



RIBIŠTVO

Gradivo za splošno javnost

Ribištvo je ena izmed najstarejših dejavnosti človeštva. Spremenile so se tehnološke metode ribolova ter gojenja, vendar je ribištvo tudi danes nezamenljiv vir prehrane človeštva. Zgodaj ga zasledimo tudi na območju današnje Slovenije. Brez ribištva tudi danes ne bi bilo identitete našega obalnega območja. S pričujočo publikacijo, vam dragi bralci, želimo približati svet ribištva s poudarkom na našem, slovenskem ribištvu, njegovi zgodovini ter današnjem stanju. Želimo, da se bolje seznanite s pestrostjo našega ulova in gojenja, z nekaj praktičnimi nasveti pa bolj suvereno zakorakate v ta zanimiv svet. Prepričani smo, da bo ribištvo preživelo številne rodove, da bodo o njem pisali ter v njegovih sadovih uživali naši potomci.

Želimo vam prijetno branje!

Aleš Bolje



Evropska unija



Evropski sklad za
pomorstvo in ribištvo



Republika Slovenija

Projekt je sofinanciran s strani Evropskega sklada za pomorstvo in ribištvo

KAZALO

RIBOLOV

- 10 Slovensko ribolovno morje
- 11 Trajnostni ribolov
- 12 Biološke značilnosti vrst, ki so predmet ribištva
 - Sardela*
 - Sardon*
 - Mol*
 - Oslič*
 - Kovač*
 - Veliki krulec*
 - Skakavka*
 - Sredozemski šur*
 - Špar*
 - Ovčica*
 - Ribon*
 - Salpa*
 - Bukva*
 - Orada*
 - Menola*
 - Bradač*
 - Debelousti cipelj*
 - Zlati cipelj*
 - Glavati cipelj*
 - Skušša*
 - Romb*
 - Gladki romb*
 - Iverka*
 - Morski list*
 - Črnopikčasti in navadni morski pes*
 - Bodičasti volec*
 - Sipa*
 - Ligenj*
 - Moškatna hobotnica*
 - Morska bogomolka*
- 43 Ribolovna orodja
 - Osti*
 - Ribiška vrvica*
 - Parangal*
 - Vrša*
 - Kogol*
 - Stoječe zabodne mreže*
 - Viseče mreže*
 - Trislojna mreža*

	Sestavljena zabodna in zapletna mreža
	Zaporna plavarica
	Pridnena vlečna mreža s širilkami
	Pelagična vlečna mreža
	Strgača, upravljana s plovila
56	Zakonodaja s področja morskega ribištva
58	Skupna ribiška politika in mednarodno sodelovanje
59	Socio - ekonomsko stanje morskega ribištva v Sloveniji
	Struktura flote
	Ribolovna aktivnost
	Prihodnost
65	Gastronomija
	Sestava ribjega mesa
	Nenasičene maščobne kisline
	Poraba rib
	Pomembnost sezonskosti
	Sveža in manj sveža riba
	Kakovost rib
	Nekaj tipičnih receptov
	Tipični, lokalni načini priprave rib in morskih sadežev
	Informacije, kako ravnati z zamrznjenimi ribami in morskimi sadeži
80	Vonj po ribah
	Morsko ribištvo
	Ribištvo v preteklosti
	Ribiške ladje, čolni in mreže
	Lov na ciplje
	Lov na tune
	Roparski čožoti in ribolov z eksplozivom
	Predelava rib
	Muzeološka predstavitev morskega ribištva v Sloveniji
88	Podatki o slovenskih ribičih
91	Informacijski sistemi
92	Problematika prelova
93	Ali ste vedeli?
96	Sledljivost od mreže do potrošnika

AKVAKULTURA

100	Slovenske ribogojnice
101	Trajnostna akvakultura
103	Biološke značilnosti vrst, ki so predmet morske in sladkovodne

akvakulture

Amur
Brancin
Klapavice
Krap
Linj
Potočna zlatovčica
Smuč
Som
Šarenka
Ščuka

114	Vrste in trendi vzreje (klasične, ekološke itd.) in njihov vpliv na okolje
117	Zbir zakonodaje, ki se nanaša na akvakulturo in sladkovodno ribištvo
119	Socio – ekonomsko stanje marikulture v Sloveniji
122	Lokalni recepti in kulinarčne posebnosti
	Ločevanje od gojenih do prostoživečih rib
125	»Jaz pa teh polžev že ne bom jedel!«
	Gojenje vodnih organizmov v preteklosti
	Nepoznavanje pomena in okusov morskih plodov
	Gojenje rib
	Gojenje školjk
129	Informacijski sistemi akvakulture
129	Podatki o slovenskih ribogojcih
141	Ali ste vedeli?
143	Povzetek

PREDELAVA

146	Seznam obratov za odpremo / prečiščevanje živih školjk
146	Seznam obratov za predelavo / proizvodnjo ribiških proizvodov
148	Izvor surovine in tržne poti

149 VIRI IN LITERATURA



01

RIBOLOV

Ribolov je bil pomemben vir preživetja od pradednine do današnjih dni. Tudi zato je bil ribolov še dolgo v srednjem veku v domeni fevdalne in cerkvene gospode. Šele v 19. stoletju je postalo morje in pravica do ribolova splošna dobrina. 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-ih letih prejšnjega stoletja doživelo svoj vrhunec. Po osamosvojitvi Slovenije ter izgubi večjega dela ribolovnega območja, se je naše ribištvo vrnilo na raven malega obalnega ribolova.

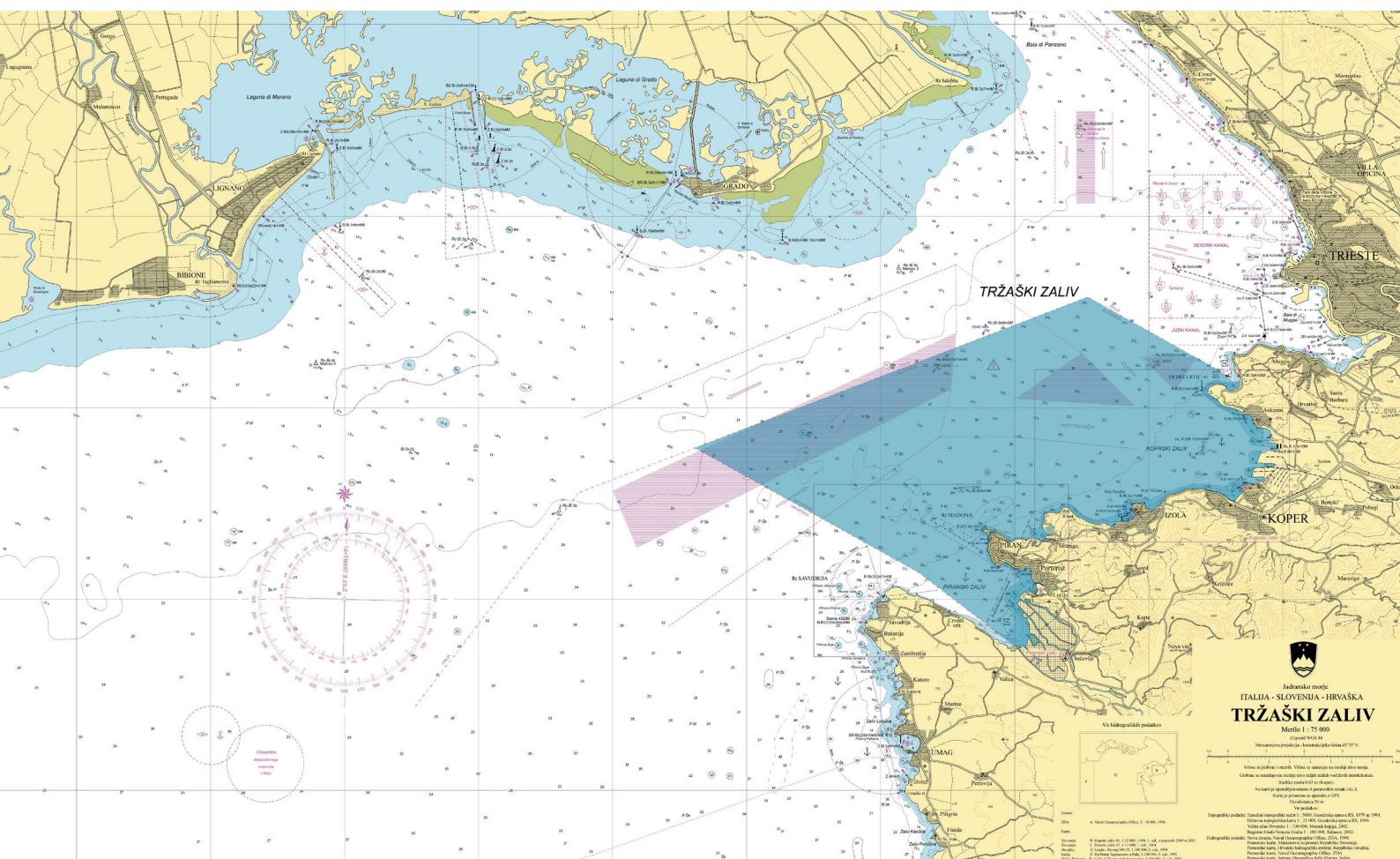
Danes je ribištvo (ribolov in akvakultura) v svetu pomembna gospodarska panoga, saj je v letu 2015 svetovna proizvodnja znašala skoraj 200 milijonov ton različnih organizmov (rib, mehkužcev, rakov, alg...). Rasti na področju ribolova ni pričakovati, saj je že okoli 90 % populacij rib in drugih organizmov,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



SLOVENSKO RIBOLOVNO MORJE

Slovenski ribiči lahko lovijo v morju, ki je pod suverenostjo Republike Slovenije in na odprtem morju (mednarodno morje). Na odprtem morju so nekoč lovile naše ladje, ki so oskrbovale ribje predelovalno industrijo. Predvsem zaradi majhnosti plovil, je danes ribolov prostorsko omejen na slovensko morje, ki obsega notranje morske vode in teritorialno morje Republike Slovenije. Teritorialno morje je morsko območje, ki se razteza od temeljne črte v smeri odprtega morja do njegove zunanje meje. Notranje morske vode obsegajo vsa pristanišča, zalive ter sidrišče koprskega pristanišča, ki ga omejuje poldnevnik 13° 40' vzhodno in vzporednik 45° 35' severno. Zunanja meja našega teritorialnega morja proti Republiki Italiji je bila določena z Osimskimi sporazumi, proti Republiki Hrvaški pa z arbitražno razsodbo.

Na nekaterih delih slovenskega morja je ribolov prepovedan ali omejen. Povsem je prepovedan v pristaniščih. V zavarovanih območjih je ribolov lahko v celoti ali delno prepovedan. Poleg splošnih prepovedi ribolova veljajo prostorske omejitve tudi za nekatere tipe ribolovnih orodij. Tako na primer zaporne plavarice ne smejo loviti bližje kot 300 metrov od obale, vlečne mreže pa ne bližje kot 3 navtične milje od obale.



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 glavnih 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.

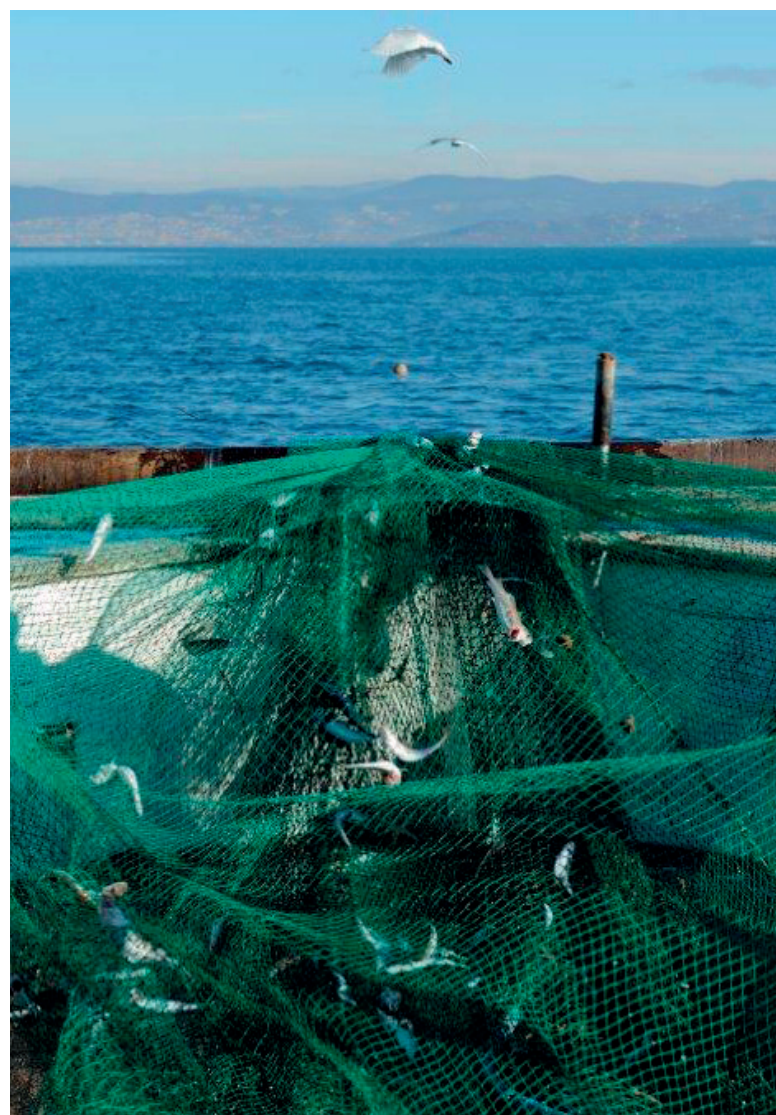
Staleži rib so prekomerno izkoriščani tudi v drugih evropskih morjih. Zaradi tega je Evropska komisija predlagala že več večletnih načrtov za posamezne staleže rib v različnih ribolovnih območjih. Nekateri od teh načrtov so že sprejeti, kot npr. Večletni načrt za Baltik ali pa so v postopku sprejemanja kot npr. večletni načrt za male pelagične staleže v Jadranu.



BIOLOŠKE ZNAČILNOSTI VRST, KI SO PREDMET RIBIŠTVA

Naše morje je vrstno zelo pestro, saj v ulovih naših gospodarskih ribičev letno zasledimo okrog 120 različnih vrst rib in drugih organizmov. Seveda je tu še veliko drugih vrst rib, ki živijo v obrežnem pasu ter so z gospodarskega vidika nezanimive, a imajo seveda pomembno vlogo v obrežnih združbah. Ker je Tržaški zaliv plitvo morje in se v njem oceanološke razmere hitro spreminjajo, so številne vrste rib tu prisotne samo sezonsko.

V poglavju predstavljamo 30 gospodarsko najpomembnejših vrst v iztovorih naših ribičev. Podani so osnovni biološki podatki, podatki o iztovorih, ribolovnih orodjih s katerimi te vrste lovimo, sezona ribolova ter načini kulinarčne priprave.



SARDELA

Znanstveno ime: *Sardina pilchardus* (Walbaum, 1792)

FAO 3-črkovna koda: PIL

Trgovsko ime: sardela

Ljudsko ime: sardela, srdjela

Italijansko ime: sardela, sardella, sardina, sardi-na comune

Hrvaško ime: srdela, srdelja, srdjela

Angleško ime: European pilchard, Sardine



OPIS

Sardela spada med tako imenovane male plave ribe (za razliko od tunov, ki spadajo med velike plave ribe). Uvrščamo jo v družino sledov (Clupeidae), kamor spadajo tudi npr. atlantski in pacifiški sled. Ima značilno hrbtno temno modro barvo z odtenkom zelene, ki se preko bokov preliva do trebušno srebrno bele. Vretenasto in bočno stisnjeno telo ima bočno od 8 do 12 temnejših peg, ki so vidne, če luske odpadejo. Na škržnem poklopcu ima od 3 do 5 strij, ki se razpirajo v smeri navzdol in nazaj.

PODOBNE VRSTE

Papalina (*Sprattus sprattus*) je sardeli zelo podobna. Še najlažje jo ločimo po tem, da ima papalina trebušno ostre in štrleče luske, ki tvorijo gredelj. To občutimo, če s prstom trebušno povlečemo po papalini v smeri proti ustom. Papalina tudi nima za sardelo značilnih brazd (strij) na škržnem poklopcu.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Živi v jatah in je značilna pelagična vrsta Jadranskega morja. Večinoma jo najdemo v priobalnem pasu (litoral) do globine 100 metrov. Jate sardel se pri nas podnevi zadržujejo ob morskem dnu, ponoči pa se dvignejo proti površju.

BIOLOGIJA

Sardela se prehranjuje z živalskim planktonom (zooplankton). Zraste do okrog 27 cm, v Jadranu manj. Najpogostejše so dolge med 15 in 20 cm ter tehtajo okrog 25 g. Drsti se pozimi in zgodaj spomladi.

ZANIMIVOSTI

V deželah vzhodnega Jadrana je veljala za poceni »ljudsko« hrano. Tam je na njej temeljila tudi večina ribje predelovalne industrije.

PRIPRAVA

V poletnih mesecih, ko je njena vsebnost $\Omega 3$ ma-

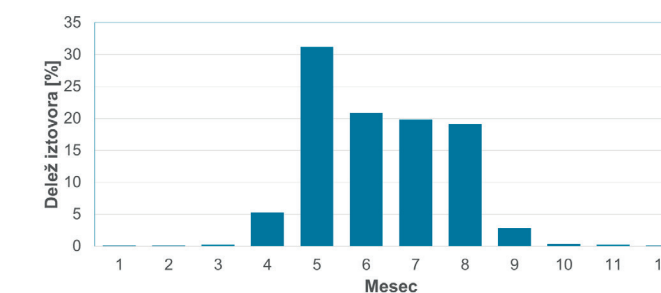
ščob višja, je odlična pripravljena na ogljenem žaru.

RIBOLOV

Pri nas jo ribiči spomladi najprej lovijo z visečimi mrežami in nato z zapornimi plavaricami od aprila do novembra. Do leta 2012 so sardelo (in sardona) lovili tudi (in predvsem) s pelagično vlečno mrežo.

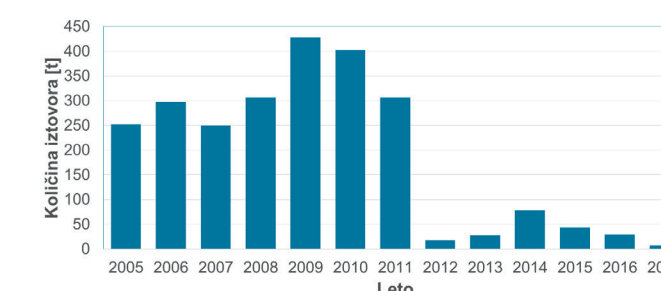
SEZONA RIBOLOVA

V našem morju jo zasledimo množično v topli polovici leta od marca do novembra, včasih pa se pojavi tudi januarja, ko se morje ohladi in se sicer običajno seli v južnejše in globlje dele severnega Jadrana.



IZTOVOR

Iztovor sardele je drastično upadel. Deloma zaradi razreza zadnjega para plovil s pelagično vlečno mrežo, deloma zaradi skoraj opuščenega ribolova z zaporno plavarico, deloma pa tudi zato, ker je to ogrožena vrsta v Jadranu in tudi sicer v Sredozemskem morju. Tudi zato so letno uvedene časovne omejitve ribolova, razmišlja pa se tudi o bolj restriktivnih ukrepih.



SARDON

Znanstveno ime: *Engraulis encrasicolus* (Linnaeus, 1758)

FAO 3-črkovna koda: ANE

Trgovsko ime: sardon

Ljudsko ime: sardon, srdun, sduon

Italijansko ime: acciuga, alice, inchio, nici, sardon, sardonici

Hrvaško ime: brgljun, incun

Angleško ime: European anchovy



OPIS

Prepoznamo ga po podolgovatem, vretenastem telesu z značilnim dolgim, špičastim gobcem, ki štrli naprej čez rob spodnje čeljusti. V velikih, podstojnih ustih ima drobne zobe, na glavi pa izstopajo velike oči. Največkrat je v ribarnicah brez lusk, saj le te med ribolovom odpadejo. Za razliko od sardale ali papaline, na trebuhu nima gredlja iz lusk. Obarvanost je tipična za pelagične ribe, zelenkast do (rjavo) moder hrbet, ki se bočno preliva v trebušno srebrno belo. Na boku ima srebrn pas, nad njim pa modro črta.

PODOBNE VRSTE

Podoben je drugim vrstam iz rodu sardonov, ki pa pri nas ne živijo.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Sardon je priobalna, pelagična in subtropska vrsta. Kot sardela, tudi sardon živi v jatah od obale vse do globine 400 m. Podnevi se zadržuje pri dnu, ponoči pa se pomakne proti površju.

BIOLOGIJA

Sardon se prehranjuje z živalskim planktonom (zooplankton), zraste do 20 cm, v povprečju pa so osebkoli dolgi okrog 13 do 14 cm in tehtajo okrog 14 g. Drsti se v topli polovici leta, od maja do septembra.

ZANIMIVOSTI

Usta sardona se med lovom na široko odpro in skupaj s škrgami omogočajo učinkovito precejanje vode in zbiranje planktona.

PRIPRAVA

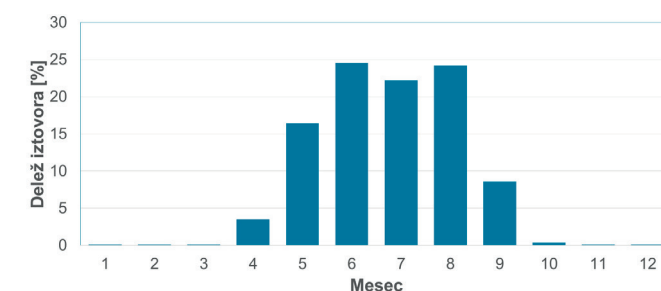
Sardon je najboljši ocvrt ali v marinadi. Lahko ga tudi solimo, njegove slane filete pa vložimo v oljčno olje.

RIBOLOV

Ribiči ga pri nas lovijo izključno z zapornimi plavaricami. V obdobju od 1980 do 2012 so ga največ ujeli s pelagično vlečno mrežo, upravljano z dveh plovil.

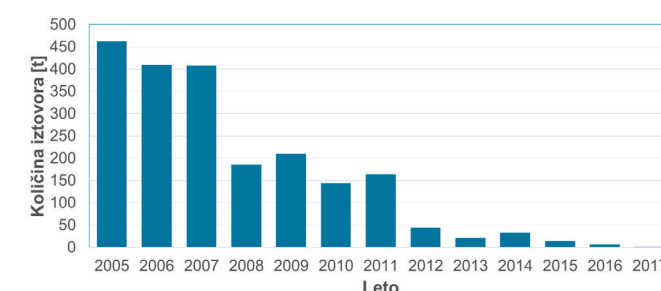
SEZONA RIBOLOVA

Oceanodromna selivka. V našem morju je prisoten vse leto, najštevilnejši je od junija do avgusta. Do leta 2012 so ga lovili tudi s pelagično vlečno mrežo celo leto, danes pa le z zaporno plavarico večinoma v topli polovici leta.



IZTOVOR

Iztovor sardona je v Sloveniji drastično upadel. Deloma zaradi razreza zadnjega para plovil s pelagično vlečno mrežo, deloma zaradi skoraj opuščenega ribolova z zaporno plavarico, deloma pa tudi zato, ker je to ogrožena vrsta v Jadranu in tudi sicer v Sredozemskem morju. Tudi zato so letno uvedene časovne omejitve ribolova, razmišlja pa se tudi o bolj restriktivnih ukrepih (uvedba daljšega lovopusta, uvedba kvota). Najmanjša lovna mera znaša 9 cm.



MOL

Znanstveno ime: *Merlangius merlangus* (Linnaeus, 1758)

FAO 3-črkovna koda: WHG

Trgovsko ime: mol

Ljudsko ime: mol, muol

Italijansko ime: gado pontico, merlano, molo

Hrvaško ime: molet, pišmol, pišmolj, ugotica dugonosica, ugotica velika

Angleško ime: Whiting



OPIS

Mol je predstavnik družine trsk (Gadidae). Hrbet ima svetlo-rumeno-rjav, bočno zlato rumen, trebušno srebrno bel. Telo ima vretenasto, zgornjo čeljust nekoliko daljšo od spodnje. Pri mladih osebkih je vidna drobna bradna tipalka, ki pozneje izgine. Tipična je črna lisa na zgornji strani osnove prsnih plavuti.

PODOBNE VRSTE

Molič (*Trisopterus minutus*) ima nekoliko višje telo in bradno tipalko, ki ostane vse življenje.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Živi v obalnem pasu, nad muljastim in peščenim dnom. Je bentopelagična vrsta, ki plava v celotnem vodnem stolpcu. Značilen je za zmeren podnebni pas do globine 100 metrov, pri nas je prisoten v celotnem Tržaškem zalivu, razen v ozkem delu obalnega pasu.

BIOLOGIJA

Prehranjuje se z bentoškimi organizmi, rakci, množčecetinci in majhnimi bentoškimi ribami. Zraste do 70 cm, pri nas merijo večinoma okrog 20 cm in tehtajo okrog 100 g. Drsti se v zimskih mesecih.

ZANIMIVOSTI

Zaradi občutljivosti mola so bili nekoč najbolj cenjeni moli ujeti s trnkom ali parangalom, saj so bili za razliko od tistih iz mrež, nepoškodovani.

PRIPRAVA

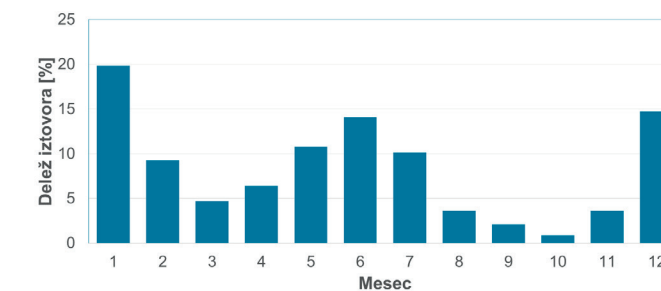
Mol je kulinarčno relativno dobro poznana in cenovno zelo dostopna riba. Nežno, izredno belo meso ima nizko vsebnost maščob in je zato tudi primerno za različne oblike dietne prehrane. Lahko ga skuhamo, manjši primerki so odlični ocvrti, večje pa lahko pripravimo tudi na žaru.

RIBOLOV

Ribiči mola lovijo večinoma s pridnenimi vlečnimi mrežami s širilkami, manj s stoječimi mrežami in različnimi ribiškimi vrvicami in parangali.

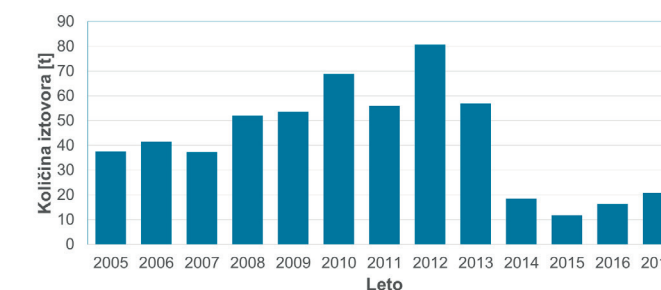
SEZONA RIBOLOVA

Oceanodromna selivka. V našem morju je prisoten vse leto, lovijo ga več v zimskem času tudi zato, ker je takrat v našem morju manj ostalih vrst rib.



IZTOVOR

Mol je za slovenske gospodarske ribiče, ki lovijo z vlečnimi mrežami, zelo pomembna vrsta, saj je po količini iztovora že vsa zadnja leta med prvimi petimi vrstami. Rekordni ulov dobrih 80 ton leta 2012 je tedaj prvič presegel ulov sardale. Nato se je ulov drastično zmanjšal, v zadnjem obdobju pa zopet narašča.



OSLIČ

Znanstveno ime: *Merluccius merluccius* (Linnaeus, 1758)

FAO 3-črkovna koda: HKE

Trgovsko ime: oslič

Ljudsko ime: oslič, uoslice

Italijansko ime: lovo, merluzzo, merluzzo comune, nasello

Hrvaško ime: mol, oslić, tovar

Angleško ime: European hake



OPIS

Telo osliča je vretenasto. V velikih ustih ima nize ostrih in močnih zob. Na temenu ima trikotno uleknino omejeno z dvema bolj ali manj razvitima grebenoma, ki se proti sprednjemu delu razhajata v obliki črke V. Prva hrbtna plavut je kratka, druga hrbtna in podrepna plavut pa sta dolgi ter v zadnjem delu višji. Po hrbtu je rjavo siv z rahlim zlatim prelivom, trebuh ima srebrno bel, ustna in škrgna votlina pri odraslih sta črni.

PODOBNE VRSTE

Podoben je drugim vrstam iz rodu osličev, ki pa pri nas ne živijo.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Oslič je bentopelagična vrsta, razširjena v zmernem podnebnem pasu do globine 1000 metrov. V vzhodnem Atlantiku je razširjen od Norveške in Islandije do Mavretanije ter v Sredozemskem in ob južnih obalah Črnega morja. Podnevi se zadržuje bliže dna, ponoči pa se za plenom, malimi pelagičnimi ribami, dvigne proti površini.

BIOLOGIJA

Oslič zraste do 140 centimetrov vendar pa tako velike osebe najdemo le v večjih globinah. Odrasli se prehranjujejo z ribami, mladi pa pretežno z manjšimi raki. V Jadranu dosežejo spolno zrelost pri velikosti od 20 do 30 centimetrov, razmnožujejo pa se vse leto.

ZANIMIVOSTI

Oslič je ena najpomembnejših, toda prekomerno izkoriščanih ribolovnih vrst v Jadranu. Zaradi tega je predmet mnogih proučevanj in zaščitnih ukrepov. Na območju Jabučke kotline v Jadranu, ki je pomembno območje za razmnoževanje in odraščanje osliča, so v bilateralnem dogovoru Italije in Hrvaške predpisane časovne in prostorske omejitve ribolova.

PRIPRAVA

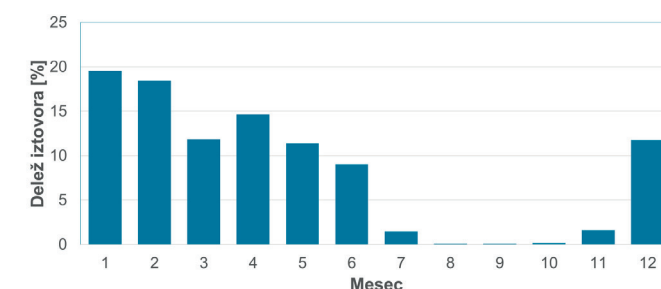
Cele, večje osliče lahko pečemo v pečici, najboljše na posteljici iz krompirja z dodatki različne zelenjave. Lahko ga tudi kuhamo v sopari ali vodi ter cvremo.

RIBOLOV

Ribiči lovijo osliča s petimi tipi ribolovnih orodij. Največje deleže iztovora dosežejo s pridnenimi vlečnimi mrežami s širilkami (69%) in s stoječimi zabodnimi mrežami (29%). Preostanek ujamejo z drugimi tipi mrež.

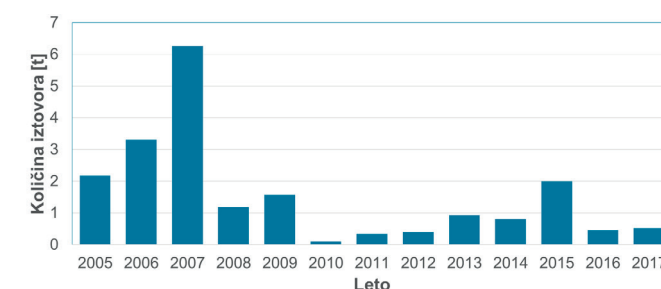
SEZONA RIBOLOVA

Oceanodromna selivka, ki se v najtoplejšem delu leta skoraj v celoti umakne iz našega morja. Glede na podatke o iztovoru je pri nas najštevilčnejši je od decembra do junija.



IZTOVOR

Letne količine iztovora kažejo trend upadanja. Največ osliča so ujeli leta 2007, ko so ga iztovorili dobrih šest ton. Po letu 2009 se je iztovor občutno zmanjšal in je le izjemoma presegel eno tona. Edina omejitev glede iztovora osliča je najmanjša prodajna velikost, ki znaša 20 centimetrov.



KOVAČ

Znanstveno ime: *Zeus faber* (Linnaeus, 1758)

FAO 3-črkovna koda: JOD

Trgovsko ime: kovač

Ljudsko ime: kovač, šanpjer

Italijansko ime: pesce san Pietro, San Piero, sanpiero

Hrvaško ime: kovač, šanpjer

Angleško ime: John dory



OPIS

Izrazito bočno stisnjeno telo kovača je od strani ovalne oblike. Na glavi izstopa velik in iztegljiv gobec. Velike ima tudi oči, nameščene visoko na glavi. V sprednjem delu hrbtne plavuti ima velike trde plavutnice, ki se nadaljujejo v dolge niti. vzdolž trebuha in ob osnovah hrbtne in podrepne plavuti ima razvite trnaste koščene plošče. Mladi osebkci imajo vzdolž telesa nepravilne temne proge. Z odraščanjem postaja telo sivo olivno zeleno, z zlato srebrnim odsevom po bokih. Zanj je značilna temna, rumeno obrobljena ovalna lisa na bokih.

PODOBNE VRSTE

Čeprav so vsi predstavniki družine kovačev (Zeidae) po obliki telesa med seboj zelo podobni, pri nas ni vrst, s katerimi bi lahko zamenjali kovača. Edina, najbolj podobna vrsta je kapski kovač (*Zeus capensis*), ki je razširjena ob obalah južne Afrike.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Kovač je priobalna vrsta, ki živi v bližini morskega dna od petih do 400 metrov globine. Razširjen je v vzhodnem Atlantiku od Norveške do južne Afrike ter v celotnem Sredozemskem in Črnem morju. V zahodnem Tihem oceanu živi okrog Japonske, Koreje, Avstralije in Nove Zelandije. Prav tako ga najdemo v Indijskem oceanu.

BIOLOGIJA

Kovač zraste do 90 centimetrov, večina ujetih osebkov je manjših od 40 centimetrov. Je samotar, večinoma se prehranjuje z manjšimi ribami, včasih tudi z glavonožci in raki. Spolno zrelost doseže v četrtem letu starosti. V Sredozemskem morju se razmnožuje pozimi in zgodaj spomladi, Odrasli kovači večino življenja preživijo v bližini morskega dna.

ZANIMIVOSTI

Čeprav je kovač plenilec rib, svojega plena ne lovi s hitrim plavanjem. Namesto tega skoraj nepremično lebdi v vodi in čaka, da se mu plen sam približa. Takrat proti ribi iztegne gobec in jo dobesedno

posrka v usta.

PRIPRAVA

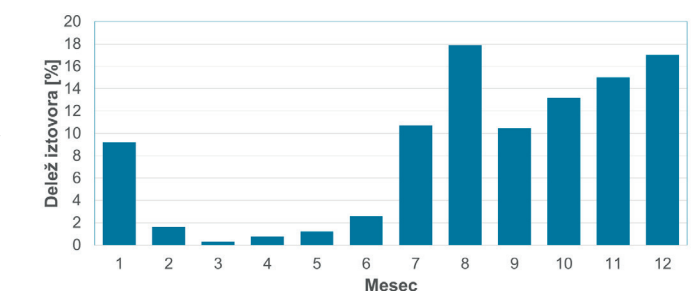
Cele kovače najpogosteje pečejo v pečici, velikokrat na posteljici iz krompirja z dodatki različne zelenjave. Lahko ga tudi kuhamo v sopari ali vodi ter cvremo.

RIBOLOV

Ribiči lovijo kovača s petimi tipi ribolovnih orodij. Največ (95 %) ga ujamejo s pridnenimi vlečnimi mrežami s širilkami, ostalih 5 % pa s stoječimi zabodnimi in trislojnimi mrežami.

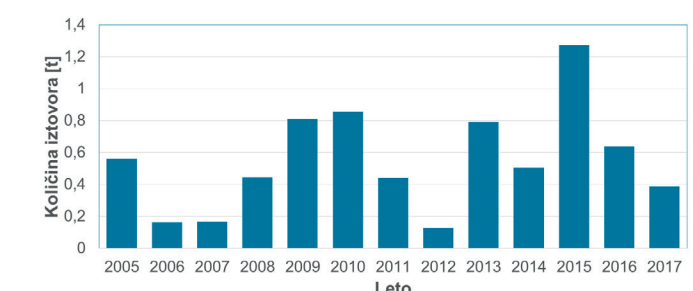
SEZONA RIBOLOVA

Kovač je oceanodromna selivka, ki je v našem morju prisotna vse leto. Glede na podatke o iztovoru je pri nas najštevilčnejši od julija do januarja. V ulovu prevladujejo manjši osebkci.



IZTOVOR

Letne količine iztovora so spremenljive in komaj kdaj presegajo eno tona. Omejitve ribolova ni.



VELIKI KRULEC

Znanstveno ime: *Chelidonichthys lucerna* (Linnaeus, 1758)

FAO 3-črkovna koda: GUU

Trgovsko ime: veliki krulec

Ljudsko ime: lučerna, lastovka

Italijansko ime: anzolo, cappinge gallinella, cappinge imperiale, cappinge, gallinella, lucerna, luzerna

Hrvaško ime: hrokovica balavica, lastavica balavica, lastavica prasica balavica, lučerna

Angleško ime: Tub gurnard



OPIS

Telo velikega krulca je stožčasto z izrazito veliko glavo ter prekrito z drobnimi luskami. Prav tako so majhne tudi cevaste luske pobočnice. Izstopajo velike prsne plavuti, ki poravnane s telesom segajo nazaj vsaj do četrte plavutnice podrepne plavuti. Trn za škržno votlino je kratek in sega nazaj do prve četrtine prsne plavuti. Zgornji del telesa je rjavo rdečkaste barve, ki lahko prehaja v oranžno, zelenkasto ali sivo. Rožnati boki preidejo v bel trebuh. Po obarvanosti izstopajo velike prsne plavuti. Njihova zunanja površina je črna vijolična z modro obrobo

PODOBNE VRSTE

Velikega krulca lahko pri nas zamenjamo s sivim krulcem (*Eutrigla gurnardus*), ki pa ima krajše prsne plavuti in temno liso na prvi hrbtne plavuti. Podoben je tudi progasti krulec (*Trigloporus lastoviza*), ki se brez težave loči po vzporednih, prečnih kožnih grebenih na bokih in hrbtu.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Veliki krulec je subtropska priobalna vrsta, ki živi na muljastem ali peščenem morskom dnu od 20 do 300 metrov globine. V vzhodnem Atlantiku je razširjena ob evropskih in afriških obalah ter v Sredozemskem in Črnem morju.

BIOLOGIJA

Veliki krulec zraste do 75 centimetrov vendar pa je večina ujetih osebkov dolgih okrog 30 centimetrov. Njegovo življenje je večinoma samotarsko. V glavnem se prehranjuje z manjšimi ribami, raki in mehkužci. Spolno zrelost doseže pri velikosti 20 centimetrov. Razmnožuje se v hladnem delu leta.

Na prstnih plavutih ima po tri ločene plavutnice, ki jih uporablja kot noge. Na njih počiva na morskom dnu, služijo pa tudi za počasno premikanje in zaznavo plena.

PRIPRAVA

V naših ribarnicah prodajajo cele, sveže velike kru-

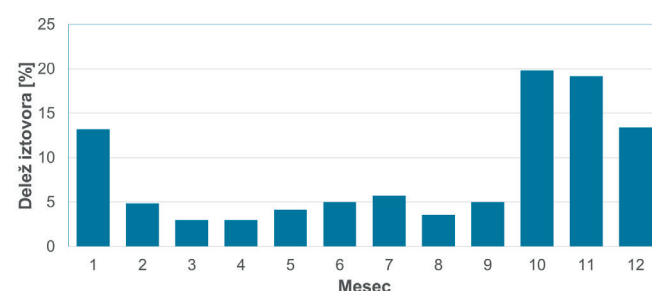
le. Njegovo meso je čvrsto in cenjeno. Velikega krulca najpogosteje, skupaj z drugimi vrstami, pripravijo v brodetu. Še posebej večji osebki so primeri za pečenje v pečici. Najpogosteje ga pečejo na posteljici iz krompirja z dodatki različne zelenjave.

RIBOLOV

Največje deleže iztovora dosežejo s trislojnimi mrežami, stoječimi zabodnimi mrežami ter pridnenimi vlečnimi mrežami s širilkami.

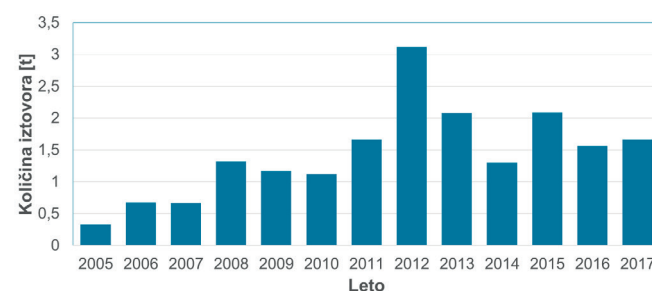
SEZONA RIBOLOVA

Veliki krulec je oceanodromna selivka, ki je v našem morju prisotna vse leto. Glede na podatke o iztovoru je pri nas najštevilčnejši od oktobra do januarja



IZTOVOR

Letne količine iztovora se gibajo okrog ene tone in pol. V obdobju po letu 2005 je opazen trend naraščanja iztovora, ki je vrh dosegel leta 2012 z dobrimi tremi tonami. Po tem letu se je iztovor ustalil. Pri nas ni omejitev ribolova te vrste.



SKAKAVKA

Znanstveno ime: *Pomatomus saltatrix* (Linnaeus, 1766)

FAO 3-črkovna koda: BLU

Trgovsko ime: skakavka

Ljudsko ime: strelka

Italijansko ime: temnodonte saltatore

Hrvaško ime: strijelka, strijelka skakuša

Angleško ime: Bluefish



OPIS

Telo skakavke je vretenasto in bočno stisnjeno. Na telesu izstopa velika glava, ki ima po sredini zgornje strani vzdolžni greben. Značilna je tudi štrleča spodnja čeljust ter močno in ostro zobovje. Na škržnem poklopcu ima en trn. Druga hrbtina in podrepna plavut sta nameščeni nasproti. Obe plavuti sta v svojem sprednjem delu znatno višji. Obarvanost hrbta je zeleno siva s srebrnim odsevom. Srebrna barva se nadaljuje na boke. Osnova prsnih plavuti je bolj ali manj črna.

PODOBNE VRSTE

Pri nas ni vrst, s katerimi bi lahko zamenjali skakavko.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Skakavka je oceanska, pelagična in subtropska vrsta, razširjena okrog zemeljske oble, z izjemo vzhodnega Tihega oceana. Čeprav je vrsta odprtega morja, se pogosto zadržuje ob obalah, kjer zaide tudi v izlivne dele celinskih voda. Živi v globinah do 200 metrov.

BIOLOGIJA

Skakavka zraste do 130 centimetrov vendar pa njena običajna dolžina najpogosteje ne preseže 60 centimetrov. Odrasle plavajo v skupinah ter agresivno napadajo jate cipljev in drugih rib. Poleg rib se prehranjuje tudi z raki in glavonožci. Spolno zrelost doseže pri velikosti 30 centimetrov. V Sredozemlju se razmnožuje od maja do avgusta.

ZANIMIVOSTI

Skakavka je pri nas veljala za izjemno redko vrsto, dokler se ni leta 2011 pojavila v večjem številu. Od takrat je v našem morju stalno prisotna. Z izredno ostrimi zobmi z lahkoto pregrizne ribo ali ribiško vrvico.

Največje deleže iztovora dosežejo s trislojnimi mre-

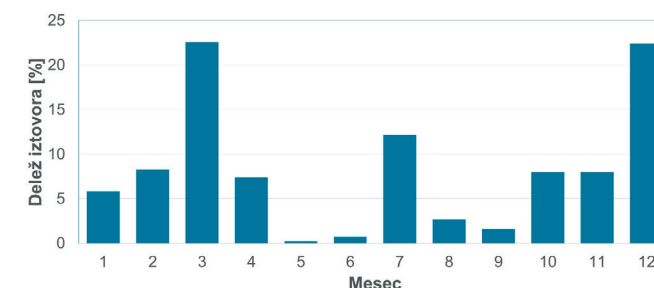
žami, pridnenimi vlečnimi mrežami s širilkami, stoječimi zabodnimi mrežami in zapornimi plavaricami.

PRIPRAVA

V naših ribarnicah prodajajo cele, sveže skakavke. Njeno meso je dobro in primerno za različne načine priprave. Odlična je pečena na žaru, lahko pa jo prekrito z grobo soljo pečemo tudi v pečici. Lahko jo tudi kuhamo v sopari ali vodi, predvsem manjše osebke cvremo.

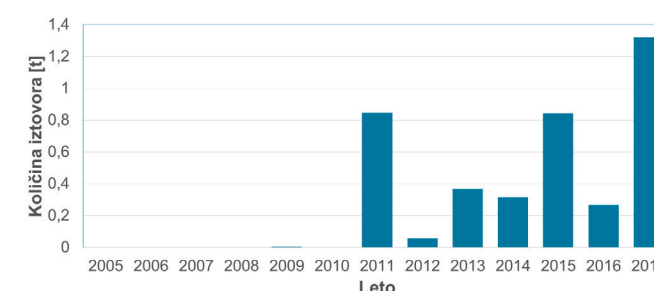
SEZONA RIBOLOVA

Skakavka je oceanodromna selivka, ki je v našem morju prisotna vse leto. Glede na podatke o iztovoru je pri nas najštevilčnejša jeseni in spomladi.



IZTOVOR

Letne količine iztovora se spreminjajo in so v glavnem manjše od ene tone. Čeprav je iztovor po letu 2011 upadel, pa je opazen trend njegovega naraščanja. Leta 2017 je tako dosegel 1,3 tone. Pri nas ni omejitev ribolova te vrste.



SREDOZEMSKI ŠUR

Znanstveno ime: *Trachurus mediterraneus* (Steindachner, 1868)

FAO 3-črkovna koda: HMM

Trgovsko ime: sredozemski šur

Ljudsko ime: šur

Italijansko ime: suro, sugarello

Hrvaško ime: šarun, šnjur, šnjur pučinar, trnobok pučinar

Angleško ime: Mediterranean horse mackerel



OPIS

Telo šura je vretenasto in v prerezu ovalno. Oko delno prekriva dobro razvita maščobna očesna blazinica. Na glavi izstopa štrleča spodnja čeljust. Njegova značilnost je niz povečanih in otrdelih lusk, ki poteka vzdolž pobočnice. Višina lusk na začetku zadnjega, nižjega dela pobočnice, je občutno nižja od premera očesa. Zgornji del telesa je sivkasto moder, spodnji pa srebreno bel. Na zgornjem, zadnjem delu škrlatnega poklopca ima temno liso.

PODOBNE VRSTE

Sredozemskemu šuru je zelo podoben šur (*Trachurus trachurus*), ki pa ima luske pobočnice približno enako visoke premeru očesa. Tudi ribiči pomotoma navajajo, da so ujeli šura, čeprav pri nas vselej iztovarjajo sredozemskega šura.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Sredozemski šur je oceanska, pelagična in subtropska vrsta, v vzhodnem Atlantiku razširjena od Biskajskega zaliva do Mavretanije ter v Sredozemskem morju. Običajno živi v globinah od pet do 250 metrov. Jate odraslih osebkov se pogosto zadržujejo blizu morskega dna, lahko pa se dvignejo do površine morja.

BIOLOGIJA

Sredozemski šur zraste do 60 centimetrov vendar je njegova običajna dolžina okrog 30 centimetrov. Prehranjuje se z manjšimi ribami, posebno s sardelami, sardoni ter manjšimi raki. Spolno zrelost doseže pri velikosti 20 centimetrov. Pri nas se razmnožuje od maja do avgusta.

Mladi, do nekaj centimetrov veliki osebki, živijo v zavetju velikih meduz, pri nas velikega klobučnjaka (*Rhizostoma pulmo*).

PRIPRAVA

Meso sredozemskega šura je pusto in ne preveč cenjeno, vendar ga lahko s primerno pripravo iz-

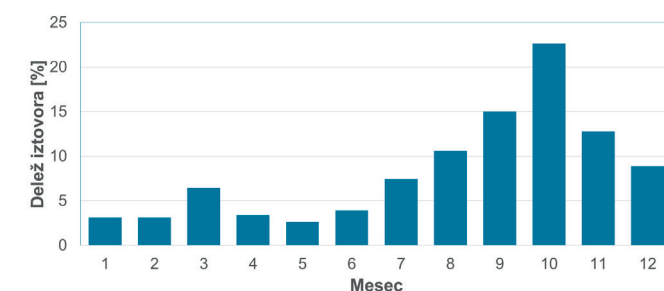
boljšamo. Med pečenjem na žaru ga večkrat premažemo z oljčnim oljem. Prav tako se oljčno olje poda kot preliv h kuhanemu šuru. Manjši osebki so najboljši ocvrti.

RIBOLOV

Največje deleže iztovora dosežejo s pridnenimi vlečnimi mrežami s širilkami, v manjši meri pa ga ujamejo tudi s trislojnimi mrežami, z zapornimi plavaricami ter s stoječimi zabodnimi mrežami.

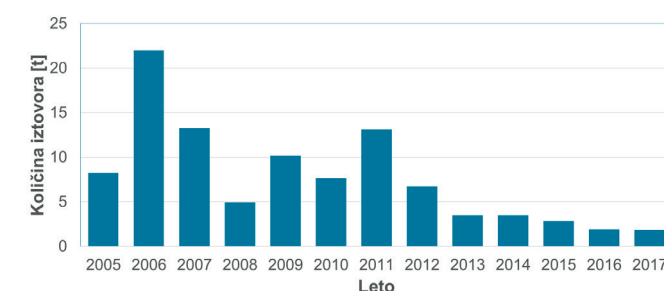
SEZONA RIBOLOVA

Sredozemski šur je oceanodromna selivka, ki je v našem morju prisotna vse leto. Glede na podatke o iztovu je pri nas najštevilčnejši od julija do decembra.



IZTOVOR

Letne količine iztovora imajo od leta 2006 bolj ali manj padajoči trend. Tako so se zmanjšale od slabih 22 ton leta 2006 na slabi dve toni leta 2017. Edina omejitev glede iztovora sredozemskega šura je najmanjša prodajna velikost, ki znaša 15 centimetrov.



ŠPAR

Znanstveno ime: *Diplodus annularis* (Linnaeus, 1758)

FAO 3-črkovna koda: ANN

Trgovsko ime: špar

Ljudsko ime: špar

Italijansko ime: sargo annulare, sparo, sparo sparaglione

Hrvaško ime: kolorep, špar

Angleško ime: Annular seabream



OPIS

Telo špara je od strani ovalno in bočno precej stisnjeno. Njegov hrbet je izrazito privzdignjen. V sprednjem delu vsake čeljusti ima osem sekalcev podobnih zob. Za njimi so nameščeni meljakom podobni zobje. Lica in škrlatne poklopce mu prekrivajo luske. Barva telesa je srebreno sivo rumenkasto z značilno črno progno okrog repnega debela. Prsne plavuti so rumenkaste. Mladi osebki imajo na bokih pet ozkih navpičnih prog.

PODOBNE VRSTE

Zamenjava je možna z drugimi vrstami rodu šparov (*Diplodus*).

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Špar je priobalna, bentopelagična in subtropska vrsta, v vzhodnem Atlantiku razširjena ob obalah Kanarskih otokov, od Portugalske do Biskajskega zaliva ter v Sredozemskem in Črnem morju. Rad se zadržuje nad travniki morskih cvetnic, najdemo pa ga tudi nad muljastim in peščenim morskim dnom. Čeprav so ga našli v globinah do 90 metrov, pa se najraje zadržujejo v plitviji vodi.

BIOLOGIJA

Špar zraste do 28 centimetrov vendar je njegova običajna dolžina okrog 13 centimetrov. Prehranjuje se z različnimi manjšimi nevretenčarji kot so mnogoščetinci, raki in mehkužci. Spolno zrelost doseže pri velikosti 11 centimetrov. Pri nas se razmnožuje od aprila do avgusta, vrh razmnoževanja pa je v maju.

ZANIMIVOSTI

Špar je »velika« riba v malem telesu. Njegova velikost je odlično meso, ki je kulinarčno zapostavljeno zaradi njegove majhnosti.

PRIPRAVA

V naših ribarnicah prodajajo cele, sveže špare. Nje-

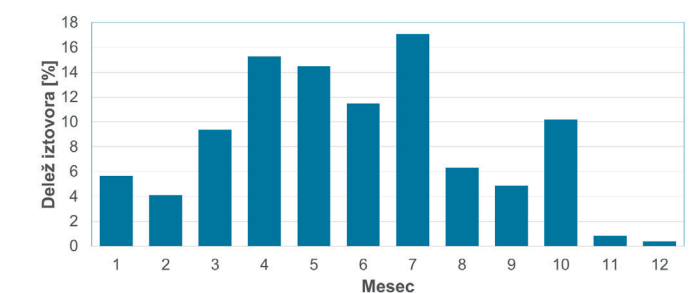
govo meso je odlično, vendar zaradi majhnosti primerno le za maloštevilne načine priprave. Večji osebki so primerni za peko na žaru. Sicer je najpogostejši način priprave cvrenje.

RIBOLOV

Največje deleže iztovora dosežejo s pridnenimi vlečnimi mrežami s širilkami, s stoječimi zabodnimi mrežami in s trislojnimi mrežami.

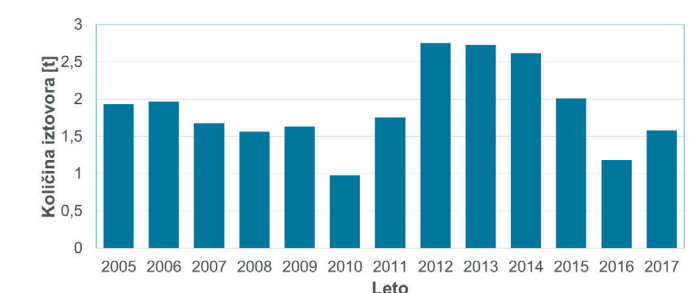
SEZONA RIBOLOVA

Špar je oceanodromna selivka, ki je v našem morju prisotna vse leto. Glede na podatke o iztovu je pri nas najštevilčnejši od aprila do oktobra.



IZTOVOR

Letne količine iztovora so dokaj stanovitne in se gibljejo med 1,5 in 2,5 tonami. Kljub temu opazimo medletno spreminjanje kot ponavljajoče enakomerno naraščanje, ki mu sledi upadanje. Edina omejitev glede iztovora špara je najmanjša prodajna velikost, ki znaša 12 centimetrov.



OVČICA

Znanstveno ime: *Lithognathus mormyrus* (Linnaeus, 1758)

FAO 3-črkovna koda: SSB

Trgovsko ime: ovčica

Italijansko ime: marmora, mormora, mormoro, pagello mormora

Hrvaško ime: ovčica, arkaj

Angleško ime: Sand steenbras



OPIS

To so ribe iz družine šparov (Sparidae) z malenkost podolgovato glavo in značilnimi prečnimi progami (10 do 13) na srebrnih bokih. Sicer ima ovčica precej bočno stisnjeno telo, ki je trebušno skoraj ravno. Gobec je dolg in koničast, lice in škržni poklopec sta pokrita z luskami. Poleg ostrega zobovja v sprednjem delu čeljusti, ima ovčica v notranjem delu čeljusti meljakom podobne zobe s katerimi zlahka stre manjše školjke in mnogoščetince.

PODOBNE VRSTE

Pri nas ni podobnih vrst.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Ovčica je priobalna, pridnena in subtropska vrsta. Najraje se zadržuje na peščenem in muljastem morskem dnu do globine 20 metrov, izjemoma do 150 metrov. Včasih zaide tudi v izlivna območja celinskih voda.

BIOLOGIJA

Prehranjujejo se z manjšimi rakci, školjkami in črvi mnogoščetinci. Včasih se ovčice zberejo tudi v večjih jatah, kar znajo ribiči izkoristiti za dober ulov (leta 2012). Zrasejo do 55 cm, povprečno okrog 30 cm in 200 do 300 g.

ZANIMIVOSTI

Ovčice v manjših jatah brskajo po peščenem morskem dnu in morda spominjajo »na pašo ovc«.

PRIPRAVA

Ovčice so najboljše pripravljene na žaru (večji osebk) ali ocvrte. Zaradi načina prehranjevanja je dobro, če ovčice takoj po ulovu očistimo, saj imajo v prebavilih lahko precej hrane in organskih delcev.

RIBON

Znanstveno ime: *Pagellus erythrinus* (Linnaeus, 1758)

FAO 3-črkovna koda: PAC

Trgovsko ime: ribon

Ljudsko ime: ribon, ribuén

Italijansko ime: larboro, fragolino, pagello, pagello fragolino, ribon

Hrvaško ime: arbun, arbun rumenac, rumenac

Angleško ime: Common pandora



OPIS

Ribon je pogost predstavnik rib Tržaškega zaliva. Uvrščamo ga v družino šparov (Sparidae). Telo je bočno sploščeno ter nežno rdeče na zgornji strani s tipično rdečo liso na zgornjem robu škržnega poklopca. Zgornjo stran ima posejano z drobnimi modrimi pikami, ki pri mrtvih osebkih izginejo.

PODOBNE VRSTE

Zamenjamo ga lahko s predstavniki rodov *Pagellus* in *Pagrus*. V ribarnicah najdemo pagre (*Pagrus* spp.) po poreklu večinoma iz držav severne in zahodne Afrike. Imajo bolj intenzivno rdečo barvo ter predvsem trebušno več rumenega odtenka.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Ribon je priobalna, bentopelagična in subtropska vrsta. Najdemo ga v Sredozemlju ter vzhodnem Atlantiku od obal Norveške vse do Gvineje Bissau. Poseljuje različne tipe morskega dna, od kamnitega do muljastega, do globine 200 metrov. Pozimi se umakne globlje.

BIOLOGIJA

Doseže lahko do 50 cm dolžine, v povprečju pa so osebk dolgi med 10 in 30 cm. Tako kot večina rib iz te družine, ima tudi ribon močne zobe ter se prehranjuje večinoma z bentoškimi organizmi in manjšimi ribami. Riboni so dvospolniki (hermafroditi) in menjajo spol večinoma v tretjem letu starosti. Prvi dve leti so riboni večinoma samice, nato pa samci. Drsti se v topli polovici leta.

PRIPRAVA

Riboni so kulinarčno prvorazredne ribe z zelo okusnim belim mesom. Večji osebk so odlični pripravljene na žaru, lahko jih samo popečemo na olju. Manjše osebk pomokamo in ocvremo (»frigamo«).

RIBOLOV

Ribiči ga lovijo večinoma s stoječimi zabodnimi mrežami, manj s pridnenimi vlečnimi mrežami s širilkami ter trislojnimi mrežami.

SEZONA RIBOLOVA

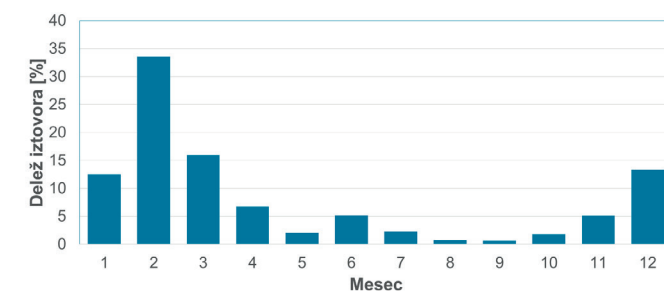
Oceanodromna selivka. V našem morju je prisoten vse leto, sicer pa ga lovijo nekoliko bolj v spomladanskem – poletnem obdobju.

RIBOLOV

Naši ribiči jo lovijo večinoma s stoječimi zabodnimi in trislojnimi mrežami, v manjši meri pa občasno tudi z zapornimi plavaricami.

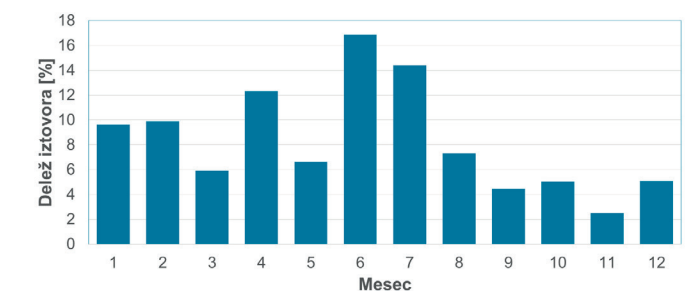
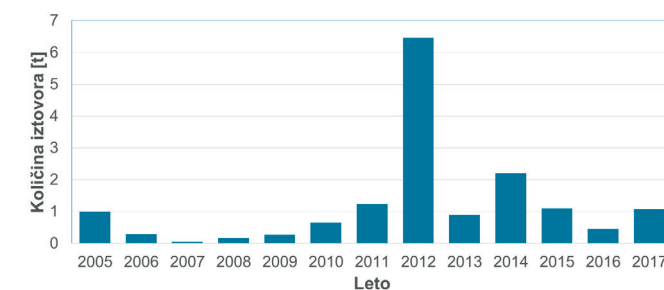
SEZONA RIBOLOVA

Oceanodromna selivka. V našem morju je prisotna vse leto, najštevilčnejša je od novembra do februarja.



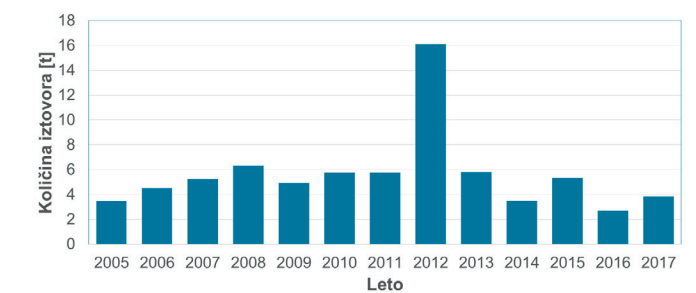
IZTOVOR

Letni iztovor ovčice večinoma ne presega 1 tone z izjemo leta 2012, ko je presegel 6 ton iztvoja, saj so jo tega leta samo z zaporno plavarico ulovili slabe 4 tone. Najmanjša lovna mera znaša 20 cm.



IZTOVOR

Iztovor je dokaj konstanten ter se giblje okrog 4 ton z izjemo leta 2012, ko je iztovor presegel 16 ton. Najmanjša lovna mera znaša 15 cm.



SALPA

Znanstveno ime: *Sarpa salpa* (Linnaeus, 1758)

FAO 3-črkovna koda: SLM

Trgovsko ime: salpa

Ljudsko ime: salpa

Italijansko ime: bobba salpa, bobba, salpa

Hrvaško ime: salpa, sopa, zlatopružica

Angleško ime: Salema



OPIS

Telo salpe je vretenasto in v prerezu ovalno. Glavo ima kratko, z majhnimi, nekoliko podstojnimi usti. Lica in škržne poklopce ima prekrite z luskami. V čeljustih ima po en niz sekalcev podobnih zob. Zgornji zobje imajo zajedo. Po hrbtu je modro zelenkaste barve, proti bokom pa se barva spreminja v srebrnkasto. Njeno značilno obarvanost tvorijo ozke zlate črte, ki potekajo vzdolž telesa. Oči ima rumene, plavuti pa zelenkaste, z izjemo trebušnih, ki so skoraj bele.

PODOBNE VRSTE

Pri nas ni podobnih vrst.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Salpa je priobalna, bentopelagična in subtropska vrsta, v vzhodnem Atlantiku razširjena od Biskajskega zaliva do južne Afrike ter v Sredozemskem morju. Poseljuje kamnito in peščeno morsko dno poraščeno z algami ali morskimi cveticami, do globine 70 metrov.

BIOLOGIJA

Salpa zraste do 50 centimetrov vendar njena običajna dolžina le redko preseže 30 centimetrov. Mlade salpe so bolj mesojede in se prehranjujejo z drobnimi nevretenčarji. Odrasle salpe v večjih jatah objedajo alge in morske cvetnice in so skoraj izključno vegetarijanci. Mlade salpe so samice, ki pri velikosti približno 25 centimetrov spremenijo spol. V Sredozemlju se razmnožujejo aprila in maja.

ZANIMIVOSTI

Salpa velja za našo najbolj vegetarijansko morsko ribo.

PRIPRAVA

Zelo sveža in čim prej iztrebljena salpa je okusna. Kvaliteto ji hitro skvari razkroj prebavila zaradi česar

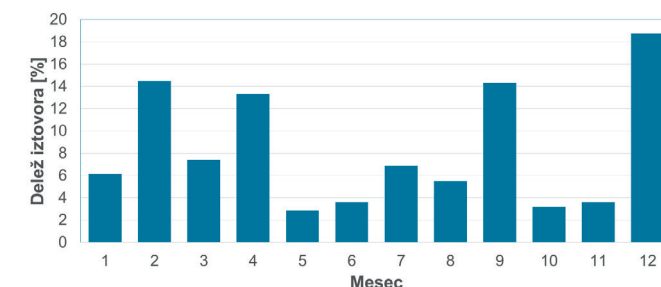
se meso prepoji z neprijetnim vonjem. Zaradi tega kulinarčno ni cenjena. Verjetno najprimernejši način priprave je peka na žaru. Predvsem večje lahko pečemo tudi v pečici.

RIBOLOV

Največje deleže iztovora dosežejo s stoječimi zabodnimi mrežami, s trislojnimi mrežami, z zaporno plavarico ter s sestavljenimi zabodnimi in zapletnimi mrežami.

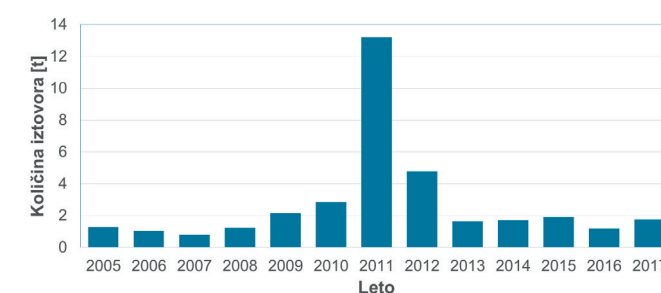
SEZONA RIBOLOVA

Salpa je oceanodromna selivka, ki je v našem morju prisotna vse leto. Glede na podatke o iztovoru je pri nas najštevilčnejša septembra ter od decembra do aprila.



IZTOVOR

Letne količine iztovora so dokaj stanovitne in se gibljejo okrog dveh ton. Izjemoma je leta 2011 iztovor salpe dosegel kar dobrih 13 ton predvsem na račun izjemnega ulova z zaporno plavarico (8,8 ton). Pri nas ni omejitev ribolova te vrste.



BUKVA

Znanstveno ime: *Boops boops* (Linnaeus, 1758)

FAO 3-črkovna koda: BOG

Trgovsko ime: bukva

Ljudsko ime: boba

Italijansko ime: boba

Hrvaško ime: bugva

Angleško ime: Bogue



OPIS

Telo je vretenaste oblike, hrbtno je zlato rjave barve z odtenkom olivno zelene, ki se preko bokov preliva do trebušno srebrno bele. Ima značilne 3 do 5 zlato rumene vzdolžne proge ter velike oči. Na osnovi prsnih plavuti ima črno pego.

PODOBNE VRSTE

Zamenjali bi jo lahko s salpo, ki ima podobno barvo ter zlate vzdolžne proge (10 do 11), vendar ima salpa višje telo, relativno manjše oči, telo pa ni izrazito vretenasto.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Je oceanodromna selivka, ki jo najdemo v priobalnem pasu do globine 350 metrov, večinoma pa se zadržuje do globine 50 m. Najdemo jo nad peščenim, muljevitim in skalnim dnom tako v pridnenem sloju kot v pelagialu.

BIOLOGIJA

Bukva je omnivorna vrsta, ki se prehranjuje z manjšimi rakci, obrastjo na algah ter tudi z živalskim planktonom (zooplankton). Sodi v družino šparov, zraste do 40 cm, največja zabeležena masa je bila 455 g. Pri nas so dolge okrog 20 cm. Mlajši osebki se zadržujejo v jatah ob obali, na previsnih področjih obraščanih z algami in močnejšim morskim tokom, ki prinaša s seboj tudi živalski plankton. Drsti se od januarja do maja.

ZANIMIVOSTI

Zaradi načina prehranjevanja ima tako kot salpa izrazit vonj in okus po jodu.

PRIPRAVA

Tako kot salpa je tudi bukva zaradi izrazitejšega vonja po jodu kulinarčno manj zanimiva riba. Po ulovu jih je dobro čimprej očistiti.

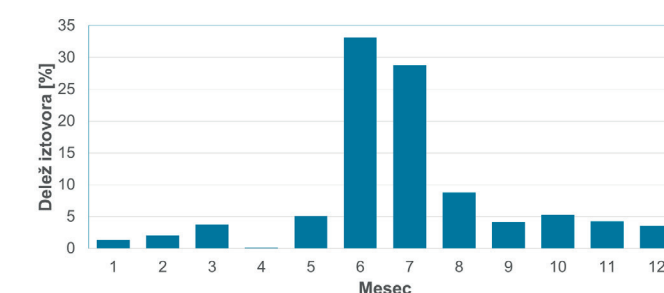
Bukve so dobre ocvrte ter pripravljene na žaru. Po-pestrile bodo okus brodetu.

RIBOLOV

Bukvo naši ribiči lovijo večinoma s pridnenimi vlečnimi mrežami s širilkami (84%). Preostanek ujamejo z drugimi tipi stojećih mrež in zapornimi plavaricami. Večinoma pa bukva ni ciljna ribolovna vrsta in je v ulovih prisotna bolj kot prilov.

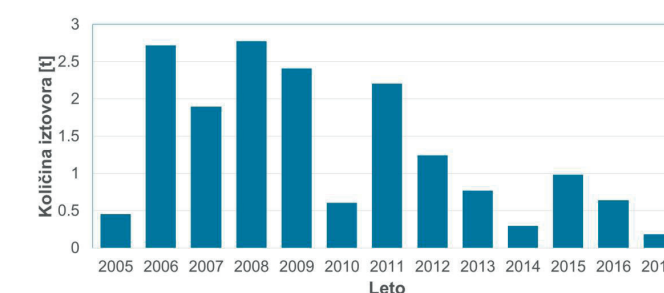
SEZONA RIBOLOVA

V našem morju jo zasledimo množično v topli polovici leta od maja do septembra, sicer pa je v ulovih naših kočarjev prisotna skoraj vse leto.



IZTOVOR

Iztovor bukve se je do leta 2012 gibal okrog 2 toni letno predvsem zaradi ribolova s pelaško vlečno mrežo ter številčnejšega ribolova s prideno vlečno mrežo s širilkami (kočo). Nato se je ustalil pri okrog 0.5 tone letno.



ORADA

Znanstveno ime: *Sparus aurata* (Linnaeus, 1758)

FAO 3-črkovna koda: SBG

Trgovsko ime: orada, zlatobrov

Ljudsko ime: orada, oradela

Italijansko ime: orata

Hrvaško ime: komarča, lovrata, orada, podla-nica

Angleško ime: Gilthead seabream



OPIS

To je riba, ki je morda najbolj poznana iz družine šparov (Sparidae). Po tipični lisi zlate barve na glavi, med očesoma, je orada tudi dobila svoje drugo ime – zlatobrov. Bočno stisnjeno telo je srebrne barve z zlato zelenkastim odtokom. Ima zelo močno zobovje in močne čeljusti, ki lahko zdrobijo tudi večje školjke. V vsaki čeljusti ima po štiri do šest podočnikom podobnih zob, za njimi so bolj topi in krajši zobje, ki postopno prehajajo v dva do štiri nize me-ljakom podobnih zob.

PODOBNE VRSTE

Orado zaradi značilnih potez zlahka prepoznamo. V družini šparov so ji morda še najbolj podobni zobatec in večji špari.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Orada je priobalna, subtropska vrsta. Živi nad travniki morskih cvetnic ali na peščenem morskem dnu do 30 metrov globine. Izjemoma zaide tudi globlje. Ker dobro prenaša manj slano vodo, zaide tudi v solinske kanale in izlivna območja celinskih voda.

BIOLOGIJA

Orade zrastejo do 70 cm, povprečna dolžina znaša 30 do 40 cm, tehtajo okrog 350 g, največja zabeležena masa je bila 17,2 kg. Prehranjujejo se z bentoškimi organizmi, ker pa imajo zelo močno zobovje in močne čeljusti lahko, zdrobijo tudi večje školjke. Orada je protandrični hermafrodit (dvospolnik). Mladi osebki (dolžine od 20 do 30 cm, starosti okrog 2 leti) so večinoma samci, nato pa po prvi spolni zrelosti postopoma menjujejo spol. Tako so večji osebki (nad 30 cm dolžine) večinoma samice. Večinoma se drstijo jeseni, od oktobra do decembra, ko se združujejo v jate in približajo obalam. Takrat jih tudi naši ribiči največ ulovijo.

ZANIMIVOSTI

Našim školjkarjem orade pozno poleti ter jeseni

povzročijo precej škode v gojiščih klapavice. Takrat lahko pojedjo tudi več 10 ton pridelka.

PRIPRAVA

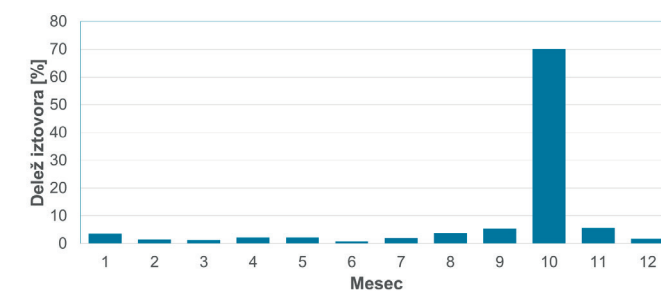
Orada je prvorazredna riba, izrednega okusa, z nežnim belim mesom. Odlična je pripravljena na različne načine, najboljša je na ogljenem žaru ali v pečici, lahko jo tudi kuhamo (»na lešo«).

RIBOLOV

Ribiči lovijo orado večinoma s stoječimi zabodnimi mrežami, manj s trislojnimi mrežami in pridnenimi vlečnimi mrežami s širilkami.

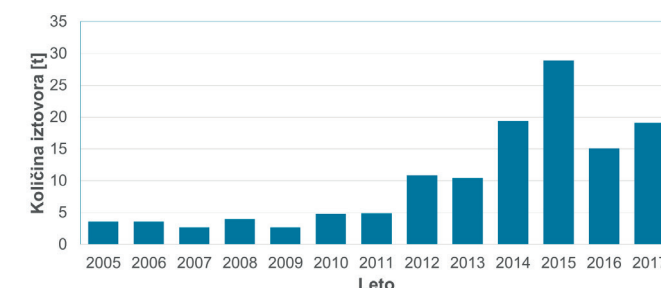
SEZONA RIBOLOVA

V našem morju je prisotna vse leto, najštevilčnejša je od avgusta do novembra.



IZTOVOR

Iztovor orade v zadnjih letih raste in je tako po količini kot po ekonomski vrednosti med vodilnimi ribolovnimi vrstami. Letne količine dosegajo slabih 20 ton. Najmanjša lovna mera znaša 20 cm.



MENOLA

Znanstveno ime: *Spicara flexuosa* (Rafinesque, 1810)

FAO 3-črkovna koda: PIC (za rod *Spicara*)

Trgovsko ime: menola

Ljudsko ime: menola, menula

Italijansko ime: menola

Hrvaško ime: gira oštrulja, gira širolja, lužina, modrak, šiljka širolja

Angleško ime: Blotched picarel



OPIS

Telo menole je vretenasto in dokaj bočno stisnjeno. Njegova višina je približno enaka dolžini glave. Gobec ima zašiljen in iztegljiv. Na škržnem poklopcu nima trnov. Na čeljustih ima drobne stožčaste zobe v več nizih, v sprednjem delu čeljusti pa ima tudi nekaj večjih zob. Rumenkasto sivo rjava barva hrbta postopoma prehaja v srebrnkasto barvo bokov. Na bokih ima podolgovato temno liso. Sprednji del hrbtne plavuti je črn. V času drsti se samci pisano obarvajo. Takrat imajo po trupu, glavi in hrbtni plavuti sinje in rumene lise in črte.

PODOBNE VRSTE

Zamenjava je možna s še dvema vrstama iz rodu giric (*Spicara*), ki živijo v Jadranu, vendar jih pri nas še nismo našli.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Menola je priobalna, bentopelagična in subtropska vrsta, razširjena v Sredozemskem morju. Poseljuje različne tipe morskega dna, od kamnitega do muljastega do globine 130 metrov.

BIOLOGIJA

Menola zraste do 25 centimetrov vendar je njena običajna dolžina okrog 14 centimetrov. Prehranjuje se z živalskim planktonom. Zanj je značilna menjava spola. Mlajši osebki so samice, z rastjo pa spol spremenijo. Pri nas se razmnožujejo od aprila do julija. Drst je najintenzivnejša junija.

ZANIMIVOSTI

Prav s proučevanjem menole in njej podobne girice (*Spicara smaris*), je naš profesor dr. Miroslava Zei, v štiridesetih letih prejšnjega stoletja prvič odkril menjavo spola pri ribah kostnicah.

PRIPRAVA

Menole lahko kupimo sveže predvsem v obmorskih

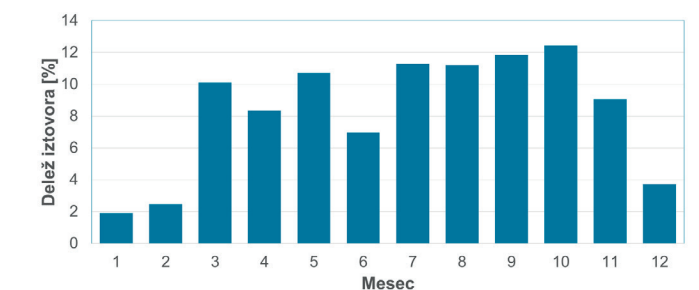
ribarnicah. Meso menole ni cenjeno. Deloma na to vpliva njena majhnost, deloma pa okus mesa. Kljub temu mnogi cenijo ocvrte menole. Drugi načini priprave so manj primerni.

RIBOLOV

Največje deleže iztovora dosežejo s pridnenimi vlečnimi mrežami s širilkami, manj s stoječimi zabodnimi mrežami.

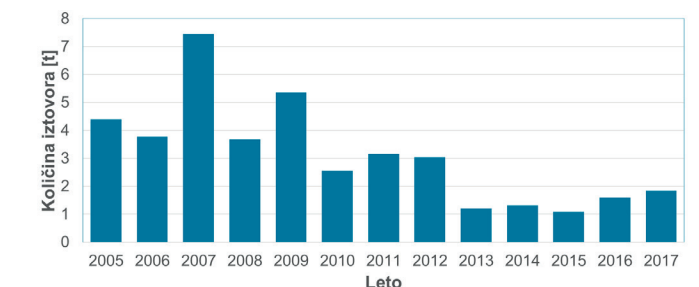
SEZONA RIBOLOVA

Menola je oceanodromna selivka, ki je v našem morju prisotna vse leto. Glede na podatke o iztovoru je pri nas najštevilčnejša od marca do novembra.



IZTOVOR

Letne količine iztovora se od leta 2007, ko so iztovorili dobrih sedem ton, zmanjšujejo. V zadnjih petih letih se je iztovor ustalil na povprečno 1,4 tonah. Pri nas ni omejitev ribolova te vrste.



BRADAČ

Znanstveno ime: *Mullus barbatus* (Linnaeus, 1758)

FAO 3-črkovna koda: MUT

Trgovsko ime: bradač

Ljudsko ime: barbun, trlja

Italijansko ime: barbon, triglia, triglia di fango, triglia minore

Hrvaško ime: barbun, bradeč batoglavac, brkavica batoglavka, trlja batoglavka, trlja bradašić, trlja od blata

Angleško ime: Red mullet



OPIS

Telo bradača je vretenasto in zmerno bočno stisnjeno. Spodnji obris telesa je skoraj raven. Zgornji obris telesa zaznamuje skoraj navpičen gobec, za glavo pa se telo postopoma zniža do repne plavuti. Oko je nameščeno v zgornjem delu glave, usta so majhna in iztegljiva. Na hrbtu ima dve razmaknjeni plavuti. Telo prekrivajo velike in tanke luske, ki zlahka odpadejo. Na bradi izraščata tipalki. Rumeno siva do rdeča barva hrbta postopno prehaja v rožnate boke. Po trebuhu je rožnato srebren ali bele barve. Plavuti so brezbarvne.

PODOBNE VRSTE

Pri nas živi tudi podoben progasti bradač (*Mullus surmuletus*), ki ga od bradača najlažje ločimo po prvi hrbtne plavuti, ki je rumenkasta z dvema temni črtama.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Bradač je priobalna, pridnena in subtropska vrsta, razširjena ob obalah vzhodnega Atlantika od Britanskega otočja do Senegala ter v Sredozemskem in Črnem morju. Živi na peščenem ali muljastem dnu do globine 300 metrov.

BIOLOGIJA

Bradač zraste do 34 centimetrov vendar je njegova običajna dolžina do 20 centimetrov. Prehranjuje se manjšimi bentoškimi nevretenčarji kot so mnogoščetinci, raki in mehkužci. Spolno dozori pri dolžini 11 centimetrov. V Sredozemlju se razmnožuje od aprila do avgusta.

ZANIMIVOSTI

Pri iskanju plena v morskih usedlinah si pomaga z bradnima tipalkama. Z njima brska in zazna plen.

PRIPRAVA

V ribarnicah prodajajo sveže bradače, katerih meso

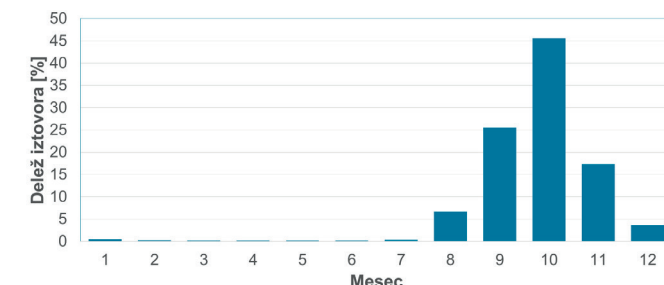
je dokaj cenjeno. Pozorni moramo biti na svežost rib, saj so bradači nagnjeni k hitremu razpadanju prebavila. Najprimernejši način priprave bradačev je cvrenje ali na žaru. Ostali načini so za bradača manj primerni.

RIBOLOV

Skorajda ves iztovor bradača (99%) odpade na pridnene vlečne mreže s širilkami. Ulovi z ostalimi ribolovnimi orodji so zanemarljivi.

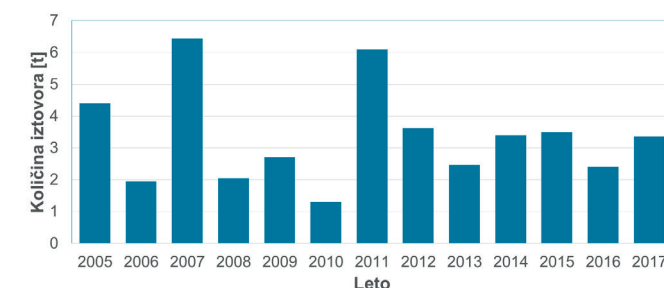
SEZONA RIBOLOVA

Bradač je oceanodromna selivka, ki je v našem morju prisotna od julija do januarja. Glede na podatke o iztovu je pri nas najštevilčnejša od septembra do novembra.



IZTOVOR

Letne količine iztova so se med leti spreminjale od 6,4 tone leta 2007 do 1,3 tone leta 2010. Po letu 2012 se je iztovorjena količina ustalila in je v povprečju znašala dobre tri tone. Edina omejitev glede iztova bradača je najmanjša prodajna velikost, ki znaša 11 centimetrov.



DEBELOUSTI CIPELJ

Znanstveno ime: *Chelon labrosus* (Risso, 1827)

FAO 3-črkovna koda: MLR

Trgovsko ime: debelousti cipelj

Ljudsko ime: božiga

Italijansko ime: bosega, muggine chelone

Hrvaško ime: cipal putnik, putnik, skočac, skočac putnik

Angleško ime: Thicklip grey mullet



OPIS

Telo debeloustega ciplja je vretenasto in v prerezu ovalno. Glavo ima široko, čelo je skoraj ploščato. Ima značilno debelo zgornjo ustnico, katere višina je približno enaka premeru zenice. Na spodnji polovici zgornje ustnice ima enega do štiri vodoravne nize mesnatih ali poroženelih izrastkov. Po hrbtu je sivo modre barve, boki in trebuh pa so svetlejši in srebrnkasti. Vz dolž bočnih nizov lusk potekajo sive črte.

PODOBNE VRSTE

Pri nas živi še pet vrst cipljev, ki so si med seboj zelo podobni, nimajo pa ustnice, značilne za debeloustega ciplja.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Debelousti cipelj je priobalna, bentopelagična in subtropska vrsta, razširjena ob obalah Evrope in severne Afrike. Jate debeloustih cipljev se zadržujejo ob obalah, pogosto zaidejo v somornico in tudi v celinske vode. Še posebno mladi se pogosto zadržujejo v lagunah in izlivnih območjih celinskih voda.

BIOLOGIJA

Glavati cipelj zraste do 75 centimetrov vendar je njegova običajna dolžina okrog 30 centimetrov. Prehranjuje se z algami, drobnimi nevretenčarji in organskim drobirjem. Spolno dozori pri dolžini 25 do 30 centimetrov. V Sredozemlju se razmnožuje od februarja do aprila.

PRIPRAVA

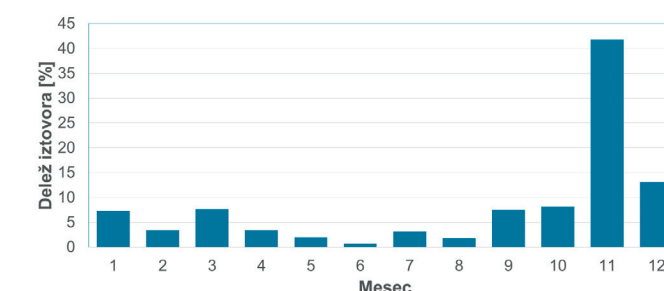
Debeloustega ciplja prodajajo predvsem v primorskih ribarnicah. Kulinarčno velja za enega najboljših cipljev. Še posebno dober je pečen na žaru ali v pečici na posteljici iz krompirja in zelenjave. Lahko ga pripravimo tudi kuhanega v sopari ali vodi. Doda ga lahko v brodet.

RIBOLOV

Največje deleže iztova dosežejo s stoječimi zabodnimi mrežami, manj pa s trislojnimi mrežami ter zapornimi plavaricami. Včasih ga ulovijo večje količine z zapornimi plavaricami.

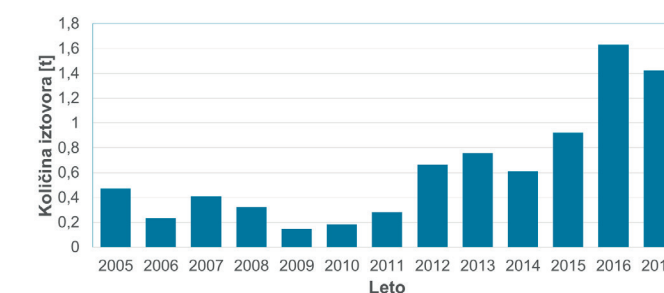
SEZONA RIBOLOVA

Debelousti cipelj je amfidromna selivka, ki je v našem morju prisotna vse leto. Glede na podatke o iztovu je pri nas najštevilčnejši novembra.



IZTOVOR

Letne količine iztova kažejo trend naraščanja. Leta 2005 so iztovorili slabih 500 kilogramov te vrste, leta 2017 pa 1,4 tone. Pri nas ni omejitev ribolova te vrste.



ZLATI CIPELJ

Znanstveno ime: *Liza aurata* (Risso, 1810)

FAO 3-črkovna koda: MGA

Trgovsko ime: zlati cipelj

Ljudsko ime: zlataš, zlatec

Italijansko ime: cefalo dorato, dotregan, lotregan, lotregano, muggine dorato, muggine orifrangio

Hrvaško ime: cipal zlatac, cipal zlatar, skočac, skočac zlatac, zlatoperac

Angleško ime: Golden grey mullet



OPIS

Telo zatega ciplja je vretenasto in v prerezu skoraj okroglo. Njegova glava je široka z nekoliko zaokroženim čelom. Zgornjo ustnico ima tanko in brez izrastkov. Njena višina je manjša od premera zenice. Luske na hrbtu imajo en žlebič. Luske na glavi segajo naprej do ravnine zadnjih nosnic. Naprej prepognjene prsne plavuti segajo najmanj do zadnjega roba očesa. Po hrbtu je sivo modre barve, ki proti bokom in trebuhu prehaja v srebrnkasto. Vzdušni bočnih nizov lusk potekajo sive črte. Njegova značilnost je zlato lisa na škrgnem poklopcu.

PODOBNE VRSTE

Pri nas živi še pet vrst cipljev, ki so si med seboj zelo podobni, nimajo pa zlate lise na škrgnem poklopcu, značilne za zatega ciplja.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Zlati cipelj je priobalna, bentopelagična vrsta, razširjena v zmernem podnebnem pasu ob evropski in afriški obali ter Sredozemskem in Črnem morju. Zahaja v lagune in izlivna območja celinskih voda. Poleti se umakne v globlje morje, pozimi pa se združuje v velike, strnjene jate, ki se zadržujejo v zalivih, blizu izlivov celinskih voda.

BIOLOGIJA

Zlati cipelj zraste do 59 centimetrov vendar je njegova običajna dolžina okrog 30 centimetrov. Prehranjuje se z drobnimi bentoškimi nevretenčarji in organskim drobirjem. Spolno dozori pri dolžini 25 do 35 centimetrov. V Sredozemlju se razmnožuje od avgusta do novembra.

ZANIMIVOSTI

Zaradi tradicionalnega zimskega ribolova na ciplje v Piranskem zalivu je bil nekoč poznan kot »piranski cipelj«. Zadnji večji ulov cipljev v Piranskem zalivu je bil leta 2003, ko so ujeli 19,5 ton.

PRIPRAVA

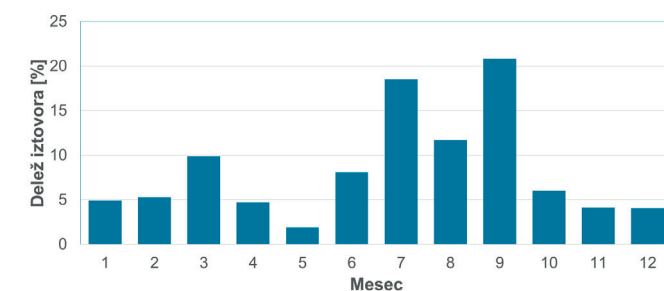
V ribarnicah prodajajo sveže zlate ciplje. Kulinarično so še posebej cenjeni pozimi, ko se ne hranijo in imajo prazna prebavila. Takrat so še posebno okusni pečeni na žaru, v pečici ali ocvrti.

RIBOLOV

Največje deleže iztovora dosežejo z zapornimi plavaricami (45%), s pridnenimi vlečnimi mrežami s širilkami (22%), s stoječimi zabodnimi mrežami (18%) in s trislojnimi mrežami (14%). Ulovi z ostalimi ribolovnimi orodji so zanemarljivi.

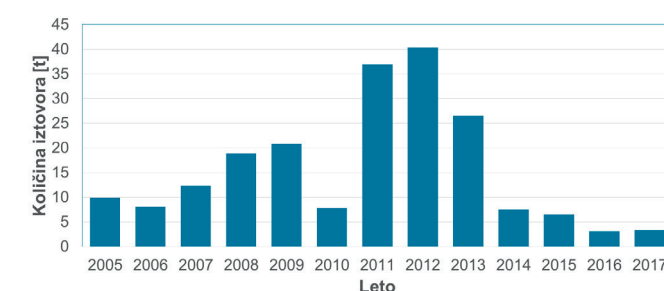
SEZONA RIBOLOVA

Zlati cipelj je amfidromna selivka, ki je v našem morju prisotna vse leto. Glede na podatke o iztovoru je pri nas najštevilčnejši od julija do septembra.



IZTOVOR

Letne količine iztovora so do leta 2012 kazale trend naraščanja. Od leta 2012, ko so iztovorili 40 ton zlatih cipljev, je sledilo zmanjševanje iztovora na vsega dobre tri tone leta 2017. Pri nas ni omejitev ribolova te vrste.



GLAVATI CIPELJ

Znanstveno ime: *Mugil cephalus* (Linnaeus, 1758)

FAO 3-črkovna koda: MUF

Trgovsko ime: glavati cipelj

Ljudsko ime: volpina, glavaš

Italijansko ime: cefalo, cievolo, muggine cefalo, volpina, zievolo

Hrvaško ime: babaš, cipal babaš, cipal glavaš, skočac, skočac glavaš

Angleško ime: Flathead grey mullet



OPIS

Glavati cipelj ima vretenasto, v prerezu skoraj okroglo telo. Na široki glavi izstopa skoraj ploščato čelo. Oko prekriva dobro razvita maščobna blazina, ki sega do zenice. Zgornja ustnica je tanka in brez izrastkov. V pazduhi prsni plavuti ima dolgo lusko, ki sega skoraj do tretjine dolžine prsni plavuti. Po hrbtu je sivo modre barve, ki proti bokom in trebuhu prehaja v srebrnkasto. Vzdušni bočnih nizov lusk potekajo sive črte. Podrepna plavut je sive barve.

PODOBNE VRSTE

Pri nas živi še pet vrst cipljev, ki so si med seboj zelo podobni, nimajo pa dobro razvite maščobne blazine, značilne za glavatega ciplja.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Glavati cipelj je priobalna, bentopelagična vrsta, razširjena po vsem svetu v tropskih, subtropskih in zmernih podnebnih območjih. Rad ima plitvo vodo in le redko zaide globlje od 10 metrov. Zahaja v somornico in tudi v celinske vode.

BIOLOGIJA

Glavati cipelj zraste do enega metra vendar pa njegova dolžina le redko preseže 50 centimetrov. Prehranjuje se z drobnimi bentoškimi nevretenčarji, mikro algami in organskim drobirjem. Spolno dozori v tretjem ali četrtem letu. Ob evropskih obalah se razmnožuje od julija do oktobra.

ZANIMIVOSTI

Ponekod iz zrelih jajčnikov glavatega ciplja pripravljajo drago delikateso. Jajčnike nasolijo in sušijo. Posušene jajčnike narežejo in jih ponudijo kot predjed, lahko pa jih dodajo tudi različnim jedem.

PRIPRAVA

V ribarnicah prodajajo sveže glavate ciplje. Kulina-

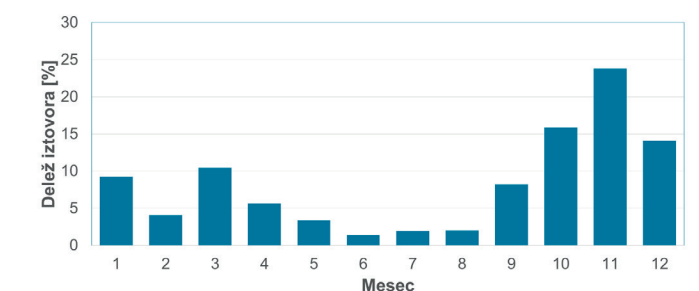
rično so še posebej cenjeni pozimi, ko se ne hranijo in imajo prazna prebavila. Takrat so še posebno okusni pečeni na žaru, v pečici ali ocvrti.

RIBOLOV

Največje deleže iztovora dosežejo s stoječimi zabodnimi mrežami, s trislojnimi mrežami in s sestavljenimi trislojnimi in zabodnimi mrežami.

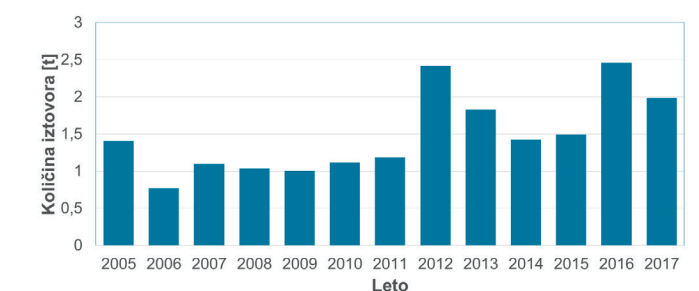
SEZONA RIBOLOVA

Glavati cipelj je amfidromna selivka, ki je v našem morju prisotna vse leto. Glede na podatke o iztovoru je pri nas najštevilčnejši od oktobra do decembra.



ZTOVOR

Od leta 2005 je opazen počasen trend naraščanja iztovorjenih količin. Do leta 2011 so iztovorili okrog eno tono letno, pozneje pa se je iztovor skoraj podvojil. Pri nas ni omejitev ribolova te vrste.



SKUŠA

Znanstveno ime: *Scomber scombrus* (Linnaeus, 1758)

FAO 3-črkovna koda: MAC

Trgovsko ime: skuša

Ljudsko ime: škomber

Italijansko ime: scombros, scombros comune, sgombro

Hrvaško ime: skuš, skuša, vrnut

Angleško ime: Atlantic mackerel



OPIS

Telo skuše je vretenasto, v prerezu ovalno. V velikih ustih ima drobne stožčaste zobe. Za glavo ima večje luske, drugod po telesu pa so luske drobne. Na koncu tankega repnega debla ima dva majhna grebena. V prvi hrbtni plavuti ima 11 do 13 plavutnic. Zgornjo polovico telesa ima temno modre barve z dobro izraženimi črnimi valovitimi progami. Spodaj je srebrno bele barve.

PODOBNE VRSTE

Skušo lahko zamenjamo z lokardo (*Scomber colias*) ki pa ima na spodnji polovici telesa sive lise ter 8 do 10 plavutnic v prvi hrbtni plavuti.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Skuša je priobalna, pelagična vrsta, razširjena v severnem Atlantiku ter Sredozemskem in Črnem morju. Živi v jatah, v glavnem do globine 200 metrov. Zimo preživi v globlje v morju, spomladi se približa obalam.

BIOLOGIJA

Skuša zraste do 60 centimetrov vendar pa je njena običajna dolžina okrog 30 centimetrov. Prehranjuje se z živalskim planktonom in manjšimi ribami. Spolno dozori pri dolžini okrog 28 centimetrov. V Sredozemskem morju se razmnožuje od marca in aprila.

ZANIMIVOSTI

Namesto zanimivosti sem se na tem mestu odločil za uganko, ki mi jo je nedavno zaupal prijatelj Fabio Rizzi. Katera riba bi, a ne more? Odgovor se skriva v slovenskem imenu.

PRIPRAVA

V naših ribarnicah prodajajo cele, sveže skuše. Kupimo lahko tudi toplo dimljene filete skuše, ki k nam prihajajo s severa. Skušo najdemo tudi v konzervah, v obliki filetov ali namazov. Ker ima dokaj mastno

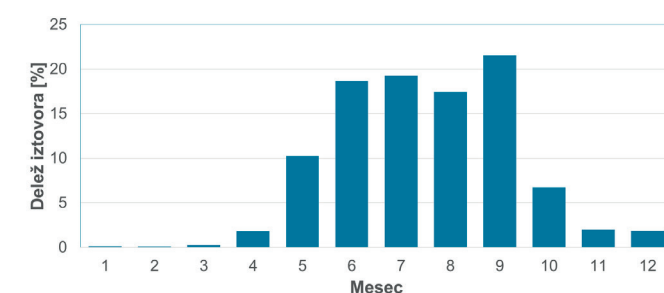
meso, je skuša zelo primerna za pečenje na žaru.

RIBOLOV

Največje deleže iztovora dosežejo s pridno vlečno mrežo s širilkami (40%), s stoječimi zabodnimi mrežami (35%) ter z zaporno plavarico (19%). Tudi športni ribiči jo radi lovijo.

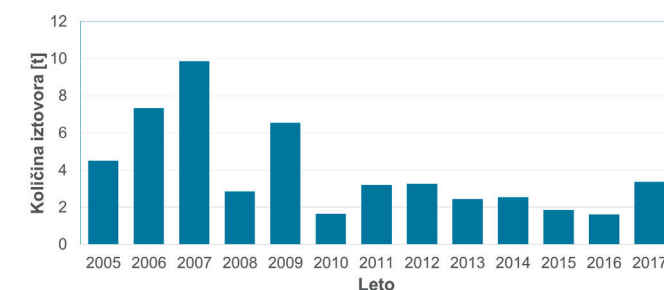
SEZONA RIBOLOVA

Skuša je oceanodromna selivka, ki je v našem morju prisotna vse leto. Glede na podatke o iztovoru je pri nas najštevilčnejša je od maja do oktobra.



IZTOVOR

Od leta 2005 je opazen trend zmanjševanja iztovorjenih količin. Največja količina je bila leta 2007, ko so iztovorili skoraj 10 ton skuš. Od leta 2010 se iztovor giblje okrog dveh ton. Edina omejitev glede iztovora skuše je najmanjša prodajna velikost, ki znaša 18 centimetrov.



ROMB

Znanstveno ime: *Scophthalmus maximus* (Linnaeus, 1758)

FAO 3-črkovna koda: TUR

Trgovsko ime: veliki romb

Ljudsko ime: romb, rombo

Italijansko ime: rombo, rombo chiodato

Hrvaško ime: soblič, oblič kvrgaš, plat, rumb, rumbač kurgač

Angleško ime: Turbot



OPIS

Romb je bokopluta riba, ki spada v družino rombov. Kot že ime pove, je rombasti oblike, brez za ribe tipično dvobočne somernosti, ampak je levo nesomeren. Na zgornji, očesni strani je sivo do peščenorjav, z odtenki olivno zelene. Spodnja stran, na kateri romb leži, je bela, lahko s temnimi lisami. Na očesni strani telesa ima številne koničaste, koščene grbinice. Luske manjkajo.

PODOBNE VRSTE

Romba lahko zamenjamo z gladkim romбом (*Scophthalmus rhombus*), ki na očesni strani nima koščenih grbinic.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Romb je priobalna vrsta, razširjena v zmernem podnebnem pasu do globine 70 metrov. To je značilna bentoška riba, ki živi na muljastem ali peščenem dnu, v katerega se tudi rahlo vkoplje. Pogosto zahaja v somornico.

BIOLOGIJA

Prehranjuje se z manjšimi bentoškimi ribami, v manjši meri z drugimi bentoškimi organizmi, raki in školjkami. Zraste lahko do 1 m, največja zabeležena teža pa je bila 25 kg. Večinoma so rombi pri nas dolgi okrog 50 cm in tehtajo okrog 1 kg. Ni pa redkost, ko naši ribiči ulovijo tudi večje primerke. Drsti se spomladi. Planktonska ličinka romba je dvobočno somerna ter se ob preobrazbi v mlado ribo in prehodu v bentoški način življenja, spremeni v levo nesomerno.

ZANIMIVOSTI

Romba uspešno gojijo, večinoma v Španiji, kjer je skupna proizvodnja leta 2014 znašala skoraj 72.000 ton.

PRIPRAVA

Romb je vrhunska riba, izredno cenjena kot kuli-

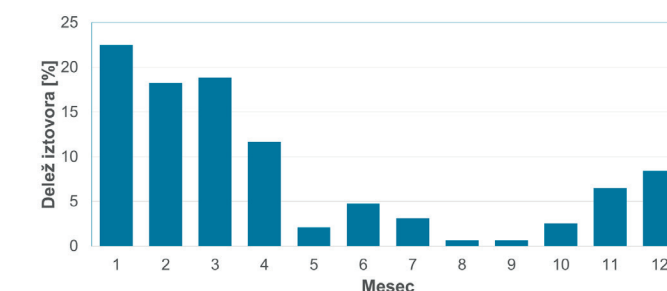
narična specialiteta. Odličen je v pečici (s krompirjem). Filet romba brez kože z dodatkom začimb lahko pripravimo na maslu. Poznavalci bi prav gotovo prisegli na romba, pripravljenega na ogljenem žaru. Pri tako pripravljenem rombu, pridejo vsi njegovi »morski okusi«, spojeni z aromo pravega žara, še posebej do izraza.

RIBOLOV

Ribiči lovijo romba večinoma s stoječimi zabodnimi in trislojnimi mrežami, redkeje se zanje v ulovu pridene vlečne mreže s širilkami.

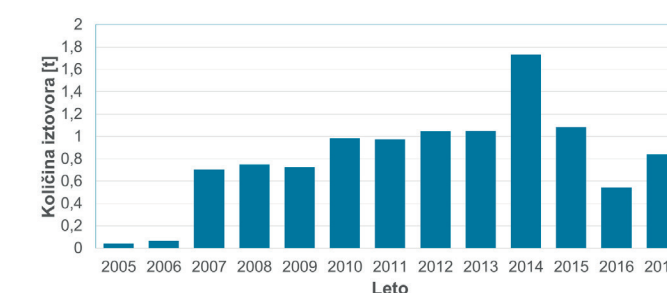
SEZONA RIBOLOVA

Oceanodromna selivka. V našem morju je prisoten vse leto, najštevilčnejši je od novembra do marca.



IZTOVOR

Letni iztovor se giblje med 800 kg in 1 tona z izjemo leta 2014, ko je presegel poldrugo tona.



GLADKI ROMB

Znanstveno ime: *Scophthalmus rhombus* (Linnaeus, 1758)

FAO 3-črkovna koda: BLL

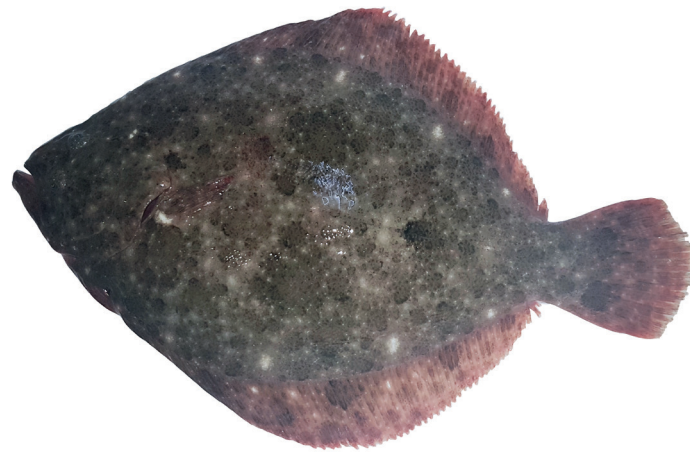
Trgovsko ime: gladki romb

Ljudsko ime: svat, švat

Italijansko ime: rombo liscio, sfaso, suaso

Hrvaško ime: oblič ljuskaš, plat glatki, romb, rumbač

Angleško ime: Brill



OPIS

Gladki romb ima podobno obliko in barvo kot njegov sorodnik romb. Telo je nekoliko tanjše in bolj podolgovato, barva pa bolj rjavkasta v primerjavi z rombom. Sicer je ravno tako, levo nesomerno in ploščato. Zgornja stran telesa (očesna stran) je pogosto posuta s številnimi drobnimi temnimi pikami, trebušna stran pa bela, večkrat s temnejšimi lisami.

PODOBNE VRSTE

Gladkega romba lahko zamenjamo z rombom (*Scophthalmus maximus*), ki ima na očesni strani koščene grbinice.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Gladki romb je priobalna vrsta, razširjena v zmernem podnebnem pasu do globine 50 metrov. To je tipična bentoška riba, živeča na muljastem ali peščenem dnu, kamor se lahko tudi rahlo vkoplje.

BIOLOGIJA

Prehranjuje se z manjšimi bentoškimi ribami, v manjši meri z drugimi bentoškimi organizmi, raki in školjkami. Zraste lahko do 75 cm, največja zabeležena masa pa je bila 8 kg. Večinoma so gladki rombi pri nas dolgi okrog 40 - 50 cm in tehtajo okrog 1 kg. Drsti se spomladi. Kot večina bokoplut je njegova planktonska ličinka dvobočno somerna ter se ob preobrazbi v mlado ribo in prehodu v bentoški način življenja, spremeni v levo nesomerno.

PRIPRAVA

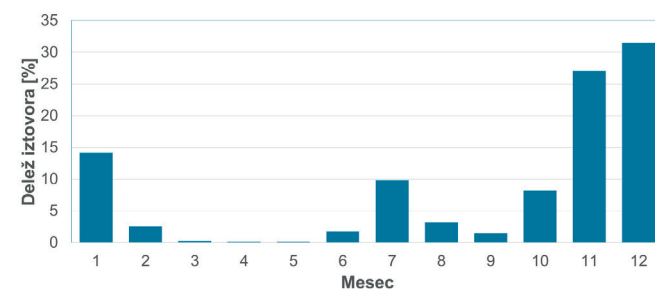
Gladki romb je visoko cenjena riba, morda nekoliko manj od sorodnega romba. Ker ima nekoliko tanjše telo, moramo paziti, da se nam v pečici ne izsuši. Lahko pripravimo filet romba brez kože popečen na maslu ali olivnem olju, poširan ali pa filet natremo z začimbami in ga popečemo. Pripravljenega na ogljenem žaru se ne bi branili niti sladokusci.

RIBOLOV

Ribiči lovijo gladkega romba večinoma s trislojnimi mrežami, romberami, ki so nekoliko nižje (0,80 m). Manj ga ulovijo s stoječimi zabodnimi mrežami, redkeje se znajde v ulovu pridnene vlečne mreže s širilkami.

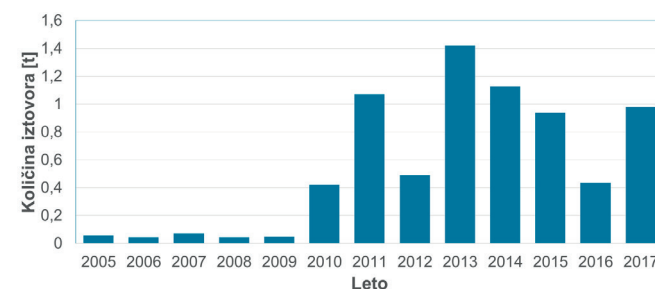
SEZONA RIBOLOVA

Oceanodromna selivka. V našem morju je prisoten vse leto, najštevilčnejši je novembra in decembra.



IZTOVOR

Iztovor gladkega romba se je v zadnjem desetletju povečal ter se ustalil na okrog ene tone letno. Nekateri ribiči ga lovijo skupaj z rombom kot ciljno vrsto, saj kot cenjena riba dosega visoko tržno ceno in ga večinoma prodajajo neposredno v restavracije.



IVERKA

Znanstveno ime: *Platichthys flesus* (Linnaeus, 1758)

FAO 3-črkovna koda: FLE

Trgovsko ime: iverka

Ljudsko ime: pašera, pašara, paserin

Italijansko ime: passera, passerin, pianuzza, pianuzza passera

Hrvaško ime: iverak

Angleško ime: European flounder



OPIS

Telo ima rombasto, desno nesomerno (včasih tudi levo nesomerno) in ploščato. Zgornji profil glave je nekoliko vbočen. Zaočesni greben se končuje z ostrim izrastkom. Na osnovi hrbtne in podrepne plavuti ima niz trnov, ki se zatikajo pod prsti. Telo prekrivajo drobne luske. Očesna stran telesa je rjava zelenkasta do zeleno črna, s temnejšimi in/ali svetlejšimi lisami. Spodaj je bela, včasih ima tudi velike temne lise.

PODOBNE VRSTE

Pri nas ni podobnih vrst.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Iverka je značilna pridnena vrsta skrajno severnega dela Jadrana. Velja za borealni relikv, ki je pri nas ostal po zadnji ledeni dobi. To je selivka, ki ima rada peščeno in muljasto dno. Zaide tudi v brakične vode ob ustjih rek. Razširjena je v zmernem podnebnem pasu. Večino leta preživi v izlivnih območjih celinskih voda in v lagunah. Pozimi odplava v globlje morje kjer se drsti.

BIOLOGIJA

Prehranjuje se z majhnimi bentoškimi organizmi. Drsti se v zimskem času. Odrasla riba je desno nesomerna, njihova razvojna faza ličinke pa je dvobočno somerna, tako kot večina ostalih rib kostnic. Pred dokončno preobrazbo v mladico pride v ličinki do preobrazbe in selitve organskih sistemov ter dokončne nesomernosti. Iverka zraste do 60 cm, največja zabeležena masa je 14 kg. Pri nas so dolge okrog 25 do 30 cm in tehtajo okrog 200 g.

ZANIMIVOSTI

Pozimi, v času drsti, imajo samice iverke zelo velike jajčnike polne iker, ki pri nekaterih sladokuscih veljajo za poslastico.

PRIPRAVA

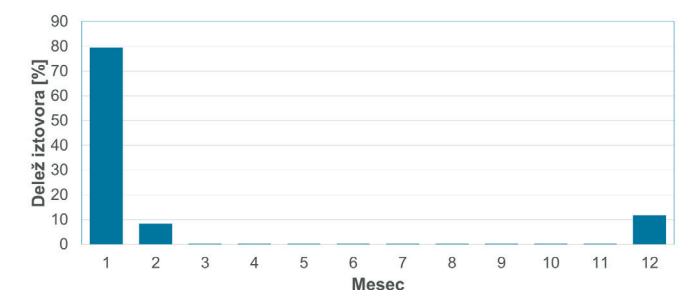
Meso iverke je okusno, belo in bolj pusto v primerjavi z rombom. Majhni primerki so najboljši ocvrti v moki ali popečeni na olju, večje lahko filetiramo.

RIBOLOV

Iverko lovijo večinoma s trislojnimi mrežami, ki so ljudsko ime »pašarele« dobile po ciljni vrsti »pašari«. Lovijo jo tudi s pridnenimi vlečnimi mrežami s širilkami, manj pa s stoječimi zabodnimi mrežami.

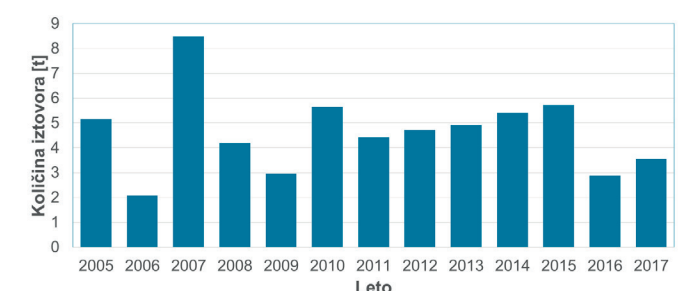
SEZONA RIBOLOVA

Amfidromna selivka. V našem morju je prisotna ob hladnih zimah, od decembra do februarja, najštevilčnejša je januarja.



IZTOVOR

Iztovor iverke je dokaj konstanten in se giblje okrog 4 tone letno. Odvisen je tudi od vremenskih razmer v tem delu Jadrana, saj se ob zelo hladnih zimah iverke umaknejo iz severno jadranskih lagun v odprte vode Severnega Jadrana, tudi v Tržaški zaliv.



MORSKI LIST

Znanstveno ime: *Solea solea* (Linnaeus, 1758)

FAO 3-črkovna koda: SOL

Trgovsko ime: morski list

Ljudsko ime: šuoja, švoja

Italijansko ime: sfoglia, sogliola, sogliola volgare

Hrvaško ime: list, platuša, šfoja

Angleško ime: Common sole



OPIS

Telo je ovalno, desno nesomerno (kot pri iverki) in ploščato. Opna, ki povezuje repno deblo s hrbtno in podrepno plavutjo je dobro razvita. List je na zgornji, očesni strani telesa je rjavo zelenkaste ali sivkaste barve, z nepravilnimi temnimi lisami, trebušno bel. Na zadnjem delu prsnih plavuti ima črno liso, rob repne plavuti pa črn.

PODOBNE VRSTE

Morskega lista lahko zamenjamo s predstavniki družine morskih listov (Soleidae). Še posebej sta mu podobna egiptovski list (*Solea aegyptiaca*) in črnorobi list (*Synapturichthys kleinii*).

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Morski list je priobalna, pridnena in subtropska vrsta. Živi do globine 60 metrov, izjemoma do 150 metrov. Kot ostale ribe iz te skupine živi tudi morski list na muljastem ali peščenem dnu, večkrat zakaopan v substrat iz katerega štrlijo samo oči.

BIOLOGIJA

Zraste do 70 cm, največja zabeležena masa je 3 kg. Naši listi najpogosteje tehtajo okrog 250 do 400 g ter so dolgi med 25 in 35 cm. Izjemoma naši ribiči ujamejo tudi večje primerke. Prehranjuje se ponoči z malimi bentoškimi organizmi, rakci, črvi mnogoščetinci, školjkami in drugimi organizmi.

ZANIMIVOSTI

Zaradi črno obarvanih plavuti, njegovega sorodnika črnorobega lista, ribiči imenujejo »fašist«.

PRIPRAVA

Listi so ribja specialiteta, še posebej sveži iz našega morja. Imajo majhen delež notranjih organov ter zelo nežno belo meso, ki po pripravi lepo odstopi od hrbtenice. Najboljši je pripravljen na žaru. Večje

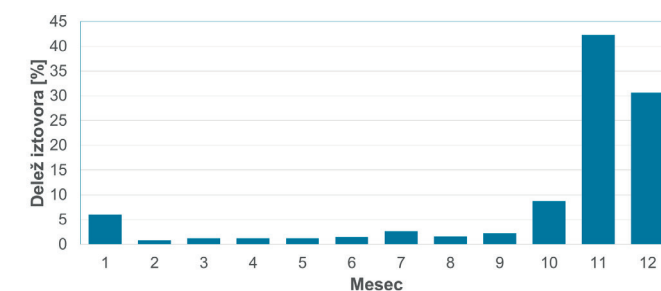
primerke lahko filetiramo in pripravimo na različne načine.

RIBOLOV

Morskega lista lovijo večinoma s trislojnimi mrežami (pašarele) in je jeseni za številne ribiče ciljna ribolovna vrsta. V manjši meri ga lovijo tudi s stoječimi zabodnimi mrežami in s pridnenimi vlečnimi mrežami s širilkami.

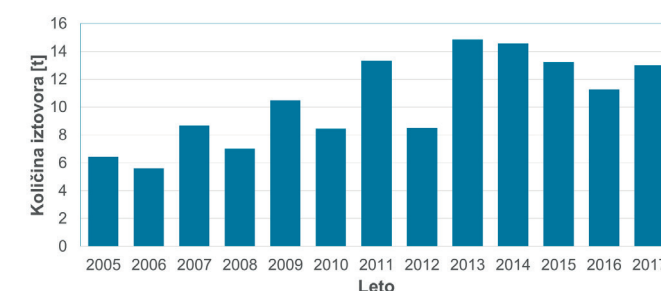
SEZONA RIBOLOVA

Oceanodromna selivka. V našem morju je prisoten vse leto, najštevilčnejši je od novembra in decembra.



IZTOVOR

Gospodarsko je list za naše ribiče zelo pomemben. Letni ulov se že dolgo let giblje nad 10 ton ter je po vrednosti letnega ulova skupaj z orado na vodilnem mestu ter je tako za ribiče ekonomsko zelo pomemben. Najmanjša lovna mera znaša 20 cm.



ČRNOPIKČASTI IN NAVADNI MORSKI PES

Znanstveno ime: *Mustelus punctulatus* (Risso, 1827); *Mustelus mustelus* (Linnaeus, 1758)

FAO 3-črkovna koda: MPT, SMD

Trgovsko ime: navadni morski pes

Ljudsko ime: kanjolin

Italijansko ime: cagneto, can, can negro, palombo, palombo comune, palombo nocciolo, pesce nocciolo

Hrvaško ime: čukov, pas čukov, pas mekuš

Angleško ime: Blackspotted smooth-hound; Smooth-hound



OPIS

Telo ima vretenasto in vitko. Za glavo ima pet skoraj enako dolgih škržnih rež. Obe hrbtni plavuti sta brez trnov. Prva hrbtna plavut se pričinja nad vrhom prsnih plavuti, druga pa nekoliko pred podrepno plavutjo. Hrbet ima enotno sive barve. Črnopikčasti morski pes ima po hrbtu in bokih naključno posejane bolj ali manj številne črne pike. Trebuh je svetlejši, skoraj bel.

PODOBNE VRSTE

Ločevanje navadnega in črnopikčastega morskega psa je zaradi dvoumnosti določevalnih ključev težavno. Tako sta v ribiški statistiki pod imenom navadni morski pes zajeti obe vrsti.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Obe vrsti sta priobalni in pridneni, razširjeni v zmernem podnebnem pasu. V vzhodnem Atlantiku živita ob evropskih in afriških obalah ter v Sredozemskem morju. Živita v globinah do 200 metrov.

BIOLOGIJA

Oba morska psa zrasteta do 190 centimetrov vendar pa je večina ujetih osebkov manjših od enega metra. V glavnem se prehranjujeta z raki, ribami, glavonožci in nekaterimi drugimi nevretenčarji. Spolno zrelost dosežeta pri okrog metru dolžine. Sta živorodni vrsti, ki izvalita od pet do 30 mladičev.

ZANIMIVOSTI

Navadni in črnopikčasti morski pes sta simpatrični vrsti. To pomeni, da sta se vrsti iz skupnega prednika ločili na istem geografskem območju. Tako sta nastali zelo podobni vrsti, ki ju tako strokovnjaki kot ribiči pogosto zamenjajo.

PRIPRAVA

Ribe hrustančnice morajo takoj po ulovu iztrebiti

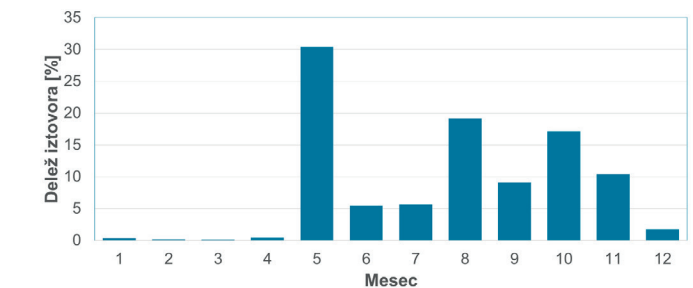
in izkraveti. S tem preprečijo, da bi sečnina v krvi razpadla v amonijak, ki bi znatno poslabšal okus mesa. Prav tako jim odstranijo kožo, ki zaradi plakoidnih lusk ni užitna. Zaradi tega v ribarnicah vselej ponujajo očiščene morske pse. Najpogostejši način priprave je na žaru in ocvrt.

RIBOLOV

Največje deleže iztovora dosežejo s stoječimi zabodnimi mrežami, s pridnenimi vlečnimi mrežami s širilkami in s trislojnimi mrežami.

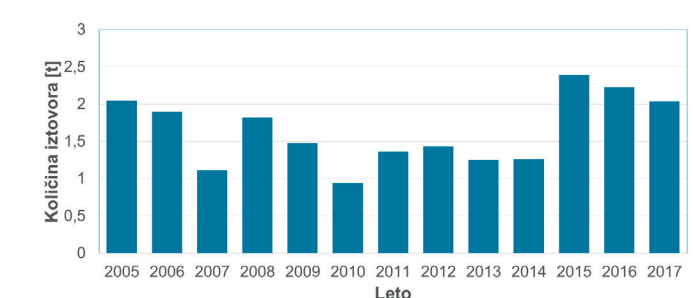
SEZONA RIBOLOVA

Oba morska psa sta oceanodromni selivki, ki sta v našem morju prisotni vse leto. Glede na podatke o iztovoru sta pri nas najštevilčnejša od maja do oktobra.



IZTOVOR

Letne količine iztovora se malo spreminjajo in se gibajo okrog 1,5 tone. Pri nas ni omejitev ribolova teh vrst.



BODIČASTI VOLEK

Znanstveno ime: *Bolinus brandaris* (Linnaeus, 1758)

FAO 3-črkovna koda: BOY

Trgovsko ime: bodičasti morski volek

Ljudsko ime: garuža

Italijansko ime: garusola, murice

Hrvaško ime: volak, volak kvrgavi

Angleško ime: Purple dye murex



OPIS

Bodičasti volek je srednje velik morski polž. Kijasto obliko hišice poudarja dolg sifon, ki izrašča iz zadnjega zavoja. Po zavojih hišice so nameščene bodice, ki proti vrhu hišice postopoma izginejo. Na zadnjem zavoju, kjer so bodice najdaljše, sta vsaj dva niza bodic. Hišica je običajno rumeno rjave barve. Najdemo lahko zelo svetle, kakor tudi temnejše barvne različice.

PODOBNE VRSTE

Pri nas je še bolj pogost čokati volek (*Hexaplex trunculus*), ki pa ima kratek sifon hišice. Njegove bodice so prav tako krajše in občutno debelejšje.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Bodičasti volek je priobalna vrsta, ki živi na muljastem ali peščenem morskem dnu do globine 200 metrov. V vzhodnem Atlantiku ga najdemo od Portugalske do Maroka ter v celotnem Sredozemskem morju.

BIOLOGIJA

Hišica bodičastega voleka je lahko skupaj s sifonom visoka do 10 centimetrov. Polž je plenilec, ki se prehranjuje s školjkami in polži. V Sredozemskem morju se razmnožuje od junija do julija.

ZANIMIVOSTI

Od antičnih časov je znan zaradi izdelave škrlatne barvila, s katerim so barvali dragocene tkanine. Center te dejavnosti je bilo mesto Tir v Libanonu. Barvilo so izdelovali iz polževega, sprva brezbarvnega izločka, ki se na zraku obarva.

PRIPRAVA

Bodičastega voleka najpogosteje pripravimo v solati ali pa v omakah za testenine ali rižoto. Postopek priprave se vselej prične s približno 30 minutnim kuhanjem volekov. Ko se ohladijo na sobno tem-

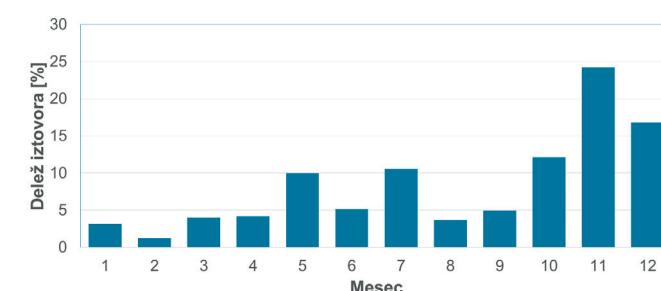
peraturo jih izvlečemo iz hišic ter jim odstranimo pokrovec in črevo.

RIBOLOV

Ribiči lovijo bodičastega voleka s tremi tipi ribolovnih orodij. Največ, skoraj 90 odstotkov ga ujamejo s trislojnimi mrežami. Po pet odstotkov ga ujamejo s stoječimi zabodnimi mrežami ter s pridnenimi vlečnimi mrežami s širilkami.

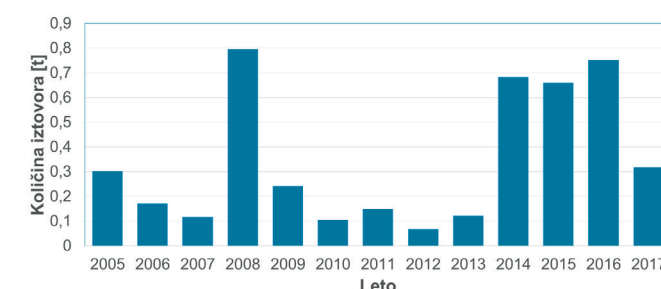
SEZONA RIBOLOVA

Bodičasti volek je v našem morju prisoten vse leto. Glede na podatke o iztovu ga največ ujamejo od oktobra do decembra.



IZTOVOR

Bodičastega voleka ribiči ne lovijo ciljano, kar skupaj z možnostmi prodaje vpliva na nihanje letnega iztova. Največja količina iztova je bila leta 2008, ko je dosegla slabih 800 kilogramov. Okrog 700 kilogramov so ga iztovorili tudi med leti 2014 in 2016. Pri nas ni omejitev ribolova te vrste.



SIPA

Znanstveno ime: *Sepia officinalis* (Linnaeus, 1758)

FAO 3-črkovna koda: CTC

Trgovsko ime: sipa

Ljudsko ime: sipa

Italijansko ime: seppia

Hrvaško ime: sipa

Angleško ime: Common cuttlefish



OPIS

Sipo prepoznamo po ovalnem telesu, manjši glavi ter izstopajočih očeh. Značilna zanjo je tudi opora iz kalcijevega karbonata v hrbtnem delu telesa, poznana tudi kot sipina kost. Bočno ima nameščeno plavalno mreno, ko je v nevarnosti pa plava tako, da hitro iztisne vodo iz plašča ter se reaktivno umakne. Na glavi ima osem kratkih lovk s po štirimi nizi priveskov ter dve daljši, iztegljivi lovki s petimi do šestimi nizi priveskov. Sipa se barvno in s posne-manjem vzorca podlage izredno dobro prilagaja okolici.

PODOBNE VRSTE

Malo sipo (*Sepia elegans*) prepoznamo po vitkejšem telesu in odsotnosti trna na »kosti«. Bodičasta sipa (*Sepia orbignyana*) je prav tako majhna, njena »kost« pa ima na koncu dobro razvit trn.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Sipa živi na peščenem ali muljastem morskem dnu do globine 200 metrov. Spomladi se povsem približa obali, kjer se pari in odlaga oplojena jajčeca ter jih pritrja na morske alge v plitvinah. Med parjenjem ima rada kamnita, z algami poraščena območja.

BIOLOGIJA

Sipa se hrani s školjkami, rakci in manjšimi ribami. Težka je lahko tudi več kot 1 kg, povprečno pa sipe tehtajo okrog 300 g. Pari se in odlaga jajčeca od aprila do junija.

ZANIMIVOSTI

Še posebej samci, so izredno lepo obarvani spomladi, v času parjenja.

PRIPRAVA

Sipo lahko pripravimo na različne načine. Znana je priprava sip v rižoti na črno, sipinem golažu, lahko

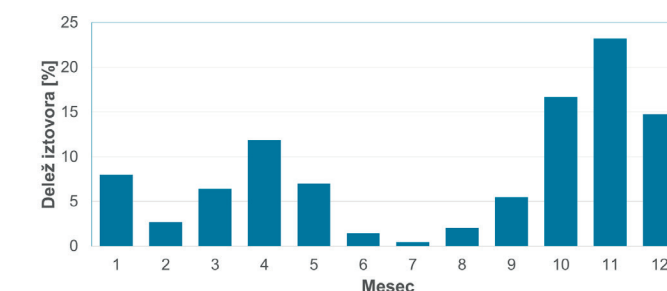
jo ocvremo kot lignje ali pa kuhano in začinjeno ponudimo v solati.

RIBOLOV

Ribiči jo največ ujamejo s pridnenimi vlečnimi mrežami s širilkami. Spomladi, ko se približa obali, pa jo največ ujamejo s trislojnimi mrežami.

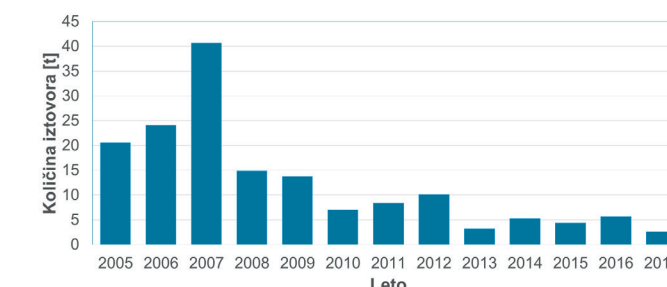
SEZONA RIBOLOVA

Oceanodromna selivka. V našem morju je prisotna vse leto, najštevilčnejša je od avgusta do decembra, ob obali pa od aprila do konca maja.



IZTOVOR

Iztovor sipe je v zadnjem desetletju upadel. Dokazanih razlogov za to ni. Dejstvo je, da v tem desetletju opažamo tudi bistveno manj drstečih se osebkov ob obali. Zaznane so tudi spremembe v vegetaciji v medio – in infralitoral. Bistveno manj je npr. alge bračiča na katero sipa rada pritrja jajčeca kar nedvomno prispeva k manjši možnosti za uspešno reprodukcijo. Omejitve ribolova ni.



LIGENJ

Znanstveno ime: *Loligo vulgaris* (Lamarck, 1798)

FAO 3-črkovna koda: SQR

Trgovsko ime: navadni ligenj

Ljudsko ime: kalamar, karamal, karamalj, karamaj

Italijansko ime: calamaro

Hrvaško ime: liganj, lignja

Angleško ime: European squid



OPIS

Prepoznamo ga po vretenastem telesu s trikotnimi plavutmi, ki so nameščene bočno na zadnjem delu plašča. Tako kot sipa ima na glavi osem kratkih lovčkov s po dvema nizoma priseskov ter dve daljši, iztegljivi lovki z večjimi notranjimi priseskami. Oporo telesu daje ostanek skeleta, prozorno, prožno »pero«, ki se razteza po celotni dolžini telesa. Tudi ligenj lahko spreminja barvo vendar ne tako izrazito kot sipa. Večinoma je rožnato rdeče barve s svetlimi pikami.

PODOBNE VRSTE

Pritlikavi ligenj (*Alloteuthis media*) je majhen ligenj z izrazito koničastim zadnjim delom plašča. Kratkoplavutega lignja (*Illex coindetii*) ločimo po srčasti plavuti.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Ligenj je priobalna, bentopelagična vrsta, ki zaide do globine 250 metrov. Za razliko od sipe in moškata hobotnice, ne živi neposredno na morskem dnu. Podnevi je sicer globlje, ponoči pa ga najdemo bližje površini.

BIOLOGIJA

Ta zanimiv, kratkoživi glavonožec je v odraslem obdobju prisoten tako blizu dna kot v pelagialu. Je predator, z dvema daljšima lovčkoma spretno lovi manjše ribe ter rake. Mladi osebk se prehranjujejo z živalskim planktonom. So ločenih spolov, po drsti kmalu poginejo. Zrastejo do 42 cm dolžine ter 1,5 kg mase, pri nas so večinoma dolgi okrog 25 cm, ni pa redkost, da naši ribiči ujamejo osebk okrog 1 kg.

ZANIMIVOSTI

Ligenj lepo in hitro spreminja barvo od svetlo rožnate do temno rdeče. Zelo hitro se ob nevarnosti zadenjsko umakne. Ko se zdrstijo in samica odloži jajčeca, poginejo.

PRIPRAVA

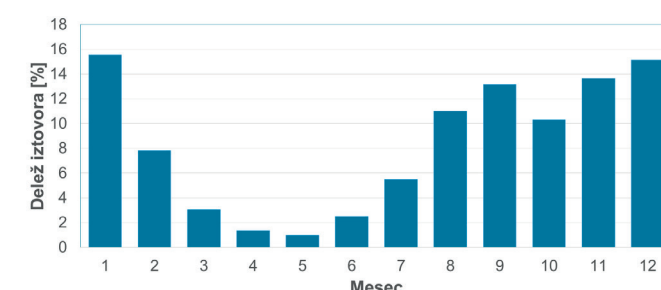
Naš domači, jadranski ligenj je sam po sebi odličen in je dovolj, da ga popečemo na žaru. Tako pride njegov tipičen, rahlo sladkast okus najbolj do izraza. Narezanega in pomokanega lahko na hitro ocvremo v dobro ogretem globokem olju. Večje lignje lahko z različnimi nadevi pripravimo v pečici.

RIBOLOV

Ribiči ga največ ujamejo s pridnenimi vlečnimi mrežami s širilkami, manj z zapornimi plavaricami in različnimi trnki.

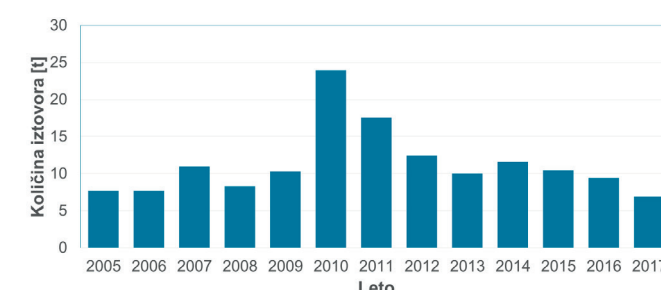
SEZONA RIBOLOVA

Oceanodromna selivka. V našem morju je prisoten vse leto, najštevilčnejši je od novembra do januarja.



IZTOVOR

Poleg sipe in moškata hobotnice je to gospodarsko najpomembnejši glavonožec. Po ekonomski vrednosti letnega ulova je med prvimi tremi vrstami.



MOŠKATNA HOBOTNICA

Znanstveno ime: *Eledone moschata* (Lamarck, 1798)

FAO 3-črkovna koda: EDT

Trgovsko ime: moškata hobotnica

Ljudsko ime: folp, folpo

Italijansko ime: folpo, folpo muschiato, moscardino

Hrvaško ime: mrkač, muzgavac

Angleško ime: Musky octopus



OPIS

Na glavi ima osem približno enako dolgih lovčkov, ki so med seboj skoraj do polovice zrasle s kožno opno. Priseski na lovčkah so enoredni, lahko v bolj ali manj cikcakastem nizu. Telo predstavlja tako imenovani plašč, sicer značilen del telesa vseh glavonožcev. Plašč je brez plavuti in skeletnih delov. Kot večina glavonožcev lahko tudi moškata hobotnica spreminja barvo. Navadno je sivo do rdeče rjave in temno rjave barve.

PODOBNE VRSTE

Hobotnica (*Octopus vulgaris*) ima dvoredne priseske na lovčkah.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Moškata hobotnica je priobalna, pridnena in subtropska vrsta. Živi na peščenem ali muljastem morskem dnu vse do globine 400 metrov, redkeje jo najdemo na kamnitem dnu. Ko ni aktivna, se skriva v luknjah, pogosto pa tudi v različnih predmetih, ki ležijo na morskem dnu.

BIOLOGIJA

Ta glavonožec lahko zraste do 1,4 kg, večinoma pa primerki tehtajo 200 do 300 g. Prehranjuje se z drobnimi bentoškimi organizmi in manjšimi ribami, najraje pa ima male rake. Moškata hobotnica se razmnožuje konec poletja in jeseni, ko po razmnoževanju poginejo.

ZANIMIVOSTI

Moškata hobotnica je svoje ime dobila po značilnem vonju mošusa.

PRIPRAVA

Zanimivo je, da je ta mehkužec na sredozemski obali Španije (zaliv Cadiza) malo cenjen in ga ribiči večkrat tudi zavržejo. V Jadranskem morju in tudi pri nas pa je moškata hobotnica cenjena. V

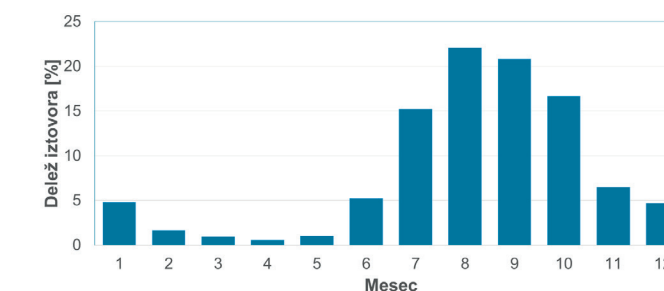
primerjavi z navadno hobotnico je meso nekoliko bolj žilavo, toda okusno. Najboljša je pripravljena kuhana in začinjena v solati kot predjed, lahko jo naredimo tudi v pečici ali pod črepnjo s krompirjem. Dodamo jo lahko tudi v brodet.

RIBOLOV

Ribiči jo daleč največ ujamejo s pridnenimi vlečnimi mrežami s širilkami.

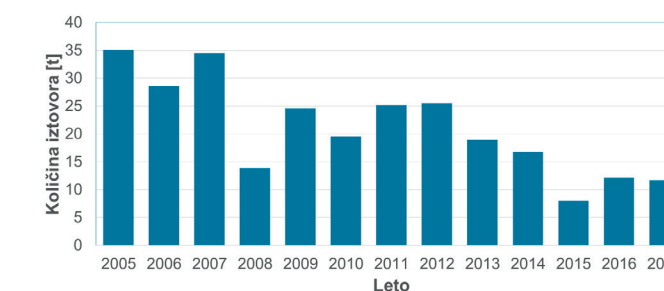
SEZONA RIBOLOVA

Oceanodromna selivka. V našem morju je prisotna vse leto. Glede na podatke o iztovoru jo največ ujamejo pozno poleti in jeseni.



IZTOVOR

Moškata hobotnica je ciljna vrsta za ribolov s pridnenimi povlečnimi mrežami. Omejitev ribolova te vrste pri nas ni. Iztovor je sicer zadnja leta nekoliko nižji, pričakuje pa se dober iztovor v letošnjem letu (2018).



MORSKA BOGOMOLKA

Znanstveno ime: *Squilla mantis* (Linnaeus, 1758)

FAO 3-črkovna koda: MTS

Trgovsko ime: morska bogomolka

Ljudsko ime: kanoča, kanuoča

Italijansko ime: canocchia, canocia, pannochia

Hrvaško ime: ušica, vabić

Angleško ime: Spottail mantis squillid

OPIS

Prepoznamo jo po edinstveni obliki, ki spominja na kopensko bogomolko. Členjeno telo tega raka je rjavo peščene barve, obrobljeno sinje modro ali belo. Na glavoprsju izstopajo pecljate oči in močne bodičaste noge, na zadku pa repna plavut (telzon) s trni in dvema temno rjavima, belo obrobljenima pegama. Oči ima zelene.

PODOBNE VRSTE

Desmarestijeva morska bogomolka (*Rissoides desmaresti*) je majhna, pri nas redka vrsta. Njena repna plavut je brez peg.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Morska bogomolka živi na muljastem ali peščenem dnu do globine 100 metrov. Dan preživi v rovu, ki si ga sama izkoplje, ponoči pa se odpravi na lov.

BIOLOGIJA

Morska bogomolka je plenilec, ki se ponoči hrani z manjšimi pridnenimi organizmi. Dolge sprednje okončine ji omogočajo, da hitro in učinkovito zgrabi plen. Z očem podobnima lisama na repni plavuti lahko ta zanimiv rak zavede plenilca, ki jo napade na napačnem koncu. Sicer imajo izredno dobro razvite oči s širokim vidnim spektrom. Zraste do 20 cm in 170 g. Pri nas so osebkoli dolgi okrog 15 cm in tehtajo okrog 80 g. Drsti se v zimskih mesecih.

ZANIMIVOSTI

Na plen preži v zasedi. Ko se ji le-ta dovolj približa, ga ujame z grabilnimi nogami.

PRIPRAVA

Morska bogomolka je odlična ocvrta v olju. Skoraj nepogrešljiva je za pripravo dobrega brodeteta ali rižote in kot dodatek pri pripravi omak.

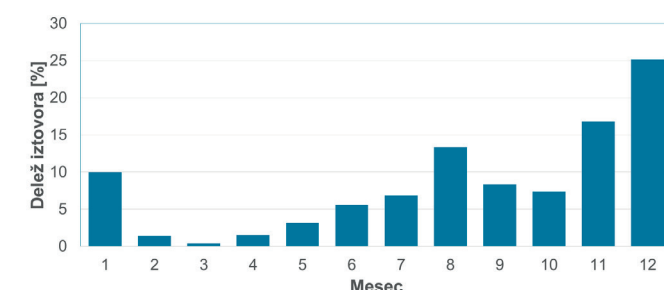


RIBOLOV

Morsko bogomolko lovijo večinoma s pridnenimi vlečnimi mrežami s širilkami, pa tudi s trislojnimi mrežami in stoječimi zabodnimi mrežami. Kot ciljno vrsto jo lovijo tudi z vršami.

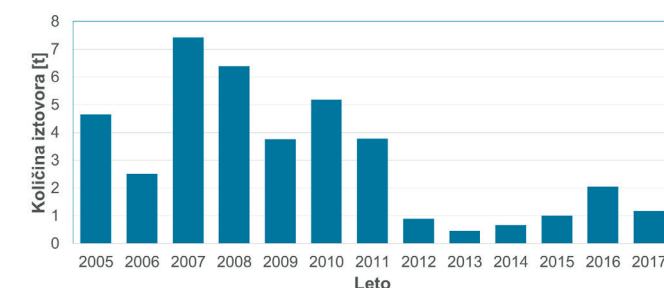
SEZONA RIBOLOVA

Stalnica. V našem morju je prisotna vse leto. Glede na podatke o iztovu jo največ ujamejo od avgusta do januarja.



IZTOVOR

Do leta 2012 je bil ulov dokaj stabilen okrog 5 ton z viškom leta 2007 (dobrih 7 ton). Lovili so jo tako s pridnenimi povlečnimi mrežami kot z vršami. Zadnja leta pa ulov dosega samo okrog 1 tona letno.



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.

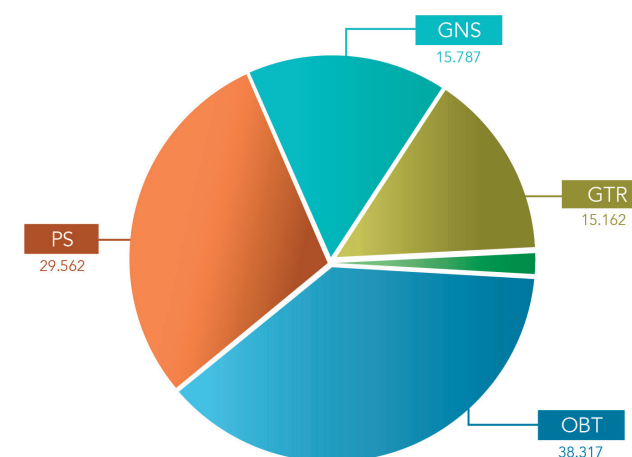
Po konstrukciji se ribolovna orodja močno razlikujejo od zelo preprostih kot na primer osti ali ribiške vrvce do zapleteno grajenih ribolovnih orodij, ki zahtevajo tudi posebno opremo in večje število posadke na ribškem plovilu. Take so na primer vlečne mreže in obkroževalne mreže plavarice.

Ribolovna orodja lahko razdelimo tudi na aktivna oziroma pasivna. Aktivna orodja so vsa tista, ki se med ribolovom premikajo. Take so osti, obkroževalne mreže plavarice ter vsi tipi vlečnih mrež. Pasivna ribolovna orodja med ribolovom mirujejo in so pogosto zasidrana na morskem dnu. V to skupino sodijo ribiške vrvce, vrše, kogoli in vsi tipi stojećih in visećih mrež.

Količine ulova se med posameznimi tipi ribolovnih orodij znatno razlikujejo. Dnevni ulov z ostmi in ribškimi vrvicami se na primer meri v kilogramih. Deset krat večji ulov lahko ribi-

či dosežejo s stojećimi mrežami. S pridnenimi vlečnimi mrežami in obkroževalnimi mrežami plavaricami lahko naši ribiči ujamejo nekaj sto kilogramov dnevno. 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 ribje predelovalno industrijo v Izoli. Po uspešnem ribolovu so količino izrazili kar v vagonih, pri čemer je en vagon pomenil deset ton.

Po opustitvi uporabe pelagičnih vlečnih mrež so se razmerja iztovorjenih količin znatno spremenila. Zaradi tega bomo deleže iztova posameznih tipov ribolovnih orodij prikazali le za zadnjih pet let (2013-2017). Na prvem mestu so pridnena vlečna mreža s širilkami (OTB), katerih iztovor je predstavljal dobrih 38%. S skoraj 30% so jim sledile zaporne plavarice (PS). Stojećee zabodne mreže in trislojne mreže so iztovorile po dobrih 15% rib. Iztovorjene količine vseh ostalih ribolovnih orodij skupaj so predstavljale le 1,2%. Podrobneje so deleži iztovara predstavljeni na sliki. V bližnji prihodnosti se bodo deleži iztova verjetno vnovič spremenili zaradi čedalje manjše aktivnosti plovil, ki lovijo z zapornimi plavaricami.



Pri uporabi ribolovnih orodij morajo ribiči upoštevati naslednje (splošne) omejitve iz 19. člena Zakona o morskem ribištvi – 2:

1. loviti ribe z vlečnimi mrežami bližje kot 200 metrov od stojećih mrež, ki so predpisano označene;
2. loviti ribe bližje kot 300 metrov do ribškega plovila, ko ta sveti ali izvaja ribolov z obkroževalno mrežo;
3. postaviti stojećee mreže bližje kot 200 metrov od že položenih stojećih mrež;
4. izvajati ribolov bližje kot 150 metrov od objektov, namenjenih gojitvi morskih organizmov;
5. uporaba vseh vrst strgač v notranjih morskih vodah ter teritorialnih vodah Republike Slovenije;
6. loviti ribe v pristaniščih;
7. loviti ribe na področjih, označenih za izvedbo športnih ribolovnih tekmovanj;
8. loviti ribe z razstrelivi in strupi;
9. uporabljati naprave, ki omogočajo dihanje pod vodo.

Slika: deleži iztova posameznih tipov ribolovnih orodij v obdobju 2013-2017.

OSTI

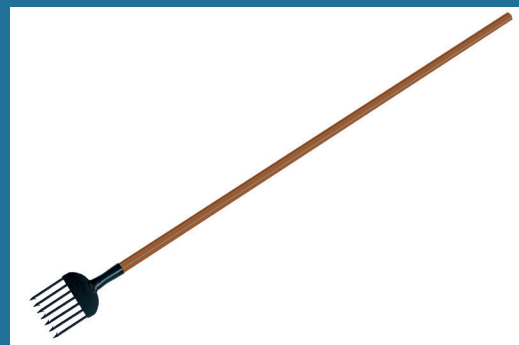
FAO koda: HAR

Ljudsko ime: fošina

Italijansko ime: arpone

Hrvaško ime:

Angleško ime: harpoon



OPIS

Osti, harpuna ali pri nas poznana kot fošina je ribolovno orodje, ki ima precej različic. V osnovi izvira oznaka za to orodje (HAR) iz angleške besede »harpoon«, ki označuje ribolovno orodje (včasih tudi orožje) sestavljeno iz konice z nazaj zavrtim kavljem, nameščene na bolj ali manj dolgi palici. Palica ima lahko na koncu pritrjeno vrv s katero lahko plen privlečemo do čolna. V človeški zgodovini so bile konice harpun iz zelo različnih materialov, od lesa, kosti do kovine. Sodobne harpune so seveda kovinske, nameščene na krovu ladij, izstrelijo jih iz posebnih topov. Z njimi lovijo tudi morske sesalce, ne samo ribe. Harpune imajo tudi podvodni ribolovci na puškah. Če je konic na koncu palice (sulice) več, so to osti.

RAZLIČICE ORODJA PRI NAS

Naši ribiči uporabljajo osti, torej pri nas poznano »fošino«, ki ima nameščenih kakšnih 10 – 15 zob. Gostota namestitve zob je različna glede na to kaj želimo loviti. Za manjše ribe potrebujemo gostejše zobe, za večje so lahko zobje redkeje nameščeni, fošina pa širša.

VPLIVI RIBOLOVNEGA ORODJA

Osti nimajo omembe vrednega vpliva na morsko dno hkrati pa lahko ribič plen natančno izbere in se tako izogne morebiti zaščitenim vrstam. Povprečna masa iztovora na ribolovno potovanje znaša 2,4 kilograma. S podatki o zavržkih ne razpolagamo. Sklepamo, da tu ne gre za klasične zavržke ampak kvečjemu za pobeg ranjenih organizmov, ki pozneje verjetno umrejo.

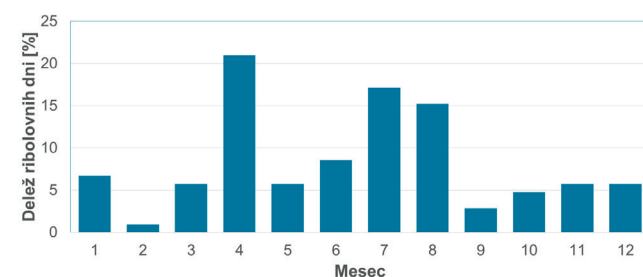
OMEJITVE UPORABE

Zakonskih omejitev za gospodarski ribolov ni.

KJE IN KDAJ SE UPORABLJA

Osti ribiči uporabljajo za lov ob obali pa do kakšnih 100 m od obale. Imajo jih tudi na zapornih plavaričah, saj se ob tem ko svetijo, lahko pojavi kakšen ligenj, sipa ali riba. Z ostmi lovijo celo leto, spomladi nekoliko več sip, poleti pa kakšno ribo, vendar je

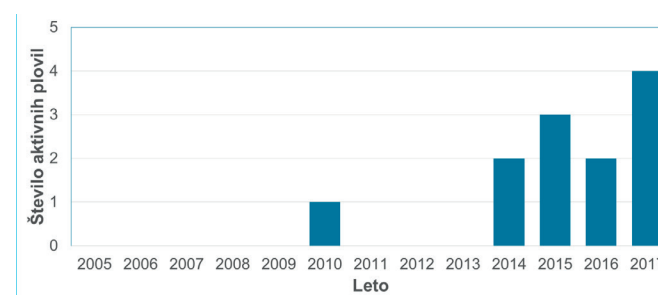
delež tega ribolovnega orodja v ulovu zanemarljiv.



LADJEVJE

V obdobju 2005 do 2017 je bilo v ribolov z ostmi vključenih pet plovil, ki so bila dolga od 3,55 metra do 10,6 metrov. Večina plovil je bila krajših od štirih metrov. Njihova moč je bila od 2,92 kilovatov do 95,55 kilovatov, nosilnost pa od 0,28 bruto ton do 10,7 bruto ton.

V istem obdobju sta v povprečju osti uporabljali dve ribiški plovili. Število plovil je verjetno vsaj nekoliko podcenjeno, saj je odvisno od točnosti vpisa ribolovnega orodja v ladijske dnevnike. V zadnjih letih je vseeno opazen trend naraščanja, saj so leta 2017 z ostmi lovila štiri ribiška plovila.



RIBOLOVNE VRSTE IN IZTOVOR

Povprečni letni iztovor plovil, ki so lovila z ostmi, je bil v obdobju 2005 do 2017 42 kilogramov. V zadnjih petih letih je iztovor plovil, ki so lovila z ostmi, predstavljal 0,02% slovenskega iztovora. Povprečna letna vrednost iztovora je po letu 2008 znašala 305 evrov.

RIBIŠKA VRVICA

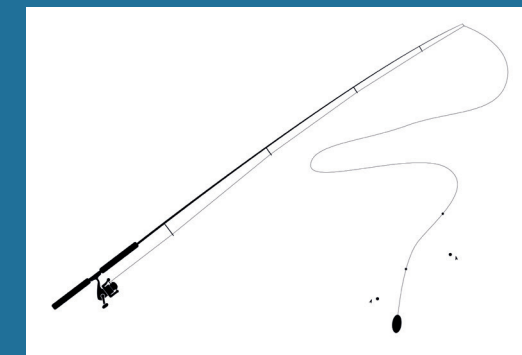
FAO koda: LHP (ročna ribiška vrvica), LTL (panula)

Ljudsko ime: tonja

Italijansko ime: lenza a mano

Hrvaško ime: udica

Angleško ime: hand-line



OPIS

Ročna ribiška vrvica predstavlja filament – vrvico na koncu katere je privezan trnek ali več trnkov, lahko pa tudi umetna vaba. Glede na ciljno vrsto izberemo tip žive ali sveže vabe oziroma tip umetne vabe. Pri ročni ribiški vrvici lovimo večinoma z zasidrane-ga plovila.

Panula je ribiški vrvici podobno ribolovno orodje oz. način ribolova pri katerem med počasno vožnjo s plovilom za seboj vlečemo vrvico s trnki ter lovimo plen. Trnkov je lahko več, končni je fiksno vezan ostali pa so lahko drsni. Glede na to kje vlečemo panulo, ločimo površinske, srednje potopne ter globinske panule čemur je tudi prilagojena obtežitev panule.

RAZLIČICE ORODJA PRI NAS

Vsak ribič ima za ciljno ribolovno vrsto svojo izvedbo panule ter seveda izbor naravne ali umetne vabe.

VPLIVI RIBOLOVNEGA ORODJA

Vplivi ribiških vrvic na morsko dno so povsem zanemarljivi. Dna se dotika kvečjemu utež, ki pa je majhna in ne more povzročiti poškodb dna ali tam živečih združb.

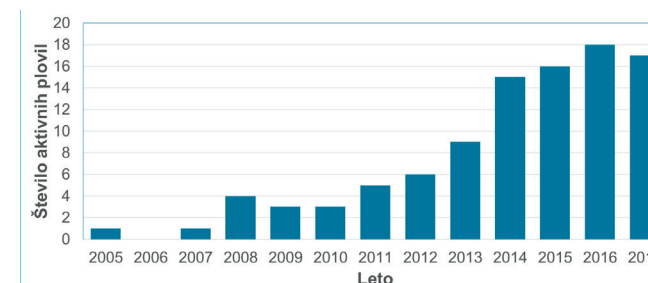
Povprečna masa iztovora na ribolovno potovanje znaša 2,9 kilograma. S podatki o zavržkih ne razpolagamo. Sklepamo, da tu ne gre za klasične zavržke in da večino neželenih organizmov ribiči izpustijo.

OMEJITVE UPORABE

Pri gospodarskem ribolovu omejitev ni. Pri izvajanju športnega ribolova, rekreacijskega ribolova in ribolova z obale pa lahko posamezni ribič hkrati uporablja največ dve ribiški vrvici s po največ tremi navezanimi trnki za lov rib ali tremi kavlji ali ježki za lov glavonožcev.

KJE IN KDAJ SE UPORABLJA

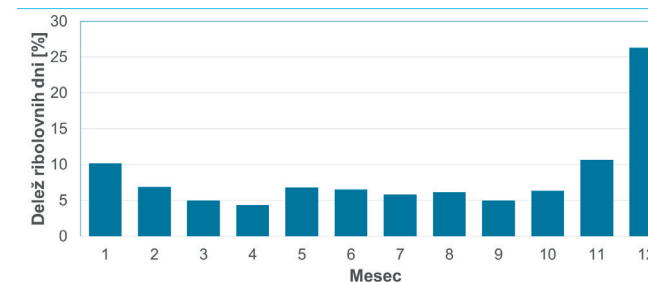
Ta ribolovna orodja se uporablja v celotnem morju RS



LADJEVJE

V obdobju 2005 do 2017 je bilo v ribolov z ribiški-mi vrvicami vključenih 36 plovil, ki so bila dolga od 3,77 metra do 13,4 metrov. Večina plovil je bila krajših od sedmih metrov. Njihova moč je bila od 2,92 kilovatov do 162 kilovatov, nosilnost pa od 0,36 bruto ton do 14,13 bruto ton.

V istem obdobju je v povprečju ribiške vrvice uporabljalo osem ribiških plovil. V vsem obdobju je število plovil raslo, od enega leta 2005 do 17 plovil leta 2017.



RIBOLOVNE VRSTE IN IZTOVOR

V obdobju 2005 do 2017 so z ribiški-mi vrvicami ujeli 38 vrst. Glede na maso iztovora je bilo najpomembnejših šest vrst: ligenj (*Loligo vulgaris*; 26%), skuša (*Scomber scombrus*; 15%), mol (*Merlangius merlangus*; 15%), sipa (*Sepia officinalis*; 13%), ribon (*Pagellus erythrinus*; 6%) in iverka (*Platichthys flesus*; 5%). Povprečni letni iztovor plovil, ki so lovila z ribiški-mi vrvicami, je bil v obdobju 2005 do 2017 267 kilogramov, delež slovenskega iztovora pa v zadnjih petih letih 0,22 %. Povprečna letna vrednost iztovora je po letu 2008 je znašala 2664 evrov.

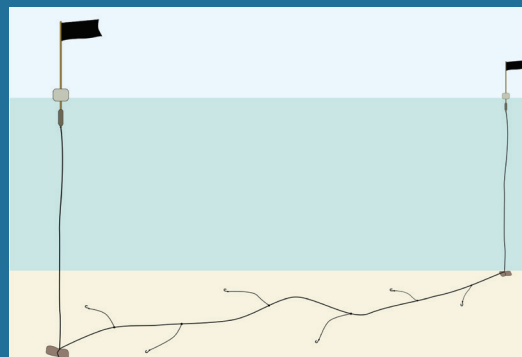
PARANGAL

Slovensko ime: LLS: stoječi; LLD: plavajoči, viseči parangal
FAO koda: LLS (stoječi parangal), LLD (plavajoči parangal)
Ljudsko ime: parangal

Italijansko ime: palangaro; LLS: palangaro di fondo; LLD: palangaro derivante

Hrvaško ime: parangal; LLS: stajači parangal; LLD: plutajući parangal

Angleško ime: longline



OPIS

Parangal predstavlja niz s krajšo vrvico enakomerno pritrjenih trnkov na daljšo, glavno (nosilno) vrv. Če gre za stoječi parangal, je ta pritrjen (zasidran) na morsko dno, površinski parangal pa je prosto plavajoč. Glede na vrsto ribe, ki jo želimo uloviti, so trnki različnih velikosti in oblik. Na trnke natakemo vabo, vrsta le te je odvisna od ciljne ribolovne vrste. Parangali za industrijski ribolov so lahko dolgi tudi več kilometrov, pri nas večinoma nekaj sto metrov. Parangale shranjujemo v zaboje tako, da se v njih vrvice in trnki ne zapletajo (trnke zatakemo na rob zaboja).

RAZLIČICE ORODJA PRI NAS

Včasih so ribiči pri nas lovili mole z stoječim parangalom. Sicer je danes delež parangala v ulovu naših ribičev zanemarljiv.

VPLIVI RIBOLOVNEGA ORODJA

Plavajoče parangale mnogo kje uporabljajo za lov velikih pelagičnih rib, kot so tuni in mečarice. Ti parangali so dolge na desetine kilometrov in predstavljajo smrtno past za morske pse, ptice, želve in morske sesalce. Pri nas so v uporabi do nekaj sto metrov dolgi stoječih parangali ki so za prej omenjene vrste povsem nenevarni. Tudi njihov vpliv na morsko dno je majhen. Na morskem dnu sicer ležijo sidra in uteži glavne vrvice, vendar pa se po dnu le malo premikajo in s tem ne povzročajo škode. Povprečna masa iztovora na ribolovno potovanje znaša 7,1 kilograma. S podatki o zavržkih ne razpolagamo. Sklepamo, da prihaja tudi tu do zavržkov zaradi poškodovanosti sicer komercialnih organizmov. Do poškodb prihaja zaradi dolgega časa nastavitve parangala. V tem času se ujetih organizmov lotijo mrhovinarji in jih poškodujejo ali pa prično organizmi razpadati zaradi previsokih temperatur morja.

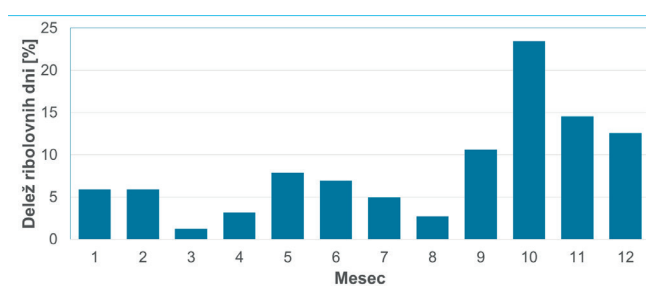
OMEJITVE UPORABE

Omejitev ribolova s parangalom je do 5.000 trnkov na plovilo. Omejitve so tudi za ribolov s parangalom na navadnega tuna (*Thunnus thynnus*) in mečarico (*Xyphias gladius*) vendar je tovrstni ribolov pri

nas prepovedan.

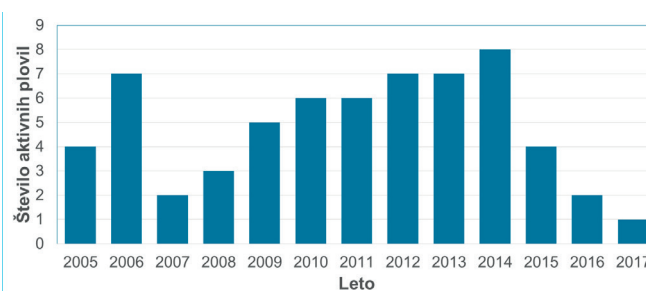
KJE IN KDAJ SE UPORABLJA

Pri nas se parangal uporablja v priobalnem pasu celo leto, jeseni bolj pogosto zaradi ribolova orad.



LADJEVJE

V obdobju 2005 do 2017 je bilo v ribolov s parangali vključenih 22 plovil, ki so bila dolga od 3,91 metra do 15,8 metrov. Večina plovil je bila krajših od sedmih metrov. Njihova moč je bila od 2,94 kilovatov do 129 kilovatov, nosilnost pa od 0,45 bruto ton do 20,78 bruto ton.



RIBOLOVNE VRSTE IN IZTOVOR

V obdobju 2005 do 2017 so s stoječimi parangali ujeli 31 vrst. Glede na maso iztovora so bile najpomembnejše tri vrste: mol (*Merlangius merlangus*; 32%), orada (*Sparus aurata*; 26%) in ugor (*Conger conger*; 23%). Povprečni letni iztovor plovil, ki so lovila s parangali, je bil v obdobju 2005 do 2017 201 kilogram. V zadnjih petih letih je iztovor plovil, ki so lovila s parangali, predstavljal 0,1 % slovenskega iztovora. Povprečna letna vrednost iztovora je po letu 2008 znašala 1175 evrov.

VRŠA

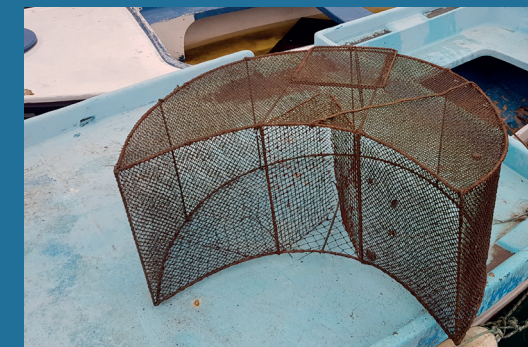
FAO koda: FPO

Ljudsko ime: vrša

Italijansko ime: nassa

Hrvaško ime: vrša

Angleško ime: pot, fish pot, covered pot



OPIS

Vrša je različno oblikovana past, z različnimi materiali (les, kovina, plastika...) zaprta z vseh strani, le na eni strani ima vhod. Vhod v vršo je stožčaste oblike, zaključni se s štrlečimi konci mreže tako, da gre plen težko nazaj iz vrše. Na zgornji strani ima vrša majhna vrata, da lahko vršo odpremo ter vzamemo plen iz nje. Vrše so z vrvjo povezane med seboj tako, da se jih lažje postavi na morsko dno. Postavlja in pobira se jih ročno, pri industrijskem ribolovu pa strojno.

RAZLIČICE ORODJA PRI NAS

Pri nas imamo različne izvedbe vrš, prilagojene ciljnim vrstam, kot na primer za morske bogomolke, sipe in druge vrste.

VPLIVI RIBOLOVNEGA ORODJA

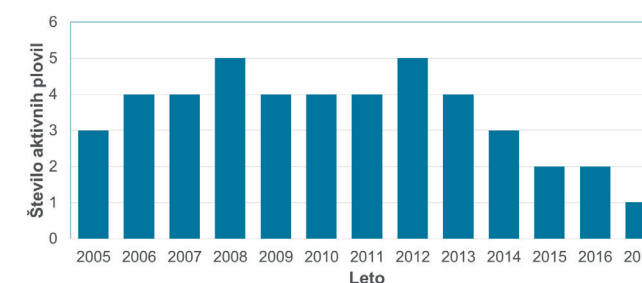
Vpliv vrš na morsko dno je majhen. Vrše sicer ležijo na morskem dnu vendar se ne premikajo in s tem ne povzročajo škode. Poleg tega lahko ribič iz vrš izpusti vse neželene organizme. Povprečna masa iztovora na ribolovno potovanje znaša 5,6 kilograma. S podatki o zavržkih ne razpolagamo. Glede na to, da večina organizmov preživi ulov v vršo menimo, da se zavržki zanemarljivi.

OMEJITVE UPORABE

Zakonskih omejitev uporabe ni.

KJE IN KDAJ SE UPORABLJA

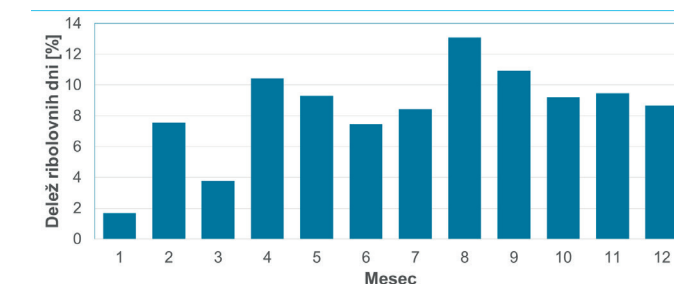
Vrše uporabljajo ribiči celo leto, lovijo v priobalnem pasu, če lovijo morske bogomolke tudi dlje od obale. Sicer pa je delež tega ribolovnega orodja v ulovu zanemarljiv.



LADJEVJE

V obdobju 2005 do 2017 je bilo v ribolov z vršami vključenih 14 plovil, ki so bila dolga od 4,1 metra do 14,05 metrov. Večina plovil je bila krajših od osem metrov. Njihova moč je bila od 0 kilovatov do 110 kilovatov, nosilnost pa od 0,66 bruto ton do 11,88 bruto ton.

V istem obdobju so vrše v povprečju uporabljala tri ribiška plovila. Po letu 2012 je bil opazen trend zmanjševanja števila ribiških plovil. Tako se je število plovil s petih zmanjšalo na eno leta 2017.



RIBOLOVNE VRSTE IN IZTOVOR

V obdobju 2005 do 2017 so z vršami ujeli 39 vrst. Glede na maso iztovora je bila najpomembnejša morska bogomolka (*Squilla mantis*; 65%). S precej nižjimi deleži sta ji sledila še ugor (*Conger conger*; 9%) in sipa (*Sepia officinalis*; 5%).

Povprečni letni iztovor plovil, ki so lovila z vršami, je bil v obdobju 2005 do 2017 427 kilogram. V zadnjih petih letih je iztovor plovil, ki so lovila z vršami, predstavljal 0,08 % slovenskega iztovora. Povprečna letna vrednost iztovora je po letu 2008 znašala 2018 evrov.

KOGOL

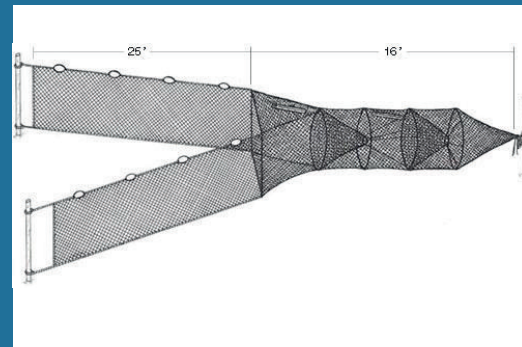
FAO koda: FYK

Ljudsko ime: kogol

Italijansko ime: cogollo

Hrvaško ime: kogol

Angleško ime: fyke net



OPIS

Kogol je oblika pasti za ribe, saj je zgrajen iz mreže z majhnim očesom (le okrog 16 mm v diagonalni). Stranice kogola (1 do 3) so pri dnu obtežene s svinčeno vrvjo, na zgornjem delu pa imajo plovce. Namenjene temu, da se ribe ob mreži usmeri proti sredinskemu delu kogola. Tu se kogol nadaljuje v serijo okroglih in stožčasto oblikovanih, povezanih delov, ki ribe usmerijo v zadnji del. Konec kogola je označen s plovko in ga lahko dvignemo ter izpraznimo plen, nato pa ga spustimo nazaj v morje. Kogol je zasidran na morsko dno.

RAZLIČICE ORODJA PRI NAS

Pri nas so kogoli sestavljeni iz ene ali dveh stranic, zadnji del je sestavljen iz v krog zviti PVC cevi preko katerih je nameščena mreža. Namenjen je ribolovu gavunov. Po nekaj dnevih je potrebno kogol dvigniti zaradi obrasti in mulja, saj je le tega v našem morju več kot npr. v ostalih delih Jadranu.

VPLIVI RIBOLOVNEGA ORODJA

Vpliv kogola na morsko dno je majhen. Na morskem dnu sicer ležijo sidra in spodnji, obteženi del mreže, vendar pa se po dnu le malo premika in s tem ne povzroča škode. Ker so pri nas kogoli iz mreže z majhnimi očesi lahko pride do ulova nedoraslih rib. Četudi se to zgodi, lahko ribič nedorasle ribe žive izpusti.

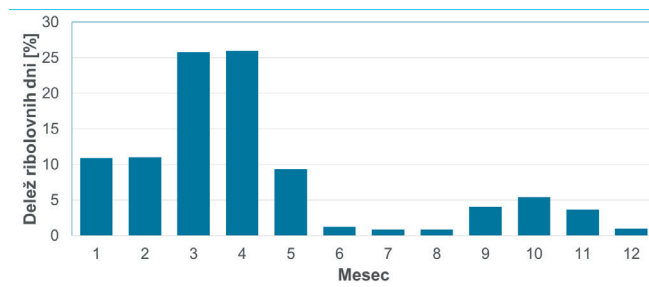
Povprečna masa iztovora na ribolovno potovanje znaša 8,4 kilograma. S podatki o zavržkih ne razpolagamo. Glede na to, da večina organizmov preživi ulov v kogol menimo, da se zavržki zanemarljivi.

OMEJITVE UPORABE

Zakonskih omejitev uporabe ni.

KJE IN KDAJ SE UPORABLJA

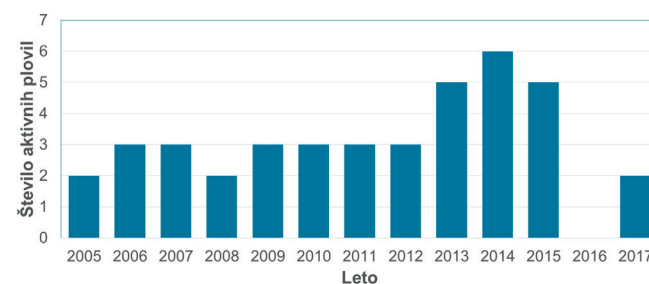
Večinoma se uporablja pozimi in spomladi za lov gavunov. Največkrat je postavljen tik ob obali (pravokotno nanjo) tako, da je več možnosti, da ribe zaidejo proti sredinskemu delu kogola.



LADJEVJE

V obdobju 2005 do 2017 je bilo v ribolov s kogoli vključenih 12 plovil, ki so bila dolga od 3,55 metra do 8,75 metrov. Večina plovil je bila krajših od šest metrov. Njihova moč je bila od 7,27 kilovatov do 150,68 kilovatov, nosilnost pa od 0,28 bruto ton do 5,52 bruto ton.

V istem obdobju so kogole v povprečju uporabljala tri ribiška plovila. Največje število je bilo med leti 2013 in 2015 in sicer pet do šest plovil. Temu je sledil padec števila plovil na dve leta 2017.



RIBOLOVNE VRSTE IN IZTOVOR

V obdobju 2005 do 2017 so s kogoli ujeli 38 vrst. Glede na maso iztovora sta bili najpomembnejši dve vrsti: veliki gavun (*Atherina hepsetus*; 44%) in mali gavun (*Atherina boyeri*; 31%). Povprečni letni iztovor plovil, ki so lovila s kogoli, je bil v obdobju 2005 do 2017 374 kilogramov, delež slovenskega iztovora pa v zadnjih petih letih 0,2 %. Povprečna letna vrednost iztovora je po letu 2008 znašala 1574 evrov.

STOJEČE ZABODNE MREŽE

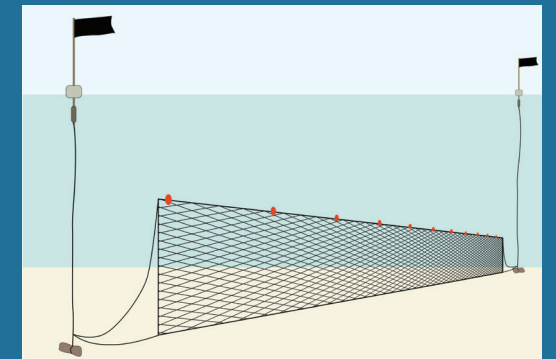
FAO koda: GNS

Ljudsko ime: barakuda, pošta, kanjara, psara, gavunara

Italijansko ime: rete da posta

Hrvaško ime:

Angleško ime: set gillnet



OPIS

Stoječa zabodna mreža je izraz za številne tipe enoslojnih mrež sidranih na morsko dno. Kot večina stoječih mrež imajo tudi zabodne mreže na spodnjem delu mreže vrv s svinčcem, na zgornjem pa plovce. Začetek in konec mreže je označen s plovci (»šenjali«). Višina mreže je različna vendar so večinoma kar visoke, nad 2 m.

RAZLIČICE ORODJA PRI NAS

Pri nas imamo nekaj različic tega orodja glede na ciljno ribolovno vrsto kot na primer barakuda, pošta, kanjara, psara in gavunara.

VPLIVI RIBOLOVNEGA ORODJA

Vpliv stojećih zabodnih mrež na morsko dno je majhen. Na morskem dnu sicer leži spodnji, obteženi del mreže, vendar pa se po dnu le malo premika in s tem ne povzroča škode.

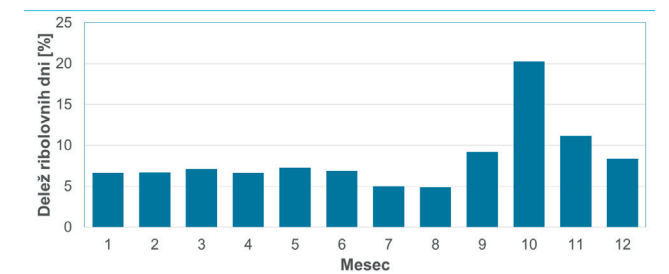
Povprečna masa iztovora na ribolovno potovanje znaša dobrih 15 kilogramov, zavržek pa 1,5 kilograma oziroma 9,11% ulova. Večina zavržkov nastane zaradi poškodovanosti sicer komercialnih organizmov. Do poškodb prihaja zaradi dolgega časa nastavitve mreže (tudi več dni). V tem času se ujetih organizmov lotijo mrhovinarji in jih poškodujejo ali pa prično organizmi razpadati zaradi previsokih temperatur morja.

OMEJITVE UPORABE

V primeru enega samega ribiča na krovu plovila (v večini primerov pri nas) je dovoljena prisotnost ali nastavitev skupno največ 4000 m mreže ter najmanjše oko 16 mm.

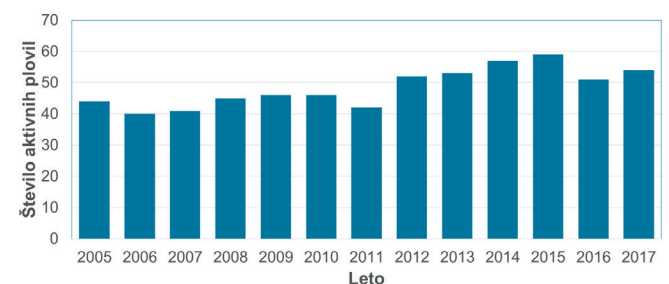
KJE IN KDAJ SE UPORABLJA

Ribiči jo uporabljajo v celotnem morju RS celo leto, nekoliko več jeseni, predvsem zaradi ribolova orad.



LADJEVJE

V obdobju 2005 do 2017 je bilo v ribolov s stoječimi zabodnimi mrežami vključenih 114 plovil, ki so bila dolga od 3,55 metra do 14,13 metrov, večina pa krajših od osmih metrov. Njihova moč je bila od 0 kilovatov do 543,9 kilovatov, nosilnost pa od 0,23 bruto ton do 15,4 bruto ton.



RIBOLOVNE VRSTE IN IZTOVOR

iztovora so bile najpomembnejše štiri vrste: orada (*Sparus aurata*; 28%), ribon (*Pagellus erythrinus*; 11%), ciplji (*Mugilidae*; 8%) in mol (*Merlangius merlangus*; 7%). Povprečni letni iztovor plovil, ki so lovila s stoječimi zabodnimi mrežami, je bil v obdobju 2005 do 2017 23,8 ton, delež slovenskega iztovora pa v zadnjih petih letih 15,8 %. Povprečna letna vrednost iztovora je po letu 2008 znašala 193.267 €.

VIŠEČE MREŽE

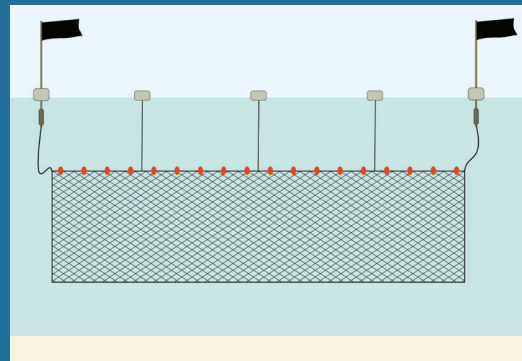
FAO koda: GND

Ljudsko ime: melajda, menaida

Italijansko ime: rete da posta derivante, rete derivante

Hrvaško ime: vojga, srdelara

Angleško ime: drift net, driftnet, gillnet (drift), drifting gillnet



OPIS

To je vrsta enslojne zabodne mreže, ki prosto visi v vodi, običajno tik pod površino, lahko pa jo postavimo na katerikoli globini od dna do površine. Večinoma pa jo uporabljajo za ciljne pelagične vrste. Glede na ciljno vrsto izberemo velikost očesa mreže.

RAZLIČICE ORODJA PRI NAS

Pri nas večinoma uporabljajo mrežo za lov sardel – menaido.

VPLIVI RIBOLOVNEGA ORODJA

V to kategorijo sodijo najbolj sporne ribiške mreže. Po svetu jih uporabljajo za lov velikih pelagičnih rib, kot so tuni in mečarice. Te mreže so dolge desetine kilometrov in predstavljajo smrtno past za morske pse, ptice, želve in morske sesalce. Pri nas so v uporabi višee mreže za lov malih pelagičnih, ki so popolno nasprotje prej omenjenih. Mreže so dolge le nekaj sto metrov, ribiči pa jih v morje nastavijo le za nekaj ur. Pri tem se mreža nikoli ne dotakne dna, lovi pa skoraj izključno sardele.

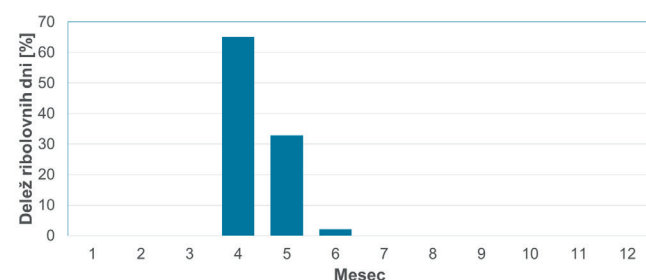
Povprečna masa iztovora na ribolovno potovanje znaša 53 kilogramov, zavržek pa le 0,24 kilograma oziroma 0,45% ulova.

OMEJITVE UPORABE

V primeru enega samega ribiča na krovu plovila (v večini primerov pri nas) je dovoljena prisotnost ali nastavitev skupno največ do 4000 m mreže ter najmanjše oko 16 mm.

KJE IN KDAJ SE UPORABLJA

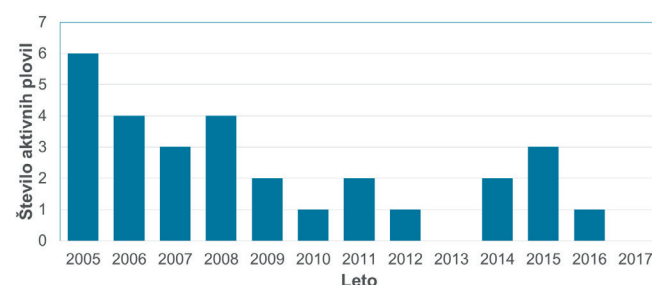
Ribiči jo uporabljajo večinoma zgodaj spomladi za ribolov sardel. S to tehnologijo ulovijo večinoma večje osebkke.



LADJEVJE

V obdobju 2005 do 2017 je bilo v ribolov z višecimi mrežami vključenih 13 plovil, ki so bila dolga od 4,5 metra do 13,6 metrov. Večina plovil je bila krajših od osmih metrov. Njihova moč je bila od 11,7 kilovatov do 273,42 kilovatov, nosilnost pa od 1,09 bruto ton do 10,18 bruto ton.

V istem obdobju so višee mreže v povprečju uporabljala tri ribiška plovila. Število ribiških plovil se je zmanjševal s prvotnih šest leta 2005 na nič leta 2017.



RIBOLOVNE VRSTE IN IZTOVOR

V obdobju 2005 do 2017 so z višecimi mrežami ujeli 21 vrst. Glede na maso iztovora je bila najpomembnejša sardela (*Sardina pilchardus*; 89%), ki je tudi ciljna vrsta tega ribolovnega orodja.

Povprečni letni iztovor plovil, ki so lovila z višecimi mrežami, je bil v obdobju 2005 do 2017 923 kilogramov. V celotnem obdobju je opazen močan trend upadanja količin iztovora. Tako se je iztovor od leta 2005 s 4,7 ton zmanjšal na 124 kilogramov leta 2017. V zadnjih petih letih je iztovor plovil, ki so lovila z višecimi mrežami, predstavljal 0,1 % slovenskega iztovora. Povprečna letna vrednost iztovora je po letu 2008 znašala 872 evrov. Delno je to verjetno tudi zaradi manjšega ribolova sardel v spomladanskem času, saj so včasih sardele lovili z t.i. menajdami.

TRISLOJNA MREŽA

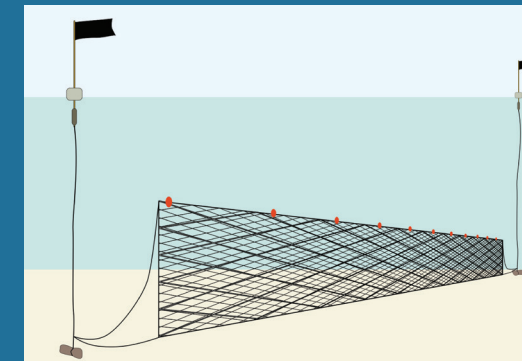
FAO koda: GTR

Ljudsko ime: pašalera, rombera, pašarela

Italijansko ime: tremagli, tramaglio

Hrvaško ime: trostruka mreža stajačica

Angleško ime: trammel net



OPIS

Trislojne mreže so sestavljene iz treh slojev enoslojnih mrež. Dva zunanja sloja mrež imata večje oko, notranji sloj pa manjše oko mreže. Postavi se na morsko dno za ribolov pridnenih rib in drugih organizmov (list, iverka ali pašara, sipa, romb...).

RAZLIČICE ORODJA PRI NAS

Pri nas večinoma uporabljajo mreže za lov listov, iverk in rombov.

VPLIVI RIBOLOVNEGA ORODJA

Vpliv trislojnih mrež na morsko dno je majhen. Na morskem dnu sicer leži spodnji, obteženi del mreže, vendar pa se po dnu le malo premika in s tem ne povzroča škode.

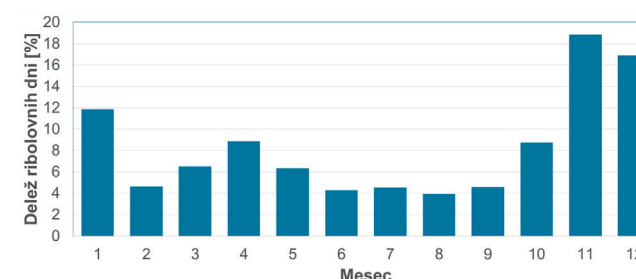
Povprečna masa iztovora na ribolovno potovanje znaša dobrih 14,7 kilogramov, zavržek pa 2,9 kilograma oziroma 16,6% ulova. Večina zavržkov nastane zaradi poškodovanosti sicer komercialnih organizmov. Do poškodb prihaja zaradi dolgega časa nastavitve mreže (tudi več dni). V tem času se ujeti organizmi lotijo mrhovinarji in jih poškodujejo ali pa prično organizmi razpadati zaradi previsokih temperatur morja.

OMEJITVE UPORABE

V primeru enega samega ribiča na krovu plovila (v večini primerov pri nas) je dovoljena prisotnost ali nastavitev skupno največ 4000 m mreže in višine (globine) do 4m.

KJE IN KDAJ SE UPORABLJA

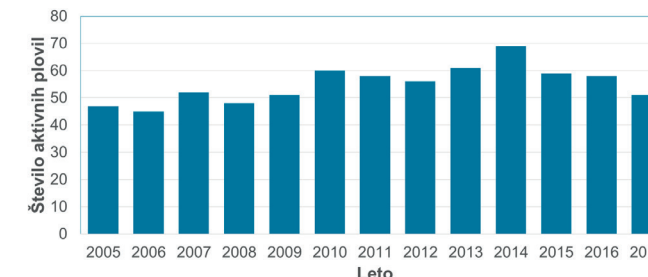
Uporablja se celo leto, nekoliko več jeseni in pozimi za ribolov listov in iverk. Lovijo v celotnem morju RS.



LADJEVJE

V obdobju 2005 do 2017 je bilo v ribolov s trislojnimi mrežami vključenih 126 plovil, ki so bila dolga od 3,77 metra do 17,9 metrov. Večina plovil je bila krajših od sedmih metrov. Njihova moč je bila od 0 kilovatov do 543,9 kilovatov, nosilnost pa od 0,23 bruto ton do 33,93 bruto ton.

V istem obdobju je trislojne mreže v povprečju uporabljalo 55 ribiških plovil. V obdobju do leta 2014 je bil očiten trend povečevanja števila plovil. Do leta 2014 se je število plovil povečevalo s 47 na 69. Nato je sledilo zmanjševanje števila plovil na 51 leta 2017.



RIBOLOVNE VRSTE IN IZTOVOR

V obdobju 2005 do 2017 so s trislojnimi mrežami ujeli 101 vrsto. Glede na maso iztovora sta bili najpomembnejši dve vrsti: morski list (*Solea solea*; 37%) in iverka (*Platichthys flesus*; 12%). Z manjšimi deleži iztovora je sledilo še sedem vrst: orada (*Sparus aurata*; 8%), sipa (*Sepia officinalis*; 7%), ribon (*Pagellus erythrinus*; 4%), brancin (*Dicentrarchus labrax*; 3%), veliki krulec (*Chelidonichthys lucerna*; 3%), cipgli (*Mugilidae*; 2%) in morska bogomolka (*Squilla mantis*; 2%).

Povprečni letni iztovor plovil, ki so lovila s trislojnimi mrežami, je bil v obdobju 2005 do 2017 23,9 ton. V obdobju od 2005 do 2015 je bil opazen trend naraščanja količin iztovora. Tako se je iztovor od 14,8 ton povečal na 34,7 ton. Po letu 2015 se je iztovor ustalil na okrog 24 tonah. V zadnjih petih letih je iztovor plovil, ki so lovila s trislojnimi mrežami, predstavljal 15,2 % slovenskega iztovora. Povprečna letna vrednost iztovora je po letu 2008 znašala 251.312 €.

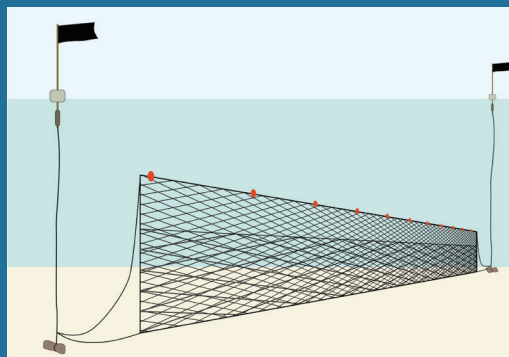
SESTAVLJENA ZABODNA IN ZAPLETNA MREŽA

Slovensko ime: kombinirana trislojna in zabodna mreža

FAO koda: GTN

Italijansko ime: reti combinata (da imbrocco-tremagli), incastellata

Angleško ime: combined gillnet-trammel net, combined bottom-set net



OPIS

Kot že ime pove gre za sestavljeno mrežo iz trislojne mreže za spodnji del ter enoslojne mreže za zgornji del tako sestavljene mreže. Na ta način lahko v spodnji del mreže ulovimo pridnene vrste, v zgornjega pa pelagične ter batipelagične vrste.

VPLIVI RIBOLOVNEGA ORODJA

Vpliv sestavljenih zabodnih in zapletnih mrež na morsko dno je majhen. Na morskem dnu sicer leži spodnji, obteženi del mreže, vendar pa se po dnu le malo premika in s tem ne povzroča škode.

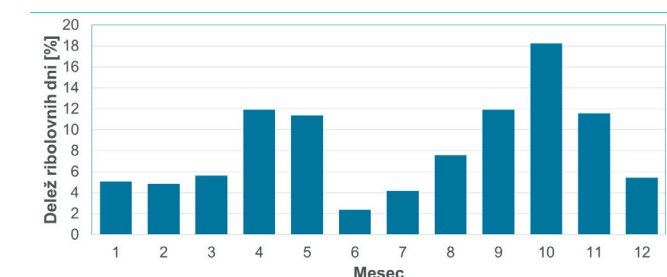
Povprečna masa iztovora na ribolovno potovanje znaša 21,5 kilograma. S podatki o zavržkih ne razpolagamo. Menimo, da je delež zavržka nekje med 9,11% in 16,57% ulova kot je to pri stoječih zabodnih mrežah in trislojnih mrežah. Tudi razlogi za zavržek so verjetno enaki kot pri omenjenih mrežah.

OMEJITVE UPORABE

Uporaba kombinirane trislojne in zabodne mreže je omejena na največ 2500 m dolžine ter 10 m višine (globine). Debelina filamenta (nitke) mreže je omejena na največ 0,5 mm.

KJE IN KDAJ SE UPORABLJA

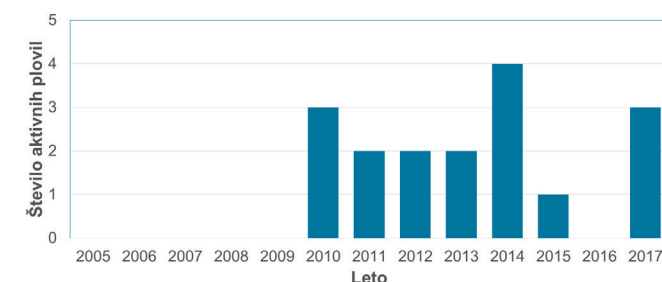
Uporabljajo jo celo leto, nekoliko več pozimi predvsem zaradi ribolova cipljev ter drugih rib v portoroškem ribolovnem rezervatu.



LADJEVJE

V obdobju 2005 do 2017 je bilo v ribolov s sestavljenimi zabodnimi in zapletnimi mrežami vključenih 11 plovil, ki so bila dolga od 4,5 metra do 9,35 metrov. Večina plovil je bila krajših od sedmih metrov. Njihova moč je bila od 2,94 kilovatov do 63,24 kilovatov, nosilnost pa od 0,79 bruto ton do 4 bruto ton.

V istem obdobju so sestavljene zabodne in zapletne mreže v povprečju uporabljali dve ribiški plovili. Število plovil je verjetno vsaj nekoliko podcenjeno, saj je odvisno od točnosti vpisa ribolovnega orodja v ladijske dnevnike. Nemalokrat ribiči namesto sestavljenih mrež vpišejo druge tipe stojećih mrež.



RIBOLOVNE VRSTE IN IZTOVOR

V obdobju 2005 do 2017 so s sestavljenimi zabodnimi in zapletnimi mrežami ujeli 53 vrst. Glede na maso iztovora so bile najpomembnejše sledeče vrste: orada (*Sparus aurata*; 36%), ciplji (*Mugilidae*; 11%), salpa (*Sarpa salpa*; 11%) in ovčica (*Lithognathus mormyrus*; 8%).

Povprečni letni iztovor plovil, ki so lovila s sestavljenimi zabodnimi in zapletnimi mrežami, je bil v obdobju 2005 do 2017 1340 kilogramov. Med leti se je iztovor spreminjal brez opaznega trenda. V zadnjih petih letih je iztovor plovil, ki so lovila s sestavljenimi zabodnimi in zapletnimi mrežami, predstavljal 0,5 % slovenskega iztovora. Povprečna letna vrednost iztovora je po letu 2008 znašala 7.776 €.

ZAPORNA PLAVARICA

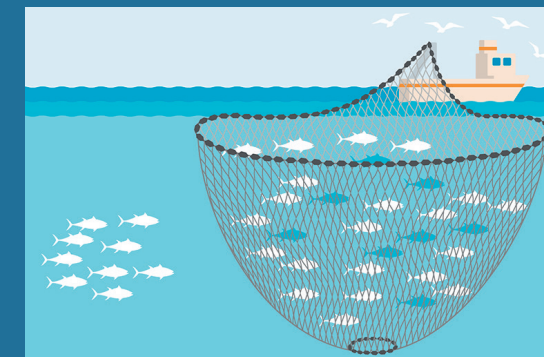
FAO koda: PS

Ljudsko ime: šekaleva, šakaleva

Italijansko ime: rete da circuizione a chiusura, ciancio

Hrvaško ime: okružjuća mreža plivarica

Angleško ime: purse seine, surrounding net with purse line



OPIS

To je mreža, ribolovna tehnologija, ki je v povojnem slovenskem ribištvu prinesla velik razvoj ter bistveno povečanje ulovljenih, večinoma pelaških rib. Mreža je visoka od 50 do 80 m (v globljih morjih lahko tudi več), dolga pa od okrog 300m. Oko mreže meri večinoma 16 mm. Na zgornjem robu mreže je pritrjena vrv s plovci, na spodnjem robu pa imajo pritrjene kovinske obroče (rinke), ki visijo na spodnjem robu mreže in skozi katere je napeljana vrv (jeklena ali PVC vrv), s katero mrežo na spodnjem delu zapremo. Jato rib (npr. sardel) ponoči z močnimi lučmi privabimo, da se zbere skupaj blizu površine, jo obkrožimo z mrežo ter s spodnjo vrvjo dno mreže zapremo. Poleg matičnega (večjega polovila z lučmi) je prisotno tudi manjše plovilo (kaič), ki ravno tako sveti ter pomaga da je mreža zgoraj ves čas nad površino morja. Zaprto mrežo nato počasi strojno (vinč) ali ročno povlečemo proti matičnemu plovilu ter tako jato rib zberemo skupaj. Ulovljene ribe z manjšimi zajemalnimi mrežami (voligami) ročno ali strojno dvignemo na matično plovilo v ledeno vodo.

RAZLIČICE ORODJA PRI NAS

Pri nas so zaporne plavarice namenjene ribolovu malih pelagičnih rib in so dolge 250 do 300 m ter visoke do 80 m. Oko mreže je veliko 16 mm.

VPLIVI RIBOLOVNEGA ORODJA

Zaporna plavarica ima zanemarljiv vpliv na morsko dno in tam živeče združbe bentoških organizmov. V praksi se ribiči trudijo, da se dna sploh ne dotakne, saj bi se tanka mreža tam poškodovala.

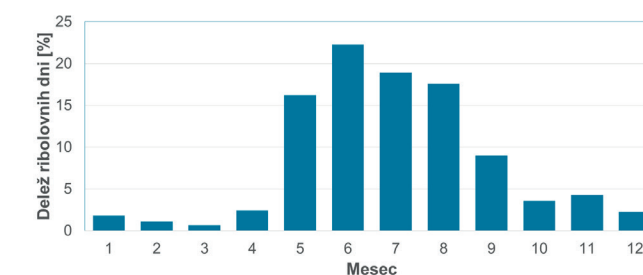
Povprečna masa iztovora na ribolovno potovanje znaša 488 kilogramov, zavržek pa 26 kilogramov oziroma 5,1% ulova. Večina zavržkov nastane zaradi premajhne velikosti organizmov. Kot premajhni veljajo tisti organizmi, ki jih bodisi ne sprejme tržišče, bodisi je za njih predpisana najmanjša velikost.

OMEJITVE UPORABE

Dolžina mreže je omejena na 800 m, globina (višina) pa na 120 m. Najmanjša velikost očesa je omejena na 14 mm. Plovila lahko lovijo nad 300 m od obalne črte.

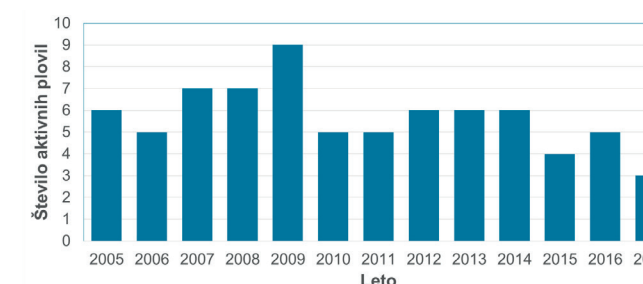
KJE IN KDAJ SE UPORABLJA

Glede na sezonsko pojavljanje malih pelagičnih ribjih vrst v Tržaškem zalivu uporabljajo to tehnologijo naši ribiči predvsem v topli polovici leta. Odvisno sicer od vremenskih razmer ter posledično od segrevanja morja spomladi, se sezona prične nekje sredi aprila ter traja do decembra. Lovijo v celotnem slovenskem morju.



LADJEVJE

V obdobju 2005 do 2017 je bilo v ribolov z zapornimi plavaricami vključenih 14 plovil, ki so bila dolga od 7,7 metra do 14,72 metrov. Njihova moč je bila od 19,94 kilovatov do 273,42 kilovatov, nosilnost pa od 3,13 bruto ton do 14,81 bruto ton.



RIBOLOVNE VRSTE IN IZTOVOR

V obdobju 2005 do 2017 so z zapornimi plavaricami ujeli 67 vrst. Glede na maso iztovora so bile najpomembnejše sledeče vrste: sardon (*Engraulis encrasicolus*; 37%) in sardela (*Sardina pilchardus*; 33%). Povprečni letni iztovor plovil, ki so lovila z zapornimi plavaricami, je bil v obdobju 2005 do 2017 140,5 tone. V zadnjih petih letih je iztovor plovil, ki so lovila z zapornimi plavaricami, predstavljal 29,6 % slovenskega iztovora. Povprečna letna vrednost iztovora je po letu 2008 znašala 275349 evrov.

PRIDNENA VLEČNA MREŽA S ŠIRILKAMI

Slovensko ime: vlečna mreža s širilkami

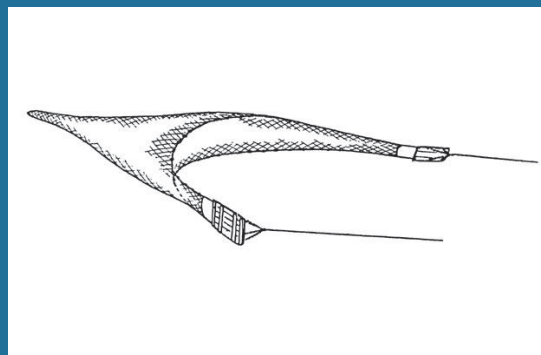
FAO koda: OTB

Ljudsko ime: koča

Italijansko ime: rete a strascico a divergenti, rete da traino a porte

Hrvaško ime: koča sa širilicama

Angleško ime: bottom otter trawl



OPIS

To je mreža stožčaste oblike, ki jo za seboj pri dnu vleče ribiško plovilo. Pridnena vlečna mreža je sestavljena iz bočnih krakov, ki se nadaljujejo v ustje mreže ter dalje v stožčasto oblikovano telo mreže, ki se zaključi v ozki končni del (sak). Ustje mreže ima na zgornjem robu plovce, na spodnjem pa uteži (obteženo vrv, verige...) zato, da je mreža med vleko odprta. Spodnji del mreže je lahko zaščiten z mrežo (guma, jeklene žice), saj mreža med ribolovom drsi po morskem dnu in bi se sicer poškodovala. Na oba kraka mreže sta pritrjeni »deski« širilke (les, kovina, nerjaveče jeklo), ki skrbita, da se med vleko mreža širi ter s tem odpira mrežo. Širilke sta z jeklenicami pritrjeni na plovilo. Po končani vleki (2 do 3 ure), se z hidravličnimi bobni (vinči) mrežo povleče na krmo plovila, dvigne ter strese ulov na krmo plovila.

RAZLIČICE ORODJA PRI NAS

V različnih ribolovnih sezonah uporabljajo ribiči nekaj različic kot na primer romanjola, tartana ter volantina.

VPLIVI RIBOLOVNEGA ORODJA

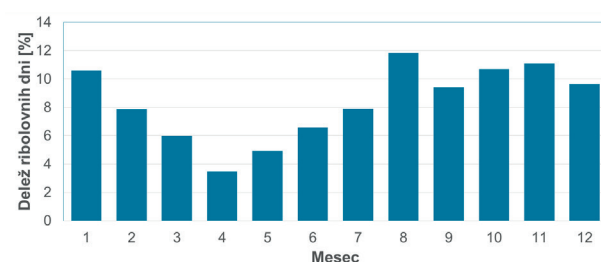
Pridnena vlečna mreža se vselej dotika morskega dna, saj obtežen spodnji del ustja mreže drsi po morskem dnu. Pri tem zaradi fizičnih poškodb uničuje združbe morskega dna. Prav tako po dnu orje par širilk. Povprečna masa iztovora na ribolovno potovanje znaša 122 kilogramov, zavržek pa 18 kilogramov oziroma 12.84% ulova. Večina zavržkov nastane zaradi premajhne velikosti organizmov in tudi poškodovanosti le teh. Do poškodb prihaja zaradi zatikanja v mrežo ali zaradi drgnjenja ob predmete, ki zaidejo v vrečo mreže.

OMEJITVE UPORABE

Območje uporabe je omejeno na območje oddaljeno nad 3 Nm (navtične milje) od obalne črte. Slovenija je za omejeno število plovil izdala posebna ribolovna dovoljenja na osnovi katerih je plovilom dovoljeno, da uporabljajo »volantina« pridneno vlečno mrežo s širilkami tudi v območju 1,5 do 3 navtičnih milj od obale. Minimalna velikost mrežnih očes je omejena na 40 mm.

KJE IN KDAJ SE UPORABLJA

Ribiči jo uporabljajo celo leto, manj poleti zaradi manjšega ulova ter prehoda ribičev v turistično dejavnost. Lovijo v celotnem morju RS dlje od 1,5 Nm od obalne črte.



LADJEVJE

V obdobju 2005 do 2017 je bilo v ribolov s pridnenimi vlečnimi mrežami s širilkami vključenih 23 plovil, ki so bila dolga od 7,45 metra do 17,9 metrov. Njihova moč je bila od 29,45 kilovatov do 257 kilovatov, nosilnost pa od 1,87 bruto ton do 33,93 bruto ton.



RIBOLOVNE VRSTE IN IZTOVOR

V obdobju 2005 do 2017 so s pridnenimi vlečnimi mrežami s širilkami ujeli 96 vrst. Glede na maso iztovora so najpomembnejši mol (*Merlangius merlangus*; 36 %), moškatna hobotnica (*Eledone moschata*; 19 %), ligenj (*Loligo vulgaris*; 10 %) in sipa (*Sepia officinalis*; 9 %). Povprečni letni iztovor plovil, ki so lovila s to tehnologijo, je bil v obdobju 2005 do 2017 110 ton. Po letu 2013 je sledilo upadanje iztovora na 58 ton leta 2017. V zadnjih petih letih je iztovor plovil, ki so lovila s pridnenimi vlečnimi mrežami s širilkami, predstavljal 38,3 % slovenskega iztovora. Povprečna letna vrednost iztovora je po letu 2008 znašala 471346 evrov.

PELAGIČNA VLEČNA MREŽA

Slovensko ime: PTM: pelagična vlečna mreža, upravljana z dveh plovil, OTM: pelagična vlečna mreža s širilkami

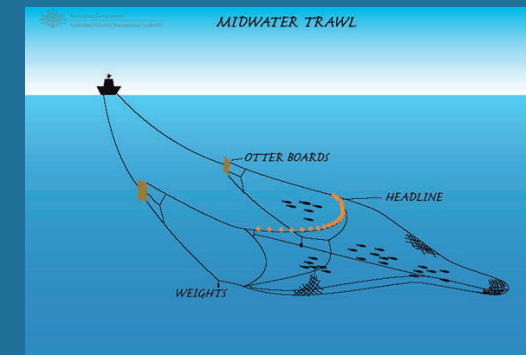
FAO koda: PTM (pelagična vlečna mreža, upravljana z dveh plovil) OTM (pelagična vlečna mreža s širilkami)

Ljudsko ime: volante, lebdeča koča

Italijansko ime: rete da traino pelagica, volante

Hrvaško ime: pelagijska povlačna mreža za vuču u paru

Angleško ime: midwater trawl



OPIS

Podobna je pridneni vlečni mreži, stožčaste oblike, ki se proti koncu mreže zoži v sak. Če mrežo vleče samo 1 ribiška ladja, je odprtina mreže bočno z jeklenicami povezana na širilke ter od tu na plovilo. Lahko pa mrežo vlečeta 2 plovili tako, da je mreža med vleko odprta. Zgornji del mreže ima plovce. Na jeklenicah, ki povezujejo mrežo s širilkami, pa so uteži, ki vlečejo mrežo navzdol. Tako je ustje mreže med vleko odprto ter omogoča zajem rib. Pelagične vlečne mreže so lahko velike, tudi do 200 m široke ter 150 m globoke. Vleče se jih v zgornjem delu vodnega stolpca, večinoma lovijo pelagične vrste rib (sardele, skuše, tune...).

RAZLIČICE ORODJA PRI NAS

Pri nas so ribiči do leta 2012 uporabljali pelagično vlečno mrežo z dvema ploviloma. Širina le te je bila okrog 100 m. Lovili so predvsem sardele, sardone, papaline, skuše.

VPLIVI RIBOLOVNEGA ORODJA

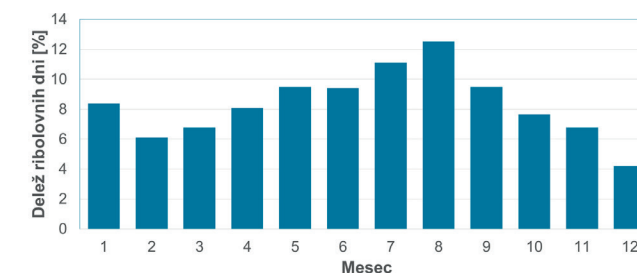
V globokem morju pelagična vlečna mreža ne seže do dna, zato nima vpliva na morsko dno. Povsem drugače je v plitvem Tržaškem zalivu, kjer so uteži mreže orale po morskem dnu. Mreža, ki je namenjena lovu malih pelagičnih rib je lahko za druge vrste škodljiva. Zaradi majhnih mrežnih očes se vanjo lahko ujamejo nedorasli osebki. Povprečna masa iztovora v obdobju 2005 do 2011 je na ribolovno potovanje znaša 2432 kilogramov, zavržek pa 95 kilogramov oziroma 3.76% ulova. V tem času so bile količine iztovora neprimerno manjše kot nekoč, ko so lovili za industrijsko predelavo. Večina zavržkov je nastala zaradi premajhne velikosti organizmov, včasih pa je bil ulov tako velik, da ga tržišče ni moglo sprejeti.

OMEJITVE UPORABE

Tako kot pri pridneni vlečni mreži s širilkami je tudi pri pelagični vlečni mreži ribolov omejen na območje nad 3 Nm (navtične milje) od obalne črte. Minimalna dovoljena velikost mrežnih očes je 20 mm (za ribolov sardele in sardona).

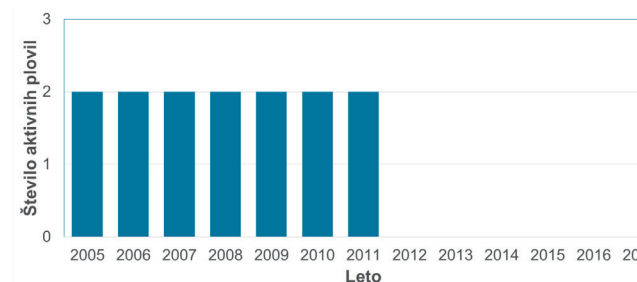
KJE IN KDAJ SE UPORABLJA

Od leta 2012 dalje se v Sloveniji ta tehnologija ne uporablja. Sicer pa so ribiči lovili v celotnem morju RS (nad 3 Nm) ter tudi v mednarodnih vodah.



LADJEVJE

V obdobju 2005 do 2017 sta pelagično vlečno mrežo uporabljali dve ribiški plovili, ki sta lovili v paru in vlekli isto mrežo. Plovili sta bili dolgi 29,13 metrov. Moč posameznega plovila je bila 600 kilovatov, nosilnost pa 156,2 bruto ton. Po letu 2011 zasledimo le maloštevilne poizkuse uporabe pelagične vlečne mreže.



RIBOLOVNE VRSTE IN IZTOVOR

V obdobju 2005 do 2011 so s pelagičnimi vlečnimi mrežami, upravljanih z dveh plovil ujeli 31 vrst. Glede na maso iztovora sta bili najpomembnejši sardele (*Sardina pilchardus*; 54%) in sardon (*Engraulis encrasicolus*; 40%), sicer tudi ciljni vrsti tega ribolovnega orodja. Povprečni letni iztovor plovil, ki so lovila s to tehnologijo, je bil v obdobju 2005 do 2011 456 ton. Leta 2012 sta edini plovili, ki sta lovili na tak način prenehali z ribolovom. V obdobju do leta 2011 je iztovor plovil, ki so lovila s pelagičnimi vlečnimi mrežami, upravljanih z dveh plovil, predstavljal 52 % slovenskega iztovora. Povprečna letna vrednost iztovora je po letu 2008 znašala 558280 evrov.

STRGAČA, UPRAVLJANA S PLOVILA

FAO koda: DRB

Ljudsko ime: rampon

Italijansko ime: draga tirata da natanti, rapido

Hrvaško ime: dredža

Angleško ime: boat dredge



OPIS

To je ribolovno orodje, sestavljeno iz pravokotnega kovinskega okvirja na obod katerega je pritrjena mreža. Na spodnjem delu okvirja so lahko nameščeni kovinski zobje, ki se med vleko zarijejo v morsko dno. Strgača je z jeklenicami povezana na plovilo, ki jo vleče za seboj. Namenjena je večinoma ribolovu školjk na muljastem ali peščenem dnu.

RAZLIČICE ORODJA PRI NAS

V obdobju od 1985 do 1990 so s strgačo – ramponom pri nas lovili večinoma školjke velike pokrovače (*Pecten jacobaeus*), podolgovate srčanke (*Laevicardium oblongum*) ter nagubanega kozolnjaka (*Microcosmus sulcatus*).

VPLIVI RIBOLOVNEGA ORODJA

Strgača ima velik vpliv na morsko dno. Z zobmi, podobni grabljam, orje tudi do 15 centimetrov v morsko dno. Pri tem zajame veliko neželenih bentoških organizmov. Večina teh organizmov sicer preživi, so pa razlog za poškodbe ciljnih vrst, ki jih zaradi tega zavržejo.

OMEJITVE UPORABE

V teritorialnih voda RS je uporaba strgače prepovedana. Sicer pa je največja odprtina okvirja strgače omejena na največ 3 m.

KJE IN KDAJ SE UPORABLJA

Ker je pri nas uporaba prepovedana, bi lahko z njo lovili le v mednarodnih vodah.



ZAKONODAJA S PODROČJA MORSKEGA RIBIŠTVA

Slovensko morsko ribištvo opredeljuje tako zakonodaja EU kot nacionalna zakonodaja. Zakonodaja EU je opredeljena s skupno ribiško politiko, ki nam kot članici določa vse ukrepe, vezane na ohranjanje živih morskih organizmov in s katerimi lahko za namen izvajanja skupne ribiške politike tudi finančno podpiramo to dejavnost. Za področje Sredozemlja je še pomembna UREDBA SVETA (ES) št. 1967/2006 z dne 21. decembra 2006 o ukrepih za upravlja-

nje za trajnostno izkoriščanje ribolovnih virov v Sredozemskem morju. Sicer pa so najbolj ključne evropske uredbe, ki urejajo upravljanje komercialnih staležev rib naslednje:

1. UREDBA (EU) št. 1380/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. decembra 2013 o skupni ribiški politiki in o spremembi uredb Sveta (ES) št. 1954/2003 in (ES) št. 1224/2009 ter razveljavitvi uredb Sveta (ES)

št. 2371/2002 in (ES) št. 639/2004 ter Sklepa Sveta 2004/585/ES;

2. UREDBA SVETA (ES) št. 1224/2009 z dne 20. novembra 2009 o vzpostavitvi nadzornega sistema Skupnosti za zagotavljanje skladnosti s pravili skupne ribiške politike, o spremembi uredb (ES) št. 847/96, (ES) št. 2371/2002, (ES) št. 811/2004, (ES) št. 768/2005, (ES) št. 2115/2005, (ES) št. 2166/2005, (ES) št. 388/2006, (ES) št. 509/2007, (ES) št. 676/2007, (ES) št. 1098/2007, (ES) št. 1300/2008, (ES) št. 1342/2008 in razveljavitvi uredb (EGS) št. 2847/93, (ES) št. 1627/94 in (ES) št. 1966/2006;
3. IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) št. 404/2011 z dne 8. aprila 2011 o določitvi podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 1224/2009 o vzpostavitvi nadzornega sistema Skupnosti za zagotavljanje skladnosti s pravili skupne ribiške politike;
4. UREDBA (EU) št. 1379/2013 EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA o skupni ureditvi trgov za ribiške proizvode in proizvode iz ribogojstva in o spremembi uredb Sveta (ES) št. 1184/2006 in (ES) št. 1224/2009 ter razveljavitvi Uredbe Sveta (ES) št. 104/2000.

Temeljni veljavni nacionalni pravni dokument, ki opredeljuje morsko ribištvo je ZAKON o morskem ribištvu (ZMR-2, Ur.l. RS, št. 115/2006, 76/15 in 69/17).

Posamezna specifična področja opredeljujejo podzakonski akti, ki jih navajamo v spodnji preglednici

NACIONALNA ZAKONODAJA

1. UREDBA o spremljanju ulova in prodaji ribiških proizvodov (Ur.l. RS, št. 38/2016)
2. PRAVILNIK o programu usposabljanja za izvajanje gospodarskega ribolova, potrdilo o opravljenem izpitu in o vodenju evidenc o

Povezana zakonodaja:

SPORAZUM med R.Slovenijo in R.Hrvaško o obmejnem prometu in sodelovanju (Uradni list RS, št. 63/2001–mednarodne pogodbe), Pomorski zakonik (Uradni list RS, št. 120/06-UPB2, 88/10 in 59/11), UREDBA o koordinaciji služb na morju (Uradni list RS, št. 102/12), Pravilnik o čolnih in plavajočih napravah (Uradni list RS, št. 25/08), Pravilnikom o izogibanju in trčenju na morju (Uradni list RS, št. 84/05)

izdanih potrdilih o opravljenih izpitih (Ur.l. RS, št. 44/2005)

3. PRAVILNIK o trgovskih imenih rib (Ur.l. RS, št. 46/2005)
4. PRAVILNIK o vsebini in načinu vodenja evidence ribičev-fizičnih oseb (Ur.l. RS, št. 109/2007)
5. PRAVILNIK o prostočasnem ribolovu na morju (Ur.l. RS, št. 64/2008)
6. PRAVILNIK o podrobnem označevanju ribolovnih orodij in zagotavljanju trajnostne rabe rib (Ur.l. RS, št. 87/2008, spr. in dop. 11/2010)
7. PRAVILNIK o načinu nabiranja in dnevni količini nabranih školjk (Ur.l. RS, št. 88/2015)
8. PRAVILNIK o dovoljenju in posebnem dovoljenju za gospodarski ribolov (Ur.l. RS, št. 90/2015)
9. PRAVILNIK o evidenci ribiških plovil in evidenci plovil, ki se uporabljajo v marikulturi (Ur.l. RS, št. 60/2016)
10. UREDBA o koncesiji za izvajanje javne službe svetovanja v ribištvu (Ur.l. RS, št. 81/2016)
11. UREDBA o načinu izvedbe in financiranja pravne pomoči ribičem (Ur.l. RS, št. 76/17)
12. UREDBA o izvajanju uredbe (EGS), uredbe (ES) in uredbe (EU) za določitev prekrškov in sankcij s področja skupne ribiške politike (Ur.l. RS, št. 75/2016)
13. UREDBA o izvajanju uredbe (ES) o vzpostavitvi sistema Skupnosti za preprečevanje nezakonitega, neprijavljenega in nereguliranega ribolova, za odvrčanje od njega ter za njegovo odpravljanje (Ur.l. RS, št. 50/16)
14. UREDBA o izvajanju uredbe (EU) o skupni ribiški politiki v zvezi z dostopom do voda (Ur.l. RS, št. 76/17)
15. UREDBA o izvajanju Uredb (EU) o uvedbi programa za dokumentacijo o ulovu modroplavutih tunov ter o vzpostavitvi večletnega načrta za obnovo staleža modroplavutega tuna v vzhodnem Atlantiku in Sredozemskem morju (Ur.l. RS, št. 14/2018)



SKUPNA RIBIŠKA POLITIKA IN MEDNARODNO SODELOVANJE

Skupno politiko za ribištvo je predvidela že Rimska pogodba leta 1957, s katero je bila ustanovljena Evropske skupnost (zdaj Evropska unija). Zaradi prelovljenosti mnogih staležev rib in ekonomskih posledic takega stanja, so v 70. letih prejšnjega stoletja uvedli skupno ribiško politiko (SRP). Od takrat je skupna ribiška politika doživela več posodobitev, nazadnje leta 2014.

Skupna ribiška politika predstavlja sveženj pravil za urejanje evropskih ribiških ladjevij in ohranjanje ribjih staležev. Z njo želi EU zagotoviti upravljanje skupnih ribolovnih virov ter vsem evropskim ribiškim flotam omogočiti enak dostop do voda in ribolovnih območij EU, ribičem pa zagotoviti pošteno konkurenco.

Glavni cilj skupne ribiške politike je okoljsko, gospodarsko in socialno trajnostno ribištvo in ribogojstvo ter zagotavljanje ponudbe zdrave hrane. Politika spodbuja tudi dinamičen razvoj ribiške industrije in ribiškim skupnostim zagotavlja dostojen življenjski standard. Da bi vse to dosegla, mora zagotoviti takšne ribolovne prakse, ki ne bodo ovirale obnavljanja ribjih populacij. Zato mora med letoma 2015 in 2020 določiti omejitve ribolova, ki bodo trajnostne in ki bodo dolgoročno omogočale ohranitev ribjih staležev. Prizadeva si za razvoj ribištva, ki bi uporabljalo selektivnejše ribolovne metode, in postopno odpravo zavržkov neželenega ulova. Med pomembnejša področja skupne ribiške politike sodi tudi mednarodno sodelovanje, tako EU kot držav članic. To je nujno, saj evropski ribiči lovijo skupne ribje staleže, več kot četrtno rib pa ujamejo izven voda EU. EU med ostalim tesno sodeluje z Organizacijo Združenih narodov za prehrano in kmetijstvo (FAO) ter njeno regionalno organizacijo za upravljanje ribištva - Generalno komisijo za ribištvo v

Sredozemlju (GFCM). GFCM trenutno sestavlja 24 članic (23 držav članic in EU). Njen glavni cilj je zagotoviti ohranjanje in trajnostno rabo živih morskih virov na biološki, socialni, gospodarski in okoljski ravni ter trajnostni razvoj ribogojstva v Sredozemlju in Črnem morju. Komisija je namreč pooblaščen za sprejemanje zavezujočih priporočil za vse članice (torej tudi Slovenijo) in igra ključno vlogo pri upravljanju ribištva v regiji.

Za Slovenijo je velikega pomena sodelovanje v regionalnem projektu AdriaMed (znanstveno sodelovanje za podporo trajnostnemu ribištvu v Jadranu) v okviru FAO. AdriaMed promovira znanstveno sodelovanje in izmenjavo podatkov med jadranskimi državami (Albanijo, Črno Goro, Bosno in Hercegovino, Italijo in Slovenijo) s ciljem izboljšanja upravljanja ribiških aktivnosti.

Slovenija je tudi članica Svetovalnega sveta za Sredozemsko morje (MEDAC) s sedežem v Rimu. Sestavljajo ga evropske in nacionalne organizacije ki delujejo na območju Sredozemlja in predstavljajo ribiški sektor: industrijsko ladjevje, mali obalni ribolov, predelovalni sektor ter druge interesne skupine (okoljske organizacije, potrošniške skupine in športno-rekreacijska ribiška združenja). Vloga MEDAC vključuje pripravo mnenj o upravljanju ribištva in socialno-ekonomskih vidikih s ciljem podpore ribiškemu sektorju v Sredozemlju. Mnenja in tehnične rešitve, tudi na zahtevo držav članic, predlaga tako državam članicam kot evropskim institucijam (tudi evropski komisiji). Sklepe sprejema z glasovanjem vseh članic.

V preteklem finančnem obdobju so bili projekti financirani na petih prednostnih področ-

jih: prilagoditev flote, ribogojstvo, predelava in trženje proizvodov ter ribolov v celinskih vodah, ukrepi v skupnem interesu, trajnostni razvoj ribiških območij (4. os) in tehnična pomoč.

V tekočem finančnem obdobju 2014 – 2020 je financiranje skupne ribiške politike opredeljeno z Uredbo 508/2014 (http://www.ribiski-sklad.si/OP_ESPR_2014-2020) in se financira v različnih oseh. Za izvajanje ukrepov v obdobju 2014-2020 je RS s strani ESPR prejela 24.809.114,00 EUR, če znesku ESPR dodamo še sredstva proračuna RS je za izvajanje ukrepov OP ESPR 2014-2020 na voljo 32.647.360,88 EUR. Sklad podpira ribiče pri prehodu na trajnostni ribolov, podpira obalne skupnosti pri diverzifikaciji gospodarstva, financira projekte v zvezi z zaposlovanjem in boljšo kakovostjo življenja obalnih skupnosti ter omogoča lažji dostop do finančnih sredstev.



Socio – ekonomsko stanje morskega ribištva v Sloveniji

V letu 2016 je slovenska ribiška flota ustvarila prihodek v višini 2,34 milijona EUR. V celotnem prihodku je vrednost iztovora predstavljala 0,96 milijona EUR, vrednost državnih pomoči 0,14 milijona EUR, vrednost drugih prihodkov pa je bila 1,25 milijona EUR. Druge prihodke predstavljajo predvsem turistične aktivnosti, kot so oddajanje plovil za športni ribolov ali prevoz turistov v poletni sezoni. V obdobju 2008 – 2016 se je vrednost iztovora znižala za 54% medtem, ko se je vrednost drugih prihodkov zvišala za 95% v istem obdobju. Slovenska nacionalna flota je v letu 2016 ustvarila dobiček v višini 1,35 milijona EUR. Izkazan dobiček je predvsem rezultat visokega deleža drugih prihodkov v sku-

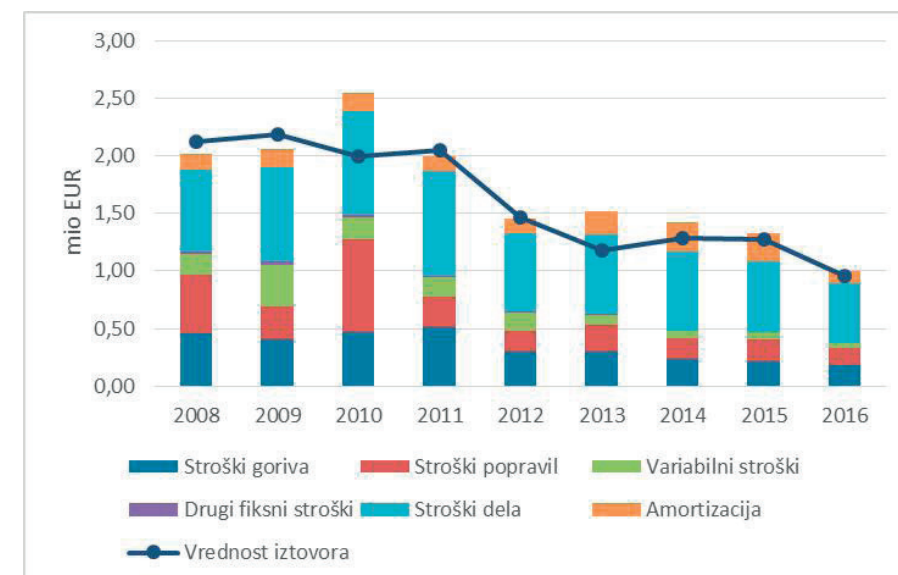
pni prihodkih.

Skupni odhodki slovenske ribiške flote so v letu 2016 znašali 0,99 milijonov EUR. V obdobju 2008 – 2016 se je vrednost skupnih odhodkov znižala za dobrih 50%. Razlog za omenjeno znižanje je predvsem razrez nekaterih ribiških plovil, med njimi tudi največjih dveh. V zadnjih letih, zlasti v obdobju 2012 - 2013, slovenski ribiški sektor beleži povečano vrednost neposrednih subvencij namenjenih naložbam. Namenjene so bile predvsem diverzifikaciji njihovih dejavnosti. Rezultati teh naložb so povečani stroški amortizacij (obdobje 2013-2015) in višja vrednost drugih dohodkov.

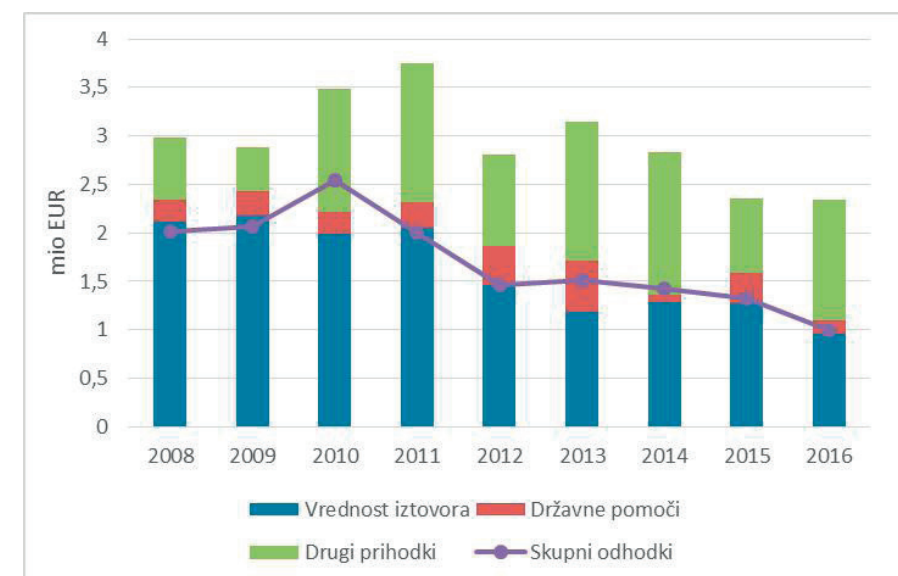


Leto	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
	mio EUR	mio EUR	mio EUR	mio EUR	mio EUR	mio EUR	mio EUR	mio EUR	mio EUR
PRIHODKI									
Vrednost iztovora	2,12	2,18	1,99	2,05	1,46	1,18	1,29	1,27	0,96
Državne pomoči	0,22	0,25	0,23	0,26	0,41	0,53	0,07	0,32	0,14
Drugi prihodki	0,64	0,45	1,27	1,44	0,94	1,43	1,48	0,76	1,25
SKUPAJ PRIHODKI	2,98	2,88	3,49	3,75	2,81	3,14	2,83	2,35	2,34
ODHODKI									
Stroški goriva	0,46	0,40	0,47	0,51	0,30	0,30	0,23	0,22	0,18
Stroški popravil	0,50	0,29	0,81	0,27	0,19	0,23	0,18	0,19	0,15
Variabilni stroški	0,19	0,35	0,18	0,17	0,16	0,09	0,06	0,06	0,04
Drugi fiksni stroški	0,01	0,04	0,02	0,01	0,01	0,00	0,00	0,00	0,00
Stroški dela	0,71	0,82	0,90	0,90	0,68	0,69	0,68	0,61	0,51
Amortizacija	0,14	0,16	0,16	0,14	0,13	0,20	0,25	0,25	0,11
SKUPAJ ODHODKI	2,01	2,06	2,55	2,00	1,46	1,52	1,42	1,33	0,99
DOBIČEK/IZGUBA	0,97	0,82	0,94	1,76	1,35	1,62	1,41	1,03	1,35

Tabela: Gospodarska uspešnost slovenske ribiške flote v obdobju 2008 - 2016

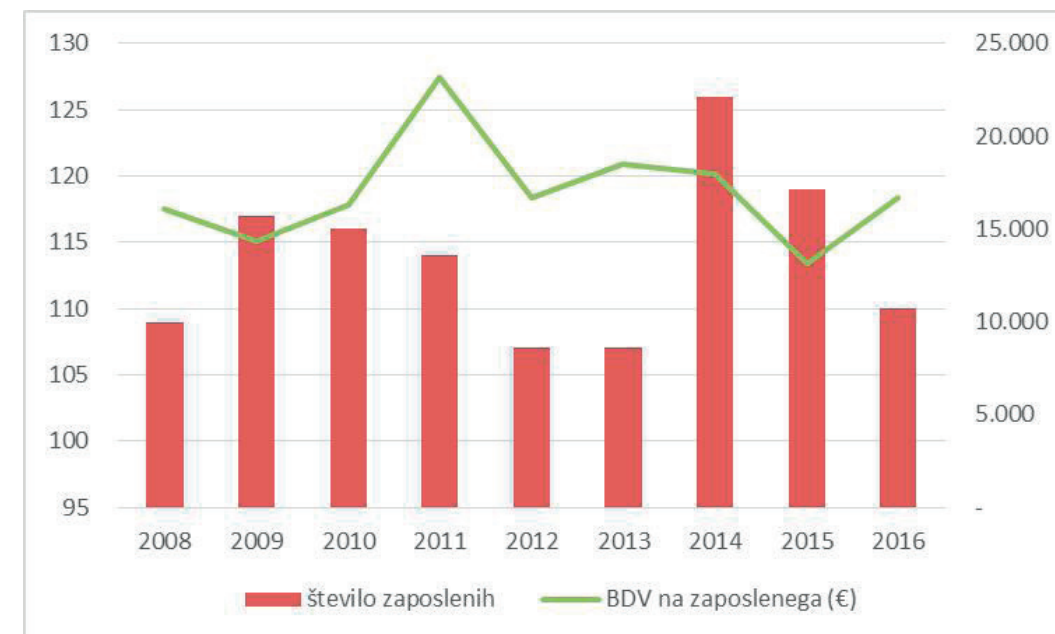


Graf: Vrednost iztovora in odhodki v obdobju 2008 - 2016



Graf: Struktura prihodkov v obdobju 2008 - 2016

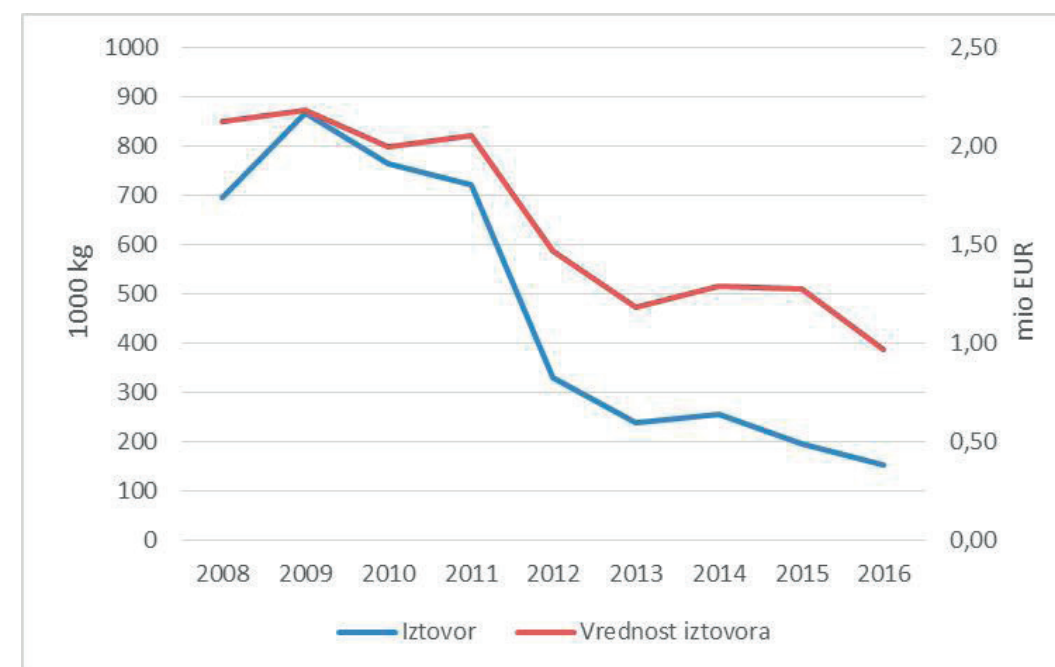
Bruto dodana vrednost na zaposlenega v slovenskem morskem ribištvu je leta 2016 znašala €16.700, kar je globoko pod slovenskim povprečjem, ki je v tem letu znašalo dobrih €40.000.



Graf: Število zaposlenih in BDV na zaposlenega v obdobju 2008 - 2016

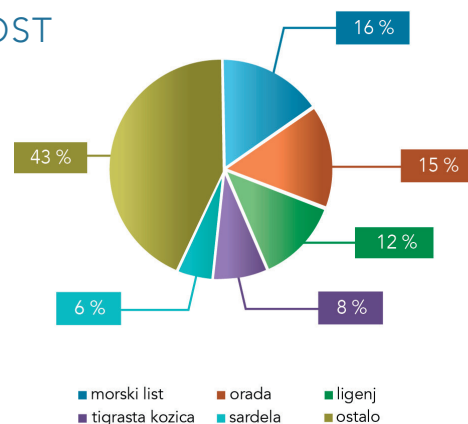
Skupna teža iztovora je v letu 2016 znašala okoli 150 ton, vrednosti iztovora pa je znašala 0,96 milijona EUR. Skupna teža in vrednost iztovora sta se v obdobju 2008-2016 znižali za 70% in 45%. Poglavitni razlog za znižanje teže in vrednosti iztovora, še posebej iztovora sardele in sardona, je že omenjen razrez ribiških plovil. V zadnjem četrtletju 2011 sta bili v razrez, med

drugimi, poslani tudi dve največji ribiški ladji (plovila s pelagičnimi vlečnimi mrežami, dolžine od 24 do 40 m). Omenjeni plovili sta lovili predvsem sardele in sardone. Njun iztovor je predstavljal približno 50% celotnega slovenskega iztovora. Drug zelo pomemben razlog pa je slabo stanje večine ribjih staležev v Jadranskem morju.

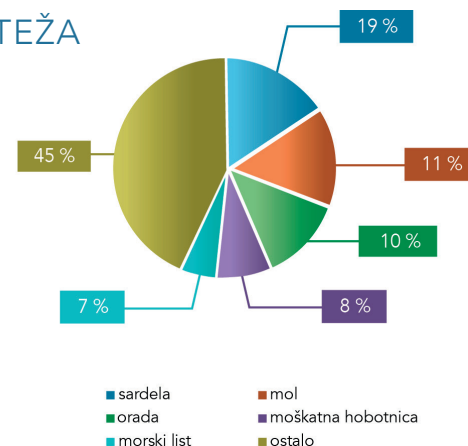


Graf: Teža in vrednost iztovora slovenske ribiške flote v obdobju 2008 - 2016

VREDNOST



TEŽA



Graf: Vrednost in teža iztovora po vrstah v 2016

Pet najpomembnejših vrst glede na vrednost iztovora je v letu 2016 predstavljalo; Morski list z vrednostjo iztovora €150.385, Orada (€145.431), Ligenj (€118.818), Tigrasta kozica (€79.188) in Sardela (€56.626).

Pet najpomembnejših vrst glede na težo iztovora je v letu 2016 predstavljalo; Sardela z težo iztovora 28.9 ton, Mol (16.3 ton), Orada (15 ton), Moškatna hobotnica (12.1 ton) in Morski list (11.3 ton).

STRUKTURA FLOTE

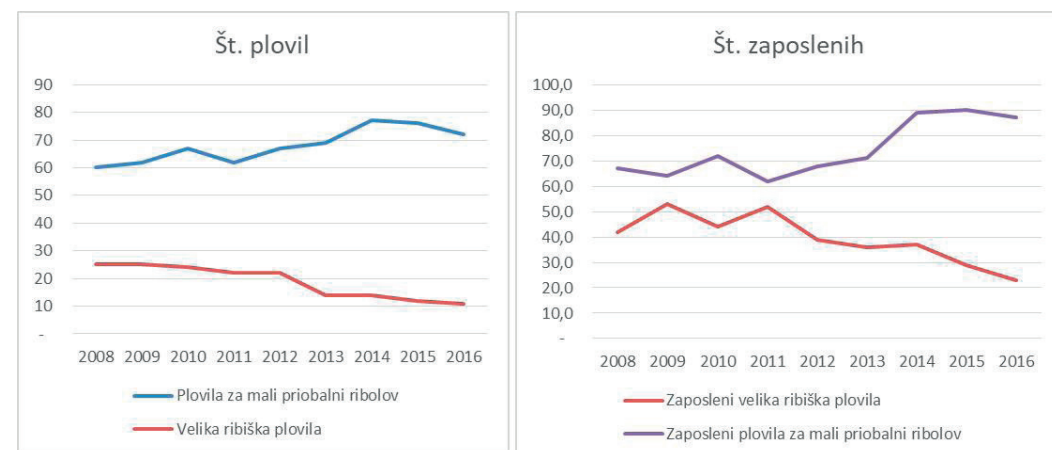
Slovensko ribištvo je v grobem razdeljeno na dva segmenta:

- Plovila za mali priobalni ribolov – plovila dolžine do 12 metrov, ki uporabljajo samo pasivna ribolovna orodja (stoječe mreže, vrše, parangale...)
- Velika ribiška plovila – plovila daljša od 12 metrov, ki uporabljajo aktivna ali pasivna ribolovna orodja (koče, zaporne plavarice...)

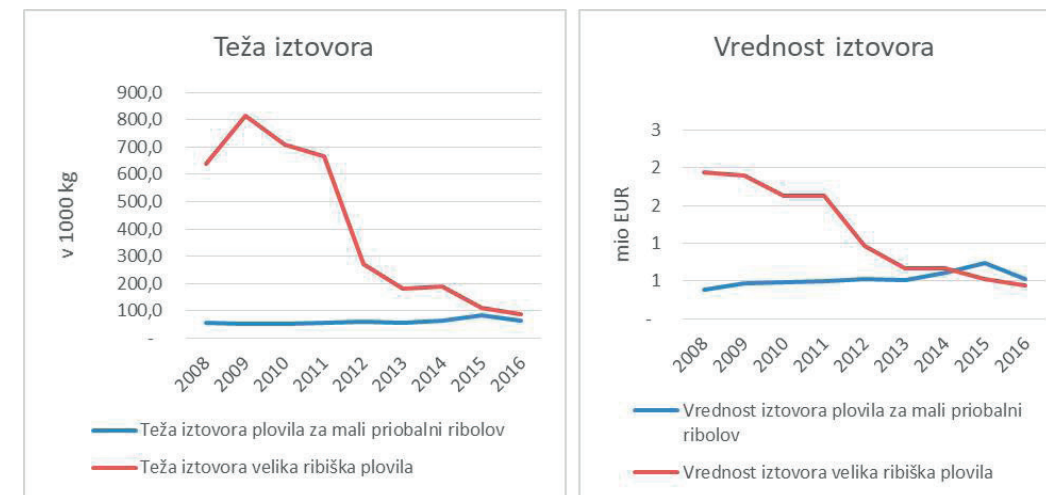
V segment velikih ribiških plovil se lahko uvrstijo tudi plovila krajša od 12 metrov, ki uporabljajo

jo aktivna ribolovna orodja (npr. koče).

V letu 2016 je bilo v malem priobalnem ribolovu zajetih 72 aktivnih plovil ali 87% vseh aktivnih plovil v tem letu. V segmentu velikih ribiških plovil je bilo v istem letu 11 plovil (13% vseh aktivnih plovil). Število plovil v malem priobalnem ribolovu se je v obdobju 2008-2016 povečalo za 7%, medtem ko se je število velikih plovil v istem obdobju zmanjšalo za 44%. Razrez je glavni dejavnik za zmanjšanje plovil velike flote.



Graf: Število plovil in število zaposlenih glede na segment flote v obdobju 2008 - 2018



Graf: Teža in vrednost iztovora glede na segment flote v obdobju 2008 - 2018

Segment malega priobalnega ribolova je v letu 2016 ustvaril skupni prihodek v višini 1,54 milijona EUR. Od tega je bilo 0,52 milijona EUR vrednosti iztovora, 0,96 milijona EUR drugih prihodkov in 0,06 milijona EUR državnih pomoči. Vrednost iztovora se je v obdobju 2008-2016 zvišala za 36%. Vrednost drugih prihodkov pa se je v istem obdobju zvišala za več kot 400%. Omenjeni segment je v letu 2016 zaposloval 87 ljudi.

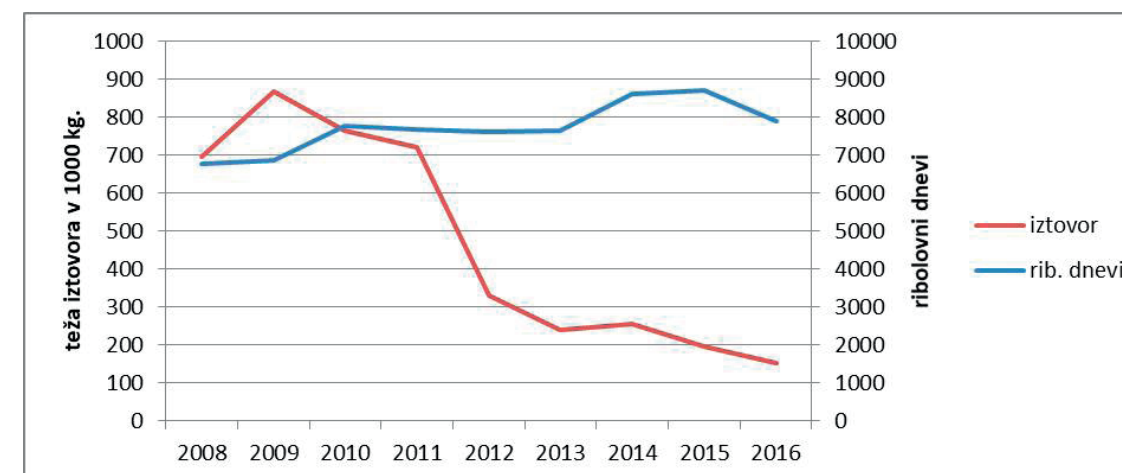
Segment velikih plovil je v letu 2016 ustvaril

skupni prihodek v višini 0,81 milijona EUR. Od tega je bilo 0,44 milijona EUR vrednosti iztovora, 0,29 milijona EUR drugih prihodkov in 0,08 milijona EUR državnih pomoči. Vrednost iztovora se je v obdobju 2008-2016 znižala za 77%. Glavni razlog za znižanje vrednosti in količine iztovora je, poleg razreza, kriza v segmentu plovil, ki lovijo z zaporno plavarico. Le ta traja zadnjih nekaj let in je iz leta v leto vse globlja. Segment velikih plovil je v letu 2016 zaposloval 23 ljudi.

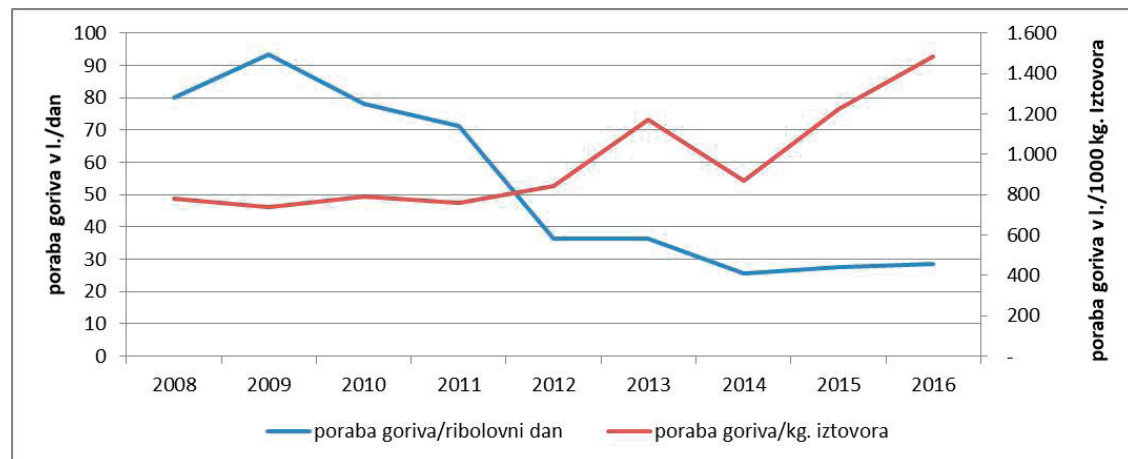
RIBOLOVNA AKTIVNOST

V letu 2016 je slovenska ribiška flota opravila 7.898 ribolovnih dni. Število ribolovnih dni je v obdobju 2008 - 2016 naraslo za 17%. Ribištvo v Jadranskem morju je zelo intenzivno, zato je večina staležev rib preveč izkoriščena.

Čeprav ima slovensko ribištvo na ribje staleže zanemarljiv učinek pa vseeno občuti učinke intenzivnega ribolova, kar se odraža v manjšem iztoku in povečani ribolovni aktivnosti.



Graf: Teža iztovora in število ribolovnih dni v obdobju 2008 - 2016



Graf: Poraba goriva na ribolovni dan in na tono iztovora v obdobju 2008 – 2016

Količina porabljenega goriva je leta 2016 znašala približno 226 tisoč litrov kar pomeni zmanjšanje za 58% glede na leto 2008. Naraščujoč trend v količini porabljenega goriva na iztovorjeno tono ulova, ki ga opažamo vse od leta 2008, se je nadaljeval tudi v letu 2016 ko je količina porabljenega goriva znašala 1.485 litrov na tono iztovorjenega ulova.

Po drugi strani se je iztovorjena masa na ribolovni dan znatno zmanjšala in sicer za več kot

80% v obdobju 2008-2016. Eden od razlogov za to je, kot že prej omenjeno, razrez nekaterih velikih plovil z velikim obsegom iztovora in posledično spremenjena sestava flote, ki jo zdaj sestavljajo večinoma manjša plovila z manjšo iztovorjeno težo ulova na ribolovni dan. Manjši obseg iztovora plovil, ki lovijo z zaporno plavarico v zadnjih letih prav tako vpliva na količino porabljenega goriva glede na iztovor, saj ima ta segment najboljše razmerje med težo iztovora in porabo goriva.

PRIHODNOST

Čeprav je sektor slovenskega morskega ribištva številčno majhen in ima zanemarljiv vpliv na slovensko nacionalno gospodarstvo še vedno velja, da ima v Primorski regiji močan družbeni učinek, zlasti v smislu zaposlovanja. Poleg tega je omenjena dejavnost pomembna tudi za turizem ter pomorsko identiteto Slovenije.

Poleg neposrednega ustvarjanja zaposlitvenih možnosti je povezana tudi z gospodarstvom celotne regije, zlasti s turizmom in gostinstvom. Ekonomsko stanje slovenskega morskega ribi-

štva je odvisno predvsem od vrednosti iztovora. Le ta vpliva na vse ekonomske in socialne kazalce v ribištvi. Če se bodo ribji staleži v Jadranskem morju izboljšali, lahko v prihodnje pričakujemo tudi boljše stanje v slovenskem morskem ribištvi.

Ker ima slednje na stanje ribjih staležev zanemarljiv vpliv je stanje ribolovnih virov v Jadranskem morju odvisno predvsem od upravljaljskih ukrepov drugih držav, zlasti "ribolovnih velesil".



GASTRONOMIJA

Ko govorimo o gastronomiji rib in morskih sadežev moramo poudariti, da je izraz »morski sadeži« splošen (kulinaričen) izraz za različne morske organizme, ki jih ne uvrščamo med ribe in to seveda ni taksonomska kategorija. Tako med morske sadeže uvrščamo razne školjke, glavonožce, polže, rake. V pripravljenih mešanicah morskih sadežev (zamrznjenih, v slanici,

v olju...) najdemo tudi različne proizvode iz rib in rakov tako imenovane »surime«, »rakove« palčke in podobne proizvode. Le ti poleg ribjega deleža vsebujejo tudi precej ogljikovih hidratov, barvil, pospeševalcev okusa, itd.

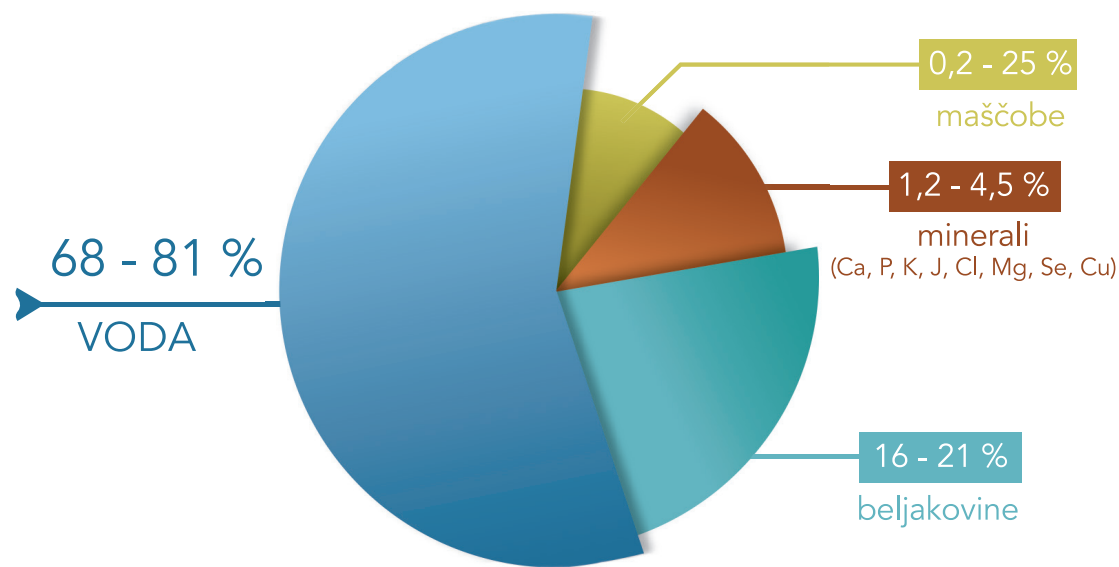
Torej, ko izbiramo proizvod, preverimo njegovo sestavo in se nato odločimo za nakup.



SESTAVA RIBJEGA MESA

Ribe so bogat vir biološko visoko vrednih in lahko prebavljivih beljakovin, maščob, lipotopnih vitaminov in mineralov. Vsebujejo majhen delež ogljikovih hidratov in nasičenih maščob ter pomemben delež nenasičenih maščobnih kislin. Energijska in hranilna vrednost ribjega 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, S., 2007)

VSEBNOST MAŠČOB (%) V MESU SARDEL V ODVISNOSTI OD SEZONE ULOVA

ZIMA	POMLAD	POLETJE	JESEN
0.97 ± 0.22	1.26 ± 0.43	8.33 ± 2.38	15.11 ± 3.08

Prerejeno po M. Marin et al (Variations in the fatty acids composition and nutritional value of Adriatic sardine (Sardina pilchardus Walb.) through the fishing season)

NENASIČENE MAŠČOBNE KISLINE

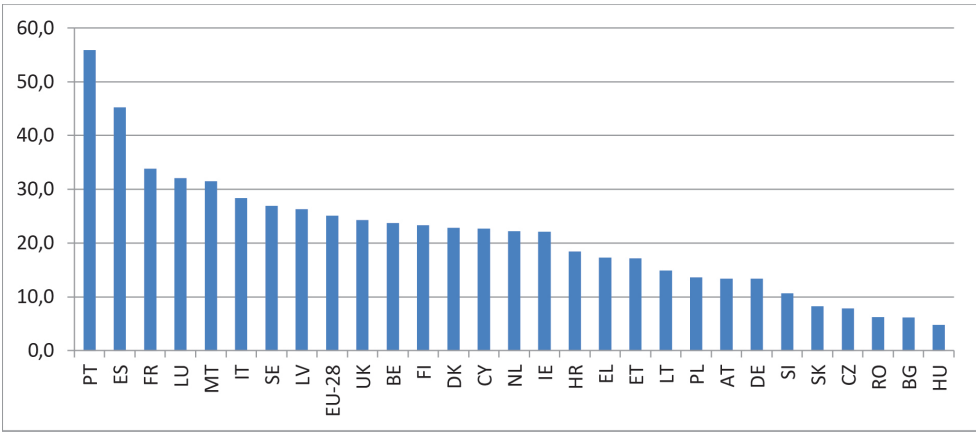
Nenasičene maščobne kisline, še posebej večkrat nenasičene maščobne kisline (polinenasičene) so za človeško prehrano zelo pomembne, saj imajo številne pozitivne učinke na zdravje ljudi. Delujejo preventivno na aterosklerozo in trombozo, zmanjšujejo tveganje za možgansko kap in so pomemben dejavnik pri razvoju živčnega sistema. Ker jih človeško telo samo ne more proizvajati, jih imenujemo tudi esencialne. Imenujemo jih nenasičene, ker imajo med ogljikovimi (C) atomi dvojno vez. Glede na to kje se ta vez nahaja, jih tudi uvrščamo v posamezne skupine kot na primer n 6 (na 6. C atomu) ali n 3 (na 3. C atomu) ali kot jih tudi poznamo pod imeni Ω 6 in Ω 3 (nenasičene maščobne kisline).

Ribe kot najpomembnejši vir Ω 3 so zato pomemben del redne človeške prehrane. Zadosten vnos Ω 3 in Ω 6 je pomemben tekom celotnega življenja. Pomembno je tudi razmerje med Ω 6 in Ω 3. Le to se sicer glede navedbe različnih avtorjev nekoliko razlikuje, po mnenju Simopoulou in Clelanda (2003) pa je človek genetsko zasnovan tako, da naj bi bilo to razmerje okrog 1.

PORABA RIB

Poraba rib v svetu se je sicer v zadnjih 50 letih izredno povečala od 9,9 kg/prebivalca leta 1960 do preko 20 kg/prebivalca 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 četrtine porabe rib v EU izvira iz ulova, preostala četrtina pa iz akvakulture.

PORABA RIB IN RIBJIH PROIZVODOV V KG ŽIVE TEŽE/PREBIVALCA PO POSAMEZNIH DRŽAVAH EU, 2015



Vir: FAO, Eurostat in Eumofa

V Sloveniji se je poraba rib in ribjih proizvodov praktično podvojila, saj je bila ocenjena poraba rib konec prejšnjega stoletja med 5 in 7 kg/prebivalca letno, leta 2015 pa slabih 11 kg. Vzroki za to rast so prav gotovo tudi v večji osveščenosti prebivalstva o koristi, ki jih prinaša uživanje tovrstne prehrane. Večje je število kvalitativnih ribarnic, restavracij z ribjo hrano, večja je

splošna ponudba tovrstne hrane v celotni Sloveniji. Nenazadnje je bistveno povečana tudi proizvodnja v akvakulturi, tako morski (brancin, sredozemska klapavica) kot sladkovodni (šarenka, krap,...) ter različne promocijske aktivnosti tako poslovnih subjektov kot Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

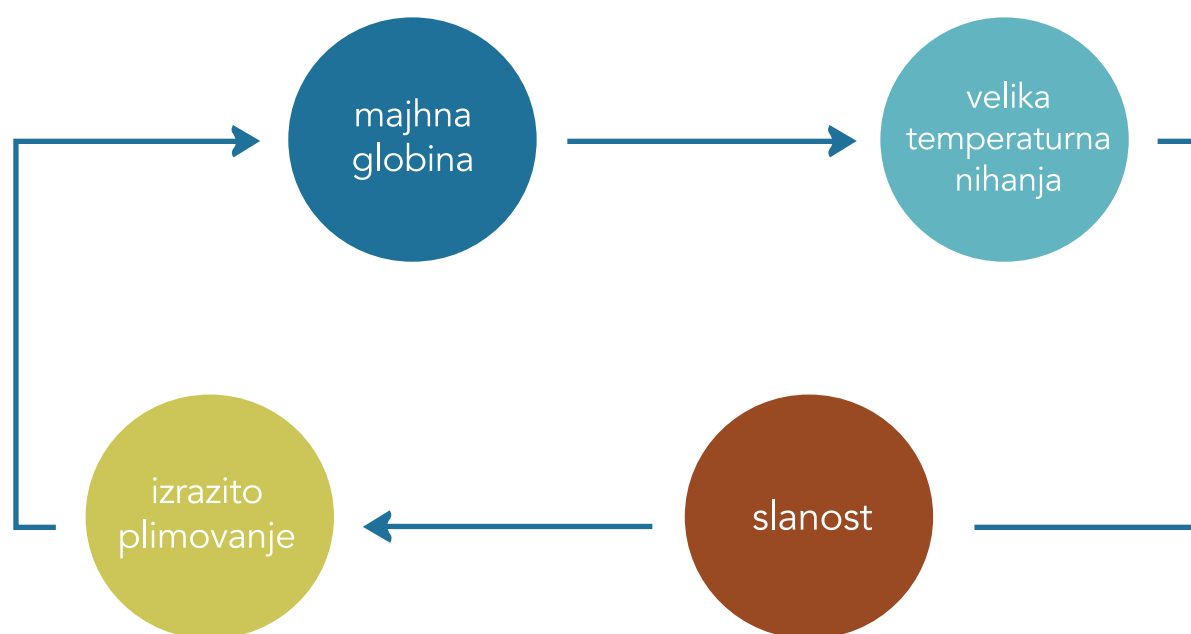
POMEMBNOST SEZONSKOSTI

Podrobnosti o sezonski pojavnosti posameznih vrst podajamo pri opisu vrst rib in drugih organizmov, kjer je le ta grafično prikazana.

Severnega Jadrana in še posebej Tržaškega zaliva, so ribje vrste večkrat podvržene ekstremnim pogojem.

Glede na specifične oceanološke značilnosti

Nekaj podatkov:



- 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, najnižja pa februarja 1956 1,6 °C (Bernot, 1990);
- slanost se med letom giblje med 29,5 in

- 38 ‰ v površinskem sloju ter med 36 in 38 ‰ v sloju pri dnu, najvišje vrednosti so dosežene v obdobju avgusta – septembra in januarja – februarja, najnižje pa zaradi dotoka sladkih voda maja in decembra;
- opazno je izrazito plimovanje: najvišja visoka voda je znašala 370 cm (25. oktobra 1980) in najnižja voda 102 cm (6. februarja 1989).

V takih oceanoloških pogojih imamo številne vrste, ki so le občasno v Tržaškem zalivu ter se, ob za njih neugodnih pogojih, selijo v južnejše dele Severnega Jadrana. Tako je sardela npr. 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.



Dobro je, da kupec ve, kdaj lahko dejansko kupi ribe iz našega ulova. Seveda je zakonsko določeno, da se vsak ribji proizvod (ribe, školjke, raki...) ustrezno označi ter, da je kupec pred nakupom podučen kaj za kakšno ceno kupi, od kod riba izvira, kdaj in kako je bila ulovljena ipd.



Ribolovno najbolj pestro obdobje je pri nas gotovo jesen. V tem obdobju se ulovi največ različnih vrst rib in drugih organizmov. Avgusta in septembra ribiči lovijo s pridreno vlečno mrežo s širilkami (kočo) večje količine moškane hobotnice. Že konec septembra se ponavadi pojavijo orade, v novembru listi...Seveda je morje »živ organizem« tako, da je vsako leto potrebno razmere spremljati. Če ste na naši Obali, se sprehodite do mandrača ter pri ribičih povprašajte o ulovu, te informacije bodo zagotovo najboljše.

SVEŽA IN MANJ SVEŽA RIBA

Kako enostavno prepoznati razliko

Vedno več potrošnikov loči svežo ribo od manj sveže (stare). Če poenostavimo, je dovolj, da ribo povohamo in nam bo vse jasno. Kot smo že omenili, ima ribje meso nizek delež ogljikovih hidratov. Ker je delež glikogena v mišičnini rib majhen, se po smrti rib tvori malo mlečne kisline. Tako je nizka zakisanost mesa rib razlog za razmeroma hitro pokvarljivost rib in ostalih morskih (vodnih) organizmov (Žlender, 2000).

Bistvenega pomena sta pri tem:

- čim krajša pot od ulova do potrošnika: tu so seveda ribe iz ulova naših gospodarskih ribičev v veliki prednosti
- zagotavljanje hladne verige skozi celoten postopek od ulova do potrošnika.

Pri ocenjevanju kakovosti in svežosti rib lahko senzorične lastnosti rib in morskih organizmov razdelimo v tri sklope:

videz

• barva
• oči
• škrge
• oblika

vonj

• intenzivnost vonja
• značilnost vonja

konzistenca mišičnine

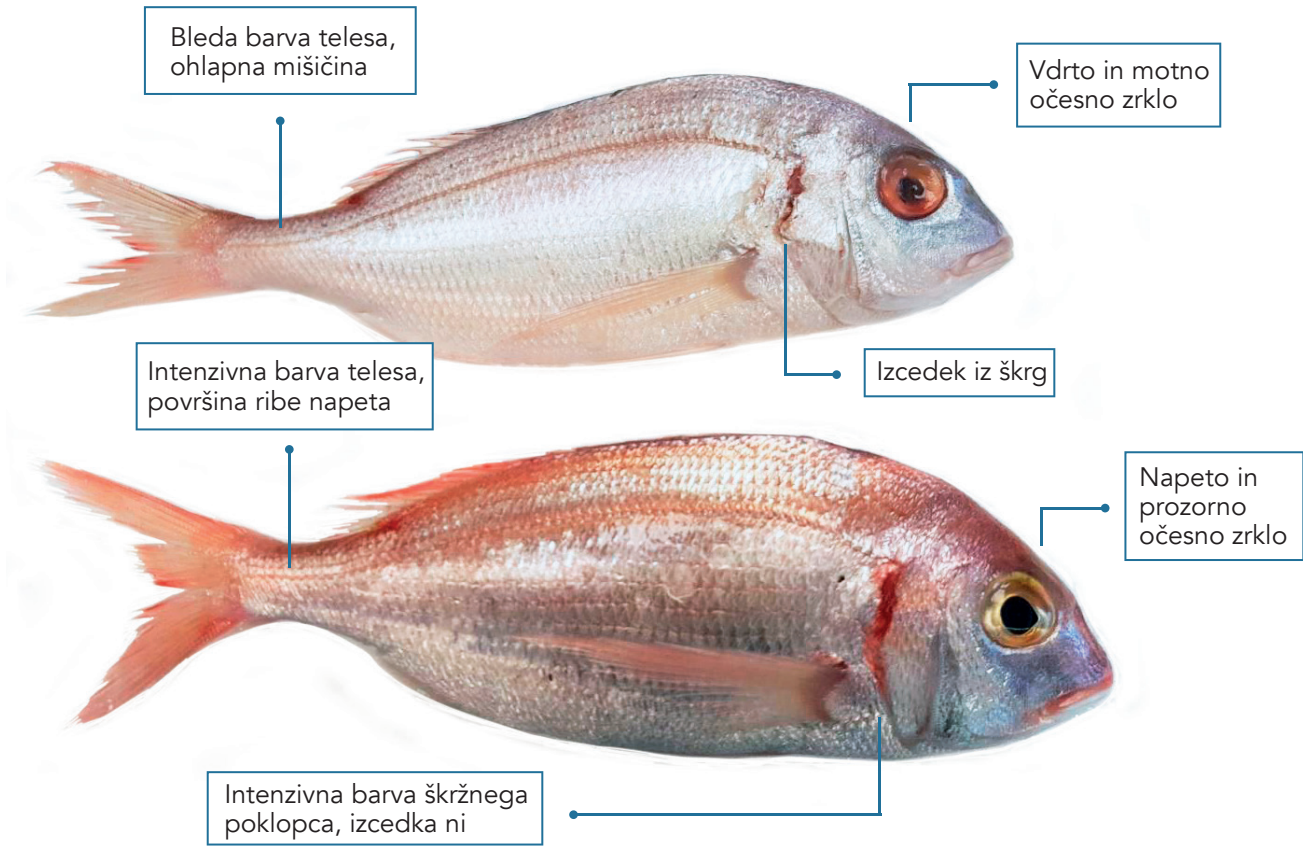
• otip površine ribe

Če že po vonju ocenite, da riba zaudarja, jo brez pomisleka zavržite. Še bolj pomembno je to pri školjkah, saj se lahko v njih mikrorganizmi hitro namnožijo. Če imate npr. vrečko školjk in iz nje zaudarja, nikar ne iščite ene školjke. Žal je najboljšje, da zavržete celotno količino.

V tabeli navajamo nekaj značilnosti po katerih lahko lažje in enostavno prepoznamo svežo ribo ali školjko.

ZNAČILNOST	SVEŽA RIBA	MANJ SVEŽA (STARA) RIBA
VONJ	Tipičen, prijeten vonj po morju, jodu, morskih algah	Neprijeten vonj po razpadajočih beljakovinah
OKO	Prozorna, bistra steklovina, napeto, izbočeno zrklo	Motna steklovina, vzbočeno, uplahnelo zrklo
ŠKRGE	Svetlo rdeče, prekrvavljene, škržni filamenti lepo vidni ter med seboj ločeni	Temno rdeče ali rjave, škržni filamenti zlepljeni med seboj, lahko se opazi rjavkast izcedek iz škrj
POVRŠINA RIBE, MIŠIČNINA	Čvrsta mišičnina, napeta, bleščeča koža, barve izrazite, če rahlo pritisnemo s prstom na površino se le ta izravna	Ohlapna mišičnina, lahko že rahlo vdrt, bleda koža, barve neizrazite, če rahlo pritisnemo s prstom na površino ostane v ribi vdolbina
ANALNA ODPRTINA	Zaprta, brez izcedka	Odprta, rjav izcedek

ŠKOLJKE	SVEŽE ŠKOLJKE	MANJ SVEŽE (STARE) ŠKOLJKE
LUPINE	Zaprte lupine, prijeten vonj po morju	Odprte – priprte lupine, brez tipičnega vonja po morju, lahko že zaudarjajo
LUPINE	Školjke imajo poln zvok, če po njih rahlo udarimo, saj je v njih še morska voda	Školjke imajo prazen - votel zvok, če po njih rahlo udarimo, školjke so prazne
MIŠICA ZAPIRALK	Školjke reagirajo na dražljaj, lupine se zaprejo	Školjke ne reagirajo na dražljaj, školjke ostanejo zaprte



KAKOVOST RIB

Kaj je bela in kaj plava riba

Jasne definicije kaj je kakovostna in kaj manj kakovostna riba ni. Tudi med poznavalci rib je verjetno toliko argumentiranih dejstev za eno ali drugo kategorijo, kolikor je le teh. Tudi mi tu ne želimo določati jasnih meja, temveč izpostaviti nekaj dejstev, ki naj pomagajo pri opredeljevanju glede kakovosti rib in morskih sadežev ter kot pomoč pri nakupu le teh.

Predvsem naj bodo:

- sveži proizvodi čim bolj sveži
- zamrznjeni proizvodi kvalitetno ter pod nadzorovano hladno verigo zamrznjeni
- predelani proizvodi s čim manj dodatki in visoko vsebnostjo beljakovin

Marsikdo bi trdil, da so pač »bele« ribe kakovostnejše od »plavih« rib. Morda bi to zaradi cene še bilo res, v celoti pa seveda ne. Sardela je res »plava« riba in je tudi relativno poceni pa zaradi tega seveda ni manj kakovosta. Ima višjo vsebnost Ω 3 nenasičenih maščobnih kislin od npr. »belega« in dražjega lista. Pa tudi kulinarično je sveža sardela na žaru odlična. Ali pa tuna, tudi »plava« riba, pa seveda ni poceni!

»Bela« ali »plava« riba

Definicija bela ali plava riba je večkrat bolj kulinarična kot strokovna. Strokovno ločimo ribe z višjo ali nižjo vsebnostjo mioglobina v mišicah ter glede na to kje večinoma živijo.

PLAVE, PELAŠKE RIBE		BELE, PRIDNE RIBE
MIŠIČINA	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 svetlejšo ali bele
ŽIVLJENJSKI PROSTOR	Celotni vodni stolpec, večinoma v zgornjem delu	Živijo večinoma pri ali na dnu

Vedno pa bomo našli vrste, ki ne sodijo izrazito v nobeno od teh kategorij kot npr. mol, ki ima sicer nežno belo meso, živi pa tako v bližini dna kot v celotnem vodnem stolpcu. Seveda imamo vrste, ki nedvomno sodijo med visoko cenjene ribe kot npr. orada, brancin, zobatec, kovač, škarpena, tuna ter številne ostale in imajo nežno belo meso, vsaka s tipičnim vendar ne izrazito prevladujočim okusom. Lahko bi rekli tudi, da imajo manj malih koščic ter skeletnih opor v mišičnini in so tudi s tega vidika vrhunske za pripravo. Na drugi strani imamo vrste, ki

imajo veliko malih skeletnih koščic, zelo izrazit okus, lahko so tudi manjše velikosti ter imajo zaradi omenjenih lastnosti omejene možnosti kulinarične priprave (salpa, čokati volek, glavč, girica... To se seveda odraža na ceni tako enih kot drugih. Predvsem pa je cena odvisna od ponudbe in povpraševanja. Verjetno ponudba npr. kovača ne bo (žal) nikoli tako velika, da bi bila cena zato nizka.

Bi ga potem zaradi nizke cene uvrstili med manj kvalitetne ribe?

NEKAJ TIPIČNIH RECEPTOV



BRODET

🕒 1 ura

- različne ribe (večinoma bele)
- rak, škampi, sipa
- oljčno olje
- čebula
- paradižnikova mezga (»šalša«)
- sol, poper, lovorjev list, mešanica mediteranskih začimb
- belo vino

Za dober brodet je najpomembnejše, da imate čimveč različnih sestavin, po možnosti iz našega morja. Poleg rib (večinoma bele ribe) je priporočljivo dodati v brodet kakšnega raka, npr. morsko bogomolko, trnočelo rakovico (grancipor), škampe. Odlično je, če imate našo domačo, jadransko sipo. Ostale ribe so lahko manjše, cenejše, izbor je popolnoma vaš. V loncu na oljčnem olju prepražimo čebulo, da porumeni ter dodamo narezano očiščeno sipo in lignje. Popražimo da se zmehča ter dodamo paradižnikovo mezgo (šalšo) in začimbe (sol, poper, lovorjev list, mešanico mediteranskih začimb...). Dodamo bele ribe po lastnem izboru, cipel, škarpoč, trilja, špar... Če želimo, da je brodet brez kosti, bele ribe posebej rahlo popečemo in jih očistimo. Čisto, kompaktno meso damo v lonec, iz ostankov pa skuhamo juho s katero zalijemo brodet. Kuhamo približno 1 uro, med kuhanjem dodamo malo belega vina.

Odlično se poda zraven popečena polenta.

SIPIN GOLAŽ

🕒 1 ura

- sipa
- slani fileti sardona
- oljčno olje
- čebula
- paradižnikova omaka (»šalša«)
- sol, poper, rožmarin, timijan
- belo vino
- ribja juha ali voda

V loncu na oljčnem olju prepražimo drobno nasekljano čebulo, da se stopi ter dodamo še nekaj slan filetov sardona. Ko se sardoni stopijo s čebulo, dodamo na trakove narezano očiščeno sipo. Malo popražimo, dodamo belo vino in dušimo 25 – 30 minut. Nato dodamo paradižnikovo omako (šalšo), začimbe (rožmarin, timijan, lovorjev list...), zalijemo z ribjo juho ali vodo, in kuhamo še 15 minut, oz. toliko, da se sipa zmehča ter vsi okusi lepo spojijo.

Postrežemo s popečeno polento.



SARDELE »na šavor« (savor)

🕒 45 min

- sardele
- moka
- oljčno olje
- čebula
- česen
- sol, poper, vejica rožmarina, lovorov list
- belo vino (malvazija)
- vinski kis

premešamo. Ko zavre in se malo pokuha tako pripravljeno omako (šavor) prelijemo na sardele. Biti morajo popolnoma prekrite z omako. Dobro je, da sardele tako počivajo v hladilniku vsaj en dan.

Ponudimo jih lahko kot predjed ali samostojno jed s kruhom ali polento.

Ime tega recepta izhaja iz italijanske besede "sapore", ki pomeni okus. Sardele očistimo in pomokamo ter ocvremo na vročem oljčnem olju. Ocvrte sardele odložimo v skledo. Na ostanku olja prepražimo na rezine sesekljano čebulo in nasekljan česen da rahlo porumenita. Dolijemo belo vino (malvazijo), vinski kis, dodamo lovorov list, vejico rožmarina, sol, poper in

MOŠKATNA HOBOTNICA POD ČREPNJO

🕒 70 min

- moškata hobotnica
- krompir
- čebula
- oljčno olje
- rožmarin
- sol
- peteršilj
- strok česna

Črepnja je starodavni pripomoček za pečenje, ki so ga uporabljali že Iliri 2000 let p. n. š. Ne-koč lončen pokrov, črepnjo, so danes zamenja- le pločevinaste ali litoželezne različice.

Ponudba moških hobotnic je najbogatejša pozno poleti in jeseni. Dva do tri kilograme celih, očiščenih moških hobotnic damo v lonc brez vode. Dušimo jih toliko časa, da spustijo vijolično tekočino, ki jo prihranimo za omako. Dva kilograma krompirja in dve večji čebuli olu- pimo in zrežemo na četrtine.

V naoljen pekač položimo cele kuhane hobot- nice in vejico svežega rožmarin ter jih prekri- jemo s krompirjem in čebulo. Solimo zmerno, saj so hobotnice slane. Pekač položimo na

razgreto podlago ali trinožno stojalo, pod ka- terega natresemo malo žerjavice, ga pokrijemo s črepnjo in nanjo naložimo žerjavico. Pečemo približno 40 minut, nato črepnjo odstranimo in hobotnice dvignemo na krompir ter pečemo še 30 minut. Tako se bodo hobotnice lepo zapek- le, ne da bi se izsušile.

Med pečenjem pripravimo omako.

Tekočino, ki je ostala v loncu pokuhamo, da se zgosti. Dodamo 50-100 mililitrov oljčnega olja, šopek nasekljanega peteršilja in štiri strte stro- ke česna ter še malo pokuhamo.

Pred serviranjem z gosto omako pokapljamo krompir in moškate hobotnice.





PANIRANI FILETI SARDEL ALI SARDONOV

panirani metuljčki

🕒 1 ura

- sardele ali sardoni
- oljčno olje
- jajce
- sol
- ostra moka
- drobtine

Sveže sardone filetriamo na ta način, da najprej odrežemo glavo, očistimo drobovje ter nato z nožem ribo razpremo, odstranimo hrbtenico ter naredimo filet metuljčka. RIBE morajo biti SEVEDA sveže ampak, če so stare npr. 1 dan, bo hrbtenica lažje odstopila in bo filet lepo oblikovan.

Ribo solimo in v krožniku stepemo jajce. Ribo najprej pomokamo v ostri moki, pomočimo v stepeno jajce in povaljamo v drobtine z obeh strani, da se dobro primejo. Tako pripravljeno ribo ocvremo v vrelem olju.

Ponudimo s tatarsko omako.

Panirane ribe lahko jemo tudi hladne.

Sicer pa pri serviranju ribjih jedi pazimo na drobne koščice, ki so lahko prisotne, predvsem na trebušni strani ribe in v plavutih. Še posebej velja biti pozoren na to pri otrocih.

TIPIČNI, LOKALNI NAČINI PRIPRAVE RIB IN MORSKIH SADEŽEV

Vsak kupec bo seveda pripravil ribo ter druge organizme na način, ki mu najbolj ustreza. Receptov je na spletu dovolj. V spodnjem tabelarnem prikazu navajamo po našem mnenju in izkušnjah najbolj primerne ter obenem tipične, lokalne načine priprave rib iz našega morja. Dejstvo je, da so naše ribe same po sebi zelo okusne, izbrati je potrebno le primeren način priprave.

VRSTA	PRIPRAVA
Bradač	• pečen na žaru (plošča) • ocvrt • v brodetu
Brancin	• na žaru, najboljše na ogljenem • v pečici, večji osebki • v soli • kuhan
Bodičasti volec	• kuhan in pripravljen na "solato"
Bukva	• pečena na žaru (plošča) • ocvrta, manjši osebki • v brodetu
Glavuni, Girice, Menola	• ocvrte, manjši osebki • pečene na žaru (plošča)
Gladki romb in Romb	• v pečici • na žaru, najboljše na ogljenem ("na gradeli")
Iverka	• ocvrta, manjši osebki • pečena na žaru (plošča) • filet iverke, večji osebki, popečen na olju ali maslu z začimbami
Kovač	• pečen na žaru (plošča) • v pečici
Ligenj	• pečen na žaru (plošča) • ocvrt, manjši primerki • polnjen z različnimi nadevi, večji primerki, ter pečen na olju ali v pečici • v brodetu
Mol	• ocvrt • kuhan • pečen na žaru (plošča)

Morska bogomolka	• ocvrta, manjši osebki • pečena na žaru (plošča) • v brodetu
Morski list	• pečen na žaru (plošča) • filet lista popečen na olju ali maslu z začimbami
Moškatna hobotnica	• kuhana in pripravljena na "solato" • pod peko • v brodetu
Navadni morski pes	• pečen na žaru, zrezki
Oslič	• pečena na žaru • ocvrta, manjši osebki • v brodetu
Ovčica	• na žaru, najboljšje na ogljenem • v brodetu
Ribon	• ocvrt, manjši osebki • pečen na žaru
Salpa	• na žaru, najboljšje na ogljenem • v brodetu
Sardela	• na žaru, najboljšje na ogljenem • na "šavor", ocvrta ter marinirana s čebulo, belim vinom, začimbami... • panirani "metuljček" fileti • slani fileti sardele v olivnem olju
Sardon	• ocvrt • marinirani fileti ... • panirani "metuljček" fileti • slani fileti sardona v olivnem olju
Sipa	• sipin golaž • sipina rižota, tudi "na črno" s sipinim črnilom • ocvrta • kuhana in pripravljena na "solato" • v brodetu
Skuša	• na žaru, najboljšje na ogljenem • filet skuše, popečen na olju ali na žaru z začimbami • fileti skuše v olju
Skakavka	• pečena na žaru
Špar	• ocvrt, manjši osebki • pečen na žaru (plošča)
Šur	• na žaru, najboljšje na ogljenem
Veliki krulec	• pečen na žaru • v brodetu
Zlati cipelj, glavati cipelj in debelousti cipelj	• na žaru • kuhan • v brodetu

INFORMACIJE, 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 polnovredni obrok.

Pomembno je, da zamrznjene ribje proizvode počasi odmrznemo, najbolje v hladilniku (npr. preko noči). Tako se bodo ribe počasi odmrznile, pa še nekaj energije prihranite.

Ribe položite v cedilo in to na podstavek, saj bodo pri odmrzovanju le te izgubile vodo. Veliko proizvodov je še dodatno obdano z ledom, t.i. »glazuro«. Le ta ščiti artikle pred izuševanjem pri temperaturah pod ničlo. Bodite tudi pozorni na količino le tega ledu, ki je naveden na deklaraciji artikla. Namreč tudi to »vodo« plačate, zato vedno preverite delež ledu (vode).

Odtaljene ribe (te so vedno že očiščene) lahko splaknete z morskovo vodo. Le to si doma pripravite tako, da v 1 liter vode dodate 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 pa se bomo tako znebili tudi morebitnega peska ali trših delcev skeleta.

Ko kupujemo proizvode v ribarnici, morajo le ti biti označeni, če so bili odmrznjeni. 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 dolgotrajno hrambo. Pri temperaturi – 18° C ali nižji preprečimo bakterijam, da bi se razvijale ter s tem zaustavimo proces razkrajanja.

Večinoma pa hladna veriga od nakupa do porabe ni vedno v takih pogojih, da bi lahko zagotavljali to temperaturo. Čas hrambe zamrznjenih ribjih proizvodov je sicer odvisen od vrste rib ter ostalih organizmov, vendar v povprečju od 3 do 6 mesecev.



Odmrznjenih proizvodov nikoli ponovno ne zamrzujemo.

Sami rib ne zamrzujte, saj večinoma doma ni ustreznih pogojev (šok komora, oprema za pakiranje...) in znanja za to. Posežite za zamrznjenimi ribjimi proizvodi v ribarnici ali še bolje, kupite svežo ribo iz našega morja.



VONJ PO RIBAH

Kulturni, zgodovinski in sociološki vidik morskega ribištva



MORSKO RIBIŠTVO

Ribištvo je bilo v severozahodni Istri pomembna gospodarska dejavnost, ki je bila vezana na morje kot vir preživetja v dobesednem pomenu. S proizvodi, pridobljenimi iz morja, so se preživljali predvsem prebivalci, ki so živeli ob morju in njegovem neposrednem zaledju ter so bili z njim v vsakdanjem stiku. Za prebivalce na celini pa je bilo uživanje morskih dobrot zaradi pomanjkanja ponudbe, nepoznavanja, nespre-

jemanja okusov in različnih stereotipov, velika redkost. V obalnih mestih je ribolov obstajal v treh oblikah: privatnem, združnem in državnem oziroma družbenem. Nekateri ribiči so se združevali v ribiške zadruge, ki so delovale v Kopru, Izoli in Piranu. Ribišтво in ribja predelovalna industrija sta se med seboj združevala v industrijsko morsko ribištvo in zaposlovala velik del prebivalstva v obalnih mestih.

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: ladjedelstvom, proizvodnjo mrež, vrvi, pločevine, solinarstvom, pa tudi oljkarstvom, kmetijstvom in sadjarstvom. Za najbolj ribiško med severozahodnimi istrskimi mesti je veljala Izola, posebej še po začetku delovanja ribjih tovarn. Do 2. pol. 19. st. 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.

Tudi v Kopru je ribištvo svoj razcvet doživelo sredi 19. st., ko je v mestu, ki je štel okoli 8000 prebivalcev, izključno od ribolova živelo 1300 ljudi, samo z ribištvom pa se jih je ukvarjalo 280; vseh mrež je bilo 1967, ribiških bark pa okoli 160. Podobno je bilo tudi v Piranu. Vse do 2. pol. 19. st. je bilo razvito le zasebno ribištvo, ki pa se je z ustanovitvijo prve tovarne in z razvojem ribje predelovalne industrije z njo vedno bolj povezovalo. Družinam je bilo zaradi ribištva in ribje predelovalne industrije, ki je že od 1879 dalje odkupovala ulov plave ribe, omogočeno preživetje v domačem kraju. Industrija je zagotavljala stalen odkup rib in dajala ribičem stalen celoleten zaslužek.

Ribiči so bili moški. Ribarili so in ulov redno prodajali na domačem ribjem trgu ali pa ribjim tovarnam v Izoli in Kopru. V Trstu, kjer je bilo zaradi specifične sestave meščanskega prebivalstva veliko povpraševanje po kvalitetni ribi, so prodajali predvsem belo ribo in druge morske dobrote. V Trst so jih prevažali na le-

senih ladjah, tako sveže kot soljene. Ko se je zaradi povojnih meddržavnih napetosti poostрил nadzor nad mejo, so bele ribe v Trst tihotapili in si z zaslužkom pomagali pri preživetju. V Trstu pa so prebivalci iz bližnjega zaledja kupovali ribe. Tako so si Šavrinke, preprodajalke iz Istre, v Trstu po opravljenem delu zelo rade privoščile ocvrte ribe, nakupile sveže ali slane ribe in jih odnesle svojim družinam. Konzerviranih rib niso kupovali. Ponekod po vaseh so ribe prodajali tudi ribiči sami.

Ženske so v morskem ribolovu igrale zelo zapostavljeno vlogo. Smele so pomagati kvečjemu pri pletenju ali krpanju mrež, pripravi na ribolov in pripravi ulova v okusne jedi. Njihova vloga se je v ribištvu spremenila, ko so v Izoli začele nastajati ribje tovarne. Ženske so se že kot mlada dekleta zaposlovale v tovarnah. Delale so mestne ženske, ki so bile italijanske narodnosti, in ženske iz neposrednega vaškega zaledja obalnih mest, ki so bile slovenskega rodu.



najbolj ribiško
mesto med
severozahodnimi
istrskimi mesti

- 18 bragocev
- 65 batelov
- 251 članov posadk



Slika: Izolsko pristanišče z ribiškimi čolni po drugi svetovni vojni. / PMSMP

RIBIŠKE LADJE, ČOLNI IN MREŽE

Za ribarjenje so ribiči uporabljali lesena tradicionalna plovila: bragoce, batane, batele, tope, guce in še nekatera manjša plovila. Bili so leseni, različnih velikosti, na vesla in jadra s ploskim dnom, nekatere so uporabljali tudi za prevoz tovora, druge tudi za jadranje. Manjše so uporabljali za priobalni ribolov in trnkarjenje, večje pa za ribolov na odprtem morju. Ker starih ribiških plovil skorajda ni več, so se

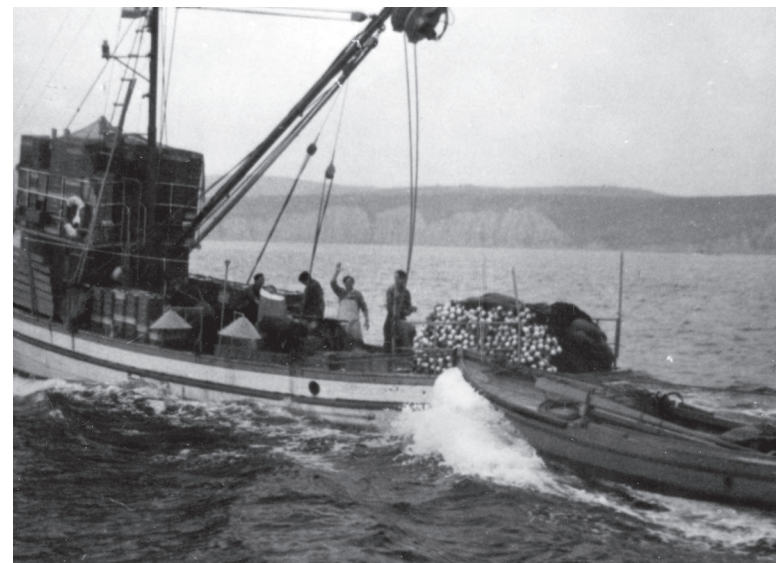
v Pomorskem muzeju "Sergej Mašera" Piran v okviru mednarodnega projekta Mala barka 2 odločili zgraditi repliko tradicionalnega ribiškega plovila tipa Istrski topo. Gre za leseno, okoli 9 metrov dolgo in 2 metra široko ribiško enojambornico, opremljeno s trapeznim jadrom, na kateri bo potekala tudi pedagoška dejavnost v sodelovanju z izobraževalnimi institucijami pomorskih smeri.



Slika: Izolsko pristanišče z ribiškimi čolni po drugi svetovni vojni. / PMSMP



Slika: Izolsko pristanišče z ribiškimi čolni po drugi svetovni vojni. / PMSMP



Slika: Ribolov za ribiško ladjo podjetja Riba iz Izole. / PMSMP

Ribiči so običajno lovili v obdobjih mraka, to so obdobja v mesecu, ko se mesec na nebu ne pojavlja ali pa se pojavlja samo del noči. V obdobjih mraka so ribiči lovili predvsem pelaške ribe, ki so bile glavna surovina ribje predelovalne industrije. Izven mraka pa je potekal ribolov na pridnene (bele) ribe. V dnevih mesečine ribolova ni bilo. Uporabljali so stoječe mreže (stajačice), trate ali potegavke in zaporne pla-

varice (plavarice). Zimski ali globinski ribolov, pri katerem so lovili ribe selivke, glavonožce, rake je potekal pozimi od novembra do aprila z vlečnimi mrežami, ki jih je za seboj vlekla ribiška ladja. Večinoma so bile to pridnene vlečne mreže s širilkami (koče), tartane in grippo. Priobalni ribolov pa je potekal ob obali s stoječimi mrežami.

LOV NA CIPLJE

Lov na ciplje ima v Istri dolgo tradicijo. Potekal je v najbolj hladnih mesecih v Piranskem zalivu, kjer so se ciplji zbirali prav ob izlivu solinskih kanalov v morje. Piranskim ribičem je vsako leto prinašal znatne zaslužke. Sprva je bila lovna pravica v domeni cerkve in plemstva, kasneje pa ribiških zadrug in podjetij. Od leta 1933 dalje je lovno pravico imela Ribiška zadruga v Piranu (Cooperativa fra pescatori di Pirano), ki je med drugim skrbela za upravljanje in vzdrževanje rezervata cipljev v Seči ter imela koncesijo nad ulovom cipljev. Po 2. sv. vojni so pravico pridobile njene naslednice, ribolovno podjetje Ribič in drugi ribiči s koncesijo. Letno so ulovili



Slika: Lov na ciplje leta 1964 / PMSMP

dva do tri vagone cipljev. Ciplje so lovili z 1300 m dolgimi mrežami tratami. Vsako izmed njih sta razpenjali dve ladji, v pomoč pa so jima bili pomožni čolni. Mrežo, polno cipljev, so ribiči potegnili na obalo.

LOV NA TUNE

Lov na tune oziroma tone, kot jim pravijo v krajih od Trsta/ Žavelj do Devina, je imel stoletja poseben pomen. Najbolj poznan je ribolov v Križu pri Trstu, ki so ga izvajali slovenski ribiči. Lov na tune je potekal od avgusta do oktobra. Zadnji organiziran večji izlov tunov v morju pod Križem je bil izveden avgusta 1954. Na svoji migracijski poti v skrajnem severnem delu Tržaškega zaliva so velike jate tunov dosegle skrajno točko Jadranskega morja, preden so

se potem obrnile proti jugu. Na prihod jat so kriški ribiči prežali z višjih točk. Nato so izkoristili trenutek, ko je cela strnjena jata počasi in zelo blizu obale preusmerjala svoje potovanje nazaj proti jugu. Skozi stoletja so jih sprva lovili s pomočjo osti ali harpun s plovil (najprej na čupah – drevak, iztesan iz enega hloda), nato z manjšimi mrežami, na koncu pa z večjimi mrežami, s katerimi so obkrožili prihajajočo jato in jo potegnili na breg.

ROPARSKI ČOŽOTI IN RIBOLOV Z EKSPLOZIVOM

Posebno težavo so na vzhodni jadranski obali predstavljali ribiči iz italijanske Chioggie, t. i. Čožoti, ki so na nezakonit ribolov odpravljali prek morja v Istro in Dalmacijo. Prav ribolov v istrskih, kvarnerskih in dalmatinskih vodah je po navedbah arhivskih virov iz različnih obdobj pomenil Čožotom določeno vejo proizvodnje in vir rednega zaslužka. Čožote sta izredno veliko število manjših ribiških čolnov in ribičev ter njihovo majhno področje ribolova silila v konstantne krivolove. Med njimi in ogroženimi domačimi ribiči je prihajalo do prepиров, nasprotij, lažjega in hujšega fizičnega obračunavanja, pa tudi do sodnih procesov.

V različnih zgodovinskih obdobjih so se ribiči posluževali tudi ribolova z eksplozivom. Pogodba med Italijo in Avstrijo iz leta 1878 je ostro nasprotovala ribolovu z vlečnimi mrežami kočami in vedno bolj uveljavljajočemu se in razširjenemu ribolovu z eksplozivnimi sredstvi. Poleg kaznovanja kršiteljev je Ukaz o morskem ribolovu iz leta 1884 celo prepovedoval kupovanje rib, ki so bile ulovljene z eksplozivom. Leta 1885 je izšel zakon, po katerem je bilo potrebno celo odkriti poreklo eksploziva. Tudi v prvem povojnem obdobju so se ribiči posluževali nevarnega ribolova z eksplozivom, in oblasti so ga preganjale.

PREDELAVA RIB

Ribe so hitro pokvarljivo blago in v primerih velikih količin ulova, je bilo potrebno poskrbeti za način, da bi presežke čim dlje ohranili. Ugotovili so, da so se ribe, ki so ostale v soli, ohranile dalj časa in se niso pokvarile. Ravno tako so dalj časa ostale užitne ribe, ki so se sušile na soncu, vetru ali v dimu. Tako so se postopoma razvili različni načini konzerviranja rib, ki so temeljili na izkušnjah in niso imeli znanstvene podlage: soljenje, sušenje in dimljenje, mariniranje s kisom, oljem, soljo in z začimbami, kasneje še zamrzovanje. Konzervirana hrana je zagotavljala možnost dolgih potovanj in tudi hrano za vojsko. Sveže ribe so bile v srednjem veku zelo drage in namenjene le najvišjim slojem prebivalstva, večina pa je jedla klasično konzervirane ribe.

V 19. st. je ribolov močno napredoval in pojavili so se visoki tržni viški svežih in klasično konzerviranih rib. Tovarne, v katerih so v glavnem predelovali malo plavo ribo, zlasti sardele, so začele nastajati v bližini glavnih lovišč male plave ribe. Ribja industrija se je vseskozi povezovala tako s privatnim kot zadružnim in kas-

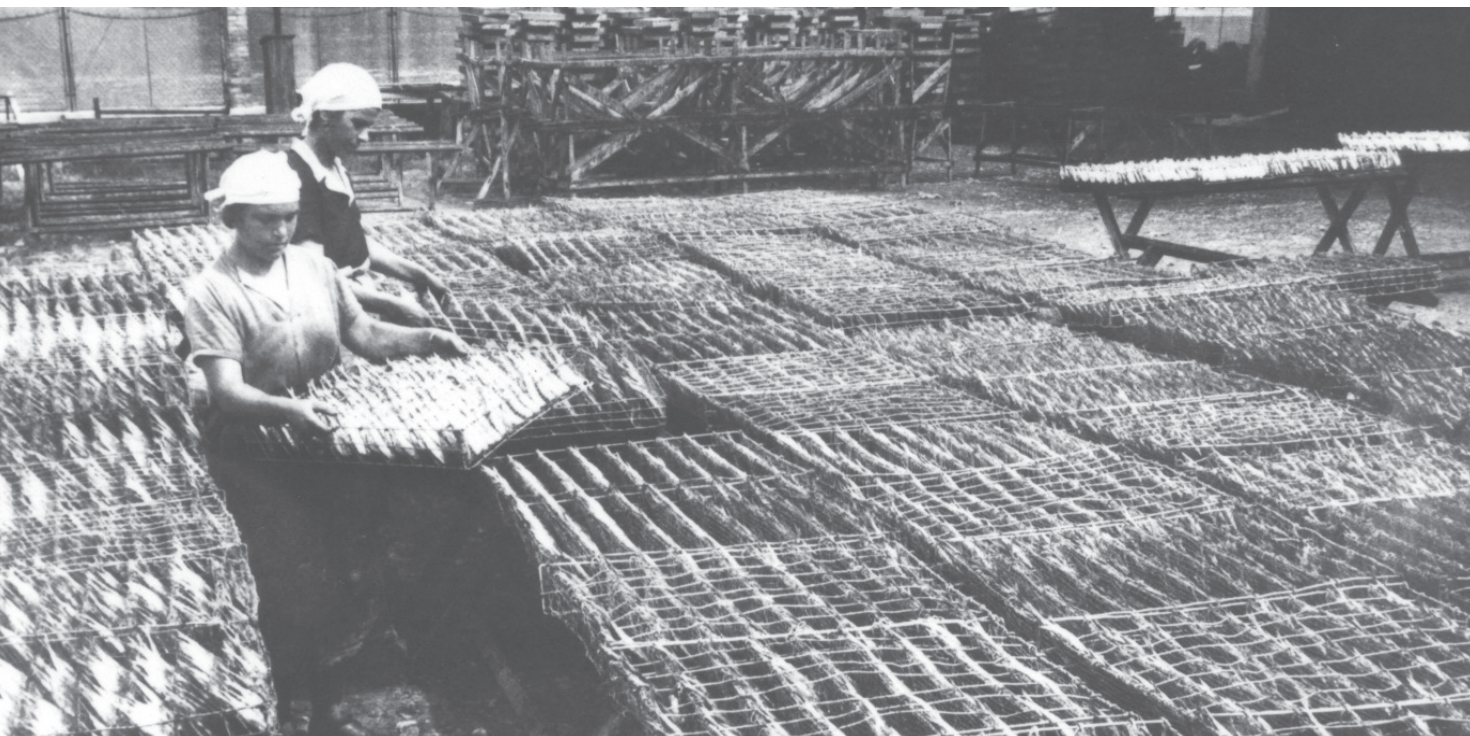
neje državnim sektorjem ribolova. Leta 1879 je bila postavljena prva tovarna v Izoli. Vodil jo je Emilio Luigi Roullet. Sedež matične francoske družbe Société Générale Française C.A. je bil v Parizu, prvotni sedež predstavništva za Avstrijo pa v Rovinju. Tovar na je večkrat menjala ime in lastnika, znana je bila kot Ampelea, Ex Ampelea, Iris in Delamaris. Danes deluje v Pivki kot Delamaris. Druga najbolj znana tovarna je bila tovarna Carla Warhaneka, kasnejšega Arrigoni in Arga. Ta dunajski podjetnik je prvo tovarno za predelavo rib na Jadranu sploh odprl že leta 1867 v Devinu pri Trstu. Iz leta 1861 pa so znani prvi poskusi konzerviranja na Reki ter v Jelsi na otoku Hvaru. V obdobju med obema svetovnima vojnima je delovalo v Izoli več tovarn. Giovanni Depangher iz Kopra se je, preden je ustanovil tovarno, ukvarjal predvsem s prevozom rib v Trst. Kasneje je tovarno prevzela družba De Langlade. Tovar na se je leta 1959 združila v KKID (Kombinat konzervne industrije Delamaris) Izola ter se tako umaknila iz Kopra zaradi gradnje in širjenja Luke Koper.



Vrsta kupcev pred ribarnico v Ljubljani po letu 1954. / PMSMP



Delo v tovarni ribje predelovalne industrije De Langlade v Kopru pred 2. svetovno vojno / PMSMP



Slika: Delavke tovarne Ampelea v Izoli vstavljajo sardele na rešetke pred 2. svetovno vojno. / PMSMP

Tovarni Ampelea in Arrigoni sta v času med obema svetovnima vojnama ustanovili svoji ladjedelnici, kjer sta gradili in popravljali tudi svoji lastni ribiški floti, ki sta z ulovom plave ribe oskrbovali v glavnem matični tovarni. Leta 1948 je bilo ustanovljeno ribiško podjetje Riba, ki je leta 1953 prevzelo tudi obe tovarniški floti in se začelo ukvarjati z ribolovom z lastnimi sredstvi, z odkupom in prodajo rib ter s prodajo izdelkov ribje industrije. V obdobju povojnega izseljevanja italijanskega prebivalstva v Italijo (1945-1954) je ribištvo sicer izgubilo velik del ribičev, vendar jih je nadomestilo z novozaposlenimi.

Slika: Deklica, Prstak in Zlatoperka – ribiške ladje KKID Izola. / PMSMP



MUZEOLŠKA PREDSTAVITEV MORSKEGA RIBIŠTVA V SLOVENIJI

V Republiki Sloveniji je več muzejev, v katerih je predstavljeno ribištvo. V Pomorskem muzeju »Sergej Mašera« Piran, katerega raziskovanje in predstavljanje morskega ribištva na današnji slovenski obali sodi med njegovo poslanstvo, je prek originalnih ribiških predmetov, ladijskih modelov, fotografij in dokumentov predstavljena zgodovina zasebnega ribištva. V pripravi je predstavitev zadružnega dela ribolova in lov na ciplje.

Prirodoslovni muzej Slovenije se posveča predstavitvi biološkega dela morja. Z razstavami o Leonori, okostju mlade samice brazdas tega kita, katere truplo so našli leta 2003 v Pirskega zalivu, in Naše veliko malo morje je dosegel izjemen uspeh, saj je na interaktiven način predstavil slovensko in svetovno morje. Raziskovanje slovenskega ribištva v Slovenskem etnografskem muzeju sega v prva leta po drugi svetovni vojni, ko so njihovi strokovni delavci evidentirali in zbirali slovensko ribiško dediščino na področju med Trstom in Timavom. Segal v čas, ko prostor današnje slovenske oba-

le še ni pripadal ne Jugoslaviji in ne Sloveniji. Takrat so tudi v Ljubljano odpeljali zadnjo čupo za lov na tune in jo zaščitili pred propadom. Ribištvo predstavljajo na stalni razstavi, zadnja pa je občasna razstava Morje – naše življenje, ki predstavlja ribiško zapuščino ribiške družine Caharija iz Nabrežine pri Trstu.

Pokrajinski muzej v Kopru predstavlja del ribje predelovalne industrije v Izoli, v novonastajajoči stalni razstavi v Izolani, hiši morja, v Izoli, pa bo glavna vsebina posvečena prav ribištvu in ribji predelovalni industriji na današnji slovenski obali. Poudarek bo na ribiški preteklosti Izole.

Leta 2016 je v Križu pri Trstu odprl svoja vrata Ribiški muzej Tržaškega Primorja. V muzeju je mogoče spoznati zgodovino in tradicije ribištva slovenskih prebivalcev ob obali med Trstom in izlivom reke Timave. Stalna razstava prikazuje pripomočke za ribolov, mreže in orodje, dokumente, stare upodobitve in fotografije vsakdanjega življenja ribičev. Poudarek pa je na legendarnem ribolovu na tune.



Slovenski muzeji, ki predstavljajo morsko ribištvo

- Pomorski muzej »Sergej Mašera« Piran (PMSMP)
- Prirodoslovni muzej Slovenije (PSM)
- Slovenski etnografski muzej (ESM)
- Pokrajinski muzej Koper (PMK)
- Izolana, hiša morja, Izola (Izolana)
- Društvo Ribiški muzej Tržaškega primorja Križ pri Trstu (Ribiški muzej Križ)

Pomorski muzej »Sergej Mašera« Piran. / PMSMP

PODATKI O SLOVENSKIH RIBIČIH

Mesto iztovora	Glavna sezona ribolova	Glavni tip ribolova	Glavne ribolovne vrste
Izola	Jesen	trislojne mreže	Brancin, skuša, ribon, orada, iverka, navadni morski pes, sredozemski šur, sipa, list
Ankaran	Jesen	trislojne mreže, stoječe zabodne mreže	orada, ciplji, ovčica, špar
Koper	celo leto	trislojne mreže, stoječe zabodne mreže	orada, list, debelousti cipelj, brancin, ciplji, romb, špar, salpa, iverka, gladki romb, ribon
Piran	celo leto	trislojne mreže, stoječe zabodne mreže	list, ciplji, iverka, ovčica, orada, girica, veliki krulec, gladki romb, sredozemski šur
Izola	Jesen – Zima	trislojne mreže, stoječe zabodne mreže	list, iverka, gladki romb, orada, veliki krulec, brancin, morska bogomolka, sipa
Piran	celo leto	trislojne mreže	list, sipa, veliki krulec, navadni morski pes, morska bogomolka, gladki romb, rjava škarpena, ciplji, zvezdasta raža, morski pajek
Izola	celo leto	pridnena povlečna mreža s širilkami	mol, moškatna hobotnica, ligenj, bradač, bradač, progasti bradač, sipa, morska bogomolka
Strunjan	celo leto	trislojne mreže, stoječe zabodne mreže	orada, list, ribon, sipa, veliki krulec, glavati cipelj, iverka, špar, gladki romb, trnočela rakovica
Strunjan	celo leto	trislojne mreže, stoječe zabodne mreže	orada, list, ciplji, ribon, bodičasti volek
Piran	celo leto	trislojne mreže, stoječe zabodne mreže	špar, orada, ciplji, brancin, mali gavun, ribon, ovčica, list, veliki krulec
Piran	Jesen	trislojne mreže, stoječe zabodne mreže	salpa, orada, list, iverka, debelousti cipelj, sipa, brancin
Koper	April - Oktober		sardela, sardon
Piran	Jesen	pridnena povlečna mreža s širilkami	moškatna hobotnica, ligenj, list, mol, skuša
Strunjan	Jesen	trislojne mreže, stoječe zabodne mreže	orada, skuša, brancin

Piran	celo leto	trislojne mreže, stoječe zabodne mreže	skuša, list, ribon, orada, iverka, mol, špar, veliki krulec, navadni morski pes
Izola	celo leto	trislojne mreže, stoječe zabodne mreže	list, iverka, ribon, orada, ladin-ka
Piran	celo leto	trislojne mreže, stoječe zabodne mreže	list, orada, bodičasti volek, gladki romb, romb, iverka, veliki krulec, sipa, morska bogomolka
Koper	celo leto	trislojne mreže, stoječe zabodne mreže	orada, list, ciplji, romb, iverka, brancin, veliki krulec, gladki romb
Strunjan	Jesen	trislojne mreže, stoječe zabodne mreže	list, orada, gladki romb, ligenj, palamida, krulci, sipa
Piran	Jesen	trislojne mreže, stoječe zabodne mreže	list, orada, brancin, iverka, ribon
Strunjan	Jesen – Zima	stoječe zabodne mreže, sestavljene zabodne mreže	salpa, skakavka orada, ciplji, sredozemski šur, ovčica, brancin, list, romb
Piran	Jesen	trislojne mreže, stoječe zabodne mreže	iverka, list, orada, ciplji, romb, krulci, sipa
Piran	celo leto	trislojne mreže, stoječe zabodne mreže	iverka, orada, list, ciplji, špar, salpa
Piran	Jesen	trislojne mreže, stoječe	list, orada, mali gavun
Piran	celo leto	trislojne mreže, stoječe zabodne mreže	orada, list, ribon, zlati cipelj, gof, špar, navadni morski pes, pic, mali gavun
Piran	celo leto	trislojne mreže, stoječe zabodne mreže	orada, list, iverka, zlati cipelj, ribon, salpa, sipa, ovčica, debelousti cipelj
Piran	celo leto	trislojne mreže, stoječe zabodne mreže	orada, brancin, glavati cipelj, ribon, list, ovčica, navadni morski pes
Piran	Jesen	trislojne mreže, stoječe zabodne mreže	orada, debelousti cipelj, brancin, iverka, list
Piran	celo leto	pridnena povlečna mreža s širilkami	mol, moškatna hobotnica, ligenj, bradač, bradač, skuša, girica, sardela, orada, navadni morski pes, iverka, ribon, morska bogomolka, sipa
Izola	celo leto	trislojne mreže, stoječe zabodne mreže	navadni morski pes, list, orada, brancin, gladki romb, iverka, ribon, morska bogomolka, veliki krulec
Koper	celo leto	pridnena povlečna mreža s širilkami, trislojne mreže, stoječe zabodne mreže	mol, moškatna hobotnica, ligenj, bradač, girica, ciplji, sardela, orada, list, ribon, ovčica

Izola	Jesen	trislojne mreže, stoječe zabodne mreže	orada, brancin, glavati cipelj, list, mol, špar, ribon, ovčica, navadni morski pes, trnočela rakovica
Koper	celo leto	trislojne mreže, stoječe zabodne mreže	orada, skuša, sipa, iverka, gladki romb, ribon, špar, list, romb
Izola	celo leto	pridnena povlečna mreža s širilkami	mol, sipa, ligenj, moškatna hobotnica, bradač, brancin, iverka, sredozemski šur, zvezdasta raža, orada
Izola	celo leto	pridnena povlečna mreža s širilkami	mol, ligenj, orada moškatna hobotnica, bradač, sredozemski šur, brancin, morska bogomolka, iverka, sipa
Koper	celo leto	pridnena povlečna mreža s širilkami	mol, moškatna hobotnica, ligenj, skuša, bradač, sardela, brancin, orada, morska bogomolka, iverka
Piran	celo leto	trislojne mreže, stoječe zabodne mreže	list, navadni morski pes, veliki krulec, raža trnjevka, orada
Koper	celo leto	pridnena povlečna mreža s širilkami	mol, ligenj, moškatna hobotnica, iverka, sipa, orada
Izola	celo leto	trislojne mreže, stoječe zabodne mreže	list, orada, brancin, gladki romb, iverka, ribon
Izola	celo leto	trislojne mreže, stoječe zabodne mreže	orada, sipa, ciplji, gladki romb, trnočela rakovica, brancin
Strunj	Jesen	trislojne mreže, stoječe zabodne mreže	orada, sipa, brancin debelousti cipelj, list
Piran	celo leto	pridnena povlečna mreža s širilkami	moškatna hobotnica, mol, ligenj, bradač, girica, ribon, orada, progasti bradač, sredozemski šur, veliki krulec, iverka, kovač
Koper, Izola	April - Oktober	zaporna plavarica	sardela, ciplji, orada, sredozemski šur, skakavka, salpa, ovčica, sardon, brancin
Koper	celo leto	vrše	morska bogomolka, trnočela rakovica, ugor
Piran	celo leto	trislojne mreže, stoječe zabodne mreže	list, iverka, ribon, orada, ladinka
Piran	Jesen	trislojne mreže, stoječe zabodne mreže	orada, list, romb, sipa, iverka, brancin, ciplji
Strunjan	Jesen	trislojne mreže, stoječe zabodne mreže	list, iverka, veliki krulec, sipa, orada, gladki romb



INFORMACIJSKI SISTEMI

Podatki o ribištvu se nahajajo v različnih informacijskih sistemih na ravni države. Del teh podatkov se prenaša tudi v informacijske sisteme evropske komisije in FAO. Nacionalni sistemi shranjujejo in obdelujejo podatke, ki se uporabljajo za upravljanje in nadzor ribištva. Mednarodni sistemi vsebujejo v glavnem zbirne statistične podatke o ribištvu.

INFORMACIJSKI SISTEM RIBIŠTVA

Informacijski sistem ribištva (InfoRib) upravlja Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (MKG). Sistem pokriva področje morskega gospodarskega ribištva in je zaradi raznolikosti podatkov razdeljen v devet modulov za shranjevanje podatkov ter modul za pripravo poročil. Po modulih so razdeljeni podatki o ribiških plovilih, ribolovnih dovoljenjih, ribolovnih ladijskih dnevnikih, prvi prodaji, socialno-ekonomski podatki, podatki o vzorčenjih, tehnični indikatorji, ter podatki o ribiško predelovalni industriji in akvakulturi.

SISTEM ZA SPREMLJANJE PLOVIL

Sistem za spremljanje plovil (VMS) upravlja Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Namenjen je zbiranju podatkov za spremljanje ribolovnih dejavnosti 18 ribiških plovil, ki so daljša od 15 metrov ali pa uporabljajo pridnene vlečne mreže s širilkami.

RIBIŠKI KATASTER

Ribiški kataster (RibKat¹) je podatkovna zbirka, ki jo kot javno knjigo vodi Zavod za ribištvo Slovenije. V njem so zbrani podatki o sladkovodnem ribištvu. RibKat vsebuje: (1) podatke o ribiških območjih, okoliših, revirjih in izločenih vodah ter izvajanju ribiškega upravljanja v njih; (2) evidence in podatke o stanju ribjih populacij ter (3) druge pomembne podatke, ki so osnova za ribiško načrtovanje, pripravo različnih strokovnih podlag, mnenj, ukrepov ter predpisov na področju sladkovodnega ribištva, s katerimi se zagotavlja ohranjanje in trajnostna raba ribolovnih virov.

BIOLOŠKA ZBIRKA PODATKOV ZAVODA ZA RIBIŠTVO SLOVENIJE

Biološka zbirka podatkov Zavoda za ribištvo Slovenije (BIOS) predstavlja osnovno podatkovno infrastrukturo za strokovno-raziskovalno delo. Omogoča shranjevanje biotskih in abiot-skih parametrov, ki so zbrani na področju morskega in sladkovodnega ribištva. Del zbirnih podatkov je javno dostopen na naslovu **<http://www.biosweb.org/>**. Vsaka vrsta, ki je predmet proučevanja zavoda, je prikazana na svoji strani. Poleg tega so na spletni strani na voljo tudi rekonstruirani podatki slovenskega morskega ribištva od leta 1939.

¹ https://webapl.mkgp.gov.si/apex/f?p=136:LOGIN_DESKTOP:3162502070012



PROBLEMATIKA PRELOVA

Nekoč je veljalo, da so ribolovni viri skoraj neskončni. Z razvojem ribištva, še posebej industrijskega ribolova, se je kmalu pokazalo da temu ni tako. Odvzem rib ali drugih organizmov je bil večji od njihove naravne sposobnosti obnavljanja in prišlo je do prelova. Danes je prelov težava svetovnih razsežnosti, s katero se sooča večina upravljavcev ribištva.

Posledice prelova se odražajo na ekosistemski ravni, populacijski ter na socialno-ekonomski ravni. Za lažjo predstavo ekosistemske ravni prelova, si v mislih najprej naslikajmo piramido, grajeno iz vodoravnih plasti. Vsaka plast predstavlja prehransko raven. Temeljno plast tvorijo planktonske alge, ki s fotosintezo iz anorganskih snovi proizvajajo organsko snov. Organsko snov nalagajo v lastna enocelična telesa in v potomce. Naslednjo plast predstavlja živalski plankton, ki se »pase na travnikih« planktonskih alg. Šele v tretji plasti pridemo do rib. Tam so male pelagične ribe (npr. sardela), ki se hranijo z živalskim planktonom. Od tu sledi že znana zgodba, da so manjše ribe hrana večjim. Na posled prispemo do vrha piramide, kjer se nahajajo veliki plenilci, kot so morski psi.

In kje je tu človek? Človek je od prazgodovinskih časov ribaril za lastne potrebe. Šele v novejšem času je v ribolovu zaslutil možnosti dobička. Tako se je človek v zadnjem stoletju zavihtel na plenilski prestol. Kot nekakšen kralj plenilcev pleni v vseh plasteh, razen v prvih dveh. Iz plasti ne jemlje enakomerno, pač pa jih spodkopava in ruši piramido. Tako se rušijo razmerja med vrstami, ki se nahajajo v posameznih plasteh piramide. Spremenjene združbe so običajno iz ekonomskega vidika za človeka manj ugodne.

Prekomeren ribolov povzroča tudi spremembe v strukturi populacij rib. V populaciji je čedalje

manj velikih osebkov. Mnoge vrste na ribolovni pritisk odreagirajo tudi z zgodnejšim spolnim dozorevanjem, s čimer se zavarujejo pred propadom. Kljub temu so mnoge populacije skoraj izumrle. Najbolj ogrožene in tudi zdesetkane so tiste vrste, ki potrebujejo veliko časa do spolne zrelosti. Mnoge od njih imajo za nameček tudi majno število mladičev.

Socio-ekonomske posledice prelova so daljnosežne. Njihov vpliv najprej prizadane ribiče, ki manj in manj zaslužijo. Zaslužki se manjšajo z zmanjševanjem količin ulova, drugačno vrstno sestavo ulova in tudi na račun čedalje manjših rib, ki na trgu dosegajo nižje cene. Slabši ulovi vplivajo na trgovino z ribami in na predelovalno industrijo. Prizadanejo tudi transport ribiških proizvodov. Dejavnost celotne verige se zmanjšuje in posledično vpliva na vrsto povezanih gospodarskih dejavnosti. Tako se zmanjšuje povpraševanje po ladjedelniških in servisnih storitvah, manj je nakupa opreme za plovila in industrijo, manj je nakupa potrošnega materiala (npr. embalaža). Ribiško kolesje se suče vse počasneje in skozi brezposelnost vpliva na socialo.

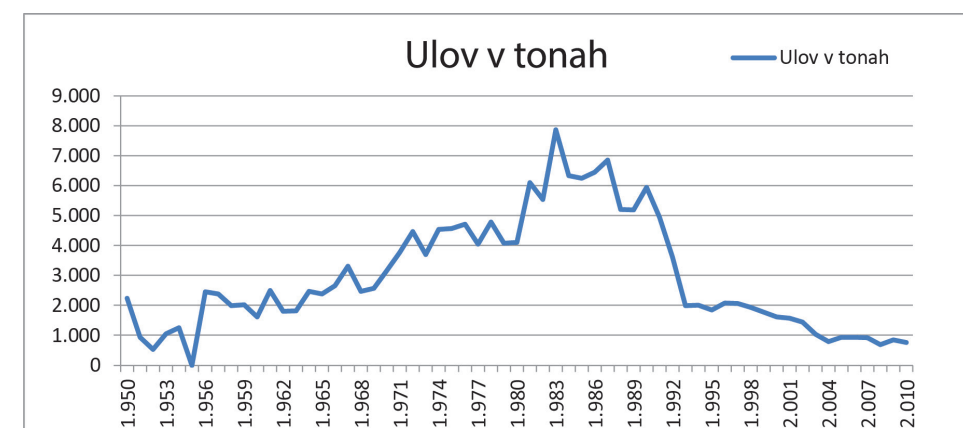
Vsak upravljavec si želi omiliti socialno-ekonomske posledice prelova. Da bi to dosegel, se mora lotiti zaščite ribolovnih virov. Z različnimi ukrepi mora ribolovni pritisk zmanjšati do ravni, ki omogoča trajnostni ribolov. Da bi to dosegli, se upravljavci poslužujejo tehničnih ukrepov in kvot. S tehničnimi ukrepi zmanjšujejo ribolovni napor, omejujejo ali prepovedujejo uporabo nekaterih ribolovnih orodij itd. S kvotami upravljavci določijo največjo količino dopustnega ulova neke vrste v določenem časovnem obdobju. Kvote razdelijo med ribiče ki smejo loviti le do izpolnitve lastne kvote.



ALI STE VEDELI?

- Da so naši ribiči leta 1983 ulovili rekordnih 7.800 ton rib, večinoma sardel in sardonov
- Da so lovili v celotnem Jadranskem morju, vse do otoka Visa

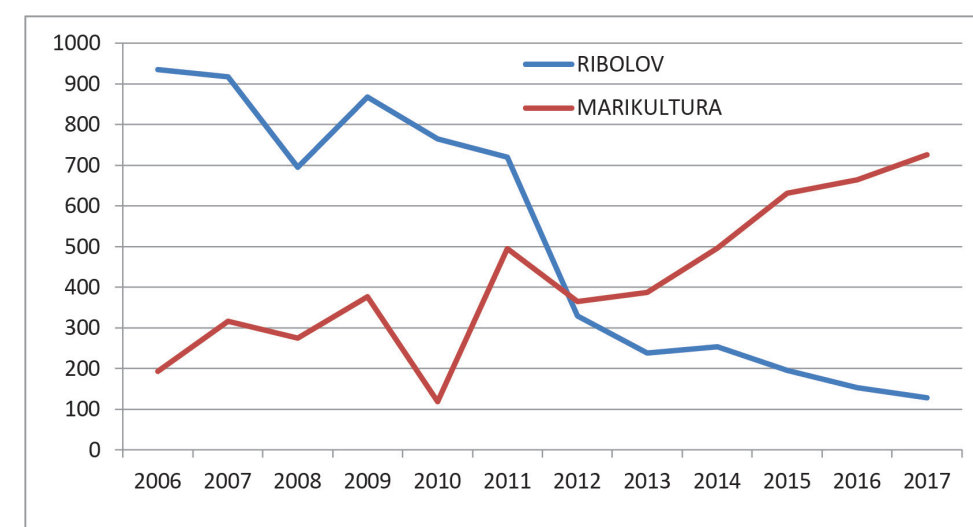
IZTOVOR SLOVENSКИH GOSPODARSKIH RIBIČEV V TONAH, SLOVENIJA 1950-2010



Vir: Statistični urad Republike Slovenije do leta 2009. Od leta 2010 je vir Zavod za ribištvo Slovenije.

- Da je marikultura v letu 2017 pet kratno presegla količino iztovorjenih rib in drugih organizmov, predvsem na račun večje proizvodnje sredozemske klapavice

VZREJA (MARIKULTURA) IN IZTOVOR (RIBOLOV) V TONAH V SLOVENIJI 2006-2017



Vir: Statistični urad Republike Slovenije do leta 2009. Od leta 2010 je vir Zavod za ribištvo Slovenije.

- Da ima večina zamrznjenih rib in ribjih izdelkov dodano plast vode – ledu ("glazura") zato, da se v hladilnicah ne izsušijo. Pomembno je, da to ob nakupu izdelka na deklaraciji preverimo ter upoštevamo pri ceni, saj plačamo tudi led
- Da ribe in drugi vodni organizmi (školjke, raki, polži...) vsebujejo visok delež visoko nenasičenih maščobnih kislin ($\Omega 3$), ki jih človeški organizem sam ne more proizvajati in so koristne za človeško prehrano



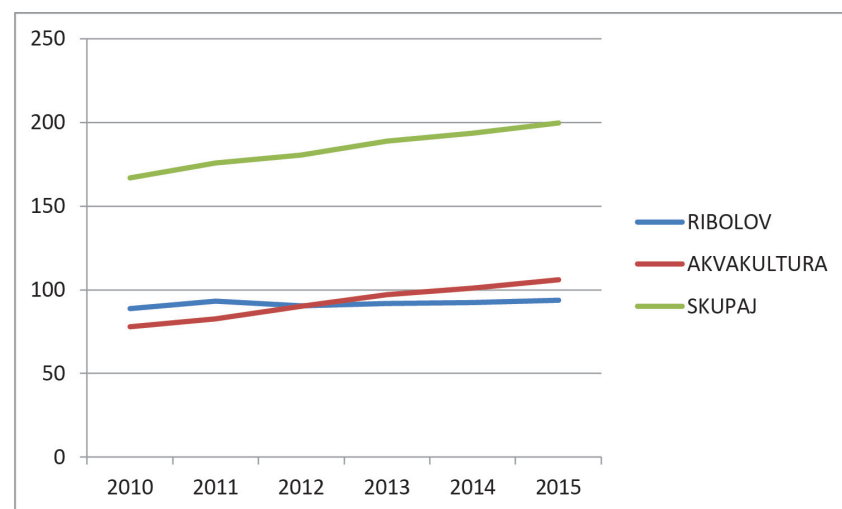
- Da je svetovna proizvodnja akvakulture že presegla količino ulovljenih rib in drugih organizmov. V letu 2015 je svetovna proizvodnja znašala 199,7 milijona ton različnih organizmov (rib, mehkužcev, rakov, alg...), od tega 106 milijona ton (kar predstavlja 53% celotne proizvodnje) iz akvakulture
- Ko kupujete panirane ribje proizvode, bodite pozorni na delež panirne mase (naj ne bo nad 60 %) oziroma ribjega deleža v izdelku. Plačujete in pojedete namreč tudi krušne drobtine.

- Da je svetovna proizvodnja akvakulture že presegla 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 (Scropaena scrofa) v naših ribarnicah po poreklu večinoma iz severno afriških držav, Maroka, Tunisa, Senegala... in ne iz Jadrana. To se seveda pozna na kvaliteti, ki ne dosega okusa in kvalitete jadranske velike škarpe.



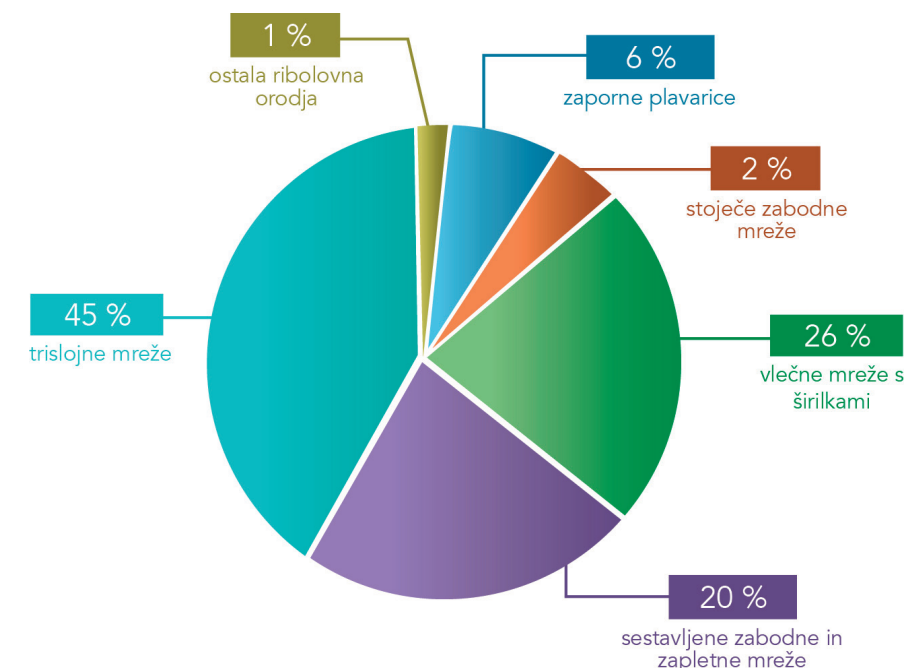
- Da se z zaporno plavarico (šakalevo) lovi večinom samo v nočeh brez lunine svetlobe, nikakor ob polni luni
- Da so ribiči do druge polovice 19. stoletja uporabljali mreže, spletene iz lanenih in konopljenih vrvic. Da bi jim podaljšali trajnost, so jih vsakih 14 dni v kotlih prekuhali skupaj z drobljeno ali mleto skorjo pinije ali bora ter jih nato sušili na obali

SVETOVNA PROIZVODNJA AKVAKULTURE IN RIBOLOVA V MILIJONIH TON 2010 - 2015



Vir: Statistični urad Republike Slovenije do leta 2009. Od leta 2010 je vir Zavod za ribištvo Slovenije.

- Da največjo letno količino rib ulovijo slovenski gospodarski ribiči z vlečno mrežo s širilkami (kočo)





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 ribškem plovilu ali v ribogojnem obratu, konča pa se pri končnem potrošniku. Sistem nadzora je opredeljen v uredbi o nadzoru (Uredba 1224/2009/ES).

OD RIBOLOVA DO IZTOVARJANJA

Ribolovnih ladijski dnevnik in deklaracija o iztovarjanju sta lahko v papirni ali elektronski obliki in pomenita prvi korak pri zagotavljanju sledljivosti. Oba dokumenta so dolžni voditi kapitani ribiških plovil Skupnosti, katerih skupna dolžina je 10 metrov ali več. Pri nas je to predpisano za vsa ribiška plovila.

Ribolovni ladijski dnevnik vsebuje podatke o času in pristanišču začetka ter konca ribolovnega potovanja, območju ribolova, ribolovnem orodju, ribolovnem naporu, ujetih vrstah ter njihovih obdržanih in zavrnjenih količinah. Ob iztovarjanju mora biti izpolnjena tudi deklaracija, ki vsebuje količine posameznih vrst v kilogramih teže proizvoda, razčlenjene glede na vrsto predstavitve proizvoda, ali po potrebi število kosov.

TRŽENJE IN PREDELAVA

Za ribiške proizvode ali proizvode iz ribogojstva je sledljivost zagotovljena v vseh fazah proizvodnje, predelave in distribucije do maloprodaje. V tem okviru so predpisani tudi obvezni podatki, ki morajo biti navedeni na deklaracijah, ki spremljajo ribiške proizvode. Za nas, kot kupce ribiških proizvodov v maloprodaji, so pomemb-

ni predvsem podatki za potrošnika, ki jih predpisuje 15. člen Uredbe o spremljanju ulova in prodaji ribiških proizvodov (Uradni list RS, št. 38/16), ki se sklicuje na Uredbo 1224/2009/ES. Namestitev deklaracije se razlikuje glede na obliko v kateri so ribiški proizvodi ponujeni potrošniku.

V primeru predpakiranih ribiških proizvodov, namenjenih prodaji na drobno, morajo biti podatki za potrošnika nameščeni na pakiranju oziroma deklaraciji ribiškega proizvoda. Pri proizvodih, ki niso predpakirani, morajo biti podatki za potrošnika nameščeni na deklaraciji na, oziroma neposredno ob ribškem proizvodu, na katerega se podatki nanašajo. V nobenem primeru podatki na ribških proizvodih ne smejo biti zavajajoči, morajo biti nedvoumni, lahko prepoznavni, čitljivi, neizbrisani in ne smejo biti prekriti z drugimi besednim ali slikovnim materialom ter za končnega potrošnika na vidnem mestu. Obvezni podatki za potrošnika so podrobneje razloženi v nadaljevanju.

ZNANSTVENO IN TRGOVSKO IME

Seznam trgovskih imen pripravijo in objavijo države članice EU. To predpisuje 37. člen Uredbe (EU) št. 1379/2013. Na seznamu morata biti navedeni znanstveno ime posamezne vrste ter trgovsko ime v uradnem jeziku države članice. Znanstveno ime mora biti v skladu z informacijskim sistemom FishBase ali podatkovno zbirko ASFIS Organizacije Združenih narodov za prehrano in kmetijstvo (FAO). Trgovska imena rib, ki veljajo na ozemlju Republike Slovenije so objavljena v Pravilniku o trgovskih imenih rib (Uradni list RS, št. 46/05).

Art.308 Škampi 17/20

(Nephrops norvegicus)

Globoko zamrznjen izdelek

Velikost: 17/20	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).	
Poreklo: Škotska		
Sestavine: škampi (raki), konzervans E223 (natrijev metabisulfit)		
Odebeljene snovi vsebujejo alergene. * Hraniti zamrznjeno. Zamrzovalnik / zvezdice:	Neto teža : 1 kg	Neto odtaljena teža : 750g
**** - 18°C Do datuma uporabo najmanj do	Povprečna hranilna vrednost na 100g	Lot: HS4 UK BB027 EC
*** - 18°C Do 3 mesece	Energijska vrednost 293KJ, 69kcal	
** - 12°C Do 1 meseca	Maščobe 0.4g	
* - 6°C Do 1 tedna	Od tega nasičene maščobe 0.1g	
Odmrznjenega izdelka ne zamrzovati ponovno.	Ogljikovi hidrati 0.2g	
	Od tega sladkorji <0.1g	Datum proizvodnje: 03/2018
	Beljakovine 16.1g	

Slika: Primer dobrega označevanja.

USTREZNO GEOGRAFSKO OBMOČJE

V primeru ribiških proizvodov, ulovljenih v morju¹. Za proizvode, ki izvirajo iz morij okrog Evrope, je zahtevana natančnejša geografska opredelitev. To velja za severovzhodni Atlantik (ribolovno območje je 27 FAO) ter Sredozemsko in Črno morje (ribolovno območje 37 FAO). V teh primerih mora biti pisno navedeno ime podobmočja (npr. osrednje Sredozemsko morje, 37.2 FAO) ali razdelka (npr. Jadransko morje, 37.2.1 FAO). Geografski izvor je lahko prikazan tudi z zemljevidom ali piktogramom te cone. Za ribiške proizvode ujete drugje, zadoštuje navedba imena ribolovnega območja FAO (npr. jugozahodni Atlantik, 41 FAO).

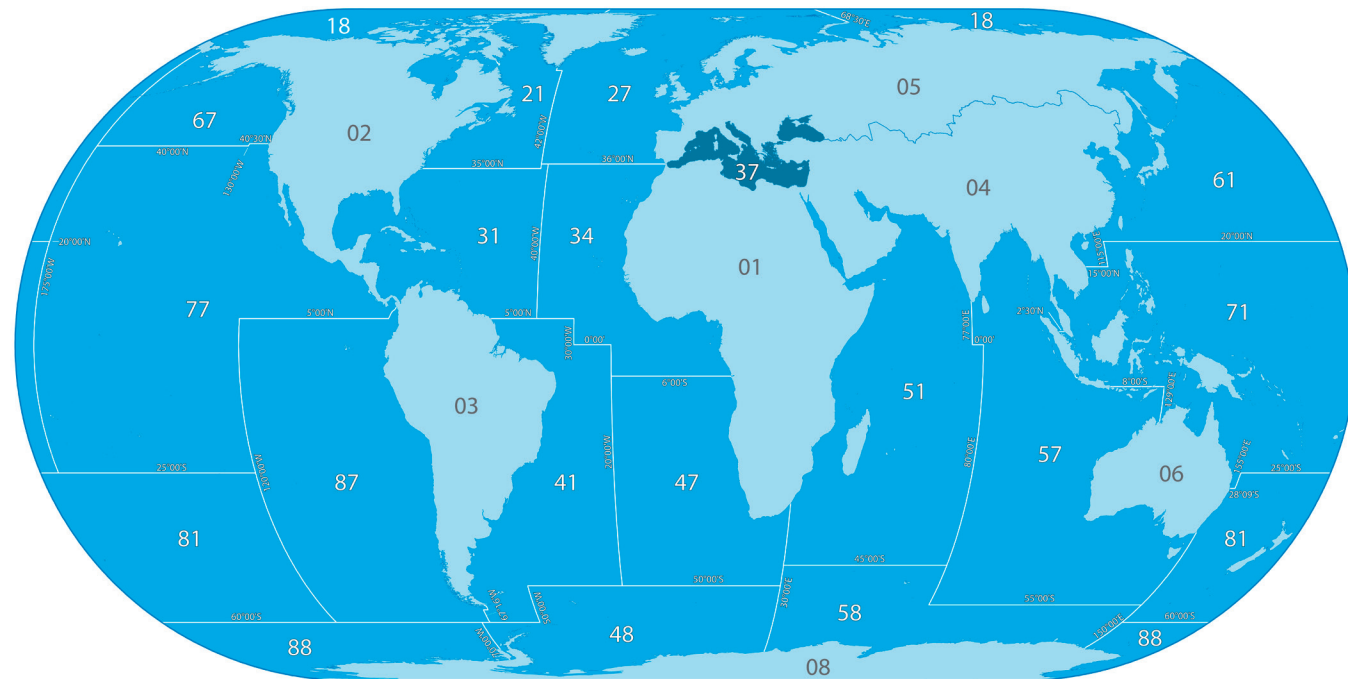
Morska ribolovna območja so naslednja: Arktično morje (18); v Atlantskem oceanu: severozahodni Atlantik (21), severovzhodni Atlantik (27), osrednji zahodni Atlantik (31), osrednji vzhodni Atlantik (34), Sredozemsko in Črno morje (37), jugozahodni Atlantik (41), jugovzhodni Atlantik (47) in antarktični Atlantik (48); v Indijskem oceanu: zahodni Indijski ocean (51), vzhodni Indijski ocean (57) ter antarktični in južni Indijski ocean (58); v Tihem oceanu: severozahodni Tihi oce-

an (61), severovzhodni Tihi ocean (67), osrednji zahodni Tihi ocean (71), osrednji vzhodni Tihi ocean (77), jugozahodni Tihi ocean (81), jugovzhodni Tihi ocean (87) in antarktični Tihi ocean (88).

Morsko ribolovno območje Sredozemsko in Črno morje (37) se deli na zahodno Sredozemlje (podobmočje 37.1), osrednje Sredozemlje (podobmočje 37.2), vzhodno Sredozemlje (podobmočje 37.3) in Črno morje (podobmočje 37.4). Za nas je še posebej zanimiv razdelek 37.2.1 iz katerega prihaja večina jadranskih ribiških proizvodov.

V primeru ribiških proizvodov, ulovljenih v celinskih vodah¹ se navede izvorno vodno območje v državi članici ali tretji državi porekla proizvoda.

V primeru proizvodov iz ribogojstva² se navede državo članico ali tretjo državo, v kateri je proizvod dosegel več kot pol svoje končne mase ali je preživel več kot pol obdobja reje. V primeru lupinarjev se navede državo, v kateri je potekala zadnja faze reje ali gojenja, ki je trajala najmanj šest mesecev.



Slika: Morska ribolovna območja (prirejeno po FAO 2015).

37

SREDOZEMSKO
MORJE



Slika: Morska ribolovna območja (prirejeno po FAO 2015).

¹ 38. člen Uredbe (EU) št. 1379/2013

02

AKVAKULTURA

Ribolov je bil 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 je postalo morje in pravica do ribolova splošna dobrina. 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 (ribolov in akvakultura) 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) usmerjene v trajnostno izkoriščanje ribjih populacij.

NAČIN PROIZVODNJE

Način proizvodnje ribiškega proizvoda mora biti podan z enim od naslednjih izrazov: ujeta ali ujeta v celinskih vodah ali gojeno.



SLOVENSKE RIBOGOJNICE

Quas mei intemen timoentrum fatiemur. Udam. Fuid se patiam sultuus ela nons caperum ia vilner aucone erustris. Fulto mod in sim facerfes sid deribefec te quis etis, clarem que crum, o ves furbi spicomnium, autus ad perurni quitiam die dicivis, que itatus? Uriam noribus, Palatus co erit Catere me aucem ori tem te coniticit, num mo vitura atumurnihica nonvoltiumei sendi sendemque fatorta, aliciam sperevivivid re num patimur nihilicum adhuc que ce tus prit dem su me popubli civivit. Mulostis con nonvoc fectus, cam quon di portem per utelabem fic ressilinequa morturo bulius iam te nir hicae fuiur. Enius conenesil veri interit graectus, ses hillabe faucem haliistenin potia reo ceri tebat inte coenam avemquo Cuppl. At publi, unum re me con ten sentem, qua cultus aritiquodUtea derus ad consilin scivives iam.

93%

In sent, actem
hem presilis, ci
firmisqua pari



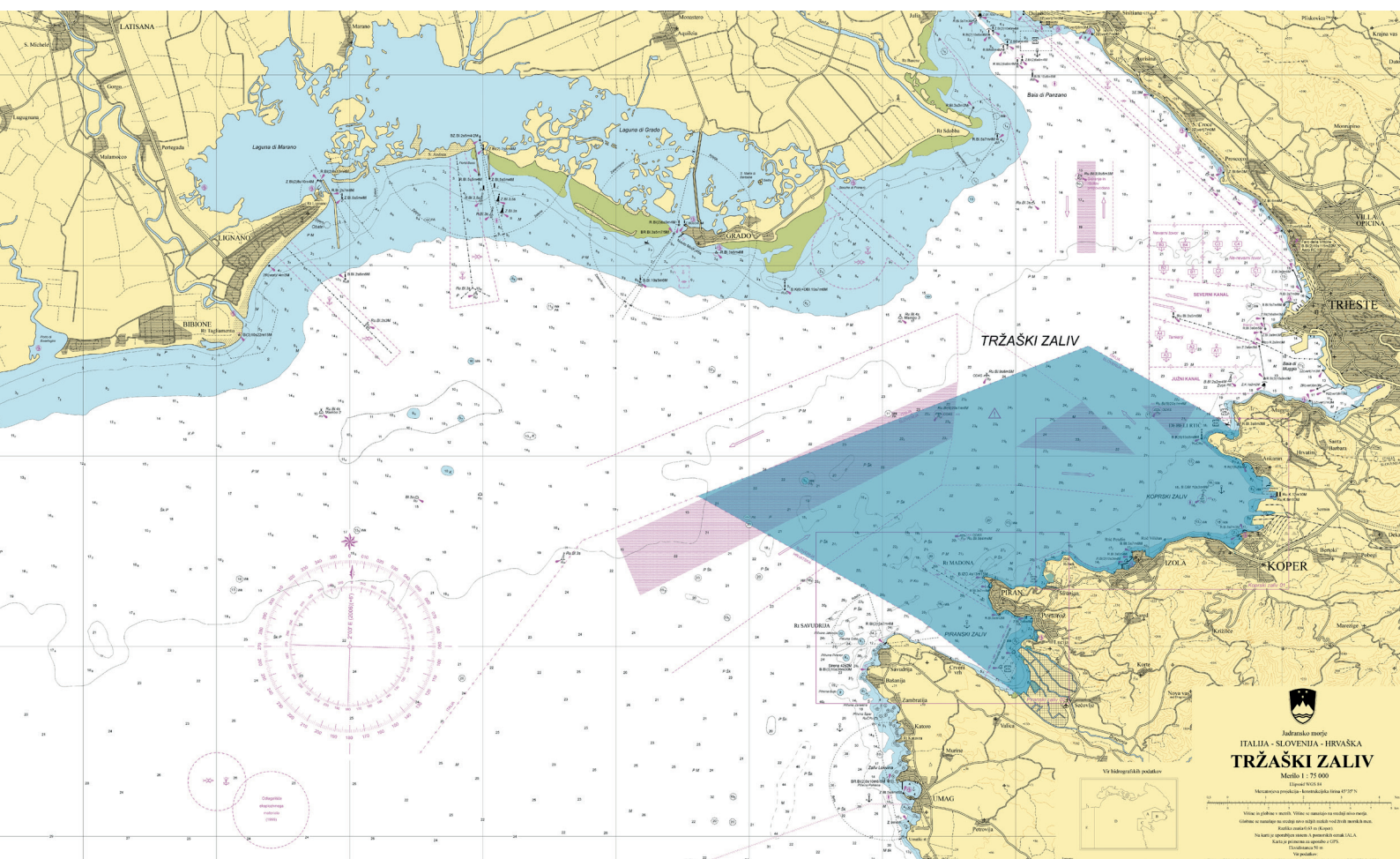
TRAJNOSTNA AKVAKULTURA

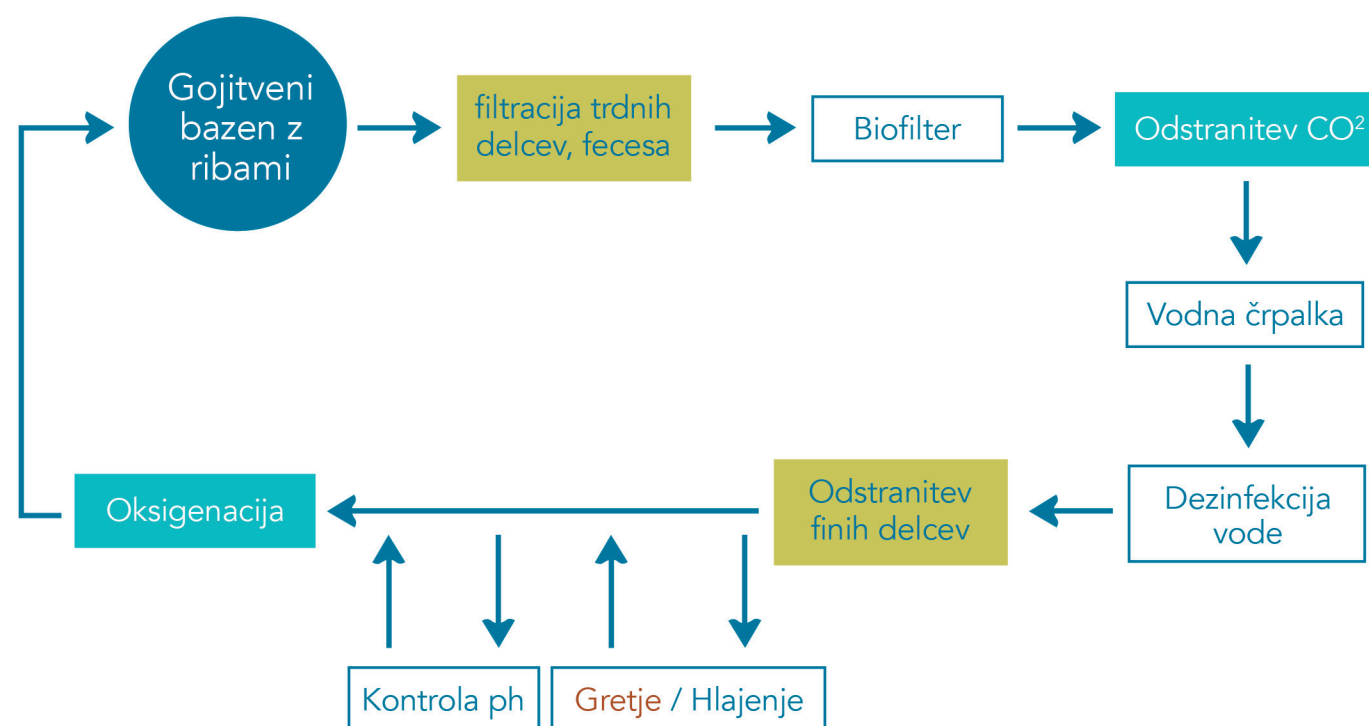
Akvakultura ali ribogojstvo je kot najhitreje rastoča živilska industrija na svetu ključnega pomena za zmanjšanje pritiska na staleže divjih rib. Hkrati se (trajnostna) rast ribogojstva sooča z izzivi glede okoljskih posledic take rasti. Zahvaljujoč napredni tehnologiji gojenja pa so se prizadevanja osredotočila na dolgoročno in trajnostno ribogojstvo. To pomeni čim manjši vpliv rinogojstva na okolje. Za doseg tega cilja imamo več poti in načinov, ki jih predstavljamo v nadaljevanju

RECIRKULACIJSKI AKVAKULTURNI SISTEM (RAS, Recirculating aquaculture system)

Večina sladkovodnega gojenja v Sloveniji sicer poteka v pretočnih sistemih. Slovenija ima kot zelo vodnata dežela velike možnosti za gojenje

v pretočnih sistemih, drugod po svetu pa temu ni tako. Če želimo zmanjšati vpliv na okolje, je eden od načinov prenos gojenja na kopno v recirkulacijske akvakulturne sisteme. Bistvene prednosti RAS-a so v lažje nadzorovanih gojitvenih pogojih, višjo proizvodnjo ob enaki količini porabljene vode ter predvsem manjšemu vplivu na okolje. V takih sistemih je lažje preveriti kakovost proizvodne in izpustne vode. Prečiščene izpustne vode ponovno uporabimo v gojitvenih bazenih ozirmoma jih vrnemo nazaj v vodotok. Možnosti za RAS so skoraj neomejene, saj jih lahko uporabimo tudi v tako ekstremnih področjih kot so Srednji vzhod ter Severna Afrika. Sicer pa se po takšni tehnologiji goji tako morske (npr. romb; Scophtalmus maximus) kot sladkovodne, npr. salmonidne vrste. Seveda so tako obratovalni stroški kot investicija v RAS sisteme dražji od pretočnih.





»OFFSHORE GOJENJE«

To so različne tehnologije gojenja na odprtem morju. Oceani predstavljajo 70% svetovne površine, zagotavljajo pa manj kot 2% hrane. Zato so se prizadevanje osredotočila v razvoj tehnologij morskega ribogojstva (marikulture) na odprtem morju (»offshore«). Odprto morje ima globlje vode ter močnejše tokove kot na obalnih območjih zato so vplivi marikulture na okolje pri tem manjši. V vodah odprtih morij je vsebnost hranil večinoma nižja kot v plitvejših in občutlivejših obalnih vodah, ki se sicer ponašajo z višjo biodiverziteto. Tehnološko gre tu za mrežne kletke, plavajoče ali potopljene. Izdelane so večinoma iz poliamidnih cevi, ki omogočajo veliko prožnost. V Sloveniji trenutno ni takih morskih ribogojnic. So pa pobude za določitev namenske rabe morja izven sedanjega ozkega priobalnega območja pa do 1,5 Nm od obale. V tem območju je morje globlje, tokovi in vetrovi pa močnejši.

TROFIČNO RIBOGOJSTVO (Multi-trophic aquaculture)

Pri uporabi tega sistema izkoriščamo naravne

lastnosti več vrst gojenih organizmov. Namreč v prehranjevalni verigi je odpadke enega organizma vedno hrana za drugo vrsto organizma. V takih gojitvenih sistemih delujejo organizmi, ki so nižje v prehranjevalni verigi, kot naravni filter za izpustne vode predno le te ponovno uporabimo ali vrnemo v vodotoke. Na kopnem je tak sistem poznan kot akvapponika v številnih različicah. V morju pa tak sistem omogoča neposredno manjši vpliv na okolje.

V marikulturi npr. drobne delce iz ribjih kletk (losos, brancin, orada...), ki vključujejo delce hrane in feces, prefiltrirajo školjke (npr. klapavice) ter nazadnje še morske alge. Tako naravno »recikliranje« hranilnih snovi iz ribogojstva zmanjša negativni vpliv na morje in morsko dno. Obenem pa lahko pomeni dodaten vir prihodkov gojiteljem. Pri nas imamo sisteme akvapponike od sočasnem gojenju rib ter zelenjave ter gojenje brancina v mrežnih kletkah in klapavic na plavajočih linijah v Portoroškem ribolovnem rezervatu. Vendar je morje v tem delu relativno plitvo (okrog 12 m), morski tok pa ni vedno usmerjen iz zaliva v smeri proti nasadam klapavic.

KUPUJTE TRAJNOSTNO PRIDELANE PROIZVODE

Kot potrošniki imate veliko moč, da z nakupom izdelkov, ki 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, npr. MSC certifikat za ujete organizme in ASC certifikat za organizme iz akvakulture. Posebne oznake ribjih proizvodov to označujejo, zato je potrebno pred nakupom le te dobro prebrati.

BIOLOŠKE ZNAČILNOSTI VRST, KI SO PREDMET MORSKE IN SLADKOVODNE AKVAKULTURE

Slovenija je zelo vodnata dežela ter ima skupaj s sicer omejenim morskim akvatorijem vse naravne danosti za razvoj sladkovodne akvakulture in marikulture.

V sledečem poglavju predstavljamo 8 gospodarsko najpomembnejših sladkovodnih vrst ter 2 morske vrste, ki so predmet gojenja in/ali ribolova. Podani so osnovni biološki podatki, podatki o načinu in količini vzreje oz. ribolova ter načini kulinarične priprave.



AMUR

Znanstveno ime: *Ctenopharyngodon idella*
(Valenciennes v Cuvier, 1844)

FAO 3-črkovna koda: FCG

Trgovsko ime: beli amur

Ljudsko ime: beli amur

Italijansko ime: carpa erbivora

Hrvaško ime: amur

Angleško ime: Grass carp (White amur)



OPIS

Amur ali beli amur ima podolgovato telo, pokrito z velikimi luskami. Telo ni tako visoko, kot pri krapu in je po hrbtu temno od zelenkaste do temno sive ali celo črne barve. Trebušni del ima bistveno svetlejši in je običajno bolj ali manj bel. Repna plavut je velika in izrazita, plavuti pa so temnejših barv. V ugodnih pogojih lahko amur doseže prav zavidljivo velikost. Znani so primerki krepko preko enega metra in teže preko trideset kilogramov.

PODOBNE VRSTE

Krap, klen

Od krapa se najlažje razlikuje po nižjem telesu in po ustih, ki so brez brkov. Zamenjava s klenom je malo bolj verjetna vendar se prav tako razlikuje po obliki ust in po plavutih, ki so pri kleni svetlejših barv in ponavadi v oranžno rdečih odtenkih na trebušnem delu.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Je domorodna vrsta vzhodne Azije – severnega Vietnama, Kitajske in vzhodne Rusije (Reka Amur po kateri je dobil ime), po svetu pa je razširjen umetno v želji, da bi zaustavljal razraščanje vodnega rastlinja s katerim se hrani. Živi v z rastlinjem poraščenih jezerih rekah ali ribnikih, drsti pa se najraje v tekočih delih rek, kjer ikre potujejo s tokom.

BIOLOGIJA

Amur je prilagodljiva riba, ki se hrani večinoma z vodnim raslinjem. Občasno se prehranjuje tudi z detritom in vodnimi nevretenčarji (mlajši osebki), kasneje pa preide na rastlinsko hrano. Za drst potrebuje temperature vode preko 25 stopinj in se ponekod po svetu zato ne drsti. Ponekod, kjer je prinešen kot tujerodna vrsta, skrbno nadzorujejo njegove populacije.

ZANIMIVOSTI

V nekaterih deli sveta npr. V ZDA, se je številčno tako namnožil, da predstavlja velik okoljski problem.

PRIPRAVA

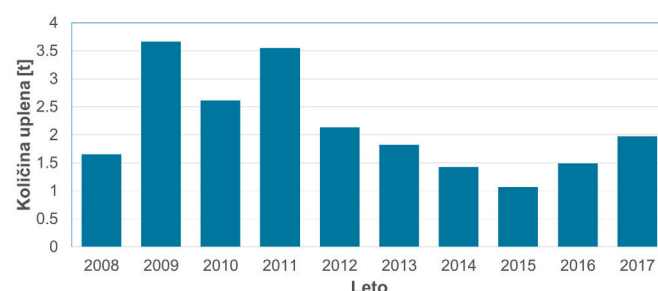
Amurja najpogosteje pripravljamo pečenega v pečici ali v ponvi. Običajno je večji in ga je potrebno predhodno razrezati na filete, kotlete ali manjše kose.

RIBOLOV IN GOJENJE

Lovijo ga na športni način, na naravne vabe rastlinskega izvora. Občasno je plen ribičev, ki lovijo krape. Odrasli slovijo po tem, da jih je dokaj težko ujeti in predstavljajo za ribiča veliko trofejo, poleg tega pa so to močne ribe, ki se tako tudi borijo. Najboljše vabe so kruh in kruhove skorje, lahko pa tudi šopi listov solate ali trave. Je svetovno ena najbolj masovno gojenih vrst rib za prehrano v akvakulturah, z letno produkcijo preko petih milijonov ton, predvsem na račun Kitajske. Pri nas ga gojijo v nekaterih ribogojnicah vendar je njegov delež v akvakulturi dokaj nizek. Natančni podatki o letni proizvodnji so na voljo v Centralnem registru akvakulture in komercialnih ribnikov ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

KDAJ JO LOVIJO (SEZONA RIBOLOVA)?

V Sloveniji je tujerodna ribja vrsta in nima varstvene dobe in najmanjše predpisane velikosti, vendar lahko v posameznih revirih upravljalci postavijo strožje pogoje ribolova nanj.



BRANCIN

Znanstveno ime: *Dicentrarchus labrax*
(Linnaeus, 1758)

FAO 3-črkovna koda: BSS

Trgovsko ime: brancin

Ljudsko ime: brancin

Italijansko ime: branzino, spigola

Hrvaško ime: lubin, brancin, luben, smudut

Angleško ime: sea bass



OPIS

Telo je podolgovato, bočno sploščeno. Hrbtno je temno olivno zeleno, bočno prehaja iz srebrno bele v trebušno belo barvo. Glava je temna, pokrita s cikloidnimi luskami. Škržni poklopec ima zlat odsev, temnejšo liso na zgornjem delu ter na sredini 2 trnasta izrastka. Hrbtna plavut ima 8 do 10 trdih plavutnic. Mladi osebki imajo drobne temne lise na hrbtani strani.

PODOBNE VRSTE

Morda bi ga lahko zamenjali s kakšno izmed vrst ciplja (debelousti, glavati cipelj...), vendar je brancin manj vretenaste oblike, ima višjo glavo in je temnejše olivno zelene barve.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Oceanodromna selivka, ki naseljuje priobalni pas vse do globine 100 m. Rad ima tako morsko vodo kot somornico, zaide tudi v ustja rek. V zimskem času, ko se drsti, se povsem približa obali.

BIOLOGIJA

Brancin je plenilec, prehranjuje se z manjšimi ribami, v manjši meri tudi z bentoškimi organizmi. Zraste lahko do 1 m, največja zabeležena teža pa je bila 12 kg. Večinoma so brancini pri nas dolgi okrog 40 cm in tehtajo okrog 500 g. Naši ribiči ulovijo tudi večje primerke nad 1 kg. Drsti se pozimi.

ZANIMIVOSTI

Brancina v Evropi (in tudi pri nas) uspešno gojijo, skupna proizvodnja je leta 2014 znašala 156.000 ton.

PRIPRAVA

Brancinovo meso je nežno, izrednega okusa, ki ga lahko še vzpodbudimo z različnimi načini priprave. Odličen je na žaru (na plošči in na ogljenem žaru),

kuhan in pripravljen v soli. Lahko ga filetiramo in pripravimo na različne načine.

RIBOLOV IN GOJENJE

Ribiči lovijo brancina večinoma s trislojnimi mrežami, pridnenimi vlečnimi mrežami s širilkami ter stoječimi zabodnimi mrežami.

Pri nas brancina gojijo v plavajočih mrežnih kletkah v portoroškem ribolovnem rezervatu. Mladice se naseljuje večinoma v spomladanskem obdobju. Med rastjo rib je potrebno menjati mreže z večjim očesom zardi pretoka vode in obrasti. Hranimo ga s peletirano ribjo hrano katere večji delež predstavlja ribja moka. Brancin doseže tržno maso 300 do 400 g v letu in pol do dveh let. Pri gojenju moramo vzdrževati dobre zoohigijske razmere ter skrbno slediti zdravstvenemu stanju brancina.

KDAJ JO LOVIJO (SEZONA RIBOLOVA)?

V našem morju je prisoten vse leto, najštevilčnejši je od oktobra do januarja.

IZTOVOR IN PROIZVODNJA

Količine gojenega brancina seveda nekajkrat presegajo ulovljene količine tega plenilca. Naši ribiči iztovorijo med 3 in 4 tone, ribogojci po ga vzgojijo okrog 70 ton letno. Sicer pa proizvodnja brancina zmerno narašča od nekaj 100 kg ob začetku proizvodnje konec 80-ih let, 50 ton v devedesetih letih, do okrog 84 ton v letu 2017. Omeniti velja, da smo do leta 2004 vzgojili tudi okrog 20 ton orade letno.



KLAPAVICE

Znanstveno ime: *Mytilus galloprovincialis*
Lamarck, 1819
FAO 3-črkovna koda: MYL
Trgovsko ime: klapavica
Ljudsko ime: pedoč, pidoč
Italijansko ime: cozza, peocio, mitilo, racchia
Hrvaško ime: dagnja, pidoč, mušula
Angleško ime: mussel



OPIS

Klapavice so temno vijolične do črne barve, proti vrhu školjke (s tem je pritrjena na podlago) svetlejšje. Znotraj je lupina biserna. Klapavica ima močne bisusne niti s katerimi je pritrjena na podlago. Večkrat ima površino obraščeno z različnimi organizmi.

PODOBNE VRSTE

»Naši«, (sredozemski) klapavici je podobna užitna klapavica (*Mytilus edulis*, blue mussel), ki je večinoma manjša, rjavkasto plave barve, ni tako izrazito vijolične barve ter živi na obalah vzhodnega Atlantika.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Živi v priobalnem, bibavičnem pasu, največkrat pritrjena na skale, večje kamne ali vrvi. Nahaja se v celotnem Sredozemlju do globine 40 m.

BIOLOGIJA

Klapavica je filtrator ter prečrpa velike količine vode (tudi do 80 l dnevno). Pri tem s škrgami iz vode prevzame kisik ter hrano (rastlinski plankton ter organske delce). Zraste lahko do 15 cm, večinoma pa med 5 in 8 cm. Klapavice so ločenih spolov. Spol enostavno ločimo, ko školjko odpremo, saj so ženski osebki oranžne barve, moški pa rumeno bele. Drstijo se lahko večkrat letno, ličinke so planktonske, ki ob preobrazbi v mlade klapavice preidejo v bentoški način življenja ter se pritrdijo na podlago.

ZANIMIVOSTI

Klapavica je najbolj gojena školjka v Evropi, njena proizvodnja je leta 2014 znašala 116.000 ton.

PRIPRAVA

Klapavice so verjetno najboljše pripravljene »na buzaro«, v omaki iz česna, peteršilja, malvazije in krušnih drobtin. Odlične so tudi na žaru (plošča), gratinirane, v testeninah in rižoti. Odlično se podajo med morske sadeže in v brodet.

RIBOLOV IN GOJENJE

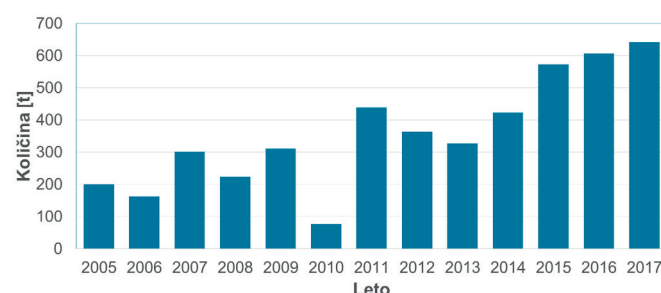
Ribiči jo pri nas ne nabirajo, gojijo jo školjarji v Piranskem in Strunjanskem zalivu ter ob meji z Italijo, v zalivu Svetega Jerneja na Debelem rtiču. Gojijo jih na plavajočih linijah. Te sestavljajo plovci, ki so med seboj povezani z vrvmi, na obeh koncih pa je plavajoča linija sidrana na morsko dno. Linija je lahko sestavljena iz ene ali dveh vzporednih vrvi. Na vrveh med plovci (sodi) so obešene mreže s školjkami (»rešče«). Mladice školjk nabirajo na vrveh (lovilcih) ali jih nabavijo pri proizvajalcih mladice. Med rastnim ciklusom je potrebno školjke presajati v mrežice z večjim očesom. Tržno velikost okrog 5 cm dosežejo v 14 do 18 mesecih. Ker so klapavice filtratorji moramo biti pozorni na mikrobiološko neoporečnost ter morebitno prisotnost biotoksinov. Zato so gojišča (tako morje kot klapavice) pod stalnim veterinarskim nadzorom.

KDAJ JO LOVIJO (SEZONA RIBOLOVA)?

Celoletna proizvodnja, zaradi turistične sezone je prodaja večja v poletnih mesecih.

IZTOVOR IN PROIZVODNJA

Količine vzgojenih klapavic konstanto rastejo ter so v letu 2017 dosegle 641 ton. Poglavitni razlog za to uspešno gojenje je modernizacija proizvodnje dveh večjih podjetij (poleg nekaj mnaših), ki se ukvarjata s to dejavnostjo ter gojita to okusno školjko v vseh treh zalivih. S pomočjo sredstev ribiškega sklada ter uvedbo novih, modernih delovnih plovil, so razširili gojišča ter s tem povečali proizvodnjo. Poleg tega so pričeli s predelavo klapavic.



KRAP

Znanstveno ime: *Cyprinus carpio* (Linnaeus, 1758)
FAO 3-črkovna koda: FCP
Trgovsko ime: krap
Ljudsko ime: krap
Italijansko ime: carpa
Hrvaško ime: šaran
Angleško ime: carp



OPIS

Krapa prepoznamo po visokem, bočno sploščenem telesu, ki je pri divjem krapu pokrito s številnimi velikimi luskami. Nekaterne gojene sorte imajo malo lusk, ki pa so prav tako zelo velike. Lahko so tudi popolnoma brez. Divji krap je malo bolj podolgovat od drugih sorodnikov, vsi pa imajo na zgornji ustnici izrastke – tipalke. Lahko doseže velkosti preko desetih kilogramov.

PODOBNE VRSTE

Koreselj, linj, ploščič
Koreselj in ploščič se od krapa najbolj razlikujeta zaradi odsotnih brkov, linj pa zaradi drobnih lusk in olivne barve.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Krap izhaja prvotno iz Evrope in Azije, vendar je danes razširjen skoraj po vsem svetu. Zanj značilno okolje so jezera in počasnejše reke z malo višjimi povprečnimi letnimi temperaturami. Velikokrat je tudi kot okrasna riba prisoten v umetnih bajejih in bazenih.

BIOLOGIJA

Krap se pri nas drsti v pomladnih mesecih v maju in juniju. Divji doseže težo preko deset kilogramov. Druge sorte so lahko tudi težje predvsem zaradi intenzivnega hranjenja v ribogojnicah in vnosa hrane za privabljanje med ribolovom. Večinoma je vsejed in je različne vrste hrane.

ZANIMIVOSTI

Divji krap je močno ogrožena vrsta zaradi različnih dejavnikov, predvsem pa zaradi vnosa tujerodnih sort, ki ga genetsko ogrožajo. Po drugi strani je ena najpomembnejših sladkovodnih vrst, ki se umetno gojijo za prehrano.

PRIPRAVA

Krapa lahko pripravimo na več načinov. Ponekod

ga imajo pred pripravo nekaj dni v čisti vodi, da se znebi vonja po mulju, ki ga zasledimo predvsem pri gojenih formah. Zelo okusen je lahko pripravljen v pečici s tem, da ga predhodno začinjimo. Najbolj znan način priprave pa je verjetno z južnih predelov bivše države in sicer na posebnih lesenih rogovilah ob odprtem ognju, kjer skrbno pečen in začinjen izpusti maščobo ter postane prava specialiteta. Med drugim je tudi nepogrešljiv sestavni del ribjega paprikaša, značilne jedi naših panonskih delov, Slavonije in okolice.

RIBOLOV IN GOJENJE

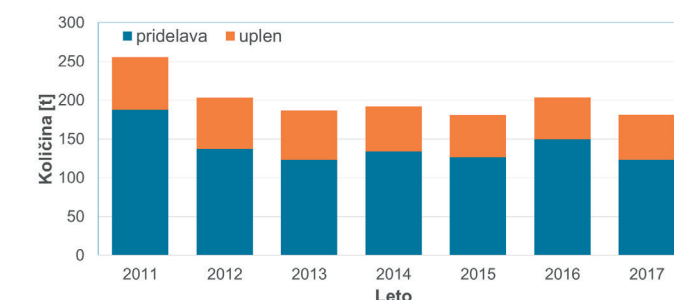
Krap je zelo priljubljena športno ribolovna vrsta. Običajno ga lovijo na športni način s talnim ribolovom, velikokrat tudi s predhodnim hranjenjem. Krapolov je v zadnjem času postal prava mala industrija z močno nišo, ozko usmerjeno na to ribjo vrsto ziroma njene sorte, ki lahko dosega težo preko dvajset kilogramov. V nekaterih državah je zaradi tega najbolj priljubljena športno ribolovna vrsta. Je priljubljena dokaj nezahtevna vrsta za gojenje.

KDAJ JO LOVIJO (SEZONA RIBOLOVA)?

Divji krap je zaščiteno vse leto, ostale sorte pa lovijo preko celega leta z izjemo najhladnejših mesecev pozimi.

IZTOVOR IN PROIZVODNJA

Količine gojene forme pri nas v zadnjih letih lahko vidimo v grafu spodaj, enako kot tudi javljeni uplen športnih ribičev.



LINJ

Znanstveno ime: *Tinca tinca* (Linnaeus, 1758)

FAO 3-črkovna koda: FTE

Trgovsko ime: linj

Ljudsko ime: linj

Italijansko ime: tance

Hrvaško ime: linjak

Angleško ime: tench



OPIS

Linj ima podolgovato, rahlo bočno sploščeno telo, je olivno zelene barve in pokrit z drobnimi luskami. Telo pokriva plast sluzi, ki je bolj izrazita, kot pri ostalih podobnih ribah. Ima temnejše plavuti, ki nimajo ostrih robov, repni koren je zelo širok. Glava je rahlo podobna krapu, vendar ga zaradi olivnozelenega telesa z drobnimi luskami zelo lahko prepoznamo.

PODOBNE VRSTE

Krap

Linj se od krapov loci po srobnih luskah, in olovno sivi barvi telesa, ki običajno ni tako visoko, kot pri krapu.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Živi v osrednjem delu Evrope in Azije, v večjih vodotokih, stoječih vodah, jezerih in ribnikih. Rad ima muljasto dno in bližino vodnega rastlinja. Je zelo prilagodljiva riba na različna vodna okolja in je zato zelo razširjen.

BIOLOGIJA

Je vsejed, ki ima rad vodne živali, ličinke žuželk, rakce in črve. Hrani se tudi z rastlinami in organskim detritom. Drsti se večinoma maja in junija, ko samica odloži lepljive ikre na vodno rastlinje. Danes so veliki osebki redki in povprečno imajo odrasli do štirideset centimetrov. Linji prenesejo tudi manj ugodne okoljske pogoje, kot so toplejša jezera z manj kisika.

ZANIMIVOSTI

Večji linji imajo pod kožo debelejšo plast maščobe, s pomočjo katere kose njihovega mesa ponekod pripravljajo kot kulinarično posebnost, ki pečena spominja na mlado svinjino. Pred nekaj desetletji so bili zelo pogosti primerki, težki po več kilogramov na Cerkniškem jezeru, kjer so jih redno pripravljali na žaru, kot lokalno specialiteto.

PRIPRAVA

Večje primerke lahko najbolje pečemo na žaru razrezane na kose. Danes so veliki linji precej redki in velikokrat jih pripravljajo v pečici, polnjene z zelenjavo ali kakšnim drugim polnilom. Dobri so tudi ocvrti razrezani na kose ali celi. Celi ocvrti linji so tudi značilna jed pokrajin na zahodu Španije na meji s Portugalsko.

RIBOLOV IN GOJENJE

Linja lovijo na športni način z beličarjenjem ali talnim ribolovom običajno v bližini vodnega rastlinja na deževnike in pa vabe rastliskega izvora predvsem kasneje v sezoni, ko vodna temperatura naraste. Gojijo ga v ribnikih. Natančni podatki o letni proizvodnji so na voljo v Centralnem registru akvakulture in komercialnih ribnikov ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

KDAJ JO LOVIJO (SEZONA RIBOLOVA)?

Linj ima varstveno dobo maja in junija, zato ga v teh dveh mesecih ne lovijo. Najbolj se lovi poleti in jeseni, v hladnejših zimskih mesecih pa se premakne v globlje predele.



POTOČNA ZLATOVČICA

Znanstveno ime: *Salvelinus fontinalis* (Mitchill 1814)

FAO 3-črkovna koda: SVF

Trgovsko ime: potočna zlatovčica

Ljudsko ime: potočna zlatovčica

Italijansko ime: salmerino di fontana, salmerino

Hrvaško ime: potočna zlatovčica

Angleško ime: brook trout



OPIS

Potočna zlatovčica ima značilno obarvano telo, običajno z olivnorumenim marmoriranim vzorcem in rdečimi pikami z belo obrobo. Na hrbtju je temnejša, na trebušni strani pa bolj ali manj bela. Trebušni del se v času drsti značilno oranžno obarva. Plavuti na trebušnem delu, včasih vključno z repno, imajo na spodnji strani belo obrobljen rob, po katerem jo lažje ločimo od podobnih vrst.

PODOBNE VRSTE

jezerska zlatovčica, potočna postrv

Od potočne postrvi jo razlikujemo po barvi in po belo obrobljenih plavutih na trebušnem delu. Jezerska zlatovčica ji je bolj podobna, vendar je običajno manjša in tanjša, oranžne barve po trebušnem delu z belimi pikami in brez olivnozelenih barv po telesu, ki je večinoma sivkasto.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Potočna zlatovčica izvira iz severovzhodnega dela ZDA in Kanade. Od tam pa so jo razširili v Evropo, Islandijo in Azijo. V Sloveniji je pred leti, umetno prinesena, naseljevala nekatere hladnejše slovenske reke, dandanes pa je praktično v odprtih vodah ni več.

BIOLOGIJA

Potočna zlatovčica je vrsta, ki je prilagojena na življenje v hladnih vodah. Zato je tudi izven izvirnega življenjskega prostora omejena večinoma na gorske potoke in jezera. Tudi v Sloveniji je, v preteklosti naseljevala večinoma alpske vodotoke, zdaj pa je pri nas v naravi praktično ni več. Tudi za potočno zlatovčico je značilno, da v ribogojnicah ob primernih pogojih zelo dobro uspeva in hitro prirašča.

ZANIMIVOSTI

Zaradi okoljskih značivosti na katere je prilagojena, potočna zlatovčica v izvirnih življenjskih območjih

dosega veliko večje velikosti, kot v tistih v katere so jo umetno zanesli. Tako v rekah Labradorja doseže lahko preko osemdeset centimetrov dolžine in teže preko pet kilogramov, drugod po Evropi pa redko preseže dolžino petdeset centimetrov in teže kilogram in pol. Običajno osebki so veliki pod štirideset centimetrov in tehtajo nekje do enega kilograma.

PRIPRAVA

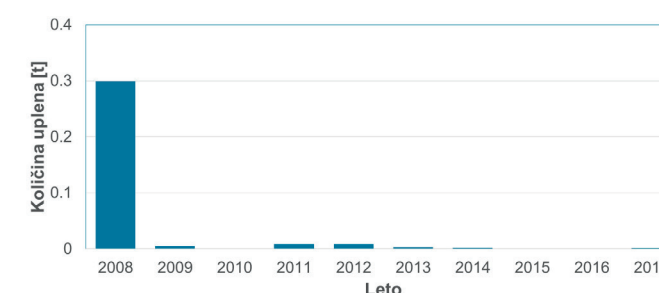
Potočno zlatovčico pripravljamo lahko enako, kot postrvi. Zelo okusna je na žaru ali v pečici, lahko pa jo filetirano pečemo v ponvi. V tem primeru jo lahko poljubno začimimo in s tem vplivamo na njen sicer nežni okus.

RIBOLOV IN GOJENJE

V Sloveniji se prekično ne lovi več, pred tem pa se je lovila predvsem na športni način na umetne vabe. Tu in tam lahko še kje najdemo posamezne primerke, ki pa so dandanes že zelo redki. Pri nas jo gojijo v nekaterih ribogojnicah vendar je njen delež v akvakulturi razmeroma nizek. Je dokaj nezahtevna za gojenje in dobro prirašča. Ponekod iz njenih iker izdelujejo tudi zelo okusni kaviar. Natančni podatki o letni proizvodnji so na voljo v Centralnem registru akvakulture in komercialnih ribnikov ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

KDAJ JO LOVIJO (SEZONA RIBOLOVA)?

Kljub temu, da pri nas ni domorodna vrsta, in nima najmanjše dovoljene mere, ima tako kot šarenka varstveno dobo in sicer od začetka decembra do konca februarja.



SMUČ

Znanstveno ime: *Sander lucioperca* (Linnaeus, 1758)

FAO 3-črkovna koda: FPP

Trgovsko ime: smuč

Ljudsko ime: smuč

Italijansko ime: sandra

Hrvaško ime: smud

Angleško ime: pikeperch



OPIS

Smuč ima podolgovato telo s temnejšimi progami na bokih in svetlim trebušnim delom. Osnovna barva je olivno siva. Na hrbtu ima dve hrtne plavuti od katerih ima prva temnejše pike in zelo ostre in trde plavutnice. Čeljust je močna in znotraj so ostri koničasti zobje.

PODOBNE VRSTE

Ščuka, navadni ostriž

Smuča od ščuke najlažje ločimo po dvojni hrtne plavuti, ki se nahaja na sredini hrbta in ni pomaknjena nazaj proti repu. Z ostižem sta si bolj podobna, saj izhajata iz iste družine, vendar je ostriž povprečno manjša riba z oranžno rdečimi plavutmi na trebušni strani, telo pa ima bolj visoko in manj podolgovato.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Smuč je izvorno evropska riba, ki so jo zaradi okusnega mesa raznesli tudi drugam. Živi v počasi tekočih večjih rekah in jezerih, v mnogih akumulacijah in ribnikih je tudi umetno naseljen. Rad ima peščeno dno in rad se zadržuje ob naravnih in umetnih strukturah, potopljenih drevesih in koreninah, aktiven pa je najbolj ob svitu in mraku.

BIOLOGIJA

Drsti se polmladi, večinoma aprila in maja. Je precej previdna vendar teritorialna riba, ki se zadržuje ob strukturah ali v globinah, kadar ni aktivna. Manjši osebkii so lahko še v manjših jatah, odrasli pa so praviloma bolj samotarji. So planilci in se hranijo večinoma z ribami, lahko pa tudi z raki, dvoživkami ali drugimi nevretenčarji. Radi se zadržujejo v globljih predelih, še posebej ob nižjih vodnih temperaturah.

ZANIMIVOSTI

Velja za ribo, ki jo je težko prelisičiti in velik smuč je zelo zaželen a precej redek ulov. Cenjen je zaradi

okusnega mesa, kar je splošno značilno za ostrižnike.

PRIPRAVA

Smuč velja za eno najbolj kakovostnih sladkovodnih rib pri nas. Kot ponavadi pri ostrižnikih, ga lahko z malo izkušenj pripravimo na kose, ki so popolnoma brez kosti. Lahko ga pečemo v pečici, na žaru ali pa na olju po dunajsko, s krompirjem ali blitvo. V vseh primerih je zelo okusna riba, pri kateri, v kolikor je sveža, praktično ne moremo zgrešiti.

RIBOLOV IN GOJENJE

Smuča lovijo na športni način z umetnimi vabami večinoma z vijačenjem. Običajno ga je težje težje ujeti kot ostale plenilce. Najpogosteje se jih lovi v akumulacijah s potopljenimi drevesi ali jezerih, kjer je dovolj mest za kritje, ki so tudi najboljše mesta za ribolov. Običajno je previdnejši od ostalih plenilskih rib pri nas, zato ga je najbolje loviti ob jutrih in večerih, ko je intenziteta svetloba nizka in na malo lažji pribor. Gojijo ga v ribnikih. Natančni podatki o letni proizvodnji so na voljo v Centralnem registru akvakulture in komercialnih ribnikov ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

KDAJ JO LOVIJO (SEZONA RIBOLOVA)?

Smuč ima varstveno dobo od začetka marca do konca maja. Lovi se preko leta v ostalih mesecih, najbolje ob začetku sezone junija in poleti, pozimi pa veliko težje, ker se premakne v globlje predele rek in jezer.



SOM

Znanstveno ime: *Silurus glanis* (Linnaeus, 1758)

FAO 3-črkovna koda: SOM

Trgovsko ime: som

Ljudsko ime: som

Italijansko ime: siluro

Hrvaško ime: som

Angleško ime: danubian catfish, wels catfish, sheatfish



OPIS

Som je največja sladkovodna riba pri nas. Ima podolgovato telo s sploščeno glavo z zelo velikimi usti in zelo majhnimi očmi glede na svojo velikost. Ob čeljustih ima tri pare značilnih brkov. Telo je olivno-sive barve in brez lusk, ter pokrito z debelo plastjo sluzi. Trebušni del ima svetlejši in običajno v rumenkastih odtenkih. Hrbtna plavut je majhna, predrepna pa je dolga in sega od trebušnega dela do repne plavuti.

PODOBNE VRSTE

menek

Podobna vrsta pri nas je menek vendar ga enostavno razlikujemo od soma zaradi zgolj enega izrastka na bradi pod spodnjo čeljustjo in dolge deljene hrbtne plavuti. Somi tudi zrastejo do dolžine dveh metrov, medtem ko menki redko presegajo dolžino šestdeset centimetrov.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Som je domorodna riba vzodne in centralne Evrope, južnih robov Skandinavije in zahodne Azije. V zahodno Evropo je zanešen umetno. Najdemo ga v globljih predelih večjih rek in jezer, lahko pa tudi v rekah z močnejšim tokom. Rad se nahaja v bližini struktur in kritja od koder se ponoči, ko postane bolj aktiven, premika tudi do vodne površine.

BIOLOGIJA

Som je plenilec, ki zraste lahko preko dožine dveh metrov. Hrani se večinoma z ribami, lahko pa v začetku tudi z manjšimi nevretenčarji, polži in dvoživkami. Večji somi lovijo tudi precej velike ribe in občasno lahko tudi ptiče in sesalce. Spada med največje sladkovodne ribe in danes niso redki primerki veliki preko dveh metrov in težki preko šestdeset kilogramov.

ZANIMIVOSTI

Po starejših zapisih, ki so nepreverjeni, so v devetnajstem stoletju v Donavi ujeli primerke velike preko

treh metrov, ponekod v Rusiji pa še večje in sicer skoraj pet metrov. Slednji naj bi tehtali celo do štiristo kilogramov. Pri somu so samci tisti, ki varujejo zarod in to nekaj dni do dveh tednov, dokler se mladi ne izležejo v drstni jami, ki jo prav tako pripravi samec. Samica vanjo samo položi ikre.

PRIPRAVA

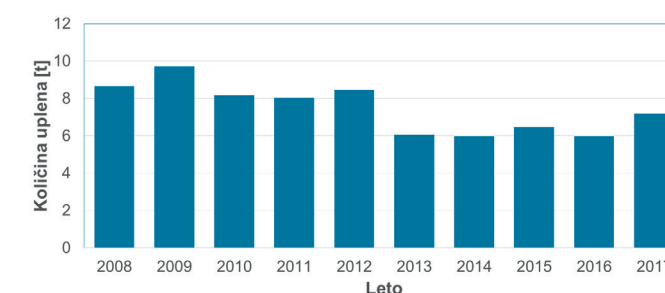
Soma najbolje pripravimo, ker je običajno velik, razrezanega na kotlete na ražnju ali pa v ponvi. Najboljši je, kadar ga začnimo samo s soljo in to že kakšno uro pred peko. Nekateri uporabljajo marinade z začimbami, vendar z njimi lahko prekrijemo sicer odlično in okusno meso, ki povrh vsega nima kosti.

RIBOLOV IN GOJENJE

Soma lovijo na športni način in sicer z vijačenjem z umetno vabo, lahko pa tudi na plovec ali talnim ribolovom z vabo naravnega izvora. Priljubljena vaba so jetra ali pa kosi mrtvih rib. Najbolje se lovi v delih dneva z najmanj svetlobe ali tam kjer je vodna gladina pokrita z rastlinjem. Kjer je dovoljen nočni ribolov, ga je najbolje v tem času tudi loviti. Gojijo ga v ribnikih. Natančni podatki o letni proizvodnji so na voljo v Centralnem registru akvakulture in komercialnih ribnikov ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

KDAJ JO LOVIJO (SEZONA RIBOLOVA)?

Drsti se od maja do avgusta in ribolov na soma v maju in juniju ni dovoljen. V vseh ostalih mesecih ga je možno loviti, najbolje pred drstjo, ko se najintenzivneje hrani in pa potem v poletnih mesecih.



ŠARENKA

Znanstveno ime: *Oncorhynchus mykiss* (Walbaum, 1792)

FAO 3-črkovna koda: TRR

Trgovsko ime: šarenka

Ljudsko ime: amerikanka, kalifornijska postrv

Italijansko ime: trota iridea, trota arcobaleno

Hrvaško ime: kalifornijska pastrva, kalifornijka

Angleško ime: rainbow trout



OPIS

Šarenka ima telo prekrito s črnimi pikami ali pegami, ki so lahko zelo številne ali pa tudi zelo redke. Običajno ima vzdolž pobočnice širšo rdečkato liso, zaradi katere jo imenujejo tudi mavrična postrv. Barvno je lahko zelo raznolika in v naravi jih najdemo v široki paleti odtenkov od srebrne do rumenorjave. Po obliki je podobna postrvem in ima med hrbtno in repno plavutjo tolsto plavut ali tolščenko. Danes jo zaradi večih dejavnikov uvrščajo med losose. Običajno pri nas zraste do šestdeset centimetrov in doseže težo dobrih treh kilogramov.

PODOBNE VRSTE

Potočna postrv, jezerska postrv, Sulec
Od potočnih postrvi se razlikuje po tem, da po telesu nima drečih pik in zobovju, ki je pri potočnih postrveh veliko bolj ostro in izrazito. Lažje jo zamenjamo s sulcem in z jezersko postrvjo. Sulci imajo v prvih letih življenja izrazito daljšo glavo in vseskozi manj črnih pik po telesu. Jezerska postrv ji je prav tako precej podobna in jo najlažje ločimo po zobovju, ki je prav tako precej bolj ostro in izrazito pri jezerski postrvi, kot pri šarenki.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Šarenka izvorno prihaja iz obal Tihega Oceana, kjer je njeno življenjsko okolje tako morje, kot tudi sladke vode. Tej izvorni anadromni formi pravijo tudi jeklenoglavka (Steelhead) zaradi značilnega srebrnega leska ob prihodu na drst v rečne sisteme. Kasneje so jih umetno naselili tudi na vzhodno obalo ZDA, kjer dandanes namesto v Tihi Ocean migrirajo v velika jezera. Nemigratorne forme so razširjene praktično po vsej severni Ameriki, prav tako pa dandanes umetno tudi po vseh ostalih kontinentih, razen Antarktike. Pri nas živi v naravi v izvornih delih rek in jezerih, kjer je prijavljena ribolovna vrsta.

BIOLOGIJA

Večinoma je gojena v ribogojnicah, kjer je hvaležna in zaželjena riba, ker dobro uspeva in prirašča, saj

velja za agresivno vrsto, ki se dobro hrani. Obdobje drsti je pri nas zelo široko in odvisno od tega iz katere forme populacija izhaja. Tako imamo pri nas v rekah jesenske, kot tudi spomladanske drstnice in resnični čas brez drsti je zgolj pozna pomlad, poletje in zgodnja jesen. Je izrazit plenilec in se v naravi hrani v začetku z vodnimi žužkami, raki in drugimi manjšimi nevretenčarji, zaradi katerih tudi dobi značilno rdečkasto progo vzdolž telesa in na škržnih poklopcih. Kasneje se večji primerki praviloma hranijo z manjšimi ribami, raki oziroma malo večjimi organizmi.

ZANIMIVOSTI

Zanimivo je, da je na seznamu stotih najbolj invazivnih živalskih vrst na svetu, njena izvorna forma jeklenoglavke pa je ogrožena. V svetu veja za eno najbolj priljubljenih ribolovnih vrst.

PRIPRAVA

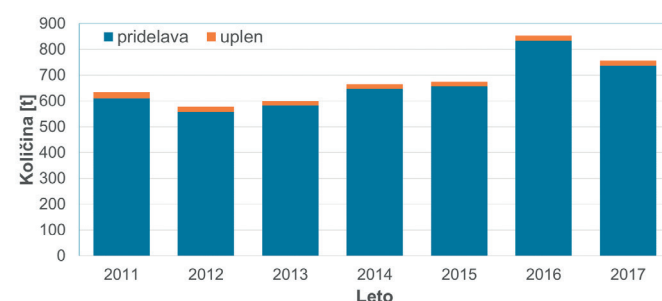
Šarenko najbolje pripravljamo na žaru ali v pečici, večje primerke lahko tudi filetiramo in prav tako pripravimo na oba načina.

RIBOLOV IN GOJENJE

Šarenka je pomembna športno ribolovna riba in se pri nas lovi večinoma na ta način. Praviloma z umetnimi vabami s tehnikami muharjenja in vijačenja, redkeje tudi z vabami rastlinskega izvora.

KDAJ JO LOVIJO (SEZONA RIBOLOVA)?

Šarenka v Sloveniji nima zakonsko predpisane najmanjše lovne mere, ima pa varstveno dobo in sicer od začetka decembra do konca februarja.



ŠČUKA

Znanstveno ime: *Esox lucius* (Linnaeus, 1758)

FAO 3-črkovna koda: FPI

Trgovsko ime: ščuka

Ljudsko ime: ščuka

Italijansko ime: luccio

Hrvaško ime: štuca

Angleško ime: pike



OPIS

Za ščuke je značilno podolgovato telo, zelenorjave barve z vzorcem, ki se spreminja glede na okolje, kjer živi. Hrbtna plavut je pomaknjena nazaj v bližino repne plavuti, kar jo razlikuje od ostalih sladkovodnih rib pri nas. Dolga glava ima čeljust podaljšano naprej, znotraj pa vrste zelo ostrih zob, ki so orientirani tako, da ji ulovljeni plen praktično ne more pobegniti. Spodnja čeljust je daljša od zgornje.

PODOBNE VRSTE

Smuč

Smuča od ščuke najlažje ločimo po njegovi dvojni hrbtini plavuti, ki se nahaja na sredini hrbta in ni pomaknjena nazaj proti repu. Ščuka je značilno olivno zelene barve z vzorci vzdolž celega telesa, medtem ko ima smuč običajno po telesu proge ali lise prečno.

ŽIVLJENJSKI PROSTOR

Razširjena je širom severne poloble. Naseljuje počasi tekoče vode, jezera in reke v nižjih delih, kjer je dovolj vodnega rastlinja in drugih manjših rib s katerimi se prehranjuje. Je slovenska domorodna vrsta, katere status ni ogrožen.

BIOLOGIJA

Ščuka je izrazit plenilec, ki se hrani večinoma z ribami, lahko pa tudi drugimi vodnimi in obvodnimi organizmi. Drsti se v času od februarja do maja, najpogosteje v aprilu, ko odlaga lepljive ikre na vodno rastlinje, zaradi česar je občutljiva na hitra nihanje vodne gladine. Je teritorialna in se ne zadržuje v jatih, poleg tega pa pri njej pogosto opazimo tudi kanibalizem.

ZANIMIVOSTI

Ščuka lahko v naravi zraste do 150 centimetrov, vendar so to le redki primerki. Pri nas zabeleženi največji ulovi so okoli 120 centimetrov, praviloma

iz večjih jezer ali akumulacij. Največji primerki napadajo tudi manjše ptiče in sesalce, njihov plen pa lahko predstavljajo tudi večje ribe, težke preko dveh kilogramov. Zaradi zelo ostrih zob in močnih čeljusti so najpogostejši razlog za sicer redke poškodbe sladkovodnih ribičev. Velikokrat jih najdemo tudi v brakičnih in ne le v sladkih vodah, predvsem v izlivnih delih rek.

PRIPRAVA

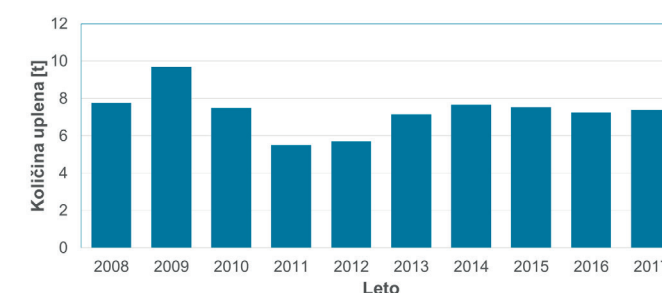
Ščuko pri nas tradicionalno pripravljamo razrezano na kotlete, ocvrto po dunajsko s krušnimi drobtinami, moko in jajcem. Dobra je tudi v pečici. Ponekod jo uporabljajo tudi za paprikaš, vendar običajno nje malo manj kakovostne dele. Priljubljena je pečena skupaj s slanino in krompirjem.

RIBOLOV IN GOJENJE

Lovi se na športni način z umetnimi vabami. Zaradi njenih ostrih zob se pri ribolovu nanjo uporablja ponavadi posebne, močne jeklene ali kevlarke predvrvice. Najpogosteje jo lovimo z vijačenjem ali muharjenjem, redkeje na način s talnim ribolovom. Gojijo jo v ribnikih za prehrano, poleg tega pa tudi za porabljanje nekaterih ribolovnih voda. Natančni podatki o letni proizvodnji so na voljo v Centralnem registru akvakulture in komercialnih ribnikov ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

KDAJ JO LOVIJO (SEZONA RIBOLOVA)?

Ščuka ima varstveno dobo od začetka februarja do konca aprila.





VRSTE IN TRENDI VZREJE (KLASIČNE, EKOLOŠKE ITD.) IN NJIHOV VPLIV NA OKOLJE

V akvakulturi ločimo različne načine gojenja glede na tehnologijo gojenja in način hranjenja. Glede na to ali in kako hranimo gojene organizme 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. Ribe se tu naravno prehranjujejo, pred zimo pa jih izlovimo. Če ribe občasno hranimo, govorimo o polintenzivni akvakulturi. V primeru pa, da je rast

rib v celoti odvisna od umetne hrane, je to intenzivna akvakultura. Tudi naselitvena gostota organizmov (masa/volumen vode) je nizka pri ekstenzivnem gojenju in visoka pri intenzivnem. Vpliv na okolje raste z intenzivnostjo gojenja in je seveda največji pri intenzivni akvakulturi.

TEHNOLOGIJE GOJENJA

V svetu in pri nas poznamo različne sisteme in tehnologije gojenja, ki so se v zadnjih petdesetih letih zelo razvile. Lahko gre za zelo preproste objekte (manjše ribnike, majhne lagune...) do visokotehnoloških, zaprtih sistemov. Osnovna tehnologija gojenja je relativno preprosta, temelji na v gojenju preizkušenih vrstah ter izboljšavah na:

- večjem prirastku in izboljšanju konverzije (pretvorbe) hrane
- proizvodnji mladice
- nadzoru nad parametri gojitvenega okolja
- zaščite pred plenilci
- manjšem vplivu na okolje

Tehnološkemu napredku navkljub, predstavljajo približno polovico svetovne proizvodnje akvakulture enostavni sistemi sladkovodnih ribnikov (bazenov) v katerih gojijo rastlinojede ribe. Zato ne preseneča dejstvo, da Azija proizvede okrog 92 % svetovne proizvodnje akvakulture.

EKSTENZIVNA IN POLINTENZIVNA AKVAKULTURA V (ZEMELJSKIH) BAZENIH

Večinoma gojijo na ta način sladkovodne vrste (krap, tilapia), ki so relativno nezahtevne za gojenje in imajo hitro rast. Bazeni so zelo različnih velikosti od majhnih, domačih bazenov na vrtu, ki so namenjeni lastni samooskrbi do velikih komercialnih bazenov za industrijsko gojenje. V bazenih lahko gojimo tudi več različnih vrst organizmov, ki imajo komplementarno dieto – hrano. Hrana za razliko od intenzivne akvakulture ni visoko proteinska in je osnovana na rastlinski dieti oziroma ribji hrani izdelani iz žitaric. Gojenje rib (npr. tilapia) lahko združimo z gojenjem riža v t.i. integrirano akvakulturo.

V severni Italiji je poznana t.i. »vallicoltura«, lagunska akvakultura (marikultura). Ribe same zadržijo v lagunah, kjer jih ribogojci zadržijo tako, da zaprejo izhode iz lagun. Hranijo jih z (visoko) proteinsko peletirano hrano ter jih pred zimo izlovijo. Gre za polintenzivno gojenje, saj se poleg hranjenja s proteinsko peletirano hrano, ribe hranijo tudi po naravni poti z organizmi, ki živijo v lagunah. Tak način gojenja so upo-

rabljali tudi pri nas v Strunjanski laguni »Štjuži«. Njeno ime izvira iz italijanske beseda »chiusa«, ki pomeni »zaprta«.

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. Med gojitvenim procesom je pomembno zagotavljati zadosten pretok vode in vsebnost kisika. Ob nižjih pretokih (poleti) je potrebno dodatno prezračevanje bazenov ter po potrebi nižji režim hranjenja. Izrednega pomena je dobra zoohigiena ter vnos zdravih mladice v bazene. Če mladice ne izvirajo iz lastne proizvodnje, je pomembno, da so le te veterinarsko pregledane ter, da imajo vsa potrebna zdravstvena potrdila predno jih naselimo v gojitvene bazene.

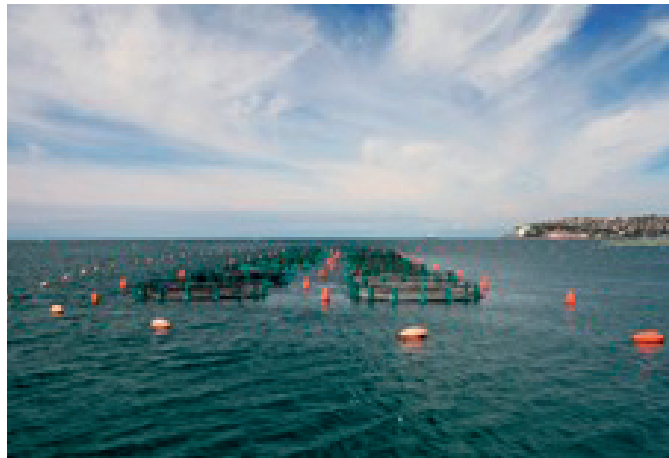


INTENZIVNO GOJENJE V MREŽNIH KLETKAH (PLAVAJOČIH, POTOPLJENIH)

Mrežne kletke so različnih oblik, pravokotne, kvadratne in okrogle. Izdelane so lahko iz priročnih cenejših materialov (les, bambus...) ali sodobnih materialov (poliamid, PVC, cevi, pocinkano jeklo...). Najbolj so v sodobni akvakulturi uporabljene cevi iz polietilena visoke gostote (HDPE). V nosilno konstrukcijo obesimo mrežo (bazen), ki je na spodnji strani obtežena. Kletke so sidrane na morsko dno ter večinoma

povezane v konstrukcije od 4 do več kot deset kletk. Dimenzije kletk znašajo od premera 6-8 metrov do več 10 metrov premera. Pri premeru nad 12 m je za manipulacijo potrebno plovilo z ustrezno strojno opremo. Globina mrež je odvisna od globine morja, kjer poteka gojenje. V globljih vodah je lahko mreža globlja, pri globlini npr. 12 m pa je priporočljivo, da mreža (kletka, bazen) ni globlja od 6-8 m.

Ob naselitvi mladice se uporablja mreže majhnega očesa (okrog 6 mm), skladno z rastjo rib pa se mreže menjujejo z mrežami večjega očesa (10 mm, 16mm in večje). Na vrhu kletke je potrebno kletke zaščititi s krovno mrežo velikega očesa za zaščito proti predatorjem (ptiči).



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 7 krat dnevno
- visoko proizvodno gostoto rib (ali drugih gojenih organizmov) tudi nad 25 kg/m³
- uporaba antibiotikov pri intenzivnem gojenju
- genetski vpliv gojenih organizmov na okolje

Intenzivno hranjenje pomeni tudi večji vnos hranil v okolje, neposredno pri hranjenju in seveda z ekskrecijo gojenih organizmov. Če so gojitvene ploščadi, kletke sidrane na istem mestu dolgo let, je lahko pod njimi velika količina ribjih ekskretov. To seveda ne vpliva pozi-

tivno na gojitveni proces in tudi ne na okolje. Težko se je pri intenzivne ribogojstvu odpovedati uporabi antibiotikov, saj prihaja pri tako visoki gostoti gojenja večkrat do pojava različnih infekcijskih bolezni, bakterijskih in virusnih. Posebno so dovzetne nekatere vrste rib (npr. brancin) v svojih zgodnjih razvojnih stadijih. Ob dobri zoohigieni in ustreznem režimu hranjenja pa lahko uporabo antibiotikov ter drugih dodatkov hrani zelo omejimo.

Ob boljšem razumevanju interakcije med gojenimi organizmi in okoljem ter napredni tehnologiji gojenja lahko vplive na okolje zelo zmanjšamo. Eden izmed takih načinov gojenja je že omenjeno gojenje v zaprtih sistemih (RAS). Prednost takih sistemov akvakulture je tudi zmanjšano tveganje za nastanek bolezni in genetskih vplivov na okolje. Pri uporabi tehnologije mrežnih kletk pa je vsekakor dobra izbira »off shore« gojenje.

Sodobnim trendom v akvakulturi sledi tudi Evropski sklad za ribištvo, ki pokriva tudi področje akvakulture. Področja akvakulture, ki jim sklad namenja podporo so:

- Inovacije
- Produktivne naložbe v klasično akvakulturo
- Spodbujanje človeškega kapitala in povezovalja v mreže
- Povečanje potenciala lokacij za akvakulturo
- Prehod na sistem za okoljsko ravnanje in presojo ter ekološka akvakultura
- Ukrepi javnega zdravja
- Produktivne naložbe v zaprte sisteme v akvakulturi

POZITIVNI VPLIVI AKVAKULTURE NA OKOLJE

Gojitvene kletke in ploščadi predstavljajo zatočišče za zgodnje razvojne stadije različnih organizmov. Na sidrskih vrhovih in plovcih se pritrdijo 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 najdejo dovolj hrane ter ugodne pogoje za boljše preživetje ter s tem obogatijo številčnost ter biotsko pestrost natavnih populacij.

Poglavitna prednost akvakulture pa je v ume-

tni proizvodnji mladice. V zgodovini akvakulture so mladice pridobili iz naravnih habitatov. Preživetje ribjih mladice v naravnem okolju je seveda nizka tako zaradi oceanoloških pogojev, kot zaradi plenilcev. Dodatni izlov mladice iz naravnega okolja pa bi še bolj osiromašil naravne populacije. Pri umetni proizvodnji ter gojenju pa se stopnja preživetja lahko približa 90 %.

Kljub dejstvu, da je akvakultura pridobitna dejavnost, ki mora ustvarjati dobiček, pa so poglavitni trendi sodobne akvakulture poleg boljših rezultatov gojenja, usmerjeni tudi v čim manjši vpliv na okolje. Morebitna degradacija gojitvenega okolja je seveda dolgoročno lahko usodna za samo gojenje. Taki so primeri intenzivnega gojenja kozic v zemeljskih bazenih, ko je substrat tako degradiran, da gojenje ni več možno. Mrežne kletke lahko selimo na različna gojitvena območja ter s tem preprečimo degradacijo morskega dna pod kletkami. Kot že omenjeno, je smiselno tudi gojenje na odprtem morju, kjer so večje globine in močnejši tokovi. Tu je vpliv intenzivnega gojenja na povišanje hranil v morju ter vpliv ekskrecije rib na morsko dno manjši. V kopnih sistemih pa so zaprti, recirkulacijski sistemi možen izziv za širitev

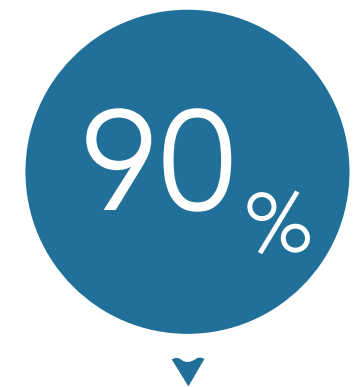


ZBIR ZAKONODAJE, KI SE NANAŠA NA AKVAKULTURO IN SLADKOVODNO RIBIŠTVO

Akvakultura in sladkovodno ribištvo urejajo številni zakoni in podzakonski predpisi, saj ti dejavnosti posegata na področje ribištva, gojenja, veterine, varstva okolja ter drugih s tema dejavnostima povezanih področij.

Nabor nekaterih zakonskih in podzakonskih aktov navajamo v nadaljevanju.

akvakulture. V vseh primerih pa je potrebno intenzivnost gojenja prilagoditi naravnim danostim okolja ter po potrebi zmanjšati intenzivnost na račun trajnosti gojitvenega okolja.



preživetje pri
umetni proizvodnji
in gojenju

ZAKONSKI PREDPISI

1. Zakon o sladkovodnem ribištvu (ZSRib),
2. Zakon o vodah (ZV-1), Zakon o spremembah in dopolnitvah Zakona o vodah (ZV-1A) ter Zakon o spremembah in dopolnitvah Zakona o vodah (ZV-1B)
3. Zakon o veterinarstvu (ZVet-1),
4. Zakon o graditvi objektov (ZGO-1),
5. Zakon o varstvu okolja (ZVO-1).

UREDBE

1. Uredba o določitvi meja ribiških območij in ribiških okolišev v Republiki Sloveniji (Uradni list RS, št. 52/07)
2. Uredba o ribjih vrstah, ki so predmet ribolova v celinskih vodah (Uradni list RS, št. 46/07)
3. Uredba o koncesijah za izvajanje ribiškega upravljanja v ribiških okoliših v Republiki Sloveniji (Uradni list RS, št. 80/07)
4. Uredba o koncesijah za izvajanje ribiškega upravljanja v ribiških okoliših v R Sloveniji
5. Uredba o pravilih ravnanja v zvezi z ukrepanjem ob poginih rib (Uradni list RS, št. 91/09)
6. Uredba o ribjih vrstah, ki so predmet ribolova v celinskih vodah (Uradni list RS, št. 46/07)
7. Uredba o določitvi voda posebnega pomena ter načinu izvajanja ribiškega upravljanja v njih (Uradni list RS, št. 52/07)
8. Uredba SVETA (ES) št.1224/2009 z dne 20.novembra 2009 o vzpostavitvi nadzornega sistema Skupnostiza zagotavljanje skladnosti s pravili skupneribiške politike

PRAVILNIKI

1. Pravilnik o ribolovnem režimu v ribolovnih vodah (Uradni list RS, št. 99/07, 75/10)
2. Pravilnik o spremembah in dopolnitvah pravilnika o ribolovnem režimu v ribolovnih vodah
3. Pravilnik o podrobnejših pogojih za pridobitev dovoljenja za gojitev rib za porabljanje (Uradni list RS, št. 61/10)
4. Pravilnik o načrtovanju in poročanju v ribištvi (Uradni list RS, št. 18/08)
5. Pravilnik o ribiškem katastru in evidencah v

ribištvu (Uradni list RS, št. 18/08)

6. Pravilnik o obliki in vsebini značke in službene izkaznice ribiškega čuvaja ter poročanju in vodenju evidenc o opravljanju ribiškočuvajske službe (Uradni list RS št 85/08)
7. Pravilnik o pogojih in načinu smukanja prostoživečih domorodnih ribjih vrst (Uradni list RS, št. 63/08)
8. Pravilnik o trgovskih imenih rib (Ur.l. RS, št. 46/2005)

PRAVILNIKI O USPOSABLJANJU V RIBIŠTVU

1. Pravilnik o opravljanju strokovnega izpita za ribogojca (Uradni list RS, št. 99/07)
2. Pravilnik o opravljanju strokovnega izpita za ribiškega čuvaja (Uradni list RS, št. 99/07)
3. Pravilnik o opravljanju strokovnega izpita za gospodarja (Uradni list RS, št. 99/07)
4. Pravilnik o opravljanju strokovnega izpita za vodjo elektroribolova (Uradni list RS, št. 99/07)
5. Pravilnik o komercialnih ribnikih (Uradni list RS, št. 113/07)
6. Pravilnik o odškodninskem ceniku za povračilo škode na ribah (Uradni list RS, št. 110/08)
7. Pravilnik o centralnem registru objektov akvakulture in komercialnih ribnikov ter o zbiranju podatkov o staležu in proizvodnji akvakulture

ZAKONODAJA NA PODROČJU GOJENJA MORSKIH IN SLADKOVODNIH ORGANIZMOV

1. Uredba o koncesiji za gojenje školjk na IV., V., VI., VII., VIII., X., XII., XIII. in XIV. parceli gojitvenega območja Sečovlje - NEURADNO PREČIŠČENO BESEDILO (Uradni list RS, št. 117/05, 68/08, 105/08)
2. Uredba o koncesiji za gojenje školjk na I., II. in III. parceli gojitvenega območja Debeli rtič - NEURADNO PREČIŠČENO BESEDILO (Uradni list RS, št. 53/05, 68/08)
3. Uredba o koncesiji za gojenje školjk na IX. in XI. parceli gojitvenega območja Sečovlje - NEURADNO PREČIŠČENO BESEDILO (Uradni list RS, št. 68/05, 62/08)
4. Uredba o koncesiji za gojenje školjk na I., II.,

III., IV., V. in VI. parceli gojitvenega območja Strunjan (Uradni list RS, št. 38/08)

5. Uredba o koncesijah za rabo vode za vzrejo avtohtonih morskih rib na območju Piranskega zaliva (Uradni list RS, št. 124/06)
6. Uredba o koncesiji za rabo vode za vzrejo ciprinidnih vrst rib v ribnikih, za katere je bilo pridobljeno pravnomočno uporabno dovoljenje - NEURADNO PREČIŠČENO BESEDILO (Uradni list RS, št. 94/06, 52/07)
7. Uredba o koncesiji za gojenje školjk na I., II. in III. parceli gojitvenega območja Sečovlje - NEURADNO PREČIŠČENO BESEDILO (Uradni list RS, št. 97/04, 89/08)
8. Uredba o koncesiji za rabo vode v ribogojnicah za vzrejo salmonidnih vrst rib, za katere je bilo pridobljeno pravnomočno uporabno

dovoljenje (Uradni list RS, št. 61/04)

9. Uredba o koncesiji za rabo vode v ribogojnici za vzrejo salomonidnih vrst rib, za katero je bilo pridobljeno vodnogospodarsko dovoljenje (Uradni list RS, št. 50/03, 8/04)
10. Pravilnik o določitvi delov morja, kjer je kakovost vode primerna za življenje in rast morskih školjk in morskih polžev (Uradni list RS, št. 84/07)
11. UREDBA (ES) št. 853/2004 EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA z dne 29. aprila 2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora (UL L 139, 30.4.2004, str. 55)
12. UREDBA KOMISIJE (ES) št. 2073/2005 z dne 15. novembra 2005 o mikrobioloških merilih za živila (UL L 338, 22.12.2005, str. 1)



Socio – ekonomsko stanje marikulture v Sloveniji

Leta 2016 je bilo v Sloveniji šest podjetij, ki so se ukvarjala z vzgojo školjk, pretežno z vzgojo klapavice. V istem letu se je z gojenjem morskih rib v Sloveniji ukvarjalo le eno podjetje. Glavna in edina gojena vrsta v tem letu je bil brancin.

V letu 2016 je marikultura v Sloveniji ustvarila prihodek v višini 1,87 milijona EUR. V celotnem prihodku je prihodek od prodaje gojenih organizmov znašal 0,86 milijona EUR, vrednost drugih prihodkov pa je bila 1,01 milijona EUR. V obdobju 2008 – 2016 se je vrednost skupnih prihodkov znižala za 32% medtem, ko so se prihodki od prodaje gojenih organizmov zvišali za 65% v istem obdobju. Vrednost drugih pri-

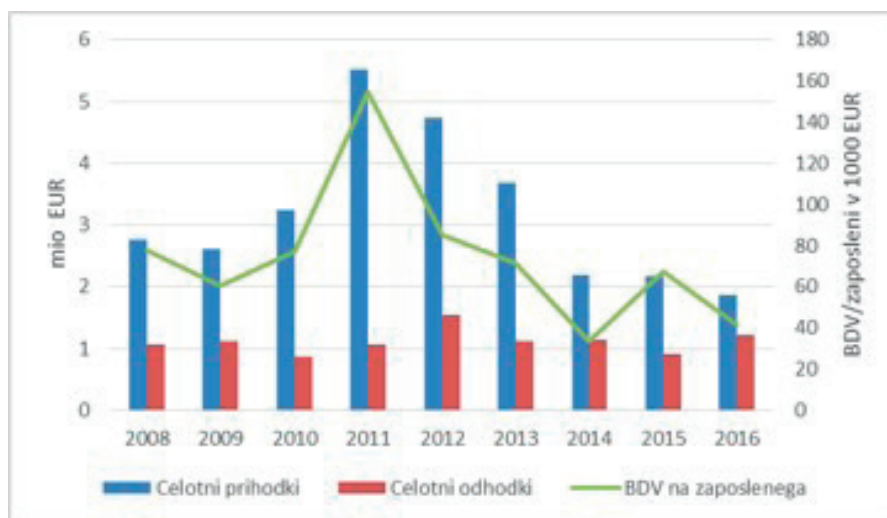
hodkov se je v obravnavanem obdobju znižala za 55%, kar je tudi poglavitni razlog za nižjo vrednost celotnih prihodkov. Slovenski sektor marikulture je v obdobju 2012-2016 opravil velike strukturne spremembe. Nekatere večje družbe, ki so se, poleg vzgoje rib in školjk, ukvarjale z različnimi vrstami dejavnosti, so ločile ribogojstvo od drugih dejavnosti tako, da so oblikovale nova, manjša podjetja, ki se ukvarjajo izključno z ribogojstvom. Posledično se je zmanjšal delež drugih dohodkov v celotnem dohodku. Omenjene spremembe so vplivale tudi na nižjo produktivnost dela in na zaposlovanje.

Leto	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Število podjetij	11	11	13	11	11	8	7	7	7
Vzgoja rib in školjk v tonah	294,78	380,11	124,68	502,1	386,32	382,15	516,70	643,62	675,08
Prihodek od prodaje (mio €)	0,52	0,71	0,31	0,53	0,72	0,62	0,85	0,77	0,86
Državne pomoči (mio €)	0,00	0,00	0,45	0,08	0,84	0,78	0,66	0,07	0,00
Drugi prihodki (mio €)	2,24	1,89	2,49	4,91	3,17	2,29	0,69	1,32	1,01
SKUPAJ PRIHODKI (mio €)	2,76	2,60	3,25	5,52	4,73	3,69	2,20	2,17	1,87
Stroški dela (mio €)	0,57	0,63	0,45	0,56	0,54	0,51	0,27	0,22	0,19
Stroški energije (mio €)	0,08	0,08	0,07	0,09	0,15	0,08	0,12	0,11	0,08
Stroški vzdrževanja in popravil (mio €)	0,06	0,06	0,04	0,04	0,04	0,03	0,04	0,09	0,06
Stroški hrane (mio €)	0,25	0,20	0,14	0,19	0,31	0,31	0,11	0,14	0,26
Stroški gojenja (mio €)	0,06	0,09	0,07	0,13	0,31	0,13	0,10	0,09	0,14
Drugi stroški (mio €)	0,05	0,05	0,09	0,05	0,18	0,07	0,49	0,24	0,49
Amortizacija (mio €)	0,11	0,11	0,19	0,35	0,55	0,72	0,88	0,66	0,72
SKUPAJ ODHODKI (mio €)	1,18	1,22	1,05	1,41	2,08	1,85	2,01	1,56	1,94
DOBIČEK/IZGUBA (mio €)	1,58	1,38	2,20	4,11	2,64	1,84	0,18	0,61	-0,07

Tabela: Gospodarska uspešnost slovenske marikulture v obdobju 2008 - 2016

V letu 2016 je bilo v slovenski marikulturi zaposlenih 20 oseb. Stopnja zaposlenosti se je med letoma 2008 in 2016 znižala za dobrih 30%. Bruto dodana vrednost na zaposlenega

je leta 2016 znašala €41.574, kar je rahlo nad slovenskim povprečjem, ki je v tem letu znašalo dobrih €40.000.



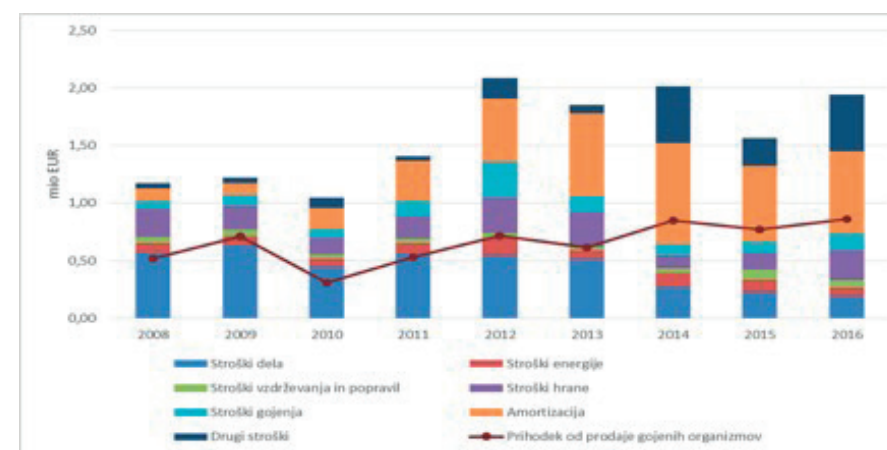
Graf: Prihodki in odhodki ter BDV na zaposlenega v obdobju 2008-2016

Teža prodanih vzgojenih organizmov se je v obdobju 2008-2016 povečala za 130% in je znašala dobrih 675 ton v letu 2016.

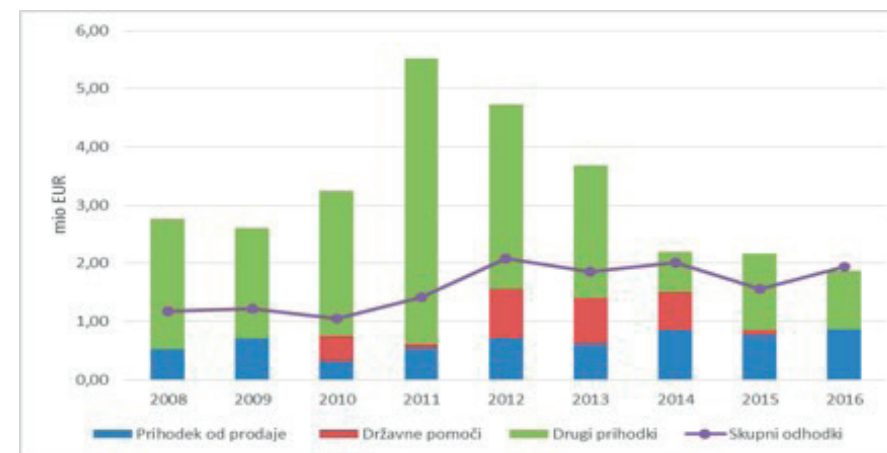
Skupni odhodki so v letu 2016 znašali 1,94 milijonov EUR. V obdobju 2008 – 2016 se je vrednost skupnih odhodkov zvišala za dobrih 64%. Razlog za omenjeno zvišanje so predvsem višje vrednosti stroškov amortizacije, ki so v obravnavanem obdobju zrasli kar za 550%. V zadnjih letih, zlasti v obdobju 2012 - 2014, slovenski sektor marikulture beleži povečano vrednost neposrednih subvencij namenjenih naložbam (obnova školjčičšč, nakup delovnih plovil ipd.).

Rezultat teh naložb se odraža v višji vrednosti osnovnih sredstev, ki je v obdobju 2008-2016 zrasla za 140% in je v letu 2016 tako znašala 7,59 milijona EUR. Posledično so tako višji tudi stroški amortizacije.

V obdobju 2008-2015 panoga beleži dobiček, medtem ko je v letu 2016 zabeležena izguba v višini 0,07 milijona EUR. Poslovni izid v slovenski marikulturi je v veliki meri odvisen od drugih prihodkov in, zlasti v zadnjem obdobju, od višine stroškov amortizacije. Slednji so, kljub povečani prodaji, poglavitni vzrok za negativen poslovni izid v letu 2016.



Graf: Prihodek od prodaje gojenih organizmov in odhodki v obdobju 2008 - 2016

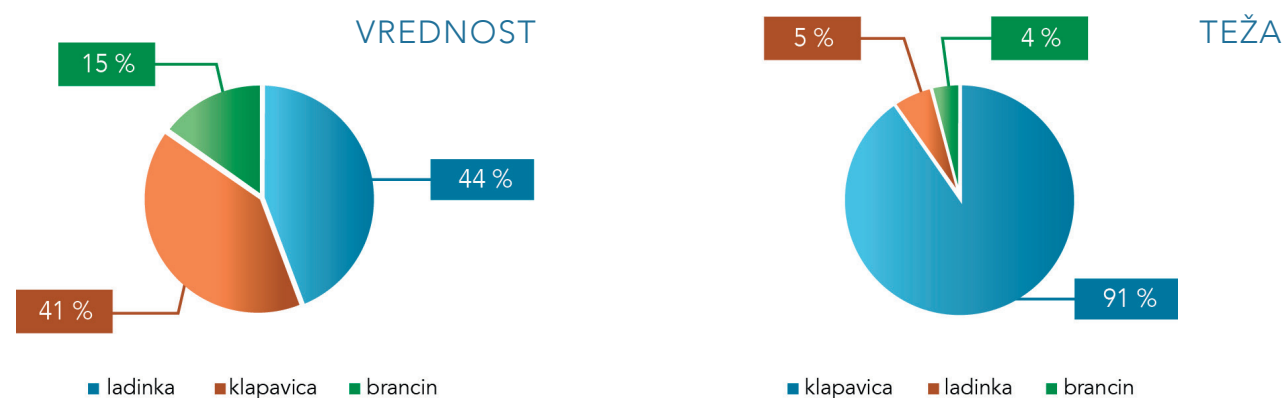


Graf: Struktura prihodkov v obdobju 2008 – 2016

V letu 2016 sta se v Sloveniji gojili dve vrsti školjk – klapavica in ladinka in ena morska ribja vrsta, t.j. brancin. Glede na težo prodanih organizmov so, v letu 2016, gojitelji školjk dosegli 96% celotne prodajne teže v Sloveniji. Prihodek od prodaje školjk pa je v istem letu predstavljal 85% celotnega prihodka.

V letu 2010 lahko opazimo velik upad prodaje klapavice. Upad prodaje je posledica prisotnosti fitotoksina v Slovenskem morju, zaradi katerega je bila prodaja klapavice večji del leta prepovedana.

Slovenski sektor marikulture je v zadnjem obdobju, zlasti pa od leta 2011, zelo povečal vzrejo ladinke, ki sicer izvira iz naravnih rastišč in v gojišču samo doraste. Leta 2012 je prodajna teža ladinke znašala 5,83 tone, medtem ko je v letu 2016 le ta znašala že 35 ton. Prihodek od prodaje ladinke pa, zaradi visoke prvoprodajne cene okoli 11€/kg, predstavlja že več kot 50% vsega prihodka od gojenja školjk. Po drugi strani pa prodajna teža ladinke predstavlja le dobrih 5% celotne prodajne teže gojiteljev školjk.



Graf: Struktura prodaje po vrstah gojenih organizmov glede na vrednost in težo v letu 2016



LOKALNI RECEPTI IN KULINARIČNE POSEBNOSTI



BRANCIN V SOLI

🕒 70 min

- brancin
- grobo mleta sol
- rezine limone
- strok česna
- rožmarin
- peteršilj

Ribo očistimo (prebavila, škrge), vendar je NE oluskamo.

V trebušno votlino po želji vstavimo nekaj rezin limone, par strokov česna in vejico dišavnic (peteršilj, rožmarin...).

Pazljivo natresemo primerno količino grobo mleto morske soli na dno pekača. Na sol položimo brancina, kateremu smo z alu - folijo prekrili trebušno votlino. Počasi prekrijemo ribo s soljo in si po potrebi pomagamo z minimalno količino vode. Brancina pečemo 30 do 40min na kg ribe.

Ko je riba pečena, previdno odmaknemo sol, nato povlečemo z ribe kožo in file serviramo z nekaj oljčnega olja. K brancinu v soli se poda krompir v kosih ali pire kompir.

POSTRV z zelišči in češnjevim paradižnikom v pečici

🕒 1 ura

- postrv
- sol
- drobnjak, timijan, peteršilj
- olivno olje
- strok česna
- češnjevi paradižniki

Očiščene postrvi oplaknemo ter osušimo. V terilnik sesekljamo zelišča (timijan, drobnjak, peteršilj...), dodamo morskot sol in amlo olivnega olja, stremo ter s to mešanico natremo ribe. V trebušno votlino damo olupljen strok česna ter mešanico začimb in soli. V naoljenem pekaču pečemo pri 200 °C. Ko so ribe napol pečene, dodamo v pekač na polovice narezane češnjeve paradižnike, dodamo nekaj olivnega olja ter pečemo dokler ribe niso zlato rjave barve.

Serviramo s krompirjem z blitvo.



KLAPAVICE NA BUZARO

🕒 45 min

- klapavice
- belo vino
- oljčno olje
- česen, peteršilj
- drobtine

Klapavice površinsko očistimo ter odstranimo bisusno nit (ni pa nujno). Ne pretiravajte s čiščenjem obrasti, saj vsi ti organizmi, ki so morebiti pritrjeni na površino školjke, prispevajo k odlični juhi!

Očiščene školjke damo v globok lonec in dodamo približno tretjino količine vode in belo vino po občutku. Ne solimo, saj imajo školjke v sebi morskot vodo. Ostane naj nekaj prostora, saj se bodo školjke med kuhanjem odprle. Kuhamo, dokler se vse školjke ne odprejo, med kuhanjem rahlo mešamo, da se školjke enakomerno odprejo. Juho odcedimo in školjke pustimo v

pokritem loncu.

Na oljčnem olju rahlo popražimo izdatno količino drobno nasekljanega česna ter dodamo juho iz školjk. Ko dodamo juho, bodimo pozorni, saj bo na dnu lonca usedlina in pesek. Dodamo še drobtine in izdatno sesekljan peteršilj ter zgostimo do željene gostote. S tako narejeno omako prelijemo školjke, premešamo in še minuto prekuhamo, da se vsi okusi lepo spojijo.

Pred serviranjem lahko potresemo z drobno nasekljano stebelno zeleno.

LOČEVANJE OD GOJENIH DO PROSTOŽIVEČIH RIB

V restavracijah in ribarnicah imamo večkrat ponudbo iste vrste gojenih in prostoživečih (»divjih«) rib. Kljub temu, da morajo biti podatki o ribah navedeni na deklaracijah in spremljajočih dokumentih, pa se večkrat zgodi, da nam trgovci ponudijo gojeno ribo kot »divjo«. Seveda je cena primerno višja! Včasih je celo strokovnjakom na prvi pogled težko ločiti gojeno ribo od prostoživeče.

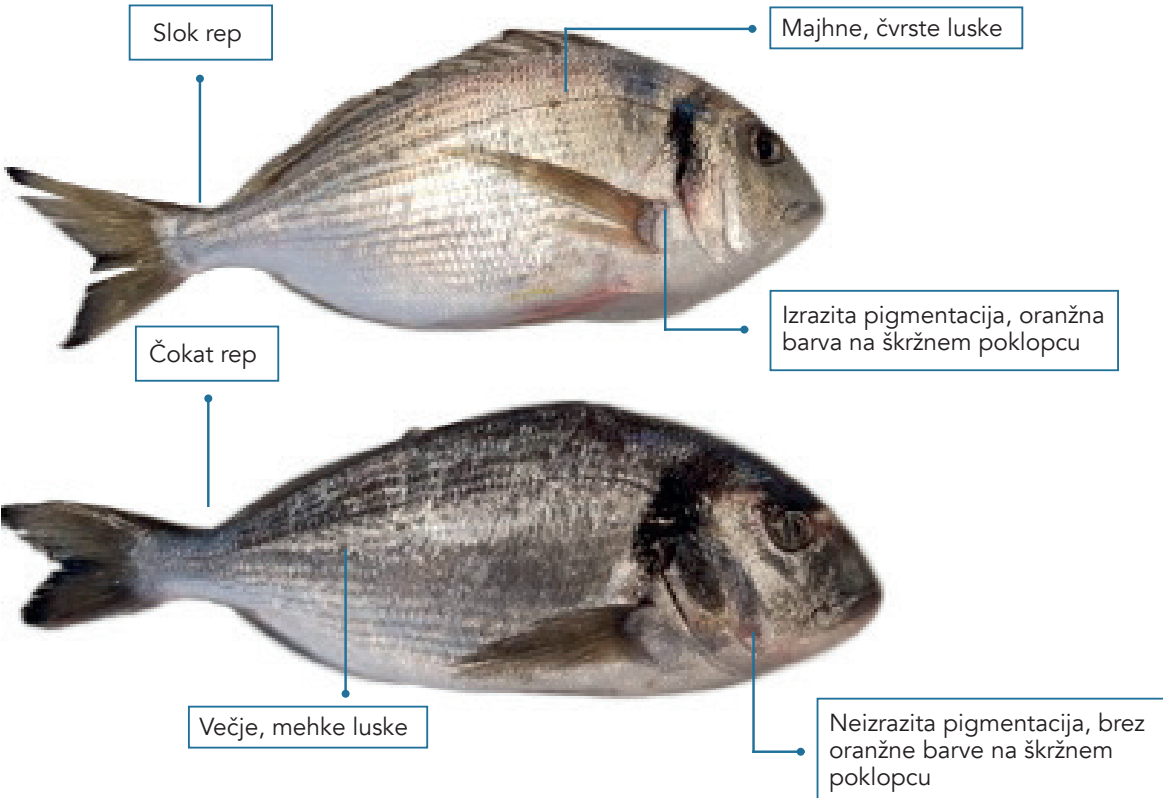
V spodnji tabeli vam navajamo nekaj enostavnih razlik med gojeno in divjo ribo. Najbolj boste prepričani, če ribo kupite od našega ribiča ali od zaupanja vrednega trgovca. Pomebno je tudi poznavanje sezone ribolova posameznih vrst, ki jih podajamo pri opisu le teh. Pozorni bodite tudi na vreme, saj ob močni burji ali jugu na pultih naših ribarnic gotovo ni (naj ne bi bilo...) »divjih« orad ali brancinov.

MORFOLOŠKE RAZLIKE

GOJENE RIBE		"DIVJE" RIBE
Bočna oblika	Debelejše	Tanjše, bolj sloke
Repni del telesa	Krajši, bolj čokate oblike	Daljši, slok
Pigmentacija	neizrazita	Izrazita
Luske	Večinoma mehkejšje in večje	Večinoma manjše in trše

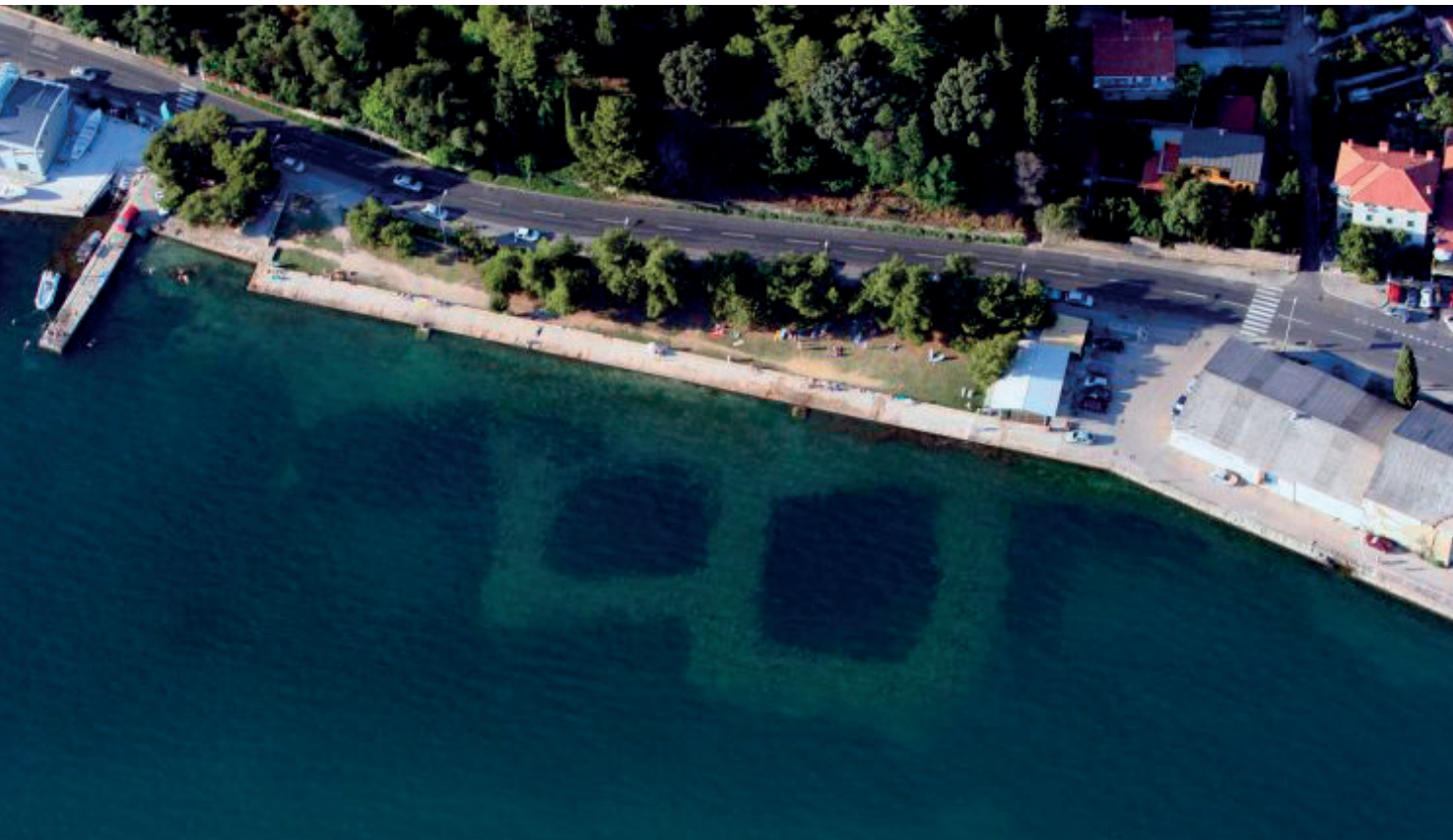
FIZIOLOŠKE RAZLIKE

GOJENE RIBE		"DIVJE" RIBE
Perivisceralna maščoba, jetra	Več maščobnega tkiva, večja jetra	Manj maščobe, manjša jetra
Vsebnost maščob	Višja	Nižja
Vsebnost beljakovin	Nižja	Višja
Relativna vsebnost Ω 3	Nižja	Višja



»JAZ PA TEH POLŽEV ŽE NE BOM JEDEL!«

Kulturni, zgodovinski in sociološki vidik marikulture



GOJENJE VODNIH ORGANIZMOV V PRETEKLOSTI

Gojenje vodnih organizmov je poznano že iz antičnih časov tudi v Istri. V Istri so prvi poizkusi gojenja vezani na rimsko obdobje. V Piranskem zalivu so ob ustju reke Dragonje gojili jegulje, na Brionih so gojili ribe, v Linskem kanalu in pri Premanturi pa ostrige. Rimljani so v Fizinah

pri Portorožu, Jernejevem zalivu na Debelem rtiču, in morda celo v Viližanu v Izoli, gradili ribogojnice. Te so bile tudi drugod po Istri, kjer so bile rimske vile: Katoro in Kopanja pri Poreču. Na morskem dnu so gradili zaprte bazene, namenjene gojenju in shranjevanju rib (viva-

ria), ki so bile namenjene za tržišče. Danes so ohranjeni ostanki zidov ribogojniških bazenov antičnih ribogojnic. V Fizinah so npr. masivni zidovi zagotavljali mirno vodo v bazenih tudi ob vzvalovanem morju. Njihova neprepustnost pa

je omogočala izmenjavo morske vode ob plimi in oseki. Na voljo je bil tudi izvir sladke vode, ki je bila potrebna za hlajenje, zvišanje ravni kisika in zmanjšanje slanosti.



Slika: Letalski posnetek rimskega pristaniškega objekta z ribogojnico v Zalivu Sv. Jerneja na Debelem rtiču. / PMSMP

V Jernejevem zalivu pa je v antičnem ribogojniškem objektu poleg bazenov za shranjevanje ali gojenje rib ohranjen tudi pristajalni pomol. Med arheološkimi izkopavanji na kopnem so ob rimskih ribogojnicah arheologi našli bronaste ribiške trnke, igle za šivanje mrež in keramične uteži za mreže. Ti predmeti so razstavljeni v Pomorskem muzeju "Sergej Mašera" v Piranu, sami ostanki ribogojnic pa so bili večkrat predstavljeni v slovenskih, hrvaških in italijanskih strokovnih arheoloških člankih in knjigah.

Slika: Keramične ribiške uteži iz rimskega obdobja so bile najdene na več arheoloških najdiščih ob slovenski obali./ PMSMP



V preteklosti je bila proizvodnja klapavic najpomembnejša dejavnost gojenja školjk v Evropi. Gojili so jih na vrveh, na kolih in na tleh (talno gojenje). Gojenje na lesenih kolih se v Franciji omenja že v 13. stoletju. Najprej se je razvilo na francoski atlantski obali, potem pa še na sredozemski obali Francije in Španije. Začetki morskega ribogojstva v novem času so povezani

z ustanovitvijo Avstrijskega morskega ribolovnega in ribogojnega društva leta 1888 v Trstu. Leta 1893 so v Izoli brez večjih uspehov poskušali gojiti ostrige. Tudi v Strunjanskem zalivu je bilo školjčičišče navadne ostrige, ki je bila cenjena tudi na dunajskem dvoru. V začetku sedemdesetih let 20. stoletja so uspešno začeli gojiti užitne klapavice. Gojenje te školjke je danes

razširjeno po celotnem področju njene naravne prisotnosti. Tehnologije gojenja so različne

glede na posamezno področje oziroma državo.

NEPOZNAVANJE POMENA IN OKUSOV MORSKIH PLODOV

Morski plodovi so bili v prehrani najbolj cenjeni pri obmorskih narodih z močno morskimi in ribolovno tradicijo ter z izrednim smislom in domišljijo za kuhanje. V tem so prednjačili predvsem Francozi, Italijani in Španci. V okusno pripravljene morske hrane so znali tudi uživati.

Ribe so bile vir preživetja prebivalcev ob morju, ki so bili v vsakdanjem stiku z njim. Tiste cenejše, so si občasno privoščili tudi prebivalci bližnjega zaledja v Istri in na Krasu. Običajno so se prek preprodajalk srečali le s sardelami in sardoni. Povaljali so jih v moki ter ocvrli. Posebno poslastico so jim pomenili izkoščičeni, panirani in ocvrti sardoni, ki so jim v Križu pri Trstu pravili "sardoni z dušo".

Priljubljenost školjk je bila veliko manjša kot

priljubljenost rib.

Školjke po prepričanju nekaterih strokovnjakov niso prava hrana, prej priboljšek, predjed, dodatek k drugi hrani. Ker pa so bile školjke v preteklosti širši populaciji dokaj neznane, predvsem tisti na celini, so zaradi tradicije, nepoznavanja in številnih predsodkov še danes marsikje nepriljubljene. Medtem ko so bile v Trstu, kjer je bil v preteklosti največji ribji trg na tem področju, školjke luksuzne dobrote, so prebivalcem na celini povzročale odpor. Povprečen človek iz notranjosti jih ni poznal in je bil zelo slabo poučen o pomenu morskih organizmov za prehrano. Premalokrat se je srečal z njimi, ni jih utegnil spoznati in tudi pripravljati jih ni znal.

Od tod tudi odpor do vsega, česar ni bil vajen.

GOJENJE RIB

Začetki proizvodnega gojenja rib segajo v leto 1982, ko so začeli z gojenjem brancinov in orad v Lirskem kanalu v hrvaški Istri. V slovenskih teritorialnih vodah se marikulturni obrati in pripadajoča oprema nahajajo v zalivu Svetega Jerneja pri Debelem Rtiču, v Strunjanskem zalivu in Piranskem zalivu. Kletke za gojenje rib se danes nahajajo v Piranskem zalivu sredi ribolovnega rezervata pri Sečoveljskih solinah, na najbolj južni točki slovenskega morja. Za ta del slovenskega morja je značilna čista voda ter močan morski tok. V tem delu zaliva je tudi veliko vrst prostoživečih rib. Te so v preteklosti

pomenile pretežno del prehrane solinarjev, ki so tam delali in živeli v času solinarske sezone od aprila do septembra. Na tem področju so se v preteklosti zbirali tudi ciplji in tam so večkrat izvedli letni lov na ciplje. Tudi prve ideje o začetkih ribogojstva v slovenskem morju so šle v smer gojenja cipljev, ko so v 80 ih letih poiskunsko gojili ciplje v kletki v Strunjanskem zalivu. Leta 1985 so v okviru tedanjega raziskovalnega sektorja podjetja Droga Portorož v solinskem kanalu postavili prve kletke za poiskunsko gojenje posttrvi, leta 1988 pa prve kletke za poiskunsko gojenje brancina. Dobri rezultati prvih po-

iskusov podjetja Mariva Portorož so leta 1990 pripeljali do proizvodnega gojenja brancinov, 1992 pa še orad v mrežnih kletkah. Tehnologijo gojenja so leta 1998 tehnološko izpopolnili in je še danes v uporabi, od leta 2004 pod okri-

ljem družine Fonda. V obdobju raziskav so v podjetju Mariva izpeljali tudi poiskusno gojenje romba (*Scophthalmus maximus*) in korbela (*Umbrina cirrosa*). Danes gojijo samo brancine.

GOJENJE ŠKOLJK

Dobre naravne razmere ter zaščiten zaliv so v ribolovnem rezervatu Piranskega zaliva spodbudile tudi gojenje školjk klapavic. Z gojenjem klapavic so se začeli ukvarjati v začetku osemdesetih let prejšnjega stoletja v ribolovnem rezervatu Piranskega zaliva. Do tedaj so klapavice prosto nabirali na njihovih morskih rastiščih: na skalah, betonskih stebrih, vrveh in verigah. Prvi so pričeli z gojenjem v tedanji Drogi Portorož (TOZD Riba), kasneje so se z gojenjem klapavic ukvarjali tudi številni zasebniki (g. Erjavec, g. Stopar, Vlado Požar, Jože Rojc, Bojan Troha...) ter podjetje Mariva Portorož. Gojenje klapavic so razširili tudi na Strunjski zaliv in zaliv Svetega Jerneja pri Debelem rtiču, kjer jih gojijo še danes. Ugotovimo lahko, da je najboljšje gojitveno območje tam, kjer je bilo že v antiki. Gojitvene parcele v Strunjanu na primer obsegajo skupno 11 ha, kar je skoraj enako površini 15 nogometnih igrišč, letni pridelek klapavic pa je

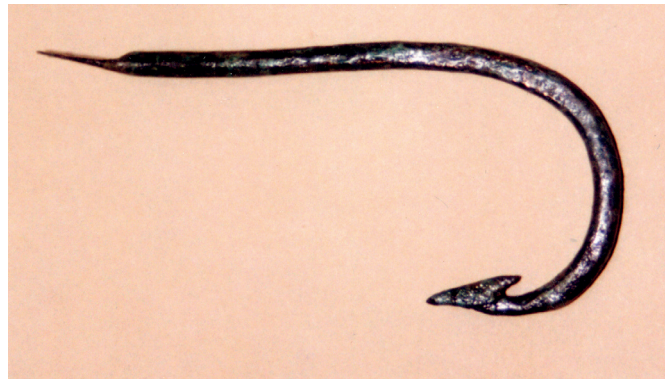
leta 2017 znašal 640 ton.

Že v samih začetkih gojenja klapavic osemdesetih letih 20. stoletja je bila uporabljena tehnologija gojenja plavajočih linij, ki se uporablja še danes. Sodobnejši so plovci, izdelani iz umetnih mas ter boljše vrvi in mreže za gojenje školjk. Večina školjkarjev je tudi že opremljenih s tehnologijo za strojno čiščenje školjk na plovilu. Snopi ("rešte") školjk klapavic so pritrjene na vrveh, gojitvenih linijah iz plovcev (sodov), ki so na obeh koncih linije sidrane na morsko dno.

V manjših količinah gojijo tudi ladinke, ki jih gojijo v posebnih posodah na dnu morja. V opuščeni bazenih Sečoveljskih solin so v osemdesetih letih poskusno gojili solinskega rakca (*Artemia salina*) in rake kozice. Danes naši školjkarji razmišljajo tudi o gojenju klapavic na odprtem morju.



Slika: Rimska bronasta trnka, ki sta bila odkrita v Fizinah. / PMSMP



Slika: Koščeni trnek dolžine 10,5 cm in širine 1,5 cm, ki je bil najden med arheološkimi izkopavanji v cerkvi sv. Jurija v Piranu. / PMSMP



INFORMACIJSKI SISTEMI AKVAKULTURE

Tako kot podatki o ribolovu se tudi podatki o akvakulturi nahajajo v različnih informacijskih sistemih na ravni države. Vsak objekt akvakulture in komercialni ribnik mora biti registriran in vpisan v Centralni register objektov akvakulture in komercialnih ribnikov (CRA) pri Upravi Republike Slovenije za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin ter odobren skladno s 5. členom pravilnika, ki ureja akvakulture.

Izjeme, kjer zadošča samo registracija so:

- proizvodnja akvakulture, kjer živali niso namenjene dajanju na trg
- športno komercialni ribniki,
- proizvodnja akvakulture, ki daje živali iz

akvakulture na trg izključno za prehrano ljudi in to manjše količine (do 3.000 kg) neposredno končnemu potrošniku;

INFORMACIJSKI SISTEM RIBIŠTVA

Kot smo že navedli v poglavju o Ribolovu upravlja Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (MKGP) Informacijski sistem ribištva (InfoRib), ki pokriva tudi področje akvakulture.

Nekatere podatke se prenaša v informacijske sisteme Sursa (Kmetijstvo, gozdarstvo, ribištvo), evropske komisije in FAO.



PODATKI O SLOVENSKIH RIBOGOJCIH

V spodnjem tabelarnem prikazu podajamo seznam ribogojnic v celinskih vodah ter ribogojnice v Portoroškem zalivu. Seznam (po abecednem vrstnem redu) je prirejen iz Evidence

registriranih obratov za ribe, ki ga vodi Uprava Republike Slovenije za varno hrano, podatki se nanašajo na stanje 20.11.2018.

Naslov	Geo. položaj	Tip ribogojnice	Namen proizvodnje
Poljane nad Škofjo Loko	X :108376 Y :438180	Sladkovodni bazeni/kanali	Drugo
Ruše	X :153930 Y :538412	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi
Mislinja	X :145065 Y :512723	Sladkovodni ribniki	Drugo
Kranj	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Ilirska Bistrica	X :47931 Y :437696	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi, športno - komercialni ribnik
Šentjernej	X :79545 Y :522843	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Koprivnica	X :5532657 Y :5098905	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi
Ljutomer	X :154242 Y :595415	Sladkovodni ribniki	Drugo
Bogojina	X :174000 Y :597940	Sladkovodni ribniki	Drugo
Razkrižje	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Vrhnika	X :94979 Y :443493	Sladkovodni bazeni/kanali	Drugo
Škofja vas	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Vališče (valjenje iker, gojenje zaroda), gojenje mladice, plemenska jata, gojenje za prehrano ljudi, gojenje za poribljavanje, športno - komercialni ribnik, gojenje okrasnih rib za promet, drugo
Celje	X :118105 Y :522763	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi
Nazarje	X :130122 Y :496880	Sladkovodni bazeni/kanali	Drugo
Braslovče	X :126177 Y :500695		Gojenje za prehrano ljudi
Šentvid pri Stični	X :93497 Y :490961	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi
Jezersko	X :139085 Y :460285	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi
Brestanica	X :98023 Y :534555	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi
Maribor	X :158345 Y :551974	Sladkovodni ribniki	Drugo
Fram	X :146538 Y :547972	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi
Šentjernej	X :74735 Y :528038	Sladkovodni ribniki	Drugo

Otočec	X :78791 Y :515211	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi
Ljubljana	X :98739 Y :475425	Sladkovodni bazeni/kanali	Drugo
Gorica pri Slivnici, ribnik Rakitovec 1	X :116088 Y :536049	Sladkovodni ribniki	Gojenje mladice
Gorica pri Slivnici, ribnik Rakitovec 2	X :116088 Y :536049	Sladkovodni ribniki	Plemenska jata
Gorica pri Slivnici, ribnik Rakitovec 3	X :116088 Y :536049	Sladkovodni ribniki	Gojenje za poribljavanje
Gorica pri Slivnici, ribnik Rakitovec 4	X :116088 Y :536049	Sladkovodni ribniki	Gojenje za poribljavanje, športno - komercialni ribnik
Gorica pri Slivnici, ribnik Rakitovec 5	X :116088 Y :536049	Sladkovodni ribniki	Drugo
Gorica pri Slivnici, ribnik Rakitovec 6	X :116088 Y :536049	Sladkovodni ribniki	Plemenska jata
Gorica pri Slivnici, ribnik Rakitovec 7	X :116088 Y :536049	Sladkovodni ribniki	Gojenje mladice
Gorica pri Slivnici, ribnik Rakitovec 8	X :116088 Y :536049	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi
Polhov Gradec	X :100309 Y :443812	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi
Naklo	X :127771 Y :445440	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Preddvor	X :128729 Y :457703	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi
Preddvor	X :128729 Y :457703	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi
Zreče	X :138469 Y :529092	Sladkovodni bazeni/kanali	Drugo
Slovenska Bistrica, ribnik Videž 3	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Slovenska Bistrica, ribnik Jernejček	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Braslovče	X :127394 Y :504451	Sladkovodni bazeni/kanali	Vališče (valjenje iker, gojenje zaroda), športno - komercialni ribnik
Ljubečna	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Gojenje mladice, plemenska jata, gojenje za prehrano ljudi, gojenje za poribljavanje
Šentjur	X :122107 Y :529429	Sladkovodni ribniki	Drugo
Murska Sobota	X :165902 Y :587274	Sladkovodni ribniki	Drugo
Vransko	X :121843 Y :493098	Sladkovodni ribniki	Drugo

Semič	X :59555 Y :511681	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi
Poljane nad Škofjo Loko	X :107040 Y :438216	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi
Sladki vrh, ribnik Miha	X :555583 Y :172470	Sladkovodni ribniki	Gojenje za poribljavanje
Sladki vrh, ribnik Brod	X :555583 Y :172470	Sladkovodni ribniki	Gojenje za poribljavanje
Rače	X :145670 Y :551132	Sladkovodni ribniki	Gojenje za poribljavanje, športno - komercialni ribnik
Novo Mesto	X :76529 Y :515126	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi
Zidani most	X :105810 Y :515455	Sladkovodni ribniki	Plemenska jata, gojenje za prehrano ljudi
Lenart v Slov. Goricah	X :158307 Y :563405	Drugo	Drugo
Drtija	X :109614 Y :482515	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi
Rimske toplice	X :109615 Y :513875	Sladkovodni bazeni/kanali	Drugo
Blanca	X :98740 Y :531060	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi
Šentilj v Slov. Goricah	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Drugo
Stoperce	X :129867 Y :555827	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Koprivnica	X :100554 Y :541458	Sladkovodni bazeni/kanali	Drugo
Ig	X :89311 Y :465177	Sladkovodni ribniki	Gojenje mladice, športno - komercialni ribnik, drugo
Preserje	X :91699 Y :454947	Sladkovodni ribniki	Drugo
Laško	X :113365 Y :518238	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Semič	X :5058485 Y :5508590	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi
Pristava pri Mes-tinju	X :114950 Y :544666	Sladkovodni bazeni/kanali	Drugo
Šentjur	X :119207 Y :531628	Sladkovodni ribniki	Drugo
Ig, ribnik Rakovnik	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Ig, ribnik Špilgut	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Križevci	X :179860 Y :595050	Sladkovodni ribniki	Drugo

Selnica ob Dravi	X :156980 Y :539840	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi
Gornja Radgona	X :169340 Y :573460	Sladkovodni ribniki	Drugo
Ljutomer	X :NA Y :NA	Sladkovodni bazeni/kanali	Drugo
Jurklošter	X :107153 Y :528685	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Ravne na Koroškem	X :153560 Y :499910	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Ptujska gora	X :133593 Y :557745	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Horjul	X :97945 Y :442460	Sladkovodni bazeni/kanali	Vališče (valjenje iker, gojenje zaroda), gojenje mladice, plemenska jata, gojenje za prehrano ljudi
Prebold	X :120265 Y :508116	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Cerklje ob Krki	X :83122 Y :540124	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje mladice, gojenje za prehrano ljudi
Ljutomer	X :150345 Y :587147	Sladkovodni ribniki	Drugo
Oplotnica	X :139868 Y :534437	Sladkovodni bazeni/kanali	Drugo
Dramlje	X :125854 Y :531272	Sladkovodni ribniki	Gojenje mladice, gojenje za prehrano ljudi
Cerklje na Gorenjskem	X :123633 Y :463166	Sladkovodni ribniki	Drugo
Zreče	X :142724 Y :529631	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi
Žalec	X :130012 Y :512601	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi, športno - komercialni ribnik
Videm pri Ptuj	X :136783 Y :569270	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi, športno - komercialni ribnik
Sladki Vrh	X :172527 Y :557444	Sladkovodni ribniki	Drugo
Šmartno pri Litiji	X :99218 Y :492096	Sladkovodni ribniki	Drugo
Lenart v Slov. Goricah	X :156200 Y :558826	Sladkovodni ribniki	Drugo
Šentjur	X :119620 Y :528808	Drugo	Drugo
Podčetrtek	X :111267 Y :546484	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Pristava pri Mes-tinju	X :120517 Y :539035	Sladkovodni ribniki	Gojenje za poribljavanje
Podčetrtek	X :112750 Y :546510	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik

Pristava pri Mes-tinju	X :121396 Y :539254	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi
Pristava pri Mes-tinju	X :99620 Y :547863	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi
Mozirje	X :137510 Y :497985	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za poribljavanje
Jurklošter	X :104406 Y :523779	Sladkovodni bazeni/kanali	Drugo
Jurklošter	X :103912 Y :523522	Sladkovodni bazeni/kanali	Drugo
Vrhnika	X :440030 Y :96276	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi
Krka	X :82120 Y :483362	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi
Rače	X :NA Y :NA	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi
Podčetrtek	X :110907 Y :543938	Sladkovodni ribniki	Drugo
Loka pri Žusmu	X :112637 Y :539126	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje mladice, gojenje za prehrano ljudi, športno - komercialni ribnik
Juršinci	X :150555 Y :577016	Sladkovodni ribniki	Gojenje mladice, športno - komercialni ribnik
Vransko	X :117977 Y :496051	Sladkovodni bazeni/kanali	Drugo
Kostanjevica na Krki	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Gojenje mladice, gojenje za poribljavanje
Slovenske Konjice	X :NA Y :NA	Sladkovodni bazeni/kanali	Drugo
Šmartno pri Litiji	X :100159 Y :485475	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi
Krška Vas	X :80584 Y :545178	Sladkovodni ribniki	Drugo
Tržič	X :139570 Y :445540	Sladkovodni bazeni/kanali	Drugo
Nazarje	X :128431 Y :495647	Sladkovodni bazeni/kanali	Drugo
Žalec	X :127155 Y :514626	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi
Tišina	X :167780 Y :583410	Sladkovodni ribniki	Drugo
Trebnje	X :84377 Y :503372	Sladkovodni ribniki	Drugo
Sv. Ana v Slov. goricah	X :166706 Y :564986	Sladkovodni ribniki	Drugo
Doblje pri Planini	X :109452 Y :533023	Sladkovodni ribniki	Drugo

Sava	X :104972 Y :491645	Sladkovodni bazeni/kanali	Drugo
Pristava pri Mes-tinju	X :123699 Y :547934	Sladkovodni ribniki	Gojenje mladice, športno - komercialni ribnik
Ponikva	X :123045 Y :532961	Sladkovodni ribniki	Drugo
Šentjernej	X :78432 Y :523698	Sladkovodni bazeni/kanali	Drugo
Ljutomer	X :153931 Y :594913	Sladkovodni ribniki	Drugo
Vodice	X :112881 Y :462872	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi
Lovrenc na Pohorju	X :155559 Y :531515	Sladkovodni ribniki	Drugo
Zgornja Kungota	X :165658 Y :549113	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Tabor	X :120130 Y :502457	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi, gojenje za poribljavanje
Dramlje	X :125782 Y :531457	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi
Izlake	X :113312 Y :493359	Sladkovodni ribniki	Drugo
Maribor	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Buče	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi, športno - komercialni ribnik
Šmartno pri Litiji	X :99184 Y :491500	Sladkovodni bazeni/kanali	Drugo
Zgornji Leskovec	X :132699 Y :573465	Sladkovodni bazeni/kanali	Drugo
Šentjernej	X :79372 Y :523113	Sladkovodni bazeni/kanali	Vališče (valjenje iker, gojenje zaroda), gojenje mladice, plemenska jata, gojenje za prehrano ljudi
Ljubljana	X :98749 Y :476525	Sladkovodni bazeni/kanali	Vališče (valjenje iker, gojenje zaroda), gojenje mladice, plemenska jata, gojenje za prehrano ljudi
Slovenj Gradec	X :127592 Y :513176	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Slovenj Gradec	X :117196 Y :534016	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Šoštanj	X :142306 Y :502406	Sladkovodni bazeni/kanali	Drugo
Bizeljsko	X :94750 Y :553184	Sladkovodni ribniki	Drugo
Črnomelj	X :47611 Y :512061	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi
Podlehnik	X :132174 Y :567612	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik

Vransko	X :117495 Y :496980	Sladkovodni bazeni/kanali	Drugo
Braslovče	X :503949 Y :125521	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi
Poljčane	X :545946 Y :130422	Sladkovodni ribniki	Drugo
Ljubljana-Šmartno	X :110133 Y :460032	Drugo	Športno - komercialni ribnik
Stranice	X :133718 Y :527576	Sladkovodni bazeni/kanali	Vališče (valjenje iker, gojenje zaroda), gojenje mladice, plemenska jata, gojenje za prehrano ljudi, športno - komercialni ribnik
Juršinci	X :574760 Y :149974	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Limbuš	X :155715 Y :545395	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Tišina	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Drugo
Železniki	X :114958 Y :424911	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Ljubljana	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Gojenje mladice, gojenje za poribljavanje
Jurklošter	X :106727 Y :528196	Sladkovodni ribniki	Drugo
Blanca	X :100113 Y :533593	Sladkovodni bazeni/kanali	Drugo
Rogatec	X :125748 Y :552004	Sladkovodni ribniki	Gojenje za poribljavanje, drugo
Blanca	X :99707 Y :533723	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi
Gornji grad	X :125410 Y :482573	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje mladice, gojenje za prehrano ljudi
Gorica pri Slivnici	X :113918 Y :536660	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi, drugo
Murska Sobota	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Drugo
Murska Sobota, za ribiče	X :NA Y :NA	Drugo	Drugo
Tržič	X :139480 Y :449741	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi, drugo
Murska Sobota, Ribnik	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Drugo
Loka pri Žusmu	X :111098 Y :541136	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi, drugo
Spodnja Idrija	X :428305 Y :97730	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi
Ptuj	X :144845 Y :571650	Sladkovodni ribniki	Gojenje za poribljavanje

Ptuj	X :144265 Y :570982	Sladkovodni ribniki	Gojenje za poribljavanje
Ptuj	X :147172 Y :570330	Sladkovodni ribniki	Gojenje za poribljavanje
Ptuj	X :545946 Y :130422	Sladkovodni ribniki	Drugo
Ponikva	X :123045 Y :532961	Sladkovodni ribniki	Gojenje za poribljavanje
Podplat	X :120254 Y :545058	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi
Podčetrtek	X :110920 Y :542445	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi
Gornja Radgona	X :169330 Y :574094	Sladkovodni bazeni/kanali	Drugo
Lendava	X :157507 Y :606010	Sladkovodni bazeni/kanali	Športno - komercialni ribnik
Murska Sobota, Ribnik	X :NA Y :NA	Drugo	Drugo
Rogaška Slatina	X :122865 Y :550113	Sladkovodni ribniki	Drugo
Blanca	X :98933 Y :533344	Sladkovodni ribniki	Drugo
Domžale, ribnik Rnelo	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi
Domžale, jezero Pristava	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi
Domžale, ribnik Križ	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi
Domžale, robnik Lahovče	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi
Domžale, ribnik Ešnjevek	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi
Domžale, ribnik Platenka	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi
Domžale, ribnik Prevoje	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi
Domžale, ribnik Florida	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi
Domžale, ribnik Gradiško jezero	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi
Domžale, ribnik Moravče	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi
Ponikva	X :122709 Y :534983	Sladkovodni bazeni/kanali	Drugo
Ponikva	X :122744 Y :534953	Sladkovodni ribniki	Drugo
Škofja vas	X :124695 Y :527298	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi

Destrnik	X :148907 Y :568786	Sladkovodni ribniki	Vališče (valjenje iker, gojenje zaroda), gojenje mladice, plemenska jata, drugo
Makole	X :130612 Y :550492	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Ljubljana	X :117646 Y :548178	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi
Beltinci	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Drugo
Zgornja Ložnica	X :461703 Y :155070	Sladkovodni ribniki	Drugo
Domžale	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Gojenje za poribljavanje
Radlje ob Dravi	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Šmartno pri Litiji	X :100680 Y :492852	Sladkovodni bazeni/kanali	Drugo
Križevci	X :180853 Y :596938	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Laporje	X :132907 Y :548850	Sladkovodni ribniki	Gojenje za poribljavanje, športno - komercialni ribnik
Zreče	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Novo Mesto	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Plemenska jata, športno - komercialni ribnik
Kranj	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Bohinjska Bistrica	X :125766 Y :419505	Sladkovodni bazeni/kanali	Drugo
Oplotnica	X :142252 Y :535829	Sladkovodni bazeni/kanali	Drugo
Maribor	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Drugo
Podkum	X :101755 Y :503968	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi
Velika Polana	X :159413 Y :603349	Drugo	Drugo
Ponikva	X :123579 Y :532934	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi, gojenje za poribljavanje, športno - komercialni ribnik
Laporje	X :134302 Y :543027	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Radovljica	X :132404 Y :439687	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje mladice
Ormož	X :139840 Y :594352	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Logatec	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik

Pesnica pri Mariboru	X :162516 Y :552944	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Buče	X :107066 Y :544411	Sladkovodni ribniki	Gojenje mladice
Vitanje	X :138136 Y :523763	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi
Voličina	X :156270 Y :562630	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi
Črnomelj	X :45184 Y :514416	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Horjul	X :97945 Y :442460	Sladkovodni bazeni/kanali	Vališče (valjenje iker, gojenje zaroda), gojenje mladice, plemenska jata, gojenje za prehrano ljudi
Vače	X :110226 Y :489857	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi
Zgornja Korena	X :152764 Y :562101	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Rečica ob Savinji	X :133317 Y :493948	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi
Ljubljana	X :99351 Y :457344		Gojenje za prehrano ljudi
Zreče	X :142943 Y :527449	Sladkovodni ribniki	Vališče (valjenje iker, gojenje zaroda), gojenje mladice, plemenska jata, gojenje za prehrano ljudi, športno - komercialni ribnik
Malečnik	X :158014 Y :554405	Sladkovodni ribniki	Gojenje mladice, gojenje za prehrano ljudi, športno - komercialni ribnik, gojenje okrasnih rib za promet
Trojica v Slov. Goricah	X :160014 Y :566483	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Braslovče	X :503914 Y :128024	Sladkovodni bazeni/kanali	Vališče (valjenje iker, gojenje zaroda), gojenje mladice
Solkan	X :93860 Y :396208	Sladkovodni bazeni/kanali	Vališče (valjenje iker, gojenje zaroda), gojenje za poribljavanje
Domžale	X :107191 Y :469457	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi
Šmarje pri Jelšah	X :122075 Y :541194	Sladkovodni ribniki	Drugo
Zabukovje	X :102791 Y :527202	Sladkovodni ribniki	Gojenje za poribljavanje
Mačkovci	X :185417 Y :588551	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi
Tolmin	X :115593 Y :402916	Karantenski objekt	Drugo
Dramlje	X :124515 Y :529609	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi

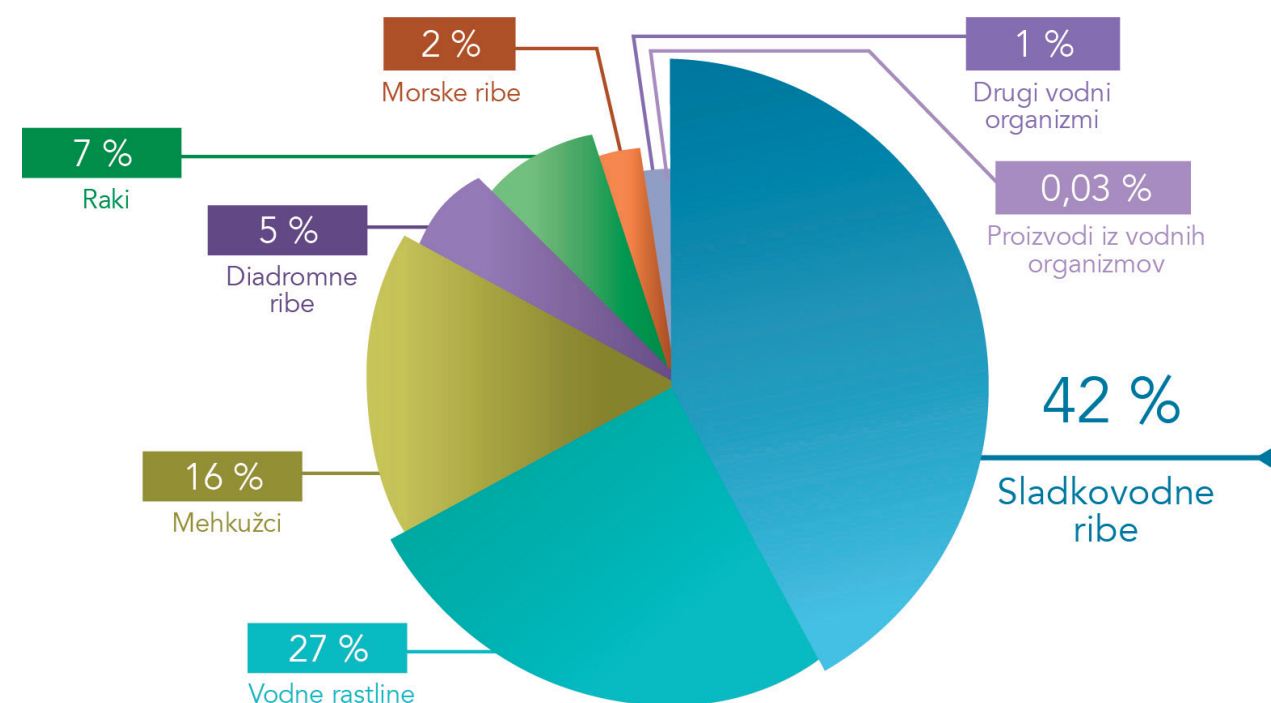
Lenart v Slov. Goricah	X :156154 Y :559008	Sladkovodni ribniki	Drugo
Raka	X :88866 Y :527588	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi
Podbočje	X :79854 Y :536951	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi, športno - komercialni ribnik
Kranj	X :125702 Y :451123	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Slovenj Gradec	X :150449 Y :501110	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi
Štore	X :115137 Y :525356	Sladkovodni ribniki	Drugo
Zgornja Kungota	X :166669 Y :546487	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi
Križevci pri Ljutomeru	X :159854 Y :587845	Sladkovodni ribniki	Drugo
Oplotnica	X :135799 Y :536137	Sladkovodni ribniki	Drugo
Šmarješke Toplice	X :85885 Y :518920	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi, gojenje za poribljavanje
Lovrenc na Pohorju	X :154826 Y :529834	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Fram	X :146441 Y :548173	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje mladric, gojenje za prehrano ljudi, gojenje okrasnih rib za promet, drugo
Tržič	X :139480 Y :449741	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi, športno - komercialni ribnik
Ponikva	X :123606 Y :535956	Sladkovodni ribniki	Drugo
Pristava pri Mestinju	X :114262 Y :547239	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Ljubljana-Šmartno	X :107537 Y :462590	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Senovo	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Gojenje za prehrano ljudi, gojenje za poribljavanje, športno - komercialni ribnik
Velika Polana	X :593867 Y :170892	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Zabukovje	X :102791 Y :527202	Sladkovodni bazeni/kanali	Gojenje za prehrano ljudi
Podlehnik	X :132174 Y :567612	Sladkovodni ribniki	Športno - komercialni ribnik
Cerklje na Gorenjskem	X :125223 Y :461237	Sladkovodni bazeni/kanali	Drugo
Celje	X :NA Y :NA	Sladkovodni ribniki	Gojenje za poribljavanje



ALI STE VEDELI?

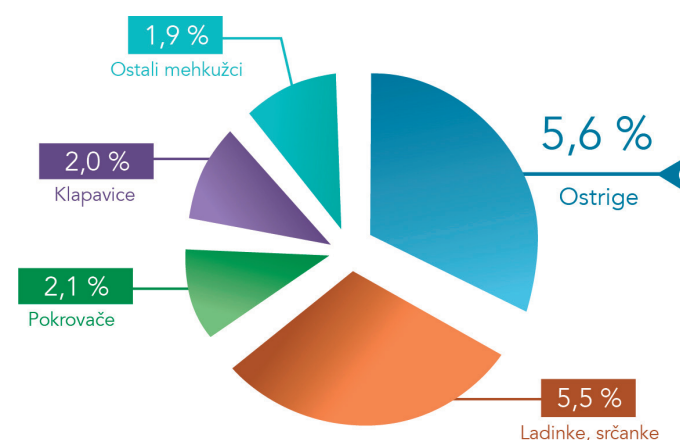
- Da so slovenski školjkarji v letu 2017 vzgojili 641 ton klapavic.
- Da so po količini svetovne proizvodnje akvakulture leta 2016, ki je znašala 110 milijonov ton, vodilne tri skupine organizmov sladkovodne ribe (42,1%), vodne rastline (27,3%) in mehkužci (15,6%).
- Da predstavljajo morske ribe samo 2,1% svetovne proizvodnje akvakulture 2016.

SVETOVNA PROIZVODNJA AKVAKULTURE 2016 PO SKUPINAH ORGANIZMOV

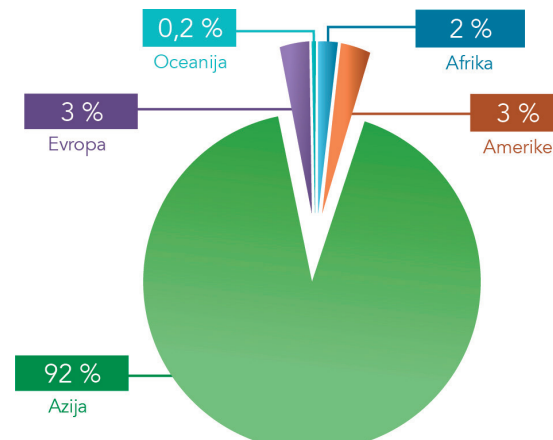


- Da predstavljajo krapci dobrih 28 % svetovne proizvodnje akvakulture 2016
- Da so leta 2016 mehkužci v akvakulturi s 17 milijoni ton predstavljali 15,6 % svetovne proizvodnje akvakulture
- Da so vodilne vrste gojenih školjk ostrige s 5,6 milijoni ton ter ladinke in srčanke s 5,5 milijoni ton proizvodnje v letu 2016

SVETOVNA PROIZVODNJA GOJENIH MEHKUŽCEV 2016 V MILIJONIH TON PO SKUPINAH ORGANIZMOV

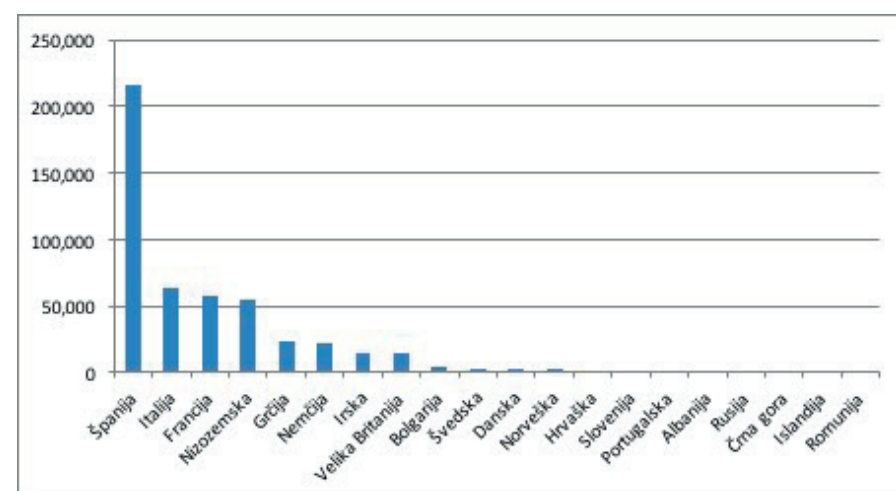


DELEŽI SVETOVNE AKVAKULTURE (GLEDE NA MASO) 2016 PO CELINAH



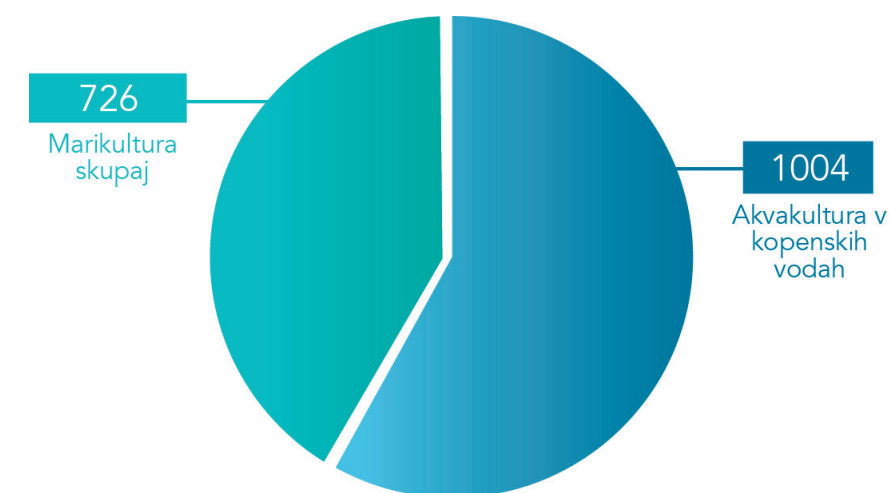
- Da so slovenski školjkarji zelo uspešni ter, da kljub omejenem akvatoriju vzgojijo skoraj enako količino klapavic kot hrvaški.

KOLIČINA VZGOJENIH KLAPAVIC (SREDOZEMSKIH IN UŽITNIH) V EVROPI V KG, 2016



- Da smo v Sloveniji do leta 2004 gojili tudi orado, med leti 1998 in 2000 pa poskusno tudi romba (*Scophtalmus maximus*) in korbela (ombrina, *Umbrina cirrosa*).
- Da slovenski morski ribogojci vzredijo letno okrog 70 ton brancina.
- Da je slovenska akvakulturna proizvodnja leta 2017 znašala 1730 ton, od tega 737 ton šarenke.

PROIZVODNJA SLOVENSKE AKVAKULTURE V TONAH, 2017



- Da je svetovna akvakultura v letu 2016 z dobrimi 110 milijoni ton proizvodnje že presegla iztovor ulovljenih vrst.



POVZETEK

Brez sodobne akvakulture ne bi proizvedli zadostnih količin beljakovin za prehrano človeštva. Tudi bodoča rast na področju ribištva je odvisna od rasti na področju akvakulture. Tako kot se na področju ribištva zavedamo, da naravni viri niso neizčrpni, je vse bolj očitno, da bo tudi akvakultura sledila trajnostnemu razvoju.

Akvakultura je uspela tehnološko osvojiti najbolj občutljive stadije razvoja organizmov ter le te iz raziskovalnih projektov prenesti v proizvodni nivo. To je omogočilo razvoj panoge. Dejstvo je, da se proizvaja vrste, ki so bodisi enostavne za gojenje in/ali imajo relativno visoko tržno ceno. Sardel ne gojimo, tudi raziskav možnega gojenja sardel ni. Uporablja pa se sardele (in druge vrste malih pelaških rib) za proizvodnjo ribje hrane ali za neposredno hranjenje npr. tun. Vprašanje pa je, če visoko donosno gojenje tun ali kakšnih drugih vrst

opravičuje pretirano izkoriščanje naravnih populacij rib za proizvodnjo ribje hrane. Uporaba drugih virov beljakovin (npr. rastlinskega izvora) za proizvodnjo ribje hrane je sicer možna in jo marsikje v akvakulturi uporabljajo, vendar so rezultati gojenja in kvaliteta gojenih rib slabši (npr. nižja vsebnost w 3 nenasičenih maščobnih kislin). Bodoče raziskave na tem področju bodo vsekakor izziv za razvoj akvakulture.

V Sloveniji imamo akvakulturo dobro razvito. Morski akvatorij je sicer omejen in bodo morebitne širitve te dejavnosti vezane na območja zunaj neposrednega obalnega pasu, ki je že obremenjen s številnimi drugimi dejavnostmi. Sladkovodna akvakultura je zaradi naravnih danosti dosegla visok vzpon, nadaljnje širitve pa bodo narekovali tudi klimatski pogoji. Kritični so tu lahko predvsem možni nizki vodostaji ter ekstremne temperature.



03

PREDELAVA

Predelava rib in drugih vodnih organizmov se v Sloveniji odvija večinoma v manjših predelovalnih obrati, večjih ribogojnicah ter posameznih ribarnicah. Vsi nosilci živilske dejavnosti morajo skladno z zadevno zakonodajo EU od 1. januarja 2006 registrirati svoj živilski obrat, v katerem se izvaja predelava.

Izjeme pri tem so pridelava in ulov majhnih količin, ki so namenjene neposredni oskrbi potrošnika ter določene z ustreznim pravilnikom in sicer za:

- akvakulturo: do 3000 kg letno
- gospodarski ribolov: do 50 kg ribiških proizvodov na dan.

Evidenco registriranih obratov vodi Veterinarska uprava RS. Predelava je namenjena viškom surovine iz ribolova in/ali gojenja ter dodani vrednosti ribiškim proizvodom. Danes viškov iz ribolova ni tako, da gre pri predelavi večinoma za dvig dodane vrednosti proizvodom.

SEZNAM OBRATOV ZA ODPREMO / PREČIŠČEVANJE ŽIVIH ŠKOLJK

Št. odobritve	Naziv obrata	Naslov obrata	Kategorija - vrsta dejavnosti
SI 1156	Prosub d.o.o. Industrijski obrat za depuracijo, pakiranje in predelavo školjk	Zaprta ulica 3c, 6310 Izola Liminjan 5b, Lucija, 6320 Portorož	DC - Odpremni center Obrat za prečiščevanje
SI 815	Fonda.si d.o.o. Fonda.si s.r.l. Center Fonda	Liminjanska cesta 117, Lucija, 6320 Portorož	DC - Odpremni center
1174	Mitja Petrič s.p. Plovilo Ama reg.št. 95 - IZ	Polje 9e, 6310 Izola Polje 9e, 6310 Izola	DC - Odpremni center

Vir: Uprava RS za varno hrano, zadnja posodobitev 11.10.2018

SEZNAM OBRATOV ZA PREDELAVO / PROIZVODNJO RIBIŠKIH PROIZVODOV

Št. odobritve	Naziv obrata	Naslov obrata	Kategorija dejavnosti / pridružene aktivnosti
SI 370	Ribogojstvo Goričar d.o.o.	Slivje 2, 8312 Podbočje	FFPP, PP / CS, RW
SI 272	Ribogojnica Berlek d.o.o.	Pobrežje 103c, 2284 Videm pri Ptuj	FFPP, PP / CS
SI 1080	Engrotuš d.d. Tuš Cash&Carry, Maribor	Cesta v Trnovlje 10a, 3000 Celje Tržaška cesta 23, 2000 Maribor	FFPP
SI 789	Mercator Ip, d.o.o. Obrat za predelavo ribiških proizvodov	Dunajska cesta 110, 1000 Ljubljana Nova ulica 2a, 6000 Koper	PP
SI 979	Denis Cunja, s.p.	Kortine 18, Kortine, 6275 Črni Kal	FFPP, PP
SI 835	Boštjan Kukenberg, s.p. Ribarnica Orada	Trg Franca Fakina 12, 1420 Trbovlje	PP
SI 312	Vodomec d.o.o. Ribogojnica Zalog	Ulica bratov Učakar 76, 1000 Ljubljana Zalog pri Cerkljah 103, 4207 Cerklje na Gorenjskem	FFPP
SI 413	Hapy Day, Ivanji Grad, d.o.o.	Ivanji Grad 1a, 6223 Komen	PP / CS, RW
SI 192	Tomaž Glivar s.p.	Breza 18a, 8210 Trebnje	FFPP
SI 505	Marija Brozina s.p. Marketing Brozina	Jelšane 24, 6254 Jelšane Vojkov Drevored 14, 6250 Ilirska Bistrica	PP / CS

SI 768	Domen Puževci d.o.o.	Puževci 43a, 9265 Bodonci	PP / CS, RW
SI 1113	Ric, Družba za sonaravno gospodarjenje d.o.o. Okanova Ribogojnica	Spodnji otok 2, 4240 Radovljica Mošnje, 4240 Radovljica	FFPP
SI 95	Kodila d.o.o.	Markišavci 44, 9000 Murska Sobota	PP
SI 1132	Faronika d.o.o. Ribogojnica na Tolminki	Trg 1. Maja 7, 5220 Tolmin Dijaška ulica, 5220 Tolmin	FFPP, PP
391	Ribarnica Cerkevnik d.o.o. Proizvodni obrat in hladilnica Cerkevnik	Oic - Hrpelje 37, 6240 Kozina	FFPP, PP
1154	Gromar d.o.o., PE Folpo	Župančičeva ulica 4, 6000 Koper Spodnje Škofije 182, 6281 Škofije	FFPP, PP
SI 747	Droga Kolinska d.d. Droga Kolinska d.d.	Kolinska ulica 1, 1000 Ljubljana Industrijska cesta 21, 6310 Izola	PP / CS
SI 1189 ES	Jože Colari s.p. Ribogojstvo Colari	Podbo Je 92, 8312 Podbo Je Dobrava pri Kostanjevici 9, 8311 Kostanjevica Na Krki	FFPP
SI 815	Fonda.si d.o.o. Fonda.si s.r.l. Center Fonda	Liminjanska Cesta 117, Lucija, 6320 Portorož	FFPP
SI1194 ES	Rangus mlinarstvo in trgovina, Dol. Vrhpolje d.o.o. Ribogojnica Rangus	Dolenje Vrhpolje 15, 8310 Šentjernej	FFPP
SI 473	Rival Trade d.o.o., Trzin	Peske 8, 1236 Trzin	FFPP, PP
SI 849	Bonmar Global d.o.o. Obrat Bilje	Miren 110, 5291 Miren Bilje 84c, 5292 Renče	FFPP
SI 844	Ribogojnica Libo d.o.o.	Gorenja Trebuša 113a, 5283 Slap ob Idrijci	FFPP
SI H - 728	Kvibo, d.o.o. Skladišče Kvibo	Mlaka 2a, Pristava, 4290 Tržič	PP / RW
SI 424	Nimrod d.o.o. Obrat Trata	Trata 35, 4220 Škofja Loka	FF, PP / CS, RW
SI 380	Mbt Svet d.o.o.	Testenova Ulica 55, Loka Pri Mengšu, 1234 Mengeš	FFPP, PP / CS, RW
SI 1091	Marinblu, d.o.o.	Oic - Hrpelje 20, Hrpelje, 6240 Kozina	FFPP / CS
SI 165	Delamaris Kal, d.o.o.	Kal 1, 6257 Pivka	FFPP, PP / CS
SI 888	Zupan & Zupan d.o.o. Ribogojnica Zupan	Nomenj 5, 4264 Bohinjska Bistrica	FFPP, PP
SI 364	Marko Hrovat s.p.	Dobriša Vas 41a, 3310 Žalec	FFPP
1176	A.g.o., Ermin Aganovi, s.p.	Obrtna ulica 13, 6310 Izola	PP / CS

Legenda: FFPP - Obrat za proizvodnjo svežih ribiških proizvodov , PP - Predelovalni obrat, CS - Hladilnica / zamrzovalnica, RW - Obrat za preembaliranje in repakiranje

Vir: Uprava RS za varno hrano, zadnja posodobitev 11.10.2018

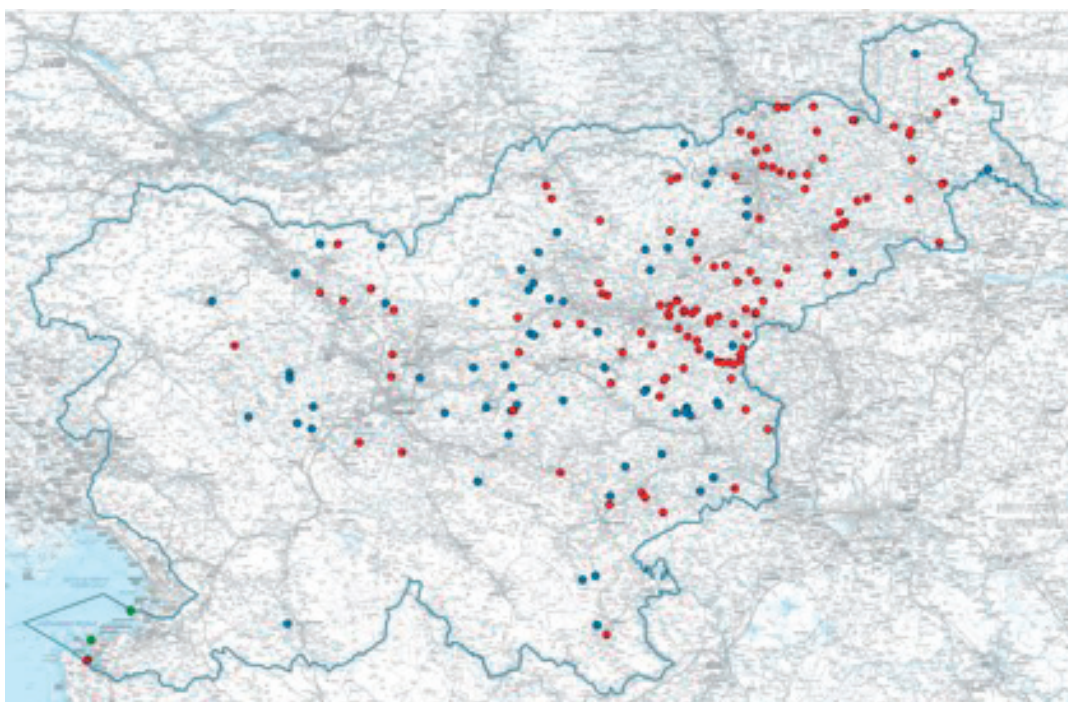
IZVOR SUROVINE IN TRŽNE POTI

Velika večina surovine za predelavo izvira iz uvoza. Surovina slovenskega porekla je omejena na posamezne večje ribogojnice ter v zadnjem obdobju tudi školjčičišča. Nabavni trg je sicer večinoma Evropa, vendar je poreklo surovin praktično iz celotnega sveta. Evropski trg je zanimiv predvsem zaradi lažje nabave manjših količin surovin. Tako lahko trgovci in obrati za predelavo nabavijo tudi količine okrog 1 tone. To sicer večinoma pomeni višjo ceno surovine ter višje prevozne stroške. Le večja podjetja za predelavo nabavljajo surovino na izvoru, kjer je potrebno nabaviti večinoma celoten zabojnik (okrog 20 ton). Tako se npr. lahko nabavlja oslič (filet ter očiščena riba brez glave) v Argentini ali pa lignji iz Španije (patagonski lignji, poreklo Argentina). Veliko je tudi nabav iz Indije. Na Primorskem (pa tudi že drugod po Sloveniji) je poznana in tipična jed »bakala«, namaz iz ribe trske (*Gadus morhua*), olivnega olja ter začimb. Posušena trska izvira iz Severnega Atlantika (Islandija, Norveška...). Tudi edino večje ribje predelovalno podjetje v Sloveniji nabavlja surovino za proizvodnjo konzerv na svetovnih trgih. Podobno je tudi z drugim večjim podjetjem, ki pa poleg proizvodnje neribjih izdelkov, predeluje losose in tune v namaze. Proizvodi

obeh večjih predelovalnih podjetij so namenjeni tako domačemu trgu kot trgom bivše skupne države, pridobili pa sta tudi dovoljenja za izvoz svojih izdelkov na Kitajsko. Vsa ostala manjša predelovalna podjetja prodajo svoje proizvode večinoma na domačem trgu.

Surovina iz našega morja oz. sladkih voda, namenjena predelavi, je omejena večinoma na šarenko, krpa, klapavice ter v manjši meri brancina. Vse druge ribe in organizmi so namenjeni butični, delikatesni predelavi. Le ta se odvija v posameznih manjših obratih, ribarnicah in restavracijah in večinoma ni namenjena širši prodaji. Zadnja večja uporaba surovin iz našega morja je bila vezana na konzerviranje sardel ter soljenje sardonov, dejavnosti, ki so prenehale z osamosvojitvijo Slovenije 1991.

Osnovni razlog, da ne predelujemo lastne surovine so seveda omejeni viri in nezadostne količine za predelavo, sedaj pa tudi ladjevje, ki bi lahko lovilo ribe za proizvodnjo. Drugi razlog pa je cenovni. Ribe iz našega morja so večinoma višjega cenovnega razreda in so namenjene prodaji v ribarnice in restavracije v sveži obliki.



Slika: slovenski ribogojci

VIRI IN LITERATURA

- CHAOUI L., KARA M., FAURE E. and JEAN PIERRE UIGNARD *Growth and reproduction of the gilthead seabream Sparus aurata in Mellah lagoon (north-eastern Algeria)* SCIENTIA MARINA 70 (3)September 2006, 545-552, Barcelona (Spain) ISSN: 0214-8358
- CINGOLANI N., GIANNETTI G. and ARNERI E. *Anchovy fisheries in the Adriatic Sea*. Istituto di Ricerche sulla Pesca Marittima (IRPEM - CNR), Ancona, Italy SCI. MAR., 60 (Supl. 2): 269-277, 1996
- Jagrič S. *Maščobnokislinska sestava rib v Sloveniji*. Dipl. delo. Ljubljana, Univ. v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Odd. za zootehniko, 2007
- MILANI F. *Najčeste ribe i ribolovni alati na zapadnoj obali Istre* Završni rad Sveučilište Jurja Dobrile u Puli Odjel za odgojne i obrazovne znanosti Pula, 2015 <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:137:444443>
- Basioli, Josip (1984): *Ribarstvo na Jadranu*, Zagreb.
- Rogoznica, Debora (2011): *Iz kapitalizma v socializem. Gospodarstvo cone B Svobodnega tržaškega ozemlja 1947-1954*. Koper-Capodistria, Pokrajinski arhiv Koper.
- Terčon, Nadja (1987): *Razvoj industrijskega ribištva na Slovenski obali v letih 1945–1959*. diplomska naloga, Piran.
- Terčon, Nadja (2002): *Ribja predelovalna industrija v Slovenski Istri (1867–1918)*: Aplikacija za postavitev muzeja morskega ribištva. V: Hoyer, S. A.: Zbornik Kultura na narodnostno mešanem ozemlju Slovenske Istre: Varovanje naravne in kulturne dediščine na področju konservatorstva in muzeologije, Ljubljana, 239–258.
- Terčon, Nadja (2004): *Z barko v Trst, Pomorstvo v Piranu, Izoli in Kopru ter gospodarska vloga severozahodne Istre v odnosu do Trsta (1850-1918)*, Koper.
- Terčon, Nadja (2015): *Usidrali smo se na morje, vzpostavitev slovenskega pomorstva 1945-1958*, Piran, 117-135.
- Žagar, Zora (2002): *Zasebno morsko ribištvo ob slovenski obali s poudarkom na lovu na sardele* (aplikacija strokovnih dognanj v muzejski razstavi) V: Hoyer, S. A.: Zbornik Kultura na narodnostno mešanem ozemlju Slovenske Istre: Varovanje naravne in kulturne dediščine na področju konservatorstva in muzeologije, Ljubljana, 303–321.
- Volpi Lisjak, Bruno (1999): *Delamaris 1879-1999: 120 let iz morja v konzerve*, Izola.
- Zei, Miroslav (1983): *Morski ribji trg*, v sodelovanju z Lado Zei, Ljubljana.
- Zapisi ustnih virov, etnološka in zgodovinska dokumentacija PMSMP.
- Auriemma, Rita; Karinja, Snježana (2008): *Terre di mare. L'archeologia dei paesaggi costieri e le variazioni climatiche*, Atti del Convegno Internazionale di Studi, Trieste, 8-10 novembre 2017.
- Basioli, Josip (1984): *Ribarstvo na Jadranu*, Zagreb.
- Karinja, Snježana (2009): *Pomorski promet in pristanišča v najstarejših kulturnozgodovinskih obdobjih ob slovenski obali*, v Studia Iustinopolitana, revija osrednje knjižnice Srečka Vilharja Koper, Koper, str. 159-182.
- Karinja, Snježana (2013): *Večen Piran v luči arheoloških najdb = Eterna Pirano alla luce dei reperti archeologici*, Piran, str. 52-53.

KOLOFON

Naziv projekta: »PROJEKTNA NALOGA ZA PRIPRAVO GRADIVA Z VSEBINAMI S PODROČJA RIBIŠTVA ZA PROMOCIJSKO KAMPANJO«, javni razpis 430-117/2018

Naročnik: MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO, GOZDARSTVO IN PREHRANO

Naziv publikacije: Ribištvo – gradivo za splošno javnost

Odgovorni nosilec: mag. Aleš Bolje, univ,dipl.biol.

Projektna skupina:

- mag. Aleš Bolje, univ,dipl.biol., odgovorni nosilec
- Bojan Marčeta, univ.dipl.biol., strokovni sodelavec
- Tomaž Modic, univ.dipl.biol., strokovni sodelavec
- Mag. Edo Avdič, univ.dipl.oec., strokovni sodelavec
- Dr. Nadja Terčon, xxxxx strokovna sodelavka

Lektoriranje: Polona Šergon s.p., Kušinček

Oblikovanje: Tea Mitruševska, Art MMd.o.o.

Tisk: BIROGRAFIKA BORI d.o.o.



2019

Republika Slovenija
Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano
Direktorat za gozdarstvo, lovstvo in ribištvo