



Европейска  
комисия

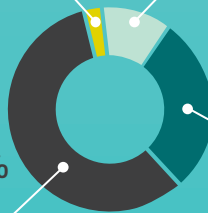
## ПРОИЗВОДСТВО НА АКВАКУЛТУРИ

# ЕС е 8-ят

най-голям  
производител по обем

1,53%

Европейски  
съюз



11,94%

Други страни

25,78%

Индонезия  
Индия  
Виетнам  
Филипините  
Бангладеш  
Южна Корея

### Знаете ли, че?

Аквакултурата скоро ще надмине естествените рибни запаси като основен източник на морска храна. Това е отражение на постепенното преминаване от лов към земеделие, случило се на сушата в миналото.

През 79 сл.н.е. Плиний Стари описва методи за отглеждане на риба и стриди в своята книга „Естествена история“



## АКВАКУЛТУРАТА В ЕС

1,25 млн.  
тона се  
произвежда  
т в ЕС всяка  
година

50%

мекотели  
и ракообразни



27%

морски  
риби

23%

сладководни  
риби

## 5-те основни производителя на аквакултура в ЕС



Топ 7 на видовете аквакултури,  
произвеждани в ЕС

- 1 Миди
- 2 Пъстърва
- 3 Сьомга
- 4 Стриди
- 5 Шаран
- 6 Ципура
- 7 Лаврак

Аквакултурата в ЕС осигурява местно предлагане на пресни и здравословни морски храни и следва строгите правила за защита на потребителите, рибните запаси и околната среда.

# Отгледани в ЕС

## КОНСУМАЦИЯ НА АКВАКУЛТУРА



# 23,1

кг на човек

Средна годишна консумация на морски храни в ЕС



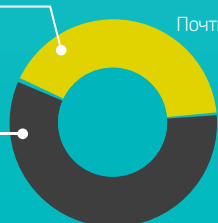
# 24%

(5,54 кг)

от консумацията в ЕС се пада на аквакултурата

43%

от ЕС



Произход на продуктите от аквакултура, консумирани в ЕС

Почти цялото производство на аквакултура в ЕС се консумира в Европа.

Норвегия е основният доставчик на продукти от аквакултура за ЕС.

57%

от държави  
извън ЕС

# 2

най-консумирани  
вида аквакултури в  
ЕС са мидите и  
сьомгата



### Знаете ли, че?

Девет от всеки десет миди, консумирани в ЕС, са отгледани в стопанство



## ПОЛЗИТЕ ОТ АКВАКУЛТУРАТА

# 85 000



души, пряко заети в  
европейската аквакултура

# +14 000 МЕСТНИ предприятия в ЕС

90 % от които са  
микропредприятия  
(имат по-малко от 10  
служители)



Рибите и черупчестите ни осигуряват масла, здравословни протеини и минерали.

# Омега 3



Необходима е устойчива аквакултура, защото риболовът сам по себе си няма да отговори на нарастващото световно търсене на морска храна. Аквакултурата може също така да помогне и за намаляване на натиска върху естествените рибни запаси.



Морско дело  
и рибарство