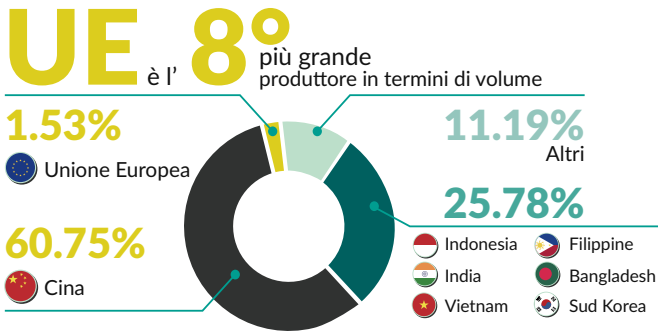


ALLEVAMENTO NELL'UNIONE EUROPEA

PRODUZIONE DELL'ACQUACOLTURA



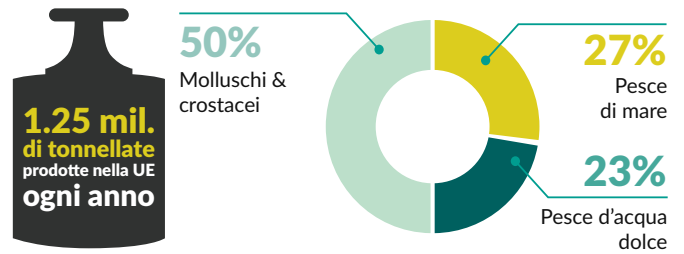
LO SAPEVATE

L'acquacoltura supererà presto la pesca selvatica come principale fonte di rifornimento. Ciò riflette la transizione dal passato con l'evoluzione dalla caccia all'agricoltura.

Nel 79 dC, Plinio il Vecchio descrive tecniche di allevamento di pesce e ostriche nel suo libro *Storia Naturale*.



ACQUACOLTURA NELLA UE



5 principali produttori nel settore dell'acquacoltura



LE 7 SPECIE ALLEVATE E PRODOTTE NELL'UE

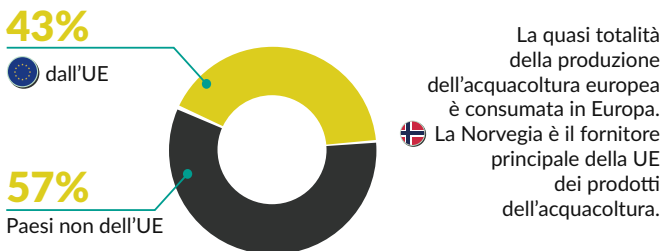
- 1 COZZE
- 2 TROTE
- 3 SALMONI
- 4 OSTRICHE
- 5 CARPE
- 6 ORATE
- 7 SPIGOLE

L'acquacoltura Europea offre un fresco, approvvigionamento locale di frutti di mare sani e segue rigide regole a tutela del consumatore, del pesce e dell'ambiente.

CONSUMO DELL'ACQUACOLTURA



ORIGINE DEI PRODOTTI DI ACQUACOLTURA CONSUMATA NELL'UE



I BENEFICI DELL'ACQUACOLTURA



+ 14,000 LOCAL Imprese nell'UE

Il 90% delle quali sono microimprese (con meno di 10 dipendenti)



2 Le specie più allevate e consumate nell'UE sono salmone e cozze



I pesce e i frutti di mare forniscono olii, proteine sane e minerali.

omega **3**

In ogni fase, dall'uovo al piatto, il pesce d'allevamento è rintracciabile



LO SAPEVATE

Nove su dieci cozze consumati nell'UE sono in realtà di allevamento.



L'acquacoltura sostenibile è necessaria perché la pesca da sola non sarebbe in grado di soddisfare la crescente domanda globale di frutti di mare. L'acquacoltura può anche contribuire a ridurre la pressione sugli stock ittici selvatici.

