

Argentinien mit Gemeinschaftsstand auf der Seafood Expo Global

Fischereiflotte des Landes trotz Corona-Pandemie

Argentinien hat Zugriff auf eines der größten Fischfanggebiete der Welt. Exportiert werden vor allem Rotgarnele, Kalmar (*Illex spp.*) und Argentinischer Seehecht. Die Südliche Königskrabbe, der Schwarze Seehecht und die Rotgarnele befinden sich im Prozess für eine MSC-Zertifizierung. In Barcelona stellen 18 argentinische Produzenten auf einem Gemeinschaftsstand aus.

Seine 5.000 Kilometer lange Küste bietet Argentinien Zugriff auf eines der größten Fischfanggebiete der Erde. Die argentinische Fischindustrie hat sich den Slogan „Mar Argentino – salvaje y austral“ auf die Fahne geschrieben hat, zu Deutsch: „Argentinisches Meer – wild und im Süden“. Dieses von der FAO mit der Nummer 41 ausgewiesene Fanggebiet im Südwestatlantik weist eine extrem hohe maritime Produktivität auf. Damit das so bleibt, aktualisiert der Bundesrat

für Fischerei CFP (Consejo Federal Pesquero) ständig die nationalen Bewirtschaftungspläne. Das Fangquotensystem orientiert sich an den Daten des nationalen Instituts für Fischereiforschung und -entwicklung INIDEP. Dessen Direktor Oscar Horacio Padin gibt Informationen zur Flotte, auf die sein Team für die Arbeit auf See setzen kann: „Um das weite und artenreiche argentinische Meer zu bewerten, nutzen wir das historische Fischereiforschungsschiff Dr. Eduardo L. Holmberg,

das von 1980 an mehr als 300 Erkundungsfahrten durchgeführt hat. Seit 2017 ist auch das ozeanografische Fischereiforschungsschiff Victor Angelescu im Einsatz.“ Dessen Aufgabe sei es, zum Wissen über die Ökosysteme des argentinischen Meeres und des angrenzenden Hanges beizutragen. Mit besonderem Stolz verweist der Präsident des INIDEP auf das Fischereiforschungsschiff „Mar Argentino“: „Sie gehört seit 2020 zur Flotte und liefert Kenntnisse über biologische Prozesse aus den Küstengewässern, die für eine ordentliche Bewirtschaftung und Nachhaltigkeit der Ressourcen unerlässlich sind.“

MSC-zertifizierte Fischereien

Die Expertise des INIDEP ist auch bei der Erarbeitung der Kriterien für die MSC-Zertifizierung gefragt. Die argentinischen Fischereien auf Sardellen, patagonische Kammuschel und Langschwanz-Seehecht sind bereits zertifiziert, während sich die Fischereien auf Südliche Königskrabbe, Schwarzer Seehecht und Rotgarnele im Prozess der Zertifizierung befinden. Für die Nachhaltigkeitszertifizierung der Rotgarnelefischerei arbeiten verschiedene Unternehmen aktuell an zwei FIP-Projekten zur Verbesserung der Fischerei. Mit dabei ist Grupo Veraz. Veronica Angeleri, die kaufmännische Leiterin dieses bedeutenden Garnelenproduzenten, erklärt: „Das



FOTO: CONSEJO FEDERAL PESQUERO

Die Rotgarnele ist der wichtigste Devisenbringer für die Fischereiindustrie Argentiniens.

eine FIP-Projekt bezieht sich auf nationale Gewässer und das andere auf die Fangzone vor der Provinz Chubut. Die Art der Flotte, die Anzahl der Schiffe und der Umfang der Beifänge in diesen beiden Gebieten sind völlig unterschiedlich.“

Hauptumschlagplätze für den argentinischen Fischfang sind Mar Del Plata, wo die Hälfte der Meeresfänge des Landes angelandet wird, und die ►



Die Europäische Union war im Jahr 2021 der größte Absatzmarkt.

Täglich das Neueste im Netz

- ✓ Täglich aktuelle Meldungen aus der ganzen Fischbranche
- ✓ Über 9.000 Adressen aus der weltweiten Fisch-Industrie
- ✓ Stellenanzeigen aus dem FischMagazin online abrufbar
- ✓ Schnellwarnungen, Informationsmeldungen und Grenzzurückweisungen der EU
- ✓ Tagesaktueller Bundesanzeiger

www.fischmagazin.de



IHR KOMPETENTER PARTNER FÜR ZUCHTALE

ALBE-FISCHFARM GMBH & CO. KG
Alter Ortskern 33
49733 Haren-Rütenbrock

+49 (0)5934 71 20
info@albe-fischfarm.de
www.albe-fischfarm.de



Unsere Rotgarnelen haben eine außergewöhnliche Größe und ihre zarte Textur und die Süße ihres Fleisches ähneln der des Hummers.

patagonischen Häfen Rawson, Puerto Deseado, Puerto Madryn und Ushuaia. Hier bildet neueste Technik für Weiterverarbeitung und Logistik das Rückgrat für den Export in mehr als 40 Länder. Die Europäische Union war 2021 größter Absatzmarkt: Spanien (17,3 %) und Italien (6,4 %) beanspruchen hier den Löwenanteil. Weitere wichtige Märkte sind China (11,9 %), Südkorea (7,9 %), die USA (6,6 %), Brasilien (5,7 %), Russland (4,8 %), Thailand (4,6 %) und Japan (4,2 %). Argentinische Fischereierzeugnisse sorgen seit Jahren für einen Anstieg der Exporte.

Corona legte Fischerei lahm

Im April 2020 sah das allerdings anders aus. Corona legte die Fischerei des Landes zunächst komplett lahm. Doch die hartgesottenen Fischer des argentinischen Südmeers ließen sich nicht unterkriegen. Fischereiverbände, Gewerkschaften und Behörden nutzten die Auszeit. Gemeinsam arbeiteten sie die Hygieneprotokolle aus, die seither die Kontinuität der Fischereiaktivitäten gewährleisten. Schon in der zweiten Jahreshälfte 2020 nahm die argentinische Fischereiflotte erneut Fahrt auf und konnte das Coronajahr mit einem Exporterlös von 1.729 Millionen US-Dollar abschließen – ein weitaus besseres

Ergebnis, als es angesichts der Pandemie zu erwarten war. Mengenmäßig registrierte das Land mit rund 498.500 Tonnen sogar einen Anstieg von 3,9 % gegenüber dem Vorjahr.

Das Jahr 2021 stand erneut im Zeichen des Wachstums: Der Auslandsabsatz belief sich in den ersten elf Monaten auf 483.151 Tonnen (+3,2 % im Vergleich zum gleichen Zeitraum 2020) und erwirtschaftete 1.863 Millionen US-Dollar (+15,3 %). Seit vielen Jahren bestimmen drei Gattungen das Exportgeschäft der argentinischen Fischindustrie: die Argentinische Rotgarnele (*Pleoticus muelleri*), der Kalmar (*Illex argentinus*) und der Argentinische Seehecht (*Merluccius hubbsi*). Zusammen entfallen mehr als 78 % der Fischausfuhren mengenmäßig auf diese drei Arten. Gemessen an den Erlösen stehen sie für 86,5 % des Exports.

Wichtigster Devisenbringer: Rotgarnelen

Rotgarnelen sind wichtigster Devisenbringer: 2020 erhielt das Land 830 Millionen Dollar für ein Exportvolumen von 129.757 Tonnen. In den ersten elf Monaten des Jahres 2021 waren es 1.126 Millionen USD (+48 % im 11-Monatsvergleich) für 155.319 exportierte Tonnen (+30,4 %). Über die Hälfte der exportierten



FOTO: GRUPO VERAZ

In den Häfen des Landes arbeiten zahlreiche Verarbeitungsbetriebe und Kühllhäuser seit vielen Jahren für den Export.



FOTO: INDEP

Ein sogenannter Potero, spezialisiert auf den Fang von Illex-Kalmaren.

Rotgarnelen werden unverarbeitet (ganz) geliefert. Der Rest wird als Garnelenschwanz oder -stücke exportiert, in Blöcken zur Weiterverarbeitung im Bestimmungsland oder geschält und entdarnt in Blöcken oder für den Endverbraucher IQF-gefroren in Gebinden von 400 Gramm bis fünf Kilo. Veronica Angeleri von Grupo Veraz zur Qualität der Pleoticus muelleri: „Wir haben ein einzigartiges Produkt, das weltweit geschätzt wird. Unsere Rotgarnelen haben eine außergewöhnliche Größe und ihre zarte Textur und die Süße ihres Fleisches ähneln der des Hummers.“ In Europa kommt das Premiumprodukt besonders gut bei den Spaniern und Italienern an. Aber auch deutsche Verbraucher kommen auf den Geschmack, weiß man im Generalkonsulat der Republik Argentinien in Hamburg, das für die Förderung des Handels zwischen Deutschland und Argentinien zuständig ist. Dort gingen mehrere Anfragen lokaler Importeure ein, die über die Handelsplattform des argentinischen Außenministeriums Argentina Trade Net an argentinische Anbieter weitergeleitet wurden.

Positive Entwicklung bei Kalmar und Seehecht

Besonders positiv verlief in den Jahren 2016 bis 2020 die Exportentwicklung bei den Illex-Kalmaren mit einem Wertzuwachs von 68 %. Ursache waren vor allem gestiegene Preise. Im Jahr 2020 lag der Exporterlös bei 396 Millionen Dollar und das Volumen bei 148.255 Tonnen. Die Saison 2021 war jedoch weniger ergiebig, vor allem, weil China als Hauptbestimmungsland weniger kaufte. So sanken die Ausfuhren bis November 2021 um 18,8 % auf 119.658 Tonnen. Um die 93 % der

www.fischmagazin.de

argentinischen Tintenfischexporte sind ganze unverarbeitete Tintenfische und der Rest hauptsächlich Tuben und gereinigte Tentakel. Die Ausfuhren von Hubbsi-Seehecht beliefen sich im Jahr 2020 auf 221 Millionen Dollar und das Exportvolumen lag bei rund 100.300 Tonnen. Im 11-Monatsvergleich stieg der Exporterlös um 16,8 % auf 234 Millionen USD und das Volumen um 11,3 % auf 100.988 Tonnen. Der Durchschnittspreis lag bei 2.318 US-Dollar pro Tonne. Der Seehecht wird gefroren als Filet und ausgenommen ohne Kopf (h&g) und ohne Schwanz (HGT) exportiert. Wichtigstes Absatzland ist mit circa 30 % Brasilien.

Zahlreiche wertgesteigerte Produkte

Der Präsident der Kammer der Fisch exportierenden Kühlunternehmen Argentiniens CAFREXPORT, Oscar Poletti, hebt die große Vielfalt der Produkte hervor, die in der argentinischen Fischerei für den Endverbrauch hergestellt werden: „In den letzten Jahren haben gerade unsere kleinen und mittelständischen Unternehmen kontinuierlich in neue Wertschöpfungstechnologien investiert.“ Oscar Poletti ist überzeugt, dass dies notwendig sei, um die Verarbeitungskapazität zu erlangen, welche die umfangreichen Fischereiresourcen des argentinischen Meeres abdeckt und um die Qualität zu sichern, die auf den internationalen Märkten gefordert wird. „Die soziale Verantwortung der Unternehmen und die Achtung der Umwelt sind für uns unverzichtbare Variablen und stellen einen zusätzlichen Wert dar, der beachtet werden muss“, ergänzt Poletti.

Weitere Erzeugnisse des argentinischen Meeres sind unter anderem Jakobsmuscheln, Schwarzer Seehecht, Rochen, Weißer Umbra, Südliche Königskrabben, Langschwanzseehecht, Weißmaul-Umberfisch, Flundern, Zackenbarsch, Hoki, Schnapper und Meerforelle. Auf der Seafood Expo Global (SEG) in Barcelona sind 18 argentinische Fischverarbeitungsunternehmen als Aussteller vertreten. Eine Kontaktliste und der Katalog zum Angebot des Argentinischen Meeres kann beim Generalkonsulat der Republik Argentinien angefragt werden: comercio_chamb@mrecic.gov.ar.



Besonders positiv verlief in den Jahren 2016 bis 2020 die Exportentwicklung bei den Illex-Kalmaren



Kühlzellen
Kühltechnik für jeden Bedarf

JUMA GmbH
Gottlieb-Daimler-Str. 12
65614 Beselich-Obertiefenbach
Tel. +49 6484-8927274
Mobil +49 1523 2163070
E-Mail: service@jumatechnik.de
WWW.JUMATECHNIK.DE



Argentina participa con pabellón nacional en la SEAFOOD EXPO GLOBAL

La flota pesquera del país hace frente a la pandemia del coronavirus

Argentina tiene acceso a uno de los mayores caladeros del mundo. Las principales exportaciones son el langostino rojo, el calamar (*Illex spp.*) y la merluza argentina. La centolla del sur, la merluza negra y el langostino rojo están en proceso de certificación del MSC. En Barcelona, 18 productores argentinos exponen en un pabellón conjunto.

Sus 5.000 kilómetros de costa dan a Argentina acceso a uno de los mayores caladeros del mundo. La industria pesquera argentina hace publicidad con el eslogan "Mar Argentino - salvaje y austral" en alemán: "Argentinisches Meer - wild und im Süden". Esta zona de pesca en el Atlántico Sudoccidental, designada por la FAO con el número 41, tiene una productividad marítima extremadamente alta. Para mantenerlo, el Consejo Federal Pesquero (CFP) actualiza constantemente los planes nacionales de gestión. El sistema de cuotas de captura se basa en los datos del Instituto Nacional de Investigación y Desarrollo Pesquero INIDEP. Su director, Oscar Horacio Padín, informa sobre la flota con la que cuenta su equipo para su trabajo en el mar: "Para evaluar el vasto y rico mar argentino en especies, utilizamos el histórico buque de investigación pesquera Dr. Eduardo L. Holmberg, que ha realizado más de 300 cruceros de exploración desde 1980. Desde 2017, también está en funcionamiento el buque de investigación pesquera oceanográfica Víctor Víctor Angelescu." La misión de los buques, dijo Padín, es contribuir al conocimiento de los ecosistemas del mar argentino y de la vertiente adyacente. El presidente del INIDEP señala al Mar Argentino con especial orgullo: "Forma parte de la flota desde 2020 y aporta conocimiento sobre los procesos biológicos de las aguas costeras, lo que es fundamental para una correcta gestión y sostenibilidad de los recursos."

Pesquerías con certificación MSC

La experiencia del INIDEP también se necesita para desarrollar los criterios para la certificación del MSC. Las pesquerías argentinas de anchoa, vieira patagónica y merluza de cola ya están certificadas, mientras que las de centolla, merluza negra y langostino rojo están en proceso de certificación. Para la certificación de la sostenibilidad de la pesquería de langostino rojo, varias empresas trabajan actualmente en dos proyectos FIP para mejorar la pesquería. El GRUPO VERAZ es uno de ellos. Verónica Angeleri, gerente comercial de este importante productor de langostinos, explica: "Un proyecto del FIP se refiere a las aguas nacionales y el otro a la zona de pesca de la provincia de Chubut. La principal diferencia de estas dos zonas radica en el tipo de flota de una y otra, la cantidad de buques y el nivel de bycatch."

Los principales puntos de transbordo de la pesca argentina son Mar del Plata, donde se desembarca la mitad de las capturas marinas del país, y los puertos patagónicos de Rawson, Puerto Deseado, Puerto Madryn y Ushuaia. Aquí, la tecnología más avanzada de procesamiento y logística constituye la columna vertebral de las exportaciones a más de 40 países. La Unión Europea fue el mayor mercado de ventas en 2021: España (17,3 %) e Italia (6,4 %) se llevan la mayor parte. Otros mercados importantes son China (11,9%), Corea del Sur (7,9%), Estados Unidos (6,6%), Brasil (5,7%), Rusia (4,8%), Tailandia (4,6%) y Japón (4,2%). Los productos pesqueros argentinos llevan años impulsando las exportaciones.

COVID-19 paralizó la pesca

En abril de 2020, sin embargo, las cosas parecían diferentes. Al principio, COVID-19 paralizó por completo la pesca del país. Pero los pescadores del mar del sur de Argentina no se dejaron abatir. Asociaciones de pescadores, sindicatos y autoridades aprovecharon el tiempo de pausa. Juntos, elaboraron los protocolos de higiene que desde entonces garantizan la continuidad de las actividades pesqueras. Ya en el segundo semestre de 2020, la flota pesquera argentina retomó el ritmo y pudo cerrar el año de la corona con unos ingresos de exportación de 1.729 millones de dólares, un resultado mucho mejor de lo que cabía esperar en vista de la pandemia. En términos de volumen, el país registró incluso un aumento del 3,9% respecto al año anterior, con unas 498.500 toneladas.

El año 2021 ha vuelto a ser un año de crecimiento: las ventas al exterior ascendieron a 483.151 toneladas en los once primeros meses (+3,2% respecto al mismo periodo de 2020), generando 1.863 millones de dólares (+15,3%). Durante muchos años, tres especies han dominado el negocio de exportación de la industria pesquera argentina: el langostino rojo argentino (*Pleoticus muelleri*), el calamar (*Illex argentinus*) y la merluza argentina (*Merluccius hubbsi*). En conjunto, estas tres especies representan más del 78% de las exportaciones de pescado en volumen. En términos de ingresos, representan el 86,5% de las exportaciones.

La principal fuente de divisas: langostinos rojos

Los langostinos rojos son la principal fuente de ingresos en divisas: en 2020, el país recibió 830 millones de dólares por un volumen de exportación de 129.757 toneladas. En los once primeros meses de 2021, la cifra ascendió a 1.126 millones de dólares (+48% intermensual) para 155.319 toneladas exportadas (+30,4%). Más de la mitad de los langostinos rojos exportados se envían sin procesar (enteros). El resto se exporta en forma de colas o trozos de langostinos, en bloques para su posterior procesamiento en el país de destino, o pelados y desvenados en bloques o congelados en IQF para el consumidor final en envases de 400 gramos a cinco kilos. Verónica Angeleri del GRUPO VERAZ sobre la calidad del *Pleoticus muelleri*: "Tenemos un producto único en el mundo; un tamaño excepcional, una textura delicada y un sabor dulce similar al de la langosta". En Europa, este producto premium es especialmente popular entre los españoles y los italianos. Pero los consumidores alemanes también le están cogiendo el gusto, de acuerdo al Consulado General de la República Argentina en Hamburgo, encargado de promover el comercio entre Alemania y Argentina. Allí se recibieron varias consultas de importadores locales, que fueron remitidas a los proveedores argentinos a través de la plataforma comercial del Ministerio de Asuntos Exteriores argentino, Argentina Trade Net.

Evolución positiva del calamar y la merluza

La evolución de las exportaciones de calamar *Illex* fue especialmente positiva en los años 2016 a 2020, con un aumento del valor del 68 %. Esto se debió principalmente al aumento de los precios. En 2020, los ingresos por exportación fueron de 396 millones de dólares y el volumen

de 148.255 toneladas. Sin embargo, la temporada 2021 fue menos productiva, principalmente porque China, el principal destino, compró menos. En consecuencia, las exportaciones cayeron un 18,8%, hasta 119.658 toneladas, hasta noviembre de 2021. Alrededor del 93% de las exportaciones de calamar de Argentina son calamares enteros sin procesar y el resto principalmente tubos y tentáculos limpiados. Las exportaciones de merluza hubbsi ascendieron a 221 millones de dólares en 2020 y los volúmenes de exportación fueron de unas 100.300 toneladas. En una comparación de 11 meses, los ingresos por exportación aumentaron un 16,8%, hasta 234 millones de dólares, y el volumen un 11,3%, hasta 100.988 toneladas. El precio medio fue de 2.318 dólares por tonelada. La merluza se exporta congelada en filetes y eviscerada sin cabeza (h&g) y sin cola (HGT). El mercado más importante es el de Brasil, con un 30% aproximadamente.

Numerosos productos con valor agregado

El presidente de la Cámara de Empresas Frigoríficas Exportadoras de Pescado de Argentina CAFREXPORT, Oscar Poletti, destaca la gran variedad de productos que se producen en la pesquería argentina para el consumo final: "El proceso de incorporación de tecnología para generar valor en los últimos años ha sido constante y sobre todo en el sector de la pequeña y mediana empresa." Oscar Poletti está convencido de que esto es necesario para obtener la capacidad de proceso que abarca todos los recursos pesqueros del mar argentino y para asegurar la calidad exigida por los mercados internacionales. "la responsabilidad social de las empresas y el respeto por el ambiente son variables indispensables para nosotros y son un valor agregado a observar", añade Poletti.

Otros productos del mar argentino son las vieiras, la merluza negra, la raya, el pargo, la centolla, la merluza de cola, la corvina, el mero y la trucha de mar. En la SEAFOOD EXPO GLOBAL (SEG) de Barcelona expondrán 18 empresas argentinas de procesamiento de pescado. La lista de contactos y el catálogo de la oferta marítima argentina pueden solicitarse al Consulado General de la República Argentina: comercio_chamb@mrecic.gov.ar.

Fotos CONSEJO FEDERAL PESQUERO



El litoral argentino está en gran parte deshabitado y da acceso a una de las mayores zonas de pesca del mundo (Foto: Consejo Federal Pesquero).



El langostino rojo es la fuente de divisas más importante para la industria pesquera argentina (Foto: Consejo Federal Pesquero).



Un potero, especializado en la captura del calamar Illex (Foto: Consejo Federal Pesquero).

FOTO GRUPO VERAZ



En los puertos del país, numerosas plantas de procesamiento y cámaras frigoríficas trabajan desde hace años para la exportación (Foto: Grupo Veraz).