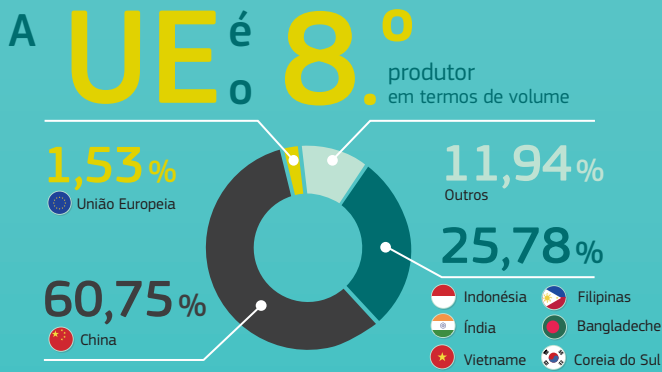


PRODUÇÃO AQUÍCOLA



Sabia que?

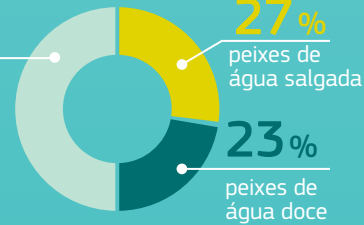
A aquicultura ultrapassará em breve a pesca como principal fonte de produtos do mar. Esta situação reflete a transição que aconteceu no passado na terra, com a evolução da caça para a agricultura.

Em 79 d.C., Plínio, o Velho, descreveu as técnicas de cultura do peixe e das ostras na sua *História Natural*.

A AQUICULTURA NA UE

1,25m toneladas produzidas anualmente na UE

50% moluscos e crustáceos



5 principais produtores aquícolas da UE



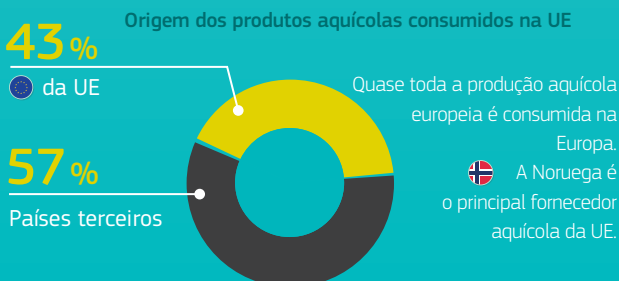
7 espécies principais produzidas na UE

- 1 Mexilhão
- 2 Truta
- 3 Salmão
- 4 Ostra
- 5 Carpa
- 6 Dourada
- 7 Robalo

A aquicultura é uma fonte de produtos do mar frescos, locais e saudáveis e cumpre normas rigorosas destinadas a proteger o consumidor, o peixe e o ambiente.

CRIADO NA UE

CONSUMO DE PRODUTOS AQUÍCOLAS



0 salmão e os mexilhões são as espécies aquícolas mais consumidas na UE



Sabia que?

Nove em cada dez mexilhões consumidos na UE são provenientes da aquicultura.



BENEFÍCIOS DA AQUICULTURA

85 000 empregadas diretamente no setor da aquicultura na Europa

+14 000 empresas locais na UE

90% das quais são microempresas (menos de 10 trabalhadores)

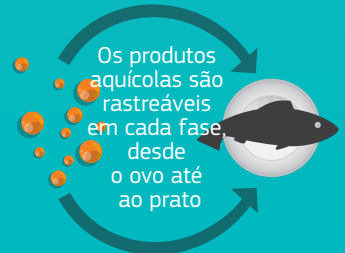


Os peixes e os frutos do mar são ricos em óleos, proteínas e minerais saudáveis.

omega 3



Os produtos aquícolas são rastreáveis em cada fase desde o ovo até ao prato



A aquicultura sustentável é necessária porque a pesca tradicional não pode, por si só, responder à crescente procura mundial de produtos do mar. A aquicultura também pode contribuir para reduzir a pressão sobre os recursos haliêuticos selvagens.

