entrada de texto:

- **Fecha registro**: fecha del asiento que se desea crear.
- **Desplegable Proceso transformación**
- **Fecha inicio**: fecha de inicio del proceso de transformación.
- **Proceso**: proceso de transformación.

<u>Desplegable producto de partida</u>:



- **Producto:** Producto de partida para el proceso de transformación.
- **Identificación envases**: identificador de los envases de partida.
- **Litros utilizados**: cantidad en litros del producto de partida que se emplea para llevar a cabo el proceso.
- **Grado alcohólico** : grado alcohólico del producto de partida.
- **Densidad** : densidad del producto de partida.
- **Año cosecha**: año de cosecha del producto de partida.
- **Color** : color de la uva del producto de partida.
- **Variedades**: tabla para añadir variedades y sus porcentajes.

- El campo porcentaje es obligatorio y no debe tener decimales.

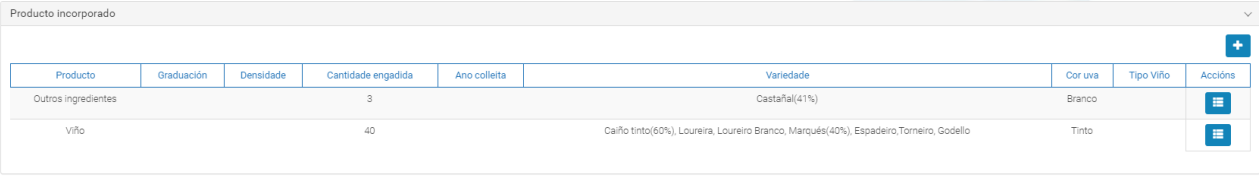
- El campo grado alcohólico es obligatorio. En caso de que el producto no tenga graduación, se debe introducir un 0.

- Los botones “+” y “-” permiten añadir y eliminar variedades dinámicamente.

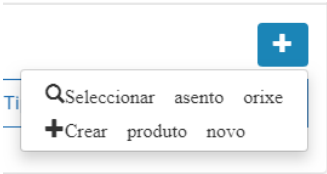
- El botón cancelar detiene el proceso de introducción de variedades

- El botón aceptar guarda las variedades. Permanecerá desactivado si no se completa el campo variedad o si no hay ningún grupo de Variedad/Porcentaje. Si se supera el 100% en la suma de los porcentajes se mostrará un error al pulsar.

Desplegable producto incorporado:



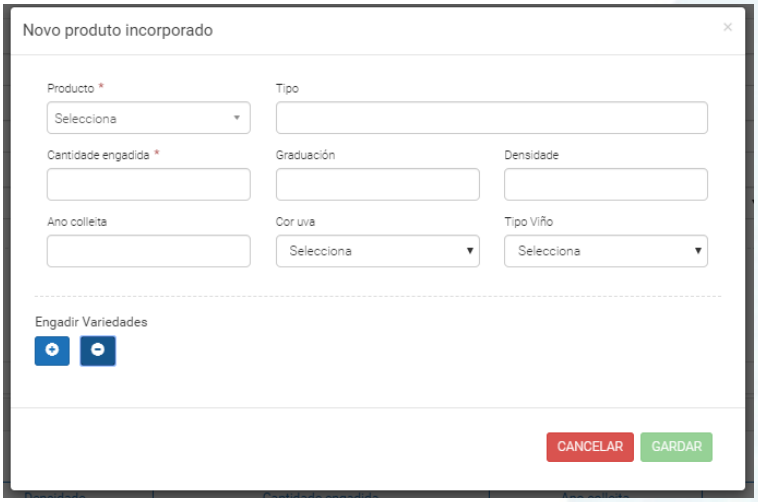
El presionar sobre el botón Más se mostrarán las siguientes opciones:



Al emplear la opción “Seleccionar asiento origen” se mostrará una tabla para seleccionar el asiento origen de donde sacar el producto:

	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

Al emplear la opción “Crear producto nuevo” se mostrará una ventana con un formulario para crear el nuevo producto incorporado:



- **Producto** : producto incorporado al producto de partida para llevar a cabo el proceso.
- **Tipo**: tipo de producto incorporado al producto de partida. Campo solo disponible para ciertos productos.
- **Cantidad añadida**: cantidad añadida del producto incorporado.
- **Graduación**: graduación alcohólica del producto incorporado.
- **Densidad**: densidad del producto incorporado.
- **Año cosecha**: año de cosecha del producto incorporado.
- **Color uva**: color de la uva del producto incorporado.
- **Tipo vino**: tipo de vino del producto incorporado.

- **Variedades:** tabla para añadir variedades y sus porcentajes.

- El campo porcentaje es obligatorio y no debe tener decimales.

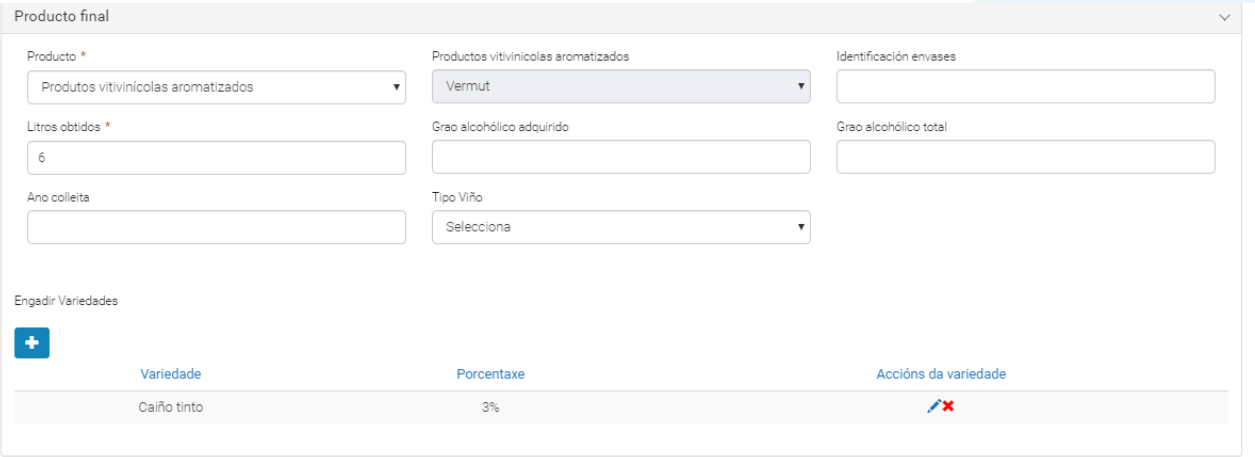
- El campo graduación es obligatorio. En caso de que el producto no tenga graduación, se debe introducir un 0.

- Los botones “+” y “-” permiten añadir y eliminar variedades dinámicamente.

- El botón cancelar detiene el proceso de introducción de variedades

- El botón aceptar guarda las variedades. Permanecerá desactivado si no se completa el campo variedad o si no hay ningún grupo de Variedad/Porcentaje. Si se supera el 100% en la suma de los porcentajes se mostrará un error al pulsar.

Desplegable producto final:



- **Producto**: producto final obtenido en el proceso de elaboración
- **Productos Vitivinícolas aromatizados**: tipo de producto final aromatizado en caso de que el producto final sea un “Producto vitivinícola aromatizado”.
- **Identificación envases**: identificador de los envases del producto final.
- **Litros obtenidos**: litros obtenidos del producto final
- **Grado alcohólico adquirido**: graduación alcohólica adquirida por el producto final en el proceso.
- **Grado alcohólico total**: graduación alcohólica del producto final.
- **Año cosecha**: año de cosecha del producto final.
- **Tipo de vino**
- **Variedades**: tabla para añadir variedades y sus porcentajes.

- Si el usuario no introduce ninguna variedad en el producto final y el proceso de transformación consiste en una mezcla de vinos, la aplicación calculará los porcentajes correspondientes de cada una de ellas y las registrará en el asiento.

- El campo del grado alcohólico total es opcional. En caso de que el usuario no lo rellene y el proceso de transformación sea una mezcla de vinos, la aplicación calculará e introducirá automáticamente el valor correspondiente.

- Los botones “+” y “-” permiten añadir y eliminar variedades dinámicamente.

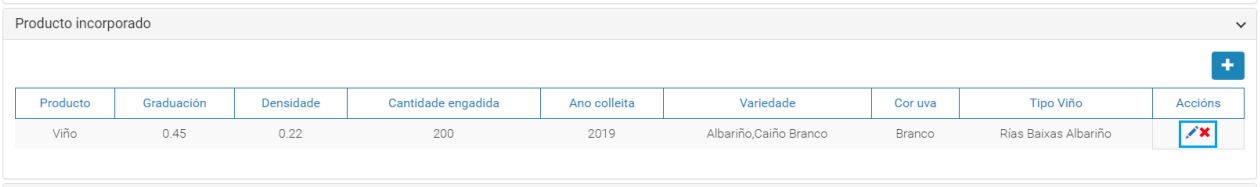
- El botón cancelar detiene el proceso de introducción de variedades

- El botón aceptar guarda las variedades. Permanecerá desactivado si no se completa el campo variedad o si no hay ningún grupo de Variedad/Porcentaje. Si se supera el 100% en la suma de los porcentajes se mostrará un error al pulsar.

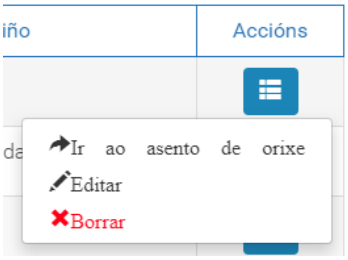
- **Fecha salida**: fecha de salida del producto final.
- **Registro donde entra**: libro de salida donde entra el producto final.
- **Observaciones**: observaciones del proceso de elaboración, es un campo de texto de entrada libre.

La tabla de productos incorporados cuenta con una columna de acciones que nos permite editar o eliminar el producto incorporado o acceder al asiento de origen en el caso de emplear uno para crear el producto.

Cuando se añade un producto al asiento pero no aún no se guardó el asiento, la columna de acciones se mostrará de la siguiente forma, permitiéndonos editar el producto o eliminarlo:



En el momento que el asiento se guarde, una vez entremos de nuevo en la edición del asiento veremos la columna de la siguiente manera, mostrando las opciones de editar, eliminar y acceder al asiento de origen en el caso que corresponda:



Importación de asientos de procesos de elaboración

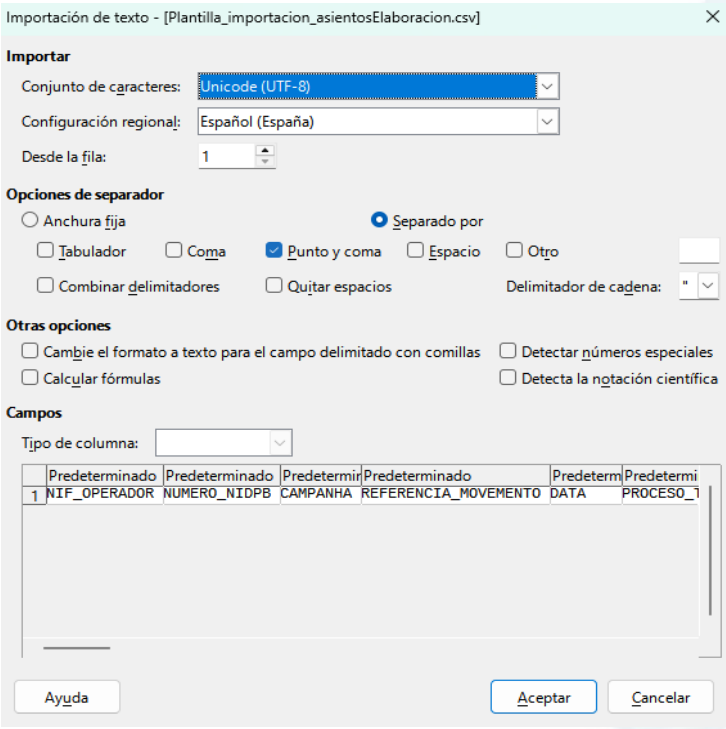
Asiento de procesos de elaboración

Para la importación de asientos de procesos de elaboración mediante la plantilla proporcionada se deberán cubrir los campos con los valores correspondientes. El formato del fichero que se va a importar debe ser el mismo que el de la plantilla descargada (csv).

Consideraciones previas:

a) Si queremos cubrir la plantilla utilizando **LibreOffice Calc** debemos tener en cuenta:

1.- Escoger correctamente la configuración inicial de codificación y separadores

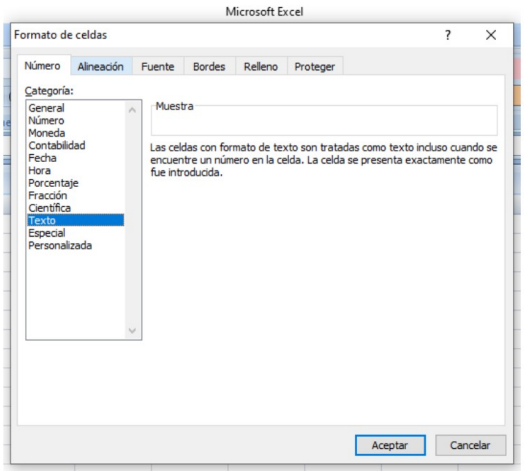


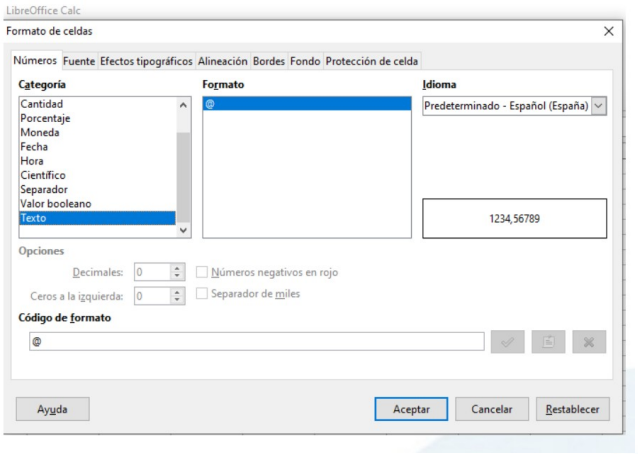
2.- Al cubrir los campos, dependiendo de nuestra configuración del progama, se nos pueden substituír datos automáticamente por otros que no serán válidos para la importación. Por ejemplo:

- En la columna *DATA* introducimos 10/10/2020 y se nos cambia a 10/10/20
- En la columna *TIPO_LIBRO* introducimos de ES_2 y se nos cambia a ES_2

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

b) Permitir ceros ('0') a la izquierda de datos de tipo numérico: Es posible que necesitemos intoroducir códigos que empiecen por el número 0 (ej: 00054819). Tanto *Excel* como *LibreOfficeCalc* borrarán por defecto estos ceros a la izquierda al establecer que la celda es de tipo numérico. Para evitar esto seleccionamos la celda correspondiente, click derecho, 'Formato de celdas' y escogemos la opción 'Texto'.





Campos obligatorios: NIF_OPERADOR, NUMERO_NIDPB, CAMPANHA, REFERENCIA_MOVIMIENTO, FECHA, PROCESO_TRANSFORMACION, PRODUCTO_PARTIDA, LITROS_PARTIDA, PRODUCTO_INCORPORADO, CANTIDAD_INCORPORADO, PRODUCTO_FINAL, LITROS_FINAL

A continuación se especifican los posibles valores de cada campo o una breve explicación para los de entrada libre:

- **NIF_OPERADOR:** NIF del operador de la planta en la que se desea hacer la importación.
- **NUMERO_NIDPB**: Número NIDPB de la planta en la que se desea hacer la importación.
- **CAMPANHA**: indica la campaña, se empleará la campaña correspondiente, por ejemplo 2018-2019.
- **REFERENCIA_MOVIMIENTO**: número de referencia del movimiento.
- **FECHA**: fecha de registro del asiento que se desea importar, se expresa en el formato dd/mm/aaaa, por ejemplo 16/02/2019.
- **PROCESO_TRANSFORMACION**: proceso de transformación empleado (se empleará el código correspondiente)

Código (valor a emplear)	Descripción gallego	Descripción castellano
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**: fecha de inicio del proceso de transformación, se expresa en el formato dd/mm/aaaa, por ejemplo 16/02/2019.
- **ID_ENVASES_PARTIDA**: identificador de los envases de partida..
- **PRODUCTO_PARTIDA**: producto de partida (se empleará el código correspondiente)

Código (valor a emplear)	Descripción gallego	Descripción castellano
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**: cantidad en litros de la que se parte para llevar a cabo el proceso.
- **GRADUACION_PARTIDA**: graduación alcohólica que tiene el producto de partida.
- **DENSIDAD_PARTIDA**: densidad del producto de partida.
- **ANO_COGIDA_PARTIDA**: año de cosecha del producto de partida
- **VARIEDAD_PARTIDA:** variedad del producto de partida. Se usará el código correspondiente, y seguidamente el porcentaje de la variedad entre paréntesis. El porcentaje de la variedad se deberá poner sin decimales y sin el carácter del porcentaje %. Se expresa en el siguiente formato: *variedad(porcentaje)*. En todo caso, la suma de los porcentajes de las variedades no puede ser mayor de 100. Si se desea añadir más de unan se deberán separar por comas, respetando el 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

- **COLOR_UVA_PARTIDA**: color de la uva del producto de partida
- **TIPO_VINHO_PARTIDA**: tipo de vino del producto de partida
- **PRODUCTO_INCORPORADO**: producto incorporado al producto de partida (se empleará el código correspondiente).

Código (valor a emplear)	Descripción gallego	Descripción castellano
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 producto incorporado al producto de partida.
- **GRADUACION_INCORPORADO**: graduación alcohólica del producto incorporado.
- **DENSIDAD_INCORPORADO**: densidad del producto incorporado.
- **CANTIDAD_INCORPORADO**: cantidad del producto incorporado.
- **ANO_COSECHA_INCORPORADO**: año de cosecha del producto incorporado
- **VARIEDAD_INCORPORADO:** variedad del producto incorporado. Se usará el código correspondiente, y seguidamente el porcentaje de la variedad entre paréntesis. El porcentaje de la variedad se deberá poner sin decimales y sin el carácter del porcentaje %. Se expresa en el siguiente formato: *variedad(porcentaje)*. En todo caso, la suma de los porcentajes de las variedades no puede ser mayor de 100. Si se desea añadir más de una, se deberán separar por comas, respetando el 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**

- **COLOR_UVA_INCORPORADO**: color uva del producto incorporado
- **TIPO_VINHO_INCORPORADO**: tipo de vino del producto incorporado
- **ID_ENVASES_FINAL**: identificador de los envases del producto final.
- **PRODUCTO_FINAL**: producto final obtenido en el proceso (se empleará el código correspondiente).

Código (valor a emplear)	Descripción gallego	Descripción castellano
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 expedieción

10	Viño de licor	Vino de licor
11	Viños alcoholizados	Vinos alcoholizados

- **PRODUCTO_FINAL_AROMATIZADO**: tipo de producto final aromatizado en caso de que el producto final sea un "Producto vitivinícola aromatizado" recogido en la tabla anterior (se empleará el código correspondiente)

Código (valor a emplear)	Descripción gallego	Descripción castellano
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 obtenidos del producto final.
- **GRAD_ADQUIRIDA_FINAL:** graduación alcohólica adquirida en el producto final.
- **GRAD_TOTAL_FINAL:** graduación alcohólica total del producto final.
- **ANO_COSECHA_FINAL:** año de cosecha del producto final
- **VARIEDAD_FINAL:** variedad del producto final. Se usará el código correspondiente, y seguidamente el porcentaje de la variedad entre paréntesis. El porcentaje de la variedad se deberá poner sin decimales y sin el carácter del porcentaje %. Se expresa en el siguiente formato: *variedad(porcentaje)*. En todo caso, la suma de los porcentajes de las variedades no puede ser mayor de 100. Si se desea añadir más de una ,se deberán separar por comas, respetando el 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 vino del producto final
- **DATA_SAIDA:** fecha de salida del proceso de elaboración, se expresa en el formato dd/mm/aaaa, por ejemplo 16/02/2019.
- **LIBRO_SAIDA:** libro de salida donde entra el producto (se empleará el código correspondiente)

Código (valor a emplear)	Descripción gallego	Descripción castellano
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).