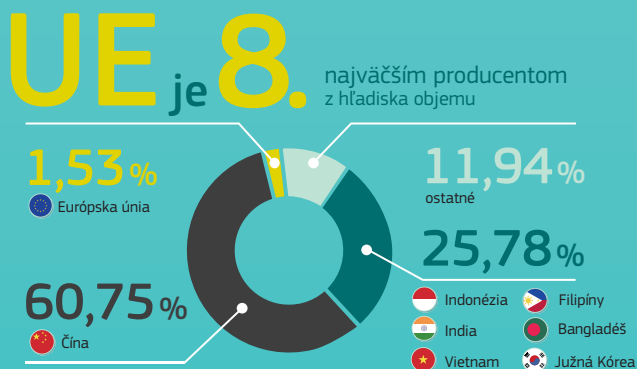




Európska komisia

PRODUKCIA AKVAKULTÚRY



Vedeli ste, že:

akvakultúra, ako hlavný zdroj morských produktov, čoskoro predstihne lov voľne žijúcich rýb. Je to podobné prechodu od lovu k poľnohospodárstvu, ku ktorému v minulosti došlo na pevnine.

V roku 79 n. l. Plínius Starší opísal techniky chovu rýb a uštríc vo svojej knihe Naturalis historia (prírodopis).

CHOV V EÚ

SPOTREBA PRODUKTOV AKVAKULTÚRY



Medzi 2 najviac konzumované druhy akvakultúry v EÚ patrí slávka a losos



Vedeli ste, že:

deväť z desiatich slávkov skonzumovaných v EÚ pochádza z chovu?

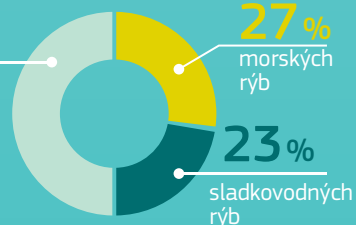


Námorné záležitosti a rybníctvo

AKVAKULTÚRA V EÚ

1,25 milióna ton sa v EÚ vyprodukuje každý rok

50% mäkkýšov a kôrovcov



5 hlavných výrobcov

v odvetví akvakultúry v EÚ



Akvakultúra EÚ poskytuje čerstvé miestne zásoby zdravých morských plodov a dodržiava prísne predpisy na ochranu spotrebiteľov, rýb aj životného prostredia.

Sedem hlavných akvakultúrnych druhov produkovaných v EÚ

- 1 slávka
- 2 pstruh
- 3 losos
- 4 uštrica
- 5 kapor
- 6 pagel bledý
- 7 morský okúň

VÝHODY AKVAKULTÚRY

85 000 pracovníkov zamestnaných priamo v odvetví európskej akvakultúry

+14 000 podnikov na miestnej úrovni v EÚ

90% z nich sú mikropodniky (s menej než 10 zamestnancami)



Ryby a mäkkýše poskytujú oleje, zdravé bielkoviny a minerály.

omega 3



Sledovateľnosť chovaných morských plodov je zaručená v každej fáze výroby - od ikry až po tanier.



Udržiateľná akvakultúra je potrebná, pretože rybníctvo samotné neuspokojí rastúci svetový dopyt po morských plodoch. Akvakultúra môže takisto pomôcť zmierniť tlak na populáciu voľne žijúcich rýb.

