



Slika: PMSM

RIBIŠTVO

Ribištvo (ribolov in akvakultura) je bilo pomemben vir preživetja od pradavnine do današnjih dni. Tudi zato je bil ribolov še dolgo v srednjem veku v domeni fevdalne in cerkvene gospode. Šele v 19. stoletju sta postala morje in pravica do ribolova splošni dobrini. Kmalu so se zavedali, da to naravno bogastvo ni neizčrpno, zato so ribolov začeli omejevati z različnimi zakoni. Naše območje je bilo pod vplivom Beneške republike, kasneje Francije ter Avstrije. Po drugi svetovni vojni je sledil velik razvoj ribištva, ki je stopilo na pota industrijskega ribolova ter ob modernizaciji ribiškega ladjevja v 80. letih doživelo svoj vrhunec. Po osamosvojitvi Slovenije ter izgubi večjega dela ribolovnega območja se je naše ribištvo vrnilo na

raven malega obalnega ribolova.

Danes je ribištvo v svetu pomembna gospodarska panoga, saj je v letu 2015 svetovna proizvodnja znašala skoraj 200 milijonov ton različnih organizmov (rib, mehkužcev, rakov, alg ...). Rasti na področju ribolova ni pričakovati, saj je že okoli 90 % populacij rib in drugih organizmov, za katere poznamo znanstvene ocene staležev, prekomerno izkoriščanih. Rastočo porabo rib bo možno zagotoviti le s povečanjem proizvodnje v akvakulturi ter dolgoročno z bolj selektivnim ribolovom. Vse bolj poudarjen je trajnostni vidik ribištva, tako da so tudi ukrepi ribiških politik v svetu (tudi v EU) usmerjeni v trajnostno izkoriščanje ribjih populacij.

RIBIŠTVO V PRETEKLOSTI

Ribištvo je bilo razvito ob celotni jadranski obali, ki je v preteklosti pripadala različnim državam in je tam predstavljalo eno glavnih gospodarskih panog. Povezovalo se je z drugimi pomorskimi dejavnostmi, od katerih je bilo soodvisno: z ladjedelstvom, proizvodnjo mrež, vrvi, pločevine, solinarstvom, pa tudi z oljkarstvom, kmetijstvom in sadjarstvom. Za najbolj ribiško med severozahodnimi istrskimi mesti je veljala Izola, še posebej po začetku delovanja ribjih tovarn. Do 2. polovice 19. stoletja je kot tak center veljal Rovinj. Leta 1886 je bilo na primer v Izoli med ribiškimi

plovili 18 bragocev in 65 batelov, na katerih je bilo 251 članov posadk. Tega leta naj bi bilo v Izoli med skupno 1228 družinami kar 214 ribiških. Viri omenjajo tudi veliko število mrež za lov male plave ribe, kar pa je povezano že z nastajanjem ribje industrije, ki je kot svojo glavno predelovalno surovino odkupovala prav malo plavo ribo. Ribiči iz obalnih mest so ribarili v vodah vzdolž cele zahodne Istre, v Kvarnerskem zalivu, pa tudi lovna pot v Dalmacijo jim ni bila tuja. A v glavnem je prevladoval mali priobalni ribolov.

SLOVENSKO RIBOLOVNO MORJE

- Je plitvo, saj povprečna globina morja v njem dosega le 16,4 m – manj kot polovica zaliva je globoka okrog 20 m, največja izmerjena globina je 38,0 m.
- Opazna so velika temperaturna nihanja: izmerjena najvišja temperatura je bila zabeležena 17. julija 2010 na globini 2 m, in sicer 30,4 °C (Nib, boja Vida), najnižja pa 14. februarja 2012 3,8 °C (Raicich et al., 2012).
- Slanost se med letom giblje med 29,5 in 38 ‰ v površinskem sloju ter med 36 in 38 ‰ v sloju pri dnu.
- Opazno je izrazito plimovanje: najvišja visoka voda je znašala 370 cm

(25. oktobra 1980) in najnižja voda 102 cm (6. februarja 1989).

V takšnih spremenljivih oceanoloških pogojih najdemo številne vrste, ki so prisotne le občasno v Tržaškem zalivu ter se ob zanje neugodnih pogojih selijo v južnejše dele severnega jadrana. Tako je npr. sardela prisotna v tem delu morja samo v topli polovici leta, nekje od maja pa do konca oktobra. Obratno se iverka v večjih količinah pojavi v hladnih decembrskih in januarskih dneh, ob močni burji, ki dobro prevetri zaliv ter ohladi morje.

TRAJNOSTNI RIBOLOV

Pri trajnostnem ribolovu gre za način izkoriščanja staležev rib, pri katerem se le-ti zaradi ribolova dolgoročno ne zmanjšujejo, hkrati pa dajejo največji trajnostni donos. Dolgoročnost omogoča ravnotežje med ribolovnim pritiskom in naravno sposobnostjo obnavljanja populacij rib. Trajnostni ribolov je v praksi težko doseči, saj moramo vzdrževati ravnovesje med stalno spreminjajočo se številčnostjo populacij rib in ribolovnim pritiskom. Številčnost populacij se ne spreminja le zaradi ribolova, temveč tudi zaradi drugih posrednih in neposrednih vplivov človeka in po naravni poti. Kljub težavam pri doseganju trajnostnega ribolova je to eden glav-

nih ciljev skupne ribiške politike, osredotočen na evropska morja in širše.

Od staležev rib, za katere imamo v Sredozemskem morju znanstvene ocene, je kar 93 % prekomerno izkoriščenih. Ker gre za skupne staleže, ki jih izkorišča več držav, je njihova zaščita možna le v sodelovanju vseh sredozemskih držav. S tem namenom so 30. 3. 2017 države podpisale Malteško deklaracijo. Z njo so postavile temelje za zagotavljanje učinkovitih in usklajenih pobud na nacionalni in regionalni ravni, v Evropski uniji in sredozemskih državah zunaj EU kakor tudi v okviru regionalnih organizacij GFCM in ICCAT.



Slika: Aleš Bolje

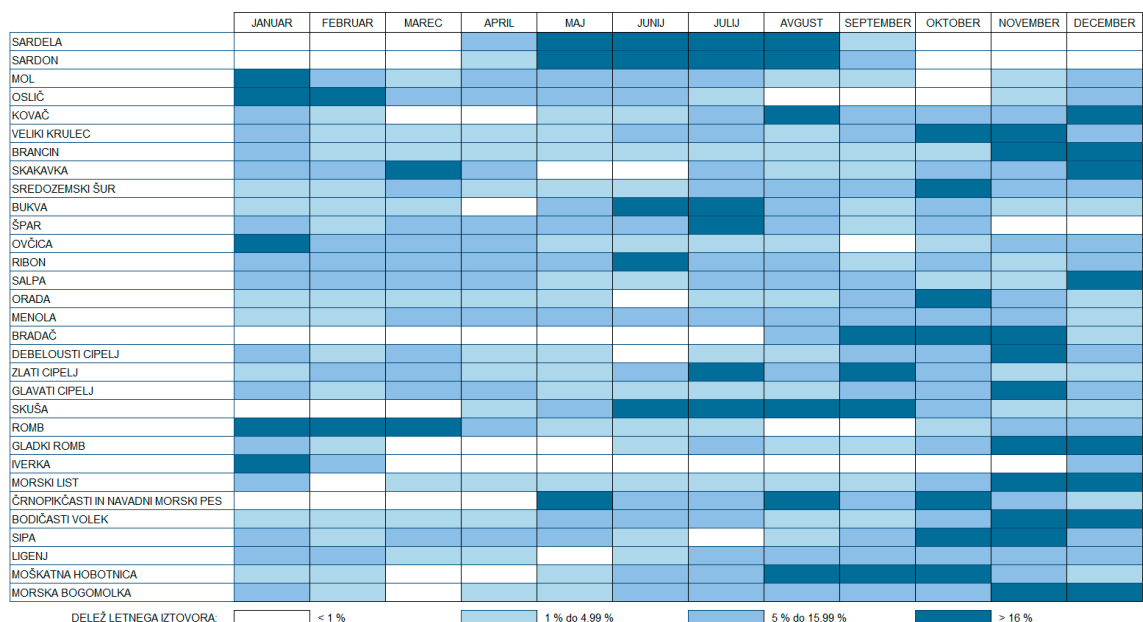
POMEMBNOST SEZONSKOSTI

Naše morje je vrstno zelo pestro, saj v ulovih naših gospodarskih ribičev letno zasledimo okrog 120 različnih vrst rib in drugih organizmov. Ribolovno najbolj pestro obdobje je pri nas gotovo jesen. V tem obdobju se ulovi največ različnih vrst rib in drugih organizmov. Za potro-

šnika je pomembno, da lahko glede na sezono izbere vrste, ki jih naši ribiči v določenem obdobju lovijo.

Po količini iztovora so v zadnjih petih letih najpomembnejše ribolovne vrste: sardela, mol, orada, list, moškata hobotnica in ligenj.

Sezonska pojavnost glavnih ribolovnih vrst v iztovorih slovenskih ribičev



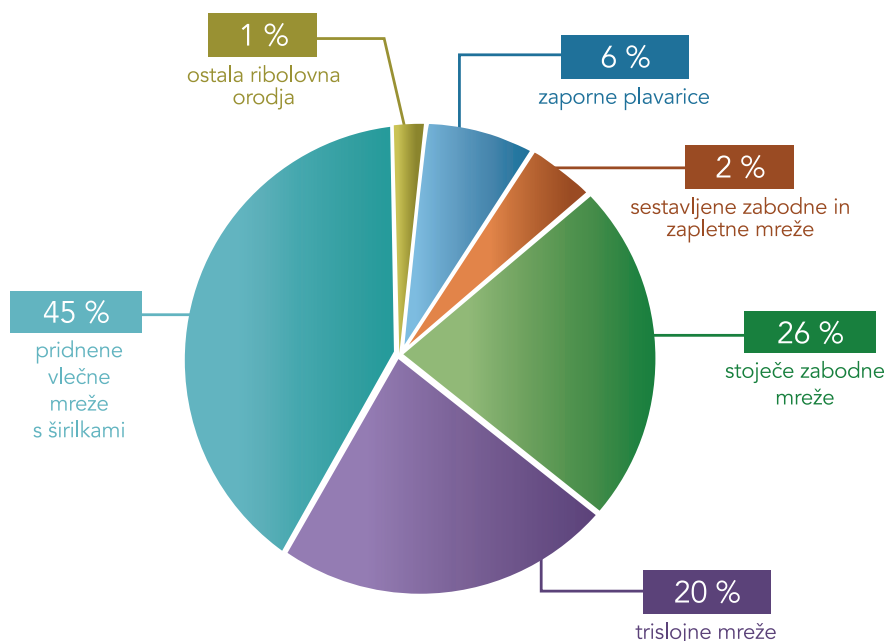
RIBOLOVNA ORODJA

Slovenski ribiči uporabljajo oziroma bi lahko uporabljali 13 tipov ribolovnih orodij. Od leta 2012 so skoraj v celoti opustili uporabo pelagičnih vlečnih mrež. Že pred letom 2005 so opustili uporabo strgač, ki so v našem morju prepovedane, lahko pa bi z njimi lovili v mednarodnih vodah.

Po konstrukciji se ribolovna orodja močno razlikujejo, od zelo preprostih, na primer osti ali ribiške vrvice, do

zapleteno grajenih ribolovnih orodij, ki zahtevajo tudi posebno opremo in večje število posadke na ribiškem plovilu. Take so na primer vlečne mreže in obkroževalne mreže plavarice. Za slovenske gospodarske ribiče so najpomembnejša 4 ribolovna orodja: stoječe zabodne mreže, trislojne mreže, zaporne plavarice in pridnene vlečne mreže s širilkami. Količine ulova se med posameznimi tipi ribolovnih orodij znatno razlikujejo.

NAJVEČJO LETNO KOLIČINO RIB ULOVIJO SLOVENSKI GOSPODARSKI RIBIČI S PRIDNENO VLEČNO MREŽO S ŠIRILKAMI (»GLOBINSKO KOČO«), podatki 2017, MKGP



Največji ulov je naše ribištvo dosegalo s pelagično vlečno mrežo, upravljano z dveh plovil. To je bil edini pravi industrijski ribolov pri nas, ki je s surovino zalagal ribjo predelovalno industrijo v Izoli. Po uspešnem ribolovu so količino izrazili kar v vagonih, pri čemer je en vagon pomenil deset ton.

Za slovenske gospodarske ribiče so najpomembnejša 4 ribolovna orodja: stoječa zabodna mreža, trislojna mreža, zaporna plavarica in pridnena vlečna mreža s širilkami. Pri vseh ribolovnih orodjih je pestrost ulovljenih vrst visoka, z vsakim ribolovnim orodjem pa ribiči lovijo različne ciljne vrste.



Slika: Bojan Marčeta

Pri nas so ribiči do leta 2012 uporabljali tudi pelagično vlečno mrežo z dvema ploviloma. Širina le te je bila okrog 100 m. Lovili so predvsem sardele, sardone, papaline in skuše. To je ribolovno orodje in tehnologija, ki je omogočila industrijski razvoj ribištva pri nas. V letih 1980 do 1990 smo imeli 4 pare ladij s tako tehnologijo ter z njimi dosegli

rekorden skupni letni ulov leta 1983 – 7.870 ton. To so bila večja plovila, dolžine okrog 28 m in so lovila vse do otoka Visa v južnem Jadranu. Po osamosvojitvi ter izgubi ribolovnega področja je ta tehnologija ribolova počasi usihala ter z razrezom zadnjega para plovil leta 2012 tudi prenehala.

AKVAKULTURA

Akvakultura označuje gojenje vodnih organizmov. Podobno kot ribolov ima gojenje že več tisočletno zgodovino, saj so že okoli 1000 pr. n. št. na Kitajskem gojili krapa. V Evropi so bili prvi ribogojci Rimljani. Imeli so vivarije z živimi ribami, raki in školjkami. Gojili so tudi ostrige.

Ločimo sladkovodno akvakulturo (delimo jo na hladnovodno in toplovodno) ter morsko akvakulturo ali marikulturo. Glede na intenziteto hranjenja gojenih organizmov lahko akvakulturo delimo na:

- ekstenzivno,
- polintenzivno,
- intenzivno.

Ekstenzivna akvakultura ima na okolje

minimalen vpliv, saj gojenih organizmov ne hranimo. Ribe (na primer) zajamemo v naravno laguno ter jim onemogočimo izhod iz nje. V njej se naravno prehranjujejo, pred zimo pa jih izlovimo. Če ribe občasno hranimo, govorimo o polintenzivni akvakulturi. Če pa je rast rib v celoti odvisna od umetne hrane, je to intenzivna akvakultura. Vpliv na okolje raste z intenzivnostjo gojenja in je seveda največji pri intenzivni akvakulturi.

Slovenija je zelo vodnata dežela ter ima skupaj s sicer omejenim morskim akvatorijem vse naravne danosti za razvoj sladkovodne akvakulture in marikulture. Med gojenimi sladkovodnimi vrstami sta najpomembnejši šarenka in krap, med morskimi pa klapavica in brancin.

TEHNOLOGIJE GOJENJA

Ekstenzivna in polintenzivna akvakultura v (zemeljskih) bazenih

Večinoma na ta način gojijo sladkovodne vrste (krap, tilapija), ki so relativno nezahtevne za gojenje in imajo hitro rast.

V severni Italiji je poznana t. i. »vallicoltura«, lagunska akvakultura (marikultura). Ribe same zaidejo v lagune, kjer jih ribogojci zadržijo tako, da zaprejo izhode iz lagun. Hranijo jih z (visoko) proteinsko peletirano hrano ter jih pred zimo izlovijo. Morsko laguno imamo tudi pri nas v Strunjanu, in sicer laguno »Štjuža«. Njeno ime izvira iz italijanske beseda »chiusa«, ki pomeni »zaprt«.

Intenzivno gojenje v pretočnih bazenih (večinoma betonskih) na kopnem

Pri tej tehnologiji vodotok (reko, potok) preusmerijo v bazene ob vodotoku tako, da po uporabi v gojitvenih bazenih prečiščeno vodo vrnejo v vodotok nizvodno. Ribe intenzivno hranijo večkrat dnevno, gostota naseljenih rib pa je visoka.



Slika: MKGP, Aleš Kobav

Intenzivno gojenje v mrežnih kletkah (plavajočih, potopljenih)

Mrežne kletke so različnih oblik in izdelane iz priročnih cenejših materialov (les, bambus ...) ali sodobnih materialov (poliamid, PVC, cevi, pocinkano jeklo ...). V nosilni konstrukciji so obešene mreže (bazeni) na spodnji strani obtežene. Kletke so sidrane na morsko dno ter večinoma povezane v konstrukcije od 4 do več kot 10 kletk. Dimenzije kletk znašajo od premera 6–8 m do več 10 m.



Slika: MKGP, Aleš Kobav

VPLIV INTENZIVNEGA GOJENJA NA OKOLJE

Vsaka oblika intenzivne akvakulture ima vpliv na okolje. Ta je posledica predvsem:

- intenzivnega hranjenja z visoko beljakovinsko hrano tudi do sedemkrat dnevno;
- visoke proizvodne gostote rib (ali drugih gojenih organizmov), tudi nad 25 kg/m³;

- uporabe antibiotikov pri intenzivnem gojenju;
- genetskega vpliva gojenih organizmov na okolje.

Intenzivno hranjenje pomeni tudi večji vnos hranil v okolje, neposredno pri hranjenju in seveda z ekskrecijo gojenih organizmov.

POZITIVNI VPLIVI AKVAKULTURE NA OKOLJE

Gojitvene kletke in ploščadi predstavljajo zatočišče za zgodnje razvojne stadije različnih organizmov. Na sidrnih vrveh in plovcih so pritrjeni številni bentoški organizmi, ki se sicer na muljasto dno ne bi mogli pritrditi. Tako se ustvari umetna združba različnih organizmov, med katerimi najdemo številne vrste rib. V zavetju gojitvenih kletk najde-

jo dovolj hrane ter ugodne pogoje za boljše preživetje. S svojo prisotnostjo obogatijo številčnost ter biotsko pestrost naravnih populacij.

Poglavitna prednost akvakulture pa je v umetni proizvodnji mladice, saj jih večinoma ne pridobivamo iz naravnega okolja.

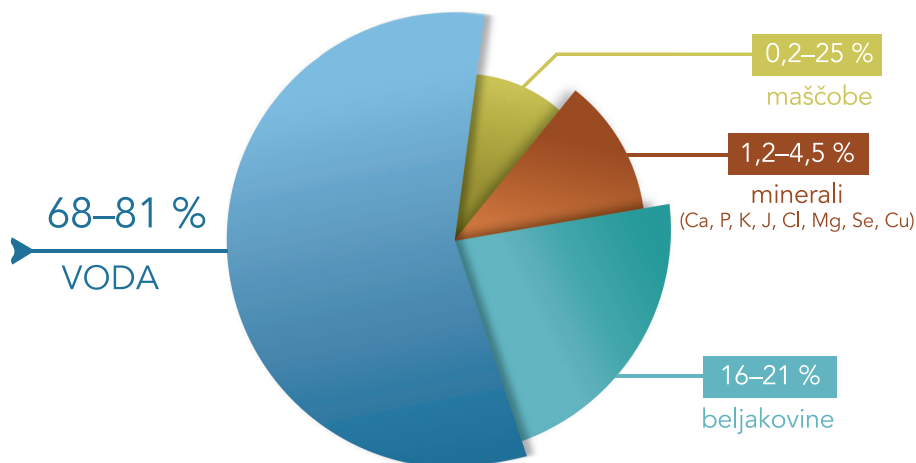
SESTAVA RIBJEGA MESA

Ribe so bogat vir biološko visoko vrednih in lahko prebavljivih beljakovin, maščob, lipototropnih vitaminov in mineralov. Vsebujejo majhen delež ogljikovih hidratov in nasičenih maščob ter pomemben delež nenasičenih maščobnih kislin.

Energijska in hranilna vrednost ribje-

ga mesa je odvisna od vrste, spola in velikosti ribe, pa tudi od letnega časa ulova, od temperature morja, drstenja ter količine in vrste hrane, ki je ribam na voljo v njihovem okolju. Sardele, na primer, vsebujejo največ maščob v jesenskem času, tik pred drstitvijo, najmanj pa pozimi, takoj po drstitvi in prezimovanju.

OKVIRNA SESTAVA RIBJEGA MESA / (FAO, 1995: 92)



Vir: Maščobno-kislinska sestava nekaterih vrst rib v Sloveniji (Jagrič, 2007)

NENASIČENE MAŠČOBNE KISLINE

Nenasičene maščobne kisline, še posebej večkrat nenasičene maščobne kisline (polinenasičene), so za človeško prehrano zelo pomembne, saj imajo številne pozitivne učinke na zdravje ljudi. Delujejo preventivno na aterosklerozo in trombozo, zmanjšujejo tveganje za možgansko kap in so pomemben dejavnik pri razvoju živčnega sistema.

Ker jih človeško telo samo ne more proizvajati, jih imenujemo tudi esencialne. Poznamo jih tudi pod imeni omega 6 in omega 3 (nenasičene maščobne kisline).

Ribe kot najpomembnejši vir omega 3 so zato pomemben del redne človeške prehrane.



Slika: Bojan Marčeta

PORABA RIB

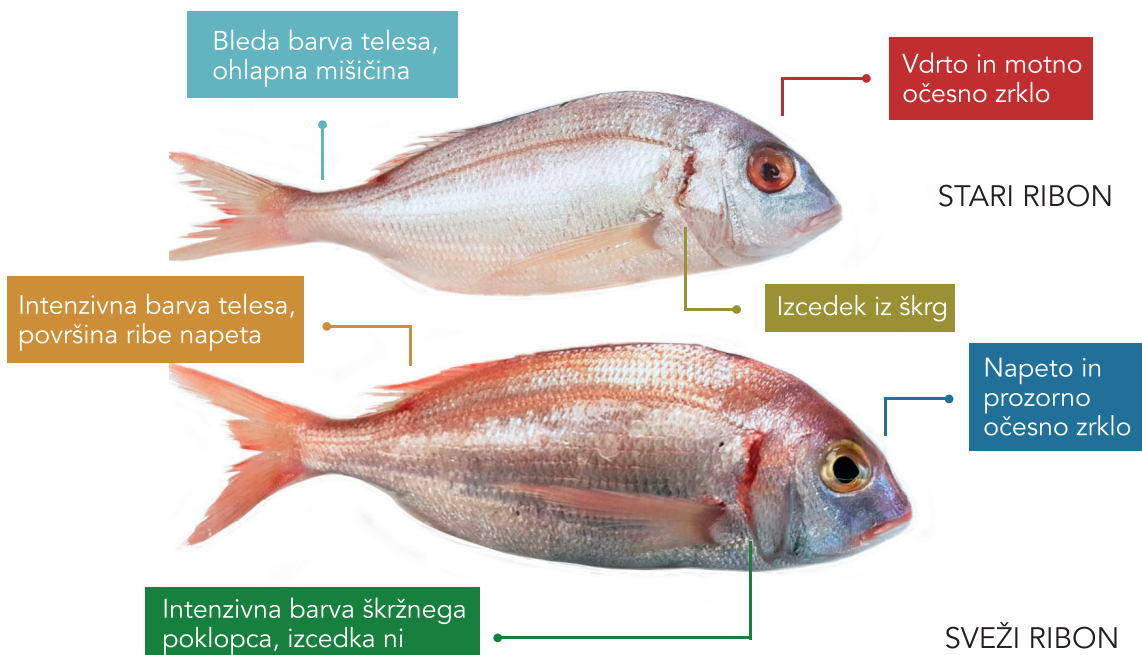
Poraba rib se je v svetu v zadnjih 50 letih izredno povečala: od 9,9 kg leta 1960 do preko 20 kg leta 2014. Povečanje porabe rib in ribjih proizvodov gre predvsem na račun uspešne akvakulture ter zmanjševanja zavržkov.

Po podatkih FAO, Eurostata in Eumofa je povprečna poraba rib in ribjih proizvodov v Evropski uniji leta 2015 znašala 24,69 kg/prebivalca. Na vrhu porabe je Portugalska s 55,9 kg, na dnu lestvice pa Madžarska s 4,8 kg/prebivalca. Slovenija je z 10,7 kg v spodnji tretjini držav. Tri četrine porabe rib v EU izvira iz ulova, preostala četrtnina pa iz akvakulture.

Glede na anketne podatke iz raziskave »Rad jem ribe« (2012) je bil glavni vzrok za nizko porabo rib visoka cena.

Po podatkih »Analize in ocene stanja na strani slovenskih potrošnikov ribiških proizvodov in proizvodov iz akvakulture« (2018), je pri potrošnikih vse bolj odločujoč dejavnik izbire okus. Sicer pa je razlog za rast porabe v zadnjem desetletju prav gotovo tudi večja osveščenost prebivalstva o koristi, ki jih prinaša uživanje tovrstne prehrane. Število kvalitetnih ribarnic in restavracij z ribjo hrano se večja, zato je večja tudi splošna ponudba tovrstne hrane v celotni Sloveniji. Ne nazadnje so bistveno povečane tudi proizvodnja v akvakulturi, tako morski kot sladkovodni, ter različne promocijske aktivnosti tako poslovnih subjektov kot Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

SVEŽA ALI STARA RIBA?



Slika: Aleš Bolje

KAJ JE BELA ALI PLAVA RIBA

Definicija bela (npr. romb) ali plava (npr. sardela) riba je večkrat bolj kulinarčna kot strokovna. Strokovno ločimo ribe z višjo ali nižjo vsebnostjo mioglobina v mišicah ter glede na to, kje večinoma živijo.

	PLAVE, PELAGIČNE RIBE	BELE, PRIDNE RIBE
MIŠIČNINA	Visoka vsebnost mioglobina, temno meso, višja vsebnost maščob	Nižja vsebnost mioglobina, svetlo (belo) meso, nižja vsebnost maščob
OBARVANOST	Hrbtno temno plave, trebušno bele	Različna in vrstno zelo pestra obarvanost, trebušno svetlejše ali bele
ŽIVLJENJSKI PROSTOR	Celotni vodni stolpec, večinoma v zgornjem delu	Živijo večinoma pri ali na dnu

KAKO RAVNATI Z ZMRZNJENIMI RIBAMI IN MORSKIMI SADEŽI

Vse vrste svežih rib niso vedno na voljo, saj je ribolov odvisen od vremena, sezone in včasih tudi od »ribiške sreče«. Zato so danes zamrznjene ribe in morski sadeži del našega vsakdanjika ter lahko primerna izbira za polnovreden obrok.

Pomembno je, da zamrznjene ribje proizvode počasi odmrznemo, najbolje v hladilniku (npr. čez noč). Tako se bodo ribe počasi odmrznile.

Ribe položite v cedilo in na podstavek, saj bodo pri odmrzovanju izgubile vodo.

Veliko proizvodov je še dodatno obdano z ledom, t. i. »glazuro«. Ta ščiti proizvode pred izuševanjem pri temperaturah pod ničlo.

Bodite pozorni na količino tega ledu, ki je navedena na deklaraciji proizvoda. Tudi to »vodo« namreč plačate, zato vedno preverite delež ledu.

Odtaljene ribe lahko splaknemo z morskovo vodo, ki si jo doma pripravimo tako, da v 1 l vode dodamo približno 35 g soli. Tako izperemo s površine rib vse morebitne ostanke ledu, sluzi, antioksidantov in ostalih dodatkov, ki jih v naši jedi seveda ne želimo. Pri morskih sadežih se bomo tako znebili tudi morebitnega peska ali trših delcev skeleta.

Ko kupujemo proizvode v ribarnici, morajo ti biti označeni, če so bili odmr-

znjeni. Večina svežih očiščenih lignjev je npr. odmrznjenih, torej jih po nakupu pripravimo še isti dan in jih ne zamrzujemo. Če se nam zgodi, da vseh ne porabimo, lahko ostanek npr. na hitro prekuhamo in pripravimo v solati, ki jo shranimo za naslednji dan.

Shranjevanje v domačem zamrzovalniku ali hladilni skrinji seveda ne omogoča dolgotrajne hrambe.

Večinoma hladna veriga od nakupa do porabe ne zagotavlja vedno primerne temperature. Čas hrambe zamrznjenih ribjih proizvodov je sicer odvisen od vrste rib ter ostalih organizmov, vendar je v povprečju od 3 do 6 mesecev.

Odmrznjenih proizvodov nikoli ponovno ne zamrzujemo.

Sami rib ne zamrzujte, saj večinoma doma nimate ustreznih pogojev (šok komora, oprema za pakiranje ...) in znana za to. Posezite po zamrznjenih ribjih proizvodih v ribarnici ali, še boljše, kupite svežo ribo iz našega morja.



Slika: Aleš Bolje

SLEDLJIVOST OD MREŽE DO POTROŠNIKA

Sistem EU za nadzor ribištva zagotavlja sledljivost in nadzor ribiških proizvodov v okviru celotne oskrbovalne verige. Oskrbovalna veriga se pričinja na ribiškem plovilu ali v ribogojnem obratu, konča pa se pri končnem potrošniku. Sistem nadzora je opredeljen v uredbi

o nadzoru (Uredba 1224/2009/ES). Za potrošnika sta pomembni še dve uredbi, Uredba 1379/2013 (skupna organizacija trga) in Uredba 1169/2011 (zagotavljanje informacij potrošnikom).

PRIMER DOBREGA OZNAČEVANJA

The diagram shows a product label for 'Art.308 Škampi 17/20' with various callouts explaining its components:

- Slovensko trgovsko ime:** Art.308 Škampi 17/20
- Znanstveno ime:** (Nephrops norvegicus) Globoko zamrznjen izdelek
- Območje ulova:** Ulovljeno v morju FAO 27, ribolovno orodje: vlečne mreže (OTB). Ujeto v Severnem morju (cona IV). Lahko vsebujejo ribe, ujete na zahodu Škotske (območje VI) in Irskem morju (cona VII).
- Št. škampov v kg:** Velikost: 17/20
- Konzervans:** Poreklo: Škotska; Sestavine: škampi (raki), konzervans E223 (natrijev metabisulfit); Odebeljene snovi vsebujejo alergene. * Hraniti zamrznjeno. Zamrzovalnik / zvezdice:
- Hramba:** Odebeljene snovi vsebujejo alergene. * Hraniti zamrznjeno. Zamrzovalnik / zvezdice:
- Hranilna vrednost:** Povprečna hranilna vrednost na 100g: Energjska vrednos 293KJ,69kcal; Maščobe 0.4g; Od tega nasitene maščobe 0.1g; Oglikovi hidrati 0.2g; Od tega sladkorji <0.1g; Beljakovine 16.1g
- Identifikacijska oznaka odobrenega obrata:** Lot:HS4; UK BB027 EC
- Količina ledu:** Neto teža : 1kg; Neto odtaljena teža : 750g; Datum proizvodnje: 03/2018

Slika: Aleš Bolje

KUPCI, OBNAŠAJMO SE TRAJNOSTNO!

Kot potrošniki imate veliko moč, da z nakupom izdelkov, ko so bili trajnostno pridelani (ali ulovljeni), spodbudite tako proizvajalce kot dobavitelje k zagotavljanju zdravih in trajnostno pridelanih organizmov. To pomeni, da so bili ti organizmi zakonito ulovljeni oz. vzgojeni

ter da so bili proizvodni procesi trajnostno naravnani ter nadzorovani. Trajnostne ribe in drugi organizmi so ustrezno označeni. Pomembno je, da kupujemo sezonsko razpoložljive proizvode naših ribičev, ribogojcev in školjkarjev.

NE ZAVRZITE HRANE, UPORABITE VSE »ODPADNE« DELE RIB IN DRUGIH ORGANIZMOV!

Pri pripravi jedi nam vedno ostane nekaj »odpadkov«, ki pa to v resnici niso. Pomembno je, da je odpadkov čim manj in da jih izkoristimo.

PRAKTIČNI PRIMER:

Pripravljate testenine z raki, kozicami, škampi ... Rahlo jih kuhate in očistite meso iz repkov, ostaneta vam oklep in glavoprsje raka. Iz vseh teh »odpadkov« lahko skuhate odlično juho, dodate nekaj jušne zelenjave, juho zamrznete in jo uporabite po želji. Verjemite, da bo naslednja rižota, kuhana v tej osnovi, odlična.

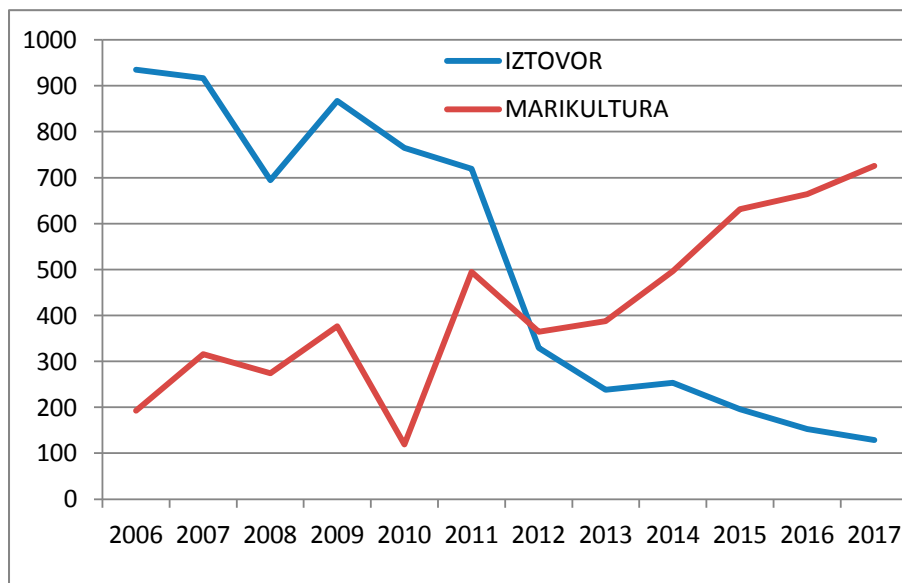


Slika: Aleš Bolje

ALI STE VEDELI?

- Da so naši ribiči leta 1983 iztovorili rekordnih 7.870 t rib, večinoma sardel in sardonov.
- Da so lovili v celotnem Jadranskem morju, vse do otoka Visa.
- Da je marikultura v letu 2017 petkratno preseгла količino iztovorjenih rib in drugih organizmov, predvsem zaradi večje proizvodnje sredozemske klapavice.

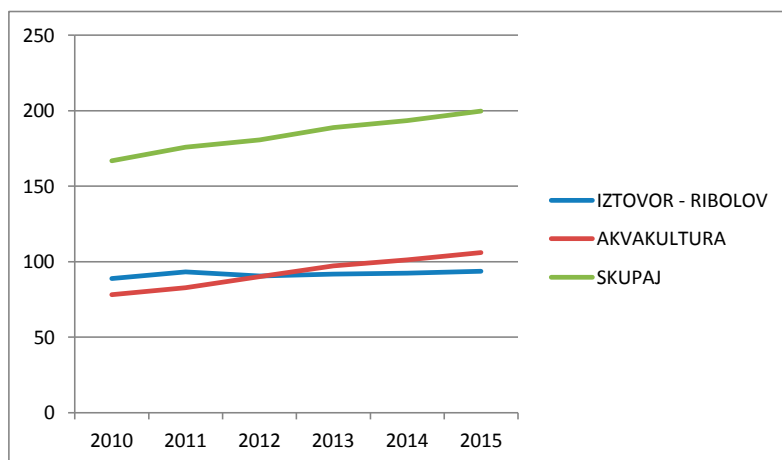
VZREJA (MARIKULTURA) IN IZTOVOR V TONAH V SLOVENIJI 2006–2017



Vir: Statistični urad Republike Slovenije do leta 2009. Od leta 2010 je vir Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

- Da je svetovna proizvodnja akvakulture že preseгла količino ulovljenih rib in drugih organizmov. V letu 2015 je svetovna proizvodnja znašala 199,7 milijona ton različnih organizmov (rib, mehkužcev, rakov, alg ...), od tega 106 milijona ton (kar predstavlja 53 % celotne proizvodnje) iz akvakulture.
- Da so sveže velike škarpene (*Scrophaena scrofa*) v naših ribarnicah po poreklu večinoma iz severnoafriških držav (Maroka, Tunizije, Senegala ...), in ne iz Jadrana. To se seveda pozna na kvaliteti, ki ne dosega okusa in kvalitete jadranske velike škarpane.

SVETOVNA PROIZVODNJA AKVAKULTURE IN IZTOVOR V MILIJONIH TON 2010–2015



Vir: FAO, 2015

- Slovenska akvakulturna proizvodnja je leta 2017 znašala 1730 t, od tega 737 t šarenke.
- Da se z zaporno plavarico (šakalevo) lovi večinom samo v nočeh brez mesečine, nikakor ne ob polni luni.
- Da so ribiči do druge polovice 19. stoletja uporabljali mreže, spletene iz lanenih in konopljinih vrvic. Da bi jim podaljšali trajnost, so jih vsakih 14 dni v kotlih prekuhali skupaj z drobljeno ali mleto skorjo pinije ali bora ter jih nato sušili na obali.

Slika: PMSM

