

QUE REFORMA Y ADICIONA LOS ARTÍCULOS 20., 30. Y 80. DE LA LEY DEL IMPUESTO ESPECIAL SOBRE PRODUCCIÓN Y SERVICIOS, A CARGO DEL DIPUTADO JONADAB MARTÍNEZ GARCÍA, DEL GRUPO PARLAMENTARIO DE MOVIMIENTO CIUDADANO

El suscrito, Jonadab Martínez García, diputado integrante del Grupo Parlamentario de Movimiento Ciudadano en la LXIII Legislatura del Honorable Congreso de la Unión, con fundamento en lo dispuesto en el artículo 71, fracción II de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, así como en los artículos 6, numeral 1, inciso I; 77 y 78 del Reglamento de la Cámara de Diputados, somete a consideración del Pleno, la presente iniciativa con proyecto de decreto que adiciona un segundo párrafo al artículo 2º fracción I, inciso A, una fracción XXXVII al artículo 3º; y se reforma la fracción D) del numeral I, del artículo 8º de la Ley del Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios.

Exposición de Motivos

Fue en 1524 cuando se trajo el arbusto de la vid a la Nueva España, convirtiéndose nuestro país en el primero del continente americano en donde se cultivó la uva.

492 años después, la industria vitivinícola en México tiene un valor de 15 mil millones de pesos, produciéndose un promedio de 20 millones de litros cada año.

Se estima que se requieren inversiones de aproximadamente 25 mil dólares por hectárea, y hay que esperar de cinco a seis años para la primera producción de vino.

En nuestro país, la plantación de uva en general, está conformada por 29 mil hectáreas, de ellas 4 mil son de uva para *vino de mesa*, es decir, sólo 14 por ciento; según el Consejo Mexicano Vitivinícola, integrado por 30 asociados, como LA Cetto, Casa Madero y Monte Xanic.

Hoy día, Baja California Norte, Sonora, Aguascalientes, Zacatecas, Coahuila, Chihuahua, Guanajuato, Nuevo León y Querétaro son considerados entidades vinícolas.¹

De estos, los Estados de Baja California Norte, Sonora, Coahuila y Querétaro son las entidades federativas más importantes en la siembra y producción de vino.

En México, de cada 10 botellas que se venden; 6.5 son de vino tinto, 3 de vino blanco (1 de vino blanco espumoso) y cinco de vino rosa.²

Lo anterior es mínimo, si lo comparamos con las 211 mil hectáreas que tienen Chile, las 227 mil de Argentina y las más de 425 mil que hay en Estados Unidos dedicadas al cultivo de la vid para la producción de vino.³

Franja mundial del vino

Las dos franjas vinícolas en el planeta, están geográficamente comprendidas entre las latitudes 50 grados norte y 30 grados norte sobre la línea ecuatorial y 30 grados norte y 50 grados norte por debajo de la línea ecuatorial.

Es en la zona norte del globo donde se encuentran los países que por tradición son considerados como los productores de vinos de la mejor calidad; la franja norte comprende países asiáticos, europeos,

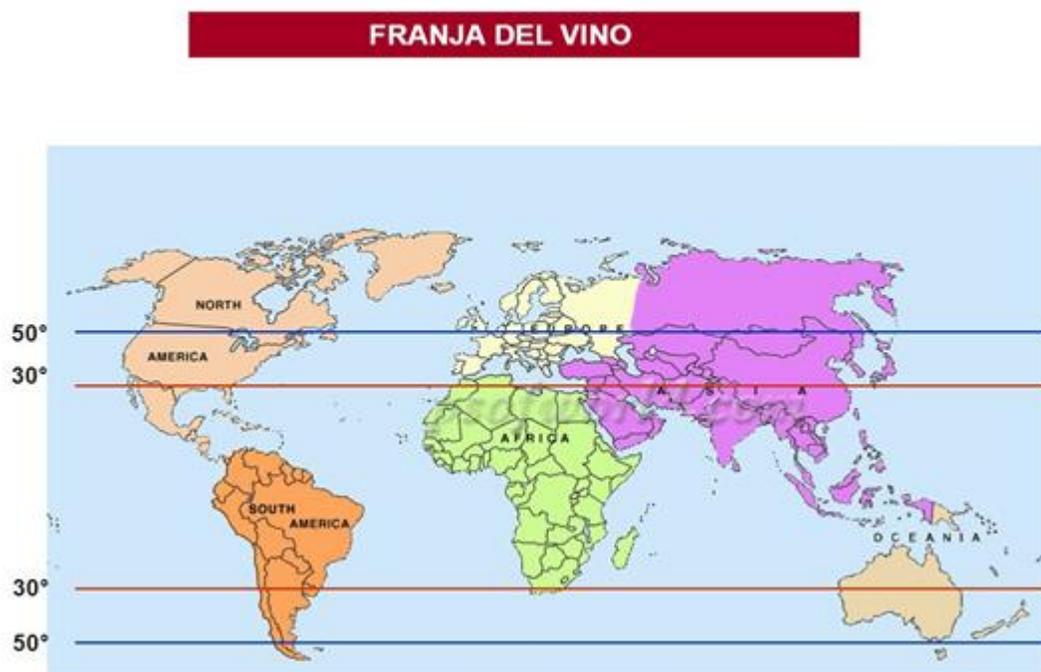
norte de África y América del Norte. En la zona sur, la franja pasa por Australia, Sudáfrica y América del Sur.

En el hemisferio Norte, la franja del vino incluye las regiones europeas que se extienden desde el mar del Norte a la cuenca mediterránea, el norte de África, Madeira y Canarias, Oriente Medio (región originaria de la vid), incluso China y Japón, incipientes productores actuales. **Hacia Occidente comprende las regiones norteamericanas de California y México, hasta la comarca de Aguascalientes** . En el hemisferio sur la franja del vino incluye Chile y Argentina en Latinoamérica, Sudáfrica, Australia y Nueva Zelanda.⁴

Lo que principalmente caracteriza a estas zonas geográficas son las condiciones climáticas y como estas afectan a los viñedos. Los elementos climáticos más importantes para la viticultura son las temperaturas, las precipitaciones, la humedad de la zona y el viento.

Excepcionalmente la viticultura se ha experimentado en zonas ajenas a las franjas del vino, como Canadá.⁵

Chile es famoso por la uva carménère; Uruguay, por la tannat, y a decir de los expertos, México debería explotar su cabernet sauvignon (que se cultiva en dos de las cinco principales zonas productoras de México: la península de Baja California y Coahuila).⁶



Así entonces, es un hecho que desgraciadamente nuestro país ha desaprovechado su posición geográfica privilegiada para ser una potencia mundial en relación a la producción y comercio de vino, en beneficio de la nación en su conjunto.

“En México, el consumo de vino per cápita anual en 2015 fue de 650 mililitros, cuando en España (1 millón de hectáreas dedicadas al cultivo de vid) y Francia (792 mil hectáreas) beben 35 y 45 litros cada año, respectivamente, en Italia 45 litros per cápita; Argentina 25 litros per cápita;”⁷ “Chile 20 litros per cápita y Estados Unidos de América 10 litros per cápita).”⁸

“Se espera que el consumo en nuestro país para la próxima década aumente a 2 litros per cápita anual.”⁹

“Sin embargo, se estima que hoy día, del consumo total en México, el 70% es de vino importado.”¹⁰

“De acuerdo con la Asociación Nacional de Distribuidores de Vinos y Licores, la industria en México mantiene crecimientos anuales desde el 2005 de entre 8 y 10 por ciento, tanto en consumo (el mexicano bebía hace una década 200 mililitros anuales) como en producción.”¹¹

“Se pronostica que en el año 2020 se va a triplicar el consumo a 180 millones de litros anuales en México. De estos, se espera que la mitad sea de vinos mexicanos, es decir, la industria vitivinícola espera crecer en participación de mercados de 30 a 50 %.”¹²

Existe un cambio y diversificación del consumidor de vino en México, el consumo se ha popularizado (debido a su calidad) y lo consumen tanto hombres como mujeres.

Sin embargo, de acuerdo con el Consejo Mexicano Vitivinícola, “de cada 10 botellas que se consumen en el país, tres son nacionales y el resto son importadas. Así mismo, cifras del organismo arrojan que en el mercado hay más de 5,000 etiquetas, de ellas 500 son producidas en nuestro país.

Lo anterior debido a que el precio de los vinos mexicanos oscila entre los 100 y los 1000 pesos”.¹³

¿Qué es un vino de mesa y un vino de fruta?

“Vino de mesa: Es el más común y ligero de los vinos, que se bebe comúnmente durante la comida, a diferencia de otros vinos que suelen consumirse más al acompañar aperitivos o incluso junto al postre. En general, en la Unión Europea se refiere al vino de inferior calidad que no tiene ni una denominación de origen, ni una indicación geográfica. En Francia y Luxemburgo se le llama “vin de table”, en Rumania “vin de masa”, en Portugal “vino de mesa”, en Italia “vino da tavola”, en Grecia “epitrapezios oinos” y en Alemania “Deutscher Tafelwein”¹⁴

“Entre los tipos de vinos de mesa encontramos: Vino blanco, tinto, rosado, clarete, enverados y chacolís, dulces naturales, nobles, gasificados, generosos, licorosos generosos, licorosos, aromatizados y espumosos naturales”.¹⁵

Los vinos se pueden clasificar de la siguiente manera:

Por color : Vino tinto, blanco, rosado y clarete.

Por envejecimiento : Vino de año, joven o cosecha; crianza, reserva (RSV) y gran reserva.

Por la cantidad de tipos de uvas : Vino varietal o monovietal y de corte, de assemblage, genérico o multivietal.

Según la presión de los gases disueltos : Vinos tranquilos, espumosos (de aguja, de perla o perlado, espumosos: tradicionales y gasificados)

Según la cantidad de azúcar : Vinos tranquilos: vino seco, semisecco, semidulce y dulce; Vinos espumosos: Brut nature, extra-brut, brut, extrasecco, semisecco, seco y dulce.

Según la denominación : La Unión Europea distingue las siguientes denominaciones: Vino de mesa, de tierra o vin de pays, y vino de calidad producido en una región determinada.¹⁶

Vino de fruta : Si bien el vino de vid proviene de una fruta (la uva), la denominación de vinos de fruta es frecuentemente aplicada a **bebidas fermentadas** con una preparación muy semejante a la del tradicional vino (de vid). Los vinos de frutas son producidos en países en los cuales su clima permite la producción de **frutas vinificables**, existiendo vinos de frutas de zonas frescas y de zonas cálidas.¹⁷

Categorías de las bebidas alcohólicas.

Las bebidas alcohólicas pueden ser agrupadas en dos categorías: **bebidas fermentadas** (donde se incluye al vino y la cerveza) elaboradas desde hace siglos, y **bebidas destiladas** .

Sabemos que para destilar primero se debe fermentar.

La fermentación (oxidación) es un proceso anaeróbico realizado por la levadura (hongo unicelular del género *Saccharomyces* que produce enzimas capaces de provocar la fermentación alcohólica de los hidratos de carbono), mientras que la destilación implica un estado de ebullición.

La fermentación es el proceso natural por el que el mosto azucarado se descompone: los carbohidratos y los azúcares (glucosa y fructosa esencialmente) reaccionan con la levadura (microorganismo que realiza la fermentación alcohólica) para formar sustancias más sencillas (alcohol etílico y dióxido de carbono). La solución que se obtiene puede concentrarse por medio de la destilación.

En dicho proceso, el azúcar de la materia prima se convierten en alcohol, por eso casi siempre **utilizan frutas** , porque tienen buen contenido de azúcar, y además contienen otros nutrientes que son buenos para la levadura. Con este proceso solo se obtienen bebidas con un contenido máximo de alcohol equivalente a la tolerancia máxima del microorganismo (14,18 y 23° grados).

Los grados Gay- Lussac (°GL) son la medida de alcohol contenida en volumen, o sea, la concentración de alcohol contenida en una bebida; estos nos indican el porcentaje de la bebida que es alcohol puro.

El proceso es relativamente simple cuando el sustrato **a fermentar es el jugo de una fruta** , pero cuando el sustrato es almidón, como el caso de la cebada (para producir cerveza) el arroz y el maíz, la levadura no lo puede fermentar directamente, por lo que deberá ser transformado químicamente en azúcar, mediante el proceso de sacarificación, el cual consiste en una ebullición del sustrato amiláceo y una posterior adición de una enzima hidrolítica (amilasa) en forma químicamente pura o en forma de cultivo microbiano. Una vez lograda la sacarificación del almidón, podrá ser sometido al proceso de fermentación.

Ejemplos de bebidas fermentadas: Vino (a partir de la Uva), Sidra (a partir de la manzana) y cerveza (a partir de la cebada) siendo esta última la de mayor consumo.

Por su parte, **la destilación** es la acción de separar, mediante calor los distintos elementos líquidos de una mezcla, aprovechando las distintas volatilidades de los compuestos a separar.

El instrumento utilizado para la destilación en el laboratorio, es el alambique y el campo de acción donde más se utiliza es la industria química, en donde se recurre a la destilación para la separación de mezclas.

La destilación produce alcoholes con mayor graduación al separar el agua de estos.

Entre los tipos de destilación se encuentran: Destilación fraccionada, por vapor, al vacío, molecular centrífuga, sublimación y destructiva.

El principio de la destilación se basa en las diferencias que existen entre los puntos de ebullición del agua (100° C) y el alcohol (78.5°C).

Por el contrario, el punto de congelación del agua son los 0°C y del alcohol los 114°C.

Si un recipiente que contiene alcohol es calentado a una temperatura que supere los 78.3°, pero sin alcanzar los 100°C, el alcohol se vaporizara y separara del líquido original, para posteriormente juntarlo y recondensarlo en un líquido con mayor contenido alcohólico.

Así entonces, la destilación es la separación del alcohol del resto de componentes (principalmente agua). Como todos los fermentados contienen alcohol mezclado con agua, se realiza la destilación para separarlos. El fundamento es que si se utiliza una temperatura de 80 u 85°C, el alcohol se evapora pero el agua no, entonces el alcohol en forma de vapor se hace circular por un condensador que lo enfría y lo vuelve a convertir en líquido, pero esta vez se deposita en un material aparte para separarlo. Esta destilación da una bebida con aproximadamente 40% de alcohol etílico, mientras que un fermentado contiene entre 5% y 10% de alcohol.

Los licores se obtuvieron al intentar moderar el potente alcohol etílico, mediante la adición de varios tipos de frutos, hierbas y especias.

Vinos de fruta

La elaboración del vino o vinificación es el conjunto de procesos que llevan al mosto a una bebida alcohólica denominada vino. El proceso principal por el que ocurre esta transformación es la fermentación alcohólica.

La vinificación, que es el tema de nos concierne, es la elaboración de vino a partir de frutas mediante un proceso de fermentación controlada de la fruta.

La materia prima para producir vino es la fruta. El vino elaborado a partir de frutas es una alternativa para el desarrollo del sector agrícola, ya que da un valor agregado a la fruta.

Es importante incentivar el valor agregado de los productos del campo, ya que en éste caso además de generar empleos, son utilizadas las mermas de fruta cosechadas para procesarlas, es decir se genera un ingreso adicional al agricultor y se genera un ingreso adicional para la compra de otros insumos como: botellas, productos químicos, detergentes, fabricación de maquinaria, etc.

México tiene un enorme potencial en la industria de fabricación de vino que no ha sido cabalmente desarrollada ni aprovechada, siendo el caso de los vinos elaborados con una fruta distinta a la uva, lo cual deja al productor incipiente en absoluta desventaja económica de mercado.

En este sentido, se tiene una enorme variedad de frutas que se dejan pudrir, al no haber una industria para su aprovechamiento; cuando se podrían utilizar para la fabricación de vino de frutas.

Ya existen aproximadamente 17 productores de vino de frutas no de uva, que van introduciendo su producto en el mercado, a fin de llegar al paladar de los consumidores, pudiéndose encontrar vino de moras, de pitahaya o fruta del dragón, de naranja, de jamaica y de manzana; todos ellos de alta calidad.

Estos productores, al ser incipiente la industria y sin un mercado sólido, hacen enormes esfuerzos económicos para competir y estar presentes en las mesas de los consumidores.

Los principales estados donde se produce vino de frutas no de uva son: Jalisco con vinos de moras (arándano, frambuesa, zarzamora, ciruela y jamaica), Puebla (Manzana y Pitahaya), Veracruz (naranja) y Chihuahua (manzana), con una cantidad que no excede los 100 mil litros anuales de producción. Sin embargo, logrando el aprovechamiento de las mermas de los huertos se puede lograr fácilmente la producción y venta de 1 millón de litros anuales, en el corto plazo, dependiendo de las temporadas de cosecha.

Para poder introducir un nuevo producto en un mercado acostumbrado a ciertos sabores y aromas, se requiere de mucho esfuerzo e inversión en promoción, publicidad y mercadotecnia, razón por la que al recibir el apoyo fiscal de exención del IEPS, los productores de vino de frutas no de uva, estarán en mejor condición de invertir para lograr la introducción de esos productos tanto en México como en el extranjero.

Así mismo, es importante apoyar el esfuerzo innovador de los productores que intentan romper paradigmas en los procesos de fermentación tradicionales de la uva, y buscan colocar nuevos productos en el mercado nacional e internacional, productos que según la historia de México son elaborados desde tiempos inmemoriales.

Los historiadores nos hablan de las bebidas alcohólicas indígenas no destiladas de México, también llamadas bebidas de frutos.

Aún antes de la llegada de los españoles a América, las civilizaciones precolombinas ya disfrutaban de una enorme variedad de bebidas alcohólicas elaboradas por medio de la fermentación, mismas que tienen un alto contenido de proteínas, carbohidratos y vitaminas.

En varios países del continente americano desde la época prehispánica, las bebidas fermentadas han sido una costumbre cotidiana y ceremonial.

Ejemplo de ello tenemos a:

El cavi :(mandioca hervida fermentada) consumido en Brasil.

El Colonche : que se obtiene por fermentación del jugo de las tunas o frutos de varios nopales, en especial de duraznillo, tuna pintadera, tuna tapona y tuna cardona.

El procedimiento que se sigue para preparar la bebida en la actualidad es en esencia el mismo desde hace siglos. Las tunas se pelan y machacan, se cuelan y su jugo se hierve durante dos o tres horas. Después de enfriarse, se deja fermentar unos cuantos días.

El pulque : El aguamiel que se extrae del agave, de cuya fermentación se obtiene el pulque.

El sendecho en el estado de México: bebida de maíz amarillo germinado, mismo que se deja quince días secar al sol, posteriormente se muele para hervirlo con piloncillo. Cuando se enfría, se añade pulque y se deja fermentar por cinco días.

El tejuino en Jalisco : Se elabora con masa de nixtamal, piloncillo y se deja fermentar en una olla de barro entre 2 y 3 días, y

La chicha : que se fabrica con agua de cebada, piña y masa de maíz prieto; dejándose acedar cuatro días y entonces se le agregaba dulce, clavo y canela.

Posteriormente se dejaba fermentar cuatro días antes de beberse, también había fermentos de miel, de piña, maíz, etcétera; es consumida en Colombia y Perú;

En el orden mundial, el consumo de vino de fruta en los Estados Unidos de América, Canadá, Europa y Asia va creciendo en mayor porcentaje, en comparación a otras bebidas alcohólicas.

En Estados Unidos de América se consumieron en 2015, la cantidad de 28.9 millones de litros de vino de fruta no de uva, con un valor de 4 mil 082.1 millones de dólares, con un crecimiento del 45.3% entre 2010 y 2015.

En China, las ventas totales del 2015, fueron del orden de 2 mil 255.9 millones de litros.

Desafortunadamente no tenemos estadísticas en México del crecimiento del mercado de vino de fruta, debido al poco volumen de ventas.

Como hemos mencionado, un vino de frutas se obtiene por la **fermentación** de los azúcares contenidos en el mosto que se transforman en alcohol principalmente, junto con otros compuestos orgánicos, se puede intentar hacer vino de frutas a partir de frutas dulces principalmente, con aromas y sabores fuertes y agradables.

Sólo la uva y el plátano maduro tienen azúcar suficiente para producir un vino con alta graduación alcohólica (entre los 10 y 14° GL).

Los vinos de frutas son bebidas resultantes de la fermentación alcohólica de frutas de estación bastante maduras: uva, manzana, fresa, ciruela, cereza, durazno (melocotón), mandarina, tomate, plátano, piña, maracuyá, naranja, kiwi, mango, melón, sandía, etc.

El proceso de producción del vino de frutas está conformado por las siguientes etapas: Recepción, lavado, selección, preparación de la fruta, extracción de la pulpa, extracción del jugo, preparación del mosto, **fermentación** , trasiego, filtrado, estandarizado, envasado y sellado.¹⁸

¿Cuáles son los beneficios en la salud por consumir vino de mesa?

Existe la opinión de que existe una relación entre el consumo moderado del vino de mesa y sus efectos beneficiosos para la salud.

En la Unión Europea, el vino es considerado un **complemento alimenticio** , por lo que se grava con tasas mínimas del 1 al 3%, y en España tiene una tasa del 0%.¹⁹

El resultado de lo anterior queda claro por algunos datos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), **del cual desgraciadamente México no es un Estado Miembro** , y que son los siguientes:

**Principales países por superficie de viñedo
Previsión 2014 OIV**

País	Miles de hectáreas
España	1021
China	799
Francia	792
Italia	690
Turquía	502
EE.UU.	425
Argentina	227
Portugal	224
Chile	211
Rumania	192
Australia	152
Sudáfrica	132
Grecia	110
Alemania	102

**Ranking principales países productores de vino
Previsión OIV 2014**

País	Miles de hectolitros
Francia	46.698
Italia	44.739
España	41.620
EE.UU.	22.300
Argentina	15.197
Australia	12.000
Sudáfrica	11.316
China	11.178
Chile	10.500
Alemania	9.334
Portugal	6.195
Rumania	4.093
Nueva Zelanda	3.204
Grecia	2.900
Hungría	2.734
Brasil	2.732
Austria	2.250
Bulgaria	1.228
Total Mundial OIV	278.800

20

En países vitivinícolas (España y Argentina) al vino de mesa se le ha declarado exento de imposiciones fiscales, ¿por qué? **porque se le considera un complemento de la alimentación diaria.**

“Los **complementos alimenticios** se definen como una fuente concentrada de nutrientes u otras sustancias alimenticias autorizadas que tienen un efecto nutricional o fisiológico. Estos refuerzan los nutrientes que se ingieren en los alimentos, por eso las cantidades recomendadas son mínimas.

Por lo general se utilizan como complemento, que puede repetirse o no. Las formas más consumidas son las cápsulas y los comprimidos”.²¹

El vino contiene vitaminas, minerales, ácidos, aminoácidos, polifenoles antioxidantes y algunos otros nutrientes que el organismo necesita para su correcto funcionamiento.

El consumo controlado, en especial de vino tinto, permite obtener beneficios como la prevención de problemas cardíacos, la reducción del colesterol malo (lipoproteínas de baja densidad, *LDL*, del inglés *low density lipoproteins*) y el aumento del bueno (lipoproteínas de alta densidad, *HDL*, del inglés *High density lipoprotein*), el retraso en la demencia senil y hasta la adquisición de polifenoles anticancerígenos.

“En cuanto a las “calorías por porción” se estima que el contenido de las mismas sea aproximadamente de: vino tinto, 125; vino blanco, 121; y vino espumoso, 84”.²²

Varias son las ventajas para la salud confirmadas sobre el consumo de una copa de vino tinto por día, entre ellas:

- Protegen el corazón, debido a la cantidad de polifenoles que presenta (que provienen de la cáscara y las semillas de las uvas) los cuales eliminan los radicales libres (causantes de enfermedades cardiovasculares, al aumentar considerablemente los niveles de LDL, además de aumentar el riesgo de cáncer, en particular de boca, faringe y esófago. Los radicales libres también están involucrados en la enfermedad de Parkinson, el Alzheimer, la arterioesclerosis y la diabetes);
- Previene la demencia;
- Reduce el riesgo de padecer artritis reumática;
- Previene la gripe y los resfríos;
- Reduce la posibilidad de sufrir cáncer de garganta;
- Previene enfermedades cardiovasculares, tanto en los hombres como en las mujeres;
- Ayuda a tratar dolencias y trastornos tales como la diabetes, la demencia o la osteoporosis;
- Disminuye los daños del cigarrillo en los vasos sanguíneos;
- Previene enfermedades cardiovasculares al disminuir la posibilidad de padecer una enfermedad coronaria, ya que disminuye la producción de LDL y aumentando el HDL;
- Previene la aparición de aterosclerosis (enfermedad causada por la degeneración de las arterias);
- Equilibra la presión arterial;
- Reduce la formación de cálculos renales;
- Evita la aparición de la Enfermedad de Alzheimer: las investigaciones demostraron que el resveratrol (un compuesto del vino tinto) produce efectos neuroprotectores, ayudando a que esta condición no se desarrolle;
- Ayuda a mantenerse despiertos o en vigilia;
- Mejora la digestión;
- Mejora la circulación sanguínea;
- Reduce los riesgos de padecer diabetes;
- Previene el envejecimiento prematuro de las células de la memoria;

- Mejora las várices;
- Evita el cáncer de próstata;
- Favorece la asimilación de las proteínas;
- Mejora el aspecto de la piel;
- Ayuda en la visión y previene enfermedades como la retinopatía diabética;
- Reduce el dolor y las molestias de las hemorroides;
- Disminuye las alergias por sus propiedades antihistamínicas; y
- Evita la formación de coágulos de sangre²³

El IEPS y el vino

Ahora bien, y centrándonos en la materia de la presente iniciativa de ley:

Existen dos tipos de impuestos:

- Impuestos directos: gravan el ingreso o capital de las personas.
- Impuestos Indirectos: gravan el consumo de las personas (entre los que se encuentra el impuesto especial sobre producción y servicios (IEPS)).

El impuesto especial sobre producción y servicios (IEPS) es un impuesto indirecto que paga el consumidor y no el productor o distribuidor de los bienes y servicios.

El IEPS es considerado como un gravamen al consumo o impuesto indirecto, que se paga por la producción y venta o importación de bebidas con contenido alcohólico y cerveza, tabacos labrados, diésel, refrescos y bebidas hidratantes o rehidratantes, y cuya característica es que el sujeto pasivo (el contribuyente) lo puede trasladar a otras personas, de manera tal que no sufre el impacto económico del gravamen, sino que recae en forma definitiva sobre el consumidor final.²⁴

El Estado mexicano, con el cobro del IEPS al vino, ha dado por resultado que no se consuma vino en México, perjudicando con ello al sector vitivinícola nacional.

La industria de vino de fruta, en éstos momentos no genera IEPS en una cantidad importante, por su bajo consumo, sin embargo tiene un enorme potencial que puede ser apoyado con la eliminación del IEPS en el precio al consumidor final, y así repercutir en la preferencia del consumidor por la disminución de su costo, creando las condiciones para competir con empresas que cuentan con maquinaria especializada y con precios escalados por volumen, y así igualar las bebidas de alto consumo con las de poca presencia actual.

Todo aumento o disminución de un impuesto al consumo no afecta de manera directa al flujo de efectivo de los productores o distribuidores de los bienes y servicios gravados, pero afecta o beneficia a los consumidores finales.

La competitividad de un producto o servicio depende de su precio de venta, ya que el mejor precio al que se ofrezca un mismo producto será el que elija el consumidor.

La carga fiscal que hoy día tiene el vino de mesa en nuestro país es del 42.5% (al sumar el efecto conjunto de la tasa del 26.5% del IEPS y la tasa del 16% del IVA) lo cual se conoce como doble tributación.

La doble tributación solo tiene un efecto; la disminución de competitividad de un producto ante productos importados de menor precio.

Recordemos que los impuestos, además de perseguir fines recaudatorios, deben y pueden buscar “fines extra fiscales”, como es el promover el desarrollo de un sector de la economía.

Consideramos que la aplicación de la tasa del 0% de IEPS al vino de mesa tiene una razón extrafiscal.

El consumo de bienes extranjeros, por tener un precio final más accesible para el consumidor, perjudica la competitividad de la producción nacional.

Cuando una exención obedece a fines extrafiscales, generando con ello un trato desigual, este último se encuentra justificado.

En este sentido, el solicitar un tratamiento fiscal para el vino de mesa, distinto al otorgado a las bebidas alcohólicas destiladas, tiene una justificación objetiva, que es fortalecer y desarrollar la industria vinícola mexicana.

“Las exenciones no violan el principio de equidad tributaria cuando dicho beneficio obedece a fines extrafiscales consistentes en proteger o impulsar el desarrollo de las industrias”.²⁵

Por lo tanto, las leyes tributarias deben tratar igual a los iguales y desigual a los desiguales.

En ocasiones los impuestos a pagar han dependido de razonamientos fuera de toda lógica, pero aun así se han cobrado, y ello solo ha perjudicado la calidad de vida de las personas (en el caso que nos ocupa lo relativo a su salud).

Las contribuciones pueden servir como instrumentos eficaces en relación a impulsar el desarrollo financiero, económico o social (fin extra fiscal de la contribución). Contrario a ello, el IEPS tiene entre sus efectos negativos el promover el bajo crecimiento de los sectores, la informalidad en la producción y venta de bienes, lo anterior debido a la disminución de las ventas legales por el alto costo, lo cual tiene por efecto el cierre de pequeñas empresas, con la consecuente pérdida de empleos; así entonces el IEPS es el inicio de un círculo vicioso.

El IEPS ha contribuido a que el consumo per cápita de un producto (en este caso el vino de frutas) disminuya, y la exención de esta contribución produciría directamente lo contrario.

El motivo de esta iniciativa es que por medio de un fin extra fiscal, se contribuya al fortalecimiento de la industria vinícola en México, particularmente con el objetivo de incrementar el consumo del vino de mesa en nuestro país, cuando la enajenación se efectuó al público en general.

Los vinos de mesa son bebidas con contenido alcohólico fermentadas, que las hacen distintas de los líquidos con contenido alcohólico que se obtienen por medio de la destilación.

Consideramos que el precio de venta al público del vino de mesa, debe de ser exento del IEPS.

Estamos ciertos que el tratamiento fiscal dado hoy día al vino de mesa no es el correcto, lo cual repercute negativamente en el desarrollo del sector vinícola nacional.

Recalamos, el objetivo central de la presente iniciativa con proyecto de decreto es establecer una tasa de 0% en el IEPS para los vinos de mesa.

Consideramos que con esta propuesta se promoverían las condiciones propicias para el progreso económico del sector vitivinícola nacional.

Así mismo, y contrario a lo anterior, estimamos que el actual IEPS a los vinos de mesa, no es acorde a la capacidad contributiva de la población, lo cual inhibe su consumo per cápita y con ello se afecta al sector vitivinícola nacional.

Este tratamiento fiscal no es nuevo, se aplica en diversos países (Unión Europea y Argentina) y con ello se impulsa al sector, fortaleciendo con ello a la economía en general.

Los párrafos primero y noveno del artículo 25 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos establecen:

Artículo 25 . Corresponde al Estado la rectoría del desarrollo nacional para garantizar que éste sea integral y sustentable, que fortalezca la Soberanía de la Nación y su régimen democrático y que, mediante la competitividad, el fomento del crecimiento económico y el empleo y una más justa distribución del ingreso y la riqueza, permita el pleno ejercicio de la libertad y la dignidad de los individuos, grupos y clases sociales, cuya seguridad protege esta Constitución. **La competitividad se entenderá como el conjunto de condiciones necesarias para generar un mayor crecimiento económico, promoviendo la inversión y la generación de empleo .**

...

La ley alentará y protegerá la actividad económica que realicen los particulares y proveerá las condiciones para que el desenvolvimiento del sector privado contribuya al desarrollo económico nacional, **promoviendo la competitividad e implementando una política nacional para el desarrollo industria** l sustentable que incluya vertientes sectoriales y regionales, en los términos que establece esta Constitución.

Creemos que el vino de mesa debe tener un trato diferenciado, el cual sería válido, ya que es una bebida **fermentada** con contenido alcohólico y no obtenida mediante **destilación** .

Por lo anterior, esta propuesta estaría sustentada en el principio de equidad tributaria (*artículo 31, fracción IV de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos*), **al ser el vino de mesa cualitativamente distinto a las bebidas destiladas**

La cerveza, que también es una bebida fermentada, en la Ley del Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS) goza de un tratamiento preferencial, al considerarse exenta de este impuesto la venta al público en general. (*Artículo 8º.-, fracción I, literal d*)

Incluso en el artículo 3°.-, fracción II de la misma Ley se decreta:

Artículo 3o .- Para los efectos de esta Ley se entiende por:

I....

II. Cerveza, **la bebida fermentada** , elaborada con malta de cebada, lúpulo, levadura y agua o con infusiones de cualquier semilla farinácea procedente de gramíneas o leguminosas, raíces o frutos feculentos o azúcares como adjuntos de la malta, con adición de lúpulo o sucedáneos de éste.

Llama la atención que el mismo artículo, en su numeral I, literal b) establece:

Bebidas refrescantes, las elaboradas con un mínimo de 50% **a base de vino de mesa, producto de la fermentación natural de frutas** , pudiéndose adicionar agua, bióxido de carbono o agua carbonatada, jugo de frutas, extracto de frutas, aceites esenciales, ácido cítrico, azúcar, ácido benzoico o ácido sórbico o sus sales como conservadores, así como aquéllas que se elaboran de destilados alcohólicos diversos de los antes señalados.

¿Por qué entonces, el vino de mesa, al cual considera la misma ley en estudio un producto **de la fermentación natural de frutas**, no tiene el mismo trato?

En cuanto a los grados de alcohol en el vino, estos se pueden dividir de la siguiente manera:

Muy bajo (menos de 12,5%)

Moderadamente baja (12,5 a 13,5%)

Alta (13,5 a 14,5%)

Muy alto (más del 14,5%)²⁶

Es importante tener en cuenta que el contenido del alcohol de los vinos de mesa varía incluso entre las mismas cosechas, debido a las tenues diferencias en el proceso mismo de fermentación.

En general, el vino de mesa contiene de 8 a 14% de alcohol por cada 100 mililitros de vino.²⁷

Por su parte, el nivel de graduación alcohólica de la cerveza es normalmente de entre 2.5 y 12 ABV% (porcentaje de alcohol por volumen). ²⁸

Para que el vino de mesa mexicano y por ende el sector vitivinícola (entendiendo a la viticultura como el cultivo de uva y a la vinicultura, como la fabricación del vino) crezca y se desarrolle, además de estar relacionado con otros sectores, como el turismo y el agrícola, son necesarias políticas públicas adecuadas, contrario a esto, un impuesto alto inhibe el consumo de los productos.

El IEPS es un impuesto indirecto que afecta con su aumento, o beneficia con su disminución, al poder adquisitivo del consumidor.

Un impuesto gravoso, al formar parte del precio de venta final, afecta la competitividad comercial de un producto frente a productos importados, en el caso que nos ocupa, el vino de mesa. Lo anterior, tiene un solo efecto: disminuye el volumen de ventas de este bien.

Consideramos que al establecer una tasa del 0% del IEPS al vino de mesa, se generaría un círculo virtuoso ya que disminuye el precio del producto, lo vuelve competitivo, esto beneficia al consumidor final y favorece el desarrollo del sector vitivinícola y de los sectores relacionados.

Lo anterior, implica una mayor recaudación a largo plazo por concepto del Impuesto Sobre la Renta (ISR) y el Impuesto al Valor Agregado (IVA), lo que compensaría la pérdida de recaudación vía IEPS.

Por lo anterior, el fin principal de la presente iniciativa es el establecimiento de una tasa del 0% del IEPS al vino de mesa, lo cual sería una política tributaria fructuosa a largo plazo.

Con esta propuesta, se beneficia tanto a corto como a largo plazo, al consumidor y al productor, además que incrementa la demanda de vino de mesa nacional.

Creemos que con la presente propuesta se beneficia al productor, al consumidor, al sector vitivinícola, a los sectores relacionados y al Servicio de Administración Tributaria; es decir a todos los involucrados en el tema que nos ocupa.

El no cobrar el IEPS a los vinos de mesa tendría por resultado lo siguiente:

- Disminuiría el precio de este producto.
- Incrementaría el consumo de los productos nacionales.
- Fortalecería al sector vitivinícola nacional.
- Combatiría la competencia desleal de los productos ilegales y adulterados.
- Contribuiría a la salud pública, al evitar el consumo de productos fraudulentos, y por ello altamente riesgosos para la salud de las personas.
- Mejoraría la salud de las personas que lo consumieran moderadamente.

El implementar una tasa del 0% por concepto de IEPS a los vinos de mesa, incrementaría el auto de recaudación por IVA (mayor consumo). Por el contrario el actual esquema no permite el crecimiento dinámico de la industria y el consumo de este producto es pobre.

A pesar de que existe una correlación entre el gasto y el ingreso público (presupuesto público) se apuesta por tener ingresos por impuestos y no por consumo, aunque estos sean mínimos, además de no impulsar por medio de políticas públicas al sector vitivinícola nacional, es decir **se omite la protección de mercados.**

Consideramos que al tasar al vino de mesa con el IEPS actual, el consumo de este producto se inhibe, por su precio, afectando con ello al sector en general.

El consumo es lo que fortalece a un sector, si no hay compra, la industria no puede crecer, por lo que la disminución directa del precio del producto es lo que beneficia inmediatamente al consumidor en particular y al sector en general.

Por lo anteriormente expuesto, someto a consideración de esta Asamblea la siguiente iniciativa con proyecto de

Decreto que adiciona un segundo párrafo al artículo 2o., fracción I, inciso a); una fracción XXXVII al artículo 3o.; y se reforma la fracción d) del numeral I, del artículo 8o. de la Ley del Impuesto Especial sobre Producción y Servicios

Para quedar de la siguiente manera.

Artículo 2o.- Al valor de los actos o actividades que a continuación se señalan, se aplicarán las tasas y cuotas siguientes:

I. En la enajenación o, en su caso, en la importación de los siguientes bienes:

A) Bebidas con contenido alcohólico y cerveza:

1. Con una graduación alcohólica de hasta 14° G.L. 26.5%
2. Con una graduación alcohólica de más de 14° y hasta 20°G.L. 30%
3. Con una graduación alcohólica de más de 20°G.L 53%

En el caso de la enajenación o, en su caso, en la importación de vinos de mesa se aplicara la tasa de 0%.

B) ...

Artículo 3° .- Para los efectos de esta Ley se entiende por:

I... a XXXVI. ...

XXXVII. Vino de mesa, Bebida con contenido alcohólico que se produce a partir de la fruta, a través de la fermentación natural de su mosto, por medio de la acción metabólica de levaduras.

Artículo 8° .- No se pagará el impuesto establecido en esta Ley:

I. Por las enajenaciones siguientes:

a) ... c)

d) Las de cerveza, bebidas refrescantes, puros y otros tabacos labrados, **vino de mesa** , así como las de los bienes a que se refiere el inciso F) de la fracción I del artículo 2° de esta Ley, que se efectúen al público en general, salvo que el enajenante sea fabricante, productor, envasador, distribuidor o importador de los bienes que enajene...”

18

<https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/8163/1/Elaboraci%C3%B3n%20y%20Comercializaci%C3%B3n%20del%20vino%20de%20naranja%20San%20Marcos%20en%20la%20ciudad%20de%20Guayaquil.pdf>

19 <http://eleconomista.com.mx/entretenimiento/2012/02/01/castigo-vino-mexicano-su-lugar-origen>

20 <http://licoresreyes.es/espana-pais-con-mas-terreno-dedicado-al-cultivo-de-la-vid/>

21 <http://www.fortepharma.com/es/ficha-consejos/los-complementos-alimenticios>

22 <http://www.elespectador.com/opinion/el-vino-alimento>

23 <http://mejorconsalud.com/las-ventajas-de-beber-vino-cada-dia/>

24 <http://www.rankia.mx/blog/sat-servicio-administracion-tributaria/3083836-que-ieps-tablas-2016>

25 <http://www.juridicas.unam.mx/publica/librev/rev/dernotmx/cont/125/est/est4.pdf>

26 <http://www.imujer.com/gourmet/2010/10/08/graduacion-alcoholica-del-vino>

27 <http://www.alcoholcontents.com/wine/>

28 <http://www.imujer.com/gourmet/2011/08/08/grados-de-alcohol-de-la-cerveza>

Palacio Legislativo de San Lázaro, a 4 de octubre de 2016.

Diputado Jonadab Martínez García (rúbrica)