INFORME UAI Nº 013-001/2017

UNIDAD DE AUDITORÍA INTERNA

MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA

PROCESO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

30 de junio de 2017

Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación

PROCESO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

TABLA DE CONTENIDOS

INFORME EJECUTIVO 3

- SINTESIS 3

- CONCLUSION……..3

INFORME ANALITICO 5

- OBJETO..... 5

- ALCANCE..... 5

- TAREAS REALIZADAS..... 5

- MARCO DE REFERENCIA..... 6

- HALLAZGOS, IMPACTO, RECOMENDACIONES Y OPINION DEL AUDITADO 13

CONCLUSION……18

ANEXO I – INFORME PRESUPUESTARIO 19

ANEXO II – DOCUMENTACIÓN RELEVANTE..... 21

ANEXO III – RESULTADOS OBTENIDOS I y II..... 26

ANEXO IV – MODELO DE REGISTROS..... 28

ANEXO V – CIRCUITO DEL PROCESO ……29

ANEXO VI- ANALISIS FODA……30

ANEXO VII- OBSERVACIONES REGULARIZADAS LUEGO DE EMITIDO EL INFORME PRELIMINAR..... 31

ANEXO VIII- EQUIPO DE TRABAJO..... 35

PROCESO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

INFORME EJECUTIVO

- **SINTESIS**

En virtud de las competencias otorgadas a esta Unidad de Auditoría Interna por Decisión Administrativa N° 202/10, de fecha 20 de abril de 2010, por la cual se aprobó la estructura organizativa de la UAI del ex Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca y del Plan Anual 2017, se procedió a analizar y evaluar el régimen legal por el cual el Ministerio de Agroindustria, a través de la Subsecretaría de Alimentos dependiente de la Secretaría de Agregado de Valor, otorga a los productos agrícolas y alimentarios la certificación correspondiente tanto de Indicación Geográfica como de Denominación de Origen.

La presente auditoría fue planificada para el período comprendido entre los meses de abril a junio de 2017, inclusive. No contemplando la ocurrencia de hechos posteriores a la fecha de cierre.

A continuación se exponen los hallazgos que surgieron de las tareas de auditoría:

1. **Incumplimiento normativo artículo 30 del Decreto Reglamentario Nº 556/09, en relación a la tasa anual de mantenimiento.**
2. **Incumplimiento normativo artículo 30 del Decreto Reglamentario Nº 556/09, en relación a la falta de comercialización de productos certificados.**
3. **Ausencia de uniformidad de modelo de DDJJ de volumen comercializable.**
4. **Ausencia de Manuales Operativos y/o Instructivos de Procedimientos Internos.**
5. **Falencias en actuaciones administrativas.**

- **CONCLUSIÓN**

Es de señalar que las tareas de auditoría se han llevado a cabo en un adecuado ambiente de control interno de acuerdo a los lineamientos impartidos por la Sindicatura General de la Nación mediante Resolución Nº 152/02.

La Subsecretaría de Alimentos y Bebidas emite opinión a los hallazgos y recomendaciones efectuados mediante nota NO-2017-12746728-APN-UAI#MA de fecha 28 de junio de 2017.

La Dirección Nacional de Competitividad Agroalimentaria recepcionó los hallazgos expuestos en el informe preliminar teniendo en cuentas las recomendaciones efectuadas por esta Unidad de Auditoría Interna y logró regularizar a plena satisfacción de esta Unidad de Auditoria, tres (3) de los

mismos. Se acompaña en Anexo VII constancia de los hallazgos y su regularización. Ello evidencia una excelente voluntad y compromiso con la tarea diaria que es necesario resaltar.

Es de señalar la necesidad de incorporar personal capacitado siendo que todas las actividades del proceso se encuentran desarrolladas únicamente por tres (3) agentes.

Se sugiere trabajar en la búsqueda de mecanismos que impidan diluir las expectativas generadas por los distintos productores por formar parte del proceso de Denominación de Origen o Indicación Geográfica. Algunos de estos mecanismos pueden ser promover actividades publicitarias con el fin de expandir el conocimiento de estos productos en el mercado interno; como así también en el externo, donde posibilita el reintegro de un CERO COMO CINCO POR CIENTO (0,5%) a las exportaciones de los producto certificados; además de realizar eventos como; “Semana de los productos DO o IG”; donde se incentive a los certificantes a participar con subproductos en ferias nacionales e internacionales.

Esta UAI sostiene además, que se deberá poner en práctica las recomendaciones efectuadas en el presente Informe, a fin de contribuir al mejoramiento del sistema de control interno.

En razón de lo expuesto, se emite el presente con carácter de definitivo.

Buenos Aires, 30 de junio de 2017

IRAM
CERTIFICACIÓN REFERENCIAL N°13
RI: 00010

RECONOCIMIENTO SIGEN
UAI QUE GESTIONA CON CALIDAD
REGISTRO N° 0014

PROCESO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

INFORME ANALITICO

- **OBJETO**

Analizar y evaluar el régimen legal para las indicaciones de procedencia y denominaciones de origen de productos agrícolas y alimentarios de la Subsecretaría de Alimentos, dependiente de la Secretaría de Agregado de Valor.

- **ALCANCE**

Las tareas de auditoría se han llevado a cabo en un adecuado ambiente de control interno de acuerdo a la Resolución Nº 152/02 y Normas Generales de Control Interno, Resolución Nº 172/14, ambas de la Sindicatura General de la Nación y los conceptos y procedimientos estipulados en el Manual de Control Interno Gubernamental de la misma.

Se procedió a evaluar y analizar el proceso de todos los productos certificados, ya sean Denominación de Origen o Indicaciones Geográficas; como así también el estado en que se encuentran las solicitudes presentadas que aún no fueron certificadas.

- **TAREAS REALIZADAS**

Para llevar a cabo las tareas de auditoría se realizaron los siguientes procedimientos:

- Recopilación y análisis de la normativa vigente aplicable.
- Búsqueda y análisis de la información publicada en la página *web* del Ministerio de Agroindustria *"www.agroindustria.gob.ar",* como así también en la página *web* de la Subsecretaria de Alimentos y, en la página *"www.alimentosargentinos.gob.ar"*
- Análisis del régimen legal para las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de productos agrícolas y alimentarios.
- Reunión de inicio de auditoría el día 30 de marzo de 2017 con la Subsecretaria Mercedes NIMO en Av. Paseo Colon Nº 982, piso 3 oficina 138.
- Elaboración de cuestionarios con el fin de verificar la aplicación de la normativa vigente, actos administrativos, misiones y control interno del proceso.
- Solicitud de información mediante nota NO-2017-05265241-APN-UAI#MA, del día 04 de abril de 2017, y nota NO-2017-07748039-APN-UAI#MA, del día 02 de mayo del mismo año, a la Subsecretaría de Alimentos y Bebidas del Ministerio de Agroindustria.
- Confección de puntos de control para verificar la conformidad de la información y documentación recibida con la solicitada en el cuestionario.

- Verificación de las solicitudes presentadas para la obtención de una Denominación de Origen o Indicaciones Geográficas a fin de constatar la correcta presentación de las mismas.
- Revisión y análisis de los informes técnicos y estudios presentados ante la Autoridad de Aplicación por parte de los consejos que pretendan el reconocimiento de una Identificación Geográfica o una Denominación de Origen.
- Cotejo y cruce de las actuaciones administrativas de los productos certificados a fin de verificar inspecciones, infracciones y los productos reconocidos mediante una Indicación Geográfica y/o Denominación de Origen.
- Relevamiento y análisis de los circuitos y procedimientos administrativos.
- Verificación de las condiciones de elegibilidad de un producto.
- Cotejo y verificación de las constancias de pago de todos los productos certificados desde 2015 a la fecha de esta auditoría.
- Verificación de las Declaraciones Juradas anual de volumen comercializable de cada uno de los alimentos certificados, desde 2015 a la fecha de la presente auditoría.
- Relevamiento de los Sistemas Informáticos utilizados para llevar a cabo las distintas acciones dentro del área.
- Elaboración del presente Informe de Auditoría.

- **MARCO DE REFERENCIA**

- **Ley N° 22.520** Ley de Ministerios.
- **Ley Nº 24.156** Administración Financiera y de los Sistemas de Control del Sector Público Nacional.
- **Ley N° 25.966** por la que se establece el régimen legal para las indicaciones de procedencia y denominación de origen de productos agrícolas y alimentarios.
- **Ley N° 25.308** por la que se modifica la Ley 25966.
- **Decreto Nº 13/15** en donde se atribuyen las competencias al Ministerio de Agroindustria.
- **Decreto N° 302/17** por el cual se aprueba la estructura organizativa del Ministerio de Agroindustria.
- **Decreto 1341/06,** por el cual se modifican los niveles de Reintegro a la exportación aplicable a diferentes posiciones arancelarias, entre ellos para aquellos productos que cuenten con una Denominación de Origen y/o Identificación Geográfica.
- **Resoluciones SGN Nº 107/98 y N° 172/14**: por las que se aprueban las

Normas Generales de Control interno y se modifica el anexo I.

- **Resolución Nº 152/02**: por la que se aprueban las Normas de Auditoría Interna
- **Resolución N° 546/11** ex Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, por la que se aprueban los signos distintivos del Régimen de Indicaciones Geográfica y las Denominaciones de Origen Nacional que lucirán los productos agrícolas y alimentarios
- **Resolución N° 950/10** ex Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, por la que se aprueba el protocolo de producción del *"Chivito Criollo del Norte Neuquino"* que ampara la Denominación de Origen (D.O).
- **Resolución N° 986/11** ex Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, por la que se aprueba el protocolo de producción del *"Salame de Tandil"* que ampara la Denominación de Origen (D.O).
- **Resolución N° 37/14** ex Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, por la que se aprueba el protocolo de producción del *"Salame Típico de Colonia Caroya"* que ampara la Indicación Geográfica (I.G).
- **Resolución N° 326/14** ex Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, por la que se aprueba el protocolo de producción, guía de prácticas y pruebas de Origen del *"Cordero Patagónico"* que ampara la indicación geográfica (O.G)
- **Resolución N° 549/14** ex Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, por la que se aprueba el protocolo de producción de *"Melón de Media Agua"* que ampara la Indicación Geográfica (I.G).
- **Resolución N° 13/16** Ministerio de Agroindustria, por la que se aprueba el protocolo de producción, elaboración y/o guía de prácticas de la *"Yerba Mate Argentina"* que ampara la Indicación Geográfica (I.G).
- **Resolución N° 31/16** Ministerio de Agroindustria, por la que se aprueba el protocolo de producción, elaboración y/o guía de prácticas de *"Los Alcauciles/Alcachofas Platenses"* que ampara la Indicación Geográfica (I.G).
- **Convenio N° 02/11** entre la ex Secretaría de Agricultura, Ganadería y pesca y el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial, por el que se establece un mecanismo de cooperación entre los mencionados entes a fin de establecer los mecanismos de reconocimientos y registro de las Indicaciones Geográficas y/o Denominación de Origen.

Mediante la Ley Nº 25.380, y su modificatoria Nº 25.966, se creó el régimen legal para la protección y promoción de productos agrícolas y alimentarios que presentan características o cualidades diferenciales en razón de su origen geográfico, siendo el hoy Ministerio de Agroindustria la autoridad de aplicación.

PROCESO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Este Proceso se encuentra a cargo de la Dirección de Agroalimentos, Oficina de Registro (OR) de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen dependiente de la Subsecretaría de Alimentos y Bebidas de la Secretaría de Agregado de Valor. Dicha dirección tiene la acción de: *"Coordinar lo relativo a la aplicación y contralor de la Ley N° 25.380 de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de Productos Agrícolas y Alimentarios"*

El área en cuestión, cuenta con: un coordinador Pablo Hernan MORÓN, y un equipo técnico conformado por:

- Ing. Alimentos. Laura DOMÍNGUEZ; cuyo modo de contratación es Ley Marco.
- Ing. Agrónoma. Lucía TEJADA; cuyo modo de contratación es Ley Marco.
- Ing. Alimentos. Isabella MAGLIETTI SMITH; contratada bajo la modalidad Argeninta.

Se señala que el área se encuentra en una búsqueda interna del Ministerio, bajo el Nº 40/17 de un profesional analista con título universitario especialista en ingeniería agronómica o en alimentos y afines, para realizar informes técnicos entre otras tareas, de Denominación de Origen e Indicaciones Geográficas.

Las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen componen herramientas que permiten distinguir, y hacer diferenciable, la calidad de un producto relacionada con su origen geográfico. A su vez, otorgan protección legal al nombre, producto y grupo interesado; y tiende a promover el desarrollo rural. Tienen por finalidad la protección y el reconocimiento de una calidad diferenciada de un producto o producción que es preexistente, por lo que no se crean, sino que se reconocen. Es un proceso que comprende varias etapas: presentación de la solicitud, delimitación del área geográfica, definición del producto, análisis y evaluación, registro del logo identificatorio y, finaliza con la aprobación por parte del Ministerio de Agroindustria.

Cabe destacar que se deben inscribirse en el Registro Nacional de IG y DO y su duración es indeterminada mientras se conserven las condiciones de otorgamiento.

- Indicación geográfica (IG): Es aquella que identifica a un producto como originario, del territorio de un país, o de una región o localidad de ese territorio, cuando determinada calidad u otras características del producto sean atribuibles fundamentalmente a su origen geográfico.. La calidad, características específicas y reputación deben ser atribuidas a ese origen. Pueden ser debidas a factores naturales, históricos o humanos.

  La producción, transformación o elaboración debe realizarse en esa misma región, aunque alguna etapa de ese proceso puede efectuarse

en otra zona. Representa un vínculo entre el producto y el lugar de origen.

- Denominación de Origen (DO): Es el nombre de una región, provincia o departamento, distrito, localidad o de un área del territorio nacional debidamente registrada que sirve para designar un producto originario de ellos y cuyas cualidades o características se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales (clima, suelo, agua, flora y fauna nativas) y los factores humanos (conocimientos o prácticas típicas o locales).

  Para que un producto pueda ser identificado como una DO, el mismo deberá: ser producido, preparado y procesado en el área geográfica y a su vez, su calidad o características se derivan esencialmente del origen geográfico.

INDICACIÓN GEOGRAFICA	DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Proviene de dicha zona	Es originario de dicha zona
Su calidad, características específicas y reputación, son atribuidas al área geográfica	Su calidad y característica específica se debe exclusivamente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos
Su producción, transformación o elaboración puede desarrollarse fuera de su ubicación geográfica	Su producción, transformación y elaboración se realizan íntegramente en la zona geográfica delimitada
Representa un vínculo entre el producto y el lugar de origen	Representa un vínculo estrecho entre el producto, las personas y el lugar de origen
Sus cualidades provienen del medio geográfico en que se elaboran	Sus cualidades provienen del entorno geográfico en que se elaboran

Tanto los productos certificados con una DO como IG, representan un valor en sí mismo ya que asisten a los productores locales a obtener un precio superior por sus productos a cambio de las garantías ofrecidas a los consumidores sobre el origen, calidad y métodos de producción.

Permiten una mejor distribución del valor agregado en la cadena productiva y comercialización; valorizando la tierra en el área geográfica.

Se intenta incentivar la variedad y diversificación de la producción. Asisten a los productores a colocar en el mercado, productos diferenciados con características específicas que son claramente identificables.

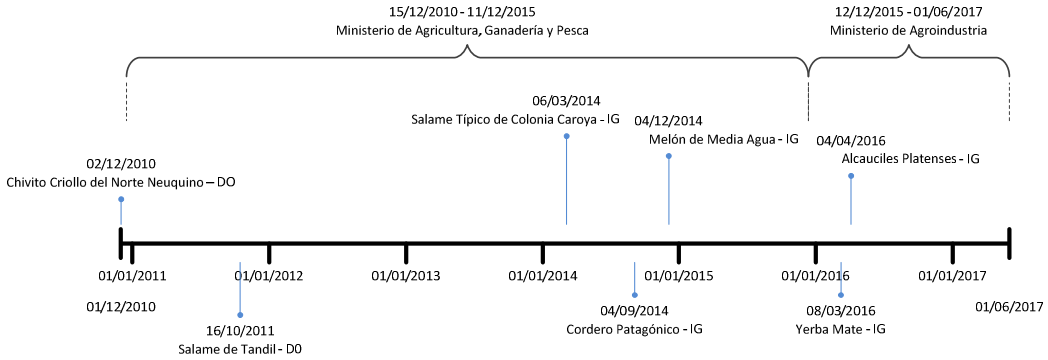
PROCESO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Un producto con ID y IG asegura la procedencia geográfica de los productos, evitando falsificaciones y engaños; el cumplimiento de un protocolo controlado resguarda procedimientos de elaboración propia de la zona, además de indicar una calidad específica por el lugar del cual proceden.

Un producto certificado con la calidad de DO, no es mejor ni peor que un producto certificado con la calidad de IG.

Desde el año 2010 hasta la fecha, ascienden a siete (7) los productos certificados entre Denominación de Origen e Identificación Geográfica; de los cuales dos (2) han sido reconocidos por el hoy Ministerio de Agroindustria.

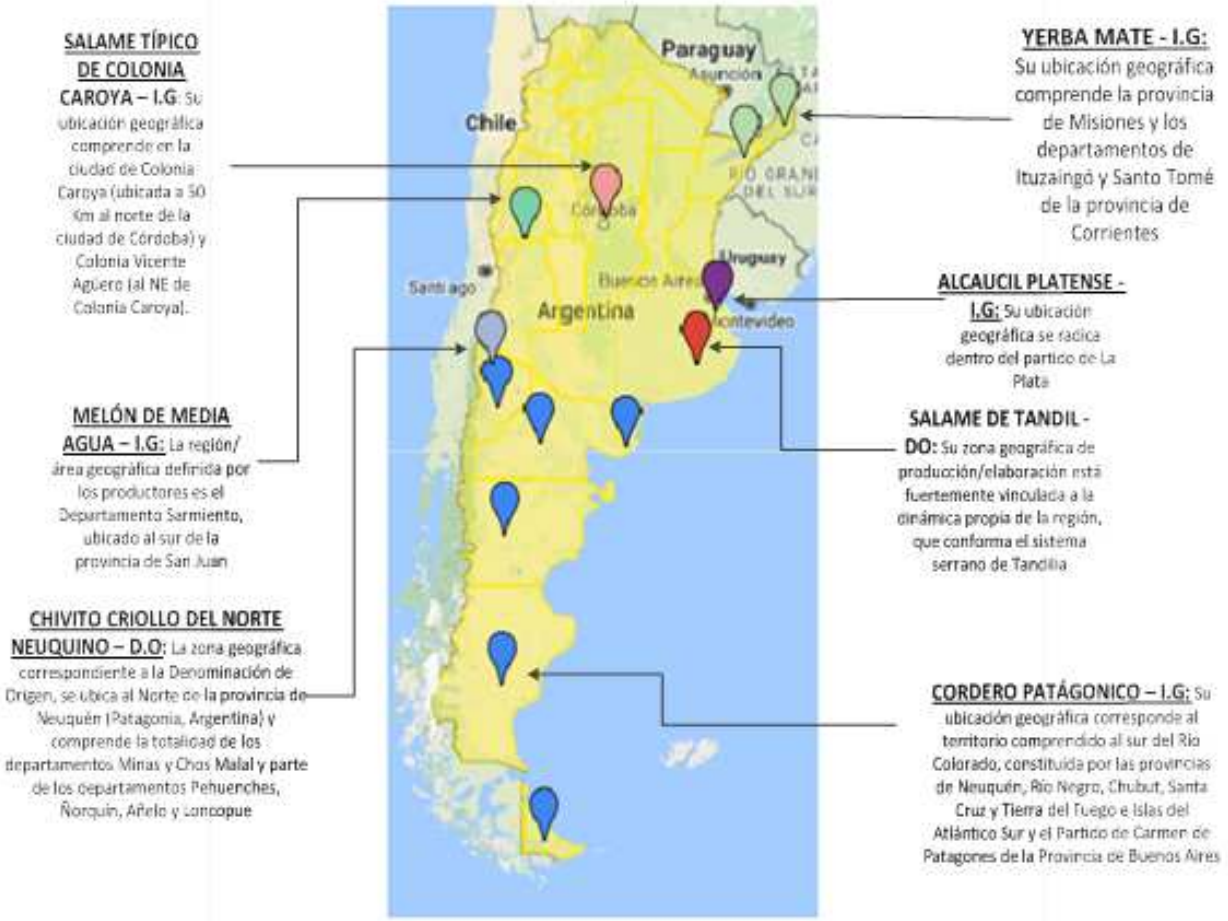
Se reseña lo expuesto en una línea de tiempo.



(*) Elaboración propia

- **UBICACIÓN GEOGRÁFICA DE CADA PRODUCTO**

PROCESO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN



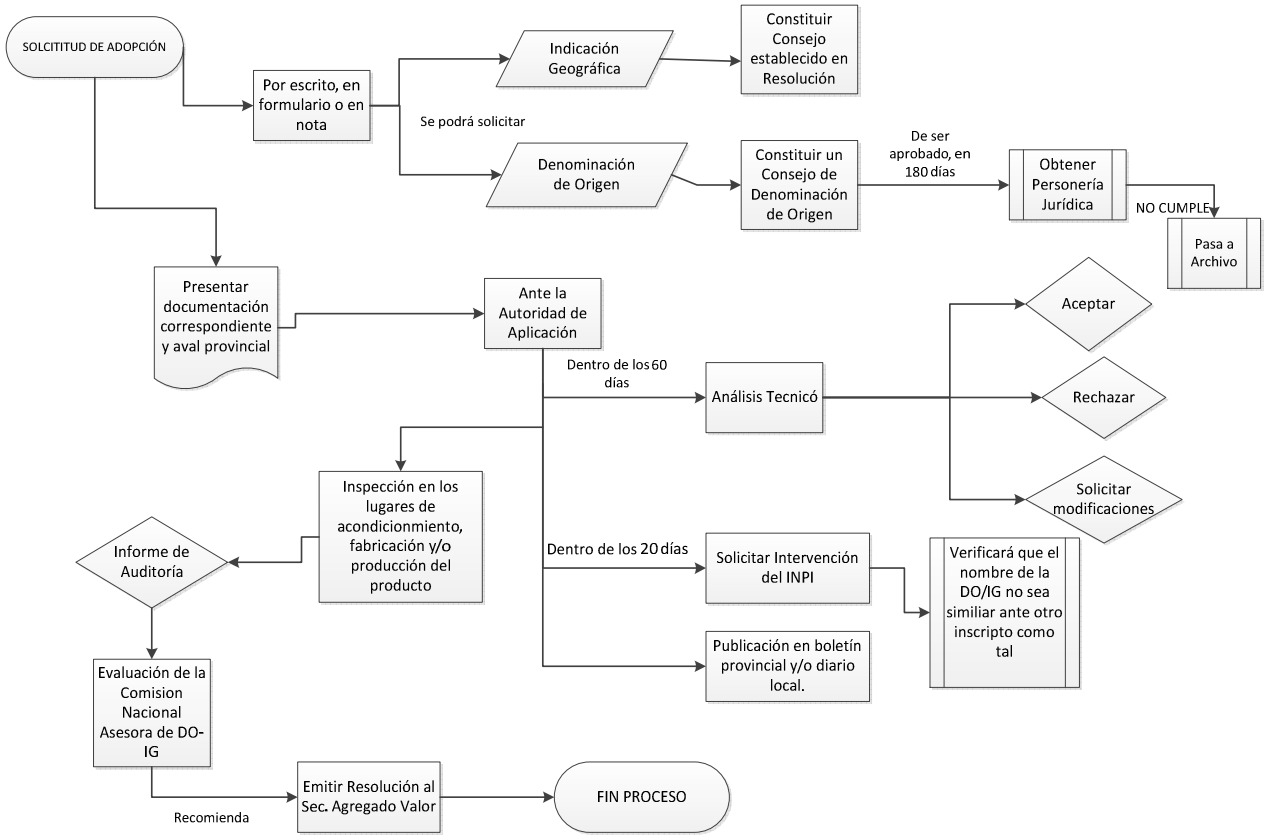
(*) Elaboración propia

Mediante nota NO-2017-08015142-APN-DCNA#MA, la Dirección Nacional de Competitividad Agropecuaria indica la existencia de nueve (9) solicitudes presentadas que al día de la fecha se encuentran en trámite de certificación.

A continuación se expone un flujograma que indica el proceso de la certificación desde la solicitud hasta la firma de la Resolución por parte del Ministerio de Agroindustria.

- **CIRCUITO DEL PROCESO**

PROCESO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN



(*) Elaboración propia

La Dirección Nacional responde mediante Nota NO-2017-08015142-APN DNCA#MA en relación a la Declaración Jurada anual de volumen comercializable de cada uno de los alimentos certificados.

Como Anexo III - Resultados obtenidos 2, se presenta una comparación entre lo expuesto por la por la Dirección de acuerdo a los productos y sus DDJJ correspondientes, con el análisis efectuado por este Unidad de Auditoría Interna.

Cabe destacar que, desde 2015 a la fecha, los productos *"Chivito Criollo del Norte Neuquino DO*", *"Yerba Mate Argentina IG"* no se encuentran comercializados con los sellos que los identifican, por lo que no se les exigió la presentación de las declaraciones juradas. Asimismo, durante el año 2015 no se comercializó *"Cordero Patagónico IG"*. Por lo que no presentaron la correspondiente declaración jurada.

Sin embargo, en las actuaciones administrativas visualizadas por esta Unidad de Auditoría Interna se verifica la presentación de su Declaración Jurada de comercialización del *"Cordero Patagónico IG"* para el año 2015.

Es de destacar que artículo 30 del Decreto Reglamentario N° 556/09 establece que las IG y DO mantienen su vigencia mientras se encuentren en uso y se

mantengan las condiciones que motivaran su otorgamiento, como así también por cancelación del registro por causas de sanciones.

A su vez, dicho artículo en su inciso b) indica *"…no se abonara la tasa anual de mantenimiento que al efecto fije la Autoridad de Aplicación, y luego de un plazo de gracia de ciento ochenta (180) días, operará la caducidad del derecho, salvo que el pago no se hubiera efectuado por causa de fuerza mayor."*

De acuerdo a la normativa vigente, solo las solicitudes para la obtención del registro de Denominación de Origen deben consignar la acreditación de la personería jurídica del Consejo de Denominación de Origen, con la identificación del o de los productores que lo integran.

Para las IG, la normativa no requiere la conformación de un grupo promotor ni de Consejos Reguladores, sin embargo en cada una de las resoluciones se aprueba su uso a un determinado consejo.

El área presentó un listado con la totalidad de productores que conforman los distintos Consejos, como así también un listado con los miembros de cada Indicación Geográfica reconocida que pueden hacer uso del certificado que correspondiente, ascendiendo la totalidad de ellos a siete (7) consejos, es decir un (1) consejo por producto certificado.

Por otro lado, mediante la mentada nota NO-2017-08015142-APN DNCA#MA se indicó que no se cuenta con ningún sistema informático.

Sin embargo, de acuerdo a la normativa vigente la Dirección de Agroalimentos debería contar con 2 registros: 1) Registro o nómina de inspectores, el cual debe establecer entre otras (Ver Anexo IV) los datos de los agentes encargados de realizar los informes de inspección en los lugares de producción previos, como así también posteriores, a la certificación del producto; 2) Registro de infracciones, donde se deberían detallar entre otras cosas (Ver Anexo IV) las infracciones cometidas por cada productor/empresa y/o Consejos de Denominación/Regulador.

El día 05 de Junio del corriente año, se visualizó por parte de personal de esta UAI, que de acuerdo al Registro o nómina de inspectores se encuentra un archivo en soporte digital dentro del disco compartido utilizado por el área, el cual carece de la información correspondiente; y en relación al Registro de Infracciones, el mismo no se encuentra en un archivo en soporte digital sino que el área cuenta con un bibliorato en donde se archivarían las infracciones cometidas.

- **HALLAZGOS, IMPACTO Y RECOMENDACIONES**

1. **Incumplimiento normativo artículo 30 del Decreto Reglamentario N° 556/09, en relación a la tasa anual de mantenimiento.**

No se ha fijado la tasa anual de mantenimiento. (Inciso b) del presente Decreto.

Recomendación: Esta UAI recomienda en un plazo de veinticuatro (24) meses comience a diseñar una tasa anual de mantenimiento.

Impacto: **MEDIO.**

Opinión del Sector auditado: *"Desde la implementación del Sistema de Indicaciones Geográficas, su Registro y Protección, hasta esta fecha, las autoridades políticas fueron coincidentes en la necesidad de favorecer el desarrollo regional y promocionar la adopción del sistema de IG/DO, no habiendo la Autoridad de Aplicación indicado o instruido que se proceda a diagramar un sistema como el sugerido.*

En virtud de las complejidades que presenta la herramienta en su implementación, todos los grupos que lograron obtener su reconocimiento y protección hasta la fecha, fueron acompañados desde el Estado a través de la asistencia técnica y la colaboración institucional de organismos descentralizados (INTA, INTI, Universidades, etc.), dado que ninguno de los potenciales interesados contaba con recursos económicos para efectuar por sí solos los estudios correspondientes y cumplimentar los requisitos exigidos por el Sistema, de ello se desprende que la implementación de una tasa hubiera resultado cuanto menos contradictorio con el acompañamiento y promoción que debía realizarse en pos del sistema.

Asimismo cabe aclarar que según lo establecido en el Decreto 302/2017 que modifica al Decreto 357/2002, la Autoridad de Aplicación es la actual Secretaría de Agregado de Valor del Ministerio de Agroindustria de la Nación, resultando dicha competencia la que acuerda la potestad para fijar los aranceles y tasas que pudieran corresponder. Por ello se deberá considerar que de la normativa vigente no atribuye competencia a la Dirección de Agroalimentos para fijar los aranceles y tasas aludidos. En tal sentido, no se ha recibido ninguna instrucción hasta esta fecha. No obstante, se presenta en el anexo I, una propuesta para fijar la tasa anual de mantenimiento".

Opinión del auditor: De acuerdo a lo expuesto, esta Unidad de Auditoría Interna mantiene el hallazgo, se analizará la propuesta y se efectuará su seguimiento.

2. **Incumplimiento normativo artículo 30 del Decreto Reglamentario N° 556/09, en relación a la falta de comercialización de productos certificados.**

De la visualización de las actuaciones se observa que, el *"Chivito Criollo del Norte Neuquino*" fue certificado en diciembre de 2010 y no comercializó nunca. Caso similar ocurre con la "*Yerba Mate Argentina"*, en el mes de junio de 2016; a la fecha no conste formalmente que alguna marca lo haya solicitado.

Recomendación: Esta UAI recomienda en un plazo de dieciocho (18) meses comenzar a diseñar un plan de acción de mejora posterior a la certificación del producto.

PROCESO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Impacto: **MEDIO.**

Opinión del Sector auditado: *"El artículo 30 de la Ley 25.380 con su modificatoria establece en su Inciso b): "si durante más de dos (2) períodos anuales no se realizara la declaración jurada anual de volumen comercializable en el período y/o no se abonara la tasa anual de mantenimiento que al efecto fije la Autoridad de Aplicación, y luego de un plazo de gracia de ciento ochenta (180) días, operará la caducidad del derecho, salvo que el pago no se hubiera efectuado por causa de fuerza mayor."*

Puede observarse, que dicha previsión establece requisitos que deben conjugarse para que opere, luego del plazo de gracia, la cancelación de la inscripción de una DO. Específicamente señala que la cancelación opera como una sanción.

En el caso del Chivito Criollo del Norte Neuquino, cabe aclarar que nunca existió el elemento esencial requerido por la norma para que proceda la caducidad del derecho; puesto que la falta de fijación de tasa, claramente opera como una causal de fuerza mayor para que el interesado pueda proceder a su abono.

Además se debe contextualizar la literalidad de la norma y su finalidad perseguida. En efecto la literalidad se orienta a evitar que existan reconocimientos virtualmente "sin operatividad" por causas atribuibles a quienes han obtenido el reconocimiento de una DO y no abonen la tasa de mantenimiento. Va de suyo que este no es el caso de la DO del Chivito -cuya producción y comercialización- se ha visto afectada por variables que justificaron su falta de comercialización. Dado ello, desde la Dirección se puso en conocimiento de la Autoridad de Aplicación las circunstancias particulares que rodeaban a la mencionada DO (conforme surge de las notas elevadas que se adjuntan en el anexo II , con fecha del 07/08/12, 17/09/12, 22/10/12 y 03/04/14; y que constituían un caso de "Fuerza Mayor" no atribuible al administrado), motivo por el cual se estimó que lo más eficiente era tomar las medidas correctivas necesarias para generar un plan de acción y trabajo que permita poner a dicha producción nuevamente en condiciones de ser comercializada, con las consiguientes ventajas para la economía regional de la zona y la generación de mano de obra.

Resulta necesario hacer saber que el Chivito Criollo del Norte Neuquino sí ha sido comercializado hasta el año 2012, y que luego de dicho año comenzó a observarse un contexto económico y social desfavorable para su continuidad. A raíz de lo expuesto, en el año 2013 se desarrolló un proyecto de asistencia integral para dicho producto el cual se agrega a la presente en el anexo II; proyecto que sigue vigente a la fecha y que persigue lograr mejoras en la producción y comercialización caprina a fin de sostener la mencionada DO.

En cuanto a la Indicación Geográfica Yerba Mate Argentina se aclara que el producto fue reconocido en marzo de 2016 y por ende no se encuentra vencido el plazo de dos (2) años que establece la norma, motivo por el cual no se

encuentra en infracción. A modo informativo se le hace saber a esta UAI, que el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) ha comunicado que en breve varias empresas comenzaran a utilizar el signo distintivo".

Opinión del auditor: De acuerdo a lo expuesto, esta Unidad de Auditoría Interna mantiene el hallazgo dado que según lo establecido por el artículo 30 del Decreto Reglamentario 556/09 *"Las inscripciones y Registros de las Indicaciones Geográficas y las Denominaciones de Origen, mantienen su vigencia mientras se encuentren en uso y se mantengan las condiciones que motivaran su otorgamiento".*

3. **Ausencia de uniformidad de modelo de DDJJ de volumen comercializable.**

De la visualización de los diversos modelos de DDJJ presentados en las diferentes actuaciones administrativas, se observa que el exhibido por el Consejo de Denominación del Salame de Tandil es el que cuenta con un mejor diseño.

Recomendación: Se propone utilizar el modelo reseñado supra, indicando en cada una de las actuaciones la cantidad de volumen comercializable por productor/establecimiento como así también el total general por Consejo de Denominación/Regulador. Todo ello, en un plazo de doce (12) meses.

Impacto: **BAJO.**

Opinión del Sector auditado: *"A este respecto, cabe destacarse que la normativa vigente impone al administrado la obligación de presentar una DDJJ de volumen comercializable y que nada prevé respecto del formato que debiera de adoptarse, motivo por el cual se consideraron válidas las DDJJ presentadas por los interesados, puesto que se estimó que el formato en sí mismo no constituye causal para tenerla por no presentada o como inválida.*

No obstante, atento la recomendación formulada, se adjunta en el anexo VI, el documento modelo de DDJJ de volumen comercializable que se remitirá a los administrados a fin que en lo sucesivo adopten como formato a presentar".

Opinión del auditor: Esta Unidad de Auditoria Interna, toma en consideración el modelo presentado manteniendo el hallazgo a fin de corroborar su implementación para lograr la regularización del mismo.

4. **Ausencia de Manuales Operativos y/o Instructivos de Procedimientos Internos.**

Se señala que se este punto fue reformulado tal cual se indica en el Anexo VII

Recomendación: Se sugiere en un plazo veinticuatro (24) meses, elaborar Manuales Operativos y/o Instructivos Internos que permitan sistematizar las operaciones que el área, como así también realizar la debida oficialización de los mismos

Impacto: MEDIO.

PROCESO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Opinión del Sector auditado: *"Se señala que lo presentado oportunamente por esta Dirección se trató meramente de un documento interno y que este no constituye un "Reglamento o Manual o Instructivo de Procedimiento" a los fines establecidos en la Resolución SGN 162/14.*

A mayor detalle cabe destacar que, si al tiempo del pedido de información, se hubiera indicado que la consulta realizada respecto del instructivo / manual era en los términos del documento técnico contenido en la Resolución SGN N° 162/14 esta Dirección hubiera confirmado que no contaba con instructivo en dicho marco".

5. Falencias en actuaciones administrativas.

Se observa la carencia de cierta documentación como el reglamento interno de uso y también de la copia de la disposición del Registro del Instituto Nacional de Propiedad industrial.

Algunos de los expedientes no son autosuficientes ya que no contienen toda la documentación que resulta necesaria a efectos de verificar la gestión realizada. Por ejemplo: se observó que el *Cordero Patagónico* cuenta con reglamento interno de uso para las provincias de Santa Cruz y Tierra del Fuego.

Recomendación: Esta Unidad de Auditoria Interna recomienda, tener presente en el armado de los expedientes la necesidad de autosuficiencia; incorporándose así en cada uno de ellos la documentación de respaldo necesaria, oportuna y actualizada, ello en el plazo de TRES (3) meses.

Impacto: BAJO.

Opinión del Sector auditado: *"El artículo 8 de la Ley N° 25.380 correspondiente al Capítulo II: Solicitud Preliminar de adopción de una Denominación de Origen, establece que "…, los productores deberán completar los demás requisitos legales y reglamentarios establecidos en esta ley y sus normas complementarias, constituyendo el correspondiente Consejo de Denominación de Origen, redactar y aprobar colectivamente su reglamento y obtener personería jurídica; todo ello, en un plazo de ciento ochenta (180) días.*

A ese respecto, se señala que el artículo mencionado ut supra impone algunos de los requisitos legales que deberán cumplir los grupos de productores que quieran solicitar una DO y no una IG, motivo por el cual se destaca que todas las DO otorgadas cumplen con este requisito legal ya que como puede observarse en los expedientes respectivos los reglamentos correspondientes han sido presentados. Se reitera que esta exigencia no es requerida para las IG"

Opinión del auditor: Esta Unidad de Auditoría Interna mantiene el hallazgo en el sentido que los expedientes deben ser autosuficientes e íntegros, contando con toda la documentación. Se señala además que justamente el reglamento de uso interno se encuentra anexado en la IG del Cordero Patagónico, quienes

lo presentaron en representación de las provincias de Santa Cruz y Tierra del Fuego.

- **CONCLUSIÓN**

Es de señalar que las tareas de auditoría se han llevado a cabo en un adecuado ambiente de control interno de acuerdo a los lineamientos impartidos por la Sindicatura General de la Nación mediante Resolución Nº 152/02.

La Subsecretaría de Alimentos y Bebidas emite opinión a los hallazgos y recomendaciones efectuados mediante nota NO-2017-12746728-APN-UAI#MA de fecha 28 de junio de 2017.

La Dirección Nacional de Competitividad Agroalimentaria recepcionó los hallazgos expuestos en el informe preliminar teniendo en cuentas las recomendaciones efectuadas por esta Unidad de Auditoría Interna y logró regularizar a plena satisfacción de esta Unidad de Auditoria, tres (3) de los mismos. Se acompaña en Anexo VII constancia de los hallazgos y su regularización. Ello evidencia una excelente voluntad y compromiso con la tarea diaria que es necesario resaltar.

Es de señalar la necesidad de incorporar personal capacitado siendo que todas las actividades del proceso se encuentran desarrolladas únicamente por tres (3) agentes.

Se sugiere trabajar en la búsqueda de mecanismos que impidan diluir las expectativas generadas por los distintos productores por formar parte del proceso de Denominación de Origen o Indicación Geográfica. Algunos de estos mecanismos pueden ser promover actividades publicitarias con el fin de expandir el conocimiento de estos productos en el mercado interno; como así también en el externo, donde posibilita el reintegro de un CERO COMO CINCO POR CIENTO (0,5%) a las exportaciones de los producto certificados; además de realizar eventos como; “Semana de los productos DO o IG”; donde se incentive a los certificantes a participar con subproductos en ferias nacionales e internacionales.

Esta UAI sostiene además, que se deberá poner en práctica las recomendaciones efectuadas en el presente Informe, a fin de contribuir al mejoramiento del sistema de control interno.

En razón de lo expuesto, se emite el presente con carácter de definitivo.

Buenos Aires, 30 de junio de 2017

PROCESO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ANEXO I – INFORME PRESUPUESTARIO

- **INTRODUCCION**

El presente informe integra el Plan Anual de Trabajo de esta Unidad de Auditoría Interna bajo el nombre, "Proceso de Denominación de Origen".

- **OBJETO**

Verificar la ejecución presupuestaria y el cumplimiento de Metas Físicas correspondiente a "Proceso de Denominación de Origen".

- **ALCANCE**

Las tareas de auditoría se llevaron a cabo de acuerdo a los criterios establecidos en las Normas de Auditoría Interna Gubernamental en la Resolución N° 152/02, las Normas Generales de Control Interno Resolución Nº 172/14 y los conceptos y procedimientos estipulados en el Manual de Control Interno Gubernamental de la Sindicatura General de la Nación, comprendiendo los Ejercicios 2009-2016.

- **ACLARACIONES PREVIAS**

El objeto de auditoria no se refiere a una Actividad propia de un Programa determinado, el mismo se ocupa de la Administración del Sistema de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de acuerdo con la reglamentación vigente, otorgando certificaciones a distintos productos regionales. Al no estar presupuestado como una actividad individual, no presenta metas físicas ni crédito propio disponible.

- **TAREA REALIZADA**

Por medio de nota Nº NO-2017-06598282-APN-DNCA#MA de fecha 18 de abril de 2017, esta Unidad de Auditoria Interna tomo conocimiento de que el objeto de auditoria no cuenta con Crédito Propio, tal como lo detalla el auditado en mencionada nota: *"La Oficina de Registro no cuenta con fondos presupuestarios propios. El Programa de Calidad de los Alimentos -PROCAL ha sido hasta la fecha el programa a través del cual se han contratados consultores para animar los procesos de valorización en terreno y se han ejecutado proyectos de promoción y asistencia integral para productos reconocidos. Asimismo, en numerosos casos ha financiado los viáticos de los técnicos de esta oficina para la realización de capacitaciones, talleres y auditorías en terreno."*

PROCESO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Por medio de consultas en sistema e-Sidif[1] se obtuvo información respecto de dos transferencias realizadas al **Concejo de la Denominación de Origen de Salame de Tandil** durante el Ejercicio 2015, destinados a lo siguiente:

Detalle	Importe Vigente
ANR A FAVOR DEL CONSEJO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN DE SALAME DE TANDIL - 32ª FESTIVAL NACIONAÑ DE LA SIERRA Y EL SALAME TANDILERO - EXP DE PAGO S05-05934/15	100.000 (PESOS ARGENTINOS)
TRANSF. AL CONSEJO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN DE SALAME DE TANDIL - JARDIN DE LA PAZ - CIUDAD DE TANDIL - PROV. BS.AS. - RES. SAGYP Nº 204/15 - ANR - EXP. DE PAGO: EXP-S05:0035165/15	55.000 (PESOS ARGENTINO)
Total	**155.000**

Las transferencias antes mencionadas se financiaron mediante el Programa 36 "Formulación de Políticas de los Sectores Agropecuario y Pesquero" Actividad 1 "Conducción y Dirección Superior", siendo estas las únicas claramente identificadas en los registros del sistema e-Sidif. Si bien los gastos detallados no son propios de la certificación que ofrece la actividad, existe una vinculación con el beneficiario.

CONCLUSIÓN

Como se dijo anteriormente, las actividades vinculadas al "Proceso de Denominación de Origen" no contaron con crédito propio, razón por la cual se financiaron mediante el "PROCAL". Con el objeto de lograr mayor transparencia en la gestión y considerando la importancia en valor agregado en origen que genera para los productores la certificación que se obtiene, se recomienda que se analice la posibilidad de que en ejercicios futuros se incluya la presente actividad como una individual en el programa correspondiente, con el objeto de dotarla de crédito y metas físicas cuantificables.

[1] Fecha de Consulta: 02 de junio de 2017 14 Hs.

PROCESO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ANEXO II – DOCUMENTACION RELEVANTE

ACCIONES DE LA SUBSECRETARIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. De acuerdo al Decreto N° 302/17, se detallan los objetivos establecidos para la Subsecretaría de Alimentos y Bebidas, los cuales son:
2. Coordinar la elaboración y ejecución de políticas y acciones tendientes al desarrollo, evolución y desempeño de la industria de alimentos y bebidas en el ámbito nacional con el objeto de promover la competitividad, el valor agregado, la diferenciación, la calidad, el cuidado ambiental y la innovación sustentable del sector.
3. Coordinar el estudio de los distintos factores económicos que afectan a las cadenas de alimentos y bebidas, analizando todos los eslabones que las conforman.
4. Proponer y ejecutar programas de capacitación, asistencia técnica en materia de producción, industrialización, aplicación de la innovación tecnológica, comercio exterior, calidad y certificaciones para la industria de alimentos y bebidas.
5. Coordinar la elaboración y ejecución de programas y acciones tendientes a impulsar la modernización, reconversión, complementación, innovación tecnológica y diversificación de productos y mercados de las economías regionales.
6. Coordinar la participación en los ámbitos vinculados con los distintos Grupos de Trabajo del MERCADO COMÚN DEL SUR (MERCOSUR), del CODEX ALIMENTARIUS, de la ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO) y el Código Alimentario Argentino, la COMISIÓN NACIONAL de Alimentos y el Punto Focal del CODEX ALIMENTARIUS, de conformidad con la normativa vigente.
7. Asistir y participar en los foros técnicos nacionales, regionales e internacionales que entiendan en la problemática de seguridad alimentaria y nutricional, en coordinación con las áreas de competencia en la materia.
8. Coordinar lo relativo a la aplicación y contralor de la Ley N° 25.380 de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de Productos Agrícolas y Alimentarios y en la aplicación de la Ley N° 25.127 de Producción Ecológica, Biológica u Orgánica y la Ley N° 26.967 que crea el Sello de Calidad “ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCION NATURAL” y su versión en idioma inglés, “ARGENTINE FOOD, A NATURAL CHOICE”.
9. Coordinar la elaboración de informes y realizar el seguimiento de los principales indicadores económicos y productivos de la industria de alimentos y bebidas así como de cada uno de los sectores que la

conforman.
Promover la mejora de la competitividad de las Pymes alimentarias en las áreas de financiamiento, calidad, comercio exterior, diferenciación y mejora organizacional, coordinando con los distintos organismos con competencia en la materia y las cámaras representantes del sector alimentario.

10. Proponer políticas y estrategias dirigidas a la unificación y simplificación de normativas vinculadas a la producción de alimentos. Entender en la elaboración y propuesta de instrumentos para contribuir a promover el desarrollo y crecimiento del sector industrial agroalimentario.
11. Realizar las propuestas y coordinar la ejecución de las políticas de comercialización, regulación y fiscalización de la producción agroalimentaria, así como en las negociaciones internacionales, comerciales y sanitarias de estos rubros, en el ámbito de su competencia.

- **LOGOS DE IDENTIFICACIÓN Y BREVE RESEÑA DE LOS PRODUCTOS CERTIFICADOS**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Chivito Criollo del Norte Neuquino - DO: De acuerdo a la Resolución 950/10, el Chivito Criollo del Norte Neuquino se convirtió en este modo en el primer producto alimenticio nacional en contar una certificación de este tipo, adoptando para su producción la certificación referida a Denominación de Origen. En la zona Norte de la provincia de Neuquén, cerca de 1.500 familias de pequeños productores se dedican a la crianza extensiva de caprinos. Se los conoce localmente como *"crianceros"* y sus saberes son herencia de los antiguos pobladores de la región, los antepasados Pehuenches.

La producción se caracteriza por la cría de la cabra criolla neuquina, la trashumancia, el pastoreo extensivo sobre pastizales naturales, el manejo estacional de los piños y el vínculo de los productores con sus animales.

PROCESO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La zona geográfica correspondiente a la Denominación de Origen, se ubica al Norte de la provincia de Neuquén (Patagonia, Argentina) y comprende la totalidad de los departamentos Minas y Chos Malal y parte de los departamentos Pehuenches, Ñorquín, Añelo y Loncopue

Salame De Tandil – DO: Mediante Resolución N° 986/11, se aprobó de este modo el uso de la certificación de Denominación de Origen para el Salame de Tandil, convirtiéndose en el segundo producto en contar con una certificación de este modo a nivel nacional. El Salame de Tandil es resultado de la combinación de condiciones ambientales favorables propias de la zona; la disponibilidad de materias primas en cantidad y calidad suficiente; el dominio de técnicas de elaboración artesanales y el legado de una receta singular, cuidadosamente resguardada por hombres apasionados por sus oficios

Su zona geográfica de producción-elaboración está fuertemente vinculada a la dinámica propia de la región, que conforma el sistema serrano de Tandilia

IDENTIFICACIÓN GEOGRÁFICA

Salame Típico de Colonia Caroya – IG: Este producto fue el primer alimento argentino en obtener una Indicación Geográfica en marzo de 2014, mediante Resolución N° 37/14.

El salame de Colonia Caroya es un producto reconocido a nivel nacional con un importante anclaje cultural en la comunidad. Los principales factores territoriales que confieren tipicidad al producto son los saberes empíricos heredados de los inmigrantes friulanos y vénetos transformados y

adaptados en la comunidad local. Este salame típico, es un salame picado grueso, madurado en sótano durante un período mínimo de 21 días. Sus características principales detalles que su longitud es de 25 a 40 cm 45 a 60 mm de diámetro, embutido en tripa vacuna, de forma recta y con aspecto regular, firme al tacto aunque con cierta elasticidad. El atado típico delimita segmentos de aproximadamente 7 cm y se hace con hilo tipo choricero de 5 hebras. El emplume de color gris claro homogéneo constituye uno de los elementos que hacen a la calidad específica del salame.

La zona de producción de este alimento se ubica en la ciudad de Colonia Caroya (ubicada a 50 Km al norte de la ciudad de Córdoba) y Colonia Vicente Agüero (al NE de Colonia Caroya).

Cordero Patagónico – IG: La Indicación Geográfica para Cordero Patagónico fue aprobada formalmente en septiembre de 2014 mediante Resolución N° 326/14 y apunta a rescatar para los consumidores el hecho cultural único e irrepetible de un producto que responde a la historia de los campos patagónicos. Su carne se caracteriza por lo magra, tierna y de exquisito sabor, ideal para hacer a la parrilla. La carne de Cordero Patagónico proviene de ovejas que fueron criadas en el ambiente natural de la región, alimentadas con leche materna y vegetación autóctona.

Actualmente existen en la Patagonia varias alternativas de razas ovinas y sus cruzas para carne. Cada productor elige el tipo de animales que mejor se adapta a su medio, muy variado debido a las diferencias climáticas extremas en toda la región.

La zona geográfica definida para la Indicación Geográfica de Cordero Patagónico corresponde al territorio comprendido al sur del Río Colorado, constituida por las provincias de Neuquén, Río Negro, Chubut, Santa Cruz y Tierra del Fuego e Islas del Atlántico Sur y el Partido de Carmen de Patagones de la Provincia de Buenos Aires.

Melón de Media Agua – IG: Mediante Resolución N° 549/14, fue aprobada formalmente el uso de la certificación para la Indicación Geográfica del Melón de Media Agua, provincia de San Juan.

Redondo, piel color crema, lisa y suave. Dulce como una golosina. Así es el Melón de la localidad de Media Agua, un fruto típico del departamento de Sarmiento, provincia de San Juan.

Es un producto estacional, que se cosecha desde diciembre a marzo. Se cultiva integralmente al aire libre, aunque pueden utilizarse protecciones térmicas.

Su peso aproximado es entre 2 y 3 Kg. Su sabor se caracteriza por lo extremadamente dulce, debido a las elevadas temperaturas, alta luminosidad, baja humedad y la oscilación térmica del territorio hacen que concentre altos niveles de azúcares. Crece con aguas que provienen del deshielo de la Cordillera de los Andes.

PROCESO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La región/área geográfica definida por los productores es el Departamento Sarmiento, ubicado al sur de la provincia de San Juan, al este de las sierras de Pedernal y Chica de Zonda. Posee una superficie de 2.782 km2 y cuenta con una población de 22.131 habitantes (Censo 2010). Media Agua es la villa cabecera del departamento.

Yerba Mate – IG: Esta infusión con mucha historia en la República Argentina, fue certificada mediante Resolución N° 13/16. Su explotación involucra a miles de protagonistas y genera trabajo genuino en la región nordeste, productora de esta especie arbórea nativa y base de esa costumbre tan nuestra de matear. En la zona productora de yerba mate hay más de 17.000 productores registrados. En conjunto producen algo más de 700.000 toneladas de hoja verde por año. La producción de hoja verde está concentrada e integrada verticalmente. Los productores pueden entregar la hoja verde a secaderos, prestadores de servicio de cosecha y flete, o intermediarios y corredores.

En el año 2015 la producción total de yerba molida para el mercado interno fue unas 250.000 toneladas, mientras que otras 34.500 toneladas fueron destinadas a exportación.

La delimitación geográfica de la zona productora de yerba mate comprende la provincia de Misiones y parte de los departamentos de Ituzaingó y Santo Tomé de la provincia de Corrientes, situada al este del Río Aguapey, hasta su confluencia con la zanja Garapé y al este de esta.

Alcauciles Platenses – IG: De acuerdo a la Resolución N° 31/16, los Alcauciles Platenses fueron hasta el día de hoy el último alimento en lograr una certificación de este tipo. En los alrededores de la ciudad de La Plata encontraron muchas similitudes con las principales regiones productoras del mundo, como Italia, España y Francia, todas alrededor del Mediterráneo.

La producción de Alcaucil Platense en Argentina tiene sus inicios a mediados de los años 50. Al igual que otras especies vegetales de origen europeo, el alcaucil fue introducido en la región por inmigrantes italianos. Ellos mismos trajeron desde el primer material genético, y hasta los materiales que se utilizan en la producción actual, coexistiendo con materiales híbridos. Actualmente, las técnicas de producción son variadas, hay productores familiares que continúan trabajando con tractor, arado y asada, mientras que otros con perfil más empresarial incorporan otras tecnologías, insumos y maquinaria, por ejemplo riego por goteo.

Su ubicación geográfica se radica dentro del partido de La Plata, tanto los productores que forman parte del grupo, como la mayor parte de la producción de alcaucil, actualmente se encuentran localizada en la zona de Villa Elvira, Los Hornos y en menor medida en Lisandro Olmos. Históricamente la producción se concentraba en la localidad de Arana, zona ubicada en Los Hornos.

PROCESO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ANEXO III – RESULTADOS OBTENIDOS - 1

De los SIETE (7) productos certificados con Denominación de Origen y/o Identificación Geográfica se procedió a verificar en campo, el cumplimiento de los siguientes puntos:

PRODUCTO	Solicitud de adopción	Informes Técnicos	Consejos DO/Reguladores	Aval Prov	Intervención previa al INPI	Formulario de Registro	Inspección al lugar	Resolución que apruebe certificación	Disposición del INPI (registro de marca)	Tasa Anual	Presentación Reglamento de Uso
Chivito Criollo del Norte Neuquino DO	✓	✓	✓	✓	✓	×	✓	✓	×	×	×
Salame de Tandíl DO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	×	×
Salame Tipico de Colonia Caroya IG	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	×	×	×
Cordero Patagónico IG	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	×	×	✓
Melón de Media Agua IG	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	×	×	×
Yerba Mate IG	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	×	×
Alcauciles Platenses IG	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	×	×	×

Referencias del Tilde Verificador:

✓ Indica que las actuaciones administrativas contienen los datos informados en cada celda.

× Indica que las actuaciones administrativas NO contienen los datos informados en cada celda.

PROCESO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ANEXO III – RESULTADOS OBTENIDOS – 2

Cuadro enviado por el área mediante nota NO-2017-08015142-APN-DNCA#MA

PRODUCTO	DDJJ PRESENTADOS
DO "Salame de Tandil"	✓ 2015 ✓ 2016 ✓ 2017
IG "Cordero Patagónico"	2016: pendiente de presentación
IG "Salame Típico de Colonia Caroya"	✓ 2015 ✓ 2016 ✓ 2017: todavía vigente de presentación
IG "Melón de Media Agua, San Juan"	✓ 2015 ✓ 2016
IG "Yerba Mate Argentina"	✓ 2015 ✓ 2016
IG "Alcauciles Platenses"	✓ 2015 ✓ 2016

Análisis sobre las Declaraciones Juradas:

PRODUCTOS	DECLARACIÓN JURADA		
	2015	2016	2017
Alcauciles Platenses IG	N/A	DEBE	ENTREGÓ
Cordero Patagónico IG	SI	SI	EN PLAZO
Melón de Media Agua IG	SI	SI	EN PLAZO
Salame Tipico de Colonia Caroya IG	DEBE	SI	EN PLAZO
Yerba Mate IG	N/A	DEBE	EN PLAZO
Chivito Criollo del Norte Neuquino DO	DEBE	DEBE	EN PLAZO
Salame de Tandíl DO	SI	SI	EN PLAZO

ANEXO IV – MODELOS DE REGISTROS

A) INSPECTORES

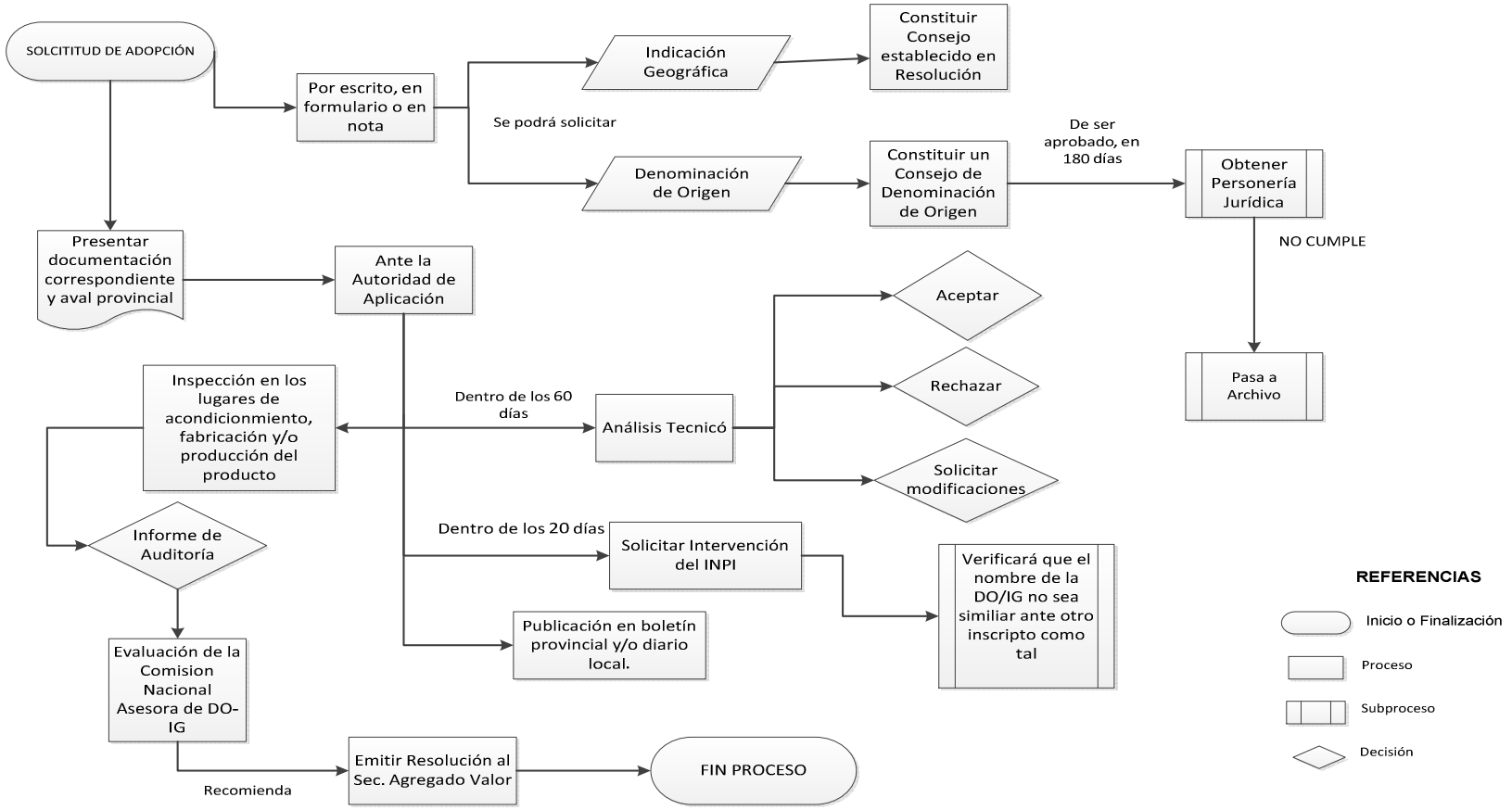
REGISTRO DE INSPECTORES											
N°	NOMBRE Y APELLIDO	D.N.I	PROFESIÓN	DEPENDENCIA	CAPACITACIÓN			PARTICIPACIÓN (INDIQUE PRODUCTO)	REALIZÓ INFORME?	FECHA DE EMISIÓN	N° INFORME
					FECHA DE INICIO	FECHA DE FINALIZACIÓN	POSEE CERTIFICADO				

B) INFRACCIONES

REGISTRO DE INFRACCIONES									
PRODUCTO	CONSEJO D.O/REGULADOR	N° DE INFRACCIÓN	INFRACCIÓN COMETIDA	CAUSANTE	MOTIVO	FECHA DE LA INFRACCION	SANCIÓN	REGULARIZÓ?	FECHA DE REGULARIZACIÓN

PROCESO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ANEXO V – CIRCUITO DEL PROCESO



(*) Elaboración propia

PROCESO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ANEXO VI – ANALISIS FODA

FORTALEZAS

- La propia organización interna del área.
- Procedimientos internos documentados.
- Circuitos preestablecidos y claros para los interesados.
- Cumplimiento en tiempo y forma de los plazos por parte del área.

OPORTUNIDADES

- La DO o IG permiten mejorar la distribución del valor agregado en la cadena de producción y comercialización.
- La asistencia a los productores locales para obtener un precio superior por sus productos diferenciados con características específicas que son claramente identificables.
- Garantizan a los consumidores sobre el origen, la calidad y los métodos de producción de los productos con DO o IG.
- Positivos efectos indirectos generados en el atractivo turístico y la puesta en valor del patrimonio cultural gastronómico de los productos certificados.

DEBILIDADES

- Incumplimiento normativo deriva en infracciones varias.
- Debilidades en los Registros de Inspectores e Infractores.
- Ausencia de un Plan de Acción posterior a la certificación a fin de acompañar a los distintos Consejos en la materia que fuese necesario, como ser la comercialización de los productos al exterior.
- Falta de una debida publicidad de los productos certificados.
- Ausencia de subsidios e incentivos económicos para los Consejos y productores certificados.
- No existe un criterio común en las actuaciones administrativas en relación a la documentación que deben contener.
- Falta de dotación óptima para la realización de las actividades que requiere el proceso.

AMENAZAS

- Usurpación por parte de productores no autorizados a utilizar las certificaciones correspondientes.
- Bajo espíritu de acompañamiento por parte de los Consejos hacía sus productores.

PROCESO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ANEXO VII – OBSERVACIONES REGULARIZADAS INFORMADAS EN INFORME PRELIMINAR

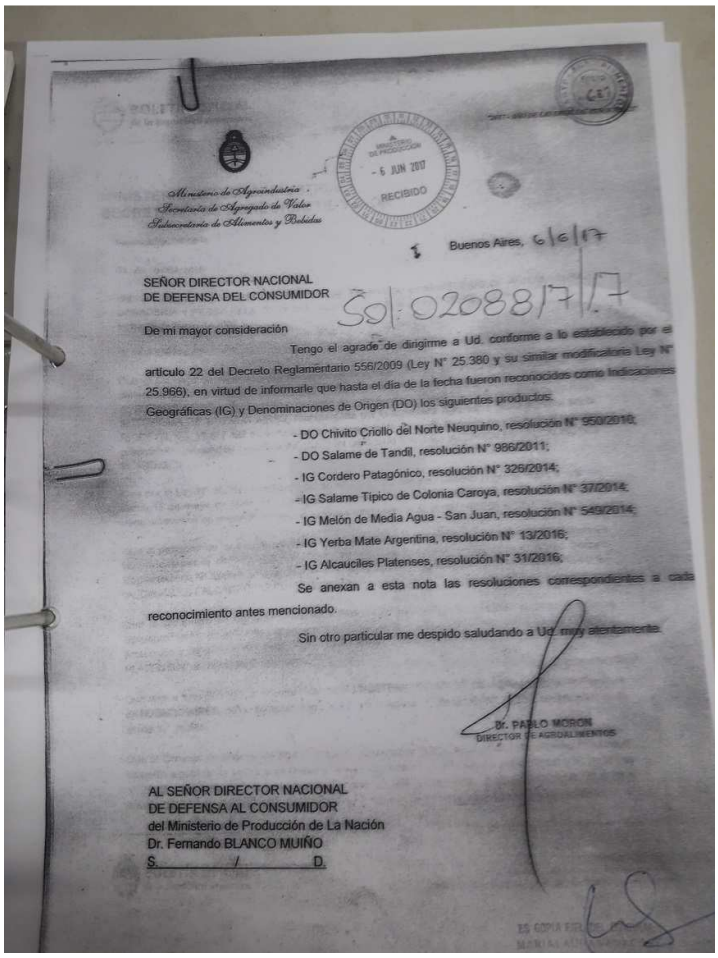
De acuerdo a la verificación efectuada por la UAI con fecha 28 de junio de 2017.

1. **Incumplimiento normativo del artículo 22 del Decreto Reglamentario N° 556/09.**

Se observa la ausencia de la notificación a la ex Subsecretaría de Defensa del Consumidor para cada uno de los productos certificados en los expedientes visualizados.

Recomendación: Esta Unidad de Auditoria Interna recomienda que en un plazo de TRES (3) meses se informe al organismo respectivo de la situación y agregar, en cada actuación administrativa, una copia de la misma.

1) **Constancia de Notificación realizada a la Ex Subsecretaria de Defensa al Consumidor.**



Ministerio de Agroindustria
Secretaría de Agregado de Valor
Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

- 6 JUN 2017
RECIBIDO

Buenos Aires, 6/6/17

SEÑOR DIRECTOR NACIONAL
DE DEFENSA DEL CONSUMIDOR

S01:02088/17/7

De mi mayor consideración

Tengo el agrado de dirigirme a Ud. conforme a lo establecido por el artículo 22 del Decreto Reglamentario 556/2009 (Ley N° 25.380 y su similar modificatoria Ley N° 25.966), en virtud de informarle que hasta el día de la fecha fueron reconocidos como Indicaciones Geográficas (IG) y Denominaciones de Origen (DO) los siguientes productos:

- DO Chivito Criollo del Norte Neuquino, resolución N° 950/2016;
- DO Salame de Tandil, resolución N° 986/2011;
- IG Cordero Patagónico, resolución N° 326/2014;
- IG Salame Típico de Colonia Caroya, resolución N° 37/2014;
- IG Melón de Media Agua - San Juan, resolución N° 549/2014;
- IG Yerba Mate Argentina, resolución N° 13/2016;
- IG Alcauciles Platenses, resolución N° 31/2016;

Se anexan a esta nota las resoluciones correspondientes a cada reconocimiento antes mencionado.

Sin otro particular me despido saludando a Ud. muy atentamente.

Dr. PABLO MORON
DIRECTOR DE AGROALIMENTOS

AL SEÑOR DIRECTOR NACIONAL
DE DEFENSA AL CONSUMIDOR
del Ministerio de Producción de La Nación
Dr. Fernando BLANCO MUIÑO
S. / D.

PROCESO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

2. Registro o Nomina de Inspectores deficiente.

Mediante nota NO-2017-10434806-APN-DNCA#MA el área informa el listado de los agentes que forman parte de dicho registro o nómina. De la visualización efectuada, el día 05 de junio de 2017 se observa una carencia de la información contenida, ya que solo constaba nombre y DNI.

Recomendación: Esta Unidad de Auditoria Interna recomienda adicionar mínimamente los datos expuestos en el modelo que se acompaña en el Anexo – IV, ello en el plazo de TRES (3) meses.

2) Se verificó la modificación y recreación del registro de inspectores

Registro de inspectores - infractores - Excel

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DE PÁGINA FÓRMULAS DATOS REVISAR VISTA

J14

Registro o nómina de inspectores habilitados para el sistema de control y vigilancia del régimen que se establece por la Ley 25.380 modificatoria 25.966 en el artículo 26, inciso c) del Decreto Reglamentario 556/2009

Nombre y apellido	D.N.I.	Profesión	Dependencia	Capacitación			
				Nombre	Fecha de inicio	Fecha de Finalización	Posee certificado
Héctor Niubó	17.709.117	Abogado	Dir. Agroalimentos	Seminario "Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen"	03/09/2009	03/09/2009	Informe interno
				Primer Taller Nacional de Capacitación del Proyecto FAO Regional TCP/RLA/3211 (D)	11/11/2010	11/11/2010	Gacetilla de prensa
				Segundo Taller Nacional de Capacitación del Proyecto FAO Regional TCP/RLA/3211 (D)	07/09/2011	08/09/2011	Gacetilla de prensa
Lucía Tejada	29.152.870	Ing. Agrónoma	Dir. Agroalimentos	Segundo Taller Nacional de Capacitación del Proyecto FAO Regional TCP/RLA/3211 (D)	07/09/2011	08/09/2011	Gacetilla de prensa
				Curso para profesionales: "Identificación y valorización de productos locales mediante Denominación de Origen/Indicación Geográfica"	12/07/2011	15/07/2011	Si
				Talleres SIAL (Sistemas Agroalimentarios Localizados) en el marco del proyecto "Herramientas y sistemas de gestión de la calidad para la valorización de productos agroalimentarios"	Participación en 2 talleres SIAL en el marco del proyecto (cartera		Si
				Seminario - Taller "Los retos para el establecimiento de Sellos de calidad en México"	13/07/2012	13/07/2012	Si
				8th International GI Training "InterGI 2013" - Suiza (Curso Internacional de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen)	27/05/2013	07/06/2013	Si
				Seminario Internacional: "Indicación Geográfica y Denominación de Origen. Herramientas eficientes para el Desarrollo Local". Organizado por el Ministerio de Industria de la Nación, Ministerio de Relaciones Exteriores, Embajada de España en Argentina y el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI)	05/07/2013	05/07/2013	Si
				Forum "Origin, Diversity and Territories". Organizado por la FAO, Movimiento Internacional Slow Food, la Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONUDI), Farmers Overseas Action Group (FOAG), la Confederación Suiza, la Ville de Geneve y The Research Institute of Organic Agriculture (FiBL) - Milán, Italia.	10/09/2015	10/09/2015	Si
Laura Domínguez	25.664.396	Ing. Alimentos	Dir. Agroalimentos	Capacitación / taller interno con referentes de INTA: Ing. Agr. Marcelo Champredonde, Ing. Agr. Marcelo Pérez Centeno sobre el funcionamiento del sistema	duración de 2 jornadas luego de la reglamentación de la Ley,		Informe interno
				Seminario "Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen"	03/09/2009	03/09/2009	Informe interno
				Talleres SIAL (Sistemas Agroalimentarios Localizados) en el marco del proyecto "Herramientas y sistemas de gestión de la calidad para la valorización de productos agroalimentarios"	Participación en 4 talleres SIAL en el marco del proyecto (cartera		Si
				Primer Taller Nacional de Capacitación del Proyecto FAO Regional TCP/RLA/3211 (D)	11/11/2010	11/11/2010	Gacetilla de prensa
				Segundo Taller Nacional de Capacitación del Proyecto FAO Regional TCP/RLA/3211 (D)	07/09/2011	08/09/2011	Gacetilla de prensa
				Seminario - Taller "Los retos para el establecimiento de Sellos de calidad en México"	13/07/2012	13/07/2012	Si
				Seminario Internacional: "Indicación Geográfica y Denominación de Origen. Herramientas eficientes para el Desarrollo Local". Organizado por el Ministerio de Industria de la Nación, Ministerio de Relaciones Exteriores, Embajada de España en Argentina y el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI)	05/07/2013	05/07/2013	Si
Isabella Maglietti Smith	32.754.335	Ing. Alimentos	Dir. Agroalimentos	Master "Food Identity", programa MSc (master of sciense) programa de becas Erasmus Mundus de la Unión Europea	Duración dos años: septiembre de 2012 a septiembre de 2014. Aptitudes adquiridas: conocimiento científico y técnico sobre producciones locales y tradicionales en el mercado global		Si

Nota: La Oficina de Registro lleva un seguimiento de los productos reconocidos donde figura información relevante de cada uno y las fechas de auditorías correspondientes. A su vez, cada informe de auditoría se encuentra formando parte de los expedientes.

3. Registro de Infracciones en formato papel inconcluso e inexistencia en soporte digital.

Mediante nota NO-2017-10434806-APN-DNCA#MA el área informa que "*de conformidad con lo establecido por el Artículo 44 del Decreto N° 556/09, desde la Dirección de Agroalimentos se lleva un Registro de infractores. No obstante, por no haberse detectado disconformidades o infracciones a la normativa a esta fecha no existen infractores allí registrados*"

De la visualización efectuada a fin de verificar lo expuesto, el día 05 de junio de 2017 se constató la existencia de un bibliorato que carece de datos y

antecedentes consignados de cada producto certificado, como así también la ausencia del mencionado registro en soporte digital.

Recomendación: Esta Unidad de Auditoria Interna recomienda, en un plazo de TRES (3) meses la creación del registro de infracciones en soporte digital, como la actualización del mismo en soporte papel, de acuerdo al modelo que se acompaña en el Anexo – IV, el cual debe mantenerse actualizado por un periodo de CINCO (5) años en donde se deberán detallar las infracciones cometidas por cada Consejo de Denominación/Regulador como así también por cada productor o establecimiento que la cometiere.

3.- Actualización de registro en soporte papel y creación de un registro de Infractores en formato digital.

Registro de infractores Art. 44 Decreto N° 556/2009 y Ley 25.380 y su modificatoria 25.966

Registro de infractores Art. 44 Decreto N° 556/2009 y Ley 25.380 y su modificatoria 25.966

Producto	N° de infracción	Infracción cometida	Causante	Motivo	Fecha de la infracción	Sanción	¿Regularizó?	Fecha de regularización

4. Falta de aprobación y actualización de Instructivos de Procedimientos Internos. HALLAZGO REFORMULADO POR HALLAZGO Nº 4.

Se señala que se ha remitido mediante nota NO-2017-06598282-APN-DNCA#MA, el instructivo de trabajo interno que no se encuentra aprobado por la autoridad competente y no cumple con requisitos básicos que dispone la Resolución SGN Nº 162/14.

Recomendación: Se sugiere en un plazo de TRES (3) meses, actualizar los instructivos en relación a la actual autoridad de aplicación e incluir la fecha de redacción, número de versión, áreas involucradas, índices, objeto, alcance y marco de referencia, previo a la aprobación.

Impacto: MEDIO.

Opinión del Sector auditado: “Se señala que lo presentado oportunamente por esta Dirección se trató meramente de un documento interno y que este no constituye un “Reglamento o Manual o Instructivo de Procedimiento” a los fines establecidos en la Resolución SGN 162/14.

PROCESO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

A mayor detalle cabe destacar que, si al tiempo del pedido de información, se hubiera indicado que la consulta realizada respecto del instructivo / manual era en los términos del documento técnico contenido en la Resolución SGN N° 162/14 esta Dirección hubiera confirmado que no contaba con instructivo en dicho marco".

PROCESO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ANEXO VIII – EQUIPO DE TRABAJO

Auditor Interno:

Dr. Joaquin Pinotti

Auditora Adjunta Operacional:

Lic. Isabel Vogelius

Supervisora Operacional

Dra. Lisa María Mac Donnell

Auditores:

Sr. Alan Villa

Sr. Federico Gorno

Sr. Lucas Buljubasich