Resolución SAGP 231/26

Ref. Protocolo de Calidad para Merluza Negra Congelada a Bordo. 12/11/2026 (BO 18/11/2026)

VISTO el Expediente N° EX-2026-90741802- -APN-DGDAGYP#MEC del Registro de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA del MINISTERIO DE ECONOMÍA, 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.SAB 15/18 de fecha 24 de abril de 2018 de ex-SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA 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 la Merluza Negra (Dissostichus eleginoides) constituye uno de los recursos pesqueros y económicos más estratégicos de la REPÚBLICA ARGENTINA, con desembarques en diversos puertos del litoral marítimo y proyección hacia los mercados de exportación más exigentes.

Que la diferenciación por calidad, es un componente estratégico para el desarrollo competitivo de las producciones alimenticias y un factor diferencial para la permanencia, desarrollo y el ingreso a nuevos mercados. En ese sentido, un Protocolo de Calidad para Merluza Negra Congelada a Bordo resulta ser un patrón o medida para todos los productores que deseen diferenciar su producto.

Que en el marco de la Ley 26.967 y 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, el Sello "ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCIÓN NATURAL" y sus Protocolos de Calidad constituyen un sistema clave para acompañar estrategias de valor agregado, diferenciación y garantizar la identidad del producto, consolidando la posición competitiva de la producción nacional en el exterior.

Que mediante la Res.SAB 15/18 de fecha 24 de abril de 2018 de la ex-SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA del MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA se aprobó el Protocolo de Calidad para Merluza Negra (Código SAA 055), requiriéndose su actualización a fin de adecuar sus exigencias a las realidades productivas, capacidades operativas de las flotas pesqueras (arrastreros y palangreros) y avances del sector.

Que dentro de las adecuaciones técnicas introducidas se destaca la actualización del estándar de temperatura de congelación continua a bordo a MENOS VEINTE GRADOS CENTÍGRADOS (-20° C), garantizando la estabilidad fisicoquímica, microbiológica y la calidad organoléptica del producto sin comprometer su inocuidad.

Que, asimismo, la determinación de Nitrógeno Básico Volátil Total (NBVT) se incorpora de forma facultativa y complementaria para aquellos mercados u organismos que lo requieran expresamente, reconociéndose -en consonancia con lo informado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), organismo descentralizado en el ámbito de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA del MINISTERIO DE ECONOMÍA- que, en productos procesados e inmediatamente congelados a bordo el NBVT, no resulta determinante para evaluar la frescura inicial y sus valores pueden verse alterados por el tiempo de traslado de las muestras a laboratorios en tierra.

Que, en materia comercial y de envasado, se contempló la morfología natural de la especie y la viabilidad biomecánica del acondicionamiento en el formato HGT (Head, Gutted & Tailed), considerando justificadas las excepciones respecto de los límites máximos de peso neto por empaque derivado de capturas con piezas de gran porte.

Que en ese sentido, se ha actualizado el "Protocolo de Calidad para Merluza Negra Congelada a Bordo", en el cual han tomado intervención y manifestado su acuerdo, el citado SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), a través de su Dirección de Inocuidad de Pesca y Acuicultura de la Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, la Dirección de Planificación Pesquera de la SUBSECRETARÍA DE RECURSOS ACUÁTICOS Y PESCA 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 presente medida no implica 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 Merluza Negra, aprobado por el Artículo 1º de la Res.SAB 15/18 de fecha 24 de abril de 2018 de la ex-SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA del entonces MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA, por el Protocolo de Calidad para Merluza Negra Congelada a Bordo que, como Anexo registrado con el N° IF-2026-109189594-APN-DNAYDR#MEC, forma parte integrante de la presente medida.

ARTÍCULO 2º Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Sergio Iraeta

Anexo