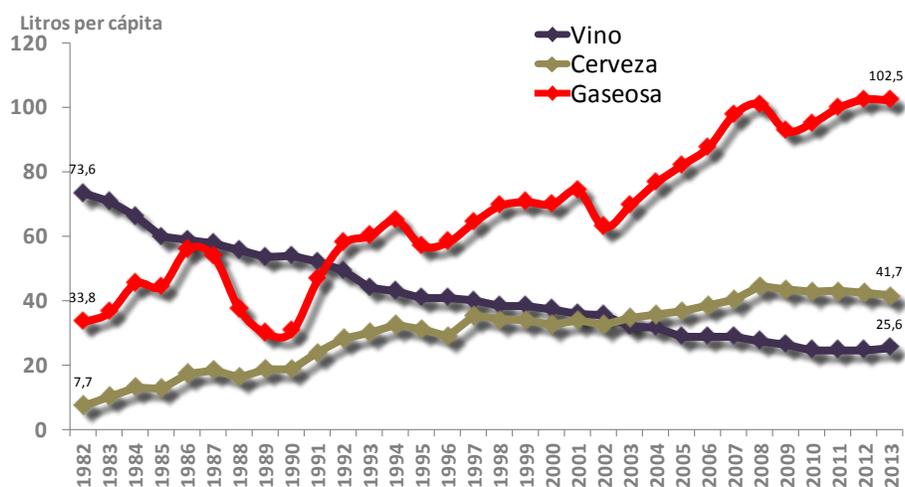


Importancia de la Vitivinicultura Argentina en el Mundo

La vitivinicultura argentina se ha convertido en los últimos años en uno de los sectores más dinámicos de la economía nacional, impulsado por un sostenido proceso de inversiones nacionales y extranjeras, que comenzó a mitad de los 90 y continuó hasta hace pocos años.

- Argentina acumula el **2,8% de la superficie mundial de viñedos**.
- Es el **7° productor mundial de uvas** que representan el 4% del total mundial.
- Es el **5° elaborador mundial de vinos**, que representan el 5% del total mundial.
- Es el **9° consumidor mundial de vinos** (menos de 10 millones de hectolitros por año).
- La vid es el **principal cultivo en los valles irrigados del oeste argentino**.
- El **sector vitícola aporta más del 50% del PBG agrícola y entre el 25 y el 30% del PBG industrial** de Mendoza y San Juan.
- Cuenta con alrededor de **973 bodegas en todo el País**.
- Es el **11° exportador mundial de vinos**.
- Las exportaciones de productos vitivinícolas (vinos, mostos, uva de mesa y pasas de uva) superan los **US\$ 1.000 millones** y **representan cerca del 4% de las expo de MOA**.
- **La facturación anual del sector es de US\$ 2.500 millones**. Del total, el **70% corresponde a mercado interno**, aproximadamente.
- El **empleo directo e indirecto** que genera el sector asciende a unos **130.000 trabajadores en todo el País**.
- **El consumo per cápita de vino en la Argentina**, a diferencia del consumo de cerveza y gaseosas, **muestra una tendencia decreciente en los últimos 30 años**, como se puede ver en el próximo gráfico (actualmente, perforó la línea de los 20 litros):



Fuente: COVIAR



Vino y Salud

Fundamentos científicos

Introducción

Basados en numerosos estudios científicos, **el consumo de vino bajo o moderado (100 a 200 ml por día) es beneficioso para la salud. Esa modalidad es la que se presenta en nuestro país, asociado a aspectos culturales que se asimilan al de los países Europeos mediterráneos.** Por ello en Argentina se consumen alrededor de 20 lt. per cápita por año, y el 83 % del mismo se realiza en el hogar.

La comunidad científica confirma que **el vino consumido de esta manera genera una disminución en la mortalidad**, por encima o por debajo del cual la misma aumenta (CURVA J). Este fenómeno es el que se da con el cigarrillo el cual muestra una curva ascendente, a medida que más se fuma aumentan los riesgos.

Evidencia Observacional:

Desde la antigüedad, la simple observación de las poblaciones y sus conductas nutricionales muestran que el consumo de vino de manera moderada es saludable.

Evidencia de Estudios Poblacionales (epidemiológicos):

La Paradoja Francesa: En la década de los 80 se realiza un estudio en 26 países para correlacionar grasas y mortalidad cardiovascular, a mayor consumo se verificó mayor mortalidad a excepción de Francia, que en algunas ciudades presentaba alto consumo de grasas per cápita y baja mortalidad, **vinculadas al consumo de vino en la región y a la dieta mediterránea. El estudio denominado MONICA muestra que la ingesta de cantidades moderadas de vino sería responsable de baja incidencia de patologías coronarias**, en aquellos que consumen grasas animales, población fumadora, con colesterol en sangre, todos factores de riesgo de vasculopatías y enfermedades de las coronarias.

Según el estudio de H. Watanabe el consumo de vino en menos de 30 gramos por día reduce los eventos cardiovasculares, es decir infarto, rupturas de aorta y mortalidad. **Dicho estudio se realizó en 34.000 pacientes, con un seguimiento de 15 años.**

El consumo de vino tiene un efecto reductor en la mortalidad, principalmente cardiovascular.

Evidencia de estudios bioquímicos

La enfermedad cardiovascular es la principal causa de muerte en nuestro país, la misma consiste en la obstrucción de las arterias, por acumularse partículas de colesterol oxidado (placa aterosclerótica) hasta taponarla con un coágulo de plaquetas y una red de fibrina. A esto se

denomina infarto, e implica que deja de llegar sangre al territorio irrigado, miocardio en el caso del corazón, ACV en el caso del cerebro.

El vino tiene componentes beneficiosos para la función antioxidante como los polifenoles. El vino **tiene un efecto de antiagregante plaquetario** (aspirina natural) **y aumenta el HDLc** (barredor del colesterol en las arterias). **Los vinos argentinos tienen polifenoles similar a los franceses.**

El vino posee componentes protectores de enfermedad cardiovascular.

Evidencia clínica

Existe abundante evidencia clínica que el consumo moderado de vino tiene un efecto beneficioso sobre la más frecuente de las causas de muerte en occidente.

Perspectiva desde la salud pública

La cautela en la divulgación de esta información tiene que ver con la cuidar a grupos poblacionales vulnerables desde lo social, etario, genético, etc. Por ello se realizan recomendaciones personalizadas como las efectuadas por OMS, Guías dietarias para Americanos 2015-2020, Asociación Americana del Corazón.

Salud Digestiva

El vino tinto ofrece este beneficio exclusivo frente a otras bebidas alcohólicas, incrementa las bacterias buenas ayudándolas en su reproducción en el sistema digestivo, los polifenoles que no pudieron absorberse son su alimento.

Regulación del azúcar (diabetes) y del peso corporal

El vino inhibe la enzima alfa-glucosidasa, responsable de activar la absorción de glucosa a través del intestino delgado. Su alto contenido de antioxidantes, evita el aumento brusco de glucemia. Acelera el metabolismo y reduce el colesterol. El piceatannol, una sustancia antioxidante, impide el desarrollo de tejido graso y facilita su eliminación, lo que evita subir de peso y facilita perder el que se tiene. El resveratrol en combinación con la quercetina, presentes de manera natural en el vino, a través del desarrollo de adipocitos marrones permite reducir la grasa corporal, mantener el cuerpo en equilibrio, prevenir la obesidad y la disfunción metabólica.

Alimento saludable

El vino aporta gran cantidad de nutrientes. Se destacan minerales como potasio, calcio, magnesio, manganeso, flúor, sodio, cloruro, boro, cobalto, zinc, cobre, hierro, aluminio y silicio. Aporta vitaminas como b-caroteno, tiamina (B1), riovflavina (B2), ácido nicotínico y nicotinamida (vit. PP o B3), ácido pantoténico (B5), piridoxina (B6), inositol (B7), biotina (B8 o vit. H), ácido fólico, cianocobalamina (B12) y ácido ascórbico (vit. C) y polifenoles antioxidantes.

Antiséptico y analgésico

Desde la antigüedad el vino tiene valor curativo por sus propiedades antisépticas y analgésicas, aplicados en crema o vía oral.

Disminuye el estrés

La aportación de manganeso beneficia al sistema nervioso disminuyendo el estrés, protegiendo a las células de los daños ocasionados por excesiva actividad.

Previene el envejecimiento

El resveratrol es estimulado por la vitamina B2, como potente antioxidante que oxigena las células.

Ayuda la digestión

Debido a su acidez natural, **el vino aumenta la secreción salivar y gástrica**, facilitando la digestión.

Modera el ritmo cardíaco

El potasio es vital en el correcto funcionamiento del corazón, ayuda a mantener una presión arterial normal, imprescindible para el buen funcionamiento del miocardio.

Aliado contra el cáncer

El resveratrol y los flavonoides ayudan a prevenir y disminuir ciertos tipos de cáncer, como el de próstata, pulmón o mama. Por su alto contenido de antocianidinas y proantocianidinas reduce el riesgo de cáncer de estómago.

Refuerza el sistema óseo

Componentes del vino podrían aumentar la densidad ósea espinal e incluso convertirse en tratamiento contra la osteoporosis, debido al resveratrol y sus propiedades antiinflamatorias protectoras contra la pérdida ósea. Investigaciones publicadas por el "Journal of Clinical Endocrinology & Metabolism".

Conclusiones

Existe numerosa evidencia que confirma que el consumo del vino tal cual se produce en Argentina es beneficioso para afrontar numerosas enfermedades, entre ellas las cardiovasculares y el cáncer.

El vino, lejos de ser insalubre, **su consumo es recomendado por las organizaciones de salud**. Con el objeto de proteger a poblaciones vulnerables es que dichas sugerencias se realizan con cautela, caso comparable con la ingesta de medicamentos.

Análisis Comparativo Internacional de Impuestos Internos en Países Productores Vitivinícolas del Viejo Mundo

Introducción

- La vitivinicultura mundial se divide en **dos tipos de países productores: los del Viejo y los del Nuevo Mundo Vitivinícola**.
- Los países del **Viejo Mundo** son los europeos: **Francia, Italia, España, Alemania, Portugal, Rumania y Hungría**, básicamente.
- Los del **Nuevo Mundo** son los del resto de los continentes, en donde se incluye a la **Argentina por default**.
- Sin embargo, **la vitivinicultura argentina tuvo su época de oro con el importante flujo de inmigrantes que llegaron entre 1875 y 1915**, aproximadamente. **Esos inmigrantes provenían principalmente de Europa** y, muchos de ellos, se instalaron en las provincias del Oeste Argentino haciendo crecer significativamente la vitivinicultura durante esos años.
- Por esta razón es que, tanto **la estructura productiva vitivinícola argentina como así también los hábitos de consumo de vino son muy parecidos a los observados en Europa**.
- En lo que estrictamente productivo, se observa **una vitivinicultura soportada, mayoritariamente, sobre una base de pequeños y medianos productores y bodegas** desplegadas a lo largo del piedemonte cordillerano argentino.
- Mientras que en los hábitos de consumo, **la Argentina al igual que los países europeos y a diferencia del resto de los países del Nuevo Mundo Vitivinícola, cuenta con un mercado interno muy relevante** donde se consume alrededor del 70% del vino que se produce.
- **La industria vitivinícola argentina, a través de su Plan Estratégico (PEVI 2020), se auto impuso desarrollarse manteniendo la diversidad de productores** prestando especial atención a los pequeños productores primarios.
- **Los países productores europeos representan alrededor del 60% de la producción mundial de vinos y consumen alrededor del 37%**. En tanto que, **la Argentina produce el 6% del vino del mundo y consume cerca del 4%**. Como se puede apreciar, son cifras relativamente similares salvando las escalas.
- En cambio, **los países del Nuevo Mundo (Chile, Sudáfrica, Australia y Nueva Zelanda), en general, producen más del doble de lo que consumen**. Por lo tanto, **su principal mercado es el externo**. La excepción es USA que consume más de lo que produce.
- **El consumo de vino per cápita en la Argentina está orillando los 20 litros por año**, lo que equivale a **55 mililitros por día**, cifra que se encuentra muy por debajo de los valores de riesgo para la salud.
- **El 83% del vino consumido en la Argentina se hace dentro del hogar**; mientras que, por otra parte, **el 81% del vino consumido se hace acompañando la comida en un ámbito preferentemente familiar**. Estos hábitos son contundentes a la hora de moderar el consumo.

Por los motivos culturales, productivos y de mercado expresados entendemos que la realidad de Argentina es más comparable a la de los países del Viejo Mundo Vitivinícola.

En el próximo cuadro se muestra el impacto en valor de los Impuestos Internos (o similares) en dólares por litro de vino comercializado en los países productores vitivinícolas europeos, según cifras extraídas de un informe de la OCDE¹.

Incidencia de Impuestos Internos en US\$ por litro en Principales Países Productores Europeos

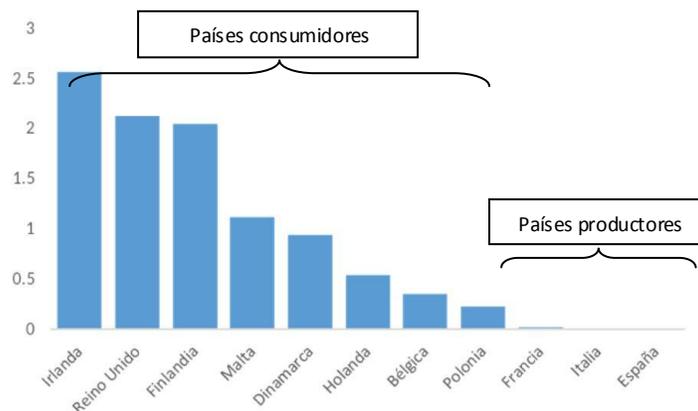
Viejo Mundo	Impuesto Interno en US\$/lt	Producción en M de Hl	% Ponderador
Francia	0,04	46,70	31%
Alemania	-	9,20	6%
Grecia	0,22	2,90	2%
Hungría	-	2,60	2%
Italia	-	44,70	30%
Portugal	-	6,20	4%
España	-	38,20	25%
Promedio ponderado	0,017	150,50	100%

Fuente: OCDE

En el cuadro se puede ver que de siete países listados, sólo dos (Francia y Grecia) tributan Impuestos Internos por consumo de vino; los otros cinco no llevan adelante este tipo de política.

El promedio ponderado por el volumen de producción de vino de los países citados arroja que el Impuesto Interno al Vino es de 1,7 centavos de dólar por litro, cifra que equivale a un décimo del impuesto que incluye la última propuesta de Reforma Tributaria. Es decir que, para equilibrar esta situación en la Argentina se debería cobrar un impuesto ad valorem del 1%.

Impuesto Fijo al Vino en Europa. Euros por Botella de Vino. Año 2015.



Fuente: European Commission

¹ <http://www.oecd.org/tax/consumption-tax-trends-19990979.htm>

Probablemente, el Ministerio de Hacienda de la Nación sólo se basó en la información correspondiente a todos los países europeos, sin tener en cuenta si son productores vitivinícolas, tal cual se puede ver en el gráfico anterior, pero entendemos que ese análisis es incorrecto.

Más aún cuando, además, **conocemos que la Unión Europea destina cuantiosos recursos para subsidiar la vitivinicultura de sus países productores con fondos para promocionar en terceros países, reestructurar o reconvertir viñedos e inversiones para mejoras**, entre los objetivos más importantes.

Incidencia de los subsidios en US\$ por litro en Principales Países Productores Europeos

Viejo Mundo	Subsidio en U\$S/lit	Producción en M de HI	% Ponderador
Francia	0,10	46,70	34%
Italia	0,10	44,70	33%
Portugal	0,15	6,20	5%
España	0,12	38,20	28%
Promedio ponderado	0,11	135,80	100%

Fuente: Observatorio Vitivinícola Argentino²

En el cuadro anterior, se puede ver claramente que **el subsidio promedio por litros producido en los países citados alcanza a 11 centavos de dólar.**

Si se trasladara esta realidad a la Argentina, tendría un costo fiscal de unos 150 millones de dólares, cifra que se encuentra muy por encima de lo que actualmente recibe el sector.

Por otra parte, **cuando se comparan los impuestos totales pagados por el sector en relación a la ganancia empresarial**, en el próximo gráfico se puede ver, sin lugar a dudas, que **las empresas vitivinícolas argentinas muestran la peor performance, respecto al Viejo y al Nuevo Mundo.**



² <http://observatoriova.com/wp-content/uploads/2017/05/Jornadas-Estrategicas-de-COVIAR-2016-La-Vitivinicultura-argentina-en-el-mundo-Equilibrio-Crecimiento-Desarrollo.pdf>

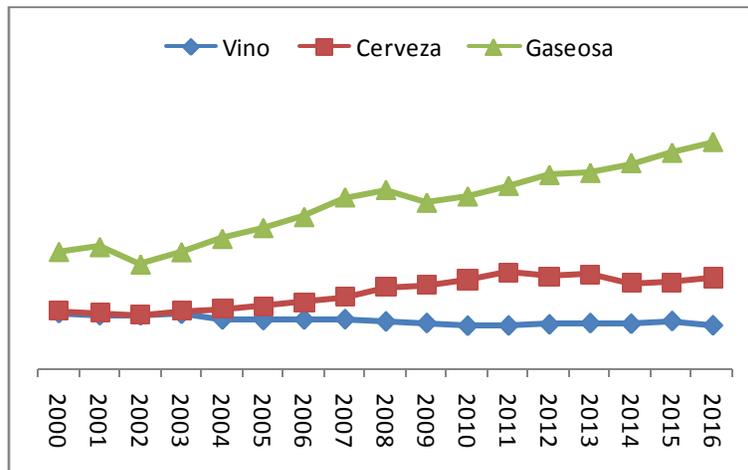
Por tanto, cuando se hace una comparación con la "madre patria" vitivinícola en materia de Impuestos Internos y de Subsidios que penalizan o benefician al sector, respectivamente, queda claro la desventaja en la que nos encontramos, en la actualidad. Por ello, si a esta situación se agrega el peso de un nuevo impuesto, estaríamos alejándonos aún más de aquellos con los que nos parecemos y que competimos.

Análisis Comparativo con las Bebidas Sustitutas en el Mercado Interno

Desde el año 90 a la fecha el consumo de vino cayó un 44%, en tanto que el de cerveza pasó de 617 millones de litros a algo más de 2.000 millones de litros (229% de incremento). El caso de las bebidas gaseosas es aún más significativo ya que aumentaron en un 400% en ese mismo período alcanzando actualmente un volumen cercano a los 5.000 millones de litros de consumo anual.

Variación porcentual de consumo de bebidas alcohólicas
(En millones de litros) - Fuente: INDEC

	Vino	Cerveza	Gaseosa
Consumo año 1990	1.771,4	617,0	1.006,5
Consumo año 2016	985,0	2.031,6	5.036,2
Variación %	-44%	229%	400%



En términos de consumo puro de alcohol, según datos de la Organización Mundial de la Salud, el consumo de alcohol en Argentina, evaluado desde el año 1990 cayó un 31%, lo que implica que ha venido disminuyendo a razón de un 1,4% anualmente. Esta reducción viene justamente debido a la caída del consumo de vino que, siempre considerando consumo de alcohol puro disminuyó desde el año 1990 un 64% (-3,8% anual), en tanto que la cerveza como las bebidas espirituosas han incrementado el indicado de consumo puro de alcohol tal como se observa en el cuadro que sigue.

Variación en el consumo puro de alcohol - 2016 - 1990
Fuente: Organización Mundial de la Salud.

	Total	Cerveza	Vino	Espirituosas
1990-2016	-31%	154%	-64%	35%
% anual	-1,4%	3,6%	-3,8%	1,2%

Además de esta asimetría en el comportamiento del consumo de una y otra bebida, **existe la diferencia en la carga impositiva actual que cada una de las bebidas soportan debido a las diferencias que las estructuras productivas de unas y otras tienen. Estas diferencias implican también diferencias en el impacto que el impuesto tendría en cada una de ellas.**

A modo de ejemplo, tomando los principales grupos económicos de la industria vitivinícola y de la industria de la cerveza, respectivamente, se advierte, claramente, esta diferencia en la carga del impuesto.

Tomando una alícuota del 10% sobre los ingresos totales de la compañía vitivinícola vino y los 9 puntos porcentuales sobre los ingresos de la compañía cervecera (aumento de alícuota inducida en la Propuesta de Reforma Tributaria), **la mayor tributación derivada del cambio de política representa un 152% sobre la ganancia en el caso vitivinícola; mientras que ese mismo indicador es sólo del 57% en el caso cervecero.**

Indicadores de Facturación, Resultado e impacto impositivo

	Facturación	Resultado	RN/Ventas	%/ventas (10% Vino - 9% Cerveza diferencial)	% Resultado
Prin cipal grupo ví ti vi nícola	3.868	255	6,6%	387	152%
Prin cipal grupo cervecero	19.071	3.006	15,8%	1.716	57%

Fuente: Elaboración propia sobre la base de información de Revista Mercados.

Dicho en otros términos, **cada punto porcentual que se aplica sobre el precio del bien final, impacta de manera muy distinta sobre el ingreso empresarial que está dado por el resultado neto de la actividad gravada.** Esta misma característica hace que en la situación actual existan también asimetrías en cuanto a cargas impositivas, ya que siguen la misma lógica que el problema expuesto.

Es vital entonces entender las inequidades que se producen en cuanto a carga impositiva respecta al dar el mismo tratamiento a actividades con distintos resultados.

Podríamos también hacer referencia a los riesgos asociados a cada actividad económica en donde **claramente la vitivinicultura es más vulnerable atento al ciclo "anual" de la producción y las amenazas climáticas por las que año a año se ve afectada.**