

Ley de Ingresos de la Federación 2018

Propuesta de la

**Unión Nacional de Maestras y
Maestros del Mezcal.**

Octubre de 2017.

Tipos de Mezcal

- La Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016 (Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones) publicada en el DOF el 23 de febrero de 2017, señala que, de acuerdo con el proceso específico utilizado para la cocción del maguey o agave, molienda, fermentación y destilación, se obtienen tres categorías de mezcal: Mezcal, Mezcal Artesanal, y Mezcal Ancestral.

Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS)

- La citada Norma Oficial Mexicana establece que, independientemente del tipo de mezcal de que se trate, el mezcal debe cumplir con la especificación de un Alcohol Volumen a 20 °C (% Alc. Vol.) mínimo de 35 y máximo de 55.
- Por lo establecido en la Norma Oficial Mexicana, todos los productores de mezcal, independientemente del tipo producido, están obligados a pagar una tasa del 53% del Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS), pues así lo establece el artículo 2 de la Ley en la materia:

“Con una graduación alcohólica de más de 20°G.L = 53%”

Proceso de elaboración más costoso

Procedimientos de acuerdo a la Norma Oficial Mexicana para elaboración de los diversos tipos de Mezcal			
Etapa	Mezcal	Mezcal Artesanal	Mezcal Ancestral
Cocción:	Cocimiento de cabezas o jugos de maguey o agave en hornos de pozo, mampostería o autoclave.	Cocimiento de cabezas de maguey o agave en hornos de pozo o elevados de mampostería.	Cocimiento de cabezas de maguey o agave en hornos de pozo.
Molienda:	Tahona, molino chileno o egipcio, trapiche, desgarradora, tren de molinos o difusor.	Con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora.	Con mazo, tahona, molino chileno o egipcio.
Fermentación:	Recipientes de madera, piletas de mampostería o tanques de acero inoxidable.	Oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).	Oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).
Destilación:	Alambiques, destiladores continuos o columnas de cobre o acero inoxidable.	Con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).	Con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).

Los productores artesanales y ancestrales de mezcal:

- Tienen costos unitarios mucho más elevados en comparación al proceso productivo industrial.
- No pueden recurrir a la sustitución de insumos y/o de técnicas que reduzcan el costo unitario de producción.
- Tienen que fijar un precio muy elevado a su producto a fin de cubrir sus altos costos de producción, lo cual reduce su mercado potencial.
- Sus beneficios son reducidos, lo que pone en peligro la continuidad de la producción.

Propuesta

Otorgar un estímulo fiscal a los productores de mezcal de las categorías artesanal y ancestral de conformidad a la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016 (publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de febrero de 2017) **y que se encuentren dentro de la** región geográfica protegida por la **Denominación de Origen Mezcal** (publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de noviembre de 1994, y sus subsecuentes modificaciones).

El estímulo fiscal **consiste en que** los productores de mezcal de las categorías artesanal y ancestral **pagarán únicamente el 50% del monto total que resulte del impuesto especial sobre producción y servicios que corresponda.**

El Servicio de Administración Tributaria emitirá reglas de carácter general y demás disposiciones que considere necesarias para la correcta aplicación de este estímulo fiscal.

Gracias por su atención.