

Resolución SAGP 98/26

Ref. Protocolo de calidad para langostinos enteros congelados a bordo argentinos. 29/06/2026 (BO 30/06/2026)

VISTO el Expediente N° EX-2026-51294526- -APN-DGDAGYP#MEC, la Ley 26.967, la Res.SAGPA 392/05 de fecha 19 de mayo de 2005 de la ex-SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE ECONOMÍA Y PRODUCCIÓN y su modificatoria y la Res.SAGPA 25/18 de fecha 2 de marzo de 2018 del entonces Subsecretario de Agricultura Familiar, Coordinación y Desarrollo Territorial a cargo de la ex-SECRETARÍA DE AGREGADO DE VALOR del entonces MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA, y

CONSIDERANDO:

Que, en el mercado global, el grado de exigencia de clientes y consumidores respecto a la calidad de los alimentos se ha elevado en virtud del aumento de la información disponible, así como la notable variedad y diversificación de la oferta.

Que se debe ponderar la excelente calidad de los Langostinos Argentinos, a los que podemos caracterizar como un alimento con un buen nivel proteico, elevado porcentaje de humedad y bajo contenido de grasa, así como un buen tenor de fósforo, calcio, hierro y zinc y un apreciable contenido de vitaminas como cianocobalamina (B12), niacina (B3) y en menor proporción vitamina A, B1 y B2. En cuanto a su nivel calórico este alimento aporta aproximadamente NOVENTA Y SEIS (96) kilocalorías cada CIEN (100) gramos de carne, con atributos y cualidades propias de las condiciones de producción y los sistemas de aseguramiento de su calidad.

Que a efectos de garantizar a clientes y consumidores que el Langostino (*Pleoticus Müelleri*), producto muy apreciado en el mercado internacional tanto por sus cualidades organolépticas como por sus características nutricionales, conserven efectivamente los atributos diferenciadores de valor, es necesario contar con sistemas eficaces de gestión e identificación.

Que los consumidores con mayor información, son selectivos al momento de elegir, de modo que cuando se les ofrecen Langostinos Argentinos que cumple con las características y exigencias demandadas, tienden a privilegiar la adquisición de aquellos.

Que, en las tendencias actuales, se puede observar claramente que el camino de la calidad en los productos, es al que se deben orientar todas las acciones y propuestas vinculadas con la producción del Langostino (*Pleoticus Müelleri*).

Que, en dicho orden de ideas, los sistemas de certificación voluntaria de la calidad, prestados por entidades independientes, han probado ser aptos a esa finalidad, cuando los atributos diferenciales de valor no son factibles de ser comprobados directamente por clientes y consumidores.

Que conforme a lo establecido por la Ley 26.967 y por la Res.SAGPA 392/05 de fecha 19 de mayo de 2005 de fecha 19 de mayo de 2005 de la ex-SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE ECONOMÍA Y PRODUCCIÓN y su modificatoria, resulta un requisito esencial cumplir con un Protocolo de Calidad, como así también, brindar garantía que los productos han sido producidos y/o elaborados de conformidad a las características específicas y condiciones especialmente establecidas.

Que por la Res.SAGPA 25/18 de fecha 2 de marzo de 2018 del entonces Subsecretario de Agricultura Familiar, Coordinación y Desarrollo Territorial a cargo de la ex-SECRETARÍA DE AGREGADO DE VALOR del entonces MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA, se aprobó un Protocolo de Calidad para Langostinos Enteros Congelados a Bordo.

Que, habiéndose analizado el referido Protocolo, surge la conveniencia de proceder a su actualización.

Que para ello, se ha elaborado un nuevo "PROTOCOLO DE CALIDAD PARA LANGOSTINOS ENTEROS CONGELADOS A BORDO", en el cual han tomado intervención y manifestado su acuerdo a la presente actualización del Protocolo, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA y PESCA del MINISTERIO DE ECONOMÍA a través de su Dirección de Inocuidad de Pesca y Acuicultura y de la Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA y PESCA del MINISTERIO DE ECONOMÍA, la Cámara de Armadores Pesqueros y Congeladores de la Argentina - (CAPeCA), la Dirección de Planificación Pesquera de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA y PESCA del MINISTERIO DE ECONOMÍA y el INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO PESQUERO (INIDEP) organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA del MINISTERIO DE ECONOMÍA.

Que la diferenciación por calidad, es un componente estratégico para el desarrollo competitivo de las producciones alimenticias y un factor diferencial para el ingreso a nuevos mercados, verificando que un Protocolo de Calidad para los Langostinos Enteros Congelados a Bordo Argentinos resulta ser un patrón o medida para todos los productores que deseen diferenciar su producto como estrategia competitiva.

Que la SECRETARÍA AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA del MINISTERIO DE ECONOMÍA, tiene entre sus objetivos asistir en la ejecución de planes, programas y políticas de producción, transformación y agregado de valor, comercialización, tecnología, calidad, diferenciación y sanidad en la producción agroalimentaria y agroindustrial, ante lo cual, la Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional tiene interés en la aprobación de

un Protocolo de Calidad de carácter no obligatorio y de adhesión e implementación voluntaria, que identifique los atributos diferenciales de los Langostinos Enteros Congelados a Bordo Argentinos para facilitar el posicionamiento de nuestra producción en los mercados extranjeros, con valor agregado y calidad diferenciada.

Que la presente medida no implicará costo fiscal alguno.

Que ha tomado intervención el servicio jurídico competente.

Que el suscripto es competente para resolver en esta instancia de acuerdo con las facultades conferidas por la Ley 26.967 y por el Dec.50/19 de fecha 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- Sustitúyese el "PROTOCOLO DE CALIDAD PARA LANGOSTINOS ENTEROS CONGELADOS A BORDO ARGENTINOS" aprobado por el Artículo 1º de la Res.SAGPA 25/18 de fecha 2 de marzo de 2018 del entonces Subsecretario de Agricultura Familiar, Coordinación y Desarrollo Territorial a cargo de la ex-SECRETARÍA DE AGREGADO DE VALOR del entonces MINISTERIO AGROINDUSTRIA, por el "PROTOCOLO DE CALIDAD PARA LANGOSTINOS ENTEROS CONGELADOS A BORDO ARGENTINOS", que como Anexo registrado con el N° IF-2026-60131884-APN-DAL#MEC, forma parte integrante de la presente medida.

ARTÍCULO 2º.- Invitase a las personas humanas y jurídicas que conforman la cadena productiva a adoptar e implementar las normas técnicas y de calidad contenidas en el Protocolo aprobado por el Artículo 1º de la presente medida.

ARTÍCULO 3º.- Invitase a todas las provincias de la REPÚBLICA ARGENTINA y a la CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES a difundir, en sus respectivas jurisdicciones, el citado Protocolo.

ARTÍCULO 4º.- Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Sergio Iraeta

[Ver Anexo](#)