

PREGUNTAS FRECUENTES SEDE ELECTRÓNICA

CAMPAÑA INFORMATIVA DESALCOHOLIZACIÓN DE VINO

1. OBLIGADOS TRIBUTARIOS. ¿A quién va dirigida esta novedad?:

Fábricas de vino y bebidas fermentadas, con clave de actividad V1, autorizadas a fabricar productos objeto del Impuesto sobre el Vino y Bebidas Fermentadas que estén llevando a cabo prácticas de desalcoholización del vino fabricado, obteniendo como resultado los siguientes productos.

- Por un lado, vino desalcoholizado, objeto del Impuesto sobre el Vino y Bebidas Fermentadas.
- Por otro lado, una mezcla hidroalcohólica, objeto del Impuesto sobre el Alcohol y Bebidas Derivadas.

2. CÓDIGOS DE ACTIVIDAD DE ESTABLECIMIENTO (CAE) implicados en estas operaciones:

V1: Elaboradores de vino (bodegas que únicamente elaboran vino).

V2: Elaboradores de vino que obtengan alcohol (bodega que únicamente elabora vino y de forma puntual o residual obtiene además alcohol).

BA: Fábrica de bebidas alcohólicas (establecimientos que elaboran dos o más tipos de bebidas alcohólicas, p.ej: vino, cerveza, productos intermedios, bebidas espirituosas).

BB: Elaboradores de bebidas alcohólicas que obtengan alcohol (serían establecimientos como los anteriores BA pero que además obtengan alcohol).

No sería factible inscribirse como A1 Fábrica de alcohol, en el caso de las bodegas que quieran realizar esta operativa de desalcoholización, puesto que este CAE es exclusivo para aquellos operadores económicos cuya actividad principal sea la obtención de alcohol.

3. REQUISITOS PREVIOS. ¿Cuáles son los pasos a seguir por una bodega de vino que tenga intención de iniciar un proceso de desalcoholización de sus vinos?

Previamente al desarrollo de esta operativa, el interesado debe presentar una solicitud de autorización ante la oficina gestora del lugar donde radica su establecimiento, acompañada, entre otros documentos, de una Breve memoria descriptiva de los procesos de desalcoholización y de una memoria técnica sobre el funcionamiento de las instalaciones, elementos y aparatos utilizados en estos procesos de desalcoholización.

4. CAE. ¿Qué clave de actividad le corresponde a una bodega de vino que realiza operaciones de desalcoholización, destinando la mezcla hidroalcohólica obtenida a su venta o destrucción?

La bodega de vino con clave de actividad V1, deberá dirigirse a la oficina gestora correspondiente y darse de alta con clave de actividad V2.

Por lo tanto, esta bodega de vino tendrá una sola clave de actividad, que forman parte del CAE.

- V2: Elaboradores de vino que obtengan alcohol: correspondiente a la actividad de desalcoholización, en la que se obtiene la mezcla hidroalcohólica.

No subsiste la clave de actividad V1: Elaboradores de vino.

5. CAE. ¿Qué clave de actividad le corresponde a una bodega de vino que realiza operaciones de desalcoholización, destinando como materia prima la mezcla hidroalcohólica obtenida, para fabricar otras bebidas alcohólicas?

La bodega de vino con clave de actividad V1, deberá dirigirse a la oficina gestora correspondiente y darse de alta con clave de actividad BB.

En este caso, la bodega de vino tendrá una clave de actividad, que forman parte del CAE:

- BB: Elaboradores de bebidas alcohólicas que obtengan alcohol.

No subsiste la clave de actividad V1: Elaboradores de vino.

6. DESALCOHOLIZACIÓN. Si una bodega contrata a un tercero, debidamente autorizado para realizar operaciones de desalcoholización, para desalcoholizar vino tanto fuera de la bodega como en la propia bodega.

Si la operación de desalcoholización se realiza fuera de la bodega, el responsable de la mezcla hidroalcohólica obtenida es la empresa que presta el servicio de desalcoholización

No obstante, en caso de realizarse la operación de desalcoholización en la bodega, el responsable de la mezcla hidroalcohólica obtenida es la propia bodega, la cual se inscribirá con clave de actividad V2: Elaboradores de vino que obtengan alcohol, o con clave de actividad BB: Elaboradores de bebidas alcohólicas que obtengan alcohol.

7. SILICIE. ¿Cómo deben contabilizar las bodegas de vino las operaciones de desalcoholización?

Bodegas de vino que tengan clave de actividad, V1 y V2: Respecto a la actividad correspondiente a la clave de actividad V1 en SILICIE puede optar por aplicar a la fabricación de vino las reglas de agregación y los plazos de suministro de los asientos contables previstos en la disposición adicional primera de la Orden HAC/998/2019, de 23 de septiembre, por la que se regula el cumplimiento de la obligación de llevanza de la contabilidad de los productos objeto de los Impuestos especiales de Fabricación.

A las operaciones de desalcoholización correspondientes a la clave de actividad V2, no serán de aplicación estas facilidades. Deben contabilizarse conforme a las reglas generales previstas en la referida Orden.

Bodegas de vino que tengan clave de actividad BB: Elaboradores de bebidas alcohólicas que obtengan alcohol: Todas las operaciones que realice deben contabilizarse conforme a las reglas generales previstas en la referida Orden.

8. SILICIE. ¿Cuántos asientos deberán contabilizarse en estas operaciones?

Serán tres asientos distintos:

- El primero deberá reflejar el producto (vino) objeto del impuesto sobre Vino y Bebidas Fermentadas que se emplee en estas operaciones de desalcoholización, expresando el tipo de movimiento, régimen fiscal, tipo y número de operación, tipo y número de justificante y datos identificativos de este producto.
- El segundo asiento deberá reflejar el vino obtenido en la operación de desalcoholización con los mismos campos citados anteriormente.
- El tercer y último asiento deberá reflejar la mezcla hidroalcohólica, objeto del Impuesto sobre Alcohol y Bebidas Derivadas, que se ha obtenido también de esta operación de desalcoholización, con los mismos campos citados anteriormente.

9. SILICIE. ¿Qué clave de producto le corresponde a la mezcla hidroalcohólica obtenida en el proceso de desalcoholización?

Respecto a los datos identificativos de la mezcla hidroalcohólica obtenida, le corresponde en SILICE, la siguiente clave de producto:

- Clave A10 “Mezcla Hidroalcohólica obtenida en la desalcoholización del vino”,