

SOLICITUD 13

ACTUALIZACIÓN DEL ESTUDIO CORRESPONDIENTE AL ANÁLISIS DE LA CONSIDERACIÓN COMO SUBPRODUCTO DEL ORUJO DE UVA Y DE LAS LÍAS DE VINO PROCEDENTES DEL PROCESO DE VINIFICACIÓN PARA SU UTILIZACION EN DESTILERIAS

OCTUBRE 2025

[Página dejada intencionadamente en blanco]

ÍNDICE

1	INTRODUCCIÓN	1
1.1	CONTEXTO.....	1
1.2	ANTECEDENTES	1
1.3	OBJETO Y ALCANCE	3
2	ANÁLISIS DE LA SOLICITUD DE DECLARACIÓN DE SUBPRODUCTO.....	4
2.1	RESIDUO DE PRODUCCIÓN Y PROCESO EN EL QUE SE GENERA	4
2.1.1	Industria vitivinícola	4
2.1.2	Tipo de residuo y características fisicoquímicas del residuo de producción	20
2.1.3	Proceso productivo en el que se genera	22
2.1.4	Destino actual de orujos y lías del vino.....	23
2.2	MATERIA PRIMA A LA QUE SUSTITUYE Y PROCESO EN EL QUE SE UTILIZA.....	24
2.2.1	Materia prima sustituida.....	24
2.2.2	Proceso en el que se va a emplear el residuo de producción.....	26
2.2.3	Requisitos normativos o estándares.....	29
3	ANÁLISIS DE SU CONSIDERACIÓN COMO SUBPRODUCTO.....	34
4	CONCLUSIONES	37
5	REFERENCIAS.....	40
	ANEXO I. ANÁLISIS DE LA LEGISLACIÓN APLICABLE.....	1
1	IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS LEGALES.....	1
1.1	REGLAMENTACIÓN EUROPEA.....	1
1.1.1	Normativa específica del sector agrario y vitivinícola.....	1
1.1.2	Normativa general relacionada con la seguridad alimentaria.....	11
1.2	REGLAMENTACIÓN ESPAÑOLA	16
1.2.1	Normativa relacionada con el sector vitivinícola	16

1.2.2	Normativa general relacionada con la seguridad alimentaria.	27
1.2.3	Normativa relacionada con la autorización de sustancias para la elaboración de productos alimenticios	32
1.2.4	Normativa relacionada con los aceites vegetales comestibles	34
1.2.5	Normativa relacionada con el Registro Industrial de las empresas.	35
1.3	REGLAMENTACIÓN AUTONÓMICA.	38
1.3.1	CASTILLA - LA MANCHA.	38
1.3.2	CASTILLA Y LEÓN.	43
1.3.3	ARAGÓN.	45
1.3.4	CATALUÑA.	48
1.3.5	COMUNIDAD VALENCIANA.	51
1.3.6	GALICIA.	53
1.3.7	LA RIOJA.	56
1.3.8	PAÍS VASCO.	57
1.3.9	EXTREMADURA.	60
1.3.10	ANDALUCÍA.	61

ANEXOS

Anexo I. Análisis de la legislación aplicable

1 INTRODUCCIÓN

1.1 CONTEXTO

Tanto la Directiva Marco de Residuos¹ como su transposición al ordenamiento jurídico español mediante la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular, definen las condiciones para que una sustancia u objeto, resultante de un proceso de producción y cuya finalidad no sea la producción de esa sustancia u objeto, pueda ser considerada como subproducto y no como residuo, cuando se cumplan todas las siguientes condiciones:

- a) Que se tenga la seguridad de que la sustancia u objeto va a ser utilizado ulteriormente.
- b) Que la sustancia u objeto se pueda utilizar directamente sin tener que someterse a una transformación ulterior distinta de la práctica industrial habitual.
- c) Que la sustancia u objeto se produzca como parte integrante de un proceso de producción.
- d) Que el uso ulterior cumpla todos los requisitos pertinentes relativos a los productos y a la protección de la salud humana y del medio ambiente para la aplicación específica, y no produzca impactos generales adversos para la salud humana o el medio ambiente.

Para poder considerar una sustancia u objeto como subproducto, estas cuatro condiciones deberán cumplirse de forma simultánea; esto es, sólo si se satisfacen todas y cada una de ellas, se tratará de un subproducto; en caso contrario el régimen jurídico aplicable será necesariamente el de los residuos.

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED], solicitaron a la Comisión de Coordinación en materia de residuos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA), la **declaración como subproducto del orujo de uva y de las lías de vino, generados en la industria vitivinícola, para su uso en industrias alcohólicas con destino a la producción de alcohol, ácido tartárico, enocianina y pepita de uva.**

Para ello, se presentaron los siguientes documentos:

- Contenido mínimo de la solicitud general para la declaración de un residuo de producción como subproducto.
- Informe Justificativo.

¹ Comisión Europea (2008). Directiva 2008/98/CE del Parlamento y del Consejo, de 19 de noviembre de 2008, sobre los residuos.

Con objeto de conocer el sistema de gestión empleado hasta la fecha en España, la Subdirección General de Residuos realizó una consulta a diversas Comunidades Autónomas (CCAA), con objeto de aclarar y detallar los siguientes puntos:

- ¿Existe normativa autonómica de aplicación (tanto por parte de Agricultura como por parte de Medio Ambiente) que regule la “eliminación” de los orujos y las lías conforme al citado Real Decreto 597/2016? (En el caso de que exista, adjuntar, por favor)
- ¿Existen en esa comunidad autónoma (CA) destilerías en funcionamiento que estén autorizadas de acuerdo con el artículo 54 del Real Decreto 597/2016 que reciban orujos y/o lías? Si existen, enumerar y detallar sus principales características, indicando si están inscritas en algún registro. ¿Qué tipo de autorización ambiental tienen estas instalaciones? En el caso de que tengan algún tipo de autorización, adjuntar.
- ¿Cómo se clasifican legalmente los orujos y las lías en la CA: como residuo, como subproducto de acuerdo a la normativa autonómica anterior al procedimiento de declaración de subproducto aprobado por la Comisión en 2015 o directamente como producto?
- ¿Dispone la CA de un registro de las bodegas existentes en su territorio? En caso afirmativo, indicar cuál y si es de acceso público, y reportar el número de bodegas inscritas en tal registro. ¿Dispone la CA de las cantidades anuales de orujos de uva y lías de vino generadas por cada bodega? ¿Dispone la CA de las cantidades de entrada de orujos y lías a cada destilería? Si se disponen, adjuntar en cada caso las cantidades anuales en el periodo de 2013 a 2017.
- ¿Dispone la CA de información sobre cantidades de orujos y lías que no han sido entregados a destilación y que han sido retirados bajo control, de acuerdo con el artículo 52 del Real Decreto 597/2016? Si se dispone de información, adjuntar las cantidades anuales y los destinos de orujos y lías, en el periodo de 2013 a 2017. En los casos de retirada controlada, ¿la autoridad medioambiental de la CA ha otorgado su conformidad?
- En términos generales, ¿se ha identificado algún problema (por ejemplo, de afección al medio ambiente o a la competencia, de cargas administrativas u otros), en la gestión de los orujos y las lías en la CA? Si los hay, indicar cuáles y qué posibles soluciones se podrían adoptar para solventarlos.
- En las CCAA en las que los orujos y las lías se gestionan como residuos, ¿se han identificado problemas y/o ventajas para los productores o para los receptores? Identificar los problemas si se han planteado y si se considera que se pueden adoptar medidas para solventarlos que permitan mantener el mismo grado de protección ambiental y de la salud humana que ya existe con la gestión actual. Indicar las ventajas que se han detectado y si las mismas se podrían mantener declarando los orujos y las lías subproductos para determinados usos ulteriores.

A esta consulta dieron respuesta las siguientes CCAA: Andalucía, Aragón, Extremadura, Cataluña y País Vasco. En esta consulta también se incluyó a Cooperativas Agro-alimentarias de España, solicitando las cantidades de orujos y lías enviadas anualmente a destilería en el período 2013 a 2017 generadas en cada una de las bodegas representadas por esta cooperativa (concretamente 439). Se señalaba además que, lo relativo a esta solicitud, afectaría a todas las destilerías y no sólo a las asociadas a la cooperativa.

El 13 de abril de 2018 se recibe respuesta por parte de la empresa solicitante, Cooperativas Agro-alimentarias de España, en la que se incluye la siguiente documentación:

- Carta explicativa
- Listado de entregas de orujos y lías de las cooperativas.

Asimismo, por sugerencia de la Subdirección General de Residuos, EMGRISA analizó el documento *Marc de raisins, lies de vin et bourbes: Quelle gestion des sous-produits vinicoles? Expérimentation nationale sur la valorisation des sous-produits vinicoles* desarrollado por el Institut Français de la vigne et du vin, de noviembre de 2013. Durante la realización de este trabajo, se ha comprobado que la información recogida en el estudio de 2019 continúa vigente, por lo que no se reproduce nuevamente en este documento.

Tras el análisis de toda la documentación disponible y su valoración por el Grupo de Trabajo de Subproductos de la Comisión de Coordinación en la sesión celebrada el 18 de julio 2019 y tras recabarse la posición de todos sus participantes en la reunión del 27 de noviembre de 2019, se emitió **informe favorable**² por parte del MITECO relativo a la solicitud de declaración de subproducto de los orujos de uva y lías de vino, con fecha 18 de diciembre de 2019.

Teniendo en cuenta el tiempo transcurrido desde la elaboración del estudio de 2019, en julio de 2025 la Subdirección General de Residuos solicitó a EMGRISA la actualización del estudio realizado en 2019.

1.3 OBJETO Y ALCANCE

El objeto de este trabajo es la actualización del estudio correspondiente a la evaluación de la **consideración como subproducto del orujo de uva y de las lías de vino generados en la industria vitivinícola, para su uso en alcohólicas para la obtención de alcohol, ácido tartárico, enocianina y pepita de uva**, elaborado por EMGRISA en el año 2019, mediante el cual se proponen las condiciones y requisitos que deberán cumplir dichos residuos de producción para ser declarados subproductos.

La elaboración de este documento ha sido encargada por la Dirección General de Calidad y Evaluación Ambiental del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, con la coordinación y supervisión de la Subdirección General de Residuos del MITECO, dentro del marco del Modificado nº3 del encargo a medios propios a EMGRISA para la realización de trabajos de asistencia técnica (21ECES002), actividad 4.1, tarea 2.

El alcance de la actualización incluye la modificación del formato, la revisión de los datos de mercado del sector del vino y la identificación y análisis de la normativa actualmente vigente a nivel europeo, nacional y autonómico; tanto la específica del sector de la industria vitivinícola, como de la seguridad alimentaria,

² INFORME FAVORABLE relativo a la solicitud de declaración de subproducto de los orujos de uva y lías de vino (18-12-2019) https://www.miteco.gob.es/content/dam/miteco/es/calidad-y-evaluacion-ambiental/temas/prevencion-y-gestion-residuos/orujodeuvayliasdevinodestinosadestilerias_tcm30-506242.pdf

así como la de la prevención y gestión del desperdicio alimentario. Se ha prestado especial atención a los requisitos relativos a la trazabilidad y control, tanto del residuo de producción, como de las empresas productoras y receptoras.

De acuerdo con la solicitud realizada, teniendo en cuenta que la valoración de la declaración como subproducto es positiva, en esta revisión no está incluida la actualización de la información obtenida a través del cuestionario a las CCAA. Tampoco se han actualizado los apartados correspondientes a los procesos productivos de las empresas productoras y receptoras, por no haberse identificado cambios significativos en ellos.

2 ANÁLISIS DE LA SOLICITUD DE DECLARACIÓN DE SUBPRODUCTO.

2.1 RESIDUO DE PRODUCCIÓN Y PROCESO EN EL QUE SE GENERA

2.1.1 Industria vitivinícola

2.1.1.1 Descripción del sector

La Unión Europea (UE) dedica alrededor de 3 millones de hectáreas (Mha) a la producción de uva de vinificación, estando el 94% en producción activa, según los últimos datos de Eurostat correspondientes al año 2020³. España cuenta con la mayor superficie de viñedo de la Unión Europea y del mundo⁴, y, junto con Francia e Italia, se sitúa entre los principales Estados miembros productores de vino, concentrando conjuntamente en torno a las tres cuartas partes de la superficie total de viñedos de la UE (75%). La UE contaba con 2,2 millones de explotaciones vitícolas en 2020, de las cuales **0,5 millones de explotaciones vitícolas se encontraban en España** y 0,3 millones en Italia, lo que representa en conjunto un tercio (35,3 %) del total de la UE.

La producción de vino y mosto en España se caracteriza por su **gran variabilidad entre campañas debido a la fuerte dependencia del cultivo de las condiciones meteorológicas**. En la campaña previa a la presentación de la solicitud de subproducto, 2015/2016, se procesaron 5,5 millones de toneladas de uva, mientras que en la campaña 2023/2024 se han procesado unos 4,38 millones de toneladas de uva.

En España, la media de las campañas 2019/2020 a 2023/2024, alcanzó los 39,5 millones de hectolitros (hL) de vino producidos, según los datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)⁵.

³ Viñedos en la UE – estadísticas. EUROSTAT. https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Vineyards_in_the_EU_-_statistics&action=statexp-seat&lang=es

⁴ Estadísticas de los países. Organización Internacional de la Viña y el Vino. <https://www.oiv.int/es/what-we-do/country-report?oiv>

⁵ AVANCES DE SUPERFICIES Y PRODUCCIONES AGRÍCOLAS. JULIO 2024. https://www.mapa.gob.es/dam/mapa/contenido/estadisticas/temas/estadisticas-agrarias/2.agricultura/2.-avances-de-superficies-y-producciones-de-cultivos/2024/cuaderno_julio2024.pdf

Según los datos del INFOVI⁶, el sistema de información de mercados del sector vitivinícola del MAPA, la campaña 2023/2024 se cerró con una producción total de vino de aproximadamente 28,4 millones de hectolitros. Esta cifra corresponde exclusivamente a vino, sin incluir la producción de mostos, que en las estadísticas se presenta de forma diferenciada,⁴ L.

Este volumen de vino procede de la uva destinada a vinificación a nivel nacional, cuyos valores, expresados en masa (miles de toneladas), se recogen en las Figuras 1 y 2, de acuerdo con la información publicada por el MAPA.

Figura 1. Producción de uva y vino. Campaña 2024

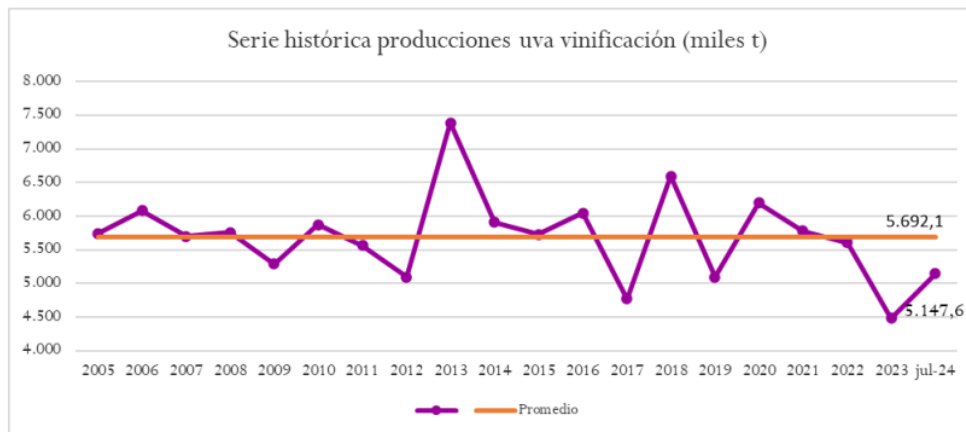
Producciones (miles t)							
Cultivos	Mes	\bar{X} 2019-2022	Def. 2022	Def. 2023	Avance 2024	2024 (2023=100)	2024 (2019-2023=100)
Uva de mesa	6	312,9	292,4	335,4	365,9	109,1	116,9
Uva Vinificación ^(*)	6	5.431,6	5608,9	4481,5	5147,6	114,9	94,8
Vino + Mosto (000 hl) ^(**)	6	39.547,0	41068,9	32384,7	37849,4	116,9	93,9

^(*) Datos de CCAA de uva de vinificación producida

^(**) Se incluyen los mostos concentrados convertidos a mosto natural y los mostos parcialmente fermentados. Para la conversión se ha utilizado un coeficiente de 3,5. La cifra engloba, asimismo, la producción de los pequeños productores (autoconsumo), no sujetos a la obligación de presentar declaraciones de producción.

Fuente: Boletín Mensual de Estadística, MAPA. (Agosto-Septiembre 2024)⁷

Figura 2. Serie histórica de producción de uva de vinificación.



Fuente: Boletín Mensual de Estadística, MAPA. (Agosto-Septiembre 2024)

⁶ DATOS INFOVI: DECLARACIONES AMPLIADAS Campaña 2023/2024 - Julio 2024, SG de frutas, hortalizas y vitivinicultura, MAPA <https://www.mapa.gob.es/dam/mapa/contenido/agricultura/temas/producciones-agricolas/vitivinicultura/infovi/ano-2024/informaciondeclaracionesampliadasjulio2024.pdf>

⁷ Boletín Mensual de Estadística. MAPA. 2024. <https://www.mapa.gob.es/dam/mapa/contenido/estadisticas/temas/publicaciones/boletin-mensual-de-estadistica/2024/bme-2024-08-09-agosto-septiembre.pdf>

En el proceso de elaboración del vino se generan **residuos de producción sólidos (orujo de uva) y líquidos (lías de vino)**, llamados “**subproductos vinícolas**” conforme a la legislación europea del sector vitivinícola.

El término “subproducto” en la normativa sectorial no se corresponde con el concepto de subproducto regulado en la *Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular*. Es por ello que, en el presente documento, cuando este término haga referencia a los materiales que se obtienen en la elaboración del vino, aparecerá entrecomillado.

El orujo de uva y las lías de vino se definen de la siguiente manera en el Anexo II del Reglamento (UE) 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, *Parte IV. Definiciones aplicables en el sector vitivinícola*:

- **Orujo de uva:** el residuo del prensado de uva fresca, fermentado o sin fermentar.
- **Lías de vino:**
 - a) el residuo que se deposita en los recipientes que contienen vino después de la fermentación, durante el almacenamiento o después de un tratamiento autorizado;
 - b) el residuo obtenido mediante filtración o centrifugación del producto indicado en la letra a);
 - c) el residuo que se deposita en los recipientes que contienen mosto de uva durante el almacenamiento o después de un tratamiento autorizado, o
 - d) el residuo obtenido mediante filtración o centrifugación del producto indicado en la letra c).

En el estudio anterior se indicaba que, de acuerdo con lo contrastado en diferentes industrias bodegueras, es comúnmente aceptado que, del total de la cantidad de uva entrante en la industria, el 73% se transforma en mosto, **el 4% en lías de vino y el 12% en orujo**.

Según la diferente bibliografía consultada en el presente estudio⁸, el **orujo de uva** puede representar hasta un **20 %** del peso de la uva procesada y está compuesto principalmente por pieles, semillas, residuos de pulpa y tallos residuales. Las **lías de vino** suponen el 1,5% del peso de la uva procesada y contienen principalmente etanol, ácido tartárico y células de levadura, junto con compuestos fenólicos.

⁸ *Prospección de residuos y subproductos del sector vitivinícola en Castilla y León. Potencial para su valorización mediante procesos de biorrefinería*, ITACyL. Programa INTERREG V-A España–Portugal (POCTEP) 2014–2020. <https://biovino.es/wp-content/uploads/2021/08/Informe-residuos-Vitivin%C3%ADcolas-CyL-Biovino-1.pdf>

Spigno, G., Marinoni, L. and Garrido, G.D. (2017) *State of the Art in Grape Processing By-Products*. In: Galanakis, C.M., Ed., *Handbook of Grape Processing By-Products*, Elsevier, Amsterdam, 1-27.

<https://doi.org/10.1016/B978-0-12-809870-7.00001-6>

The Potential of Grape Pomace Varieties as a Dietary Source of Pectic Substances, 2021. <https://www.mdpi.com/2304-8158/10/4/867>

Potential for Use of the Residues of the Wine Industry in Human Nutrition and as Agricultural Input, 2018. <https://www.intechopen.com/chapters/59216>

De acuerdo con estos datos, considerando que en la campaña 2023/2024 en España se han procesado 4,38 millones de toneladas de uva, se estima una generación de 0,876 y 0,0657 millones de toneladas de orujo y de lías de vino, respectivamente.

2.1.1.2 Marco regulatorio sectorial europeo y estatal.

Eliminación obligatoria de “subproductos”

A nivel europeo, el **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) 922/72, (CEE) 234/79, (CE) 1037/2001 y (CE) 1234/2007, prevé en su Anexo VIII, Parte II D, la **obligación de eliminar los “subproductos”** o residuos del proceso de vinificación (orujo de uva obtenido del prensado de la cosecha y las lías de vino) en las condiciones que determine la Comisión mediante actos delegados.

El **Reglamento Delegado (UE) 2019/934** de la Comisión, de 12 de marzo de 2019, por el que se **completa el Reglamento (UE) 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, es la **base actual europea que establece los principios y obligaciones para la retirada de “subproductos” vitivinícolas.**

De acuerdo con este reglamento, la **retirada de “subproductos”** deberá realizarse **bajo supervisión** de las autoridades competentes sujeta a **requisitos de entrega y registro** previstos en el **Reglamento Delegado (UE) 2018/273 de la Comisión y el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/274 de la Comisión**, salvo los productores que no fabriquen más de 50 hL de vino en sus instalaciones, teniendo en cuenta además la normativa relativa a la protección del medio ambiente. Se añade que los productores pueden cumplir esta obligación entregando los “subproductos” para su **destilación**, la cual deberá estar **certificada por la autoridad competente.**

El **Reglamento Delegado (UE) 2018/273** de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017, por el que se **completa el Reglamento (UE) 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) 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) 555/2008, (CE) 606/2009 y (CE) 607/2009 de la Comisión y por el que se derogan el Reglamento (CE) 436/2009 de la Comisión y el Reglamento Delegado (UE) 2015/560 de la Comisión, establece las **condiciones relativas al transporte de los productos vinícolas**⁹ mediante la

⁹ Art. 2. Definiciones. “Productos vitivinícolas”: los productos enumerados en el **anexo I, parte XII, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**, excepto el vinagre de vino de los códigos NC 2209 00 11 y 2209 00 19.

obligación de disponer de un **documento de acompañamiento**, así como la obligación de mantener un **registro de entradas y salidas**, con el fin de que puedan ser **comprobadas en cualquier momento**.

También establece los requisitos relativos a los **controles oficiales** por parte de las autoridades competentes de los EEMM.

En relación al **transporte**, se establecen los requisitos para la utilización del documento de acompañamiento (Anexo V), que deberá incluir indicaciones relativas a la **descripción** del producto (grado alcohólico y densidad) y **cantidad neta** de todos los productos vitivinícolas, en los que se menciona de manera expresa los orujos y las lías. También incluye, entre otros, el número de referencia de cada envío, **expedidor, lugar de expedición, destinatario, lugar de entrega**, autoridades competentes en el lugar de expedición, transportista, condiciones de transporte, descripción del producto, cantidad, categoría, fecha de comienzo del transporte y sello del organismo competente del lugar de expedición.

En el caso de los “subproductos”, el documento de acompañamiento no es obligatorio cuando se transporten a una destilería y se disponga del albarán del productor, así como cuando el transporte se efectúe mediante retirada bajo supervisión de las autoridades competentes.

Respecto a los **registros de entradas y salidas**, se establece que **los agentes económicos deberán consignar en un registro la entrada a sus instalaciones o la salida de ellas de cada lote de los productos vitivinícolas**, indicando la **categoría** de producto.

También establece que los EEMM mantendrán actualizada una **lista de los agentes económicos obligados a llevar el registro**, permitiendo los registros nacionales si ya los hubiera y preverá los **controles que permitan garantizar la correcta aplicación de los requisitos** establecidos en esta norma.

Los requisitos para el registro de entradas y salidas se encuentran regulados en el *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) 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) 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.*

En concreto, el reglamento de ejecución requiere disponer de un **registro de entradas y salidas de cada lote de productos vitivinícolas¹⁰, con cuentas separadas para cada “subproducto”** que deba eliminarse,

Anexo I parte XII incluye los orujos y las lías de vino

¹⁰ Artículo 14. Productos que deben inscribirse en el registro. 1. b) *De los productos que se inscriban en los registros, deberán llevarse cuentas separadas de vii) cada subproducto de los productos vitivinícolas que deba eliminarse de conformidad con el anexo VIII, parte II, sección D, del Reglamento (UE) 1308/2013 y los artículos 14 bis y 14 ter del Reglamento (CE)*

indicando si se entrega para la destilación, la producción de vinagre o para una utilización específica sin vinificación.

Estos registros exigidos en la normativa europea actualmente vigente, permiten garantizar la trazabilidad de los “subproductos” entre empresa productora y receptora, así como la identificación de las mismas y el control durante el transporte.

A nivel nacional, el **Real Decreto 739/2015, de 31 de julio**, sobre declaraciones obligatorias en el sector vitivinícola, establece la normativa básica en materia de **declaraciones obligatorias** del sector vitivinícola, para dotar de una mayor transparencia al sector y para disponer de mejores informaciones de su mercado y crea el Sistema de Información de Mercados del sector vitivinícola (**INFOVI**), adscrito al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, que contiene:

- El **Registro de Operadores** del Sector Vitivinícola (**REOVI**) en el que están inscritos todos los productores y almacenistas de vino y mosto y las **bodegas**.
- La información de las **Declaraciones obligatorias** de la producción de vino, existencias y movimientos de vino y mosto.
- Las funciones de la Agencia de Información y Control Alimentario (AICA), un organismo autónomo adscrito al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación que gestiona los sistemas de información INFOVI.

Más recientemente, el **Real Decreto 905/2022, de 25 de octubre**, por el que se regula la Intervención Sectorial Vitivinícola en el marco del Plan Estratégico de la Política Agrícola Común (PAC), que **deroga el Real Decreto 1363/2018, de 2 de noviembre**, para la aplicación de las medidas del programa de apoyo 2019-2023 al sector vitivinícola español, en la **Sección 4.ª Intervención de destilación de “subproductos” de la vinificación** (Capítulo II, artículo 44), permite a los productores cumplir con la obligación de eliminación de los “subproductos” mediante la **destilación de los orujos de uva y las lías de vino** obtenidos en el proceso de vinificación **para obtención de alcohol para uso industrial o energético**.

En caso de que los productores **no opten por la retirada mediante destilación**, la norma señala que se **acogerán a lo establecido por su comunidad autónoma en relación con la retirada de residuos conforme a la Ley 7/2022 de residuos y suelos contaminados para una economía circular**.

Esta norma también define la **autoridad competente** para la regulación de la obligación de retirar los “subproductos”, **como el órgano competente de la comunidad autónoma en cuyo territorio estén radicadas las instalaciones productivas**, que deberá, entre otras funciones, recoger las solicitudes de autorización de destilerías y de ayudas a la destilación y llevar a cabo su tramitación y resolución, así como

n.o 606/2009, con indicación de si se trata de entrega para la destilación, la producción de vinagre o una utilización específica sin vinificación.

las de la vinificación o de otras formas de transformación de las uvas, además de la autorización de programas de retirada bajo control.

A **nivel autonómico**, se han identificado varias CCAA que han desarrollado estos requisitos europeos y nacionales bien mediante **normativa específica** o bien a través de **procedimientos** (electrónicos en su mayoría) que facilitan la tramitación de la eliminación de los “subproductos”. En la mayor parte de los casos, se desarrollan procedimientos independientes para los “subproductos” vitivinícolas que se destinan a la destilación y para aquellos que se retiran bajo control. Esta información se detalla en el siguiente apartado.

Intervención Sectorial Vitivinícola y ayudas a la destilación de “subproductos”

La reglamentación de la Unión Europea en materia de política agraria, ha desarrollado el **Reglamento (UE) 2021/2115¹¹**, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, por el que se establecen normas en relación con la **ayuda a los planes estratégicos que deben elaborar los Estados miembros en el marco de la política agrícola común**, financiada con cargo al Fondo Europeo Agrícola de Garantía (FEAGA) y al Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader), y por el que se derogan los Reglamentos (UE) 1305/2013 y (UE) 1307/2013. Entre los **tipos de intervención susceptibles de percibir ayudas** figura la retirada de los “subproductos” de la vinificación a través de la **destilación para ser utilizados con fines industriales y energéticos**.

Actualmente España cuenta con el **Plan Estratégico Nacional de la PAC del Reino de España 2023-2027**, aprobado por la Comisión Europea el 31 de agosto de 2022, que desarrolla estas medidas de ayudas.

Para la puesta en práctica en España del **Reglamento (UE) 2021/2115**, se publicó el ya mencionado **Real Decreto 905/2022**, que establece las condiciones y procedimientos para la concesión de ayudas europeas a la destilación de los orujos de uva y las lías de vino obtenidos en el proceso de vinificación para la obtención de alcohol para uso industrial o energético. En concreto, establece que:

¹¹ Este reglamento se completa con el **Reglamento Delegado (UE) 2022/126**, de la Comisión, de 7 de diciembre de 2021 por el que se completa el Reglamento (UE) 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los requisitos adicionales para determinados tipos de intervención especificados por los Estados miembros en sus planes estratégicos de la PAC para el período 2023-2027 en virtud de dicho Reglamento, y a las normas sobre la proporción relativa a la norma 1 de las buenas condiciones agrarias y medioambientales (BCAM) y el aprobado por Real Decreto 1165/1995, de 7 de julio, disponiendo del código de actividad y del establecimiento (CAE) previsto en el artículo 41 de dicho **Reglamento de Ejecución (UE) 2022/129** de la Comisión, de 21 de diciembre de 2021 por el que se establecen normas para los tipos de intervención relativos a las semillas oleaginosas, el algodón y los subproductos de la vinificación en virtud del Reglamento (UE) 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, así como para los requisitos en materia de información, publicidad y visibilidad relacionados con la ayuda de la Unión y los planes estratégicos de la PAC.

- las destilerías que quieran acogerse a la ayuda a la destilación de “subproductos” deberán solicitar una **autorización** ante la CA y estar inscritas en un **registro territorial**¹², además de facilitar al productor un certificado como justificante de su entrega.
- los productores que envíen los “subproductos” a la destilación y reciban ayudas, deberán disponer de justificantes que permitan acreditar la entrega de “subproductos” a destilación.
- requisitos que deben cumplir los “subproductos” para ser enviados a este uso, como el **volumen mínimo de alcohol puro**.

Según lo anterior, se entiende que esta norma establece requisitos de control y trazabilidad únicamente para los orujos y las lías de vino destinados a las destilerías que solicitan las ayudas europeas.

Para el control de los requisitos relativos a la solicitud de ayudas a la destilación, prevé que el Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA), en colaboración con las autoridades competentes, elabore un **Plan Nacional de Controles**. Este plan se lleva a cabo a través de las circulares de coordinación publicadas por el FEGA, que tienen como objetivo establecer los **criterios comunes para la gestión y control de la ayuda a la destilación de “subproductos”** a aplicar por las CCAA.

A fecha de actualización del estudio, la última circular publicada es la **Circular de Coordinación 7/2023. Plan General de control de la intervención de destilación de subproductos de la vinificación de la Intervención Sectorial Vitivinícola**, vigente para los ejercicios financieros de 2024 a 2027 (Intervención Sectorial Vitivinícola). Para verificar el cumplimiento de los criterios de admisibilidad de las solicitudes de ayuda, en la circular se incluyen, entre otros, los siguientes Anexos, que permiten mantener una trazabilidad del origen y destino de los “subproductos” enviados a destilerías autorizadas:

- Anexo IV. Certificado de recepción de “subproductos”: datos del productor, de la destilería, de los “subproductos” entregados (materia prima -orujos y/o lías-, cantidad, grado, hectogrado).
- Anexo VII. Resumen de entregas por productor: se incluye un modelo a cumplimentar con los datos de la destilería, del productor de vino, y un resumen de entregas a destilación que incluye información del certificado de recepción (fecha y nº de documento de acompañamiento), la materia entregada (orujo, lías o vino, hectolitros, grado y hectogrado), el alcohol obtenido (litros, grado y hectogrado) y la prueba de destilación de “subproductos” 520.
- Anexo VIII Resumen de materias primas destiladas y de alcohol obtenido: se incluye un modelo a cumplimentar con los datos de la destilería y los datos del producto entregado (nº de certificado, NIF, nombre del productor, NIDPB, nombre de bodega, hectolitros entregados, grado y Hº entregados) y del alcohol obtenido (f. destilación, tipo de alcohol, grado, litros, Hgrado y documento 520).

¹² Registro territorial a que se refiere el artículo 40 del Reglamento de los Impuestos Especiales aprobado por Real Decreto 1165/1995, de 7 de julio, disponiendo del código de actividad y del establecimiento (CAE) previsto en el artículo 41 de dicho Reglamento .

- Anexo IX. Certificados de salida del alcohol: recoge los datos de la destilería y del destinatario del alcohol obtenido, así como la fecha de entrega y un resumen de entregas, que incluye los datos del productor y del alcohol entregado (hL, grado y hectogrados) y el nº de expediente de la ayuda.

Esta circular afecta únicamente a los orujos y lías que son objeto de las ayudas a la destilación para producir alcohol con fines energéticos e industriales. Por lo tanto, para aquellos que no se acogen a la ayuda o son retirados bajo control para cumplir con la obligación de eliminación, no son aplicables estos requisitos de trazabilidad.

Por último, el **Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre, por el que se regula el sistema de gestión y control de las intervenciones del Plan Estratégico y otras ayudas de la Política Agrícola Común**, establece **controles específicos adicionales relativos a la intervención de destilación de “subproductos”** (art. 97) para verificar el cumplimiento de los requisitos (contenido mínimo de alcohol y el destino (para uso industrial o energético del alcohol obtenido)).

El **Anexo I** del presente documento incluye un análisis más detallado del marco regulatorio del sector, tanto a nivel europeo, estatal, como autonómico.

2.1.1.3 Marco regulatorio sectorial en las CCAA

Se ha procedido a realizar una **revisión de la normativa autonómica actualmente vigente** en esta materia, así como de los procedimientos desarrollados a nivel autonómico para la tramitación de la eliminación obligatoria de los “subproductos”. Se han incluido las CCAA que respondieron al cuestionario en el año 2019 y aquellas en las que la información disponible se encontraba accesible.

A continuación, se resume la información identificada en las CCAA revisadas, que se desarrolla con mayor detalle en el apartado 1.3 del Anexo I del presente estudio.

Castilla - La Mancha

La CA de Castilla la Mancha regula la retirada de los “subproductos” del sector vitivinícola, bien mediante la entrega para su destilación o mediante un procedimiento de retirada bajo control a través de la *Orden 23/2024, de 14 de febrero, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, por la que se regula la obligación de retirada de los subproductos de la vinificación, se precisan las bases reguladoras de las ayudas a la destilación de subproductos de la vinificación en Castilla-La Mancha establecida en la Intervención Sectorial del Vino para el periodo 2024-2027 y se establece su convocatoria para todo el período.*

La norma incluye formularios que permiten garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos en esta norma para cada una de las alternativas de eliminación. En concreto:

- Los **productores que entreguen los “subproductos” a un destilador, recibirán como justificante de su entrega un certificado** por las **entradas diarias de “subproductos”**, de acuerdo con un modelo

(Anexo I-B de la orden) que incluye datos del destilador y productor, materia prima entregada, cantidad y grados.

- En caso de que un productor envíe los “**subproductos**” a un destilador que no se acoja al régimen de ayudas o tenga su ubicación fuera de la CA de expedición, el productor deberá remitir a la Consejería la siguiente documentación:
 - Certificado de recepción de la materia prima para destilación (Anexo I-B de la orden).
 - Certificado de la destilería (Anexo II-B de la orden) que incluye un resumen de la materia prima destilada (nombre del productor, nombre de la bodega, cantidad entregada (hectolitros) y grado de alcohol del producto entregado al destilador, así como del alcohol obtenido en la destilería).
- Relación de **entregas de materia prima** (Anexo VIII de la orden), en el que deben incluirse los datos de la destilería y el productor (certificado de recepción, volumen entregado y alcohol obtenido).
- Registros de **justificación del destino del alcohol** (Anexo VI-A y B de la orden).

En relación a la **retirada bajo control**, la norma hace referencia a que deberá realizarse conforme a la *Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular*, o a través de la transformación de estos “subproductos” en nuevos productos que se incorporen al mercado.

Para ello, los productores deberán disponer de la conformidad de la autoridad ambiental, solicitando una **autorización a través del Anexo III** de la orden. En caso de autorización positiva, el productor deberá informar a la Delegación Provincial de la fecha en la que se llevará a cabo la retirada.

En relación a la **tramitación de estos registros**, en la sede electrónica de la CA de Castilla la Mancha, se incluyen procedimientos diferenciados para la “presentación de certificados de entregas de “subproductos” a destilerías”¹³ (autorizadas o no) y para solicitar las ayudas a la destilación¹⁴. También dispone de un procedimiento para solicitar la autorización para la retirada de “subproductos bajo control”¹⁵.

Según lo anterior y la información requerida en los formularios, **bajo esta norma autonómica se podría garantizar la trazabilidad** tanto de los “subproductos” que se destinan a la destilación (independientemente de que la destilación se encuentre sometida al régimen de ayudas o no), como de aquellos que se retiran bajo control, así como de las empresas productora y receptora de los residuos de producción.

Los requisitos relativos a los documentos que deben acompañar al **transporte de productos vitivinícolas**, se regulan en la *Orden 128/2021, de 31 de agosto, de la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, por la que se establecen las disposiciones de aplicación relativas a los documentos que acompañan al transporte de productos vitivinícolas*, que están basados en los requisitos establecidos en el Reglamento

¹³ Presentación certificados de entregas de subproductos. <https://www.jccm.es/tramites/1004268>

¹⁴ Presentación de solicitudes de ayuda a la destilación de subproductos. <https://www.jccm.es/tramites/1004270>

¹⁵ Autorización programa retirada de subproductos bajo control. <https://www.jccm.es/tramites/1004265>

Delegado (UE) 2018/273 y el Reglamento de ejecución (UE) 2018/274, ambos de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017, tanto si se destinan a la destilación como si son retirados bajo supervisión de las autoridades competentes.

Castilla y León

La CA de Castilla y León, de acuerdo con la *ORDEN AGR/1616/2022, de 18 de noviembre, por la que se establecen las normas de utilización del sistema informático para la confección de documentos de acompañamiento de productos vitivinícolas, las certificaciones de su origen, así como determinadas normas de desarrollo y ejecución de los registros que se deben llevar en el sector vitivinícola, y el régimen de organización y funcionamiento del registro de envasadores y embotelladores de vinos y bebidas alcohólicas de Castilla y León*, regula las cuestiones relativas a los **documentos de acompañamiento que permiten certificar el origen o procedencia, la calidad y los productos vitivinícolas** (de acuerdo con lo definido en el Anexo I, parte XII del Reglamento 1308/2013, entre los que se incluyen los orujos y las lías), así como los registros del sector vitivinícola.

Se indica que los **registros de entradas y salidas de productos vitivinícolas** deben consignar las **entradas y salidas de cada producto, la categoría y las manipulaciones efectuadas**, ajustándose a lo indicado en el capítulo IV del Reglamento de ejecución (UE) 2018/274 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017.

En esta orden **no se hace referencia a la retirada bajo control**. No obstante, de acuerdo con el estudio⁸ consultado a lo largo de la redacción de este documento, relativo a la gestión de los “subproductos” vitivinícolas en esta CA, ésta se deberá llevar a cabo por parte de un gestor autorizado.

La **aplicación electrónica de tramitación**¹⁶ que gestiona los documentos de acompañamiento de transporte de productos vitivinícolas en esta CA se denomina ATVI. El modelo de “**Documento de acompañamiento de productos vitivinícolas**” incluye datos del expedidor, del destinatario, medio de transporte, descripción del producto (denominación, código NC, cantidad, grado alcohólico, densidad, etc.) y una nota informativa para ayudar en la tramitación.

Aragón

En el caso de Aragón, se ha publicado la *Orden AGA/1794/2023, de 27 de noviembre, por la que se regulan los documentos de acompañamiento de productos vitivinícolas, los registros que se deben llevar en el sector vitivinícola y el régimen de funcionamiento del registro de envasadores y embotelladores de vinos y bebidas alcohólicas en Aragón*.

Esta norma regula los requisitos que deben tener los documentos de acompañamiento **durante el transporte de los productos vitivinícolas, entre los que se incluyen los orujos y las lías**, remitiendo

¹⁶ Registro envasadores y aplicación informática ATVI. Aplicación informática de Castilla y León sobre documentos de acompañamiento del transporte de productos vitivinícolas, ATVI. <https://agriculturaganaderia.jcyl.es/web/es/sector-vino.html>

expresamente a los requisitos del Reglamento Delegado (UE) 2018/273 y del Reglamento de ejecución (UE) 2018/274, ambos de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017, en lo relativo a los **registros de entradas y salidas y al documento de acompañamiento**. En esta orden, al igual que en la de la CA de Castilla la Mancha, también se regulan los requisitos relativos al **transporte de los “subproductos” retirados bajo control** de las autoridades competentes.

Dispone a su vez de una **aplicación electrónica**¹⁷ denominada "Viñedo Web", dispuesta por el Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del gobierno de Aragón, para la "Expedición de los documentos de acompañamiento informatizados para el transporte de productos vitivinícolas", si bien los formularios no se encuentran a disposición del público, por lo que no ha sido posible valorar su contenido.

Cataluña

En el caso de Cataluña, la eliminación obligatoria de “subproductos” se regula a través de la *Orden ARP/354/2016, de 21 de diciembre, por la que se regula la **eliminación obligatoria de subproductos de la vinificación** y otras formas de transformación de la uva*, anterior a los reglamentos europeos actualmente vigentes. En esta orden se permite la eliminación bien mediante destilación o mediante retirada bajo control. Entre las opciones para la eliminación bajo control, se permite la aplicación agrícola, la alimentación ganadera, el compostaje en instalaciones autorizadas y la biodegradación en depósito controlado.

La Generalitat de Cataluña (GENCAT), competente en la gestión de “subproductos” de la vinificación por parte de las destiladoras y de las bodegas, dispone de una **aplicación electrónica**¹⁸ en la que poder presentar los **certificados de recepción de “subproductos” para la destilación (destilerías) que quieran solicitar la ayuda o para la retirada bajo control (bodegas)**. Se ha interpretado, por tanto, que los certificados de recepción únicamente se requieren a las destilerías que solicitan ayudas. Los formularios para la realización de estos trámites no son de acceso público, por lo que no ha sido posible valorar su contenido.

Comunidad Valenciana

La Generalitat Valenciana ha desarrollado un procedimiento¹⁹ en el que se desarrollan los requisitos relativos a la **obligación de la eliminación de “subproductos” vitivinícolas**. En este procedimiento se hace referencia al Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión, de 12 de marzo de 2019, y establece que, con el fin de poder verificar el cumplimiento de dicha eliminación, **los productores deberán enviar o**

¹⁷ Expedición de los documentos de acompañamiento informatizados para el transporte de productos vitivinícolas. <https://www.aragon.es/tramitador/-/tramite/autorizacion-validacion-documentos-acompanamiento-transporte-productos-vitivinolicas>

¹⁸ Gestión de subproductos de la vinificación por parte de la destiladora y de las bodegas. <https://web.gencat.cat/es/tramits/tramits-temes/gestio-subproductes-vinificacio-per-destilladora-i-cellers>

¹⁹ Obligación de eliminación de subproductos vitivinícolas. https://sede.gva.es/es/inicio/procedimientos?id_proc=G105915

bien el “certificado de recepción de materia prima para destilación” o bien el “certificado del gestor de residuo”. No se ha identificado ninguna normativa autonómica sectorial.

En el caso que se **opte por eliminar los “subproductos” mediante la destilación, será la destilería la que enviará a la Dirección Territorial correspondiente los certificados de recepción de materia prima.**

En el caso de que se opte por la **eliminación de los “subproductos” mediante un gestor**, la bodega deberá enviar a la Dirección Territorial los certificados emitidos por el gestor de residuos (indicando la cantidad total eliminada) y la analítica para la obtención del grado alcohólico de los “subproductos” eliminados. No se ha podido acceder al contenido de estos certificados.

Dispone también de un procedimiento independiente para las Ayudas a la destilación²⁰.

Galicia

En Galicia se ha identificado diversa normativa relativa a la eliminación de “subproductos” vitivinícolas. El *Decreto 158/2011, del 21 de julio, por el que se dictan normas de aplicación sobre los documentos que acompañan el transporte de productos vitivinícolas, los registros y las declaraciones de determinadas prácticas en el sector vitivinícola en la Comunidad Autónoma de Galicia*, requiere llevar una **contabilidad de estos productos mediante registros en los que se deberán anotar las entradas y salidas de éstos.**

También establece la obligatoriedad de desarrollar una **aplicación informática para la llevanza de los registros vitivinícolas**, que se ha realizado a través de la *Orden de 10 de junio de 2020 por la que se establecen las disposiciones relativas a la llevanza informática de los registros obligatorios del sector vitivinícola mediante la aplicación informática ACIOS*. Sin embargo, **esta orden sólo aplica a la contabilidad de los productos del sector vitivinícola a los que hace referencia la parte II del anexo VII del Reglamento (UE) núm. 1308/2013, en el que no se incluyen los “subproductos”.**

Por otro lado, la *Orden de 22 de septiembre de 2021, por la que se modifican anexos, plazos y normas procedimentales del Decreto 256/2011, de 7 de diciembre, por el que se regula el potencial de producción vitícola de Galicia*, incluye un **procedimiento para la comunicación de la eliminación de “subproductos”** obtenidos en la transformación vinícola, desarrollado en el Anexo D.III, que puede realizarse vía electrónica²¹. Mediante este anexo **se identifican los datos de la bodega y el método de eliminación elegido, bien por destilador autorizado o bien por retirada bajo control.**

²⁰ Ayudas a la destilación de subproductos de vinificación. https://www.gva.es/es/inicio/procedimientos?id_proc=G18372

²¹ Eliminación de subproductos obtenidos en la transformación vinícola. MR441D. <https://sede.xunta.gal/detalle-procedemento?codtram=MR441D>

La Rioja

La Rioja, al igual que la Comunidad Valenciana, dispone de un procedimiento electrónico²² que regula la eliminación de “subproductos”, a través de la destilación o mediante su retirada bajo control. En caso de que se opte por la destilación, se requiere que los productores entreguen los justificantes que permitan acreditar dicho cumplimiento, a través del **Certificado de recepción de subproductos para destilación (Anexo 4 de la Circular 27/2019 del FEGA)**. Según lo anterior, se entiende que este certificado aplica a todos los destiladores, no sólo los que soliciten ayudas, pero con la información requerida para los que reciben ayudas (anexo FEGA) sí que se puede garantizar la trazabilidad.

En caso de la **retirada bajo control**, se requiere haber obtenido una resolución favorable de la administración ambiental a través de la presentación de un proyecto detallado. Entre las opciones de retirada bajo control se contemplan la aplicación directa al suelo de cultivo, el compostaje y la alimentación animal.

País Vasco

La *Ley 5/2004, de 7 de mayo de Ordenación Vitivinícola del País Vasco*, establece la obligación de eliminar los “subproductos” del sector vitivinícola, bien mediante entrega para su destilación a destiladora autorizada (para las que se acogen a las ayudas) o mediante retirada bajo control.

La *Resolución de 13 de junio de 2025, de la directora de Calidad y Promoción Alimentaria, por la que se pone a disposición de las personas interesadas los modelos electrónicos relativos a los libros-registro obligatorios en el sector vitivinícola en la Comunidad Autónoma del País Vasco*, establece los modelos electrónicos relativos a los **libros-registro obligatorios en el sector vitivinícola** en esta comunidad. Si bien también se mantienen los registros en papel.

Según lo indicado en el procedimiento electrónico²³ disponible, actualmente, la mayoría de operadores económicos del sector vitivinícola, cumplimenta los **libros-registros vitivinícolas** regulados en el *Reglamento (UE) de Ejecución 2018/274, rellenando hojas fijas numeradas en los libros-registros en papel previstos en la Orden de 4 de junio de 1996, del Consejero de Industria, Agricultura y Pesca, por la que se dictan normas relativas a los documentos que deben acompañar a los transportes intracomunitarios de productos vitivinícolas que se inicien en la CAPV y a los registros que se han de llevar en el sector vitivinícola*.

En este procedimiento se contemplan tres tipos de libros-registro, siendo el Libro 1 el que regula el registro de entradas y salidas de los “subproductos” obtenidos.

²² Eliminación de subproductos de la vinificación. <https://www.larioja.org/agricultura/es/agricultura/eliminacion-subproductos-vinificacion>

²³ Libros de registro del sector vitivinícola en Euskadi <https://www.euskadi.eus/autorizacion/libros-de-registro-del-sector-vitivinicola-en-euskadi/web01-tramite/es/>

Extremadura

En Extremadura, según la información disponible, se entiende que se sigue entregando la totalidad de los orujos y lías a las destilerías, tal y como se indicó en el estudio de 2019.

La Junta de Extremadura dispone de un procedimiento electrónico²⁴ que regula las ayudas a la destilación de “subproductos” de la vinificación, estableciendo los **requisitos en materia de registros de entradas y salidas y la documentación** necesaria a aportar **para poder acogerse a la ayuda**.

Andalucía

En Andalucía, la *Orden de 19 de septiembre de 2011, por la que se dictan normas para la aplicación, en la Comunidad Autónoma de Andalucía, del Real Decreto 244/2009, de 27 de febrero, para la aplicación de las medidas del programa de apoyo al sector vitivinícola español, en relación con los subproductos de la vinificación*, regula la **obligación de la eliminación de los “subproductos”**, bien mediante su entrega a destilación o retirada bajo control.

Según esta norma, la **salida de los “subproductos”**, y en su caso de vino, de las instalaciones del productor se reflejará en el **libro de registro de entradas y salidas** del vino que corresponda según la *Orden de 24 de marzo de 2009, por la que se regulan los documentos que deben acompañar al transporte de los productos vitivinícolas, los registros que se han de llevar en el sector vitivinícola y las normas de realización de determinadas prácticas enológicas*. Asimismo, establece que el **transporte de los “subproductos” desde la instalación del productor hasta la destilería irá acompañado de un documento comercial** en el que conste, al menos, el nombre y dirección del expedidor y del destinatario, la fecha de expedición y la designación y cantidad del producto transportado.

El productor que opte por la **retirada bajo control**, deberá presentar una solicitud dirigida a la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, acompañada de un proyecto detallado que contenga referencias al tipo de producto, cantidades estimadas, descripción del procedimiento de retirada y receptor de los “subproductos”.

La *Orden de 14 de noviembre de 2012, por la que se regulan los documentos que deben acompañar al transporte de los productos vitivinícolas, los registros que se han de llevar en el sector vitivinícola, las normas de realización de determinadas prácticas enológicas y las de los vinos varietales*, que deroga la orden citada en el párrafo anterior, regula los **requisitos de los documentos de transporte** de los productos vitivinícolas.

²⁴ Ayudas a la destilación de subproductos de la vinificación (PEPAC 2023-2027).

<https://www.juntaex.es/w/0692424?inheritRedirect=true>

Según esta orden, el **documento de acompañamiento** consiste en una copia del documento electrónico emitido por el Sistema de Información y Registro de Documentos del Sector Vitivinícola de la Junta de Andalucía (SISV) ²⁵ en el que conste un código de referencia administrativo específico (Código MVV).

Para la llevanza de los libros de registros y de los documentos de acompañamiento durante el transporte de productos del sector vitivinícola, Andalucía dispone de un **procedimiento electrónico**²⁶ que está asociado a dicho sistema SISV, que no se encuentra a disposición del público, por lo que no ha sido posible valorar el contenido de los formularios o de los libros-registro.

2.1.1.4 Conclusiones

Con carácter general, puede considerarse que la mayor parte de las CCAA regulan la retirada obligatoria de los “subproductos”, bien mediante su entrega a **destilación** o bajo la **modalidad de retirada bajo control** conforme a la *Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular*. Para esta última opción, en la mayoría se requiere la presentación y aprobación de un proyecto o memoria técnica, sometido a la conformidad de la autoridad ambiental competente.

En cuanto al **marco regulatorio europeo vigente en materia de registros y documentos de acompañamiento en el sector vitivinícola**, puede concluirse que establece un sistema que permite **garantizar la trazabilidad** de los “subproductos” vitivinícolas, así como la identificación de los operadores **económicos que intervienen en su gestión**, sin perjuicio de las obligaciones adicionales derivadas de la normativa de seguridad alimentaria.

No obstante, en el **ámbito autonómico**, la aplicación práctica de estos requisitos de trazabilidad presenta diferencias significativas entre comunidades autónomas.

En CCAA como **Castilla-La Mancha, Castilla y León y Aragón**, las obligaciones relativas al registro de entradas y salidas y a la documentación de acompañamiento se han desarrollado formalmente mediante órdenes autonómicas específicas y sistemas digitalizados que identifican expresamente los “subproductos” y permiten garantizar su trazabilidad.

En el **País Vasco**, los **formularios electrónicos y los libros-registro vitivinícolas** incluyen los “subproductos” y, de acuerdo con la información disponible, se ajustan al marco europeo vigente.

En **Galicia**, aunque la normativa autonómica sobre registros vitivinícolas hace referencia expresa a los Reglamentos (UE) 2018/273 y 2018/274, los **formularios vinculados al procedimiento de eliminación de “subproductos”** remiten a normativa anterior que regula la gestión de productos vitivinícolas en la que no

²⁵ Sistema de Información y Registro de Documentos del Sector Vitivinícola de la Junta de Andalucía <https://ws142.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/sisv/>

²⁶ Junta de Andalucía. Sede electrónica General. Acceso a Trámites. Catálogo de Procedimientos y Servicios <https://www.juntadeandalucia.es/servicios/sede/tramites/procedimientos/detalle/10910.html>

se incluyen de forma diferenciada los orujos y las lías. Con la información disponible, no puede confirmarse que los requisitos europeos se hayan integrado completamente.

En **Cataluña y Andalucía**, aun existiendo procedimientos administrativos y sistemas telemáticos de gestión, los modelos normalizados no son accesibles públicamente, lo que impide verificar si incorporan de forma expresa la identificación diferenciada de los “subproductos” y la totalidad de los datos exigidos reglamentariamente.

En otras comunidades autónomas, como **Extremadura, La Rioja y la Comunidad Valenciana**, los procedimientos aplicables se apoyan en disposiciones anteriores, sin que conste una actualización expresa conforme al marco europeo vigente ni exista información pública suficiente que permita verificar la adaptación de los formularios normalizados de gestión de los “subproductos”.

Con carácter general, los instrumentos desarrollados por las CCAA incluyen:

- **Procedimientos específicos para la entrega de “subproductos”** a destilerías, así como para la solicitud de ayudas a la destilación y para la retirada bajo control.
- **Documentos de acompañamiento**, utilizados para el transporte entre operadores del sector vitivinícola.
- **Libros-registro**, en formato papel o digital, **y certificados de entrega**, en los que se registran las **entradas y salidas** de productos vitivinícolas, incluyendo, en determinados casos, los “subproductos”.

En consecuencia, aunque la normativa europea establece un sistema que permite garantizar la trazabilidad de los orujos y las lías, con la información disponible no puede confirmarse plenamente su aplicación en todos los territorios.

2.1.2 Tipo de residuo y características fisicoquímicas del residuo de producción

El informe justificativo expone las siguientes características del residuo de producción:

- **Residuo de producción**: Orujos de uva y lías de vino.
- **Cantidad anual generada (t/año)**: 740.000 t/año de orujos de uva y 200.000 t/año de lías de vino. Fuente: Contenido mínimo de la solicitud general para la declaración de subproducto, diciembre 2016.
- **Código LER**:
 - Orujos de uva: 02 07 01 (Residuos de lavado, limpieza y reducción mecánica de materias primas)
 - Lías de vino: 02 07 04 (Materiales inadecuados para el consumo o la elaboración).

- **Composición y caracterización:**

En el informe justificativo se indica que del 100% de uva que es introducida en la tolva de descarga, un 73% se transforma en mosto de yema, procedente del estrujado y recogido tanto en la propia estrujadora como en el sinfín escurridor. Este mosto de yema representa el principal producto de valor de la industria vinícola.

Según se ha contrastado en diferentes industrias bodegueras, es comúnmente aceptado que, del total de la cantidad de uva entrante en la industria, el 73% se transforma en mosto, **el 4% en lías de vino y el 12% en orujo**. Si bien, según el estudio elaborado en Castilla y León en 2020, anteriormente mencionado, se indican valores del 20% y del 1,5% del peso de uva transformada para orujos y lías de vino, respetivamente.

El **orujo de uva** está constituido por una mezcla de escobajo (estructura vegetal del racimo), hollejo (piel) y pepitas en proporciones variables (25, 55 y 20%, como media, respectivamente).

Sus características varían notablemente en función del tipo de vino producido (tinto o blanco), de la variedad de uva y del tipo de proceso de separación utilizado. **Su contenido en alcohol varía entre el 3 y el 6,5% en peso y su contenido en granilla de uva (semillas) entre el 14% y el 22% dependiendo de la variedad de la uva.**

Por otra parte, las **lías de vino del vino** suponen el principal “subproducto” de mostos y vinos (4%-8%). Son los restos acumulados en el fondo de los depósitos de fermentación del vino y en ellas se encuentran sobre todo los restos de microorganismos, principalmente levaduras y, en menor medida, bacterias (especialmente si el vino no realizó la fermentación maloláctica), encargadas de la fermentación alcohólica.

Según se indica en el informe justificativo para la declaración de subproducto presentado en la solicitud realizada en el año 2017, en ese momento la cantidad media de orujos de uva producida por las cooperativas que conforman Cooperativas Agroalimentarias de España era de 400.000 t/año y la de lías de vino ascendía a 140.000 t/año.

Tabla 1. Composición orujo y lías de vino (facilitado por la empresa)

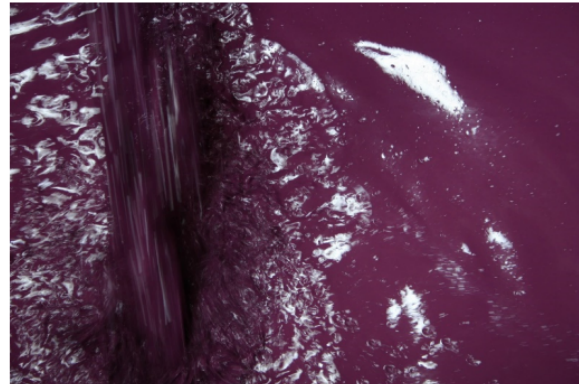
COMPOSICIÓN (% EN PESO)	ORUJOS DE UVA	LÍAS DE VINO
Agua	53	87
Alcohol	5	7
Materia seca	42	6
Sales tartáricas	2	3
- Biomasa (hollejos)	22	3
- Pepitas de uva	18	0

A continuación, se muestran imágenes de los residuos de producción, aportadas en el informe justificativo:

Imagen 1. Orujos de uva



Imagen 2. Lías de vino



Fuente: Informe justificativo.

- **Registro REACH:**

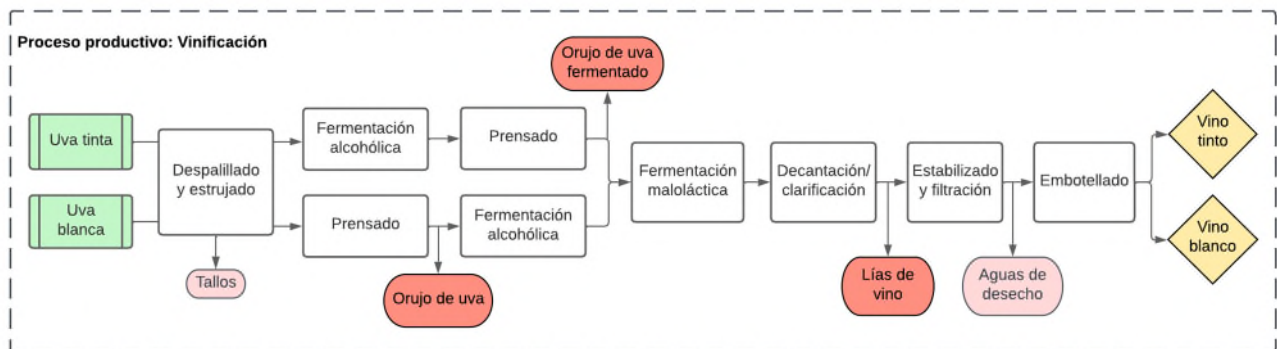
El informe justificativo indica que no procede, ya que se obtienen en el proceso de vinificación de la uva y se destinan a la obtención de productos para uso alimentario: alcohol de uso de boca, ácido tartárico natural, colorante natural (enocianina) y aceite de pepita de uva.

El Artículo 2, punto 5b, del Reglamento REACH, constata que no es de aplicación en la medida en que una sustancia se utilice en alimentos o piensos conforme con el *Reglamento (CE) nº 178/2002*, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

2.1.3 Proceso productivo en el que se genera

La solicitud señala que el orujo de uva es el principal “subproducto” de la uva (8-12%), constituido por la piel y las pepitas y se separa por prensado de la uva fresca, en la elaboración de vinos blancos, o por prensado del grano de uva tras la fermentación de los mostos en el caso de la elaboración de vinos tintos, tal y como se puede ver en el siguiente diagrama.

Diagrama 1. Esquema simplificado del proceso productivo en el que se genera el residuo de producción.



Fuente: Elaboración propia con la información del informe justificativo.

Los orujos de uva son transportados mediante cintas a unas tolvas metálicas o a campas impermeabilizadas. Para su transporte se cargarán en camiones o bañeras mediante palas o por llenado directo, en el caso del almacenaje en tolvas. Estos camiones, ya sean con caja o bañera, están preparados para evitar la fuga de lixiviados.

Las lías de vino suponen el principal “subproducto” de mostos y vino (4-8%), constituidas por los restos acumulados en el fondo de los depósitos de fermentación del vino y se producen durante el proceso de decantación de los vinos. Una vez extraídas, las lías de vino son bombeadas a depósitos metálicos para su almacenaje. Su transporte se realizará en camiones cisterna que serán cargados directamente desde los depósitos.

2.1.4 Destino actual de orujos y lías del vino.

Según el informe justificativo, tanto el orujo de uva como las lías de vino **se utilizan como materia prima en los procesos productivos que realiza la industria alcohólica** y, en concreto, [REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

En base a lo anterior, la mayor parte de los productos obtenidos en las alcohólicas son destinados a alimentación humana, excepto el alcohol etílico y el ácido tartárico que también tienen un uso industrial.

2.2 MATERIA PRIMA A LA QUE SUSTITUYE Y PROCESO EN EL QUE SE UTILIZA.

2.2.1 Materia prima sustituida.

El informe indica que los materiales objeto de estudio se han utilizado como subproductos en la industria vitivinícola desde siempre, y que **no sustituyen a ninguna otra materia prima, sino que son materia prima de su propio proceso productivo.**





Por otra parte, [redacted] en los datos estadísticos públicos ofrecidos por el Instituto Nacional de Estadística (INE) – Encuesta Industrial Anual de productos, se pueden extraer datos nacionales de lías de vino, [redacted]

Tabla 3. Cantidad de lías de vino, Encuesta Industrial Anual de Productos, INE (actualizada hasta 2024).

AÑO	LÍAS DE VINO (kg)
2014	182.876.356
2015	166.615.327
2016	167.021.009
2017	187.848.679
2018	173.504.823
2019	191.597.563
2020	179.071.558
2021	202.865.572
2022	194.990.164
2023	196.761.262
2024	148.818.129



Finalmente, se adjunta un listado de destiladores autorizados para participar en el régimen de ayuda²⁷ a la destilación (art. 52 del Reglamento 1308/2013) de la Campaña 2023/2024, que se puede consultar en la página web del Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA) del Ministerio de Agricultura y Pesca y Alimentación (www.fega.es.)

Tabla 4. Lista de destilerías autorizadas para participar en intervención de destilación de subproductos. Campaña 2023/2024²⁸

CCAA	RAZÓN SOCIAL/NOMBRE	CÓDIGO DE AUTORIZACIÓN	PROVINCIA	LOCALIDAD
Aragón	Destilerías San Valero, S.Coop.	50001	Zaragoza	Cariñena
	Destilerías Manchegas S. Coop	02003	Albacete	La Roda
	Aceites Vinos y Alcoholes, S.A. (AVIALSA)	02005	Albacete	Villarrobledo
	Vda. De Joaquín Ortega, S.A.	02006	Albacete	Villarrobledo
Castilla-La Mancha	DCOOP, Soc. Cao. Andaluza	13032	Ciudad Real	Alcázar de San Juan
	MOVIALSA, Mostos Vinos y Alcoholes, S A	13035	Ciudad Real	Campo de Criptana
	D.V.T. España, S.A.	13051	Ciudad Real	Tomelloso
	Bodega Las Copas S.L.	13034	Ciudad Real	Tomelloso
	ALVINESA Natural Ingredients, Alcoholera Vinícola, S.A.	13060	Ciudad Real	Daimiel
	Alcoholera de la Puebla S.A.	45083	Toledo	Puebla de Almoradiel
	Alcoholes de la Cruz Vega 1914, S.L.	45085	Toledo	Madridejos
Cataluña	Cades Penedés S.A.	08024	Barcelona	Avinyonet del Penedés
Extremadura	Viñaoliva S. Coop.	06001	Badajoz	Almendralejo
Galicia	Destilerías Compostela S.A.	15077	A Coruña	Rois
C.F. Navarra	Agralco S. Coop.	31076	Navarra	Estella-Lizarra
La Rioja	La Alcoholera de la Rioja, Ebro y Duero, S.A	26001	La Rioja	Cenicero
	Amador González Tojal (Alcoholes)	26002	La Rioja	San Vicente de la Sonsierra
C. Valenciana	Gestora de Residuos Vínicos. S.Coop.V (GESTRIVIN)	46001	Valencia	Utiel

²⁷ Las destilerías que deseen participar en esta ayuda deben estar autorizadas por la autoridad competente de la comunidad autónoma en la que estén radicadas las instalaciones de destilación con carácter previo a la fecha de entrada en la destilería de los orujos de uva y lías de vino, para los cuales se quiere solicitar la ayuda. **Las destilerías autorizadas transformarán los subproductos de la vinificación obtenidos en territorio nacional en alcohol para uso industrial o energético.**

²⁸ Lista de destiladores autorizados. Campaña 2023-2024. <https://www.fega.gob.es/es/pepac-2023-2027/intervenciones-sectoriales/sector-vitivinicola/destilacion-subproductos>

2.2.2 Proceso en el que se va a emplear el residuo de producción.

La solicitud general para la declaración de un residuo de producción como subproducto indica que ambos materiales se utilizarán para la producción de alcoholes y tartrato cálcico, además en el caso del orujo de uva se producirá también aceite de pepita de uva y enocianina.

También se señala en el informe que ninguno de los dos “subproductos” necesita ser acondicionado a su llegada a la industria receptora; se almacenan en el estado en el que se reciben y no son manipulados hasta su incorporación en el proceso productivo del que son materia prima.

No se ha identificado información que indique que los procesos presentados a continuación hayan sufrido cambios respecto a lo indicado en la solicitud inicial.

El **proceso de tratamiento del orujo** para producir estas sustancias consta de los siguientes pasos:

- Difusión o lavado:

La **extracción, con agua caliente**, de la materia soluble contenida en los orujos de uva, compuesta por azúcares, alcoholes y bitartratos, se realiza por difusión de esta a través de la pared celular **convirtiendo el orujo en un jugo hidroalcohólico denominado piqueta**. La piqueta, que tiene un contenido en alcohol del 5% y 25-30 g/l de sales tartáricas, se envía a destilación.

Cuando se quiere extraer enocianina el proceso varía ligeramente, la temperatura de lavado es más baja, se utilizan orujos de uva frescos que no hayan sido ensilados y la solución alcohólica que se obtiene se someterá a procesos de evaporación, destilación y concentración bajo vacío para obtener una solución con una concentración en antocianinas de 50 g/l.

- Destilación:

La piqueta obtenida en los difusores, con un contenido alcohólico medio del 5%, se somete a un proceso de destilación/rectificación obteniendo tres tipos de alcoholes de distintas graduaciones. El residuo de la destilación denominado vinaza se procesa para la obtención del tartrato cálcico disuelto en la misma.

- Obtención de tartrato cálcico:

Las vinazas se someten a un proceso de acidificación con ácido clorhídrico o sulfúrico seguido de una neutralización con carbonato cálcico, posteriormente se deja reposar del orden de tres a cinco horas para la formación de los cristales de tartrato cálcico. Los cristales se separan por centrifugación y se secan en secaderos mediante vapor directo o gases limpios antes de ser almacenados.

- Fabricación de ácido tartárico:

Se realiza un tratamiento ácido de las sales que dan lugar a unas aguas madres de las que, por tratamientos físicos de filtración y sucesivas cristalizaciones, se obtiene el ácido tartárico. Si la neutralización se realiza con carbonato cálcico se genera bitartrato potásico, conocido como crémor tártaro.

- Prensado de los orujos de uva:

El orujo extraído de los difusores contiene una gran cantidad de agua, 68-70%, que se reduce al 53-58% mediante prensado. El agua del prensado se introduce de nuevo en la difusión mientras que el orujo de uva prensado se envía a secado.

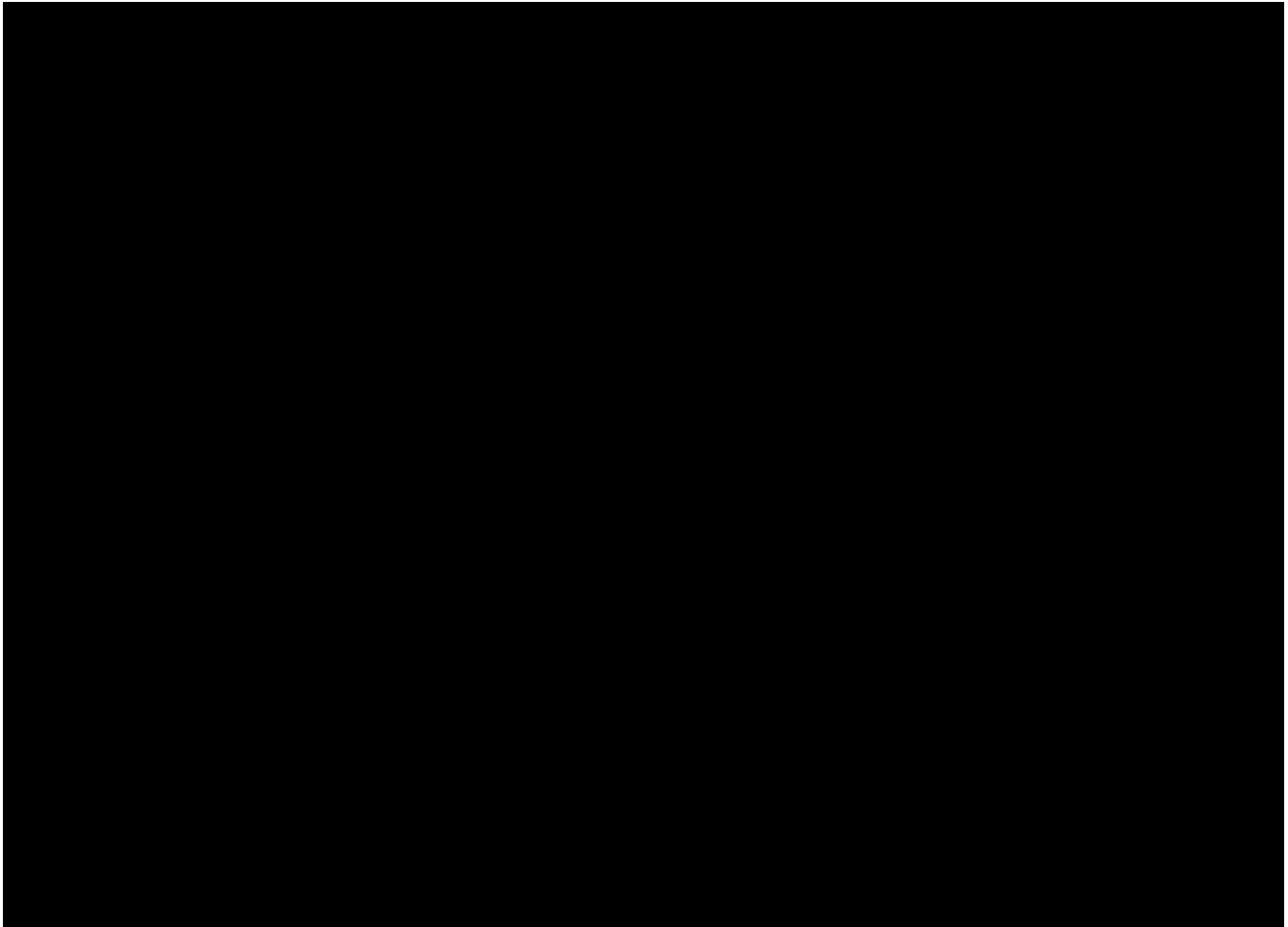
- Secado de orujos de uva:

Tiene lugar en hornos rotativos utilizándose como combustible el propio orujo ya seco y desgranillado (biomasa). La humedad media de entrada del orujo a los secadores está en torno al 55% y en ellos se reduce hasta el 10%, que es la humedad idónea para el posterior tratamiento en la extracción de la granilla, para la utilización de orujo como combustible y para el tratamiento de extracción del aceite de granilla.

- Separación de la granilla de uva:

Una vez seco el orujo se separa de la granilla mediante zarandas obteniendo 320 kg de orujo de uva seco y 18 kg de granilla por tonelada de orujo húmedo. La **granilla de uva producida se utiliza para la obtención de aceite comestible** mediante extracción química con hexano. En este proceso se muele y granula la granilla para conseguir que el aceite que contiene quede en condiciones de poder ser extraído con disolvente (hexano), siguiendo el mismo proceso que para la extracción de otros aceites vegetales. El contenido medio de aceite de la granilla es del 14%.

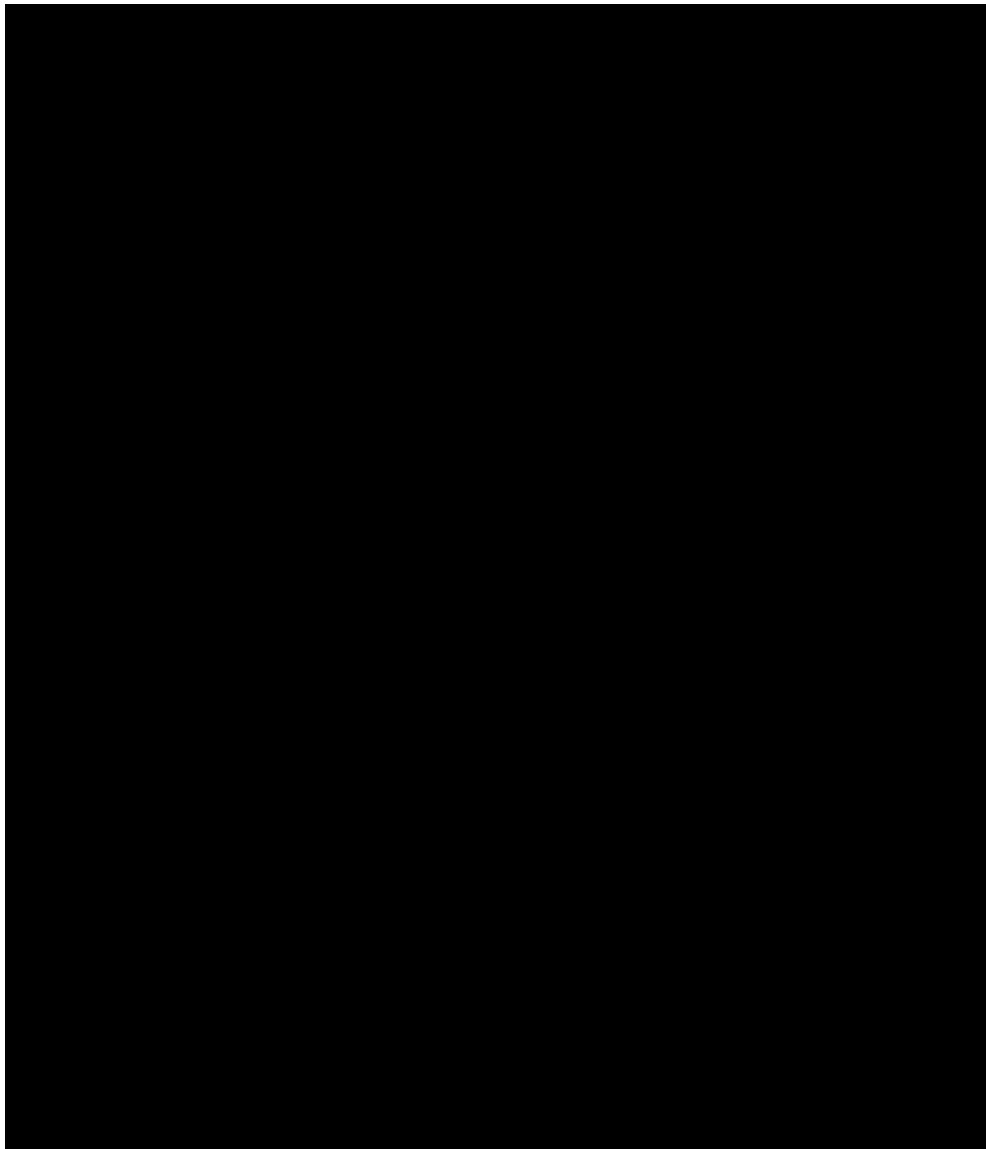
En la siguiente figura se presenta el diagrama de flujo del proceso productivo indicado para el orujo:



El proceso de tratamiento de las lías de vino consta de las siguientes etapas:

- Destilación: Esta destilación/rectificación produce alcohol de más de 94°. El material obtenido de la destilación, la vinaza, se procesa para la extracción del tartrato cálcico disuelto en la misma.
- Obtención de tartrato cálcico: El proceso de tratamiento de las vinazas es similar al de las vinazas provenientes del orujo de uva descritas anteriormente.

En la siguiente figura se presenta el diagrama de flujo del proceso productivo para las lías de vino:



2.2.3 Req

Uso alimentario

Teniendo en cuenta que el uso mayoritario de los productos obtenidos a partir de los orujos de uva y lías de vino es el uso alimentario, se ha llevado a cabo la identificación y análisis del marco normativo en Europa y España que regula **la seguridad e higiene de los productos destinados al consumo humano**.

Este análisis se ha realizado con el fin de verificar si el orujo y las lías de vino, pueden ser considerados subproductos cuando se destinan para uso alimentario y si la regulación comunitaria y nacional existente hace innecesario el desarrollo de un procedimiento específico para su declaración y seguimiento.

De forma general, existe una extensa normativa **que regula la seguridad de los productos** destinados a la alimentación humana.

La identificación de los principales requisitos legales de esta normativa se detalla en el Anexo I del presente documento.

Por otra parte, tal y como se ha indicado en el apartado 2.1.1.2. del presente estudio, existe **una amplia normativa que regula la eliminación de los “subproductos” vitivinícolas** tanto a nivel europeo, como estatal y autonómico.

Aunque en el informe justificativo se indica que la totalidad de los “subproductos de la vinificación” son destinados a las destilerías, según el análisis del marco regulatorio del sector vinícola existen dos alternativas de eliminación; la destilación y la retirada controlada. De hecho, tal y como se ha comprobado, varias CCAA permiten su aplicación agrícola. Es por ello, que se ha considerado fundamental analizar si existen requisitos relativos a la trazabilidad y control de la calidad de aquellos orujos de uva y lías de vino destinados para la fabricación de productos de uso alimentario, que garantice un nivel de control y protección adecuado.

En concreto, se han evaluado los requisitos legales establecidos en la normativa alimentaria, así como la normativa que regula el sector vitivinícola, que permiten comprobar los siguientes aspectos:

- Asegurar la **trazabilidad** de las empresas del sector vinícola.
- Justificar el **cumplimiento de los requisitos normativos y la trazabilidad de los “subproductos de la vinificación”** y de los productos obtenidos a partir de éstos.

1. Identificación y control de las empresas productoras (bodegas) y receptoras (alcoholeras) de los orujos de uva y lías de vino.

- **Registro de Industrias Alimentarias.**

Tanto a nivel estatal, a través de la *Ley 17/2011 de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición* como a nivel europeo, con el *Reglamento 178/2002, de 28 de enero, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria*, en todas las etapas de la producción, transformación y distribución de este sector, deberá garantizarse la trazabilidad de los operadores de las empresas alimentarias.

Para ello, las Administraciones públicas deberán crear y mantener los registros necesarios. En España, mediante el *Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos*, se crea el **Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos**, donde deberán inscribirse todas las empresas y establecimientos alimentarios a través de un procedimiento de comunicación previa.

Todas las industrias, deberán estar inscritas en este registro de ámbito estatal o en los registros creados para tal fin en el ámbito autonómico. El hecho de estar inscritos en uno u otro registro no marca diferencia en cuanto a las garantías del control oficial ejercido por la autoridad competente, ni en cuanto a la plena responsabilidad del operador económico respecto al cumplimiento de la legislación alimentaria.

En este sentido, **en el informe justificativo se indica que los productos que se obtienen del orujo de uva y las lías de vino y que se utilizan en alimentación humana**, deberán tener **Registro General Sanitario de Alimentos**: alcohol etílico, aceite de granilla o pepita de uva, tartrato cálcico, ácido tartárico, crémor tártaro y enocianina.

Del mismo modo, todas las industrias receptoras y procesadoras del orujo de uva están obligadas a disponer del Número de Registro en Industrias Agrarias (NRIA) y todas las asociadas a ADEVIN están igualmente obligadas a disponer del número de **Registro de industrias Alimentarias (RIA) en sus CCAA**, exigido con carácter general a todas las empresas del sector alimentario.

- **Registros del sector vitivinícola.**

Como se ha comentado anteriormente, en el sector vitivinícola, a través del *Real Decreto 739/2015, de 31 de julio, sobre declaraciones obligatorias en el sector vitivinícola*, se requiere del Registro General de Operadores del Sector Vitivinícola (REOVI), en el que únicamente se incluye a productores y almacenistas de vino y mosto (**productores** de orujos de uva y lías de vino) y no a las **empresas de destino, las alcoholeras**.

Para la identificación de las alcoholeras, según las respuestas de las CCAA al cuestionario lanzado en 2019, cada una de ellas disponía de medios distintos para tener conocimiento de las destilerías a las que se envían los orujos de uva y lías de vino y **no existía un registro único que permitiese acceder con facilidad a esta información**. Esta situación se mantiene en la actualidad.

En función del análisis realizado en 2019, y de acuerdo con la normativa vigente en ese momento, se concluyó que **únicamente se disponía de información sobre trazabilidad para aquellas destilerías que se acogían al régimen de ayudas a la destilación**, regulado en las Circulares de Coordinación. Para solicitar la ayuda, el destilador debía estar autorizado y para su correcta identificación se requería el envío de varios registros: Registro de Industrias Agroalimentarias o registro correspondiente de la CA, certificado expedido por la oficina gestora de Impuestos Especiales de su inscripción en el registro territorial y justificante del pago del Impuesto de Actividades Económicas. También se **determinó que esta trazabilidad sólo se podía garantizar en algunas CCAA** como Cataluña y Extremadura, y en aquellas empresas asociadas a Cooperativas Agroalimentarias de España, conforme a la información sectorial aportada al estudio.

No obstante, de acuerdo con la **normativa europea del sector vitivinícola actualmente vigente**, en particular, el Reglamento Delegado (UE) 2018/273 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017²⁹ y el

²⁹ *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.o 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.o 555/2008, (CE) n.o 606/2009 y (CE) n.o 607/2009 de la*

Reglamento de Ejecución (UE) 2018/274³⁰, de la misma fecha, dicha **limitación podría superarse siempre que se garantizase el cumplimiento de los requisitos previstos en ambos reglamentos.**

En ellos se establecen, entre otras obligaciones, la llevanza de **registros de entradas y salidas** de los productos obtenidos durante el proceso de vinificación, así como la expedición de **documentos de acompañamiento** durante su transporte, que permiten la **identificación de las empresas productoras y receptoras**. Estos requisitos se exponen con mayor detalle en el siguiente punto.

A nivel autonómico, y tal como se ha comentado anteriormente, la mayor parte de las CCAA han desarrollado normas autonómicas o procedimientos que incorporan estos requisitos europeos y que permiten, por tanto, garantizar la trazabilidad entre los operadores y de los movimientos de los residuos de producción.

Es por ello que, para poder declarar los orujos de uva y las lías de vino como subproducto para su **uso alimentario, la identificación y trazabilidad entre la industria productora y receptora** de los residuos de producción, **se podría garantizar mediante el cumplimiento de todos los requisitos establecidos en los reglamentos europeos actualmente vigentes.**

2. Justificación del cumplimiento de los requisitos normativos y la trazabilidad de las cantidades de residuos de producción y productos obtenidos a partir de éstos.

El *Reglamento 178/2002*, a nivel europeo y la *Ley 17/2011*, a nivel estatal, establecen que los operadores de empresas alimentarias se asegurarán, en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución que tiene lugar en las empresas bajo su control, de que los alimentos cumplen los requisitos de higiene de la legislación alimentaria. Para ello, deberán establecer y poner en marcha sistemas y procedimientos eficaces, que verificarán las autoridades competentes.

El *Real Decreto 739/2015, de 31 de julio, sobre declaraciones obligatorias en el sector vitivinícola*, establece la obligación de realizar declaraciones mensuales a los operadores que elaboran o almacenan vino o mosto, entre las que se encuentran las cantidades de vino y mosto de entrada y salida (hacia destilería, vino o vinagrería), **pero que no incluye las cantidades de “subproductos” que se generan durante el proceso de producción de vino, ni sus destinos.**

A nivel nacional, el *Real Decreto 905/2022, de 25 de octubre*, establece los requisitos para la retirada de los orujos de uva y lías de vino **mediante destilación** y señala que los productores pondrán a disposición de la

Comisión y por el que se derogan el Reglamento (CE) n.o 436/2009 de la Comisión y el Reglamento Delegado (UE) 2015/560 de la Comisión

³⁰ *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.o 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.o 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*

autoridad competente los **justificantes que permitan acreditar la entrega a este destino**, cuando así sea requerido. Sin embargo, en la norma no se especifica el contenido mínimo de información que debe incluirse en dichos justificantes o el tiempo que deben mantenerse disponibles estos registros.

También establece que **aquellos productores que no retiren los orujos de uva y las lías de vino mediante destilación se acogerán a lo establecido por su CCAA en relación con la retirada de residuos**, conforme a la Ley 7/2022, de 08 de abril.

En el ámbito **europeo**, y conforme a lo señalado, el **Reglamento Delegado (UE) 2018/273** de la Comisión de 11 de diciembre de 2017, las **personas físicas o jurídicas que posean productos vitivinícolas** (salvo alguna excepción como cantidades comercializadas o consumo exclusivo) deberán llevar un **registro de las entradas y salidas de los citados productos para que puedan ser comprobadas en cualquier momento por la autoridad competente**. Asimismo, el reglamento impone la obligación de garantizar que cada **transporte** de estos productos vaya acompañado del correspondiente **documento de acompañamiento**.

Conforme al artículo 14 del **Reglamento de Ejecución (UE) 2018/274** de la Comisión de 11 de diciembre de 2017³¹, entre los productos que deben inscribirse en el registro de entradas y salidas, **se incluyen los “subproductos” (art. 14.1.b) letra vii)**, debiendo especificar **si se trata de entrega para la destilación, la producción de vinagre o una utilización específica sin vinificación**³².

De acuerdo con el art. 18 del mismo reglamento, se requiere una **contabilidad separada de los productos de la vinificación**, entre los que **se incluyen los “subproductos”**, en el que se reflejen las:

- Entradas: datos de identificación del proveedor, referencia del documento de acompañamiento durante el transporte; cantidad de producto y fecha de entrada.
- Salidas: cantidad de producto, fecha de utilización o de salida y si procede, datos de identificación del destinatario.

Asimismo, el artículo 14 establece que cualquier operación de transporte de los productos de la vinificación, incluidos los “subproductos”, deberá ir acompañada de un **documento de acompañamiento** (que contempla información relativa a la descripción del producto y la cantidad neta transportada), salvo cuando los orujos y lías de vino se transporten a una destilería y vayan acompañados de un albarán.

³¹ 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.o 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.o 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.

³² Se ha interpretado que “utilización específica sin vinificación” podría incluir la retirada controlada.

Uso industrial

No se ha considerado posible realizar un análisis detallado de la normativa industrial, debido al número y diversidad de las aplicaciones industriales que pueden tener dichos productos.

En este caso, las empresas alcoholeras que fabrican el ácido tartárico y el alcohol etílico y lo destinan al sector industrial, deberán garantizar el cumplimiento de los requisitos legales de la normativa disponible para cada una de las distintas aplicaciones existentes o, en su defecto, las especificaciones técnicas y de calidad requeridas por los clientes finales.

Asimismo, y siguiendo el mismo criterio que el establecido para el uso alimentario, las empresas alcoholeras deberían disponer de registros que permitan comprobar la trazabilidad de los residuos de producción a partir de los cuales se han fabricado estos productos, así como de los productos finales obtenidos a partir de los mismos.

En relación con el REACH, deberán indicar el número de registro o, en su caso, la exención a la que pueden acogerse.

Análisis de la normativa de desperdicio alimentario

En relación a la normativa de desperdicio alimentario, de acuerdo con la jerarquía de prioridades establecidas para los agentes de la cadena alimentaria, se deberá favorecer la transformación de los productos agrarios o alimentos que no se han vendido, pero que siguen siendo aptos para el consumo humano, en otros productos alternativos para consumo humano. Según lo anterior, parece que debería priorizarse la destilación de los orujos y las lías de vino, en relación a la retirada controlada.

3 ANÁLISIS DE SU CONSIDERACIÓN COMO SUBPRODUCTO

En la actualización de este estudio, únicamente ha sido necesario revisar el análisis de la cuarta condición, en relación con el cumplimiento de requisitos de producto, al haberse actualizado gran parte de la normativa sectorial identificada durante el estudio anterior.

1. ¿Los orujos de uva y las lías de vino procedentes de la producción de vino van a ser utilizadas ulteriormente?

Según la información facilitada, el orujo y las lías de vino procedentes de la vinificación han venido siendo utilizados, y son utilizados, por la industria alcoholera para la fabricación de distintos productos tales como alcohol de uso de boca, el ácido tartárico, la enocianina y el aceite de pepita de uva.

El uso principal de estos productos es el uso alimentario y, en el caso del ácido tartárico y el alcohol etílico, también se destinan a uso industrial.



No obstante, la normativa específica que regula la eliminación de estos “subproductos de la vinificación”, establece la obligatoriedad de eliminarlos bien mediante su destilación en alcoholas para la producción de alcohol etílico, ácido tartárico, enocianina y aceite de pepita de uva, o su retirada bajo control, que deberá estar autorizada por la autoridad competente y, a su vez, comunicada. Es por ello, que, además de la destilación, los orujos de uva y las lías de vino pueden tener otros posibles destinos mediante la retirada bajo control.

En base a lo anterior, en el estudio de 2019 se concluyó que se cumplía la **primera condición**.

2. ¿Los orujos de uva y las lías de vino se pueden utilizar directamente sin tener que someterse a una transformación ulterior distinta de la práctica industrial habitual?

Según lo indicado en el apartado 2.2.2. Proceso en el que se va a emplear el residuo de producción, ninguno de los dos “subproductos” necesita ser acondicionado a su llegada a la industria receptora, se almacenan en el estado en el que se reciben y no son manipulados hasta su incorporación en el proceso productivo del que son materia prima.

Las diversas etapas, entre las que se encuentran la difusión, el prensado, el secado o la destilación, forman parte de la práctica industrial habitual del proceso productivo de los productos fabricados en la industria alcoholar.

En base a lo anterior, en el estudio de 2019 se concluyó que se cumplía la **segunda condición**.

3. ¿Los orujos de uva y las lías de vino se producen como parte integrante de un proceso de producción?

Los orujos de uva y lías de vino se obtienen en el proceso de elaboración del vino detallado en el punto 2.1.2 de este estudio. Concretamente, los orujos de uva se originan por prensado de la uva fresca en el caso de vinos blancos o por prensado del grano de uva tras la fermentación en los vinos tintos, mientras que las lías de vino son los restos acumulados en los depósitos después de la etapa de fermentación del vino.

En base a lo anterior, en el estudio de 2019 se concluyó que se cumplía la **tercera condición**.

4. ¿El uso ulterior cumple todos los requisitos pertinentes relativos a los productos, así como a la protección de la salud humana y del medio ambiente, sin que produzca impactos generales adversos para la salud humana o el medio ambiente?

El destino principal de los cuatro productos obtenidos a partir de los residuos de producción para los que se solicita la declaración de subproducto (alcohol, aceite de pepita de uva, ácido tartárico y enocianina) es el uso alimentario, aunque el alcohol etílico y el ácido tartárico obtenidos pueden ser destinados a un uso industrial.

Respecto al **uso alimentario**, existe una amplia normativa en seguridad alimentaria, que tiene como principal objetivo la consecución de un elevado nivel de protección de la salud humana y crear una base común de medidas y requisitos aplicables a los alimentos a nivel nacional y comunitario. Para ello, se han desarrollado un conjunto de **normas en materia de seguridad alimentaria** que regula distintos aspectos, como el contenido máximo de sustancias en los productos alimentarios, normas de etiquetado, procedimientos para asegurar la trazabilidad, mecanismos de control de la autoridad competente, etc.

En el caso particular del aceite de pepita de uva se deberá de cumplir, además de toda la normativa que regula la seguridad alimentaria, aquella que regula su elaboración y comercialización (*Real Decreto 351/2025, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad de los aceites vegetales comestibles*).

En relación con la **trazabilidad**, según el informe justificativo todos los productos obtenidos a partir de los orujos de uva y las lías de vino deben disponer de Registro General Sanitario de Alimentos (RGSEAA). Asimismo, todas las industrias asociadas a ADEVIN, como cualquier empresa alimentaria, están igualmente obligadas a contar con el número de Registro de industrias Alimentarias (RIA) en sus respectivas Comunidades Autónomas.

Por otra parte, el **actual marco jurídico europeo aplicable al sector vitivinícola**, impone a los operadores una serie de obligaciones específicas en relación con la gestión, el registro y el transporte de los “subproductos” generados en el proceso de vinificación. En particular:

- **Retirada de los “subproductos vinícolas”:** deben ser retirados bajo **supervisión** de las autoridades competentes. Su retirada puede realizarse mediante entrega a **destilerías** (también llamadas alcohólicas en España) o bien, mediante **retirada bajo control**;
- **Registro de las entradas y salidas:** los operadores vitivinícolas están obligados a mantener un **registro actualizado de entradas y salidas de los productos**. Dicho registro debe identificar, por lote, la cantidad y el tipo de producto, el destino previsto (en el caso de subproductos: destilación, transformación en vinagre u otro uso autorizado) y la referencia al documento de acompañamiento;
- **Contabilidad separada para cada uno de los productos:** se exige la llevanza de registros diferenciados para cada producto, en los que se reflejen de forma independiente las entradas (con identificación del proveedor, cantidad y fecha) y las salidas (con identificación del destinatario, cantidad y fecha de salida o actualización).
- **Transporte:** todo transporte de productos vitivinícolas debe de ir provisto de un **documento de acompañamiento**, en el que consten la identificación del expedidor y del destinatario, el tipo y la cantidad de producto transportado, así como cualquier otra referencia exigida por la autoridad competente. En el caso de los “subproductos”, no será necesario si se destinan a la destilación y van acompañados de un albarán.

En consecuencia, se puede considerar que el **marco regulatorio europeo vigente en materia de registros y documentos de acompañamiento en el sector vitivinícola permite garantizar la trazabilidad** de los “subproductos” vitivinícolas, así como la identificación de las empresas productora y receptora, sin perjuicio de las obligaciones adicionales derivadas de la normativa de seguridad alimentaria.

No obstante, a nivel autonómico, la aplicación práctica de estos requisitos no es homogénea. Si bien diversas comunidades autónomas han incorporado los requisitos europeos a su normativa o a sus procedimientos administrativos, el grado de desarrollo varía según el territorio. En algunos casos, se han aprobado disposiciones específicas y sistemas digitalizados que permiten garantizar la trazabilidad de los “subproductos” de forma diferenciada del resto de productos vitivinícolas; en otros, la adaptación al marco europeo no puede verificarse a partir de la documentación accesible.

Con relación al **uso industrial** de dos de los productos obtenidos en las alcoholeras, se distinguen varias aplicaciones a los que pueden ir destinados. El alcohol etílico se puede usar para la producción de bioetanol y como alcohol industrial y, en el caso del ácido tartárico, como aditivo en diferentes industrias como la de barnices, fotografía, escayola y yesos, aluminio. Es por ello que las empresas alcoholeras que fabrican estos productos deberán garantizar el cumplimiento de los requisitos legales de la normativa disponible para cada una de las distintas aplicaciones industriales existentes o, en su defecto, las especificaciones técnicas y de calidad requeridas por los clientes finales.

Asimismo, y siguiendo el mismo criterio que el establecido para el uso alimentario, las empresas alcoholeras deberían disponer de registros que permitan comprobar la trazabilidad de los residuos de producción a partir de los cuales se han fabricado estos productos, así como de los productos finales obtenidos a partir de los mismos.

En cuanto a su posible **impacto ambiental**, dado el tipo de materia prima a partir de la cual se generan estos productos, se considera que no es probable que puedan generarse impactos adversos a la salud humana y al medioambiente.

Por todo lo expuesto anteriormente, se puede concluir que **se cumple la cuarta condición**, siempre que se garantice **el cumplimiento de todos los requisitos legales establecidos en la actual normativa europea específica del sector vitivinícola, que permite asegurar tanto la identificación de las empresas productora y receptora, como la trazabilidad de los “subproductos” vitivinícolas y de los productos obtenidos a partir de éstos, así como los de la normativa en materia de seguridad alimentaria.**

4 CONCLUSIONES

El presente estudio ha tenido como objeto la actualización del estudio correspondiente a la evaluación de la **consideración como subproducto del orujo de uva y de las lías de vino, generados en la industria vitivinícola, para su uso en alcoholeras para la obtención de alcohol, ácido tartárico, enocianina y pepita de uva**, elaborado en el año 2019 por EMGRISA.

A continuación, se resumen las principales conclusiones obtenidas en el presente documento:

- Los orujos de uva y las lías de vino se producen en el proceso de transformación de la uva. El orujo de uva es el principal “subproducto” de la uva (entre el 8-12% en el estudio del año 2019, o hasta el 20% según un estudio elaborado por Castilla y León en 2020), constituido por la piel y las pepitas y se separa por prensado de la uva fresca, en la elaboración de vinos blancos, o por prensado del grano de uva tras la fermentación de los mostos en el caso de la elaboración de vinos tintos.
- Las lías de vino suponen el principal “subproducto” de mostos y vino (4-8%), constituidas por los restos acumulados en el fondo de los depósitos de fermentación del vino y se producen durante el proceso de decantación de los vinos, que pueden representar un 1,5% del peso de la uva procesada.
- La cantidad anual generada de “subproductos vitivinícolas”, depende de la cosecha de uva anual, estimando para la campaña 2023/2024, un total de 876.000 y 65.700 t/año de orujos de uva y lías de vino, respetivamente.
- Tanto el orujo de uva como las lías de vino **se utilizan como materia prima en los procesos productivos que realiza la industria alcoholera** [REDACTED] **para la fabricación de alcohol de origen vínico, ácido tartárico, enocianina y aceite de pepita de uva.**
- El uso principal de los productos (granilla, ácido tartárico y enocianina) obtenidos a partir de la destilación de los orujos y las lías de vino es el uso alimentario y, en el caso del alcohol etílico, también se destinan a uso industrial y fines energéticos. No obstante, la normativa vitivinícola regula la eliminación obligatoria de estos “subproductos de la vinificación”, bien mediante su destilación en alcoholeras o mediante su retirada bajo control. Esta segunda alternativa deberá estar autorizada por la autoridad competente y, a su vez, comunicada. Es por ello, que, además de la destilación, los orujos de uva y las lías de vino pueden tener otros posibles destinos a través de la retirada bajo control

Según lo establecido en el artículo 14.2 del [Reglamento Delegado \(UE\) 2019/934 de la Comisión, de 12 de marzo de 2019](#), los productores que no retiren los orujos de uva y las lías de vino mediante destilación se acogerán a lo establecido por su comunidad autónoma en relación con la retirada de residuos, conforme a la [Ley 7/2022, de 8 de abril](#), de residuos y suelos contaminados para una economía circular.

- En caso de que sean destinados a un **uso alimentario**, existe una amplia normativa de seguridad alimentaria que garantiza la calidad y seguridad de los productos alimentarios. Sin embargo, esta normativa no permite garantizar la identificación de las empresas implicadas, especialmente de las empresas receptoras de los orujos de uva y lías de vino (alcoholeras) así como de las cantidades generadas y destinadas a este uso.
- En relación con la **normativa específica del sector vitivinícola**, se han identificado diversas disposiciones europeas y estatales posteriores a las analizadas en el estudio anterior, destacando especialmente el Reglamento Delegado (UE) 2018/273 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017

y el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/274, de la misma fecha. Ambos reglamentos establecen, entre otras obligaciones, la llevanza de **registros de entradas y salidas** de los productos obtenidos durante el proceso de vinificación, así como la expedición de **documentos de acompañamiento** para su transporte.

También establece que los EEMM mantendrán actualizada una **lista de los agentes económicos obligados a llevar el registro**, permitiendo los registros nacionales si ya los hubiera y establece los **mecanismos de control para garantizar su correcta aplicación**.

Estas disposiciones completan y desarrollan el marco establecido en el Reglamento (UE) nº 1308/2013, asegurando así la **trazabilidad y control efectivo de los productos y “subproductos” vitivinícolas a nivel comunitario**.

- A **nivel autonómico**, diversas CCAA han desarrollado normas o procedimientos que incorporan estos requisitos europeos y que permiten, con carácter general, garantizar la trazabilidad de los orujos y las lías de vino entre operadores. Entre los instrumentos empleados se incluyen:
 - **Procedimientos específicos para la entrega de “subproductos”** a destilerías, así como para la solicitud de ayudas a la destilación y para la retirada bajo control.
 - **Documentos de acompañamiento**, que se utilizan durante el transporte entre operadores en el sector vitivinícola.
 - **Libros-registro**, en formato papel o digital, **o certificados de entrega**, donde se registran las **entradas y salidas** de productos vitivinícolas, entre los que se incluyen los “subproductos”.

No obstante, el análisis realizado pone de manifiesto que, aunque los Reglamentos (UE) 2018/273 y 2018/274 establecen un sistema de control y trazabilidad de los “subproductos” de la vinificación, su aplicación práctica no es homogénea en el ámbito autonómico. En algunas comunidades autónomas los requisitos se han incorporado expresamente a la normativa y a los modelos administrativos que permiten garantizar la trazabilidad de los “subproductos” de forma diferenciada respecto del resto de productos vitivinícolas, mientras que en otras su adaptación al marco europeo no puede verificarse plenamente con la documentación disponible.

- En relación con el alcohol y al ácido tartárico que se destinan al sector industrial, las empresas alcoholeras deberían garantizar el cumplimiento de los requisitos legales de la normativa disponible para cada una de las distintas aplicaciones industriales existentes o, en su defecto, las especificaciones técnicas y de calidad requeridas por los clientes finales. Asimismo, deberían disponer de registros que permitiesen comprobar la trazabilidad de los residuos de producción y de los productos finales obtenidos a partir de los mismos.
- En caso de que los requisitos establecidos para cada uso no se cumplan, el orujo de uva y las lías de vino procedentes de la vinificación no podrán ser declarados subproducto, por lo que tendrán que

valorizarse o gestionarse bajo el régimen jurídico de residuos, con el fin de asegurar su correcta gestión y proteger adecuadamente la salud humana y el medioambiente.

- En relación con la normativa de desperdicio alimentario, de acuerdo con la jerarquía de prioridades establecidas para los agentes de la cadena alimentaria, se deberá favorecer la transformación de los productos agrarios o alimentos que no se han vendido, pero que siguen siendo aptos para el consumo humano, en otros productos alternativos para consumo humano. Según lo anterior, parece que debería priorizarse la destilación de los orujos y las lías de vino, respecto a la retirada controlada.
- De acuerdo con lo anteriormente expuesto y al igual que se concluyó en el estudio realizado en el año 2019, se puede considerar que los orujos y las lías de vino generados en la industria vitivinícola, para su uso en alcoholeras, **cumplen las cuatro condiciones** definidas en la *Ley 7/2022 de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular*, **para poder ser declaradas subproducto.**
- A diferencia del estudio anterior, del análisis realizado se desprende que el **marco regulatorio europeo vigente en materia de registros y documentos de acompañamiento en el sector vitivinícola permite garantizar la trazabilidad** de los “subproductos” vitivinícolas, así como de las empresas productora y receptora, sin perjuicio de las obligaciones adicionales derivadas de la **normativa de seguridad alimentaria.**
- En consecuencia, es fundamental **asegurar el cumplimiento de todos los requisitos legales establecidos en esta normativa que, además, ha sido ya incorporada por diversas CCAA.**

5 REFERENCIAS

- Agencia de Información, y Control de Alimentos (AICA). Información de Mercados del Sector Vitivinícola (INFOVI). Ministerio de Agricultura y pesca, Alimentación y Medio Ambiente.
- Comisión de las Comunidades Europeas. 2007. *Comunicación de la Comisión al Consejo y al Parlamento Europeo (COM). Comunicación interpretativa sobre residuos y subproductos.*
- Comisión Europea. 2012. Draft Guidelines on the interpretation of key provisions of Directive 2008/98/CE on waste.
- Spigno, G., Marinoni, L. and Garrido, G.D. (2017) State of the Art in Grape Processing By-Products. In: Galanakis, C.M., Ed., *Handbook of Grape Processing By-Products*, Elsevier, Amsterdam, 1-27. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-809870-7.00001-6>
- Institut Français de la vigne et du vin. 2013. *Marc de raisins, lies de vin et bourbes : Quelle gestion des sous-produits vinicoles? Expérimentation nationale sur la valorisation des sous-produits vinicoles.*

- ITACyL. *Prospección de residuos y subproductos del sector vitivinícola en Castilla y León. Potencial para su valorización mediante procesos de biorrefinería. Programa INTERREG V-A España-Portugal (POCTEP) 2014-2020.*
- Mariana Spinei y Mircea Oroian. 2021. *The Potential of Grape Pomace Varieties as a Dietary Source of Pectic Substances.* <https://www.mdpi.com/2304-8158/10/4/867>
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. 2024. *Avances de superficies y producciones agrícolas.* https://www.mapa.gob.es/dam/mapa/contenido/estadisticas/temas/estadisticas-agrarias/2.agricultura/2.-avances-de-superficies-y-producciones-de-cultivos/2024/cuaderno_julio2024.pdf
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. 2023. Principales Disposiciones Aplicables en el Sector Vitivinícola. <https://www.mapa.gob.es/dam/mapa/contenido/alimentacion/legislacion/recopilaciones-legislativas-monograficas/sector-vitinicola/elsectorvitivinicola20072023.pdf>
- Renato Vasconcelos Botelho, Gabriela Datsch Bennemann, Yohandra Reyes Torres y Alessandro Jefferson Sato. 2018. *Potential for Use of the Residues of the Wine Industry in Human Nutrition and as Agricultural Input.* <https://www.intechopen.com/chapters/59216>

En Madrid, a 2 de octubre de 2025.

ANEXO I. ANÁLISIS DE LA LEGISLACIÓN APLICABLE

1 IDENTIFICACIÓN DE REQUISITOS LEGALES

1.1 REGLAMENTACIÓN EUROPEA

Uno de los objetivos fundamentales de la legislación alimentaria consiste en lograr un nivel elevado de protección de la salud de las personas, según establece el *Reglamento (CE) nº 178/2002*.

En relación con la salud pública, las normas y procedimientos que regulan la legislación alimentaria contienen principios comunes, en particular relativos a las responsabilidades de los fabricantes y de las autoridades competentes, los requisitos estructurales, operativos e higiénicos para los establecimientos, los procedimientos para la autorización de establecimientos, los requisitos para el almacenamiento y el transporte y el mercado sanitario.

1.1.1 Normativa específica del sector agrario y vitivinícola

- **Reglamento (CE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013.**

El Reglamento (CE) Nº1308/2013 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 (Reglamento único para las OCM), establece la organización común de mercados de los productos agrarios, que comprende todos los productos enumerados en el anexo I de los Tratados, salvo los productos de la pesca y de la acuicultura definidos en otros actos legislativos.

En la parte XII del Anexo I, se presentan los productos incluidos en el sector vitivinícola, que incluye el zumo de uva, mostos de uva, vino de uvas frescas, uvas frescas excepto las de mesa, vinagre de vino y las piquetas (lías de vino y orujo de uvas).

En la siguiente tabla se resumen los principales requisitos que regula este Reglamento:

Tabla 5. Requisitos legales del Reglamento (CE) 1308/2013

Requisitos	Descripción
Artículo 1. Ámbito de aplicación	2. Los productos agrarios definidos en el apartado 1 se dividen en los sectores siguientes que se recogen en las partes respectivas del anexo I: I) vino (parte XII);
Anexo I. Lista de productos a que se refiere el artículo 1, apartado 2. Parte XII. Sector vitivinícola	Los códigos NC (nomenclatura de mercancías del sistema aduanero común de la UE) de las piquetas son: Código NC:2206 00 10 Piquetas Código NC: 2307 00 11 y 2307 00 19: Lías de vino Código NC: 2308 00 11 y 2308 00 19: Orujo de uvas

Requisitos	Descripción
<p>Anexo II. Definiciones contempladas en el artículo 3, apartado 1.</p> <p>Parte IV. Definiciones aplicables en el sector vitivinícola. Términos relacionados con productos.</p>	<p>8. "Lías de vino":</p> <p>a) el residuo que se deposita en los recipientes que contienen vino después de la fermentación, durante el almacenamiento o después de un tratamiento autorizado;</p> <p>b) el residuo obtenido mediante filtración o centrifugación del producto indicado en la letra a);</p> <p>c) el residuo que se deposita en los recipientes que contienen mosto de uva durante el almacenamiento o después de un tratamiento autorizado, o</p> <p>d) el residuo obtenido mediante filtración o centrifugación del producto indicado en la letra c).</p> <p>9. "Orujo de uva": el residuo del prensado de uva fresca, fermentado o sin fermentar.</p>
<p>Anexo VIII. Prácticas enológicas mencionadas en el artículo 80.</p> <p>Parte II. Restricciones.</p> <p>Sección D. Subproductos.</p>	<p>D. Subproductos</p> <p>1. Se prohíbe el sobreprensado de uvas. Los Estados miembros decidirán, en función de las condiciones locales y de las condiciones técnicas, la cantidad mínima de alcohol que deberán tener el orujo de uva y las lías de vino después del prensado de las uvas.</p> <p>Los Estados miembros decidirán la cantidad de alcohol que han de tener estos subproductos en un nivel, como mínimo, igual al 5 % en relación con el volumen de alcohol del vino producido.</p> <p>2. Exceptuando el alcohol, el aguardiente o la piqueta, con las lías de vino y el orujo de uva no podrá elaborarse vino ni ninguna otra bebida destinada al consumo humano directo. El vertido de vino en las lías de vino, el orujo de uvas o la pulpa prensada de aszú se autorizará, en las condiciones que determine la Comisión (...)</p> <p>3. Se prohíben el prensado de las lías de vino y la reanudación de la fermentación del orujo de uva con fines distintos de la destilación o la producción de piqueta. La filtración y la centrifugación de lías de vino no se considerarán prensado cuando los productos obtenidos estén en buen estado y sean de calidad buena y comercializable.</p> <p>4. La piqueta, siempre que su elaboración esté autorizada por el Estado miembro interesado, solo podrá utilizarse para la destilación o para el autoconsumo.</p> <p>5. Sin perjuicio de la posibilidad de que los Estados decidan exigir la eliminación de estos subproductos mediante la destilación, cualquier persona física o jurídica o agrupaciones de personas que posean subproductos deberán eliminarlos en las condiciones que determine la Comisión mediante actos delegados adoptados según lo dispuesto en el artículo 75, apartado 2.</p>

- **Reglamento Delegado (UE) 2018/273 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017.**

Reglamento Delegado (UE) 2018/273 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017, por el que se completa el Reglamento (UE) 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) 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) 555/2008, (CE) 606/2009 y (CE) 607/2009 de la Comisión y por el que se derogan el Reglamento (CE) 436/2009 de la Comisión y el Reglamento Delegado (UE) 2015/560 de la Comisión.

Tabla 6. Requisitos legales del Reglamento Delegado (UE) 2018/273 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017.

Requisitos	Descripción
Capítulo III. Registro vitícola	
Artículo 7. Informaciones mínimas contenidas en el registro vitícola	1. A efectos del artículo 145, apartado 1, del Reglamento (UE) n.o 1308/2013, en los Estados miembros que apliquen el régimen de autorizaciones para plantaciones de vid, la información actualizada contenida en el registro vitícola incluirá, al menos, los detalles y especificaciones establecidos en los anexos III y IV del presente Reglamento, en relación con cada viticultor.
Capítulo IV. Sección I. Documentos de acompañamiento para el seguimiento y la certificación de productos vitivinícolas	
Art. 8. Normas generales.	1. A efectos del artículo 147, apartado 1, del Reglamento (UE) n.o 1308/2013, cada operación de transporte de productos vitivinícolas efectuada entre viticultores, cosecheros de uva, productores, transformadores, embotelladores o comerciantes, o entre ellos y los minoristas, estará cubierta por un documento de acompañamiento . Los agentes económicos contemplados en el párrafo primero deberán poder presentar el documento de acompañamiento a las autoridades competentes a lo largo de toda la operación de transporte. 2. El documento de acompañamiento solo podrá utilizarse para un único transporte. 3. Los Estados miembros elaborarán y mantendrán actualizada una lista de los agentes económicos a los que se hace referencia en el presente artículo. Si ya existiese una lista o registro similar para otros fines, también podría utilizarse a los efectos del presente Reglamento.
Artículo 9. Excepciones	No obstante lo dispuesto en el artículo 8, el documento de acompañamiento no se exigirá en los casos siguientes: b) orujo de uva y lías de vino: i) transportados a una destilería o a una planta de producción de vinagre, cuando el producto vaya acompañado del albarán del productor en las condiciones fijadas por las autoridades competentes del Estado miembro donde se inicie el transporte, o; ii) cuando el transporte se efectúe con el fin de retirar el producto del proceso de vinificación o de cualquier otra transformación de uvas bajo la supervisión de las autoridades competentes , según lo dispuesto en el artículo 14, apartado 1, letra b), inciso vii), y en el artículo 18, apartado 2, del Reglamento de Ejecución (UE) 2018/274;
Artículo 10. Documentos de acompañamiento reconocidos.	1. Las autoridades competentes reconocerán como documentos de acompañamiento los documentos siguientes, siempre que cumplan las condiciones establecidas en los apartados 2 a 5 y en el anexo V. a) en el caso de los productos vitivinícolas transportados dentro de un Estado miembro o de un Estado miembro a otro, sin perjuicio de lo dispuesto en la letra b) del presente párrafo:

Requisitos	Descripción
<p>Artículo 14. Envío de productos vitivinícolas sin envasar.</p>	<p>1. Cuando no se utilicen el sistema informatizado ni el sistema de información contemplados en el artículo 10, apartado 1, párrafo primero, primer guion, letra a), inciso iii), o en el artículo 10, apartado 5, o cuando este sistema no permita informar a la autoridad competente del lugar de descarga, el expedidor de un envío de productos vitivinícolas sin envasar remitirá, a más tardar en el momento de la salida del medio de transporte, una copia del documento de acompañamiento a la autoridad competente en cuyo territorio esté situado el lugar de descarga, en el caso de los productos siguientes:</p> <p>c) los siguientes productos, independientemente de su origen y de la cantidad transportada, sin perjuicio de las excepciones contempladas en el artículo 9:</p> <p>i) lías de vino,</p> <p>ii) orujo de uva destinado a una destilería o a otra transformación industrial,</p> <p>iii) piqueta,</p>
<p>Capítulo V. Registro de entradas y salidas.</p> <p>Artículo 28. Llevanza del registro de entradas y salidas</p>	<p>1.No obstante lo dispuesto en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 y a condición de que las entradas, salidas y existencias puedan ser comprobadas en cualquier momento sobre la base de los documentos comerciales utilizados para la contabilidad financiera, no tendrán que llevar el registro de entradas y salidas, denominado en el presente capítulo «el registro»:</p> <p>a) los agentes económicos que posean existencias únicamente de productos vitivinícolas, o pongan únicamente a la venta dichos productos, en recipientes etiquetados de un volumen nominal igual o inferior a diez litros provistos de un dispositivo de cierre no recuperable, cuando la cantidad total no exceda de cinco litros o cinco kilogramos en el caso del mosto de uva concentrado, rectificado o sin rectificar, y de cien litros, en el caso de los demás productos;</p> <p>b) los agentes económicos que vendan bebidas para su consumo exclusivo in situ;</p> <p>c) los minoristas.</p> <p>3. Los Estados miembros elaborarán y mantendrán actualizada una lista de los agentes económicos obligados a llevar el registro. Si ya existiese una lista similar, o un registro, para otros fines, también podría utilizarse a los efectos del presente Reglamento.</p> <p>4. Cada empresa llevará el registro de forma individual.</p> <p>5. El registro se llevará en los locales donde se hallen los productos.</p> <p>No obstante, y a condición de que las entradas, salidas y existencias puedan ser comprobadas en cualquier momento en los lugares donde se hallen los productos, mediante otros justificantes, las autoridades competentes podrán permitir:</p> <p>a) que el registro se lleve en la sede de la empresa, cuando los productos se hallen en diferentes almacenes de una misma empresa y situados en la misma unidad administrativa local o en unidades administrativas locales situadas en las inmediaciones de la otra;</p> <p>b) que el registro se confíe a una empresa especializada.</p>
<p>Capítulo VII. Controles, autoridades competentes, organismos de enlace y asistencia mutua</p>	<p>1. Los Estados miembros preverán controles en la medida en que sean necesarios para garantizar la correcta aplicación de las normas del régimen de autorizaciones para plantaciones de vid, el registro vitícola, los documentos de acompañamiento, la certificación, las importaciones de vino, el registro de</p>

Requisitos	Descripción
<p>Artículo 36. Principios generales</p>	<p>entradas y salidas y las declaraciones obligatorias previstas para este sector en el artículo 90, en la parte II, título I, capítulo III, y en la parte II, título II, capítulo II, sección 2, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 y en el presente Reglamento. Los Estados miembros preverán un sistema de controles oficiales eficaces y basados en el riesgo.</p> <p>2. Los controles oficiales serán realizados por la(s) autoridad(es) competente(s) con arreglo a los principios generales establecidos en el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, sin perjuicio de las disposiciones del presente Reglamento y las del capítulo VI del Reglamento de Ejecución (UE) 2018/274.</p>
<p>ANEXO V. DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMIENTO</p>	<p>A. REQUISITOS PARA LA UTILIZACIÓN DE UN DOCUMENTO DE ACOMPAÑAMIENTO Incluye, entre otros: nº referencia, expedidor, lugar de expedición, destinatario, lugar de entrega, autoridades competentes en el lugar de expedición, transportista, condiciones de transporte, código NC, descripción de producto, cantidad, categoría, fecha de comienzo del transporte y sello del organismo competente del lugar de expedición.</p> <p>B. INSTRUCCIONES PARA CUMPLIMENTAR Y UTILIZAR LOS DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMIENTO</p> <p>2. Normas especiales</p> <p>2.1. Indicaciones relativas a la descripción del producto</p> <p>c) Grado alcohólico y densidad Para el transporte de los productos a granel o en recipientes de un volumen nominal igual o inferior a sesenta litros sin etiquetar:</p> <p>v) la indicación del grado alcohólico adquirido de los orujos de uva y de las lías de vino será facultativa y se expresará en litros de alcohol puro por decitonelada.</p> <p>2.2. Indicaciones relativas a la cantidad neta</p> <p>a) de las uvas, los mostos de uva concentrados, los mostos de uva concentrados rectificadas, los zumos de uva concentrados, los orujos de uva y las lías de vino en toneladas o kilogramos, expresados mediante los símbolos «t» o «kg»;</p>
<p>Capítulo IX. Modificaciones, derogaciones, disposiciones transitorias y finales.</p> <p>Artículo 53. Modificaciones del Reglamento (CE) 606/2009.³³</p>	<p>El Reglamento (CE) 606/2009 queda modificado como sigue:</p> <p>1) Se suprimen los artículos 12 y 13.</p> <p>2) Se insertan los artículos 14 bis y 14 ter siguientes:</p> <p>Artículo 14 bis. Fijación de un porcentaje mínimo de alcohol para los subproductos</p> <p>Artículo 14 ter. Retirada de subproductos</p>

³³ Derogado por *Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión, de 12 de marzo de 2019, por el que se completa el Reglamento (UE) 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) 2018/274 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017.**

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) 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) 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.

Tabla 7. Requisitos legales del Reglamento 2018/274 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017.

Requisitos	Descripción
Artículo 1. Objeto	<p>El presente Reglamento establece las normas de desarrollo de los Reglamentos (UE) n.º 1306/2013 y (UE) n.º 1308/2013, respectivamente, en lo que atañe a:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) el régimen de autorizaciones para plantaciones de vid; b) la certificación; c) el registro de entradas y de salidas; d) las declaraciones obligatorias; e) los controles y la base analítica de datos isotópicos; f) las notificaciones.
<p>Capítulo IV. Registro de entradas y salidas</p> <p>Artículo 13. Ámbito de aplicación y forma del registro</p>	<p>1. Los agentes económicos que deban llevar un registro de entradas y salidas, denominado «el registro» en el presente capítulo, deberán consignar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) la entrada a sus instalaciones, o la salida de ellas, de cada lote de los productos vitivinícolas contemplados en el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) n.o 1308/2013³⁴; b) la categoría de producto, como se especifica en el artículo 14 c) las manipulaciones previstas en el artículo 29 del Reglamento Delegado (UE) 2018/273, cuando se efectúen en sus instalaciones. <p>Los agentes económicos mencionados en el párrafo primero deberán poder presentar, de cada anotación que figure en el registro, uno de los documentos de acompañamiento contemplados en el artículo 10 del Reglamento Delegado (UE) 2018/273 o cualquier otro documento comercial que haya acompañado al envío pertinente.</p> <p>2. El registro deberá consistir en una de las formas siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) hojas fijas numeradas de forma consecutiva; b) un registro electrónico presentado de conformidad con las normas establecidas por las autoridades competentes; c) un sistema contable moderno apropiado, que haya sido aprobado por las autoridades competentes;

³⁴ 2. Las personas físicas o jurídicas o las agrupaciones de personas que manejen productos del sector vitivinícola en el ejercicio de su profesión, en particular los productores, embotelladores, transformadores y comerciantes, tendrán la obligación de llevar registros de las entradas y salidas de los citados productos.

Requisitos	Descripción
	<p>d) una colección de documentos de acompañamiento que contengan la fecha en que fueron elaborados o aceptados por los comerciantes.</p> <p>No obstante, los Estados miembros podrán disponer que el registro que lleven los productores podrá consistir en notas escritas en el reverso de las declaraciones de producción, existencias o vendimia previstas en el capítulo VI del Reglamento Delegado (UE) 2018/273.</p>
<p>Capítulo IV. Registro de entradas y salidas</p> <p>Artículo 14. Productos que deben inscribirse en el registro</p>	<p>1. De los productos que se inscriban en los registros, se llevarán cuentas separadas de:</p> <p>b) cada uno de los siguientes productos que se conserven para cualquier finalidad:</p> <p>ii) cada subproducto de los productos vitivinícolas que deba eliminarse de conformidad con el anexo VIII, parte II, sección D, del Reglamento (UE) 1308/2013 y los artículos 14 <i>bis</i> y 14 <i>ter</i> del Reglamento (CE) 606/2009, con indicación de si se trata de entrega para la destilación, la producción de vinagre o una utilización específica sin vinificación.</p>
<p>Artículo 15. Información sobre los productos vitivinícolas que debe figurar en el registro.</p>	<p>1. De cada entrada y salida de los productos mencionados en el artículo 14, apartado 1, letra a), el registro deberá indicar lo siguiente:</p> <p>a) el número de lote del producto [si dicho número es] exigido por la legislación nacional o de la Unión;</p> <p>b) la fecha de la manipulación;</p> <p>c) la cantidad incorporada o retirada;</p> <p>d) el producto de que se trate, designado con arreglo a la legislación nacional o de la Unión aplicable;</p> <p>e) una referencia al documento o certificado de acompañamiento que acompañe o haya acompañado al envío en cuestión, con arreglo a los artículos 10, 11 y 20 del Reglamento Delegado (UE) 2018/273, salvo en los casos previstos en el artículo 9 de dicho Reglamento.</p>
<p>Artículo 18. Información sobre los productos específicos que debe figurar en el registro.</p>	<p>1. La contabilidad separada de los productos a que se refiere el artículo 14, apartado 1, letra b), indicará de cada producto:</p> <p>a) entradas:</p> <p>i) el nombre y la dirección del proveedor, haciendo referencia, en su caso, al documento que haya acompañado al transporte del producto;</p> <p>ii) la cantidad del producto;</p> <p>iii) la fecha de entrada;</p> <p>b) salidas:</p> <p>i) la cantidad del producto;</p> <p>ii) la fecha de utilización o de salida;</p> <p>iii) si procede, el nombre y la dirección del destinatario.</p> <p>2. Con respecto a los subproductos o productos vitivinícolas que se retiren de conformidad con el artículo 14 <i>bis</i>, apartado 2, y el artículo 14 <i>ter</i> del Reglamento (CE) n.º 606/2009, las cantidades que se indiquen en el registro serán las que calculen los agentes económicos con arreglo al artículo 14 <i>bis</i> de dicho Reglamento.</p>

Requisitos	Descripción
	<p>2. Con respecto a los subproductos o productos vitivinícolas que se retiren de conformidad con el artículo 14 <i>bis</i>, apartado 2, y el artículo 14 <i>ter</i> del Reglamento (CE) 606/2009³³, las cantidades que se indiquen en el registro serán las que calculen los agentes económicos con arreglo al artículo 14 <i>bis</i> de dicho Reglamento.</p>
<p>Artículo 22. Declaraciones de producción</p>	<p>1. Los productores deberán presentar la declaración de producción mencionada en el artículo 31 del Reglamento Delegado (UE) 2018/273 sobre la producción de la campaña vitícola en curso a más tardar el 15 de enero de cada año. Los Estados miembros podrán fijar una fecha anterior o, en el caso de las vendimias tardías y las producciones específicas de vino, una fecha que no podrá ser posterior al 1 de marzo.</p> <p>2. La declaración de producción mencionada en el apartado 1 contendrá como mínimo la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) identidad del productor; b) lugar en el que se hallan los productos; c) categoría de productos utilizados para la producción de vino: uvas, mostos de uva (concentrados, concentrados rectificadas o parcialmente fermentados) o vinos nuevos aún en fermentación;
<p>Artículo 31. Comprobación de la información del registro vitícola</p>	<p>1. Los Estados miembros deberán facilitar los datos del registro vitícola a efectos del seguimiento y la comprobación de las medidas financiadas al amparo del programa nacional de ayuda mencionado en la parte II, título I, capítulo II, sección 4, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 a que se refieran.</p> <p>2. Con respecto a las superficies plantadas de vides, se realizarán al menos los controles siguientes para mantener actualizado el registro vitícola:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Controles administrativos aplicados a todos los viticultores identificados en el registro vitícola que: <ul style="list-style-type: none"> i) hayan activado una autorización de plantación o replantación o realizado un registro o una modificación de los datos del registro vitícola a raíz de una solicitud o una notificación presentada en relación con el régimen de autorizaciones para plantaciones de vid; ii) presenten una solicitud para las medidas «reestructuración y reconversión de viñedos» y «cosecha en verde», mencionadas en los artículos 46 y 47 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, al amparo de un programa nacional de ayuda; iii) presenten una de las declaraciones contempladas en los artículos 31, 32 y 33 del Reglamento Delegado (UE) 2018/273. b) Controles sobre el terreno anuales de al menos el 5 % de todos los viticultores identificados en el registro vitícola. <p>Cuando los viticultores seleccionados para la muestra estén sometidos el mismo año a controles sobre el terreno en el marco de las medidas mencionadas en la letra a), incisos i) y ii), dichos controles se contabilizarán para alcanzar el umbral del 5 % anual sin necesidad de repetirlos.</p> <ul style="list-style-type: none"> c) Controles sobre el terreno sistemáticos en las superficies plantadas de vides que no consten en ningún expediente de explotación como el que establece el anexo IV del Reglamento Delegado (UE) 2018/273.

- **Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión, de 12 de marzo de 2019.**

Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión, de 12 de marzo de 2019, por el que se completa el Reglamento (UE) 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.

Tabla 8. Requisitos legales del Reglamento 2019/934 de la Comisión, de 12 de marzo de 2019.

Requisitos	Descripción
Artículo 1. Ámbito de aplicación	El presente Reglamento establece las normas por las que se completa el Reglamento (UE) n.o 1308/2013 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
Artículo 13. Fijación de un porcentaje mínimo de alcohol para los subproductos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Con sujeción a lo dispuesto en el anexo VIII, parte II, sección D, punto 1, del Reglamento (UE) 1308/2013, los Estados miembros fijarán un porcentaje mínimo del volumen de alcohol que han de tener los subproductos, tras su separación de los vinos, en relación con el contenido en el vino producido. Los Estados miembros podrán modular dicho porcentaje mínimo con arreglo a criterios objetivos y no discriminatorios. 2. Cuando no se alcance el porcentaje pertinente fijado por los Estados miembros con arreglo al apartado 1, el operador de que se trate entregará una cantidad de vino de su propia producción correspondiente a la cantidad necesaria para alcanzar el porcentaje mínimo. 3. Para determinar el volumen de alcohol que tienen los subproductos en comparación con el del vino producido, se aplicarán los siguientes grados alcohólicos volumétricos naturales del vino en las diferentes zonas vinícolas (...).
Artículo 14. Retirada de subproductos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los productores retirarán los subproductos de la vinificación o de otras formas de transformación de las uvas bajo supervisión de las autoridades competentes de los Estados miembros, sujetos a los requisitos de entrega y registro previstos en el artículo 9, apartado 1, letra b), del Reglamento Delegado (UE) 2018/273 de la Comisión (4), el artículo 14, apartado 1, letra b), inciso vii), y el artículo 18 del Reglamento de Ejecución (UE) 2018/274 de la Comisión (5), respectivamente. 2. La retirada se efectuará sin demora y a más tardar al final de la campaña vitícola en la que se hayan obtenido los subproductos, en consonancia con la normativa aplicable de la Unión, en particular la relativa a la protección del medio ambiente. 3. Los Estados miembros podrán decidir que los productores que, en la campaña vitícola de que se trate, no produzcan más de 50 hl de vino o mosto en sus instalaciones personales no estén obligados a retirar sus subproductos. 4. Los productores podrán cumplir la obligación de retirar la totalidad o una parte de los subproductos de la vinificación o de otras formas de transformación de uvas entregándolos para la destilación. La autoridad competente del Estado miembro de que se trate certificará dicha retirada de los subproductos. 5. Los Estados miembros podrán decidir, sobre la base de criterios objetivos y no discriminatorios, que la entrega para la destilación de la totalidad o de una parte

Requisitos	Descripción
	de los subproductos de la vinificación o de otras formas de transformación de uvas sea obligatoria para la totalidad o para algunos productores de su territorio.

• **Reglamento (UE) 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021.**

Reglamento (UE) 2021/2115 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, por el que se establecen normas en relación con la ayuda a los planes estratégicos que deben elaborar los Estados miembros en el marco de la política agrícola común (planes estratégicos de la PAC), financiada con cargo al Fondo Europeo Agrícola de Garantía (FEAGA) y al Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader), y por el que se derogan los Reglamentos (UE) n.o 1305/2013 y (UE) n.o 1307/2013.

Tabla 9. Requisitos legales del Reglamento 2021/2115

Requisitos	Descripción
Artículo 45. Competencias delegadas a fin de establecer requisitos adicionales para los tipos de intervenciones.	La Comisión estará facultada para adoptar actos delegados con arreglo al artículo 152 que completen el presente Reglamento con requisitos adicionales a los establecidos en el presente capítulo, en relación con lo siguiente: f) las normas conforme a las cuales los productores deberán retirar los subproductos de la vinificación y las normas sobre excepciones a esta obligación, a fin de evitar cargas administrativas adicionales, y normas para la certificación voluntaria de los destiladores;
Sección 4. Sector del vino Artículo 57. Objetivos en el sector del vino	Los Estados miembros a que se refiere el artículo 88, apartado 1, perseguirán uno o varios de los siguientes objetivos en el sector vitivinícola : h) mantener el uso de los subproductos de la vinificación con fines industriales y energéticos que garanticen la calidad del vino de la Unión, al mismo tiempo que protegen el medio ambiente.
Artículo 58. Tipos de intervenciones en el sector del vino	1. Por cada objetivo elegido de entre los establecidos en el artículo 57, los Estados miembros a que se refiere el artículo 88, apartado 1, elegirán uno o varios de los siguientes tipos de intervenciones en sus planes estratégicos de la PAC : g) destilación de subproductos de la vinificación llevada a cabo de conformidad con las restricciones establecidas en el anexo VIII, parte II, sección D, del Reglamento (UE) 1308/2013;
Artículo 60. Normas específicas aplicables a la ayuda financiera de la Unión al sector del vino	3. El importe de la ayuda de la Unión para la destilación de subproductos de la vinificación contemplada en el artículo 58, apartado 1, párrafo primero, letra g), se fijará por porcentaje en volumen y por hectolitro de alcohol producido. No se pagará ninguna ayuda de la Unión para el volumen de alcohol contenido en los subproductos que se vayan a destilar superior a un 10 % en relación con el volumen de alcohol contenido en el vino producido. Los Estados miembros a que se refiere el artículo 88, apartado 1, garantizarán que la ayuda financiera de la Unión para la destilación de subproductos de la vinificación se concede a destiladores que procesan subproductos de la vinificación entregados para destilación en alcohol bruto con un grado alcohólico mínimo del 92 % vol. La ayuda financiera de la Unión incluirá una cantidad a tanto alzado, destinada a compensar los gastos de recogida de esos subproductos de la vinificación. Esta

Requisitos	Descripción
	<p>cantidad se deberá transferir del destilador al productor cuando sea este quien corra con los gastos.</p> <p>Los Estados miembros a que se refiere el artículo 88, apartado 1, garantizarán que el alcohol resultante de la destilación de subproductos de la vinificación por el que se haya concedido ayuda financiera de la Unión se use exclusivamente con fines industriales y energéticos que no distorsionen la competencia.</p>

1.1.2 Normativa general relacionada con la seguridad alimentaria.

- **Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002.**

El *Reglamento 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria*, establece los principios y requisitos generales que definen el nuevo marco jurídico para garantizar la seguridad agroalimentaria europea.

Además de los requisitos de seguridad, trazabilidad y etiquetado, se regulan los siguientes requisitos:

- Responsabilidad de los explotadores de empresas alimentarias: han de asegurar y verificar en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución que los productos cumplen los requisitos de la legislación vigente. También establece que los explotadores han de minimizar los riesgos por propia iniciativa.
- Responsabilidad de los Estados: han de mantener un sistema de controles oficiales para verificar que los explotadores de empresas alimentarias cumplen los requisitos europeos en todas las etapas de la producción, la transformación y el empleo de alimentos.

En la siguiente tabla se resumen los principales requisitos que regula este Reglamento:

Tabla 10. Requisitos legales del Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002.

Requisitos	Descripción
Artículo 2. Definición de «alimento»	<p>«Alimento» (o «producto alimenticio») cualquier sustancia o producto destinados a ser ingeridos por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, tanto si han sido transformados entera o parcialmente como si no.</p> <p>«Alimento» incluye las bebidas, la goma de mascar y cualquier sustancia, incluida el agua, incorporada voluntariamente al alimento durante su fabricación, preparación o tratamiento.</p> <p>«Alimento» no incluye: h) los residuos y contaminantes;</p>
Art. 14. Requisitos de seguridad alimentaria	<p>Requisitos de seguridad alimentaria</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>No se comercializarán los alimentos que no sean seguros.</u> 2. Se considerará que <u>un alimento no es seguro cuando:</u> <ol style="list-style-type: none"> a) sea nocivo para la salud;

Requisitos	Descripción
	<p>b) no sea apto para el consumo humano.</p> <p>3. A la hora de determinar si un alimento no es seguro, deberá tenerse en cuenta lo siguiente:</p> <p>a) las condiciones normales de uso del alimento por los consumidores y en cada fase de la producción, la transformación y la distribución, y</p> <p>b) la información ofrecida al consumidor, incluida la que figura en la etiqueta, u otros datos a los que el consumidor tiene por lo general acceso, sobre la prevención de determinados efectos perjudiciales para la salud que se derivan de un determinado alimento o categoría de alimentos.</p> <p>4. A la hora de determinar si un alimento es nocivo para la salud, se tendrán en cuenta:</p> <p>a) los probables efectos inmediatos y a corto y largo plazo de ese alimento, no sólo para la salud de la persona que lo consume, sino también para la de sus descendientes;</p> <p>b) los posibles efectos tóxicos acumulativos;</p> <p>c) la sensibilidad particular de orden orgánico de una categoría específica de consumidores, cuando el alimento esté destinado a ella.</p> <p>5. A la hora de determinar si un alimento no es apto para el consumo humano, se tendrá en cuenta si el alimento resulta inaceptable para el consumo humano de acuerdo con el uso para el que está destinado, por estar contaminado por una materia extraña o de otra forma, o estar putrefacto, deteriorado o descompuesto.</p> <p>6. Cuando un alimento que no sea seguro pertenezca a un lote o a una remesa de alimentos de la misma clase o descripción, se presupondrá que todos los alimentos contenidos en ese lote o esa remesa tampoco son seguros, salvo que una evaluación detallada demuestre que no hay pruebas de que el resto del lote o de la remesa no es seguro.</p> <p>7. El alimento que cumpla las disposiciones comunitarias específicas que regulen la inocuidad de los alimentos se considerará seguro por lo que se refiere a los aspectos cubiertos por esas disposiciones.</p> <p>8. La conformidad de un alimento con las disposiciones específicas que le sean aplicables no impedirá que las autoridades competentes puedan tomar las medidas adecuadas para imponer restricciones a su comercialización o exigir su A continuación, se resumen las principales conclusiones obtenidas en el presente documento: del mercado cuando existan motivos para pensar que, a pesar de su conformidad, el alimento no es seguro.</p> <p>9. A falta de disposiciones comunitarias específicas, se considerará seguro un alimento si es conforme a las disposiciones específicas de la legislación alimentaria nacional del Estado miembro donde se comercialice ese alimento; esas disposiciones nacionales deberán estar redactadas y aplicarse sin perjuicio del Tratado, y en particular de sus artículos 28 y 30.</p>
<p>Art. 17. Responsabilidades</p>	<p>Los explotadores de empresas alimentarias se asegurarán en todas las etapas de la producción, transformación y distribución, que los alimentos cumplen los requisitos de la legislación alimentaria y verificarán que cumplen dichos requisitos.</p> <p>Los EEMM velarán por el cumplimiento de la legislación alimentaria. Para ello, mantendrán un sistema de controles oficiales.</p>
<p>Art. 18. Trazabilidad</p>	<p>Los explotadores de empresas alimentarias deberán poder identificar a cualquier persona que les haya suministrado un alimento o cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento.</p> <p>Para tal fin, pondrán en práctica sistemas y procedimientos que permitan poner esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.</p>

- **Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004.**

El *Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios*, establece normas generales destinadas a los operadores de empresas alimentarias en materia de higiene de los productos alimenticios. En la siguiente tabla se resumen los principales requisitos que regula este Reglamento:

Tabla 11. Requisitos legales del Reglamento (CE) nº 852/2004

Requisitos	Descripción
Art. 1 Ámbito de aplicación	<p>Establece normas generales destinadas a los operadores de empresas alimentarias en materia de higiene de los productos alimenticios, teniendo particularmente en cuenta los principios siguientes:</p> <p>a) el operador de empresa alimentaria es el principal responsable de la seguridad alimentaria;</p> <p>b) la necesidad de <u>garantizar la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena alimentaria</u>, empezando en la producción primaria;</p> <p>c) la importancia de que los alimentos que no pueden almacenarse con seguridad a temperatura ambiente, en particular los alimentos congelados, mantengan la cadena de frío;</p> <p>d) la <u>aplicación general de procedimientos basados en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)</u> que, junto con la aplicación de prácticas higiénicas correctas, debería reforzar la responsabilidad de los operadores de empresa alimentaria;</p> <p>f) la necesidad de establecer criterios microbiológicos y requisitos relativos a la temperatura basados en una evaluación científica de los riesgos;</p> <p>g) la necesidad de <u>garantizar que los alimentos importados tengan, como mínimo, el mismo nivel higiénico que los alimentos producidos en la Comunidad</u> o que tengan un nivel equivalente.</p> <p>El presente Reglamento se aplicará <u>a todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos</u> y a las exportaciones, sin perjuicio de otros requisitos más específicos en materia de higiene alimentaria.</p>
Art. 2. Definiciones	<p>m) «Transformación»: cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de esos procedimientos;</p> <p>o) «Productos transformados»: los productos alimenticios obtenidos de la transformación de productos sin transformar. Estos productos pueden contener ingredientes que sean necesarios para su elaboración o para conferirles unas características específicas;</p>
Art. 3 Obligaciones generales	<p><u>Los operadores de la empresa alimentaria se cerciorarán</u> de que, en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de <u>alimentos bajo su control se cumplen los requisitos de higiene</u> pertinentes contemplados en el presente Reglamento.</p>
Art. 5. Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico	<p>1. Los operadores de empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC.</p>

Requisitos	Descripción
	<p>2. Los principios APPCC son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables; b) detectar los puntos de control crítico en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables; c) establecer, en los puntos de control crítico, límites críticos que diferencien la aceptabilidad de la inaceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros detectados; d) establecer y aplicar procedimientos de vigilancia efectivos en los puntos de control crítico; e) establecer medidas correctivas cuando la vigilancia indique que un punto de control crítico no está controlado; f) establecer procedimientos, que se aplicarán regularmente, para verificar que las medidas contempladas en las letras a) a e) son eficaces; y g) elaborar documentos y registros en función de la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria para demostrar la aplicación efectiva de las medidas contempladas en las letras a) a O. Cuando se introduzca alguna modificación en el producto, el proceso o en cualquiera de sus fases, los operadores de empresa alimentaria revisarán el procedimiento e introducirán en él los cambios necesarios. <p>3. El apartado 1 se aplicará únicamente a los operadores de empresa alimentaria que intervengan en cualquier etapa de la producción, transformación y distribución de alimentos posteriores a la producción primaria y a las operaciones asociadas enumeradas en el anexo I.</p> <p>4. Los operadores de empresa alimentaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) aportarán a la autoridad competente, en la manera en que ésta lo solicite, pruebas de que cumplen el requisito contemplado en el apartado 1, teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria; b) garantizarán que los documentos que describan sus procedimientos desarrollados de acuerdo con el presente artículo estén actualizados permanentemente; c) conservarán los demás documentos y registros durante un período adecuado
<p>Art. 4. Requisitos generales y específicos en materia de higiene</p>	<p>2. Los operadores de la empresa alimentaria que desempeñen su actividad en cualquiera de las fases de producción, transformación y distribución de alimentos posteriores a aquellas a las que es de aplicación el apartado 1 cumplirán las normas generales de higiene que figuran en el anexo II y los requisitos específicos fijados en normativa.</p>
<p>Art. 6 Controles oficiales, registro y autorización</p>	<p>3. En particular, <u>los operadores de la empresa alimentaria notificarán a la autoridad competente apropiada todos los establecimientos que estén bajo su control</u> en los que se realice cualquiera de las operaciones de producción, transformación y distribución de alimentos de la forma requerida por la autoridad competente, con el fin de proceder a su registro.</p>
<p>Art. 10 Importaciones y Art. 11 Exportaciones</p>	<p>Por lo que respecta a la higiene de los alimentos, importados, exportados o reexportados, los requisitos pertinentes de la legislación alimentaria contemplados en el Reglamento (CE) n.º 178/2002 incluirán los requisitos establecidos en los artículos 3 a 6 del presente Reglamento.</p>
<p>Anexo I. Producción primaria. Parte A.III.: Disposiciones generales</p>	<p>7. Los operadores de la empresa alimentaria deberán <u>llevar y conservar registros</u> sobre las medidas aplicadas para controlar los peligros de manera adecuada y durante un período adecuado teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño de la</p>

Requisitos	Descripción
de higiene aplicables a la producción primaria y a las operaciones conexas.	empresa alimentaria. Previa petición, los operadores de empresa alimentaria pondrán la información relevante que conste en dichos registros a disposición de las autoridades competentes y de los operadores de empresa alimentaria de recepción.
Anexo II	Requisitos higiénicos aplicables a todos los operadores de empresa alimentaria, respecto al estado de las instalaciones, locales, equipos, transporte, personal, productos alimenticios, etc.

- **Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017.**

Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican Reglamentos.

Este Reglamento, tiene por objeto establecer la realización de controles oficiales para prevenir, eliminar o reducir a niveles aceptables los riesgos que amenazan directamente o a través del medio ambiente a las personas y animales, así como garantizar prácticas equitativas en el comercio protegiendo los intereses de los consumidores.

En la siguiente tabla se resumen los principales requisitos identificados en esta norma en relación con los controles para verificar el cumplimiento de la legislación alimentaria:

Tabla 12. Requisitos legales del Reglamento (CE) nº 2017/625 del Parlamento europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017.

Requisitos	Descripción
Art. 9. Normas generales sobre los controles oficiales	<p>1. Las autoridades competentes deberán realizar controles oficiales de todos los operadores con regularidad, en función del riesgo y con la frecuencia apropiada, teniendo en cuenta:</p> <p>a) los riesgos identificados en relación con:</p> <p>i) los animales y las mercancías,</p> <p>ii) las actividades realizadas bajo el control de los operadores,</p> <p>iii) la ubicación de las actividades u operaciones de los operadores,</p> <p>iv) la utilización de productos, procesos, materiales o sustancias que puedan afectar a la seguridad, la integridad y la salubridad de los alimentos o de los piensos, a la salud animal o al bienestar de los animales, a la sanidad vegetal o, por lo que respecta a los OMG y los productos fitosanitarios, que puedan tener también repercusiones negativas para el medio ambiente;</p> <p>b) cualquier información que indique la probabilidad de que pueda inducirse a error a los consumidores, en particular sobre la <u>naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, país de origen o lugar de procedencia y modo de fabricación o de obtención de los alimentos;</u></p>

Requisitos	Descripción
	<p>c) el <u>historial de los operadores</u> en cuanto a los resultados de los controles oficiales de que hayan sido objeto y su cumplimiento de las normas a que se refiere el artículo 1, apartado 2;</p> <p>d) la fiabilidad y los resultados de los autocontroles realizados por los operadores, o por un tercero a petición de estos, incluidos, cuando resulte adecuado, programas privados de garantía de calidad, con el fin de determinar el cumplimiento de las normas contempladas en el artículo 1, apartado 2, y</p> <p>e) toda información que pudiera indicar el incumplimiento de las normas contempladas en el artículo 1, apartado 2.</p> <p>2. Las autoridades competentes realizarán los controles oficiales con regularidad, con una frecuencia adecuada determinada en función del riesgo, para identificar posibles infracciones intencionadas de las normas contempladas en el artículo 1, apartado 2, perpetradas mediante prácticas fraudulentas o engañosas, teniendo en cuenta la información relativa a dichas infracciones compartida a través de los mecanismos de asistencia administrativa establecidos en los artículos 102 a 108, así como cualquier otra información que haga sospechar la posibilidad de dichas infracciones.</p>
<p>Art. 16. Tipos de controles de alimentos de origen no animal</p>	<p>1. Los controles oficiales mencionados en el apartado 1 del artículo 15 incluirán al menos un control documental sistemático, un control de identidad aleatorio, y, según proceda, un control físico.</p> <p>2. Los controles físicos se realizarán con una frecuencia que dependerá de:</p> <p>a) los riesgos asociados con los distintos tipos de alimentos;</p> <p>b) el historial con respecto al cumplimiento de los requisitos del producto del tercer país de que se trate y del establecimiento de origen, así como de los explotadores de empresas alimentarias que efectúan la importación y la exportación del producto;</p> <p>c) los controles llevados a cabo por el explotador de una empresa alimentaria que importó el producto;</p> <p>d) las garantías ofrecidas por la autoridad competente del tercer país de origen.</p>

1.2 REGLAMENTACIÓN ESPAÑOLA

1.2.1 Normativa relacionada con el sector vitivinícola

- **Real Decreto 739/2015 de 31 de julio.**

El *Real Decreto 739/2015, de 31 de julio, sobre declaraciones obligatorias en el sector vitivinícola*, tiene por objeto establecer la normativa básica en materia de declaraciones obligatorias del sector vitivinícola, necesaria para dotar de una mayor transparencia al sector vitivinícola y para disponer de mejores informaciones de su mercado, estableciendo un sistema unificado.

Este Real Decreto se publica con el objeto de extender el control de la Agencia de Información y Control Alimentarios, que se encargaba ya del control de los sectores que se determinen reglamentariamente, al sector vitivinícola.

Mediante esta norma se refuerza el sistema de declaraciones obligatorias, en cuanto se amplía la información que estas deberán contener y la periodicidad de su remisión, que pasa de ser anual a ser mensual y que afecta en concreto a las declaraciones de existencias y producciones de vinos (**no incluye los subproductos derivados del proceso de vinificación**).

Con ello se crea un sistema unificado de información en el sector vitivinícola, que incluirá un registro de operadores así como toda la información mínima que deben contener las declaraciones obligatorias en el sector vitivinícola.

El sistema unificado de información en el sector vitivinícola será accesible a todos los órganos competentes del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, a las comunidades autónomas para las instalaciones establecidas en su ámbito territorial y a los declarantes para sus propios datos. Asimismo, el Ministerio pondrá a disposición del conjunto del sector vitivinícola la información extraída de este sistema de forma agregada y proporcionará a las organizaciones interprofesionales la información necesaria en el caso de que deseen aplicar la extensión de norma. Todo ello sin perjuicio de la normativa vigente en materia de protección de datos de carácter personal.

Tabla 13. Requisitos legales del Real Decreto nº 739/2015

Requisitos	Descripción
<p>Art. 4. Sistema de Información de Mercados del Sector vitivinícola</p>	<p>1. Se crea el sistema de información de mercados del sector vitivinícola (INFOVI), que contendrá:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) El Registro General de Operadores del Sector Vitivinícola (REOVI). b) La información de mercados resultante de las declaraciones obligatorias a las que se refiere en el artículo 5. <p>El sistema de información de mercados en el sector vitivinícola, quedará adscrito al Ministerio de Agricultura y Alimentación, que será el responsable de su funcionamiento coordinado con las CCAA, en la forma prevista en el presente real decreto. El Ministerio de Agricultura y Alimentación, en colaboración con las CCAA, establecerá los protocolos técnicos necesarios para el correcto funcionamiento de las aplicaciones informáticas.</p> <p>2. En el REOVI, se inscribirán los productores y almacenistas.</p> <p>Todo productor o almacenista, deberá solicitar su inscripción en el REOVI a la comunidad autónoma donde radique su sede social en el momento de inicio de la actividad. Asimismo toda nueva instalación deberá también inscribirse en el REOVI de la comunidad autónoma en el que radique la sede social del operador. (...)</p> <p>Toda modificación de los datos inscritos en el REOVI, así como cualquier otro error que se detecte deberá ser puesto de manifiesto por el operador a la comunidad autónoma en la que radique su sede social a fin de que proceda a su subsanación, a más tardar dentro del mes siguiente de producirse la modificación o la detección del error.</p> <p>Las CCAA registrarán mediante los procedimientos informáticos establecidos al efecto todas las altas de operadores e instalaciones, así como las bajas, modificaciones y</p>

Requisitos	Descripción
	errores constatados. Dichos procedimientos permitirán su interconexión con el SIEIX creado y regulado por el Real Decreto 1054/2022, de 27 de diciembre.
Art. 5. Declaraciones obligatorias en el INFOVI.	<p>1. Todos los productores y almacenistas, salvo los contemplados en el apartado 5, estarán obligados a realizar las declaraciones obligatorias en el INFOVI.</p> <p>2. Los almacenistas y los productores cuya producción media de vino y mosto sea mayor o igual a 1.000 hl, deberán presentar mensualmente una declaración de vino y mosto por instalación a más tardar el día veinte de cada mes, según el contenido del modelo del anexo III a.</p> <p>3. Los productores con producción media de vino y mosto inferior a 1.000 hl, deberán realizar una declaración por instalación en los meses de diciembre y agosto, a más tardar, el día veinte de esos meses, según el contenido del modelo del anexo III b.</p> <p>4. A los efectos de los apartados 2 y 3, la producción media de vino y mosto será calculada como la media de la producción declarada para el conjunto de sus instalaciones en las cuatro campañas anteriores a la campaña objeto de declaración, conforme a lo establecido en la normativa en vigor en el momento de la declaración, y a los datos recogidos en la aplicación informática existente en el INFOVI en los apartados «Declaración de producción de vino respecto a la cosecha de la campaña en curso» y «Declaración de producción de mosto respecto a la cosecha de la campaña en curso», que se recogen en la misma. En caso de que un productor no haya producido en alguna o algunas de las cuatro campañas anteriores, se tomarán las campañas en las que ha producido realmente.</p> <p>Cuando un productor inicie la actividad en el momento de su inscripción en el REOVI según el apartado 2 del artículo 4, deberá comunicar su producción de vino y mosto estimada a los efectos del cumplimiento de los apartados 2 o 3 del presente artículo.</p> <p>5. No estarán obligados a declarar los siguientes productores:</p> <p>a) Los productores que son cosecheros exentos de la presentación de la declaración de cosecha, por cumplir las condiciones establecidas en los supuestos a) o b), del apartado 1 del artículo 3 del presente real decreto.</p> <p>b) Los productores que obtengan en sus instalaciones, mediante vinificación de productos comprados, una cantidad de vino inferior a 10 hectolitros (1.000 litros), no destinada a la comercialización.</p> <p>c) Los socios o miembros de una bodega cooperativa sujeta a la obligación de presentar una declaración, que entreguen toda su producción a dicha bodega cooperativa. Podrán, no obstante, reservarse una cantidad de vino inferior a 10 hectolitros (1.000 litros) para obtener mediante vinificación destinado a su consumo.</p> <p>6. Las declaraciones a las que se hace referencia en los apartados 2 y 3 se realizarán directamente a través de la aplicación informática existente al efecto para las declaraciones en el INFOVI, incluso en el caso en el que los datos sean todos cero.</p> <p>7. A los datos existentes en el Sistema de Información de Mercados del Sector Vitivinícola, sólo podrán tener acceso el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, las comunidades autónomas para las instalaciones establecidas en su ámbito territorial, y los declarantes para sus propios datos.</p> <p>8. Además, los datos podrán ser utilizados para recabar la información necesaria para la elaboración, seguimiento y control de extensiones de norma en el sector del vino realizadas según lo dispuesto en la Ley 38/1994, de 30 de diciembre, reguladora de</p>

Requisitos	Descripción
	<p>las organizaciones interprofesionales agroalimentarias y en su normativa de desarrollo.</p> <p>9. El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente pondrá a disposición del conjunto del sector vitivinícola la información extraída de este sistema de forma agregada.</p>
<p>Anexo III a.</p> <p>1. Declaración de vino.</p> <p>2. Declaración de mosto</p>	<p>Se adjunta un registro para la declaración de vino y mosto en el que se solicita la siguiente información:</p> <p>1. Declaración de vino.</p> <ul style="list-style-type: none"> - C. Entradas de vino (de España, del resto de la UE, importaciones terceros países) • D.1. Salidas de vino al mercado interior: <ul style="list-style-type: none"> • Vino • Destilación • Vinagrería • D.2. Salidas al mercado exterior (al resto de la UE, a países terceros) • D.3. Operaciones propias <p>2. Declaración de mosto</p> <ul style="list-style-type: none"> - c. Entradas (de España, del resto de la UE, importaciones terceros países) • d.1. Salidas interiores • d.2. Salidas al mercado exterior (al resto de la UE, a países terceros) • d.3. Operaciones propias

• **Real Decreto 905/2022, de 25 de octubre.**

Real Decreto 905/2022, de 25 de octubre, por el que se regula la Intervención Sectorial Vitivinícola en el marco del Plan Estratégico de la Política Agrícola Común.

Tabla 14. Requisitos legales del Real Decreto 905/2022, de 25 de octubre.

Requisitos	Descripción
Definiciones	<p>11. Destilería autorizada: destilería que cumpla con las condiciones establecidas en el artículo 49 y haya sido autorizada para solicitar la ayuda de la intervención de destilación de subproductos por la comunidad autónoma por la autoridad competente en cuyo territorio están radicadas las instalaciones de destilación</p> <p>36. Subproductos: a los efectos de la ayuda a la destilación contemplada en este real decreto, las lías de vino y orujos de uva producidos durante el proceso de vinificación, que se destilan para obtener alcohol de uso industrial o energético</p>
Sección 4.ª Intervención de destilación de subproductos de la vinificación	
<p>Artículo 44. Retirada de orujos de uva y lías de vino mediante destilación.</p>	<p>1. La intervención de destilación de subproductos de la vinificación da cumplimiento al requisito establecido en el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión, de 12 de marzo de 2019, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 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, sobre retirada obligatoria de subproductos, y permite a los</p>

Requisitos	Descripción
	<p>productores cumplir con dicha obligación mediante la destilación de los orujos de uva y las lías de vino obtenidos en el proceso de vinificación para obtención de alcohol para uso industrial o energético.</p> <p>2. Según lo establecido en el artículo 14.2 del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión, de 12 de marzo de 2019, los productores que no retiren los orujos de uva y las lías de vino mediante destilación se acogerán a lo establecido por su comunidad autónoma en relación con la retirada de residuos, conforme a la Ley 7/2022.</p> <p>La retirada de los orujos de uva y las lías de vino, tanto si su destino es la destilación como si es la eliminación se efectuará sin demora y a más tardar al final de la campaña vitícola, en que se hayan obtenido. No obstante, de acuerdo con lo previsto en el artículo 14.3 del mismo Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión, de 12 de marzo de 2019, los productores que en la campaña vitícola no produzcan más de 50 hectolitros de vino o mosto en sus instalaciones no estarán obligados a su retirada. Los orujos de uva y lías de vino deberán contener un 10 % mínimo de alcohol para evitar el sobre prensado de las uvas.</p>
<p>Artículo 46. Beneficiarios de la ayuda a destilación de subproductos.</p>	<p>La ayuda vinculada a esta intervención podrá ser solicitada por las destilerías autorizadas por las comunidades autónomas que cumplan lo establecido en el artículo 49 y en función del alcohol obtenido que cumpla lo establecido en el artículo 50.</p>
<p>Artículo 47. Entrega de subproductos para destilación.</p>	<p>La fecha límite de entrega de los orujos de uva y las lías de vino a destilación será el 15 de junio de la campaña en que se hayan obtenido.</p> <p>En todo caso, los productores deberán poner a disposición de la autoridad competente los justificantes que permitan acreditar la entrega de subproductos a destilación, cuando así sea requerido a los efectos de control del cumplimiento de la obligación.</p>
<p>Artículo 48. Requisitos de los subproductos entregados a destilación.</p>	<p>1. En aplicación de lo dispuesto en el anexo VIII, parte II, sección D, punto 1 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, se fija:</p> <p>a) El volumen mínimo de alcohol puro que deberán tener los subproductos, que será, para:</p> <p>1.º Orujos de uva: 2,8 litros de alcohol puro por cada 100 kilogramos.</p> <p>2.º Lías de vino: 4 litros de alcohol puro por cada 100 kilogramos.</p> <p>b) El volumen mínimo de alcohol obtenido deberá ser, en función de su procedencia, de:</p> <p>1.º El 10 % del volumen de alcohol contenido en el vino, si procede de vinificación directa de la uva.</p> <p>2.º El 5 % del volumen de alcohol contenido en el producto elaborado, para los elaboradores de vino a partir de mosto o de vino nuevo en proceso de transformación. (...)</p> <p>3. Cuando los orujos y lías a destilar no alcancen los porcentajes fijados en lo que respecta al volumen mínimo de alcohol obtenido a partir de éstos, el productor podrá entregar vino a un destilador o a un fabricante de vinagre hasta cumplir con dicha obligación.</p>

Requisitos	Descripción
	<p>En estos casos, la cantidad de alcohol contenida en los vinos entregados se deducirá de la cantidad de alcohol que deba entregarse para cumplir con la obligación establecida en el apartado 1.</p> <p>4. No obstante lo indicado en el apartado 1.b) 1.º, las comunidades autónomas podrán reducir el porcentaje del volumen de alcohol contenido en los orujos y lías a destilar al 7 % cuando procedan de vinos blancos amparados por una DOP de su ámbito territorial. Esta reducción deberá siempre estar justificada en lo que respecta al sistema de elaboración y la imposibilidad de llegar al 10 % y que su rendimiento en vino no supere los límites establecidos por el Consejo Regulador correspondiente.</p> <p>5. Cuando las disponibilidades de vino para una campaña determinada sean superiores a la media de las últimas cinco campañas, la Subdirección General de Frutas Hortalizas y Vitivinicultura podrá incrementar el volumen de alcohol que deben de contener los orujos y lías a destilar hasta una cantidad no superior al 15 % del volumen de alcohol contenido en el vino del que procede. A estos efectos, las disponibilidades de vino se establecerán a partir de la información sobre existencias y cosecha estimada disponibles a 15 de septiembre.</p>
<p>Artículo 49. Autorización de destilerías.</p>	<p>1. Las destilerías que quieran acogerse a la ayuda a la destilación de subproductos de la vinificación deberán estar debidamente inscritas en el registro territorial a que se refiere el artículo 40 del Reglamento de los Impuestos Especiales, aprobado por Real Decreto 1165/1995, de 7 de julio, disponiendo del código de actividad y del establecimiento (CAE) previsto en el artículo 41 de dicho Reglamento.</p> <p>2. Las destilerías deberán presentar una solicitud de autorización ante el órgano competente de la comunidad autónoma en cuyo territorio estén radicadas las instalaciones de destilación. La solicitud de autorización deberá presentarse a través de Registro General Electrónico, mediante cualquiera de los registros y medios electrónicos previstos en el artículo 16 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre.</p> <p>(...)</p> <p>8. Las comunidades autónomas remitirán al FEGA O.A. antes del 1 de septiembre de cada campaña la relación de los destiladores autorizados que participan en este régimen de ayuda, con indicación de la dirección donde se ubiquen sus instalaciones.</p> <p>9. Las destilerías autorizadas deberán asumir los siguientes compromisos:</p> <ol style="list-style-type: none"> Recibir los subproductos entregados por los productores en la forma y plazos establecidos en la normativa. Pagar al productor el importe destinado a compensar los gastos de transporte de la materia prima, cuando este haya asumido el gasto. Facilitar al productor un certificado como justificante de su entrega, que mencione, al menos, la naturaleza, cantidad y grado alcohólico volumétrico del producto enviado, la fecha de su entrega y si este ha asumido, o no, los gastos de transporte a la destilería. Remitir a la autoridad competente toda la documentación requerida en los plazos establecidos en la normativa, incluido el certificado mencionado en la letra c).

Requisitos	Descripción
	<p>e) Llevar a cabo la destilación de subproductos por su cuenta y en los plazos establecidos en la normativa.</p> <p>g) Llevar cuentas separadas de los distintos tipos de productos a destilar que hayan recibido.</p> <p>h) Facilitar toda la documentación e información que le sea requerida para justificar que el alcohol que resulte de la destilación a la que se haya concedido ayuda se utilizará exclusivamente con fines industriales o energéticos.</p> <p>i) Someterse a cuantas inspecciones de control deba realizar la autoridad competente.</p>
<p>Artículo 50. Requisitos del alcohol obtenido por destilación de subproductos de la vinificación.</p>	<p>1. El alcohol por el que se solicite la ayuda deberá cumplir con los requisitos siguientes:</p> <p>a) Tener un grado alcohólico mínimo del 92 %.</p> <p>b) Utilizarse exclusivamente con fines industriales o energéticos, con el fin de evitar distorsiones a la libre competencia.</p> <p>c) Haber sido obtenido mediante operaciones de destilación que hayan finalizado a más tardar el 15 de julio de la campaña vitícola de que se trate.</p> <p>2. El destilador autorizado deberá presentar ante la autoridad competente que concede la ayuda los justificantes de destino del alcohol obtenido junto con la solicitud de ayuda o, a más tardar, en el plazo establecido en el apartado 9 del artículo 53.</p> <p>3. La justificación del destino del alcohol obtenido consistirá en un certificado de salidas diarias del alcohol, mencionando, al menos, la cantidad y el grado volumétrico del alcohol que ha salido y la identificación del productor, así como una copia del documento administrativo electrónico previsto en el artículo 22 del Reglamento de los Impuestos Especiales aprobado por el Real decreto 1165/1995 de 7 de julio, con el sello del destinatario aceptando el producto y el compromiso escrito del destinatario de utilizar dicho alcohol exclusivamente con estos fines.</p> <p>4. En caso de no disponer del certificado mencionado en el apartado 3 de este artículo en las fechas establecidas en el apartado 2, podrá presentarse la documentación que pruebe que el alcohol obtenido ha sido desnaturalizado utilizando las sustancias permitidas para tal fin, de forma que se impida que dicho alcohol se utilice para consumo humano, de acuerdo con lo establecido en los capítulos II a VI del título I, artículos 20 a 45, de la Ley 38/1992, de 28 de diciembre, de Impuestos Especiales, y en los capítulos II y VI del título I del Reglamento de los Impuestos Especiales.</p>
<p>Artículo 51. Solicitudes de ayuda.</p>	<p>3. Las solicitudes se presentarán conforme a un modelo que contenga, al menos, los datos que figuran en el anexo XIX y deberán ir acompañadas de, al menos, la siguiente documentación:</p> <p>a) La documentación que acredite la destilación de los subproductos de la vinificación.</p> <p>b) La relación de las entregas de materias primas efectuadas por los productores que han dado origen al alcohol obtenido.</p> <p>c) La documentación que acredite, en su caso, el pago por parte del destilador al productor de los gastos de transporte de los subproductos a la destilería, o bien</p>

Requisitos	Descripción
	la documentación que pruebe que ha sido la destilería quien ha soportado estos gastos. d) La justificación de destino del alcohol obtenido , conforme a lo establecido en el apartado 3 del artículo 50. Si el alcohol ha sido desnaturalizado, el destilador deberá presentar la documentación que corrobore dicha operación.
Artículo 54. Comunicaciones.	Las comunidades autónomas comunicarán al FEGA O.A, a más tardar el 15 de septiembre, la información relativa a los subproductos destilados, el alcohol obtenido y la ayuda solicitada, según el modelo que se facilitará para tal fin.

ANEXO XIX. Solicitud de ayuda a la destilación de subproductos.

- **Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre.**

Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre, por el que se regula el sistema de gestión y control de las intervenciones del Plan Estratégico y otras ayudas de la Política Agrícola Común.

Tabla 15. Requisitos legales del Real Decreto 1047/2022, de 27 de diciembre.

Requisitos	Descripción
Artículo 97. Controles específicos adicionales relativos a la intervención de destilación de subproductos.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se realizarán controles sobre el terreno en las destilerías autorizadas para solicitar la ayuda durante la entrada de los orujos de uva y las lías de vino a destilar para verificar el cumplimiento de los requisitos que deben tener los subproductos entregados a destilación, en cuanto al contenido mínimo de alcohol, conforme al artículo 48 del Real Decreto 905/2022, de 25 de octubre. Los controles que se realicen alcanzarán al menos el 5 % de la media del total de las entregas efectuadas a cada destilería en las 2 últimas campañas vitícolas. 2. Los controles sobre el terreno previos al pago final de la ayuda se realizarán por muestreo. 3. El tamaño de la muestra será, como mínimo, del 5 % de las solicitudes de pago, que deberá asimismo representar, al menos, el 5 % de los importes por los que se solicite el pago en el conjunto de cada intervención y para cada ejercicio financiero. 4. Entre un 20 % y un 40 % del número mínimo de solicitudes de pago que deban ser sometidas a control sobre el terreno se seleccionarán de forma aleatoria y el resto en función del riesgo. 5. Deberán llevarse a cabo controles en destino para verificar que el alcohol objeto de ayuda se utiliza para uso industrial o energético. <ol style="list-style-type: none"> a) El control se realizará sobre un 1 % del volumen de alcohol para el que se solicita la ayuda, y vinculado a las solicitudes de pago seleccionadas para el control sobre el terreno en las destilerías. b) Si la empresa receptora del alcohol no se encuentra en la comunidad autónoma donde se solicita el pago de la ayuda, se solicitará la colaboración de autoridades competentes de otras comunidades autónomas o Estados miembros, teniendo en cuenta el procedimiento establecido en el artículo 6.

- **Circular de Coordinación 7/2023. Plan General de control de la intervención de destilación de subproductos de la vinificación de la Intervención Sectorial Vitivinícola, vigente para los ejercicios financieros de 2024 a 2027 (Intervención Sectorial Vitivinícola).**

Esta circular sólo afecta a los orujos y lías que se destinan a destilación para producir alcohol con fines energéticos e industriales, por lo tanto, a efectos de la declaración de subproductos conforme a la normativa de residuos, esta circular solo regula la trazabilidad de los orujos y de las lías que se acogen a la ayuda a la destilación.

Tabla 16. Requisitos legales de la Circular de Coordinación 7/2023.

Requisitos	Descripción
2. Objeto y ámbito de aplicación.	El objetivo de la presente circular es establecer el Plan General de Controles al que hace referencia el artículo 84, apartado 2, del Real Decreto 905/2022, incluyendo los critérios comunes en materia de control de la ayuda a la destilación de subproductos a aplicar por las comunidades autónomas.
5.1 Control de la admisibilidad de las solicitudes de pago	<p>En relación con los subproductos entregados para la destilación se comprobará que:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. La fecha de entrega no es posterior al 15 de junio de la campaña vitícola en la que se solicita la ayuda. ii. Los subproductos tienen un volumen mínimo de alcohol puro de: <ul style="list-style-type: none"> • Orujos de uva: 2,8 litros de alcohol puro por cada 100 kilogramos. • Lías de vino: 4 litros de alcohol puro por cada 100 kilogramos. iii. Se entrega el certificado de recepción de los subproductos para destilación, que deberá ajustarse al modelo establecido en el Anexo IV. En el certificado se debe recoger la relación de entregas de materias primas efectuadas por el productor o productora de vino que han dado origen al alcohol obtenido por el que se solicita la ayuda. Se incluirán tantos certificados de recepción como entregas de subproductos haya habido por fecha y productor o productora de vino. iv. Se adjunta un documento que justifique quién asume el pago del transporte, de conformidad con el modelo establecido en el Anexo V. v. En su caso, se incluye la prueba de la liquidación de los gastos del transporte, al productor mediante un documento con la información mínima contenida en el Anexo VI, junto con las copias de los comprobantes de haber efectuado las transferencias bancarias correspondientes, o bien la renuncia del productor o productora de vino. <p>En relación con la destilación de los subproductos entregados se verificará que:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Las operaciones de destilación finalizaron a más tardar el 15 de julio de la campaña vitícola de que se trata. ii. Se adjunta la prueba de la destilación de subproductos por la que se solicita ayuda (Modelo 520 de la Agencia Tributaria (Impuestos y tasas)-Parte de resultados en operaciones de trabajo). <p>En relación con el alcohol obtenido, se comprobará que:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Se incluye el resumen de entregas por productor o productora de vino, indicando la relación de la materia prima destilada y el alcohol obtenido, de acuerdo con el modelo establecido en el Anexo VII.

Requisitos	Descripción
	<p>ii. Resumen de materia prima destilada y alcohol obtenido, de acuerdo con el modelo establecido en el Anexo VIII, de cada uno de los documentos 520 que han dado lugar al alcohol por el que se solicita ayuda.</p> <p>iii. El alcohol por el que se solicita ayuda tiene un grado alcohólico mínimo del 92 %.</p> <p>iv. Se adjunta la justificación del destino del alcohol obtenido, de acuerdo con lo indicado en los apartados 3 y 4 del artículo 50 del Real Decreto 905/2022.</p> <p>v. Compromiso del destinatario de utilizar dicho alcohol exclusivamente con fines industriales o energéticos, o de desnaturalizarlo con un producto que impida su utilización para fines distintos al industrial o energético.</p> <p>vi. Se incluyen los certificados de salidas diarias de alcohol indicando, al menos, la cantidad y grado volumétrico del alcohol que ha salido y la identificación del productor conforme al Anexo IX, donde se recoge la información mínima que deben contener.</p> <p>vii. Los destinatarios del alcohol obtenido disponen de un código de actividad y del establecimiento (CAE) que garantice que la actividad que desarrolla el establecimiento permite el uso industrial o energético del alcohol.</p> <p>viii. Se adjunta una copia del documento administrativo electrónico (e-DA) previsto en el artículo 22 del Real Decreto 1165/1995, con el código de referencia asignado por la Agencia Tributaria llamado ARC (Código de Referencia Administrativo), que consta de 21 caracteres y es válido para amparar el movimiento de la partida. En estos documentos deberá verificarse que:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La situación es “Entregado total”. • La cantidad declarada coincide con la cantidad aceptada, salvo que una parte del alcohol haya sido rechazada o se deba a las pérdidas que pueden ser admitidas conforme a lo indicado en el artículo 50.5 del Real Decreto 905/2022. <p>ix. Se adjunta el acta resumen diaria de recepción de alcohol cumplimentada por la empresa de recepción del alcohol. La comunidad autónoma podrá decidir no solicitar este documento cuando obtenga esta información a través del e-DA.</p> <p>x. Cuando no se disponga de los certificados de recepción del alcohol pero este haya sido desnaturalizado, se incluye la documentación que pruebe que el alcohol obtenido ha sido desnaturalizado utilizando las sustancias permitidas para tal fin, de forma que se impida que dicho alcohol se utilice para consumo humano, de acuerdo con lo establecido en los capítulos II a VI del Título I, artículos 20 a 45, de la Ley 38/1992 de 28 de diciembre de Impuestos Especiales y en los capítulos II y VI del Título I del Reglamento de los Impuestos Especiales, tal y como se indica en el artículo 50.4 del Real Decreto 905/2022.</p>
<p>6.1. Control sobre el terreno a la entrada de los subproductos a la destilería</p>	<p>La autoridad competente deberá realizar controles sobre el terreno en las instalaciones o dependencias de las destilerías autorizadas durante la entrada de los orujos y las lías de vino que van a ser objeto de destilación.</p> <p>Deberá comprobarse la cantidad entregada por los productores y el cumplimiento de los requisitos de los subproductos establecidos en el artículo 48 del Real Decreto 905/2022 .</p> <p>El tamaño de la muestra a controlar será, como mínimo, del 5 % de la media total de las entregas efectuadas a cada destilería en las dos últimas campañas.</p>

Requisitos	Descripción
<p>6.3. Control del destino del alcohol obtenido.</p>	<p>La autoridad competente deberá realizar controles sobre el terreno en las instalaciones o dependencias de las destilerías autorizadas con carácter previo al pago final de la ayuda. (...) Durante este control se deberá comprobar que la destilería aporta la documentación que se relaciona a continuación: (...)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Documentación relacionada con el alcohol por el que se solicita la ayuda: <ul style="list-style-type: none"> • Las pruebas de destilación de los subproductos (Modelo 520-Parte de resultados en operaciones de trabajo de la Agencia Tributaria-Impuestos Especiales), para verificar que: <ul style="list-style-type: none"> ○ La destilación se ha producido antes del 15 de julio de cada campaña vitícola. ○ La riqueza del alcohol obtenido es, al menos, del 92 % vol. ○ Los partes de almacén (para comprobar, en su caso, los períodos de almacenamiento a efectos del cálculo de pérdidas admisibles). • El libro de primeras materias y el libro de fabricación, así como la documentación justificativa, ya sea original o fotocopia, de sus asientos, para comprobar que: <ul style="list-style-type: none"> ○ Se reflejan las salidas de alcohol por el que solicita ayuda. ○ Las salidas se han comunicado en el plazo adecuado. • El certificado que acredite el destino del alcohol de cada una de las destilaciones por las que se solicita ayuda (ya sea para uso industrial o energético).
<p>6.3 Control del destino del alcohol obtenido</p>	<p>La autoridad competente deberá realizar controles sobre el terreno en las empresas destinatarias del alcohol por el que se solicita la ayuda para verificar su uso industrial o energético, salvo que el beneficiario hubiese presentado ante la autoridad competente la prueba de la desnaturalización de dicho alcohol.</p> <p>Las comprobaciones incluirán verificaciones de la trazabilidad de las expediciones de alcohol en los destinatarios seleccionados, así como la confirmación de la utilización efectiva para los usos previstos (industrial o energético, o desnaturalización con algún producto que impida su utilización para usos distintos al industrial o energético).</p> <p>Cuando las empresas receptoras del alcohol se encuentren ubicadas en una comunidad autónoma distinta de la destilería que solicita la ayuda, o en otro Estado miembro, deberá realizarse una solicitud de asistencia mutua, conforme a lo indicado en el punto 9 de la Circular.</p>
<p>10. Informe del control sobre el terreno</p>	<p>10.1.1 Informe del control de la entrada de los subproductos a la destilería</p> <p>Además de los elementos indicados en el punto 10.1 que procedan, en el caso de los controles sobre el terreno de la entrada de los subproductos a la destilería, los informes de control deberán especificar, entre otros:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La fecha de entrada de los subproductos en la destilería. 2. El tipo de subproducto objeto de control. 3. La zona vitícola de la que proceden los subproductos. 4. La cantidad de subproducto (en kilogramos o hectolitros, según proceda). 5. La cantidad de alcohol contenida en los subproductos. 6. Si el volumen de alcohol de los subproductos cumple con la cantidad mínima establecida en la normativa. Para este informe de control se tendrán en cuenta los aspectos de control contemplados en el punto 6.1.

Requisitos	Descripción
Anexos	<ul style="list-style-type: none"> • Anexo VII. Resumen de entregas por productor: se incluye un modelo a cumplimentar con los datos de los “subproductos” recibidos. • Anexo VIII Resumen de materias primas destiladas y de alcohol obtenido: se incluye un modelo a cumplimentar por las destilerías con la trazabilidad de los productos recibidos y el alcohol obtenido. • Anexo IX. Certificados de salida del alcohol: se indica la destilería de origen y el destino del alcohol obtenido

1.2.2 Normativa general relacionada con la seguridad alimentaria.

- Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre.

El *Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre que regulan las menciones o marcas que permitan identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio* es el resultado de la transposición de la *Directiva del Consejo 89/396/CEE, de 14 de junio de 1989*, legislación que requiere una indicación o marca de identificación del lote al que pertenece el alimento. Los principales requisitos de esta norma se regulan en la siguiente tabla:

Tabla 17. Requisitos legales del Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre.

Requisitos	Descripción
Art. 1.	Con arreglo a la presente disposición, se entiende por lote “un conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio, producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas”
Art. 3.	El lote será determinado, en cada caso, por un productor, el fabricante o el envasador del producto alimenticio en cuestión, o por el primer vendedor establecido en el interior de la CEE. La indicación del lote se determinará y pondrá bajo la responsabilidad de dichos operadores. Irá precedida de la letra «L», salvo en los casos en que se distinga claramente de las demás indicaciones del etiquetado.
Art. 4.	Cuando los productos alimenticios estén envasados, la indicación del lote y, en su caso la letra “L”, figurarán en el envase o en una etiqueta unida a éste Cuando los productos no estén envasados, la indicación del lote y, en su caso, la letra «L» figurará en el embalaje o en el recipiente o, en su defecto, en los documentos comerciales pertinentes.
Art. 5.	o. Cuando la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad figure en el etiquetado, el producto alimenticio podrá no ir acompañado de la indicación del lote, siempre que dicha fecha tenga, por lo menos, el día y el mes indicados claramente y en orden.

- **Ley 17/2011, de 5 de julio.**

La *Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición* tiene como objetivo asegurar un nivel elevado de protección de la salud de las personas en relación con los alimentos a lo largo de todas las etapas de producción, transformación y distribución.

Esta Ley reitera que las empresas de alimentos se asegurarán, en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución que tiene lugar en las empresas bajo su control, de que los alimentos

cumplen los requisitos de la legislación alimentaria pertinentes a los efectos de sus actividades y verificarán que se cumplen dichos requisitos. En la siguiente tabla se resumen los principales requisitos normativos identificados en esta norma:

Tabla 18. Requisitos legales de la Ley 17/2011, de 5 de julio.

Requisitos	Descripción
<p>Art. 1. Objeto y fines de la ley.</p>	<p>1. El objeto de esta ley es el reconocimiento y la protección efectiva del derecho a la seguridad alimentaria, entendiéndose como tal el derecho a conocer los riesgos potenciales que pudieran estar asociados a un alimento y/o a alguno de sus componentes; el derecho a conocer la incidencia de los riesgos emergentes en la seguridad alimentaria y a que las administraciones competentes garanticen la mayor protección posible frente a dichos riesgos.</p> <p>Del reconocimiento de este derecho se deriva el establecimiento de normas en materia de seguridad alimentaria, como aspecto fundamental de la salud pública, en orden a asegurar un nivel elevado de protección de la salud de las personas en relación con los alimentos</p> <p>2. Son fines específicos de esta ley:</p> <p>a) El establecimiento de instrumentos que contribuyan a generar un alto nivel de seguridad de los alimentos y la contribución a la prevención de los riesgos para la salud humana derivados del consumo de alimentos.</p>
<p>Art. 2. Ámbito de aplicación.</p>	<p>1. El ámbito de esta ley comprende las siguientes actuaciones y actividades:</p> <p>a) <u>La seguridad de los alimentos</u> destinados a animales productores de alimentos a lo largo de todas las etapas de producción, transformación y distribución.</p>
<p>Art. 5. Análisis del riesgo.</p>	<p>1. Conforme a lo previsto en el artículo 6 del Reglamento (CE) n.º 178/2002, con el fin de lograr el objetivo general de un nivel elevado de protección de la salud y la vida de las personas, la legislación alimentaria se basará en el análisis del riesgo.</p>
<p>Art. 6. Trazabilidad.</p>	<p>1. Como se previene en el <i>artículo 18 del Reglamento (CE) n.º 178/2002</i>, en todas las etapas de la producción, transformación y distribución deberá garantizarse la trazabilidad de los alimentos (...) y de cualquier sustancia o producto que se incorpore o pueda incorporarse a los alimentos</p> <p>Los operadores de empresas alimentarias deberán poder identificar a cualquier persona, entidad o empresa que les hayan suministrado un alimento (...) o cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento. Con esta finalidad, <u>dichos operadores pondrán en práctica los sistemas y procedimientos que resulten más adecuados para su actividad y que, en todo caso, aseguren que esa información se ponga a disposición de las autoridades competentes</u>, cuando éstas la soliciten.</p> <p>Los alimentos (...) comercializados o que se puedan comercializar en España deben estar <u>adecuadamente etiquetados o identificados para facilitar su trazabilidad</u>.</p>
<p>Art. 8. Principio de seguridad de los alimentos y de los piensos.</p>	<p>1. Conforme a lo requerido en el artículo 14 del Reglamento (CE) n.º 178/2002, <u>sólo podrán comercializarse alimentos</u> que, en condiciones de uso normales, sean <u>seguros</u>.</p> <p>2. Para determinar que un alimento es seguro, además de lo previsto en el artículo 14.3 del referido Reglamento, se tendrán también en cuenta los posibles efectos, por la sensibilidad particular de una categoría específica de consumidores, cuando el alimento esté destinado a ella.</p>

Requisitos	Descripción
Art. 9. Obligaciones de los operadores económicos.	1. De acuerdo con las disposiciones de la Sección 4 del Capítulo II del Reglamento (CE) n.º 178/2002, los operadores de empresas alimentarias se asegurarán, en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución que tiene lugar en las empresas bajo su control, de que los alimentos cumplen los requisitos de la legislación alimentaria pertinentes a los efectos de sus actividades y verificarán que se cumplen dichos requisitos. <u>A tal efecto, deberán establecer y poner en marcha sistemas y procedimientos eficaces, que verificarán las autoridades competentes mediante sistemas de control adecuados</u> , según se establece en los artículos 1 y 5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004.
Art. 10. Inspecciones en frontera.	La importación de alimentos a territorio español desde países terceros, cualquiera que sea su posterior destino, procedente de terceros países, se realizará únicamente a través de las instalaciones fronterizas de control sanitario de mercancías autorizadas al efecto por la Administración General del Estado.
Art. 11. Alimentos y piensos importados.	Los alimentos que se pretendan importar para su comercialización en España deberán proceder de países, zonas o territorios incluidos, en su caso, en las pertinentes listas de la Comisión Europea y cumplir los requisitos aplicables de la legislación comunitaria, en especial las disposiciones en materia de seguridad alimentaria establecidas en el Reglamento (CE) 178/2002, o las condiciones que la Unión Europea haya acordado con el tercer país o reconozca como equivalente. En defecto de lo anterior, deberán cumplir los requisitos y condiciones establecidos en las normas nacionales.
Art. 12. Alimentos y piensos exportados.	Los alimentos exportados o reexportados a terceros países deberán cumplir la legislación alimentaria vigente en cada momento en España, salvo que medie alguna de las circunstancias siguientes: a) Que las autoridades o las disposiciones legales o reglamentarias, normas, códigos de conducta u otros instrumentos legales y administrativos vigentes del tercer país exijan o establezcan, respectivamente, otra cosa. b) Que las autoridades competentes del tercer país hayan manifestado expresamente su acuerdo, tras haber sido informadas de los motivos y circunstancias por los cuales los alimentos de que se trate no pueden ser comercializados en España, siempre que los alimentos no sean nocivos para la salud. c) Que un acuerdo celebrado entre la Unión Europea o España con el tercer país establezca otras condiciones o requisitos para la exportación o reexportación
Art. 14. Competencias, coordinación y cooperación.	1. <u>Corresponde a las distintas Administraciones públicas, en el ámbito de sus respectivas competencias, la realización de los controles oficiales necesarios para asegurar el cumplimiento de lo previsto en esta ley</u> y las disposiciones de las comunidades autónomas aplicables en la materia. A estos efectos, el punto de contacto con la Comisión Europea y con los restantes Estados miembros de la Unión Europea será la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
Art. 24. Registros.	1. Para la consecución de los objetivos de esta ley, las Administraciones públicas, en el ejercicio de sus competencias, <u>crearán o mantendrán los registros necesarios para el conocimiento de las distintas situaciones</u> de las que puedan derivarse acciones de intervención en materia de seguridad alimentaria.
Art. 25. Sistema nacional coordinado de alertas alimentarias.	1. Con el objetivo de proteger la salud humana y poder gestionar los riesgos alimentarios para la salud de los consumidores se dispone de un sistema nacional de red de alerta, denominado Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información.

- **Ley 12/2013, de 2 de agosto.**

La *Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria* es de aplicación a las relaciones comerciales que se produzcan entre los operadores que intervienen en la cadena alimentaria desde la producción a la distribución de alimentos o productos alimenticios.

Tabla 19. Requisitos legales de la Ley 12/2013, de 2 de agosto.

Requisitos	Descripción
Art. 5. Definiciones	<p>c) Operador: La persona física o jurídica del sector alimentario, incluyendo una agrupación, central o empresa conjunta de compra o de venta, que realiza alguna actividad económica en el ámbito de la cadena alimentaria. Los consumidores finales no tendrán la condición de operadores de la cadena alimentaria.</p> <p>e) Alimento o producto alimenticio: Cualquier sustancia o producto destinados a ser ingeridos por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, tanto si han sido transformados entera o parcialmente como si no. Incluye las bebidas, la goma de mascar y cualquier sustancia, incluida el agua, incorporada voluntariamente al alimento durante su fabricación, preparación o tratamiento.</p>
Art. 11. Obligación de conservación de documentos.	1. Los operadores de la cadena alimentaria deberán conservar toda la correspondencia, documentación y justificantes, en soporte electrónico o en papel, relacionados con los contratos alimentarios, durante un período de dos años.

- **Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.**

Esta norma tiene por objeto la prevención y reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos por parte de todos los agentes de la cadena alimentaria, estableciendo una jerarquía de actuaciones a realizar por los operadores alimentarios.

En la siguiente tabla se resumen los principales requisitos normativos identificados en esta norma:

Tabla 20. Requisitos legales de la Ley 1/2025, de 1 de abril.

Requisitos	Descripción
Preámbulo II	<p>En relación con las definiciones de residuos alimentarios y desperdicio alimentario, cabe señalar que el residuo alimentario es un concepto definido en la Ley 7/2022, de 8 de abril, procedente de la Directiva Marco de Residuos, y es todo alimento, tal como se define en el artículo 2 del Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, que se ha convertido en residuo, siendo «residuo» cualquier sustancia u objeto del cual su poseedor se desprenda o tenga la intención o la obligación de desprenderse.</p> <p>Se deduce que hay una búsqueda de producción más eficiente. De la producción, por cada kg de producto acabado en la industria alimentaria, se genera un 0,0022 kg de subproductos que se aprovecha y un 0,004 kg de residuo, lo que implica que las empresas trabajan para poder aprovechar la mayor cantidad de alimentos.</p>
Preámbulo V	Uno de los aspectos esenciales es la propia jerarquía de prioridades que los agentes han de aplicar en esta materia, de modo que se asegure un aprovechamiento óptimo, conforme a la normativa de residuos, primando siempre la prevención y el empleo en la alimentación

Requisitos	Descripción
	humana y fijando la sucesión de prioridades a tener en cuenta en caso de que no sea posible lo anterior, tales como la valorización o el empleo como subproductos
Artículo 2. Ámbito de aplicación.	Esta ley es de aplicación a las actividades que realizan en territorio español los agentes de la cadena alimentaria ya sean de la producción, transformación, distribución de alimentos , así como hostelería, restauración, otras entidades y asociaciones de distribución de alimentos donados y de la Administración pública, sin perjuicio de las disposiciones de la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular, y otra normativa de residuos o sanitaria que le sea de aplicación.
Artículo 3. Definiciones	<p>b) Alimento o producto alimenticio: se aplicará la definición prevista en el artículo 2 del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.</p> <p>c) Desperdicio alimentario: la parte de los alimentos destinada a ser ingerida por el ser humano y que termina desechada como residuo.</p> <p>d) Pérdidas de alimentos: productos agrarios y alimentarios que por cualquier circunstancia quedan en la propia explotación, ya sea reincorporados al suelo o utilizados para realizar compost in situ y cuyo destino final hubiera sido la alimentación humana.</p> <p>g) Residuos alimentarios: todos los alimentos, tal como se definen en el artículo 2 del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, que se han convertido en residuos, es decir, que su poseedor haya desechado o tenga la intención o la obligación de desechar, conforme indica el artículo 2 al) de la Ley 7/2022, de 8 de abril.</p>
Artículo 5. Jerarquía de prioridades de los agentes de la cadena alimentaria.	<p>1. Los agentes de la cadena alimentaria aplicarán cuantas medidas sean posibles y tendrán como primera obligación prevenir las pérdidas y desperdicio alimentario, incorporando criterios de producción, compra y gestión racionales y basados en las necesidades concretas que impidan la generación de excedentes.</p> <p>Asimismo, deben adaptar sus actuaciones a la siguiente jerarquía de prioridades, conforme a lo establecido en el artículo 19 de la Ley 7/2022, de 8 de abril, para los residuos alimentarios:</p> <p>a) En primer lugar, se atenderá a la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, incorporando la transformación de los productos agrarios o alimentos que no se han vendido, pero que siguen siendo aptos para el consumo humano, en otros productos alternativos para consumo humano.</p> <p>b) Para aquellos excedentes cuya generación no se haya logrado prevenir se seguirá el siguiente orden de prioridad:</p> <p>1º. Se procederá a la donación de alimentos y otros tipos de redistribución para consumo humano.</p> <p>2º. En su defecto, los alimentos se dedicarán a la alimentación animal y a la fabricación de piensos dentro del correspondiente marco regulatorio y en particular la Orden Ministerial APM 189/2018, de 20 de febrero, por la que se determina cuando los residuos de producción procedentes de la industria agroalimentaria destinados a alimentación animal, son subproductos con arreglo a la Ley 7/2022, de 8 de abril.</p> <p>3º. En defecto de todas las anteriores, se emplearán como subproductos en otra industria.</p> <p>c) Y en última instancia, ya como residuos, al reciclado y, en particular, a la obtención de compost y digerido de máxima calidad para su uso en los suelos.</p>

Requisitos	Descripción
<p>Artículo 6. Obligaciones generales para todos los agentes de la cadena alimentaria.</p>	<p>1. Todos los agentes de la cadena alimentaria tienen la obligación de aplicar a las pérdidas y el desperdicio alimentario la jerarquía de prioridades, que dicta esta ley conforme al artículo 5 (...)</p> <p>Todos los agentes de la cadena alimentaria tienen la obligación de aplicar las medidas previstas en el artículo 19 de la Ley 7/2022, de 8 de abril, para la reducción de los residuos alimentarios: <i>las empresas de la producción primaria, las industrias alimentarias, y las empresas de distribución y de restauración colectiva deberán priorizar por este orden, la donación de alimentos y otros tipos de redistribución para consumo humano, o la transformación de los productos que no se han vendido pero que siguen siendo aptos para el consumo; la alimentación animal y la fabricación de piensos; su uso como subproductos en otra industria; y en última instancia, ya como residuos, al reciclado y, en particular, a la obtención de compost y digerido de máxima calidad para su uso en los suelos con el objetivo de producir un beneficio a los mismos, y, cuando no sea posible lo anterior, a la obtención de combustibles.</i></p> <p>5. Todos los agentes de la cadena alimentaria tienen la obligación de evitar actuaciones orientadas a dejar los alimentos en condiciones no aptas para su consumo o valorización</p>

1.2.3 Normativa relacionada con la autorización de sustancias para la elaboración de productos alimenticios

- **Reglamento (CE) 1333/2008 del Parlamento europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008.**

El *Reglamento (CE) 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios* establece las sustancias que pueden ser usadas como aditivos en los alimentos, entre las que se encuentran las antocianinas y el ácido tartárico y tartrato cálcico.

Tabla 21. Requisitos legales del Reglamento 1333/2008 del Parlamento europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2008.

Requisitos	Descripción
ANEXO II. Lista de la Unión de aditivos alimentarios autorizados para su utilización en alimentos, y condiciones de utilización	<p>PARTE B. LISTA DE TODOS LOS ADITIVOS.</p> <p>1. Colorantes</p> <ul style="list-style-type: none"> • E 163. Antocianinas <p>3. Aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes</p> <ul style="list-style-type: none"> • E 334. Ácido tartárico [L(+)-] <p>PARTE C. DEFINICIONES DE GRUPOS DE ADITIVOS</p> <p>5) Otros aditivos que pueden regularse</p> <ul style="list-style-type: none"> • k.2) E 334-337 y E 354: ácido tartárico y tartratos
ANEXO III. Lista de aditivos alimentarios de la Unión, incluidos los soportes, autorizados para ser empleados en aditivos alimentarios, enzimas alimentarias, aromas alimentarios y nutrientes, y sus condiciones de uso	<p>PARTE 6. Definiciones de grupos de aditivos alimentarios a efectos de las partes 1 a 5.</p> <p>Cuadro 8. Ácido tartárico y tartratos</p> <ul style="list-style-type: none"> • E 334. Ácido tartárico [L(+)-] • E 335. Tartratos de sodio • E 336. Tartratos de potasio • E 337 Tartrato de sodio y potasio • E 354. Tartrato cálcico

- **Reglamento (UE) 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012.**

El *Reglamento (UE) 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) no 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo* recoge requisitos de pureza tanto para las antocianinas como para el ácido tartárico.

Tabla 22. Requisitos legales del Reglamento 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012.

Requisitos	Descripción
ANEXO	<p>No está permitido el uso de óxido de etileno como esterilizador en los aditivos alimentarios.</p> <p>En los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) 1333/2008, incluidas las mezclas de aditivos alimentarios, no deberá haber residuos superiores a 0,1 mg/kg, independientemente de su origen, de óxido de etileno (suma de óxido de etileno y 2-cloro-etanol expresada en óxido de etileno (1)).</p>
	<p>E 163 ANTOCIANINAS</p> <p>Pureza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Residuos de disolventes <ul style="list-style-type: none"> - Metanol: No más de 50 mg/kg - Etanol: No más de 200 mg/kg - Dióxido de azufre: No más de 1 000 mg/kg por porcentaje de pigmento - Arsénico: No más de 3 mg/kg - Plomo: No más de 2 mg/kg - Mercurio: No más de 1 mg/kg - Cadmio: No más de 1 mg/kg
	<p>E 354 TARTRATO DE CALCIO</p> <p>Pureza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sulfatos: No más de 1 g/kg, expresado en H2SO4 - Arsénico: No más de 3 mg/kg - Plomo: No más de 2 mg/kg - Mercurio: No más de 1 mg/kg

1.2.4 Normativa relacionada con los aceites vegetales comestibles

- Real Decreto 351/2025, de 30 de abril.

El *Real Decreto 351/2025, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad de los aceites vegetales comestibles*, tiene por objeto establecer las normas de calidad aplicables a la producción y comercialización de aceites vegetales comestibles, con excepción de los aceites de oliva y de orujo de oliva, regulados por su norma específica. Asimismo, se establecen las denominaciones, las características y las disposiciones relativas al etiquetado de los aceites regulados por esta norma

En la siguiente tabla se resumen los principales requisitos normativos de dicha norma en relación con el **aceite de pepita uva**:

Tabla 23. Requisitos legales del Real Decreto 351/2025 de 30 de abril.

Requisitos	Descripción
Artículo 4. Aceites vegetales comestibles.	<p>1. Se entenderá por aceite vegetal comestible cualquier aceite obtenido a partir de frutos oleaginosos distintos del fruto del olivo, o semillas oleaginosas, o sus partes, que sean aptas para consumo alimentario.</p> <p>2. Sin perjuicio de lo establecido en el apartado 3, los aceites vegetales comestibles podrán proceder de las siguientes materias primas, de acuerdo con las siguientes denominaciones, que deberán ser completadas de conformidad con lo establecido en el artículo 6:</p> <p>h) Aceite de pepita de uva: procedente de las semillas de la vid (<i>Vitis vinifera L.</i>);</p>
<p>ANEXO III</p> <p>Características fisicoquímicas de los aceites de presión</p> <p>III.1 Parámetros de calidad</p> <p>III.2 Parámetros de composición</p> <p>Características fisicoquímicas de los aceites refinados</p> <p>IV.1 Parámetros de calidad</p> <p>IV.2 Parámetros de composición</p>	Aceite de pepita de uva y aceite refinado de pepita de uva

1.2.5 Normativa relacionada con el Registro Industrial de las empresas.

- Real Decreto 559/2010, de 7 de mayo.

El *Real Decreto 559/2010, de 7 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento del Registro Integrado Industrial*, establece las condiciones por las que se regula el Registro Integrado Industrial. En la siguiente tabla se resumen los principales requisitos normativos de dicha norma:

Tabla 24. Requisitos legales del Real Decreto 559/2010, de 7 de mayo.

Requisitos	Descripción
Art. 3. Actuación del Registro.	1. La actuación del Registro Integrado Industrial se desarrollará <u>sin perjuicio de las competencias de las Comunidades Autónomas para establecer Registros Industriales en sus respectivos territorios.</u>
Art. 4. Ámbito	1. El Registro Integrado Industrial comprenderá los datos relativos a las empresas y establecimientos que realicen alguna de las siguientes actividades o instalaciones, entre las que se incluyen las industrias alimentarias, agrarias, pecuarias, forestales y pesqueras.
Art. 5. Contenido	<p>El Registro Integrado Industrial incluirá los datos que se indican a partir de los datos de las autorizaciones concedidas en materia de industria y los aportados en las comunicaciones o las declaraciones responsables realizadas por los interesados, que tendrán carácter público.</p> <p>a) Datos relativos a entidades, empresas o empresarios autónomos:</p> <p>1.º Número o código de identificación fiscal.</p> <p>2.º Número de identificación asignado por la Comunidad Autónoma</p>

Requisitos	Descripción
	3.º Titular (Nombre y apellidos, razón social o denominación). 4.º Domicilio social 5.º Actividad principal y otras actividades (código CNAE vigente) b) Datos relativos al establecimiento: 1.º Número o código de identificación fiscal. 2.º Número de identificación asignado por la Comunidad Autónoma 3.º Denominación o rótulo. 4.º Localización del establecimiento 5.º Actividad económica principal y otras actividades (código CNAE vigente)

- **Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, modificado por el Real Decreto 682/2014 y el Real Decreto 1021/2022**

El *Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos*, regula el procedimiento por el que se tienen que registrar todos los establecimientos relacionados con los alimentos o productos alimenticios. En la siguiente tabla se resumen los principales requisitos normativos de dicha norma:

Tabla 25. Requisitos legales del Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero.

Requisitos	Descripción
Artículo 1. Objeto, ámbito y naturaleza del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.	1. El Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, en lo sucesivo Registro, adscrito a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) del Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, tiene como finalidad la protección de la salud pública y de los intereses de los consumidores, facilitando el control oficial de las empresas, establecimientos sometidos a inscripción.
Artículo. 2. Empresas y establecimientos alimentarios sujetos a inscripción.	1. Se inscribirán en el Registro cada uno de los establecimientos de las empresas alimentarias o, en el caso de que éstas no tengan establecimientos, las propias empresas, siempre que reúnan los siguientes requisitos: a) Que la sede del establecimiento o la sede o domicilio social de la empresa que no tenga establecimiento esté en territorio español. b) Que su actividad tenga por objeto: 1.º Alimentos o productos alimenticios destinados al consumo humano 2.º Materiales y objetos destinados a estar en contacto con alimentos. 3.º Coadyuvantes tecnológicos utilizados para la elaboración de alimentos. c) Que su actividad pueda clasificarse en alguna de las siguientes categorías: 1.º Producción, transformación, elaboración y/o envasado. 2.º Almacenamiento y/o distribución y/o transporte. 3.º Importación de productos procedentes de países no pertenecientes a la Unión Europea. Todos los establecimientos de comercio al por menor deberán inscribirse en los registros de las autoridades competentes de las comunidades autónomas

Requisitos	Descripción
	<p>establecidos al efecto, previa comunicación o declaración responsable, que no será habilitante, del operador de la empresa alimentaria a las autoridades competentes del lugar de ubicación del establecimiento.</p>
<p>Artículo. 5. Contenido del Registro.</p>	<p>1. Serán objeto de asiento en el Registro:</p> <p>a) El inicio de las actividades de las empresas y establecimientos relacionados en el artículo 2.1, a cuyo efecto se practicará la correspondiente inscripción de acuerdo con el procedimiento establecido en el artículo 6.</p> <p>No obstante, el establecimiento que se dedique, exclusivamente, al almacenamiento o depósito de productos envasados, perteneciente a una empresa que posee en el territorio de la misma comunidad autónoma un establecimiento de producción, transformación, elaboración o envasado, no será objeto de inscripción independiente sino que figurará anotado en la de este último establecimiento.</p> <p>b) La modificación de cualquiera de los datos de la información obligatoria necesaria para la inscripción de las empresas y establecimientos alimentarios, contemplados en el artículo 6.</p> <p>c) El cese definitivo de la actividad económica de las empresas y establecimientos que dará lugar a la cancelación de la inscripción.</p> <p>3. Los operadores de empresa alimentaria deberán comunicar a la autoridad competente las circunstancias a que hacen referencia los párrafos b) y c) del apartado 1.</p>
<p>Artículo. 6. Procedimiento para la inscripción, modificación y cancelación registral de las empresas y establecimientos alimentarios.</p>	<p>1. La presentación de una comunicación previa a las autoridades competentes será condición única y suficiente para que se tramite la inscripción de las empresas y establecimientos en el Registro y simultáneamente se pueda iniciar la actividad, sin perjuicio de los controles que posteriormente puedan llevarse a cabo. La información que el operador de la empresa debe aportar será la siguiente: su nombre o razón social, el NIF, NIE o CIF, el objeto de todas sus actividades y la sede del establecimiento o, en el caso de empresas que no posean ningún establecimiento, el domicilio social</p> <p>2. La comunicación previa o solicitud de inscripción, así como la comunicación de modificación de cualquiera de los datos de información obligatoria señalados en el apartado anterior o del cese definitivo de actividad económica de los establecimientos, se presentarán ante la autoridad competente de la comunidad autónoma por razón del lugar de su ubicación, en la forma que ésta disponga. En el caso de las empresas que no posean ningún establecimiento, se dirigirán a la autoridad competente de la comunidad autónoma en que se encuentre su domicilio social.</p> <p>3. Una vez recibida la comunicación previa o, en su caso, autorizada la inscripción solicitada, las comunidades autónomas lo comunicarán a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, que procederá a su inscripción en el Registro y a la asignación del número de identificación de carácter nacional. El Registro comunicará a la comunidad autónoma correspondiente el número de identificación, dentro de los quince días hábiles siguientes a la recepción de la documentación.</p>

1.3 REGLAMENTACIÓN AUTONÓMICA.

En las tablas a continuación se presentan los requisitos normativos aplicables en la legislación autonómica, así como los trámites electrónicos que se han identificado en sus respectivas páginas web en relación a la retirada y eliminación de subproductos de la vinificación.

1.3.1 CASTILLA - LA MANCHA.

- *Orden 23/2024, de 14 de febrero, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, por la que se regula la obligación de retirada de los subproductos de la vinificación, se precisan las bases reguladoras de las ayudas a la destilación de subproductos de la vinificación en Castilla-La Mancha establecida en la Intervención Sectorial del Vino para el periodo 2024-2027 y se establece su convocatoria para todo el período.*

Tabla 26. Requisitos de la Orden 23/2024, de 14 de febrero, de Castilla – La Mancha.

Artículo	Descripción
Artículo 4. Obligación de retirada de los subproductos	<ol style="list-style-type: none"> 1. La finalidad de la obligación de retirada de los subproductos procedentes de la vinificación es contribuir a una mayor calidad del vino, evitando el sobreprensado de uvas, así como la preservación del medio ambiente, apoyando una eficiente gestión de los residuos de la vinificación. 2. Los productores estarán obligados a la retirada de la totalidad de los subproductos obtenidos de la vinificación o de otras formas de transformación de las uvas en cada una de sus instalaciones. No obstante, los productores que, en la campaña vitícola que se trate, no produzcan más de 50 hectolitros de vino o mosto en sus instalaciones, no estarán obligados a la retirada de los subproductos. 3. La cantidad de subproductos que están obligados a retirar los productores se determinará a nivel de instalación (N.I.D.P.B.) e irá en función de la riqueza alcohólica de los mismos. 5. El volumen de alcohol que deben tener los orujos y las lías, en relación con el vino producido, en Castilla-La Mancha es del 10%. 7. Se podrá cumplir con la obligación de retirada de los subproductos mediante la entrega para su destilación o mediante un procedimiento de retirada bajo control, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 6 o 7, respectivamente, de esta orden.
Artículo 6. Retirada de subproductos mediante entrega a destilación	<ol style="list-style-type: none"> 3. Los productores que entreguen los subproductos a un destilador recibirán como justificante de su entrega un certificado por las entradas diarias de subproductos, que se ajustará al contenido del Anexo I-B de la presente orden. 4. En todo caso, los productores deberán poner a disposición de la autoridad competente los justificantes que permitan acreditar la entrega de subproductos a destilación cuando así sea requerido a efectos de control del cumplimiento de la obligación. 5. Cuando el productor entregue los subproductos a un destilador que no se acoja al régimen de ayudas establecido en el capítulo IV de la presente orden, o que no tenga sus instalaciones ubicadas en esta comunidad autónoma, dicho productor deberá remitir a la Consejería, el Anexo I-A de la presente orden, acompañado de la siguiente documentación:

Artículo	Descripción
	<p>a) Certificados de entrega de subproductos, de acuerdo con el modelo establecido en el Anexo I-B.</p> <p>b) Certificado de la destilería, de acuerdo con el modelo establecido en el Anexo II-B de esta orden, que incluye las entradas de los subproductos en fabricación y el alcohol obtenido. También se incluirá el número de certificado de entrega, la identificación del productor, el volumen destilado y la fecha de transformación, grado volumétrico y cantidad del alcohol obtenido.</p>
<p>Artículo 7. Retirada bajo control de subproductos</p>	<p>1. La retirada obligatoria de subproductos obtenidos de la vinificación, o de cualquier otra forma de transformación de la uva, podrá realizarse bajo la modalidad de retirada bajo control, conforme a la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular, o a través de la transformación de estos subproductos en nuevos productos que se incorporen al mercado.</p> <p>Los productores que vayan a acogerse a un procedimiento de retirada bajo control mediante alguna de las modalidades establecidas en la Ley 7/2022, de 8 de abril, deberán disponer de la conformidad de la autoridad medioambiental.</p> <p>3. Los productores deberán presentar la correspondiente solicitud de autorización para llevar a cabo el programa de retirada de subproductos bajo control, conforme al modelo de Anexo III de la presente orden, que incluirá información relativa al tipo de producto y una descripción detallada del procedimiento propuesto para la retirada, e irá acompañada, en caso de eliminación de los subproductos conforme a la Ley 7/2022, de 8 de abril, de la conformidad de la autoridad medioambiental.</p> <p>4. La solicitud de autorización y la conformidad de la autoridad medioambiental, en su caso, se deberá presentar antes del 1 de agosto de la campaña vitícola en la que se vaya a producir la retirada bajo control de los subproductos, y se dirigirá a la Delegación Provincial de la Consejería donde estén ubicadas las instalaciones del productor.</p> <p>6. A la vista de la propuesta de la Delegación Provincial correspondiente, la persona titular de la Dirección General de Producción Agroalimentaria y Cooperativas (en adelante, la Dirección General) procederá a dictar la resolución concediendo o denegando la autorización para llevar a cabo la retirada bajo control, así como las condiciones de su realización, y la notificará a la persona interesada en el plazo máximo de seis meses contados a partir del día siguiente a la presentación de la solicitud de retirada.</p> <p>7. Con el fin de comprobar el cumplimiento de la obligación de retirada de subproductos, el productor que realice un procedimiento de retirada bajo control, comunicará, con una antelación mínima de dos días, a la Delegación Provincial correspondiente la fecha de obtención de éstos, así como la fecha en que se llevará a cabo la retirada bajo control.</p>
<p>Art. 12. Documentación a presentar por las destilerías autorizadas.</p>	<p>Las destilerías autorizadas para este régimen de ayudas deberán presentar, en los plazos que a continuación se indican, la siguiente documentación:</p> <p>1. Documentación relativa a las entregas de subproductos o vino, en su caso. En el plazo máximo de diez días hábiles desde que las entregas de subproductos o vino, en su caso, hayan sido recepcionados en la destilería, deberán presentar:</p> <ul style="list-style-type: none"> i) Anexo I-A de la presente orden, debidamente cumplimentado. ii) Los certificados de entrega, de acuerdo al modelo Anexo I-B, emitidos a cada productor de acuerdo con la información indicada en el artículo 6.3 de esta orden. En los casos en los que el destilador recepcione subproductos o vino, en su caso, de productores de otras comunidades autónomas, deberá remitir la documentación indicada de forma individualizada por cada comunidad autónoma.

Artículo	Descripción
	<p>2. Documentación relativa a la operación de destilación de subproductos o vino, en su caso. Deberán presentar: i) Anexo II-A, debidamente cumplimentado.</p> <p>ii) Parte de resultados de operaciones de trabajo (documento modelo 520), correspondiente a la producción del alcohol.</p> <p>iii) Documento resumen de materia prima destilada y alcohol obtenido, de cada modelo 520, de acuerdo con el modelo establecido en el Anexo II-B</p>
ANEXOS	<p>ANEXO I-A. PRESENTACIÓN CERTIFICADOS DE ENTREGAS</p> <p>ANEXO I-B. CERTIFICADO DE RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA PARA DESTILACIÓN (recoge los datos del destilador, del productor (bodega) y de los productos recibidos (fecha, materia prima, hectolitros, grado, hectogrados y nº de documento de acompañamiento)).</p> <p>ANEXO II-A. PRESENTACIÓN 520 y RESUMEN DE MATERIAS PRIMAS DESTILADAS Y DE ALCOHOL OBTENIDO</p> <p>ANEXO II-B. RESUMEN DE MATERIAS PRIMAS DESTILADAS Y DE ALCOHOL OBTENIDO (recoge información de la campaña, la materia prima destilada, los datos de la destilería, el producto entregado (nº certificado, identificación del productor y bodega, hectolitros entregados, grado y hectogrados) y los datos del alcohol obtenido (fecha destilación, tipo alcohol, grado, litros, Hgrado y nº520))</p> <p>ANEXO III. SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN PROGRAMA RETIRADA DE SUBPRODUCTOS BAJO CONTROL (recoge los datos del solicitante, datos del programa de retirada y una descripción detallada del programa de retirada a cumplimentar)</p> <p>ANEXO VI-A. PRESENTACIÓN JUSTIFICACIÓN DESTINO DEL ALCOHOL</p> <p>ANEXO VI-B. JUSTIFICANTE DEL DESTINO DEL ALCOHOL OBTENIDO DE LA DESTILACIÓN DE SUBPRODUCTOS (recoge los datos del destilador y datos de salida del alcohol (campaña, tipo de alcohol, grado, cantidad en hectogrados y litros), datos del destinatario del alcohol e información del alcohol con salida procedente de las materias primas recibidas de cada productor (productor, bodega, cantidad de alcohol obtenido de cada productor en la 1ª y 2ª destilación y nº de expediente de ayuda))</p> <p>ANEXO VIII. RELACIÓN DE ENTREGAS DE MATERIA PRIMA (datos de la destilería y datos del productor (certificado de recepción, volumen entregado, alcohol obtenido))</p>

- Orden 128/2021, de 31 de agosto, de la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, por la que se establecen las disposiciones de aplicación relativas a los documentos que acompañan al transporte de productos vitivinícolas.³⁵

Tabla 27. Requisitos de la Orden 128/2021, de 31 de agosto, de Castilla – La Mancha

Artículo	Descripción
Capítulo II. Documentos que	1. (...) no se requerirá ningún documento de acompañamiento en el ámbito de aplicación de la presente orden, en los casos siguientes:

³⁵ Orden 128/2021, de 31 de agosto, de Castilla la Mancha.

https://apliagri.castillalamancha.es/sites/default/files/documents/orden_128_2021_movimientos_de_vino_0.pdf

Artículo	Descripción
<p>deben acompañar al transporte de los productos vitivinícolas</p> <p>Artículo 4. Excepciones.</p>	<p>b) Orujo de uva y lías de vino:</p> <p>i. Transportados a una destilería o a una planta de producción de vinagre, cuando el producto vaya acompañado del albarán del productor en el que conste el nombre y la dirección del expedidor y del destinatario, la fecha de expedición, la designación del producto, de conformidad con las disposiciones comunitarias, y la cantidad de producto transportado, o</p> <p>ii. Cuando el transporte se efectúe con el fin de retirar el producto del proceso de vinificación o de cualquier otra transformación de uvas bajo la supervisión de las autoridades competentes, según lo dispuesto en el artículo 14, apartado 1, letra b), inciso vii), y en el artículo 18, apartado 2, del Reglamento de Ejecución (UE) 2018/274.</p>
<p>Artículo 5. Documentos de acompañamiento reconocidos.</p>	<p>1. En el ámbito de aplicación de la presente orden, se reconocen como documentos de acompañamiento, siempre que se cumplan las condiciones legales establecidas para los mismos en el Reglamento Delegado (UE) 2018/273, de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017, los siguientes:</p> <p>a) En el caso de productos vitivinícolas, del ámbito de aplicación de esta orden, transportados dentro de España o a otro Estado miembro, sin perjuicio de lo dispuesto en la letra b) del presente apartado:</p> <p>i. Cuando se trate de productos vitivinícolas sujetos a impuestos especiales, los documentos indicados en la letra a), incisos i) a iii), del artículo 10 del Reglamento 2018/273, de 11 de diciembre de 2017, así como los documentos establecidos en el artículo 21 del Real Decreto 1165/1995, de 7 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de los Impuestos Especiales.</p> <p>ii. Cuando se trate de productos vitivinícolas no sujetos a impuestos especiales expedidos desde el territorio de Castilla-La Mancha, el documento de acompañamiento consistirá en un documento electrónico emitido por el Gelibo (Gestión electrónica de libros de bodega) web en el que constará el código de referencia administrativo específico (Código MVV) atribuido por el sistema.</p> <p>b) En el caso de los productos vitivinícolas del ámbito de aplicación de esta orden, que se envíen a un tercer país o a uno de los territorios indicados en el artículo 5, apartados 2 y 3, de la Directiva 2008/118/CE, cualquiera de los documentos indicados en la letra a), incisos i) o iii), del artículo 10 del Reglamento 2018/273, de 11 de diciembre de 2017.</p> <p>2. El documento de acompañamiento contendrá la información contemplada en la parte A del Anexo V del Reglamento Delegado (UE) 2018/273, de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017. A los efectos de esta orden, se incluye como Anexo I y se cumplimentará de conformidad con lo establecido en el citado Anexo V.</p> <p>Cuando la aplicación Gelibo web no esté disponible por causas no imputables al interesado, el documento de acompañamiento consistirá en un documento en soporte papel que contenga los mismos datos que el documento de acompañamiento que emite el Sistema. Este documento indicará claramente que es un borrador e irá acompañado de la correspondiente solicitud de incidencias a la Consejería a través del sistema de gestión de incidencias de la propia aplicación o, en caso de que éste no esté disponible, mediante correo electrónico al servicio competente, señalando los problemas acaecidos y los datos del transporte, así como de un justificante que acredite que el sistema Gelibo web no estaba disponible, que podrá ser una impresión de la pantalla en la que se observe que la aplicación no funcionaba.</p>

Artículo	Descripción
	<p>3. En el caso de productos sujetos a impuestos especiales, si el expedidor no ha autorizado a la autoridad competente en materia fiscal para que ceda la información contenida en el documento de acompañamiento a la autoridad competente en materia de control oficial de la calidad agroalimentaria deberá cumplimentar el correspondiente documento de acompañamiento en la aplicación Gelibo web.</p>
<p>Artículo 6. Presentación del documento de acompañamiento.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los documentos de acompañamiento indicados en el inciso ii, de la letra a) del apartado 1 del artículo 5 serán cumplimentados por el expedidor, utilizando para ello el sistema Gelibo web, siguiendo las instrucciones para su cumplimentación que se recogen en el Anexo I de la presente orden. 2. Únicamente podrán cumplimentar los documentos de acompañamiento aquellos expedidores que se encuentren de alta en el sistema, hayan pagado la tasa correspondiente y ésta se haya registrado con carácter previo en el sistema, de conformidad con lo establecido en los artículos 9 y 10 de la presente orden. 3. Una vez cumplimentada toda la información pertinente recogida en el Anexo I, Gelibo web generará un borrador del documento de acompañamiento. Para ser válido como documento de acompañamiento este borrador ha de ser presentado mediante un registro oficial desde la propia aplicación Gelibo web. Una vez registrado el documento, la aplicación generará el código MVV. La propia aplicación enviará el documento correspondiente a las autoridades competentes de salida y del lugar de descarga del transporte del producto vitivinícola. 4. El código de referencia administrativo específico (“código MVV”) asignado por Gelibo web consta de 14 dígitos: ES Siglas España 17 Código Castilla-La Mancha ** Dos dígitos correspondientes al código de la provincia ***** Ocho dígitos correspondientes a la numeración asignada por los servicios competentes 5. A efectos de control y de trazabilidad, durante el transporte de un producto vitivinícola cuyo destino final esté limitado por el cumplimiento de la normativa sectorial, el documento de acompañamiento debe reflejar tal o tales limitaciones en la casilla 17.2.d del Anexo I. 6. El documento de acompañamiento se puede realizar con una antelación máxima de hasta siete días antes del inicio de la circulación. 7. La aplicación Gelibo web mantendrá disponible un listado en el que se recojan todos los documentos presentados por un expedidor
<p>Artículo 7. Validación del documento de acompañamiento</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. El documento de acompañamiento quedará autovalidado una vez se registre oficialmente en la aplicación Gelibo web. En Castilla-La Mancha, la validación de los documentos de acompañamiento se efectuará, de conformidad con lo establecido en el apartado i) de la letra b) del apartado 3 del artículo 10 del Reglamento 2018/273, de 11 de diciembre de 2017, mediante la fecha, la firma y la colocación por parte del expedidor de un sello especial que se ajuste al modelo que figura como Anexo II de la presente disposición (autovalidación). El sello de autovalidación lo generará la propia aplicación una vez efectuado el registro por parte del expedidor. 2. Los documentos de acompañamiento deben quedar validados y registrados antes del inicio del transporte.

Trámites electrónicos para la eliminación de subproductos de la vinificación de Castilla – La Mancha:

Tabla 28. Trámites electrónicos de Castilla – La Mancha

Trámite	Descripción
Presentación certificados de entregas de subproductos https://www.jccm.es/tramites/1004268	Destinatarios: - Las destilerías autorizadas para el régimen de ayudas a la destilación deberán presentar en el plazo máximo de diez días hábiles desde que se haya producido la entrega de subproductos los certificados de entrega. - El productor cuando entregue los subproductos a un destilador que no se acoja al régimen de ayudas o no tenga sus instalaciones ubicadas en esta Comunidad Autónoma.
Autorización programa retirada de subproductos bajo control. https://www.jccm.es/tramites/1004265	Destinatarios: - Los productores de vino o de cualquier producto obtenido de la transformación de la uva distinta de la vinificación que vayan a acogerse a un procedimiento de retirada bajo control.
Presentación de solicitudes de ayuda a la destilación de subproductos. https://www.jccm.es/tramites/1004270	Destinatarios: - Destilerías autorizadas en Castilla-La Mancha para poder participar en la ayuda a la destilación de subproductos de la vinificación contemplada en el artículo 45 del Real Decreto 905/2022, de 25 de octubre.

1.3.2 CASTILLA Y LEÓN.

- *ORDEN AGR/1616/2022, de 18 de noviembre, por la que se establecen las normas de utilización del sistema informático para la confección de documentos de acompañamiento de productos vitivinícolas, las certificaciones de su origen, así como determinadas normas de desarrollo y ejecución de los registros que se deben llevar en el sector vitivinícola, y el régimen de organización y funcionamiento del registro de envasadores y embotelladores de vinos y bebidas alcohólicas de Castilla y León.*

Tabla 29. Requisitos de la Orden AGR/1616/2022, de 18 de noviembre de Castilla y León

Artículo	Descripción
Artículo 1. Objeto.	La presente orden tiene por objeto regular, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Castilla y León: a) Las normas de utilización del sistema informático «Acompañamiento Transporte Vitivinícola» para la confección de documentos electrónicos de acompañamiento. En relación con lo anterior se regulan cuestiones relativas a las condiciones en que, dichos documentos electrónicos de acompañamiento que se generan con el uso de la aplicación informática, sirven para certificar el origen o procedencia, la calidad y características de los productos vitivinícolas b) Determinados aspectos de los registros que han de llevarse por el sector vitivinícola cuyas instalaciones estén ubicadas en el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.
Artículo 2. Ámbito de aplicación.	La Orden resulta de aplicación a los productos vitivinícolas, con excepción del vinagre de vino, que integran el «sector vitivinícola» definido en el Anexo I, parte XII del Reglamento

Artículo	Descripción
	<p>(CE) 1308/2013 (que incluye orujos y lías de vino), 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.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 o normativa que lo sustituya, en lo sucesivo «los productos vitivinícolas» cuyo transporte se inicie en instalaciones ubicadas en el ámbito territorial de Castilla y León.</p>
<p>Artículo 6. Requisitos del expedidor.</p>	<p>1. A los efectos de esta orden, se entenderá por expedidor toda persona física o jurídica y toda agrupación de personas, que tenga su domicilio o su sede social en el territorio aduanero de la Unión Europea y efectúe o mande efectuar el transporte de un producto vitivinícola que se inicie en el territorio de la Comunidad Autónoma de Castilla y León. El expedidor deberá velar para que cada operación de transporte de productos vitivinícolas esté cubierta por un documento de acompañamiento.</p> <p>2. Para poder expedir los documentos de acompañamiento, el expedidor deberá cumplir alguno de los siguientes requisitos:</p> <p>a) Si es titular de una empresa vitivinícola, deberá contar con un número de inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) asignado por la autoridad competente.</p> <p>b) Si es titular de una explotación agraria, deberá poseer un número de inscripción en el Registro de Explotaciones Agrarias de Castilla y León (REACYL) estando inscrito en la sección vitícola del mismo.</p> <p>c) El resto de los expedidores deberán darse de alta previamente en la aplicación informática «Acompañamiento Transporte Vitivinícola» para lo cual deberán firmar una declaración responsable en dicha aplicación sobre el cumplimiento de la normativa reguladora de su actividad económica comercial, y en especial, de la que por motivos de salud pública, se refiera al transporte de productos alimenticios</p>
<p>Artículo 7. Documentos de acompañamiento.</p>	<p>1. A través de la aplicación electrónica «Acompañamiento Transporte Vitivinícola» se confeccionarán los documentos de acompañamiento reconocidos en el artículo 10.1.a) inciso iii, primer guion del Reglamento Delegado 2018/273, de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017</p>
<p>Artículo 11. Registros en el sector vitivinícola.</p>	<p>1. Los agentes económicos que deban llevar un registro de entradas y salidas de productos vitivinícolas, deben consignar las entradas y salidas de dicho producto, la categoría del producto y las manipulaciones efectuadas, ajustándose a lo indicado en el capítulo IV del Reglamento de ejecución (UE) 2018/274 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017.</p>
<p>Artículo 12. Balance anual.</p>	<p>Los registros se cerrarán una vez al año (balance anual), con los datos relativos a las entradas y salidas de cada una de las categorías de vinos que se elaboran, y de los productos empleados, de los envasados, etiquetados y despachados, así como del último registro de las manipulaciones efectuadas. En el marco de dicho balance anual se hará un inventario de las existencias.</p>
<p>Artículo 15. Competencia, naturaleza y finalidad, tasas.</p>	<p>1. El Registro de envasadores y embotelladores de vinos y bebidas alcohólicas, en el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Castilla y León, se gestiona por el órgano directivo central que en cada momento tenga atribuida la defensa de la calidad de los productos obtenidos en la industria alimentaria</p>
<p>Artículo 16. Requisitos para la inscripción en el Registro</p>	<p>Para poder ser incluido en dicho registro el establecimiento donde se vaya a proceder a dicho envasado o embotellado, deberá figurar inscrito en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), para la categoría de envasado o embotellado de vinos y bebidas alcohólicas.</p>

Trámites electrónicos para la eliminación de subproductos de la vinificación de Castilla y León:

Tabla 30. Trámites electrónicos de Castilla y León

Trámite	Descripción
<p>Aplicación informática de Castilla y León sobre documentos de acompañamiento del transporte de productos vitivinícolas, ATVI.</p> <p>https://agriculturaganaderia.jcyl.es/web/es/sector-vino.html</p>	<p>Aplicación informática de Castilla y León sobre documentos de acompañamiento del transporte de productos vitivinícolas, ATVI.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Modelo MVV. Documento de acompañamiento de productos vitivinícolas, Artículo 10.1.a) iii) del Reglamento Delegado (UE) 2018/273: incluye datos del lugar de expedición y entrega, producto, cantidad y grado alcohólico. - Nota informativa sobre los documentos de acompañamiento para movimientos de productos vitivinícolas y la aplicación informática “acompañamiento transporte vitivinícola -ATVI- “

1.3.3 ARAGÓN.

- *ORDEN AGA/1794/2023, de 27 de noviembre, por la que se regulan los documentos de acompañamiento de productos vitivinícolas, los registros que se deben llevar en el sector vitivinícola y el régimen de funcionamiento del registro de envasadores y embotelladores de vinos y bebidas alcohólicas en Aragón.*

Tabla 31. Requisitos de la Orden AGA/1794/2023, de 27 de noviembre, de Aragón

Artículo	Descripción
<p>Artículo 4. Obligación de cumplimentar documentos de acompañamiento</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. A efectos del artículo 147, apartado 1 del Reglamento (UE) 1308/2013 y de conformidad al capítulo IV del Reglamento Delegado (UE) 2018/273, cada operación de transporte de productos vitivinícolas, excepto para el vinagre de vino, efectuada entre viticultores, cosecheros de uva, productores, transformadores, embotelladores o comerciantes, o entre ellos y los minoristas, deberá circular amparada por un documento que acompañe a ese transporte. 2. A través de la aplicación electrónica “Viñedo Web” se expedirán los documentos de acompañamiento reconocidos en el artículo 10.1.a) inciso iii, primer guión del Reglamento Delegado 2018/273, de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017, que acompañarán el transporte de un producto vitivinícola cuando se inicie en la Comunidad Autónoma de Aragón. 3. A los efectos de esta Orden, se entenderá por expedidor toda persona física o jurídica y toda agrupación de personas, que tenga su domicilio o su sede social en el territorio aduanero de la Unión Europea y efectúe o mande efectuar el transporte de un producto vitivinícola que se inicie en el territorio de la Comunidad Autónoma de Aragón. El expedidor deberá velar para que cada operación de transporte de productos vitivinícola esté cubierta por un documento de acompañamiento.
<p>Artículo 5. Excepciones.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. No obstante lo dispuesto en el artículo 4.1, y de conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Reglamento Delegado (UE) 2018/273 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017, no se requerirá ningún documento de acompañamiento en el ámbito de aplicación de esta Orden en los casos siguientes: <ol style="list-style-type: none"> b) Orujo de uva y lías de vino: <ol style="list-style-type: none"> 1.º Transportados a una destilería o a una planta de producción de vinagre cuando el producto vaya acompañado del albarán del productor en el que conste el nombre y la dirección del expedidor y del destinatario, la fecha de expedición, la

Artículo	Descripción
	<p>designación del producto, de conformidad con las disposiciones comunitarias, y la cantidad de producto transportado, o.</p> <p>2.º Cuando el transporte se efectúe con el fin de retirar el producto del proceso de vinificación o de cualquier otra transformación de uvas bajo la supervisión de las autoridades competentes, según lo dispuesto en el artículo 14, apartado 1, letra b), inciso vii), y en el artículo 18, apartado 2, del Reglamento de Ejecución (UE) 2018/274.</p>
Artículo 10. Obligatoriedad de los registros de la contabilidad vitivinícola.	<p>1. De conformidad con el artículo 147, apartado 2, del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, las personas físicas o jurídicas o las agrupaciones de personas que, en el ejercicio de su actividad comercial, posean productos del sector vitivinícola comprendidos en la parte II de su anexo VII, en particular los productores, envasadores, elaboradores y comerciantes, deberán llevar una contabilidad vitivinícola mediante registros. En ellos deberán consignar la entrada y la salida en sus instalaciones de los productos vitivinícolas que elaboran, indicando la categoría, las manipulaciones efectuadas en sus instalaciones y los productos empleados en estas.</p>
Artículo 11. Relación de libros-registro	<p>1. Los registros se llevarán de forma individual por cada empresa y en los locales donde se hallen los productos.</p>
Artículo 12. Anotaciones en los registros vitivinícolas	<p>1. Todas las entradas y salidas de productos en las instalaciones industriales, incluidos los productos envasados y/o embotellados, sus manipulaciones y los productos empleados en estas, deberán consignarse en los correspondientes libros de entradas y salidas conforme a lo especificado en los artículos 28 y 29 del Reglamento Delegado (UE) 2018/273 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017, y en los artículos 13 a 18 del Reglamento de Ejecución (UE) 2018/274 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017.</p> <p>2. Las anotaciones de entradas y salidas en los libros-registro deberán indicar para cada operación el número de control, la fecha, la cantidad real de entradas y salidas, el tipo de producto, la graduación alcohólica, zona vitivinícola y, cuando se trate de un transporte, el número oficial de referencia que identifique inequívocamente el documento de acompañamiento, correspondiéndose rigurosamente con las cantidades reales de entradas o salidas.</p>
Artículo 17. Registro de envasadores y embotelladores de vinos y bebidas alcohólicas de Aragón	<p>1. El Registro de envasadores y embotelladores de vinos y bebidas alcohólicas de Aragón, en el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Aragón, se gestionará por los Servicios Provinciales a través de las unidades administrativas que en cada momento tengan atribuidas la defensa de la calidad de los productos obtenidos en la industria alimentaria y el control oficial de la calidad agroalimentaria.</p> <p>2. Este registro tiene carácter administrativo y obligatorio (...).</p>

Trámites electrónicos para la eliminación de subproductos de la vinificación de Aragón:

Tabla 32. Trámites electrónicos de Aragón

Trámite	Descripción
<p>Expedición de los documentos de acompañamiento informatizados para el transporte de productos vitivinícolas</p> <p>https://www.aragon.es/tramitador/-/tramite/autorizacion-validacion-</p>	<p>Dirigido a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Personas físicas o jurídicas y/o agrupaciones de personas que realicen u ordenen la realización del transporte del producto vitivinícola. <p>Requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El origen del envío deberá estar en Aragón.

Trámite	Descripción
<p>documentos-acompanamiento-transporte-productos-vitivincolas</p>	<ul style="list-style-type: none"> - El operador gestionará de forma informatizada los documentos que acompañan al transporte de productos vitivinícolas de tal forma que la salida de los datos sea acorde con lo establecido en el anexo V del Reglamento Delegado (UE) 2018/273. - Los documentos de acompañamiento se confeccionarán a través de la aplicación electrónica "Viñedo Web" dispuesta por el Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del gobierno de Aragón (https://aplicaciones.aragon.es/weblogon/pages/login.xhtml). - El documento de acompañamiento expedido solo podrá utilizarse para un único transporte.
<p>Comunicación previa para la llevanza informatizada de los Libros - Registro de productos vitivinícolas</p> <p>https://www.aragon.es/tramitador/-/tramite/autorizacion-para-la-llevanza-informatizada-de-los-libros-registro-de-productos-vitivincolas</p>	<p>Requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inscripción en registro de industrias agrarias y alimentarias. - Planta embotelladora inscrita en el Registro de envasadores y embotelladores de vinos y bebidas alcohólicas. - Inscrito en Registro de vinos varietales de Aragón (vinos sin DOP/IGP con indicación de añada y/o variedad). - Inscripción en el registro de bodegas de la correspondiente DOP/IGP (operadores acogidos a DOP/IGP) <p>Información adicional:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Deberá comunicarse la llevanza informatizada de los Libros-Registro que necesite el operador para su contabilidad vitícola. - Se formalizará una comunicación previa por cada establecimiento físico. - Los registros se consignarán en soporte informatizado a través de la aplicación "Viñedo Web" facilitada por el Gobierno de Aragón. https://www.aragon.es/tramites/agricultura-ganaderia-medio-rural/agricultura/vinedos-vinos - La llevanza informatizada de los Libros-Registro no permite la llevanza simultánea de unos libros en papel y otros informatizados, todos ellos deberán consignarse de forma electrónica. - Las existencias reales en el establecimiento figurarán como primera anotación en los registros informatizados diferenciándose por tipo de producto.
<p>Ayudas a la destilación de subproductos.</p> <p>https://www.aragon.es/tramitador/-/tramite/ayuda-eliminacion-subproductos-vinificacion</p>	<p>Requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Requisitos de los productos entregados a la destilación - Fecha límite de entrega de los subproductos para vinificación 15 de junio de cada campaña. - Contenido mínimo: Orujos de uva - 2,8 litros de alcohol puro por cada 100 kilos; Lías de vino - 4 litros de alcohol puro por cada 100 kilos. <p>Requisitos de los destiladores:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ser destilador autorizado. - Extender un certificado de recepción de subproductos por cada entrega de materia prima. - Enviar el certificado de recepción a la autoridad competente en un plazo máximo de 10 días. - Destinar el alcohol obtenido exclusivamente a fines industriales o energéticos.

Trámite	Descripción
	<p>Requisitos del alcohol obtenido:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El alcohol por el que se solicita la ayuda deberá tener un grado alcohólico mínimo del 92%. - Destinar el alcohol obtenido exclusivamente a fines industriales o energéticos. <p>Normativa y requisitos para las ayudas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ORDEN AGA/920/2025, de 18 de julio, por la que se publica la convocatoria de ayudas a la destilación de subproductos de vinificación, establecida en el Real Decreto 905/2022, de 25 de octubre, por el que se regula la Intervención Sectorial Vitivinícola en el marco del Plan Estratégico de la Política Agrícola Común.

1.3.4 CATALUÑA.

- *Decreto 198/2015, de 8 de septiembre, de gestión agrícola de los efluentes producidos en bodegas y almazaras.*

Tabla 33. Requisitos del Decreto 198/2015, de 8 de septiembre, de Cataluña

Artículo	Descripción
<p>Artículo 6. Residuos del procesado de la uva y las aceitunas</p>	<p>La aplicación agraria de los residuos (...) requiere la presentación previa de documentación de control de residuos pertinente y la anotación en el registro de residuos de cada una de las aplicaciones de residuos orgánicos realizadas durante las campañas.</p> <p>Sólo se podrá autorizar la retirada bajo control, de acuerdo con el Reglamento (CE) 555/2008, de la Comisión, de 27 de junio de 2008, en la bodega que produzca anualmente menos de 40.000 kg de brisas y/o 4.000 kg de madres. No obstante, podrá autorizarse la retirada bajo control en bodegas que produzcan cantidades superiores si la persona interesada justifica la inviabilidad económica de llevar los subproductos a una destilería.</p>

- *Orden ARP/354/2016, de 21 de diciembre, por la que se regula la **eliminación obligatoria de subproductos de la vinificación** y otras formas de transformación de la uva*

Tabla 34. Requisitos de la Orden ARP/354/2016, de 21 de diciembre, de Cataluña.

Artículo	Descripción
<p>Artículo 4 Métodos de eliminación</p>	<p>Se podrá cumplir parcial o totalmente esta obligación de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Entregando los subproductos para la destilación. b) Mediante la retirada bajo control de los subproductos, que debe ser previamente autorizada por el Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (en adelante DARP). c) Cuando no se llegue a los porcentajes fijados en el artículo 5.1, entregando vino a una destilería o a una fábrica de vinagre.

Artículo	Descripción
<p>Artículo 8. Justificación de la entrega a destilerías y fábricas de vinagre</p>	<p>Los productores que cumplan la obligación de eliminar los subproductos mediante la entrega para destilación o la entrega de vino a una fábrica de vinagre entregarán, en la sección territorial de Industrias, Comercialización y Regulación de Mercados Agroalimentarios que corresponda a la ubicación de las instalaciones donde se han generado los subproductos, los justificantes que permitan acreditar el citado cumplimiento, a más tardar el 30 de julio de la campaña en la que han sido generados los subproductos.</p>
<p>Artículo 9. Eliminación mediante retirada bajo control</p>	<p>9.1 Los productores que elijan como método de eliminación de subproductos la retirada bajo control deberán presentar una solicitud ante el Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, acompañada de una memoria que deberá hacer referencia al tipo de producto y describir el procedimiento propuesto para la retirada. Las solicitudes se formalizarán preferentemente en impreso normalizado que se podrá descargar desde la sede electrónica https://seu.gencat.cat en el canal que corresponda, o bien mediante los formularios normalizados que se facilitan a través de la página web Trámites GENCAT (http://web.gencat.cat/ca/tramits/) o se pueden obtener en cualquier dependencia del DARP. (...)</p> <p>9.2 Sólo se podrá autorizar la retirada bajo control a la bodega que produzca anualmente menos de 40.000 kg de brisas y/o 4.000 kg de madres. No obstante, se podrá autorizar la retirada bajo control a bodegas que produzcan cantidades superiores si la persona interesada justifica fehacientemente la imposibilidad de llevar los subproductos a una destilería.</p> <p>9.3 El/la director/a de los servicios territoriales del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación que corresponda por la ubicación de la bodega, a propuesta de la sección territorial de Regulación de Mercados Agroalimentarios, resolverá sobre la aceptación o denegación de la solicitud.</p> <p>9.4 La retirada bajo control sólo se entenderá realizada cuando haya sido autorizada y comunicada a las personas solicitantes y la desnaturalización de los subproductos se realice en presencia de un/a representante del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación.</p> <p>Sin embargo, en el caso de circunstancias excepcionales, valoradas por el/la jefe/a de la sección territorial de Industrias, Comercialización y Regulación de Mercados Agroalimentarios correspondiente, se puede autorizar de forma motivada la operación de desnaturalización sin presencia de un/a funcionario/a del DARP, lo que se comunicará por escrito a la persona solicitante autorizada.</p> <p>9.5 Para el cálculo del volumen de alcohol eliminado con los subproductos retirados bajo control, se utilizarán los valores indicados en el artículo 5.3.</p>
<p>Artículo 10. Destino de los subproductos retirados bajo control</p>	<p>10.1 Los subproductos eliminados bajo control podrán tener los destinos siguientes por orden de preferencia:</p> <ol style="list-style-type: none"> La alimentación ganadera. La aplicación en parcelas agrícolas. El compostaje en instalaciones autorizadas. La biodegradación en depósito controlado. <p>10.2 Si el destino de los subproductos es la alimentación ganadera, las cantidades retiradas no podrán superar las siguientes (...)</p> <p>10.3 En el supuesto de que el destino de la retirada de subproductos sea la aplicación en parcela agrícola, las personas productoras deberán indicar en la solicitud de</p>

Artículo	Descripción
	<p>autorización las referencias SIGPAC de las fincas donde se incorporarán los subproductos.</p> <p>La aplicación deberá realizarse de forma que no haya riesgo de causar problemas sanitarios, malos olores o impacto visual por la incorporación de las retiradas (...)</p> <p>Si el producto retirado no se incorporara de forma inmediata al suelo y se dejara en el terreno para incorporarlo posteriormente, el subproducto deberá ser desnaturalizado (...).</p> <p>Igualmente, la aplicación al suelo de los subproductos deberá ajustarse a lo dispuesto en el Código de Buenas Prácticas agrarias (...)</p> <p>10.4 Si el destino es el compostaje en instalaciones autorizadas o la biodegradación en depósito controlado, el productor aportará, como comprobante de la entrega de los subproductos, el justificante de la recepción del residuo entregado previsto en el artículo 28 del Decreto 93/1999, de 6 de abril, sobre procedimientos de gestión de residuos, y deberá cumplir el resto de obligaciones documentales que establece el mencionado Decreto 93/1999.</p> <p>10.5 La retirada de las madres se podrá considerar efectuada cuando hayan sido desnaturalizadas de manera que se imposibilite su utilización en el proceso de vinificación y su entrega a terceros se haya consignado en los registros correspondientes.</p> <p>En el caso que el destino sea la alimentación animal, la desnaturalización se debe haber efectuado con un producto autorizado por la UE para uso alimentario animal.</p>

Trámites electrónicos para la eliminación de subproductos de la vinificación de Cataluña:

Tabla 35. Trámites electrónicos en Cataluña

Trámite	Descripción
<p>Gestión de subproductos de la vinificación por parte de la destiladora y de las bodegas (https://web.gencat.cat/es/tramits/tramits-temes/gestio-subproductes-vinificacio-per-destiladora-i-cellers)</p>	
<p>Presentar los certificados de recepción de subproductos para la destilación (destilerías)</p>	<p>Documentación a adjuntar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificados de recepción de subproductos para destilar en los que se recoge la relación de entregas de materias primas efectuadas por el productor. <p>Destinado a las empresas destiladores que gestionen la destilación de subproductos y que quieran solicitar la ayuda para la destilación de subproductos de la vinificación y otras formas de transformación de la uva.</p>
<p>Retirada bajo control (bodegas)</p>	<p>Documentación a adjuntar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Impreso de solicitud de retirada bajo control de subproductos de la vinificación. - Copia de las hojas del registro de vinificación donde figuran los subproductos a retirar. - Cuando el destino de la retirada bajo control sea la biodegradación en parcela agrícola, copia del documento de conformidad de la Agencia de Residuos de Cataluña con la retirada o copia de la Declaración responsable para la gestión agraria de residuos de bodegas y almazaras.

Trámite	Descripción
	- Cuando el destino de la retirada bajo control sea la alimentación ganadera, hoja de datos actualizada de la explotación ganadera destinataria.

1.3.5 COMUNIDAD VALENCIANA.

Trámites electrónicos para la eliminación de subproductos de la vinificación de la Comunidad Valenciana:

Tabla 36. Trámites electrónicos en la Comunidad Valenciana

Trámite	Descripción
<p>Obligación de eliminación de subproductos vitivinícolas. https://sede.gva.es/es/inicio/procedimientos?id_proc=G105915</p>	<p>Personas interesadas Va dirigido a todas las personas físicas o jurídicas, propietarias de bodegas cuyas instalaciones se encuentran en el territorio de la Comunidad Valenciana.</p> <p>Requisitos Se deberá aportar el certificado emitido por el gestor de residuos, indicando la cantidad retirada así como el resultado de la analítica realizada a los subproductos eliminados.</p> <p>Información de tramitación Según lo establecido en el Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión, los productores retirarán los subproductos de la vinificación, debiendo asegurar que el porcentaje mínimo de alcohol que han de tener éstos tras su separación de los vinos, corresponda al 10% en relación con el contenido en el vino producido.</p> <p>Los productores que en la campaña vitícola no produzcan más de 50 hectolitros de vino o mosto en sus instalaciones no estarán obligados a su retirada.</p> <p>Dicha eliminación deberá realizarse sin demora y a más tardar al final de la campaña vitícola en la que se hayan obtenido los subproductos, en consonancia con la normativa aplicable de la Unión, en particular la relativa a la protección del medio ambiente.</p> <p>Cuando los orujos y lías a destilar no alcancen los porcentajes fijados en lo que respecta al volumen mínimo de alcohol obtenido a partir de éstos, el productor podrá entregar vino a un destilador o a un fabricante de vinagre hasta cumplir con dicha obligación.</p> <p>Dicha obligación de eliminación de subproductos podrá ser cumplida entregando los subproductos para la destilación o bien eliminarlos cumpliendo la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular, por lo que deberán contactar con un gestor de residuos para dicha eliminación.</p> <p>Con el fin de poder verificar el cumplimiento de dicha eliminación, los productores deberán enviar o bien el certificado de recepción de materia prima para destilación o bien el certificado del gestor de residuos, según los casos.</p>

Trámite	Descripción
	<p>En el caso que se opte por eliminar los subproductos mediante la destilación, será la destilería la que enviará a la Dirección Territorial correspondiente los certificados de recepción de materia prima para destilación.</p> <p>En el caso que se opte por la eliminación de los subproductos mediante un gestor, la bodega deberá enviar a la Dirección Territorial los certificados emitidos por el gestor de residuos (indicando la cantidad total eliminada) y la analítica para la obtención del grado alcohólico de los subproductos eliminados.</p> <p>Además, antes de proceder a dicha eliminación, la bodega que opte por la eliminación mediante un gestor de residuos deberá ponerse en contacto vía correo electrónico con la Dirección Territorial, correspondiente según su dirección postal, debiendo indicar la fecha de la operación y la cantidad a eliminar.</p>
<p>Ayudas a la destilación de subproductos de vinificación. https://www.gva.es/es/inicio/procedimientos?id_proc=G18372</p>	<p>Requisitos:</p> <p>De los productos entregados a la destilación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fecha límite de entrega de los subproductos para vinificación 15 de junio de cada campaña. - Contenido mínimo alcohol: - Orujos de uva: 2,8 litros de alcohol puro por cada 100 kilos. - Lías de vino: 4 litros de alcohol puro por cada 100 kilos. <p>De los destiladores:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ser destilador autorizados - Extender un certificado de recepción por cada tipo de producto - Enviar el certificado de recepción a la autoridad competente en un plazo máximo de 10 días. - Finalizar las operaciones de destilación antes del 15 de julio de la campaña vitícola de que se trate. - Destinar el alcohol obtenido exclusivamente a fines industriales o energéticos. <p>Formularios y documentación</p> <p>La solicitud deberá ir acompañada de la siguiente documentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prueba de destilación. - Relación de las entregas de las materias primas efectuadas por los productores que han dado origen al alcohol obtenido. - En caso de que los gastos de transporte corran por cuenta del productor, la prueba del pago por parte del destilador al productor de dichos gastos. - Asimismo, el destilador y el productor deberán firmar un documento que justifique quién se ha hecho cargo de los gastos de transporte. - En su caso, la justificación del destino del alcohol obtenido. - Solicitud de pago de la ayuda a la destilación de subproductos. - Comunicación mensual de anticipos solicitados de la ayuda a la destilación de subproductos de la vinificación. - Solicitud de autorización como destilador para la ayuda a la destilación de subproductos. - Certificado de recepción de subproductos para destilación. - Resumen de materias primas destiladas y de alcohol obtenido.

Trámite	Descripción
	<ul style="list-style-type: none"> - Resumen por productor de materia prima entregada. - Justificante de los gastos de transporte. - Justificante del destino del alcohol obtenido de la destilación de subproductos. - Liquidación de los gastos de transporte al producto.

1.3.6 GALICIA.

- *Decreto 158/2011, del 21 de julio, por el que se dictan normas de aplicación sobre los documentos que acompañan el transporte de productos vitivinícolas, los registros y las declaraciones de determinadas prácticas en el sector vitivinícola en la Comunidad Autónoma de Galicia.*

Tabla 37. Requisitos del Decreto 128/2011, del 21 de julio, de Galicia

Artículo	Descripción
<p>Artículo 9. Obligatoriedad de los registros de la contabilidad vitivinícola.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 36 del R(CE) 436/2009, de 26 de mayo de 2009, las personas físicas o jurídicas y las agrupaciones de personas que, para el ejercicio de su profesión o con fines comerciales, tengan en su poder, bajo cualquier concepto, un producto vitivinícola, deberán llevar una contabilidad vitivinícola mediante registros, en los que anotarán, en particular, las entradas y salidas del dicho producto, así como las manipulaciones que se efectúen y los productos empleados en estas. 2. En aplicación de lo establecido en el artículo 37.3 del R(CE) 436/2009, de 26 de mayo, no están obligados a llevar los registros a los que se refiere el párrafo anterior, además de los supuestos señalados en los puntos 1 y 2 de dicho artículo, las personas físicas o jurídicas y las agrupaciones de personas que posean o pongan a la venta exclusivamente productos vitivinícolas en pequeños recipientes ajustados a las condiciones de presentación de la letra b), inciso i) del artículo 25 de dicho reglamento, siempre que en todo momento se controlen sus entradas, salidas y existencias mediante otros justificantes, en particular los documentos comerciales utilizados en la contabilidad financiera.
<p>Artículo 11. Excepciones a la obligatoriedad de llevanza de libros de registro.</p>	<p>Los/las productores/as que comercialicen su propia producción y esta no supere los 5.000 litros por campaña y no procedan a su embotellado, ni efectúen ninguna práctica enológica sometida a registro, pueden llevar los registros constituidos por las anotaciones en el reverso de las declaraciones anuales de producción.</p>
<p>Artículo 18. Registros informatizados.</p>	<p>Conforme a la letra a) del párrafo 1 del artículo 38 del R(CE) 436/2009, de 26 de mayo de 2009, la Dirección General competente en materia de calidad agroalimentaria establecerá una aplicación informática de llevanza de los registros vitivinícolas a que hace referencia este decreto, que se facilitará a los operadores comerciales que quieran utilizarla.</p> <p>Mientras no se establezca dicha aplicación informática, sólo se autoriza la llevanza mediante soporte informático de los registros de los embotellados, y siempre tras la correspondiente solicitud de autorización a dicha dirección general.</p>

- *ORDEN de 10 de junio de 2020 por la que se establecen las disposiciones relativas a la llevanza informática de los registros obligatorios del sector vitivinícola mediante la aplicación informática ACIOS (código de procedimiento MR360E).*

Tabla 38. Requisitos de la Orden de 10 de junio de 2020 de Galicia

Artículo	Descripción
Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación	<p>1. La presente orden tiene por objeto:</p> <p>a) Establecer, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Galicia, el procedimiento para facilitar la llevanza de los registros vitivinícolas o libros registro mediante el programa informático Aplicación contabilidad integral oficial (en adelante, ACIOS).</p> <p>Mediante dicho programa los operadores podrán anotar, en particular, las entradas y salidas de cada producto, las manipulaciones efectuadas sobre los mismos y los productos empleados en ellas, todo ello de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 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) 922/72, (CEE) 234/79, (CE) 1037/2001 y (CE) 1234/2007; y en sus reglamentos de desarrollo, Reglamento delegado (UE) 2018/273 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017 y Reglamento de ejecución (UE) 2018/274 de la Comisión, de 11 de diciembre de 2017, así como en el Decreto 158/2011, de 21 de julio. (...)</p> <p>2. Esta orden se aplica a la contabilidad de los productos del sector vitivinícola a los que hace referencia la parte II del anexo VII del Reglamento (UE) 1308/2013 (donde no se incluyen los subproductos).</p>

- *ORDEN de 22 de septiembre de 2021 por la que se modifican anexos, plazos y normas procedimentales del Decreto 256/2011, de 7 de diciembre, por el que se regula el potencial de producción vitícola de Galicia.*

Tabla 39. Requisitos de la Orden de 22 de septiembre de 2021 de Galicia

Artículo	Descripción
Artículo 26 bis. Forma y lugar de presentación de solicitud de alta, baja o modificación de los datos del REOVI y de declaraciones y comunicaciones obligatorias del sector vitivinícola de Galicia.	<p>1. Las declaraciones de vino y mosto por instalación previstas en el apartado a) del punto 1 del artículo 24 se presentarán obligatoriamente por medios electrónicos en la sede electrónica del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través de la aplicación informática que existe en el Sistema de información de mercados del sector vitivinícola (INFOVI), de acuerdo con lo previsto en el Real decreto 739/2015, de 31 de julio. La URL de la página web de acceso a esta aplicación es https://www.aica.gob.es.</p> <p>2 En los casos que se enumeran en este punto, la presentación será preferiblemente por vía electrónica a través de los formularios normalizados disponibles en la sede electrónica de la Xunta de Galicia, https://sede.xunta.gal</p> <p>Los supuestos que se regirán por lo dispuesto en este punto 2 son los siguientes:</p>

Artículo	Descripción
	<p>a) La declaración de cosecha prevista en el apartado b) del punto 1 del artículo 24. Procedimientos MR441B (anexo D: I a) y MR441C (anexo D: I b).</p> <p>b) Declaración de alta, baja o modificación de los datos del Registro General de Operadores del Sector Vitivinícola (REOVI). Procedimiento MR441H (anexo D: II de este decreto).</p> <p>c) Comunicación de la eliminación de subproductos obtenidos en la transformación vinícola. Procedimiento MR441D (anexo D: III).</p> <p>d) Declaración de producción: proveedores prevista en el apartado c) del punto 1 del artículo 24. Procedimiento MR441E (anexos D: IV a y D: IV b).</p>
<p>Artículo 26 ter. Documentación complementaria.</p>	<p>1. Las personas interesadas deberán aportar con la solicitud, comunicación o declaración correspondiente la siguiente documentación en cada uno de los procedimientos que se indican a continuación:</p> <p>b) En la comunicación de eliminación de subproductos obtenidos en la transformación vinícola, con el código de procedimiento MR441D se presentará el proyecto, en el supuesto de que elijan esta opción en la retirada bajo control.</p> <p>2. La presentación de documentación complementaria se efectuará de la siguiente forma:</p> <p>b) En los supuestos contemplados en los apartados b) y c) del punto 1 de este artículo la documentación complementaria se presentará preferiblemente por vía electrónica. La presentación electrónica será obligatoria para los sujetos obligados a la presentación electrónica de la comunicación o declaración.</p>
<p>Anexo D: III Eliminación de subproductos obtenidos en la transformación vinícola.</p>	<p>Documento MR441D https://sede.xunta.gal/detalle-procedemento?codtram=MR441D</p> <p>Mediante este anexo se identifican los datos de la bodega y el método de eliminación elegido entre los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mediante destilación por destilador autorizado. - Por retirada bajo control. Solicita expresamente autorización: - Según proyecto adjunto - Utilización como fertilizante orgánico. <p>Para la retirada bajo control se deberá adjuntar: Proyecto de retirada bajo control en formato pdf.</p>

Trámites electrónicos para la eliminación de subproductos de la vinificación de Galicia:

Tabla 40. Trámites electrónicos de Galicia

Trámite	Descripción
<p>Aplicación para la llevanza informática de los Libros de Registro de las Bodegas (ACIOS) dentro de la Oficina Virtual do medio rural https://ovmediorural.xunta.gal/es/tramites/acios</p>	<p>Establece el procedimiento para la llevanza informática de los Libros Registro y la autorización de aquellas bodegas que quieran llevar su contabilidad vitivinícola mediante esta aplicación.</p> <p>Esta aplicación también facilitará la importación de datos desde las aplicaciones propias de contabilidad de las bodegas, el tratamiento de datos para la realización de varias declaraciones vitivinícolas (INFOVI, declaraciones FOGGA) y la gestión de datos de proveedores y confección de los contratos de compra-venta de uva, así como el cálculo de balances.</p>

Trámite	Descripción
	<p>PROCEDIMIENTOS ASOCIADOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • MR360E - Autorización llevanza informática de Libros Registro mediante aplicación ACIOS.

1.3.7 LA RIOJA.

Trámites electrónicos para la eliminación de subproductos de la vinificación de La Rioja:

Tabla 41. Trámites electrónicos de La Rioja.

Trámite	Descripción
<p>Eliminación de subproductos de la vinificación</p> <p>https://www.larioja.org/agricultura/es/agricultura/eliminacion-subproductos-vinificacion</p>	<p>Se podrá cumplir parcial o totalmente con la obligación de eliminar los subproductos de vinificación o de cualquier otra transformación de uvas mediante la entrega de los subproductos para la destilación o realizando una retirada bajo control.</p> <p>Requisitos de los subproductos eliminados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Volumen mínimo de alcohol contenido en los subproductos eliminados. - Para determinar el volumen de alcohol que deben tener los subproductos en relación con el vino producido, se aplicará un grado alcohólico volumétrico natural de 9,5% por pertenecer La Rioja a la zona CII. - Contenido mínimo de alcohol puro de los subproductos de la vinificación que vayan a eliminar <p>Retiradas bajo control:</p> <p>En el caso de que el cumplimiento sea mediante la retirada bajo control por haber obtenido una resolución favorable deberán atenerse a las condiciones de realización de la misma que se indiquen en la propia resolución, entre las que podrán estar las analíticas necesarias para determinar el grado de los subproductos retirados, los impresos y protocolo de comunicación de cada partida de orujos o lías para permitir los controles sobre el terreno de la retirada bajo control.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se podrá utilizar un procedimiento de retirada controlada para la eliminación de subproductos, cuando se haya comunicado a la autoridad competente que se va a optar por este sistema de eliminación, mediante la presentación de un proyecto detallado. - La comunicación indicará el método de retirada a utilizar. Por ejemplo: <ul style="list-style-type: none"> • Aplicación directa al suelo de cultivo • Compostaje (alta registro de compostadores) • Alimentación animal (alta registro de alimentos animales) • Otro. - El proyecto deberá contener la referencia al tipo de producto (orujo/lías) y una descripción detallada del procedimiento propuesto para la retirada. Asimismo, se deberá aportar, cuando la comunidad

Trámite	Descripción
	<p>autónoma lo considere necesario, la conformidad de la autoridad medioambiental sobre la procedencia de dicha retirada.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Para solicitar el informe favorable de Calidad Ambiental, deberá rellenar el modelo de solicitud de Autorización de Explotadores y la Memoria para operación R10: “Tratamiento de suelos que produzca un beneficio a la agricultura o una mejora ecológica de los mismo” según el anexo II de la Ley 7/2022, de 8 de abril. - La operación de retirada controlada debe ser autorizada por parte de la autoridad competente, que establecerá las condiciones de realización de la misma y que deberá notificarse al productor. - La retirada de las lías, en caso de no enviarse a destilación, se podrá considerar efectuada cuando éstas se hayan desnaturalizado de forma que imposibilite su utilización en el proceso de vinificación y su entrega a terceros se haya consignado en los registros correspondientes. <p>Entrega para destilación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - En el caso de que el cumplimiento sea mediante la entrega de los subproductos para la destilación, los productores pondrán a disposición de la autoridad competente para el control de esta obligación, los justificantes que permitan acreditar dicho cumplimiento, cuando así le sea requerido. Para lo cual podrán utilizar el justificante entregado por las alcohólicas según el modelo siguiente: <p>Certificado de recepción de subproductos para destilación (Anexo 4 Circular 27/2019³⁶ del FEGA: Anexo IV. Certificado de recepción de subproductos para destilación, que recoge información de los datos del destilador y del productor, la fecha de recepción, tipo de materia prima, hectolitros, grado y hectogrados y el documento de acompañamiento electrónico e- DA (ARC asignado a cada partida))</p>

1.3.8 PAÍS VASCO.

La Orden de 4 de junio de 1996, del consejero de Industria, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, dictó las normas relativas a los documentos que deben acompañar a los transportes intracomunitarios de productos vitivinícolas.³⁷

³⁶ Actualizada por Circular de Coordinación 7/2023. Plan general de control de la intervención de destilación de subproductos de la vinificación de la intervención sectorial vitivinícola y su Anexo IV. Certificado de recepción de subproductos (que recoge la fecha de entrega, gastos de transporte por cuenta de, documento que acredita el transporte, nº certificado de recepción y materia prima (cantidad, grado, hectogrado)).

³⁷ Orden 4 de junio de 1996. <https://www.euskadi.eus/web01-bopv/es/bopv2/datos/1996/07/9603228a.pdf>

Tabla 42. Requisitos de la Orden 4 de junio de 1996 del País Vasco.

Artículo	Descripción
Artículo 4.	<p>1. Solamente están exonerados de la obligación de emitir documentos de acompañamiento que amparen la circulación de productos, quienes realicen algunas de las siguientes expediciones:</p> <p>d) El transporte de orujo de uva y lía de vino con destino a una destilería. Para amparar la circulación de estos productos en recipientes de capacidad superior a 60 l. bastará que vayan acompañados de un albarán en el que conste el nombre y dirección del expedidor, la fecha de cumplimentación y de expedición cuando no coincidan, la designación y la cantidad del producto transportado.</p>
Artículo 5.	<p>1. Los titulares de industrias agrarias cuya razón social radique en la Comunidad Autónoma del País Vasco dedicadas a las actividades de elaboración, almacenamiento y embotellado de productos vitivinícolas deben llevar una contabilidad específica de dichos productos en Libros-Registros separando categorías y manipulaciones de conformidad con lo dispuesto en el Título II del Reglamento (CEE) 2238/1993. Se establecen los siguientes Libros-Registro:</p> <p>1. Libro-Registro de Entradas y Salidas de vino de mesa, vino de calidad producido en región determinada (v.c.p.r.d.), productos destinados a la elaboración de los mismos y subproductos obtenidos. Modelo según Anexo III.</p>

- Ley 5/2004, de 7 de mayo, de Ordenación Vitivinícola del País Vasco³⁸.

Tabla 43. Requisitos de la Ley 5/2004, de 7 de mayo, del País Vasco

Artículo	Descripción
Artículo 15. Prácticas y tratamientos enológicos.	<p>5. Las personas físicas o jurídicas o agrupaciones de personas que hayan procedido a una vinificación estarán obligadas a la eliminación de los subproductos de dicha vinificación. La eliminación podrá realizarse mediante entrega para su destilación a una empresa destiladora autorizada, o realizando una retirada bajo control en la forma que reglamentariamente se establezca.</p> <p>No obstante, cuando en la campaña vitícola de que se trate las personas indicadas en el párrafo anterior no produzcan más de 25 hectolitros de vino o mosto en sus instalaciones, no estarán obligadas a eliminar los subproductos.</p> <p>6. La cantidad mínima de alcohol contenida en los subproductos deberá ser la exigida en la legislación comunitaria.</p>

³⁸ Ley 5/2004 <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2011-18154>

RESOLUCIÓN de 13 de junio de 2025, de la directora de Calidad y Promoción Alimentaria, por la que se pone a disposición de las personas interesadas los modelos electrónicos relativos a los libros-registro obligatorios en el sector vitivinícola en la Comunidad Autónoma del País Vasco.³⁹

Tabla 44. Requisitos de la Resolución de 13 de junio de 2025 del País Vasco

Artículo	Descripción
Primero.–	<p>Poner a disposición de las personas interesadas los modelos electrónicos relativos a los libros-registro obligatorios en el sector vitivinícola en la Comunidad Autónoma del País Vasco. Los citados modelos constarán de 3 Libros que a su vez se dividen en anexos de números correlativos como se indica a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Libro 1: libro-registro de entradas y salidas de vino, vino con Denominación de Origen Protegida (DOP), productos destinados a la elaboración de los mismos y subproductos obtenidos. Anexo 1 – Graneles: – Entradas. – Salidas. Anexo 2 – Embotellado: – Entradas. – Salidas. - Libro 2: libro-registro de entradas y salidas de productos vitivinícolas con procesos de elaboración (vino espumoso, vino espumoso gasificado, vino de aguja, vino de aguja gasificado, vino de licor, mosto de uva y otros). Anexo 3 – Graneles: – Entradas. – Salidas. Anexo 4 – Embotellado. - Libro 3: libro-registro de prácticas enológicas, procesos de elaboración y movimientos de productos para las prácticas y procesos sometidos a registro. Anexo 5 – Movimientos de Productos enológicos: – Entradas. – Salidas. Anexo 6 – Prácticas enológicas y Procesos de Elaboración.
Segundo.–	<p>Los modelos normalizados aplicables en la tramitación del procedimiento regulado en la presente Resolución se publicarán en la página web https://www.euskadi.eus/gobierno-vasco/calidad-alimentaria/inicio/ del portal euskadi.eus⁴⁰ y podrán ser modificados con el objeto de mantenerlos actualizados y adaptados a la normativa vigente.</p>

Trámites electrónicos del País Vasco:

Tabla 45. Trámites electrónicos del País Vasco

Trámite	Descripción
<p>Documentos de acompañamiento de productos vitivinícolas. Departamento de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca. Calidad y promoción alimentaria https://www.euskadi.eus/acompanamiento-</p>	<p>Documentos de acompañamiento de productos vitivinícolas: De conformidad con el Reglamento Delegado (UE) 2018/273 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/274, todo operador que teniendo su sede o domicilio en el territorio aduanero de la Comunidad, y que realice o haga realizar el transporte de un producto vitivinícola, deberá cumplimentar bajo su responsabilidad un documento de acompañamiento al transporte de este tipo de productos.</p> <p>1. Operadores en régimen suspensivo de impuestos especiales: Con fecha 1/01/2014 entró en vigor la obligatoriedad de emplear por los operadores sometidos al régimen suspensivo de impuestos especiales, el documento electrónico EMCS. El EMCS da la opción de ceder o no los datos</p>

³⁹ Resolución de 13 de junio de 2025 <https://www.euskadi.eus/bopv2/datos/2025/07/2502990a.pdf>

⁴⁰ [Libros de registro del sector vitivinícola en Euskadi - Gobierno Vasco](#)

Trámite	Descripción
	<p>d) Remitir a la autoridad competente toda la documentación requerida en los plazos establecidos en la normativa, incluido el certificado mencionado en la letra c).</p> <p>e) Llevar a cabo la destilación de subproductos por su cuenta y en los plazos establecidos en la normativa.</p> <p>f) No fabricar alcohol a partir de melazas ni de cualquier otro producto no vínico, ni almacenar ninguno de ellos en el recinto de la fábrica durante el tiempo de vigencia de la autorización.</p> <p>g) Llevar cuentas separadas de los distintos tipos de productos a destilar que hayan recibido.</p> <p>h) Facilitar toda la documentación e información que le sea requerida para justificar que el alcohol que resulte de la destilación a la que se haya concedido ayuda se utilizará exclusivamente con fines industriales o energéticos.</p> <p>i) Someterse a cuantas inspecciones de control deba realizar la autoridad competente.</p> <p>j) Tener actualizados el calibrado y control metrológico de los aparatos de medición.</p> <p>Documentación</p> <p>Documentación de obligada presentación en el momento de la presentación de la Solicitud de ayuda:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anexo nº 3. "Formulario de solicitud" - Anexo nº 2. "Certificado de recepción de subproductos para destilación" - Anexo nº 4. "Resumen por productor de materia prima entregada" - Anexo nº 4-bis. "Resumen de materias primas en fabricación y productos obtenidos" - Anexo nº 5. "Liquidación de pago de los gastos de transporte al productor o Anexo nº 6. "Justificante de los gastos de transporte" <p>Documentación cuya presentación es optativa en el momento de la presentación de la Solicitud de ayuda:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anexo Nº 7. "Justificante del destino del alcohol obtenido de la destilación de subproductos" <p>Normativa asociada:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Decreto 49/2024, de 4 de junio, por el que se establecen las bases reguladoras de la ayuda vinculada a la intervención de destilación de subproductos de la vinificación incluida en la Intervención Sectorial Vitivinícola en el marco del Plan Estratégico Nacional de la PAC del Reino de España 2023-2027 y se aprueba su primera convocatoria para la campaña vitivinícola 2023/2024 en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura. - RESOLUCIÓN de 1 de abril de 2025, de la Secretaría General, por la que se efectúa la convocatoria de la ayuda vinculada a la intervención de destilación de subproductos de la vinificación incluida en la Intervención Sectorial Vitivinícola en el marco del Plan Estratégico Nacional de la PAC del Reino de España 2023-2027, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura para la campaña 2024/2025. Ejercicio FEAGA 2025.

1.3.10 ANDALUCÍA.

- *Orden de 19 de septiembre de 2011, por la que se dictan normas para la aplicación, en la Comunidad Autónoma de Andalucía, del Real Decreto 244/2009, de 27 de febrero, para la aplicación de las medidas del programa de apoyo al sector vitivinícola español, en relación con los subproductos de la vinificación.*

Tabla 47. Requisitos de la Orden de 19 de septiembre de 2011 de Andalucía

Artículo	Descripción
Artículo 2. Ámbito de aplicación y requisitos de la eliminación de los subproductos	El ámbito de aplicación del programa de apoyo al sector vitivinícola, en relación con la eliminación de los subproductos de la vinificación, es el establecido en el artículo 36 del Real Decreto 244/2009, de 27 de febrero.
Artículo 3. Transformación y utilización de subproductos	<p>Las condiciones de transformación y utilización de los subproductos de la vinificación y otras formas de transformación de uvas son las indicadas en el apartado D del Anexo XV ter del Reglamento (CE) núm. 1234/2007.</p> <p>1. Se podrá cumplir parcial o totalmente con la obligación de eliminar los subproductos de vinificación o de cualquier otra transformación de uvas mediante una o varias de las siguientes acciones:</p> <p>a) La entrega de los subproductos para la destilación, como establece la letra a) del artículo 37.5 del Real Decreto 244/2009, de 27 de febrero.</p> <p>b) La retirada bajo control, como establece el artículo 42 del Real Decreto 244/2009, de 27 de febrero. c) La entrega de vino al sector del vinagre, como establece la letra b) del artículo 37.5 del Real Decreto 244/2009, de 27 de febrero</p>
Artículo 4. Obligaciones de los productores.	<p>1. De conformidad con lo establecido en los artículos 36 y 37 del Real Decreto 244/2009, de 27 de febrero, los productores están obligados a la eliminación de los subproductos de la vinificación o de otras formas de transformación de uvas.</p> <p>2. Se podrá cumplir parcial o totalmente con la obligación de eliminar los subproductos de vinificación o de cualquier otra transformación de uvas mediante una o varias de las siguientes acciones:</p> <p>a) La entrega de los subproductos para la destilación, como establece la letra a) del artículo 37.5 del Real Decreto 244/2009, de 27 de febrero.</p> <p>b) La retirada bajo control, como establece el artículo 42 del Real Decreto 244/2009, de 27 de febrero.</p> <p>c) La entrega de vino al sector del vinagre, como establece la letra b) del artículo 37.5 del Real Decreto 244/2009, de 27 de febrero.</p> <p>3. Los subproductos serán eliminados antes de la finalización de la campaña vitivinícola.</p> <p>4. Según establece el artículo 37.2 del Real Decreto 244/2009, de 27 de febrero, si mediante las acciones contempladas en el apartado 2, no se alcanzan los porcentajes fijados en la letra a) del artículo 2.3, los productores deberán retirar una cantidad de vino de su propia producción para llegar a los citados porcentajes.</p> <p>5. La salida de los subproductos, y en su caso de vino, de las instalaciones del productor se reflejará en el libro de registro de entradas y salidas del vino que corresponda según la Orden de 24 de marzo de 2009⁴¹, por la que se regulan los documentos que deben acompañar al transporte de los productos vitivinícolas, los registros que se han de llevar en el sector vitivinícola y las normas de realización de determinadas prácticas enológicas.</p>

⁴¹ Derogada por Orden de 14 de noviembre de 2012, por la que se regulan los documentos que deben acompañar al transporte de los productos vitivinícolas, los registros que se han de llevar en el sector vitivinícola, las normas de realización de determinadas prácticas enológicas y las de los vinos varietales.

Artículo	Descripción
Artículo 5. Excepción a la obligación de entrega	De conformidad con lo establecido en el artículo 36.1 del Real Decreto 244/2009, de 27 de febrero, no están obligados a retirar los subproductos de la vinificación, los productores que obtengan menos de 25 hectolitros de vino o mosto en sus instalaciones.
Artículo 6 Entrega de subproductos para destilación	<p>2. Según establece el artículo 37.4 del Real Decreto 244/2009, de 27 de febrero, el contenido mínimo de alcohol puro de los subproductos de la vinificación entregados a destilación será el siguiente:</p> <p>a) Orujos de uva: 2,8 litros de alcohol puro por cada 100 kilogramos.</p> <p>b) Lías de vino: 4 litros de alcohol puro por cada 100 kilogramos.</p> <p>3. El transporte de los subproductos desde la instalación del productor hasta la destilería irá acompañado de un documento comercial en el que conste, al menos, el nombre y dirección del expedidor y del destinatario, la fecha de expedición y la designación y cantidad del producto transportado.</p>
Artículo 7 Retiradas bajo control.	<p>1. El productor que, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 42 de Real Decreto 244/2009, de 27 de febrero, opte por la retirada bajo control, deberá presentar una solicitud dirigida a la persona titular de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria en la que indique que va a optar por esta acción para cumplir con la obligación de eliminación de los subproductos</p> <p>3. La solicitud irá acompañada de un proyecto detallado que contenga referencias al tipo de producto, cantidades estimadas, descripción del procedimiento de retirada y receptor de los productos.</p>

- *Orden de 14 de noviembre de 2012, por la que se regulan los documentos que deben acompañar al transporte de los productos vitivinícolas, los registros que se han de llevar en el sector vitivinícola, las normas de realización de determinadas prácticas enológicas y las de los vinos varietales.*

Tabla 48. Requisitos de la Orden de 14 de noviembre de 2012 de Andalucía.

Artículo	Descripción
Artículo 5. Obligación de cumplimentar documentos de acompañamiento.	<p>1. En la Comunidad Autónoma de Andalucía, todos los productos vitivinícolas deberán circular amparados por un documento que acompañe a ese transporte, en lo sucesivo denominado documento de acompañamiento.</p> <p>2. No obstante lo establecido en el punto anterior, no se requerirá documento de acompañamiento:</p> <p>a) En los supuestos contemplados en el artículo 25 del Reglamento (CE) núm. 436/2009, si se cumplen los requisitos establecidos en el mismo.</p> <p>b) En el supuesto de transporte de orujo de uva y de lías de vino con destino a una destilería, contemplado en el artículo 25.a.v) del Reglamento (CE) núm. 436/2009, cuando dicho transporte vaya acompañado de un documento comercial en el que conste, al menos, el nombre y la dirección del expedidor y del destinatario, la fecha de expedición y la designación y cantidad de producto transportado.</p>
Artículo 6. Documentos de acompañamiento reconocidos.	<p>1. En la Comunidad Autónoma de Andalucía, se reconocerán, siempre que estén disponibles, como documentos de acompañamiento, los establecidos en el artículo 24.1 del Reglamento (CE) núm. 436/2009, así como los establecidos en el artículo 21 del Real Decreto 1165/1995, por el que se aprueba el Reglamento de los Impuestos Especiales.</p>

Artículo	Descripción
	<p>2. Para los productos vitivinícolas a los que hace referencia el inciso iii) de la letra a) del apartado 1 del artículo 24 del Reglamento (CE) núm. 436/2009, el documento de acompañamiento consistirá en una copia impresa del documento electrónico emitido por el Sistema de Información y Registro de Documentos del Sector Vitivinícola de la Junta de Andalucía en el que conste un código de referencia administrativo específico (Código MVV).</p> <p>3. Cuando El Sistema de Información y Registros de Documentos del Sector Vitivinícola de la Junta de Andalucía, indicado en el apartado anterior, no esté disponible, el documento de acompañamiento consistirá en un documento en soporte papel que contenga los mismos datos que el borrador del documento electrónico que emite el Sistema, donde conste un código MVV correlativo y único identificado en los registros del operador.</p> <p>El expedidor presentará el borrador de documento administrativo electrónico en modo diferido en cuanto el Sistema vuelva a estar disponible.</p> <p>4. El Sistema de Información y Registro de Documentos del Sector Vitivinícola de la Junta de Andalucía contendrá la información contemplada en la parte C del Anexo VI del Reglamento (CE) núm. 436/2009, que se reproduce en el Anexo I de la presente disposición.</p>
<p>Artículo 7. Cumplimentación y utilización del documento de acompañamiento.</p>	<p>1. Los documentos de acompañamiento reconocidos y relacionados en el artículo 6 se cumplimentarán conforme se establece en el apartado 2 del artículo 24 del Reglamento (CE) 436/2009.</p> <p>2. Para los productos vitivinícolas a los que hace referencia el inciso iii) de la letra a) del apartado 1 del artículo 24 del Reglamento (CE) 436/2009, el proceso de cumplimentación será el siguiente:</p> <p>a) El expedidor presentará a la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, a través del Sistema de Información y Registro de Documentos del Sector Vitivinícola de la Junta de Andalucía, un borrador de documento de acompañamiento.</p> <p>b) La Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente verificará por vía electrónica los datos del documento de acompañamiento.</p> <p>Si los datos no son válidos informará sin demora al expedidor.</p> <p>Si los datos son válidos, la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente asignará al documento de acompañamiento un código de referencia administrativo específico (código MVV).</p> <p>3. El documento de acompañamiento sólo podrá utilizarse para un único transporte.</p> <p>4. En el caso de vino con denominación de origen protegida, en adelante VDOP, vino con indicación geográfica protegida, en adelante VIGP, vino con certificación del año de cosecha o vino varietal, el documento de acompañamiento incluirá también las indicaciones previstas en el artículo 31.1 del Reglamento (CE) 436/2009, que se incorporarán conforme a lo establecido en el artículo 10 de la presente disposición.</p> <p>5. En los documentos de acompañamiento en los que se requiera indicar la «Autoridad competente del lugar de salida» se cumplimentará el nombre y dirección de la Delegación Territorial de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, en la provincia en la que radique la instalación industrial desde la que se inicie el transporte.</p>

Trámites electrónicos para la eliminación de subproductos de la vinificación de Andalucía:

Tabla 49. Trámites electrónicos de Andalucía.

Trámite	Descripción
<p>Libros de registros, documentos de acompañamiento al transporte de productos del sector vitivinícola y autorizaciones de etiquetado de vinos.</p> <p>https://www.juntadeandalucia.es/servicios/sede/tramites/procedimientos/detalle/10910.html</p>	<p>Regulación en el ámbito de Andalucía de:</p> <p>a) Los documentos que han de acompañar el transporte de productos del sector vitivinícola, cuando el inicio del transporte tenga lugar en el territorio de la Comunidad Autónoma de Andalucía y el destino sea cualquier territorio de la Comunidad Europea.</p> <p>b) Los registros que se han de llevar en el sector vitivinícola: libros de entradas y salidas de vinos, VIGP, VDOP, de movimientos de productos para procesos de elaboración y prácticas enológicas, de procesos de elaboración, de prácticas enológicas, de envasado, de entradas y salidas de vinos envasados, de entradas y salidas de vinos varietales.</p> <p>c) Los requisitos para la realización de determinadas prácticas enológicas.</p> <p>d) Normas específicas relativas a los vinos varietales.</p>