

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Όνομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

1. Ονομασία/-ες [προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης (ΠΟΠ) ή προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων (ΠΓΕ)]

«Σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela Amvrakikou»

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ	ΠΓΕ ✕
-----	-------

3. Τρίτη χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή:

4. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος

4.1. Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143

03 Νωπά ψάρια, μαλάκια και μαλακόστρακα και προϊόντα αυτών

4.2. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία

Η ονομασία «Σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela Amvrakikou» αφορά στο πελαγικό είδος σαρδέλας *Sardina pilchardus* που αλιεύεται όλο τον χρόνο, ιδίως, από τον Απρίλιο μέχρι τον Οκτώβριο με παραδοσιακές μεθόδους αλιείας και με παραδοσιακό αλιευτικό εργαλείο, το «σαρδελιό» ή «σαρδελοδίχτο», στα ύδατα των παράκτιων περιοχών του Αμβρακικού κόλπου. Ειδικότερα, αλιεύεται με μικρό αλιευτικό σκάφος, το πριάρι, το οποίο χρησιμοποιούταν ιστορικά από τους ψαράδες στα αβαθή νερά των λιμνοθαλασσών του Αμβρακικού κόλπου λόγω του επίπεδου πυθμένα του.

Η «Σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela Amvrakikou» είναι φημισμένη για τη γεύση της, η οποία μπορεί να αποδοθεί στο αυξημένο ποσοστό περιπλαχνικού λίπους, το οποίο διατηρεί και τον χειμώνα. Η «Σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela Amvrakikou» παρουσιάζει έντονη διαφοροποίηση ως προς το σχήμα του σώματος σε σύγκριση με τη σαρδέλα του Ιονίου και του Αιγαίου Πελάγους. Ειδικότερα, έχει προτεταμένη ραχιαία επιφάνεια, πεπλατυσμένη κοιλιακή περιοχή και διεύρυνση του ματιού. Είναι αφρόψαρο με ελάχιστο μέγεθος 11 εκατοστά ή 55 άτομα ανά χιλιόγραμμο, ενώ το μήκος του μπορεί να φθάσει τα 20 εκατοστά. Κάθε χιλιόγραμμο πρέπει να περιέχει 45 – 55 σαρδέλες. Η ράχη του έχει γαλαζοπράσινο χρώμα με μια έντονη γαλάζια ταινία

κατά μήκος των πλευρών. Το μέσο βάρος καθώς και τα λοιπά σωματομετρικά χαρακτηριστικά εμφανίζουν διακύμανση ανάλογα με την περίοδο του κύκλου ζωής που αντιστοιχεί σε κάθε εποχή του έτους.

Οι σαρδέλες με την ονομασία «Σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela Amvrakikou» πρέπει να έχουν στιλπνή όψη, κρουστή σάρκα και οσμή ευχάριστη της θάλασσας. Πωλούνται κυρίως νωπές ολόκληρες και σε μικρές ποσότητες μεταποιημένες.

4.3. Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)

4.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Μετά την αλίευση των ψαριών τα αδειοδοτημένα αλιευτικά σκάφη κατευθύνονται προς τα λιμάνια, τα αλιευτικά καταφύγια, και τους φυσικούς όρμους που βρίσκονται εντός του Αμβρακικού Κόλπου, όπου πραγματοποιείται το ξεψάρισμα» από τα δίχτυα (το καθάρισμα των δικτύων από τα ψάρια που έχουν αλιευθεί) και η εκφόρτωση των ψαριών. Η εκφόρτωση πρέπει να γίνεται στην οριοθετημένη ζώνη, προκειμένου να διατηρείται η ποιότητα των ψαριών, λόγω της ευαλλοιώτης σύστασής τους. Το «ξεψάρισμα» πρέπει να γίνεται αμέσως μόλις φθάσουν τα αλιευτικά σκάφη στη ξηρά, προκειμένου να διατηρείται η ποιότητα του προϊόντος ιδίως τις μέρες με υψηλές θερμοκρασίες. Η μεταποίηση (όπως τεμαχισμός σε φιλέτα, αποκεφαλισμός, αλάτιση, μαρινάρισμα) γίνεται από επιχειρήσεις που έχουν την έδρα τους στους νομούς Άρτας ή Πρέβεζας ή Αιτωλοακαρνανίας.

4.5. Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

4.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

5. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει τον Αμβρακικό κόλπο, καθώς και τις περιφερειακές ενότητες Άρτας, Πρέβεζας και Αιτωλοακαρνανίας που βρέχονται από τα νερά του.

Η αλίευση του προϊόντος «Σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela Amvrakikou» γίνεται αποκλειστικά εντός του Αμβρακικού κόλπου έσωθεν της νοητής γραμμής που ενώνει το Ακρωτήριο κάστρου Παντοκράτορα Πρέβεζας με το Ακρωτήριο Σκύλλα Αιτωλοακαρνανίας. Ειδικότερα, αλιεύεται στις παράκτιες περιοχές του κόλπου, στο στόμιο του Αμβρακικού (παράκτια περιοχή Ακτίου) και στο λιμάνι της Πρέβεζας ιδίως τον Σεπτέμβριο.

Η εκφόρτωση και το ξεψάρισμα γίνεται στα λιμάνια, τα αλιευτικά καταφύγια και τους φυσικούς όρμους που βρίσκονται εντός του Αμβρακικού κόλπου, ιδίως δε, στα λιμάνια της Πρέβεζας, της Βόνιτσας, της Αμφιλοχίας, του Μενιδίου και της Κορωνησίας, στα αλιευτικά καταφύγια στον Λούρο, στον Άραχθο, στη Μπούκα, στην Αμφιλοχία, στα Παλιάμπελα Βόνιτσας, στον Σπάρτο και στο ποτάμι της Άρτας, καθώς και στους όρμους Αμφιλοχίας, Λουτρακίου, Βόνιτσας, Σαλαώρας και Κόπρυνας.

Η μεταποίηση γίνεται αποκλειστικά από αδειοδοτημένες επιχειρήσεις μεταποίησης αλιευμάτων που έχουν την έδρα τους εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης.

6. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Η αιτιώδης σχέση του προϊόντος με την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή βασίζεται αφενός, στις παραδοσιακές πρακτικές παραγωγής (αλίευσης) και αφετέρου, στη φήμη του προϊόντος, καθόσον η «Σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela Amvrakikou» είναι φημισμένη για τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της.

Υπάρχει ένας πολύ ειδικός δεσμός μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής του Αμβρακικού Κόλπου και των πρακτικών αλίευσης της σαρδέλας με την «Σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela Amvrakikou», οι οποίες ακολουθούνται παραδοσιακά και μεταφέρονται από γενεά σε γενεά. Τα αλιευτικά εργαλεία που χρησιμοποιούσαν οι ψαράδες του Αμβρακικού και οι μέθοδοι τις οποίες εφάρμοσαν, στηρίχθηκαν στην εμπειρία που απέκτησαν στην προσπάθειά τους να αλιεύουν, όσο γινόταν, ευκολότερα, αποτελεσματικότερα και χωρίς κινδύνους για τη βιωσιμότητα του πληθυσμού των ψαριών.

Ο Αμβρακικός Κόλπος είναι ένας ημίκλειστος κόλπος, που επικοινωνεί με το Ιόνιο Πέλαγος με ένα ρηχό και στενό άνοιγμα (το Άκτιο), με αποτέλεσμα να προσομοιάζει, ως προς τα χαρακτηριστικά του, με μεγάλη λιμνοθάλασσα. Τα ιδιαίτερα βιοτικά και αβιοτικά χαρακτηριστικά του οικοσυστήματος του Αμβρακικού Κόλπου προσελκύουν εντός του κόλπου τις σαρδέλες με την ονομασία «Σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela Amvrakikou». Ειδικότερα, την άνοιξη τα ψάρια μετακινούνται από την ανοιχτή θάλασσα (Ιόνιο Πέλαγος) προς τα αβαθή ύδατα των παράκτιων περιοχών του κόλπου, προκειμένου να αναζητήσουν καλύτερες συνθήκες διαβίωσης, τροφής και αναπαραγωγής. Αυτό συμβαίνει, καθόσον ο Αμβρακικός Κόλπος παρουσιάζει αυξημένη θερμοκρασία των υδάτων του την άνοιξη και το καλοκαίρι σε σχέση με την ανοιχτή θάλασσα, μειωμένη αλατότητα των νερών του (υφάλμυρα νερά) και συνεχή διαθεσιμότητα άφθονης και ποικίλης τροφής για τα ψάρια καθ' όλο το έτος. Η ευτροφική κατάσταση του φυτοπλαγκτού, του ζωοπλαγκτού και του βένθους της οριοθετημένης ζώνης αποδίδεται ιδίως στη δράση των δύο ποταμών, του Λούρου και του Άραχθου, που εισφέρουν μεγάλες ποσότητες θρεπτικών αλάτων και γλυκών νερών εντός του κόλπου. Η εισροή γλυκών νερών συμβάλει στη μειωμένη αλατότητα των νερών του Αμβρακικού. Η ιδιαιτερότητα της μορφολογίας του κόλπου δικαιολογεί την αυξημένη θερμοκρασία των νερών του την άνοιξη και το καλοκαίρι σε σχέση με το Ιόνιο Πέλαγος, καθόσον πρόκειται για αβαθή και ημίκλειστο κόλπο.

Η παραδοσιακή μέθοδος αλιείας της σαρδέλας με την ονομασία «Σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela Amvrakikou» στις παράκτιες περιοχές εντός του Αμβρακικού και στο στόμιο του κόλπου είναι το ψάρεμα με μικρό παραδοσιακό αλιευτικό σκάφος που ονομάζεται «πριάρι» και η χρήση παραδοσιακού αλιευτικού εργαλείου που ονομάζεται «σαρδελιό» ή «σαρδελόδιχτο». Το «πριάρι» είναι μικρό αλιευτικό σκάφος με επίπεδο

πυθμένα, το οποίο χρησιμοποιούταν ιστορικά από τους ψαράδες των «διβαριών» («διβάρια»: από τη λατινική λέξη «*nivarium*» που σημαίνει περιοχές διατήρησης ζωντανών ψαριών) στις λιμνοθάλασσες της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης. Το «σαρδελιό» αποτελεί ιδιότυπο αλιευτικό εργαλείο που χρησιμοποιείται παραδοσιακά από τους ντόπιους αλιείς αποκλειστικά για το ψάρεμα των κοπαδιών «Σαρδέλα Αμβρακικού / *Sardela Amvrakikou*», που μετακινούνται από την ανοιχτή θάλασσα του Ιονίου Πελάγους στις παράκτιες περιοχές εντός του κόλπου. Λόγω του βιολογικού κύκλου ζωής τους, τα ψάρια είναι υποχρεωμένα να κολυμπούν κοντά στην ακτή και η εμφάνιση των κοπαδιών δημιούργησε την παραδοσιακή αυτή αλιευτική μέθοδο. Το «σαρδελιό» είναι απλάδι δίχτυ, (απλό δίχτυ κατασκευασμένο από ένα μόνο ενιαίο φύλλο δικτυού) που τοποθετείται κατακόρυφα στο νερό σε σχήμα ημικύκλιου, μήκους 200 – 300 μέτρων, με άνοιγμα ματιού που στοχεύει επιλεκτικά τη σαρδέλα (20 – 22 mm). Στο σχοινί με τους φελλούς δένεται κάθε λίγες οργιές από ένα μπιτόνι με αέρα, ούτως ώστε να το καθιστά πλωτό κοντά στην επιφάνεια και να επιτυγχάνεται με αυτό τον τρόπο η σύλληψη των συγκεκριμένων ψαριών σε επιφανειακά και ενδιάμεσα βάθη. Το ιδιότυπο αυτό δίχτυ χρησιμοποιείτο παραδοσιακά σύμφωνα με προφορικές μαρτυρίες των ντόπιων αλιέων, λόγω του ιδιαίτερου καθεστώτος προστασίας του οικοσυστήματος του Αμβρακικού κόλπου, εξαιτίας του οποίου υπήρχε ειδική απαγόρευση καθ' όλο το έτος για αλιεία με κυκλικά δίκτυα (γρί-γρί) εντός του κόλπου ήδη από το έτος 1953, καθώς και απαγόρευση αλιείας με δίκτυα τράτας από 1ης Μαΐου μέχρι 31ης Οκτωβρίου κάθε έτους ήδη από το έτος 1966 και απαγόρευση αλιείας με δίκτυα τράτας καθ' όλο το έτος ήδη από το 1979. Το «σαρδελιό» το έφεραν στην Ελλάδα και κατ' επέκταση στον Αμβρακικό κόλπο οι πρόσφυγες της Μικράς Ασίας κατά τη δεκαετία 1920. Η αλιεία εντός του Αμβρακικού με το παραδοσιακό αλιευτικό εργαλείο «σαρδελιό» διαφέρει από την επικρατούσα μέθοδο αλιείας της σαρδέλας στις ελληνικές θάλασσες, η οποία συνίσταται στο ψάρεμα με τη χρήση κυκλικών δικτύων γρί-γρί. Ιδιαίτερη αναφορά στο «σαρδελιό» γίνεται στο λογοτεχνικό βιβλίο με τίτλο: «Ιστορίες βρεγμένες με αλμύρα - Διηγήματα» του συγγραφέα εκ Κορωνοσίας Νικόλαου Πανέλλη, 2015. Η μέθοδος αλιείας των ψαριών με «σαρδελιό» διασφαλίζει τη βιωσιμότητα του υδάτινου περιβάλλοντος του Αμβρακικού Κόλπου και τη βιωσιμότητα του πληθυσμού των αλιευμάτων «Σαρδέλα Αμβρακικού / *Sardela Amvrakikou*», καθόσον αλιεύεται μικρή ποσότητα.

Η μακρόχρονη παράδοση αλίευσης του προϊόντος στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή είναι προφανής στις δεξιότητες που έχουν αποκτήσει οι αλιείς του Αμβρακικού Κόλπου. Στις δεξιότητες αυτές, που μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά, περιλαμβάνονται το ρίζιμο του μη κυκλικού δικτυού «σαρδελιό» με την κατάλληλη τεχνική, ούτως ώστε να καθίσταται δυνατή η σύλληψη των κοπαδιών «Σαρδέλα Αμβρακικού / *Sardela Amvrakikou*», η ικανότητα εντοπισμού των ψαριών όταν προσεγγίζουν τις παράκτιες περιοχές του κόλπου, η επιλογή των ψαρότοπων ανάλογα με την εποχή και τις περιβαλλοντικές συνθήκες που επικρατούν εντός του Αμβρακικού, η ικανότητα των ντόπιων να καθαρίζουν και να επισκευάζουν τα δίκτυα χρησιμοποιώντας παραδοσιακές τεχνικές της δικτυοπλεκτικής και η παραδοσιακή τεχνική του «ξεψάρισματος» (το καθαρίσμα των δικτύων από τα ψάρια που έχουν αλιευθεί) πριν την εκφόρτωση των ψαριών στη ξηρά. Ο λεπτός χειρισμός του προϊόντος κατά το «ξεψάρισμα» γίνεται πάνω στο «πριάρι» με κατάλληλο τίναγμα των δικτύων από δύο αλιείς, λόγω του βάρους του δικτυού και συμβάλλει στη διατήρηση της ποιότητας των ψαριών. Η εμπειρογνομosύνη αυτή των ντόπιων αλιέων αποτελεί πολιτιστική κληρονομιά που μεταφέρεται από γενεά σε γενεά και έχει ως αποτέλεσμα

να διατηρείται τόσο η παράδοση, όσο και το ενδιαφέρον ολόκληρης της τοπικής κοινωνίας για το προστατευόμενο μοναδικό οικοσύστημα του Αμβρακικού Κόλπου.

Η «Σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela Amvrakikou» είναι φημισμένη για τη νόστιμη γεύση της, η οποία αποδίδεται από τους ντόπιους αλιείς στο περισπλαχνικό λίπος που διατηρεί ακόμη και το χειμώνα. Τα υψηλά αυτά επίπεδα λίπους του ψαριού οφείλονται στην ευτροφικότητα του Αμβρακικού κόλπου και κατ' επέκταση στη συνεχή διαθεσιμότητα, κατά τη διάρκεια όλου του έτους, μιας ποικιλίας θηραμάτων, σε αντίθεση με τους πληθυσμούς άλλων oligοτροφικών περιοχών με διαφορετικό τροφικό δυναμικό, με αποτέλεσμα το ψάρι να δαπανά μικρότερα ποσά ενέργειας για τροφοληψία. Η φήμη του προϊόντος οφείλεται και στην καταγωγή του από το μοναδικό οικοσύστημα του Αμβρακικού κόλπου, που προστατεύεται από τη Διεθνή Σύμβαση RAMSAR και είναι γνωστό για τη βιοποικιλότητα και τα προστατευόμενα είδη του, καθώς και περιλαμβάνει περιοχές NATURA 2000 και περιοχές Corine.

Η σαρδέλα με την ονομασία «Σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela Amvrakikou» περιέχει 59 πρωτεΐνες με ιδιαίτερα βιολογικά χαρακτηριστικά, που σχετίζονται με την ανάπτυξη και τη φυσιολογική λειτουργία διαφόρων οργάνων του σώματος, γεγονός που την διαφοροποιεί από άλλες σαρδέλες.

Η ξεχωριστή σημασία του προϊόντος στην τοπική οικονομία και παράδοση, καθώς και η φήμη και ο στενός δεσμός του με τον Αμβρακικό Κόλπο διαφαίνεται από πληθώρα ιστορικών αναφορών. Επίσης, από αρκετές αναφορές διαφαίνεται η σημασία της αλιείας στη τοπική οικονομία και κοινωνία και ο παραδοσιακός χαρακτήρας της. Ενδεικτικά, παρατίθενται οι ακόλουθες αναφορές:

- Αναφορά στο πεντάτομο έργο του Φιλέλληνα Φραγκίσκου Πουκεβίλ, Γάλλου Πρόξενου στα Ιωάννινα με τίτλο «Ταξίδι στην Ελλάδα» (Voyage dans la Grece), που εκδόθηκε στο Παρίσι το 1820, σχετικά με την ιχθυοπανίδα του Αμβρακικού κόλπου: «Ο κόλπος έχει περισσότερη αφθονία, παρά ποικιλία ψαριών. Τα βασικά είδη είναι ο Κέφαλος (του οποίου τα αυγά αλατισμένα και αποξηραμένα τα χρησιμοποιούν για να κάνουν το αυγοτάραχο), οι Σαρδέλες, οι Αντζούγιες ...». Από την αναφορά αυτή προκύπτει ότι ήδη από το 1820 η σαρδέλα που αλιευόταν στον Αμβρακικό είχε ξεχωριστή σημασία στη τοπική οικονομία του Αμβρακικού Κόλπου και ήταν ξακουστή στους περιηγητές της εποχής.
- Η ιδιαίτερη σημασία του προϊόντος στη διατροφή των ντόπιων κατοίκων του Αμβρακικού Κόλπου και ο παραδοσιακός χαρακτήρας του διαφαίνεται από την πραγματοποίηση ήδη από το έτος 1975 της γιορτής της σαρδέλας στην Πρέβεζα. Η γιορτή αυτή πραγματοποιείται κάθε καλοκαίρι και αποτελεί τη μεγαλύτερη γιορτή της Πρέβεζας, συγκεντρώνοντας χιλιάδες επισκέπτες από την Ήπειρο, αλλά και την υπόλοιπη Ελλάδα.
- Αναφορά σε παλιό δημοσίευμα (προ 44 ετών) δημοσιευθέν στις 12-10-1980 στο ελληνικό περιοδικό «ΤΗΛΕΘΕΑΤΗΣ» με τίτλο: «Η Κρυφή Γοητεία Της Πρέβεζας: Ένας πλήρης οδηγός για το νοτιοδυτικό άκρο της Ηπείρου», όπου αναφέρεται ότι «Η Πρέβεζα φημίζεται για την εκλεκτή σαρδέλα της». Από την αναφορά αυτή συνάγεται η φήμη που απολάμβανε η «σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela Amvrakikou» ήδη από το έτος 1980.

- Αναφορά του καθηγητή λαογραφίας Βαγγέλη Αυδίκου, ο οποίος έκανε την παπαλίνα ηρωίδα σε διήγημα με τίτλο: «Είμαι η παπαλίνα, η γόησσα του Αμβρακικού». Το διήγημα δημοσιεύτηκε στο περιοδικό ΙΑΜΒΟΣ σε αφιέρωμα στους Ηπειρώτες λογοτέχνες και καταδεικνύει τη σημαντική θέση που κατείχε η «σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela Amvrakikou» στη τοπική παράδοση, καθώς και η φήμη που απολάμβανε στη τοπική κοινωνία (παπαλίνα λένε οι ντόπιοι αλιείς και κάτοικοι τη νεαρότερη, μικρότερου μεγέθους σαρδέλα).
- Αναφορά στο Βιβλίο «ΖΑΛΑΧΩΡΗ Ε., ΚΑΪΝΑΔΑΣ Η. & ΜΑΡΓΑΡΗΣ Ν.Σ., 2001, Η αλιευτική παράδοση στον Αμβρακικό κόλπο»: Η σαρδέλα αποτελούσε για δεκαετίες την τροφή του φτωχότερου πληθυσμού της περιοχής του Αμβρακικού, ειδικότερα στην Πρέβεζα». Από την αναφορά αυτή διαφαίνεται η ξεχωριστή θέση του προϊόντος στην τοπική κοινωνία και παράδοση, καθώς και ο στενός δεσμός του προϊόντος με τον Αμβρακικό κόλπο. Η έκδοση του βιβλίου προέκυψε κατόπιν έρευνας που υλοποιήθηκε στο πλαίσιο της Κοινοτικής Πρωτοβουλίας «PESCA», που χρηματοδοτήθηκε από την Ευρωπαϊκή Ένωση, το Υπουργείο Γεωργίας και τη Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Άρτας.
- Ο παραδοσιακός χαρακτήρας του προϊόντος και ο δεσμός του με τον Αμβρακικό διαφαίνεται επίσης, από την υλοποίηση του ερευνητικού έργου «αλιΑμβρα» με αντικείμενο την «Αξιοποίηση νέων τεχνολογιών για την οργάνωση της αγοράς και την ανάδειξη των προϊόντων αλιείας και υδατοκαλλιέργειας προέλευσης Αμβρακικού - Άρτας», το οποίο χρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Θάλασσας & Αλιείας 2014-2020. Μέσω του έργου αυτού αναδεικνύεται η ποιότητα της σαρδέλας με την ονομασία «σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela Amvrakikou».
- Αναφορά στο περιοδικό της Δημοτικής Βιβλιοθήκης Πρέβεζας «Πρεβεζάνικα Χρονικά», τεύχη 47 – 48, 2011, εργασία 714: Παπακώστα Χ. Ε., Μεταξύ δύο κόσμων, Τα ιχθυοτροφεία του Αμβρακικού κόλπου τον 18ο αιώνα: «Τα προϊόντα του Αμβρακικού ταξίδευαν προς διάφορες κατευθύνσεις ήδη από την τελευταία δεκαετία του 16ου αιώνα. Τα αλιεύματα συγκεντρώνονταν στα λιμάνια της Άρτας, την Κόπραινα και τη Σαλαώρα, και της Πρέβεζας και από εκεί ξεκινούσαν το μακρύ τους ταξίδι αρχικά προς την Κέρκυρα και στη συνέχεια προς το Ότραντο, τη Σικελία, τη Βενετία, τη Φλωρεντία, την Κρήτη και την Κωνσταντινούπολη». Από την αναφορά αυτή συνάγεται η φήμη που απολάμβαναν τα αλιεύματα του Αμβρακικού ήδη από την τελευταία δεκαετία του 16ου αιώνα.