

Možnosti za nova gojišča školjk v slovenskem morju

»Letni pridelek školjk je odvisen od številnih dejavnikov. Na naravne, kot sta rast školjk in škode zaradi različnih naravnih pojavov, nimamo vpliva. Tako lahko na leto pridelam 50 ali pa 300 ton školjk,« je povedal izolski školjkar Mitja Petrič, ki goji klapavice, ladinke in ostrige.



Klapavice predstavljajo 96 odstotkov vseh školjk, ki jih vzgajamo v Sloveniji.

V slovenskem morju je za gojenje morskih organizmov namenjenih 90 hektarjev površin, od tega 77 hektarjev za školjke. Te gojimo pri Debelem rtiču, v Strunjanskem zalivu in pri Seči. Ker količine ne zadostajo več potrebam trga, za ministrstvu za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano razmišljajo o širitvi gojitvenih površin, in sicer predvsem za školjke. Zato so Nacionalnemu inštitutu za biologijo oziroma Morski biološki postaji v Piranu naročili študijo za povečanje potenciala lokacij za marikulturo v slovenskem morju, ki je bila končana marca letos. Rezultati študije bodo vključeni tudi v pomorski prostorski načrt, ki ga morajo države pripraviti do marca 2021.

»Cilj je bil preveriti potencial lokacij za marikulturo ter opredeliti morebitne nove

lokacije,« je pojasnila nosilka projekta Vesna Flander Putrlje z Morske biološke postaje Piran. Pri izbiri novih območij je treba po njenih besedah poleg naravnih upoštevati tudi druge omejevalne dejavnike, kot so na primer interakcije z drugimi človeškimi dejavnostmi ali konflikti glede uporabe in razporejanja virov na že zelo izkoriščenem majhnem slovenskem obalnem območju. »Za trajnostni razvoj marikulture moramo dobro poznati in razumeti okolje. Območje marikulture mora zagotavljati optimalno kakovost vode za gojene organizme in jim hkrati

ne povzročati stresa, zmanjšanja rasti in bolezní.«

Določene nove parcele na morju

»Za nova območja marikulture je najbolj primeren pas morja, ki je od obale oddaljen od ene do poldruga navtične milje, in sicer v delih, kjer ni druge rabe oziroma konflikta interesov,« je povedala dr. Vesna Flander Putrlje. Kot je dodala, so za gojenje morskih organizmov opredelili štiri možna dodatna območja. Lokacija v Piranskem zalivu je prednostno primerna za gojenje rib, ustreza pa tudi pogo-

jem za gojenje školjk. Samo za gojenje školjk bi bilo primereno morsko dno med obema cevema izpusta piranske čistilne naprave, tako ribe kot školjke pa bi lahko gojili tudi na novih parcelah v odprtih vodah med Izolo in Strunjanom ter pred Debelim rtičem.

»Končna odločitev točnih pozicij parcel je v domeni odločevalcev, ki bodo usklajevali vse interese rabe morja,« je še dejala sogovornica z Morske biološke postaje v Piranu. Pred končno določitvijo morebitnih novih predlaganih lokacij za gojenje bodo potrebne še številne dodatne študije z vidika sprejemljivosti za okolje.

Večina školjk gre v izvoz

Klapavice predstavljajo 96 odstotkov vseh školjk, ki jih vzgajamo v Sloveniji. Mitja Petrič največji delež svojih školjk proda tujim trgovcem na debelo. V Sloveniji, kjer zanimanje zanje v zadnjem času narašča, pa oskrbuje predvsem restavracije, hotele in trgovske verige. »Školjke naberemo ponoči, hladilno vozilo pa jih zjutraj odpelje naročnikom. Tako ta dobi res sveže školjke,« je povedal Petrič in dodal, da morajo biti školjke ob nakupu žive in zaprte, imeti morajo prij-

ten in nežen vonj po morju, vidna pa mora biti tudi deklaracija, ki omogoča sledljivost.

Tudi Edi Germšek, ki letno pridelava približno 400 ton školjk, prisega na njihovo neoporečnost. Zato jih po »ulovu« dodatno bakteriološko prečistijo in kupcem ponudijo vakuumsko zapakirane. V ribarnice in trgovske centre po Sloveniji in tujini svoj pridelek odpremlja v kontroliranih pogojih po najvišjih standardih HACCP, kjer je ena od zahtev tudi ustrezen temperaturni režim.

»Školjkarji veliko vlagamo v ozaveščanje o pravilni hrabi in uživanju školjk, poteka pa tudi strokovno izobraževanje širše zainteresirane javnosti z direktnim pristopom v učilnici na morju. Tako so kupci čedalje bolj seznanjeni s prednostmi varnega uživanja školjk, kar se pozna pri vse večjem povpraševanju po njih,« je povedal Germšek.

Kot vsa živila, ki jih lahko kupimo na naših policah, so

tudi vse lokalne školjke naših školjkarjev pod rednim nadzorom Uprave RS za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin.

Naša edina morska ribogojnica

Vse se začne s skrbno izbiro porekla vrhunskih ribjih mladíc. V ribogojnici Fonda jih vzgajajo v prosto lebdečih mrežastih kletkah sredi ribolovnega rezervata. »Redno izmenjavanje sveže morske vode, nenehno gibanje, značilno lokalno podnebje ter nižja slanost morja v najbolj južni točki slovenskega morja Piranskega zaliva blagodejno vplivajo na kakovost in čvrstost ribjega mesa,« so razložili v podjetju Fonda, ki upravlja edino slovensko morsko ribogojnico, kjer že skoraj dve desetletji gojijo ribe in školjke. Lega ribogojnice v Piranskem zalivu omogoča, da ribe in školjke naravnost iz morja do kateregakoli konca Slovenije prispejo v nekaj urah.



Evropska unija



Evropski sklad za pomorstvo in ribištvo



Republika Slovenija