**HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO DE CHIHUAHUA**

**P R E S E N T E.-**

El suscrito **Omar Bazán Flores**, Diputado de la LXVII Legislatura del Honorable Congreso del Estado, integrante del grupo parlamentario del Partido Revolucionario Institucional, con fundamento en el artículo 68 Fracción I de la Constitución Política del Estado de Chihuahua en relación con el artículo 71 Fracción III de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y 167 fracción I y 168 de la Ley Orgánica del Poder Legislativo para el Estado de Chihuahua, comparezco ante esta Honorable Representación a presentar **Iniciativa con carácter de Exhorto dirigido al H. Congreso de la Unión a fin de que en el ámbito de sus atribuciones presupuestales, modifiquen la Ley del Impuesto Especial Sobre Producción y Servicios, con el objeto de eliminar el impuesto de producción aplicable a los vinos de mesa producidos en el Estado de Chihuahua,** lo anterior con base en la siguiente:

**EXPOSICIÓN DE MOTIVOS**

En México existen un sinnúmero de recursos y materias primas que extraemos del subsuelo, contamos con una diversidad inmensa de climas, especies animales, vegetales y de suelos, en fin, cuando hablamos de México hablamos de su diversidad y riqueza en todos los aspectos posibles.

En México existen 14 estados productores, en los cuales se cultivan 18 variedades de uva en estados como Aguascalientes, Baja California Sur, Chihuahua, Coahuila, Durango, Guanajuato, Jalisco, Nuevo León, Querétaro, Puebla, San Luis Potosí, Sonora y Zacatecas.

La **industria** **vitivinícola** genera empleos para 500 mil jornaleros, lo que la convierte en la segunda fuente de empleo en el sector agrícola después de la hortofrutícola.

En los campos se cultivan**37,000 hectáreas** que producen casi medio millón de toneladas de todas las vocaciones: uva de mesa, uva pasa, uva para jugos y concentrados, uva para **vino** y  uva para **brandy**. De esta cantidad, el 12.5% se utiliza para la elaboración de vinos.

En el país se producen 2.5 millones de cajas, cifra que va en ascenso, pues su calidad ha sido reconocida con 1,500 medallas hasta el momento; destacando los premios en 2020 como **Mejor Cabernet del Mundo a Bodegas Don Leo** en el Concours International des Cabernets 2020.

Múltiples preseas para **Monte Xanic**, **Casa Madero** y**Tres Raíces** en Challenge du Vin y los Premios Bacchus 2020, entre otros. Adicionalmente, el Valle de Guadalupe obtuvo el segundo sitio como Mejor Destino para Tomar Vino por Vine Pair.

Así como estos viñedos, muchos otros han obtenido un sinfín de preseas en todo el territorio nacional, sin embargo no se cuenta ni con la promoción y cultura adecuada ni con los incentivos necesarios. Si bien es cierto que nos encontramos en tiempos difíciles para otorgar incentivos económicos o de otro tipo de apoyo como pudieran ser de infraestructura, equipamiento, herramienta, etc, lo que sí es posible realizar, es no ahorcar o presionar a las industrias florecientes, pues como ya vimos, en México, en el último par de años, una industria que paso a ser de novedosa o poco conocida, actualmente ocupa el segundo lugar en generación de empleos en el sector agrícola.

Es importante mencionar que desde sus inicios, al vino se le catalogó dentro de los artículos o productos tasados con el impuesto Especial Sobre Producción de Servicios, así como el Impuesto al Valor Agregado, generando casi un 50% de impuesto en una botella de vino producida en territorio nacional y para consumo en el país, siendo que en el vecino país de Estados Unidos de América, la misma botella puede costar la mitad de lo que vale en México.

México cuenta con un clima ideal y perfecto para la producción de vino, pues para ello se requiere de un clima con ciertas especificaciones, que a nivel global no se encuentra en todas partes, lo que propicia que prácticamente cualquier variedad de uva pueda ser sembrada, cosechada y posteriormente convertida en una botella de vino mexicano de primera calidad.

El desarrollo de la uva se ve altamente condicionado por las características del suelo y del clima de la región en la que los viñedos crezcan. Las vides son influenciadas por los minerales y el agua que absorben del suelo, así como con la luz que procesan sus hojas. Pero también sucede que la uva se modifica independientemente de la planta, esto es por la luz y el calor que puedan recibir según la zona. Tanto las zonas de poca insolación y bajas temperaturas como las muy soleadas y cálidas son inadecuadas para hacer vinos buenos y añejables.

Las características necesarias para que un terreno sea idóneo son básicamente cuatro; Latitud, clima, suelo y altitud.

Todos los grandes terrenos vitivinícolas están ubicados entre los 30 y los 50 grados de latitud tanto en el hemisferio norte como en el sur, con algunas excepciones.
En estas latitudes intermedias el clima cobra un carácter templado permitiendo que las uvas se desarrollen lentamente hasta su punto de madurez.

Ya ubicados en la latitud adecuada, se deben descartar todas las regiones demasiado húmedas, de clima lluvioso y poca insolación. Las mejores son las regiones de clima seco y árido, con escasa lluvias anuales que se concentren sobre todo a fines del otoño y en el invierno. Otro factor importante, para la calidad de los viñedos, es la amplitud térmica, abundante sol durante el día y fresco durante la noche. Esta variación de temperatura facilita la formación de las sustancias aromáticas y ayuda a la fijación de pigmentos responsables del color y el desarrollo de los componentes que otorgan cuerpo y estructura al vino. Los vinos resultantes son de grandes cualidades aromáticas, de buen color y mucho cuerpo, condiciones imprescindibles para que un vino sea añejable.

Las vides no se llevan bien con los suelos fértiles. Por el contrario prefieren suelos pobres en materia orgánica, sueltos y profundos donde las raíces corran con facilidad y el agua escurra rápidamente Más allá de estos factores son fundamentales los componentes geológicos de la tierra. En los suelos debe haber predominio de arcilla y de caliza con eventual presencia de arena, piedras,
gravas y material de origen volcánico.

A mayor altitud aumenta la amplitud térmica y mejora la radiación solar, favoreciendo esa maduración lenta de la que ya hablamos. Las zonas más altas se encuentran alejadas de las grandes poblaciones y por ende de la contaminación produciendo una materia prima especialmente sana.

En el estado de Chihuahua existen los seis microclimas, definidos según la escala Winkler (clasificados como Ia, Ib, II, III, IV y V; del Ia al IV se pueden producir desde vinos de gran calidad hasta vinos para consumo cotidiano, a.k.a. vinos de mesa, aceptables, y en la V solamente vinos de mesa), una caracterización desarrollada en California de variación en horas frías y horas de calor. Chihuahua llega a tener una variación térmica de 35ºC durante el día y 20ºC en la noche. En todo el territorio donde se siembra vid se hacen vendimias desde julio y hasta octubre, dependiendo la región, y aunque es en la Sierra de Encinillas donde se concentra su mayor producción, recordemos que estamos hablando del estado más grande del país; por lo tanto, las diversas zonas que pueden producir vino de calidad, lo hacen con estilos marcadamente distintos unos de otros.

Las variedades de vid que mejores resultados están dando son, en el caso de las tintas, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Malbec y en el caso de las blancas, las gratas sorpresas se han dado con las cepas Malvasía y Gewürztraminer.

Actualmente en Chihuahua se cuentan con nueve vinícolas formales, entre las más sobresalientes o de mayor producción, se han obtenido un gran número de medallas y premios de talla nacional e internacional, destacando incluso entre los mejores vinos franceses, españoles e italianos. Incluso con la diversidad de microclimas con los que cuenta el estado, las vinícolas han destacado en diferentes regiones y condiciones climáticas, adaptándose cada cual a sus posibilidades y retos. Chihuahua es el estado más grande de la república y como tal, alberga una gran extensión de terreno e innumerables oportunidades para seguir experimentando y trascendiendo en el cultivo de la vid y sus bondades y productos, sin embargo hoy en día para los productores Chihuahuenses además de las condiciones naturales y los retos que ya de por sí implica la producción de la vid, además se enfrentan con un complicadísimo panorama fiscal de parte de las autoridades, ya que el porcentaje en impuestos por botella de vino producida es sumamente alta, por lo que el mercado de consumo nacional, irónicamente, termina cerrándose o complicándose muchísimo para los productores nacionales y locales frente a las botellas producidas en suelo extranjero y de igual o menor calidad que las propias, pues las de procedencia fuereña terminan costando en ocasiones hasta la mitad que las locales por un tema únicamente fiscal y recaudador.

Si tenemos la intención de aumentar e incentivar el cultivo de la vid, que además es más noble y amigable con el medio ambiente frente a cultivos como la nuez y la manzana, pues consume en agua en un año lo que un nogal aprovecha en una semana, y con un rendimiento del cultivo prácticamente de un tercio sin el excesivo consumo hídrico, es fundamental eliminar la tasabilidad de impuestos que no tienen ningún otro objeto aparte del recaudador, mismos que al final de cuentas se van a las arcas de la federación y no regresan como incentivos o apoyos al estado.

Hoy en día estas son solo algunas de las casas vinícolas formales más destacadas:

**Encinillas,** con 75 hectáreas plantadas y además del exponencial crecimiento a futuro, un gran número de galardones en su haber.

**Casa Establo,** ubicado en la Sierra de Encinillas, cuanta también con bastantes reconocimientos y galardones, cuenta con cinco etiquetas tintas.

**Pinesque,** que ya ubicamos por su vino cinco de Pinesque, ganador en varios años de medallas en el Concurso Mundial de Bruselas.

**Viñedos Palomino,** tan solo en el año 2020 ganaron medalla de plata con su vino La Casona, también en el Concurso Mundial de Bruselas, y oro en México Selección.

**Pasado Meridiano Gran Reserva 2015,** un monovarietal de Cabernet Sauvignon por la Vinícola Pasado Meridiano.

**PECUS 2016,** monovarietal de tempranillo, e IKKÁ 2016, Syrah/Shiraz y Cabernet Franc, por Vinos Santa Clara.

Además de ser un alimento, el vino es una industria sumamente diferente a la producción de licores y bebidas destiladas, además de su bajo contenido de alcohol, su producción genera otros atributos positivos a la región, además de la productividad económica, la cantidad de empleos tiene virtudes que le dan a nuestro país un nuevo prestigio que hasta hoy solo recibían países como Francia, España, Chile, entre otros. México hoy goza de un renombre que en tiempos pasados no tenía siquiera la posibilidad de explorar.

Al ser un vino de mesa la Ley le impone el impuesto del IEPS, el cual asciende a la cantidad del 26.5 que sumado al IVA del 16%, da un total de 42.5% de impuesto sobre cada botella de vino de mesa, es por ello que se pone a consideración de este H. Congreso De la Unión, ya que esta actividad vitivinícola forma parte importante en la economía de Chihuahua y que al establecerle cargas fiscales, resulta en la disminución de sus consumos, pues de estos impuestos que se aplican se advierte que se impone un impuesto sobre otro impuesto, cuestión que resulta contraria a la ley, pues estamos ante la presencia de una doble tributación, siendo esta carga impositiva para productores y distribuidores de vino, además de otras obligaciones como declaraciones informativas de la personas a quienes se les trasladó el impuesto, adherir marbetes a los envases, de los utilizados o destruidos, reporte de inicio y término del proceso de producción, además las empresas vinícolas deben estar inscritas tanto en el padrón de contribuyentes de bebidas alcohólicas, lo cual es un requisito para poder adquirir marbetes y precintos, así como en el padrón de importadores y exportadores sectoriales de las Secretaría de Hacienda y Crédito Público, entre otros.

La legislación nacional contempla a los vinos como el resultado de procesos de destilación, considerándolos dentro de todas las bebidas que sí lo son y que tributan según el tabulador de la Ley del Impuesto Especial sobre la Producción y Servicios, que debería ser distinto y particular para las bebidas que resultan del proceso de la fermentación, como es el caso de la cerveza.

Como pudimos apreciar, además de la doble carga tributaria impuesta al vino de mesa, se genera un impacto directo en los costos de producción, un riesgo de reducción en la producción de botellas y aumento de productores, además del daño que sufre la economía, pues recordemos que no aunado a la producción de botellas de vino, también se explota el turismo a través de las vendimias, recorridos en los viñedos, catas y en ocasiones el hospedaje, servicios que brincan las propias casas vinícolas para buscar un sustento que ayude a mermar las altas cargas tributarias impuestas a este bondadoso producto derivado de la vid.

*Por lo anteriormente expuesto y con fundamento en los artículos 57 y 58 de la Constitución Política del Estado, me permito someter a la consideración de esta Asamblea la iniciativa con carácter de punto de acuerdo bajo el siguiente:*

**ACUERDO:**

PRIMERO.- La Sexagésima Sexta Legislatura del Honorable Congreso del Estado de Chihuahua exhorta **al H. Congreso de la Unión** a fin de que en el ámbito de sus atribuciones presupuestales incluyan para el ejercicio fiscal 2023, la modificación de la Ley del Impuesto Especial sobre la Producción y Servicios, con el objeto de eliminar el impuesto de producción aplicable a los vinos de mesa producidos en el Estado de Chihuahua**.**

**ECONÓMICO. -** Aprobado que sea, túrnese a la Secretaría para que elabore la minuta en los términos correspondientes, así como remita copia del mismo a las autoridades competentes, para los efectos que haya lugar.

Dado en el Palacio Legislativo del Estado de Chihuahua, a los veintinueve días del mes de julio del año dos mil veintidós.

**ATENTAMENTE**

**DIPUTADO OMAR BAZÁN FLORES**

**Vicepresidente del H. Congreso del Estado**