

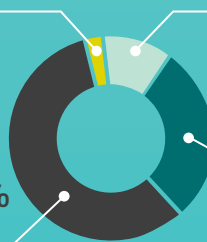


Európai Bizottság

TERMELÉS AZ AKVAKULTÚRA-ÁGAZATBAN

A mennyiséget tekintve az **EU a 8.** legnagyobb termelő

1,53%
Európai Unió



11,94%
Egyéb

25,78%

Indonézia, Fülöp-szigetek, India, Banglades, Vietnám, Dél-Korea

60,75%
Kína

Tudta, hogy...?

Az akvakultúra hamarosan felülmúlja a természetes vízi halászatot a tengeri eredetű élelmiszerek fő forrásaként. Ez ahhoz az átmenethez hasonlítható, mint ami a múltban a szárazföldön a vadászattól a mezőgazdasági tevékenységig tartó evolúció során végbement.

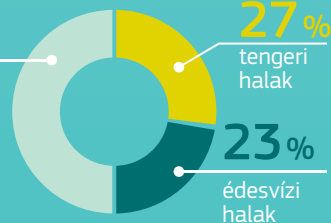
Időszámítás után 79-ben Idősebb Plinius hal- és kagylótenyésztési technikákról írt Naturalis Historia című könyvében.



AKVAKULTÚRA AZ EU-BAN

1,25 millió tonnányi termelés az EU-ban minden évben

50%
púhatestűek és rákfélék



27%
tengeri halak

23%
édesvízi halak

5 Az EU-ban legfontosabb akvakultúra-ágazatbeli termelő



Az EU-ban tenyésztett 7 legfontosabb akvakultúrafaj

- 1 Kagyló
- 2 Pisztráng
- 3 Lazac
- 4 Osztriga
- 5 Ponty
- 6 Tengeri keszeg
- 7 Tengeri süllő

Az uniós akvakultúra az egészséges tengeri eredetű élelmiszerek friss, helyi kínálatát biztosítja, és a fogyasztók, a halak valamint a környezet védelme érdekében szigorú szabályokat követ.

HALTENYÉSZTÉS EURÓPÁBAN

AKVAKULTÚRA-FOGYASZTÁS

23,1 kg átlagosan fejenként a tengeri eredetű élelmiszerek fogyasztása az EU-ban évente

24% (5,54 kg) az EU-n belüli fogyasztásnak akvakultúrából származik

43%

Az EU-ban fogyasztott akvakultúra-termékek származási helye

EU



Az EU akvakultúra-ágazatbeli termelés szinte teljes egészében Európában kerül elfogyasztásra.

Akvakultúra-termékek terén Norvégia az EU fő szállítója.

57%

57% Nem uniós országok

2 A leginkább fogyasztott ...akvakultúrafaj az EU-ban a kagyló és a lazac



Tudta, hogy...?

Tízből kilenc kagyló, ami az EU-ban kerül elfogyasztásra, valójában tenyésztett



AZ AKVAKULTÚRA ELŐNYEI

85 000 közvetlenül az európai akvakultúra-ágazatban foglalkoztatott ember

+14 000 HELYI vállalkozás az EU-ban

szintjén ebből 90% mikrovállalkozás (10-nél kevesebb alkalmazottat foglalkoztató)



A halak és kagylók olajokkal, egészséges fehérjével és ásványi anyagokkal látnak el bennünket.



omega 3



A tenyésztett tengeri eredetű élelmiszerek folyamatosan nyomon követhetők – az ikrától egészen a tányérra kerülésig

Fenntartható akvakultúrára azért van szükség, mert a halászat önmagában nem tudja kielégíteni a tengeri eredetű élelmiszerek iránti növekvő globális keresletet. Ezen kívül az akvakultúra segíthet a vadon élő halállományokra nehezedő nyomás csökkentésében.



Tengerügy és Halászat