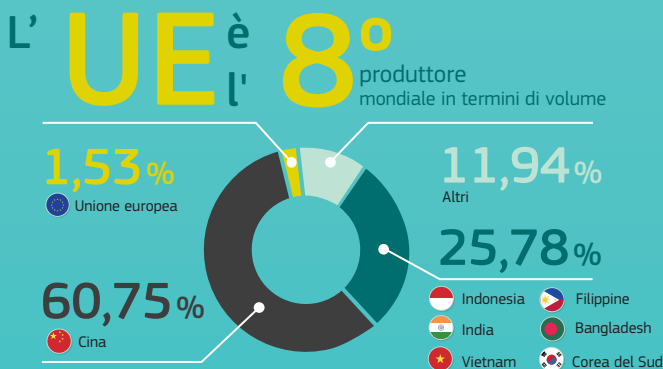




Commissione europea

## PRODUZIONE DELL'ACQUACOLTURA



### Lo sapevi?

L'acquacoltura sorpasserà presto la pesca di pesci selvatici come principale fonte di prodotti ittici, riflettendo la transizione avvenuta in passato sulla terraferma con l'evoluzione dalla caccia all'allevamento.

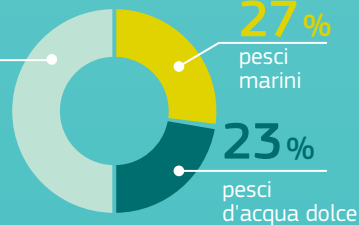
Nel 79 d.C. Plinio il Vecchio ha descritto le tecniche di allevamento di pesci e ostriche nella sua opera *Naturalis historia*.



## L'ACQUACOLTURA NELL'UE



50% molluschi e crostacei



5 principali produttori nell'UE



Le 7 principali specie acquicole prodotte nell'UE

- 1 Cozza
- 2 Trota
- 3 Salmone
- 4 Ostrica
- 5 Carpa
- 6 Dentice
- 7 Branzino

L'acquacoltura offre prodotti ittici locali, sani e freschi e rispetta regole rigorose a protezione del consumatore, del pesce e dell'ambiente.

# ALLEVATO NELL'UE

## CONSUMO DI PRODOTTI DELL'ACQUACOLTURA



Le 2 specie acquicole più consumate nell'UE sono il salmone e la cozza



### Lo sapevi?

Nove cozze su dieci consumate nell'UE sono di allevamento.



## BENEFICI DELL'ACQUACOLTURA

**85 000** occupati direttamente nel settore dell'acquacoltura europea

**+14 000 LOCALI** imprese nell'UE  
il 90% delle quali costituito da microimprese (con meno di 10 dipendenti)



Pesci e molluschi forniscono oli, proteine e minerali utili per la salute.

omega 3



Un'acquacoltura sostenibile è necessaria perché la pesca da sola non è in grado di soddisfare la crescente domanda mondiale di prodotti ittici. L'acquacoltura può anche contribuire a ridurre la pressione sugli stock di pesci selvatici.

