

Argentina

Scheda Settore Vitivinicolo

Anno 2020



A cura dell'Ufficio ICE - Agenzia di Buenos Aires

Aggiornamento: Giugno 2020

INTRODUZIONE

Con un prodotto interno lordo (PIL) di circa 432 MLD di USD, l'Argentina è una delle più grandi economie dell'America Latina.

L'economia del Paese è caratterizzata fortemente dalle sue risorse naturali, che le valgono il ruolo di uno dei principali produttori di **agroalimentari** a livello internazionale.

Tra i punti di forza del Paese, **l'allevamento bovino, l'esportazione della carne, produzione dei semi di girasole, soia, ed agrumi rappresentano le punte di diamante dell'economia locale. Da alcuni anni accanto ad esse si e' affiancata la produzione vitivinicola.**

SETTORE VITIVINICOLO

1. BREVE DESCRIZIONE DEL MERCATO ARGENTINO

L'Argentina rappresenta il polo vitivinicolo tra i più importanti del Sud America.

La regione ben si adatta per le sue caratteristiche climatiche, alla coltivazione della vite che si sviluppa lungo la catena delle Ande, tra i 22 ° e i 42 ° latitudine sud. La grande ampiezza della superficie, unita alla struttura topografia delle valli andine, genera grandi variazioni climatiche che consentono la coltivazione di una vasta varietà di viti. In generale, si tratta di aree con inverni ben circoscritti, estati calde e clima soleggiato nella maggior parte dell'anno.

L'altitudine delle aree coltivate varia tra 250 e 3.000 metri sul livello del mare. Quasi assenti i vigneti alle pendici delle montagne.

Produzione di vini

Le regioni più importanti per la produzione vinicola e l'area coltivata sono **Mendoza e San Juan**.

Mendoza: la Provincia, situata nel centro ovest del paese, è il polo vinicolo più importante dell'Argentina.

San Juan: è la seconda Regione per estensione dell'area coltivata a vite e per volumi della produzione vinicola.

Oficina de Buenos Aires

Nell'ultimo decennio, si è sviluppata una corsa all'ammodernamento delle colture e della qualità dei vigneti e dei vini, oltre alla costruzione di cantine super attrezzate, spesso, con impianti e tecnologia italiana.

In generale la produzione vinicola può essere suddivisa in due grandi macro gruppi. Troviamo da un lato i vini tratti da uve varie e dall'altra parte vini ben noti nella denominazione e nella qualità del prodotto.

Tabella 1. Gruppi di vini in Argentina

VINI DI TIPO VARIO	VARIETA' DEFINITE
<ul style="list-style-type: none"> - Corrisponde a vini tratti da uve varie; - Il consumo di questi vini tende a diminuire a favore vini di più alta qualità e ben identificati nella tipologia delle uve e dei vigneti. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vini prodotti da una sola qualità di uva o con maggiore predominanza rispetto alle altre uve utilizzate nel caso in cui il vino sia il frutto di un mix (blend) di uve. - La tipologia di vini in esame è in forte crescita tra i vini esportati.

Fonte: Elaborazione dati Key Market

Tra le varietà prodotte in Argentina ci sono le seguenti:

Vini rossi

Malbec: l'Argentina è spesso legata a questa varietà, la più prodotta, esportata e consumata nel Paese, che le conferisce le migliori caratteristiche al mondo per il suo sviluppo. Produce vini di medio corpo, con alcune note terrose e un intenso colore viola. Circa del 21% della superficie totale coltivata di vite in Argentina è di Malbec (circa 44.387 ettari). È stata riscoperta nei primi anni 90, con l'introduzione di moderne tecnologie di produzione di vini di alta qualità (molte di origine italiana). L'Argentina è il principale produttore mondiale di vini Malbec. Di origine europea, è stata impiantata e diffusa in maniera estensiva in tutto il Paese, con predominanza a Mendoza. Oggi il Malbec è sinonimo indiscusso dell'Argentina.

Cabernet Sauvignon: si adatta ai climi e la sua uva produce un vino corposo con colori intensi e un aroma complesso. È buono per la guardia.

Merlot: viene solitamente utilizzato come taglio con il Cabernet perché offre morbidezza e rotondità. Solo, i suoi vini hanno corpo, raffinatezza ed eleganza, di un colore rosso violaceo e poca brillantezza intensa.

Oficina de Buenos Aires

Syrah: con produzione a San Juan, è adatto per lo stoccaggio prolungato in legno. Il suo vino ha un aroma intenso, solido e austero.

Bonarda: Non è molto complesso, perché era usato per migliorare i vini da taglio come il Malbec, ma negli ultimi anni sono state ottenute varietà di qualità.

Pinot Nero: è destinato all'esportazione o alla composizione di vini spumanti. Si tratta di un vino morbido, fresco e fruttato.

Vini bianchi

Chardonnay: Largamente coltivato da Cafayate (Provincia di Salta) alla provincia di Río Negro in Patagonia, questa varietà produce vini di qualità, armoniosi, delicatamente profumati e freschi. Il suo segno particolare è il suo colore giallo pallido con riflessi verdi ed è solitamente la base della maggior parte degli spumanti.

Torrontés: Questa varietà spagnola si coltiva anche in Argentina ed in Portogallo. Noto per la classica tipologia di vitigno bianco. I migliori vini provengono dalla valle di Cafayate (Salta). Si tratta di vini fruttati dal gusto intenso.

Chenin: è la terza varietà bianca più coltivata nel paese dopo Chardonnay e Torrontés. La sua più grande virtù è di portare freschezza ed eleganza ai tagli.

Riesling: ci sono pochi vigneti con elevata purezza varietale, ma attraverso di essa si ottengono vini morbidi, freschi ed eleganti, con un'acidità naturale equilibrata.

Sauvignon Blanc: è il vitigno bianco di altissima qualità, che dà un vino secco e fresco, con spiccata acidità. Si produce principalmente a Luján de Cuyo, Junín e Maipú, a Mendoza.

Semillón: dato che proviene da zone fredde, dà buoni risultati solo in luoghi come la valle del Río Negro e la valle dell'Uco a Mendoza. I suoi vini sono asciutti, corposi e con note di frutta.

Ungi Blanc: ampiamente usato nei tagli di spumante per la sua acidità. È di buon vigore e produttività.

Caratterizzazione del settore vitivinicolo in Argentina durante il 2020

Attualmente l'Argentina ha una superficie coltivata a vite di circa 215.000 ettari e ha circa 24.100 vigneti (fonte I.N.V. febbraio 2020). Di questa superficie e di questi vigneti, si producono vini così divisi:

58% Rossi

Oficina de Buenos Aires

24% Rosati
18% Bianchi

Sono presenti circa 895 case vinicole. Di queste, **circa il 94% si trova nelle province di Mendoza e San Juan.**

Il settore vinicolo industriale ha una forte concorrenza. Ma è importante notare che all'interno di tutte le cantine alcune hanno raggiunto una buona posizione sul mercato e per questo motivo prendono gran parte degli utili del settore, mentre le altre hanno una produzione più limitata e non hanno un'immagine riconosciuta.

Tra i concorrenti attuali, l'intensità della rivalità è forte, ma mantenendo sempre la differenza di cui sopra, tra grandi aziende di produzione e piccole cantine.

Negli ultimi anni è stata anche importante la crescita dei vini pregiati in volume ma soprattutto in valori. D'altro canto, le cantine si sono adattate alle esigenze del consumatore lanciando vini di fascia alta a prezzi più accessibili.

Viene consumato molto meno vino rispetto agli anni '80, quando il consumo totale di vino in generale era di circa 90 litri pro capite all'anno. Oggi questa cifra è di circa 21 litri all'anno, ma la quantità consumata è di qualità molto più elevata.

La vinificazione è dominata dalle varietà di vinificazione e in questi, i vini rossi. L'adattamento della superficie iniziato negli anni precedenti alle varietà di vinificazione di alta qualità continua per soddisfare la domanda di vini di qualità venduti sia sul mercato interno che esterno.

C'è anche un declino della superficie delle uve da vino rosato, in precedenza la maggioranza e anche di alcune varietà bianche che non sono molto eccezionali a causa della loro attitudine enologica.

Ci sono anche varietà nel paese adatte al consumo fresco e all'uvetta che hanno aumentato l'area in particolare nella provincia di San Juan, che ha diversificato gli usi dell'uva.

Il calo del consumo di vino da tavola è dovuto principalmente alla sostituzione con altre bevande (precedentemente stagionali) come la birra (attualmente è la bevanda alcolica più consumata in Argentina). Nonostante il fatto che il consumo di birra domini ancora la scena argentina, il vino in un contenitore di cartone ha trovato il suo posto sui tavoli, guidato principalmente dal prezzo. Tuttavia, nel segmento ultra-competitivo dei vini da tavola, compaiono altri giocatori: il fernet e le bevande zuccherate.

Nonostante il già citato calo del consumo interno, il paese continua ad essere un grande consumatore di vino.

Oficina de Buenos Aires

D'altra parte, negli ultimi 10 anni l'Argentina si è unita ai paesi esportatori di vino, con prodotti di eccellente qualità. Questo aumento delle esportazioni ha permesso di compensare la diminuzione del consumo di vino interno ed è stato un incentivo fondamentale per lo sviluppo del settore, che ha avuto una svolta positiva.

In questo senso, da una recente ricerca dell'Osservatorio del vino argentino, unità esecutiva dell'*Argentine Wine Corporation (COVIAR)* gestita dalla Borsa di commercio di Mendoza, si evince che tra il 2009 ed il 2019 **le esportazioni di tutto il comparto vinicolo argentino sono cresciute del 19,7%, a causa della diversificazione della sua offerta esportabile**. Secondo il rapporto, "nel 2009 l'Argentina ha esportato un totale di USD 855 milioni, che sono stati distribuiti principalmente tra vino in bottiglia e succo d'uva concentrato, ma da quell'anno è iniziata una crescita sostenuta delle esportazioni da di una diversificazione di prodotti con nuovi protagonisti come il vino sfuso, che è cresciuto del 24% e, soprattutto, l'uvetta, che ha registrato una crescita che ha raggiunto il 127% nell'indice accumulato dell'ultimo decennio".

L'Osservatorio sottolinea inoltre che "alla fine del 2019, le esportazioni hanno raggiunto USD 1.023, con una specializzazione in vini frazionati (70% del totale esportato), seguita da succo d'uva concentrato con il 14%". "La crescita dell'uva passa e del vino sfuso è stata importante negli ultimi anni, rappresentando ciascuna il 7% delle esportazioni", afferma COVIAR.

In conclusione, il rapporto specifica che "prendendo tutte le esportazioni della catena vinicola argentina, tra il 2009 e il 2019, si è riuscito a crescere del 19,7%.

Criticita' del settore

- Notevole riduzione del consumo di vino. Durante gli anni '60, furono presi in media 90 litri per persona all'anno. Oggi questa cifra è scesa a 20 litri per persona all'anno. Inoltre, ha anche perso volume principalmente perché il suo ruolo è stato rubato principalmente dalla birra. Nelle mani della birra e del fernet, tra gli altri, i viticoltori hanno perso un pubblico giovane e importante.
- Diminuzione del consumo di vino nazionale. Sostituzione di altre bevande e grande crescita di prodotti sostitutivi.
- A livello internazionale, l'offerta globale sta iniziando ad avvicinarsi a terreni pericolosamente noti, in particolare nell'Unione europea. La superficie coltivata a vigneto è in aumento, mentre il consumo pro capite, sia europeo che mondiale, sta diminuendo.

Consumo di vini

Il **mercato interno** argentino è considerato un mercato maturo e altamente competitivo, e rappresenta una sfida di forte competitività interna.

Il consumo del vino in Argentina e' **orientato preferibilmente sui vini rossi**.

Tabella 2. Vino – Consumo interno – Argentina – * dati in Migliaia di ettolitri

	Mercato interno in Argentina*			
	2016	2017	2018	2019
Quantità – Migliaia di ettolitri	9.432	8.904	8.343	8.807*
Tasso di crescita 2016 - 2019	-8,1%	-5,5%	-6,3%	5,6%
Segmentazione per tipologia				
Vini da tavola	6.881	6.589	6.143	6.341
Varietà pregiate	2.078	1.869	1.858	2.140
Spumanti	423	402	314	289
Altri	50	44	28	37
Segmentazione per colore				
Vino Rosso o Rosato	7.086	6.500	6.250	6.731
Bianco	2.346	2.404	2.093	2.070

Fonte: Elaborazione dati Key Market

Mercato internazionale dei produttori del "Nuovo Mondo"

L'Argentina, gli Stati Uniti, l'Australia, il Cile e il Sudafrica, fondano gran parte della loro attività sulle esportazioni con una tendenza crescente.

La struttura aziendale è più concentrata.

Hanno posto un'importante enfasi sui vini di alta qualità e tendenzialmente giovani.

Nel caso dell'Argentina, a partire dagli anni '90 è iniziata una politica espansiva volta all'esportazione dei vini, fino a quel periodo piuttosto lenta, parallelamente alla crescita delle esportazioni da parte dei nuovi Paesi produttori a livello

internazionale. In tale contesto il Paese ha incominciato ad assumere una forte identità come Paese esportatore.

In questo periodo si e' assistito a un forte processo di riconversione del settore, in gran parte guidato dall'ingresso di aziende straniere, verso vigneti di alta qualità enologica per fornire materie prime adeguate alla vinificazione in conformità con le condizioni dei mercati esteri e l'impianto di varietà come **MALBEC (la piú riconosciuta ed esportata), Bonarda, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot e Tempranillo.**

Attualmente (dati 2020 dell'I.N.V. - Instituto Nacional de Vitivinicultura), Argentina é il **5to. produttore mondiale** di vino ed il **10° esportatore mondiale.**

Tabella 3. Mercato del vino in Argentina

Vini	Migliaia di ettoltri			
	2016	2017	2018	2019
Consumo interno	9.432	8.904	8.343	8.807
Esportazioni	2.592	2.365	2.757	3.126
Importazioni	3	6	4	5
Produzione totale	12.024	11.821	14.539	13.019

Fonte: Key Market

2. IMPORTAZIONI

2.1 IMPORTAZIONI DELL'ARGENTINA

Va prioritariamente detto che, dopo le diverse svalutazioni della moneta locale degli ultimi 2 anni, le importazioni del Paese in genere si sono ridotte significativamente nel 2019, ma quelle di prodotti alimentari e bevande hanno particolarmente sofferto.

I principali prodotti che hanno visto una certa continuità degli acquisti esteri sono stati quelli dei quali non esiste produzione locale e altri prodotti che mostrano scarsa offerta di materia prima.

Il principale fornitore argentino nel comparto dei vini é il Cile, con una quota di circa il 45% in media di tutte le importazioni di vini, seguito dalla Francia e dalla

Oficina de Buenos Aires

Spagna, mentre l'Italia si posiziona al 4° posto con una quota di circa il 10% in media negli ultimi 5 anni (2015/2019).

Il principale fornitore argenino del **comparto degli spumanti** é la Francia (storicamente il 1° fornitore), con una quota di circa l'80% in media di tutte le importazioni di spumanti, seguito dalla Spagna, mentre l'Italia si posiziona al 3° posto con una quota di circa il 5% in media negli ultimi 5 anni (2015/2019).

Una ipotesi di approccio del mercato vitivinicolo italiano al mercato argentino potrebbe realizzarsi con alcune tipologie (differenti dall'enorme offerta locale) di vini rossi, alcuni bianchi, spumanti e proseccchi.

Si potrebbero organizzare alcune degustazioni in occasione della "Settimana della cucina italiana nel mondo" durante il mese di novembre, in cui di solito questo Ufficio organizza attività di promozione con Scuole di Gastronomia e con gli importatori locali di alimentari e bevande.

2.2 IMPORTAZIONI DALL'ITALIA DI VINI E SPUMANTI

Si riportano di seguito i dati relativi ai principali vini e spumanti italiani di importazione:

**IMPORTAZIONI ARGENTINE
VINI E SPUMANTI /MONDO E
ITALIA
2010 / 2019**

in USD

	ANNO	TOTALE (USD)	ITALIA	% ITALIA
VINI ALTA QUALITÁ	2010	1.787.324	122.432	6,8
(v.d. 2204.21)	2011	1.835.350	125.470	6,8
	2012	933.973	75.150	8,0
	2013	866.764	44.181	5,1
	2014	782.299	116.473	14,9

Oficina de Buenos Aires

	2015	1.489.741	141.319	9,5
	2016	1.072.390	215.509	20,0
	2017	3.116.887	287.983	9,2
	2018	2.696.935	334.811	12,4
	2019	1.777.128	162.050	9,1
SPUMANTI	2010	2.687.104	63.711	2,4
(v.d. 2204.10)	2011	5.111.928	177.291	3,5
	2012	3.799.985	223.000	5,9
	2013	4.531.042	85.005	1,9
	2014	4.241.320	44.250	1,0
	2015	5.532.312	64.769	1,1
	2016	2.197.142	121.495	5,5
	2017	5.029.515	256.518	5,1
	2018	6.528.924	597.138	9,1
	2019	2.750.256	98.092	3,6

Fonte: TDM (Trade Data Monitor) in base a dati INDEC

3. REGIME D'IMPORTAZIONE DEI VINI E DEGLI SPUMANTI

Regime d'importazione

L'importazione bibite alcoliche é ammessa liberamente in Argentina.

Oficina de Buenos Aires

L'importatore, sia persona fisica che giuridica, deve essere iscritto presso l'**INV (Istituto Nazionale Vitivinicola)**, (nel caso di bibite a base d'uva) per il conferimento dell'abilitazione ad importare questi prodotti.

La pratica d'iscrizione può essere realizzata personalmente dall'importatore o dal suo rappresentante debitamente autorizzato. **Deve essere anche iscritto presso l'AFIP (Administración Federal de Ingresos Públicos).**

Procedura di importazione

Creazione della "Guida all'importazione"

• Breve descrizione:

La "Guida all'importazione" è un documento unico, che ha il carattere di Dichiarazione Giurata, con cui si comunica all'I.N.V. le importazioni di vino o mosti, richiedendo l'estrazione dei corrispondenti campioni di controllo.

Serve anche per procedere agli spostamenti dei prodotti importati, dall'area doganale alle cantine riceventi o alle fabbriche di mosto, dove l'I.N.V. effettuerà i controlli e le estrazioni del campione corrispondenti.

Nella stessa viene consegnato: ragione sociale, numero di registrazione e indirizzo completo dell'importatore, nome e indirizzo del magazzino in cui si trova la merce, Paese di origine, Ufficio doganale di entrata, Data di entrata, Numero di articoli, Classe di Prodotto, anno di raccolta, varietà, quantità e tipo di contenitori, litri, Analisi dell'origine, valore C.I.F., chiave di identificazione, luogo e data di presentazione, firme e sigilli dell'importatore o autorizzato, firma e sigillo del funzionario che ha intervenuto.

• Telefono / E-mail per richieste:

I.N.V. – Instituto Nacional de Vitivinicultura – Provincia de Mendoza
Departamento Control Despacho de Importación y Exportación

Telefono: +54 (261) 449-6372 / 73

E-mail: export@inv.gov.ar / comext@inv.gov.ar

• Forma di realizzare la procedura:

La procedura può essere eseguita personalmente dall'importatore o dal suo rappresentante

autorizzato e deve essere registrato presso l'I.N.V. come "Importatore di prodotti vitivinicoli" e i prodotti da importare sono conformi ai requisiti e **ai limiti di composizione analitica richiesta per prodotti nazionali simili** istituito dalla legge n. 14.878 e regolamenti complementari. **(vedi in pag. 14 Determinazioni del certificato analitico da presentare).**

La presentazione della "Guida all'importazione" deve essere effettuata con almeno 48 ore prima della data dichiarata di ammissione.

Quando l'importatore conferma il luogo, la data e l'ora dello sdoganamento del prodotto importato, attraverso il servizio di ispezione si procede all'estrazione dei

Oficina de Buenos Aires

corrispondenti campioni di controllo, il prodotto rimanente é immobilizzato fino ai risultati analitici e fino a quando l'I.N.V. lo consideri opportuno.

I prodotti vitivinicoli importati in bottiglia conserveranno le sue etichette del paese di origine ma **si dovrà aggiungere un'etichetta in lingua spagnola con le ulteriori e seguenti informazioni:**

- Tipo di vino in base alla qualifica in Argentina (ad es. Vino pregiato, vino da tavola, Spumante o spumante naturale, spumante, vino composito, ecc.)
- Colore (rosso, rosato, bianco)

I vini spumanti in relazione al contenuto di zucchero sono classificati in:

Nature: fino a 3 g. di zucchero per litro.

Extra Brut: più di 3 g / l. e fino a 8 g / l.

Brut: più di 8 g / l. e fino a 20 g / l.

Sec o secco: maggiore di 15 g / l. E fino a 20 g / l.

Medio dolce, Demi Sec o Medio secco: più di 20 g / l. e fino a 60 g / l.

Dolce: più di 60 g / l.

- Paese d'origine
- Nome e indirizzo dell'importatore.
- Numero di registrazione prima del I.N.V. dell'importatore.
- Capacità del contenitore in cl, ml o cc.
- Grado alcolico espresso in % volume.
- Numero di analisi della libera circolazione. (Può essere richiesto in anticipo, agli effetti della stampa alla fonte).
- Legenda: "Beber con moderación" e "Prohibida su venta a menores de 18 años".
- Prodotti importati all'ingrosso "NON PUO ESSERE TAGLIATO CON OGNI ALTRO NAZIONALE "(Legge n. 14.878 - Art. 22).

• **Costo:** Il costo é variabile, quindi é da chiedere via mail all'I.N.V.

L'autorizzazione della "Guida all'importazione" viene effettuata il giorno stesso.

La durata dall'estrazione dei campioni di controllo alla notifica e

La consegna dell "'Analisi della libera circolazione" non supera i 7 giorni lavorativi.

• **Documentazione da presentare:**

- L'importatore o il suo rappresentante presentano all'I.N.V. corrispondente alla giurisdizione del suo domicilio, la "Guida all'importazione" (modulo 1815-O. e M.) in triplice copia.
- E' richiesto un certificato analitico rilasciato dall'autorità competente del Paese d'origine, dove vengono descritte le caratteristiche del prodotto e la composizione chimica. Il certificato può essere presentato in lingua italiana.
- L'analisi originale di ciascuno dei prodotti importati, rilasciati da un laboratorio ufficiale o autorizzato nel paese di origine.
- Verificato in conformità con le informazioni dichiarate in detta "Guida", vengono restituite all'interessato le due copie che faranno parte della documentazione doganale e tutti i precedenti.

Oficina de Buenos Aires

- Una volta completate le procedure doganali, è necessario presentare una copia del documento doganale "Importazione per consumo" (modulo OM - SIM del 1993) che certifica l'operazione effettuata.

DETERMINAZIONI DEL CERTIFICATO ANALITICO SECONDO IL PUNTO 2 DELLA RISOLUZIONE INV N ° C-121/93.

DETERMINAZIONI	LIMITE	TOLLERANZA
<ul style="list-style-type: none"> • Densità (15° / 15°) • Alcol (20° / 20°% v / v) • Estratto secco (g / l) 		> o <0.3 Fino a 20 g/l:> o <1,5 g / l Più di 20 g/l> o <10% Meno di 20 g / l> o <2g / l Più di 20 g / l> o <10%
<ul style="list-style-type: none"> • Zuccheri riduttori (g / l) 		> o <0,20 g / l
<ul style="list-style-type: none"> • Acidità totale (g / l) (in acido tartarico) • Acidità volatile (g / l) (in acido acetico) • Glicerina (g / l) • Solfati (g / l) (in solfato di potassio) • Cloruri (g / l) (in cloruro di sodio) • Cenere (g / l) • Calcio (g / l) 	0,80 g / per la libera circolazione. 1,00 g / l 0,25 g / per la libera circolazione.	> o <0,20 g / l > o <0,25 g / l > o <5%
<ul style="list-style-type: none"> • Metanolo (ml / l) 	0,35 ml / per la libera circolazione.	
<ul style="list-style-type: none"> • Anidride solforosa Totale (mg / l) 	130 mg / l in rosso secco 180 mg / l in bianco / rosato secco 180 mg / l in rosso dolce e dolce 210 mg / l in bianco e rosa tortora e dolce.	> o <35 mg / l
<ul style="list-style-type: none"> • Anidride solforosa Libero (mg / l) • Alcalinità delle cenere • Deviazione polarimetrica • pH • Sostanza colorante artificiale • Reazione di ferrocianuro • Ferrocianuro ferrico • Malvidina • Acido sorbico (ml / l) • Piombo (ppm) • Rame (ppm) • Cadmio (ppb) • carbammato di etile (ppb) • Dietilenglicole (g / l) 	> o <5 mg / l (meq / l) negativa negativo negativo Assenza	

Oficina de Buenos Aires

Certificato d'analisi

Per ogni partita di prodotto importato deve essere presentata, presso l'INV (Istituto Nazionale Vitivinicola) <https://www.argentina.gob.ar/inv>, una richiesta d'analisi. Questo organismo prende i campioni del prodotto ed effettua le analisi per autorizzare la commercializzazione del prodotto. Per ulteriori dettagli sulle determinazioni del certificato analitico si può visitare:

<https://www.argentina.gob.ar/inv>, sito ufficiale dell'Istituto Nazionale di Vitivinicoltura.

Campionatura

Dopo l'ingresso dei prodotti importati nello spazio doganale, l'importatore deve fare richiesta ai rispettivi Istituti di prelievo dei campioni per Controllo Importazione d'ogni partita. Al momento del prelievo dei campioni dovrà essere presente un rappresentante autorizzato dall'importatore.

L'Istituto Nazionale di Vitivinicoltura (INV) consegnerà all'importatore il certificato delle analisi che abilita alla libera circolazione.

Non esiste una determinazione in merito al volume o al numero massimo di bottiglie che possono comporre una campionatura.

Per quanto riguarda il regime doganale, l'importazione è ammessa liberamente ed è soggetta al pagamento dei seguenti diritti:

Dazio doganale (sul valore CIF):

Vini (V.D. 2204.21):	20%
Spumanti (V.D. 2204.10):	35%

In tutti i casi bisogna aggiungere:

- diritto di statistica: 3% sul valore CIF
- IVA: 21% sul valore CIF più gli altri diritti

I vini sono soggetti a licenza automatica.

Gli spumanti sono soggetti a licenza non automatica.

Con il S.I.M.I. (Sistema Integrado de Monitoreo de las Importaciones) esiste un regolamento che prevede un regime di "licenze automatiche" e "licenze non automatiche", in linea con quanto previsto dall'O.M.C. comprese tutte le voci doganali della Nomenclatura Común del Mercosur (N.C.M.).

L'importatore, in questo caso, dovrà realizzare le dichiarazioni di importazione tramite il S.I.M.I. con una validità di 180 giorni a partire dalla sua approvazione.

In Argentina risultano circa n. 19.000 le voci doganali totali di cui, circa 1.400 le voci doganali di beni e prodotti che dovranno necessariamente sostenere l'approvazione definitiva e rientranti nelle così dette "Licenze Non Automatiche di Importazione".

Le importazioni in Argentina sono soggette al pagamento di due tipi di tasse:

1- **Doganali:** sono percentuali sul valore CIF della merce. Il valore CIF è composto per quello dichiarato nella fattura di vendita (sempre che non sia insensato) più trasporto più assicurazione.

a) Diritto d'importazione

b) Diritto di statistica (Il valore massimo del diritto di statistica è di USD 500)

2- **Fiscali** (non doganali): si applicano sull'ammontare Valore CIF + diritto d'importazione + diritto statistica.

a) IVA (21%). Ci sono prodotti con riduzione del 50% sul IVA . Aliquota: 10,5%

b) un IVA addizionale del 20% o del 10% per i prodotti con riduzione dell'IVA al 50%.

c) un anticipo dell'imposta sui redditi del 6% ai beni destinati ad essere commercializzati.

d) Imposta sul ricavato lordo 2,5% (non si recupera)

e) Imposte di Consumo (variabili ma solo per alcune merci come bevande alcoliche, tabacco, elettrodomestici, audio, gioielli, ecc.)

Le tasse a), b) e c) si possono bilanciare nella dichiarazione annuale dell'imposta.

Calcolo del valore d'importazione:

Valore CIF + diritto d'importazione + diritto statistica = **Valore A**

IVA: 21% o 10,5% sul Valore A = **V1**

IVA addizionale: 20% o 10% sul Valore A = **V2**

Anticipo imposta sui redditi: 6% sul Valore A = **V3**

Imposta sul ricavato lordo: 2,5% sul Valore A = **V4**

Imposta di Consumo (variabile s/prodotto) = **V5**

Valore Totale importazione = Valore A+V1+V2+V3+V4+V5

Documenti d'importazione

Fattura commerciale

Deve contenere gli elementi sotto indicati:

- destinatario
- data di emissione e numero progressivo
- data dell'ordine
- descrizione della merce e voce doganale

Oficina de Buenos Aires

- valore della merce (CIF, FOB, C&F,.)
- numero dei colli, peso lordo
- peso netto o numero di pezzi
- porto di destinazione
- ammontare delle spese di trasporto
- ammontare delle spese di assicurazione
- la seguente dichiarazione redatta dall'esportatore:

“Declaro bajo juramento que todos los datos que contiene esta factura son el fiel reflejo de la verdad y que los precios indicados son los realmente pagados (o a pagar). Declaro de igual forma que no existen convenios que permitan alteraciones de estos precios”.

La fattura, esente da visti, è richiesta in 4 copie e va redatta in lingua spagnola; è tuttavia ammesso l'uso delle lingue italiana, francese, inglese e tedesca, salvo facoltà della dogana argentina di esigere la traduzione in lingua spagnola.

È inoltre richiesta una **“nota de empaque”**, cioè la descrizione analitica dell'imballaggio.

Fattura consolare

Non è richiesta.

Documenti speciali richiesti

- certificato di importazione per prodotti con licenza automatica o non automatica di importazione.
- trattamento antiparassitario degli imballaggi in legno (fumigazione / trattamento termico)

Documenti di trasporto

- trasporto via mare: polizza di carico (Bill of Lading);
- trasporto via aerea: lettera di vettura aerea (Air Way Bill).

3.1 BARRIERE NON – TARIFFARIE:

Fino alla fine del 2015 il Governo argentino aveva sviluppato una politica generale di restrizione alle importazioni attraverso vari meccanismi protezionistici.

Di fatto hanno esistito diverse procedure che introducevano forti ostacoli non tariffari alle importazioni, consentendo di controllare discrezionalmente le transazioni commerciali internazionali e, soprattutto, le relative operazioni valutarie. Si era creata, in questo modo, un'atmosfera a dir poco piena di incertezze per gli importatori argentini, che non avevano alcuna sicurezza di riuscire sia ad ottenere l'autorizzazione ad importare, sia ad acquisire la valuta necessaria per il pagamento delle importazioni e sia a sdoganare le merci già pagate.

Durante il Governo Macri (2016 / 2019), queste normative tecniche e procedure burocratiche sono state eliminate e si è tornato all'antico Regime di licenze automatiche e non automatiche, accettato dall'OMC. Si sono risolte inoltre i problemi con i trasferimenti di valute all'estero essendo tornata l'Argentina ad un normale sistema di valuta.

4. PRESENZA ITALIANA NEL COMPARTO BEVANDE

Le aziende italiane del settore bevande presenti in Argentina con filiali produttive sono le seguenti:

CAMPARI

Il gruppo opera commercialmente in Argentina da moltissimi anni ma nel 2008 ha acquisito SABIA, un importante distributore locale e alcuni anni fa ha iniziato a produrre in Argentina, ampliando uno stabilimento esistente con un investimento di 6 mln di USD e spingendo sul mercato brand e "icone" prodotte in Argentina con basi italiane.

DISTILLERIA FRATELLI BRANCA S.A.

Presente in Argentina dal 1941, con investimenti negli ultimi 10 anni di circa USD 50 mln.

GANCIA

La famiglia é presente in Argentina da molti anni, anche nel campo delle bibite non alcoliche (Marchio Terma) ma da diversi anni ha iniziato a produrre in Argentina vari tipi di aperitivi (Americano Gancia, Gancia Spritz) e spumanti (Gancia Italian Dolce e Gancia Italian Secco).

MASI AGRICOLA

Il produttore veneto (la Masi della famiglia Boscaini) ha effettuato un importante investimento nel campo del vino nell'area di Mendoza: "Natura argentina, stile veneto" su 140 ettari di vigneto.

5. INIZIATIVE ICE

Negli ultimi 3 anni ICE Buenos Aires ha realizzato, nell'ambito del Programma Promozionale, vari corsi di formazione in cucina italiana destinati a chef argentini di ristoranti italiani con molto successo tra gli operatori del settore, in particolare tra gli importatori. Lo scopo principale é stato quello di evidenziare i principali ingredienti della cucina tradizionale italiana e della nuova cucina e la promozione dei prodotti tipici italiani.

Oficina de Buenos Aires

Durante 2017, 2018 e 2019 sono state organizzate la “Settimana della cucina italiana nel mondo” e “Italian Festival” in Argentina e Paraguay con diversi eventi di promozione dei prodotti alimentari italiani in collaborazione con gli importatori locali, i ristoratori e le scuole di gastronomia.

Dal 2008 al 2019 sono state invitate delegazioni di importatori di prodotti alimentari italiani alle fiere:

CIBUS di Parma
CIBUS TEC di Parma
MACFRUT di Rimini
TUTTOFOOD di Milano
HOST di Milano