ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

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

«Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari 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

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

Η ονομασία «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou» αφορά στη νωπή γαρίδα του είδους Melicertus kerathurus που αλιεύεται με παραδοσιακές μεθόδους αλιείας και με τα παραδοσιακά αλιευτικά εργαλεία «γαμπαρόδιχτο» ή «γαριδόδιχτο» και «κλώτσος» στα ύδατα εντός του Αμβρακικού κόλπου. Η αλίευση του προϊόντος γίνεται με συμβατικά αλιευτικά σκάφη παράκτιας αλιείας και με μικρά αλιευτικά σκάφη που έχουν τη μορφή του παραδοσιακού «πριαριού», το οποίο χρησιμοποιούταν ιστορικά από τους ψαράδες στα αβαθή νερά των λιμνοθαλασσών του Αμβρακικού κόλπου λόγω του επίπεδου πυθμένα του.

Οι γαρίδες με την ονομασία «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou» είναι φημισμένες για τη γεύση τους. Έχουν έντονη φυσική γλυκύτητα και ήπια θαλασσινή ένταση. Το χρώμα τους είναι γκρι-σταχτί και διακρίνονται από την παρουσία εγκάρσιων σκούρων λωρίδων στον κεφαλοθώρακα και στην κοιλιά, που είναι έντονες, ειδικά όταν ο βυθός που διαβιούν

είναι βραχώδης ή καλυμμένος με ποσειδωνία. Η ουρά τους έχει μπλε, κόκκινο και κίτρινο χρωματισμό στις άκρες. Το μήκος τους συνήθως ξεπερνά τα 10 εκατοστά και φτάνει τα 20 εκατοστά. Το μέσο βάρος τους ανέρχεται στα 28 γραμμάρια. Τα σωματομετρικά χαρακτηριστικά τους εμφανίζουν διακύμανση ανάλογα με την περίοδο του κύκλου ζωής που αντιστοιχεί σε κάθε εποχή του έτους. Η σάρκα τους έχει ζουμερή και τραγανή υφή.

Οι γαρίδες με την ονομασία «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou αλιεύονται όλο το χρόνο και κυρίως το καλοκαίρι λόγω μεγαλύτερης ζήτησης με εξαίρεση το μήνα Ιούλιο για τον οποίον υπάρχει απαγόρευση αλιείας λόγω αναπαραγωγής.

Πωλούνται νωπές ή κατεψυγμένες, ολόκληρες ή μετά από αφαίρεση της κεφαλής και καθαρισμό.

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***

Η αλίευση του προϊόντος «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou» γίνεται αποκλειστικά εντός του Αμβρακικού κόλπου στις παράκτιες περιοχές του και στις λιμνοθάλασσες που έχουν δημιουργηθεί φυσικά εντός του Αμβρακικού.

Μετά την αλίευση του προϊόντος τα αδειοδοτημένα αλιευτικά σκάφη κατευθύνονται προς τα λιμάνια, τα αλιευτικά καταφύγια, και τους φυσικούς όρμους εντός του Αμβρακικού Κόλπου όπου πραγματοποιείται το «ξεψάρισμα» από τα δίχτυα (*το καθάρισμα των διχτυών από τα ψάρια που έχουν αλιευθεί*) και η εκφόρτωση των αλιευμάτων.

Η εγγύτητα της εκφόρτωσης στους λιμένες, στα αλιευτικά καταφύγια και στους φυσικούς όρμους του Αμβρακικού κόλπου συμβάλλει στη διατήρηση της ποιότητας των αλιευμάτων λόγω της ευαλλοίωτης σύστασής τους. Περαιτέρω, ο προσεκτικός χειρισμός των τοπικών αλιέων κατά το «ξεψάρισμα» που γίνεται αμέσως μόλις φθάσουν τα αλιευτικά σκάφη στη ξηρά συμβάλλει στη διατήρηση της ποιότητας του προϊόντος ιδίως, τις μέρες με υψηλές θερμοκρασίες.

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 «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou» γίνεται αποκλειστικά εντός του Αμβρακικού κόλπου, έσωθεν της νοητής γραμμής που ενώνει το Ακρωτήρι κάστρου Παντοκράτορα Πρέβεζας με το Ακρωτήρι Σκύλλα Αιτωλοακαρνανίας. Ειδικότερα, αλιεύεται στις παράκτιες περιοχές του κόλπου και σε μικρότερες ποσότητες στις λιμνοθάλασσες που έχουν δημιουργηθεί φυσικά εντός του Αμβρακικού.

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 Κόπραινας.

6. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Η αιτιώδης σχέση της γαρίδας με την ονομασία «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou» με την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή βασίζεται αφενός, στις παραδοσιακές πρακτικές παραγωγής της και αφετέρου, στη φήμη της, καθόσον είναι φημισμένη για τη γεύση της.

Υπάρχει ένας πολύ ειδικός δεσμός μεταξύ της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και των πρακτικών αλίευσης του προϊόντος, οι οποίες ακολουθούνται παραδοσιακά και μεταφέρονται από γενεά σε γενεά.

Τα ιδιαίτερα βιοτικά και αβιοτικά χαρακτηριστικά του Αμβρακικού κόλπου οδήγησαν τους ντόπιους αλιείς στην ανάπτυξη ιδιότυπων μεθόδων αλιείας. Ειδικότερα, ο Αμβρακικός κόλπος είναι ένας σχεδόν κλειστός κόλπος, ο οποίος επικοινωνεί με το Ιόνιο Πέλαγος με ένα ρηχό και στενό άνοιγμα με αποτέλεσμα να προσομοιάζει ως προς τα χαρακτηριστικά του με μεγάλη λιμνοθάλασσα. Το περιβάλλον του Αμβρακικού Κόλπου προσελκύει την άνοιξη τις γαρίδες με την ονομασία «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou», οι οποίες μετακινούνται από την ανοιχτή θάλασσα (Ιόνιο Πέλαγος) εντός των αβαθών υδάτων του κόλπου προς αναζήτηση καλύτερων συνθηκών διαβίωσης, τροφής και αναπαραγωγής. Και τούτο, διότι ο Αμβρακικός Κόλπος χαρακτηρίζεται από αυξημένη θερμοκρασία των υδάτων του την άνοιξη σε σχέση με την ανοιχτή θάλασσα, μειωμένη αλατότητα των νερών του (υφάλμυρα νερά) και διαθεσιμότητα εντός του κόλπου άφθονης και ποικίλης τροφής για τα αλιεύματα καθ' όλο το έτος. Η ευτροφική κατάσταση του φυτοπλαγκτού, του ζωοπλαγκτού και του βένθους της οριοθετημένης ζώνης αποδίδεται στη δράση των δύο ποταμών, του Λούρου και του Άραχθου, που εισφέρουν μεγάλες ποσότητες θρεπτικών αλάτων και γλυκών νερών εντός του Αμβρακικού κόλπου.

Ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες και κυρίως τους ανέμους την εποχή της γέννας, (η γαρίδα γεννά την περίοδο του Ιουλίου κοντά στις ακτές), οι προνύμφες κατευθύνονται, είτε προς το εσωτερικό των λιμνοθαλασσών, είτε προς τις ακτές του Αμβρακικού κόλπου. Προτιμούν δε τα υφάλμυρα νερά στα Δέλτα των ποταμών, καθόσον έχουν την τάση να συγκεντρώνονται σε περιοχές μειωμένης αλατότητας –

γλυκύτερα νερά, όπου και αλιεύονται αργότερα ως ώριμα άτομα στο μεγαλύτερο ποσοστό τους.

Η παραδοσιακή μέθοδος αλιείας της γαρίδας με την ονομασία «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou» στα αβαθή ύδατα των παράκτιων περιοχών εντός του Αμβρακικού Κόλπου είναι το ψάρεμα με μικρό αλιευτικό σκάφος που έχει τη μορφή του παραδοσιακού «πριαριού» και με τη χρήση παραδοσιακού αλιευτικού εργαλείου που ονομάζεται «γαμπαρόδιχτο» ή «γαριδόδιχτο». Το «πριάρι» είναι μικρό αλιευτικό σκάφος με επίπεδο πυθμένα, το οποίο χρησιμοποιούταν ιστορικά από τους ψαράδες των «διβαριών» («*διβάρια»:* από τη λατινική λέξη «vivarium» που σημαίνει ζωοτροφείο) στις λιμνοθάλασσες της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης. Το «γαμπαρόδιχτο», που χρησιμοποιείται παραδοσιακά από τους ντόπιους αλιείς είναι ειδικό δίχτυ μανομένο, δηλαδή απλάδι δίχτυ με μάτι δικτυού 22 mm (εσωτερικό) επενδεδυμένο με δίχτυ μεγαλύτερης διαμέτρου 110 mm (εξωτερικό), προκειμένου η γαρίδα να παγιδεύεται στη σακούλα που σχηματίζεται, όταν το ένα δίχτυ μπει μέσα στο άλλο.

Η παραδοσιακή μέθοδος αλιείας της γαρίδας με την ονομασία «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou» στις λιμνοθάλασσες οι οποίες δημιουργήθηκαν φυσικά εντός του Αμβρακικού Κόλπου βασίστηκε στη μετατροπή από τους ντόπιους αλιείς των υφάλμυρων λιμνοθαλασσών σε φυσικά ιχθυοτροφεία, γνωστά ως «διβάρια». Διβάρια ονομάστηκαν οι περιοχές στην ευρύτερη ζώνη των στομίων μέσω των οποίων επικοινωνούσαν οι λιμνοθάλασσες με τον Αμβρακικό κόλπο. Τα «διβάρια» ως πρακτική αλίευσης εντός των λιμνοθαλασσών του Αμβρακικού κόλπου ανάγονται ιστορικά τουλάχιστον από τον 18^{ο} αιώνα. Εκεί, οι ψαράδες των «διβαριών», οι λεγόμενοι «διβαράδες», τοποθετούσαν τις ιδιότυπες παγίδες – φράγματα που ονομάζονταν «καλαμωτές», οι οποίες πλέκονταν από καλάμια δεμένα μεταξύ τους με βούρλα ή ψαθιά. Το σχήμα V των στομίων των καλαμωτών ιχθυοπαγίδων επέτρεπε την άνετη είσοδο των αλιευμάτων, αλλά έκανε πρακτικά αδύνατη την επιστροφή τους στη θάλασσα του κόλπου. Με την άνοδο της θερμοκρασίας των νερών γύρω στο Μάρτιο οι καλαμωτές αποσύρονταν και τα στόμια ανοίγονταν για να μπουν τα ευρύαλα αλιεύματα, δηλαδή τα αλιεύματα με αντοχή σε ευρύ φάσμα αλατότητας. Τοποθετούνταν και πάλι τον Ιούνιο για να εμποδίσουν τα αλιεύματα να επιστρέψουν στα δροσερότερα νερά της ανοιχτής θάλασσας. Τα κοπάδια οδηγούνταν στο εσωτερικό του διβαριού μέσω στομίων που είχαν σχήμα V και εγκλωβίζονταν. Εκεί, τρεφόμενα με φυσικό τρόπο παρέμεναν έως ότου διαφοροποιηθούν οι καιρικές συνθήκες. Όταν ανέβαινε ή κατέβαινε πολύ η θερμοκρασία τα αλιεύματα επεδίωκαν να βγουν από το διβάρι και να κατευθυνθούν στην ανοιχτή θάλασσα. Αυτό όμως δεν ήταν εφικτό, καθώς οι είσοδοι των διβαριών είχαν αλλάξει και οδηγούσαν σε παγίδες («πύρες»). Από τις παγίδες των «διβαριών» οι ντόπιοι αλιείς, ανέκαθεν και μέχρι και σήμερα ακόμη, ψαρεύουν τη γαρίδα με την ονομασία «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou» με απόχη ή/ και με μικρό αυτοσχέδιο δίχτυ («κλώτσο»), που αποτελούν παραδοσιακά αλιευτικά εργαλεία για το ψάρεμα στα διβάρια του Αμβρακικού Κόλπου. Σήμερα τα διβάρια λειτουργούν μεν με την ίδια μέθοδο, αλλά χρησιμοποιούνται σύγχρονα υλικά στην κατασκευή τους, π.χ. από αλουμίνιο σε συνδυασμό με τα παραδοσιακά υλικά, όπως είναι οι καλαμωτές.

Η μακρόχρονη παράδοση αλίευσης της γαρίδας με την ονομασία «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou» στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή αποτυπώνεται στις δεξιότητες που έχουν αποκτήσει οι ντόπιοι αλιείς του Αμβρακικού Κόλπου. Στις δεξιότητες αυτές, που

μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά, περιλαμβάνονται η γνώση για το ποια εποχή μετακινούνται τα αλιεύματα από την ανοιχτή θάλασσα εντός του Αμβρακικού Κόλπου, η επιλογή των ψαρότοπων ανάλογα με την εποχή και τις περιβαλλοντικές συνθήκες, η χρήση των κατάλληλων αλιευτικών εργαλείων για το ψάρεμα στις παράκτιες περιοχές του κόλπου και στις λιμνοθάλασσες, ο λεπτός χειρισμός του προϊόντος κατά την εκφόρτωση και το «ξεψάρισμα» (το καθάρισμα των διχτυών από τα αλιεύματα που έχουν αλιευθεί) και η ικανότητα των ψαράδων να καθαρίζουν και να επισκευάζουν τα δίκτυα. Ειδικά ως προς την αλίευση στις λιμνοθάλασσες εντός του Αμβρακικού Κόλπου η επιλογή των θέσεων εγκατάστασης των «καλαμωτών» από τους «διβαράδες» στηριζόταν στην εμπειρική γνώση της συμπεριφοράς των αλιευμάτων σε σχέση με την παλίρροια, τους ανέμους και τα θαλάσσια ρεύματα, ενώ η κατασκευή των «καλαμωτών» απαιτούσε εξαιρετική επιδεξιότητα και γνώση. Η εμπειρογνωμοσύνη αυτή των ντόπιων αλιέων αποτελεί πολιτιστική κληρονομιά που μεταφέρεται από γενεά σε γενεά και έχει ως αποτέλεσμα να διατηρείται η παράδοση και το ενδιαφέρον ολόκληρης της τοπικής κοινωνίας για το προστατευόμενο μοναδικό οικοσύστημα του Αμβρακικού κόλπου.

Η γαρίδα με την ονομασία «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou» είναι φημισμένη για την έντονη φυσική γλυκιά γεύση της που αποδίδεται στη τοπική βιοποικιλότητα του Αμβρακικού Κόλπου με την αφθονία πλαγκτού, στα γλυκά νερά των ποταμών που εκβάλλουν στον κόλπο και στη μορφολογία του κόλπου, ειδικότερα, στο ότι είναι ένας σχεδόν κλειστός κόλπος, ο οποίος επικοινωνεί με το Ιόνιο Πέλαγος με ένα ρηχό και στενό άνοιγμα με αποτέλεσμα η ανανέωση των νερών του Αμβρακικού από τα νερά του Ιονίου να γίνεται με αργό ρυθμό και ως εκ τούτου, τα νερά του κόλπου να είναι υφάλμυρα. 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, καθόσον περιλαμβάνει περιοχές NATURA 2000 και περιοχές Corine.

Η φήμη που απολαμβάνει σήμερα η γαρίδα με την ονομασία «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou» λόγω της γεύσης της αποδεικνύεται από πληθώρα αφιερωμάτων ελληνικών τηλεοπτικών εκπομπών και από ειδικές αναφορές σε ηλεκτρονικές μαγειρικές εκδόσεις:

- Αφιέρωμα της τηλεοπτικής εκπομπής «Περίμετρος» με τίτλο: «Το ψάρεμα της γάμπαρης, της περίφημης γαρίδας του Αμβρακικού», που προβλήθηκε στις 15-05-2024 στο τηλεοπτικό κρατικό κανάλι ΕΡΤ3.

- Αφιέρωμα της τηλεοπτικής εκπομπής «Περίμετρος» με τίτλο: «Η γαρίδα του Αμβρακικού στις κορυφαίες του κόσμου», που προβλήθηκε στις 14-03-2023 στο τηλεοπτικό κρατικό κανάλι ΕΡΤ3.

- Αφιέρωμα της εξειδικευμένης σε μαγειρικές συνταγές τηλεοπτικής εκπομπής «ΠΟΠ μαγειρική» με τίτλο: «Σαγανάκι με γαρίδες Αμβρακικού», που προβλήθηκε στις 20-05-2025 στο κρατικό τηλεοπτικό δίκτυο ΕΡΤ.

- Αφιέρωμα της εξειδικευμένης σε μαγειρικές συνταγές τηλεοπτικής εκπομπής «ΠΟΠ μαγειρική» με τίτλο: «Κριθαράκι με γαρίδες Αμβρακικού», που προβλήθηκε στις 13-01-2025 στο κρατικό τηλεοπτικό δίκτυο ΕΡΤ.

- Ειδική αναφορά στον ιστότοπο της Ηπειρωτικής Γαστρονομίας (https://gastronomyepirus.gr/) σε δημιουργικές συνταγές με πρώτη ύλη τη γαρίδα Αμβρακικού.

- Ειδική αναφορά στην ηλεκτρονική εφημερίδα ελληνικής & μεσογειακής διατροφής "ICOOKGREEK" στη γαρίδα Αμβρακικού με τίτλο: «Επικά ψαρέματα – Αλιεύοντας γαρίδες Αμβρακικού στον πλούσιο ψαρότοπο», που δημοσιεύθηκε στις 1 Αυγούστου 2024.

Επιπρόσθετα, από πληθώρα βιβλιογραφικών αναφορών καταδεικνύεται η φήμη της γαρίδας που αλιεύεται στον Αμβρακικό κόλπο, ο ιστορικός δεσμός της με την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, καθώς και η εν γένει φήμη των αλιευμάτων του Αμβρακικού:

- Αναφορά στο βιβλίο του συγγραφέα Αριστείδη Σχισμένου με τίτλο: «Αμβρακικός Κόλπος: η φυσιογνωμία, ο πλούτος, η μαγεία και η ιστορία του», που εκδόθηκε το έτος 2007: «Η γαρίδα του Αμβρακικού κόλπου είναι εξαιρετικής ποιότητας, αποκαλείται «γάμπαρη» και αποτελεί σήμα κατατεθέν της περιοχής για το πεντανόστιμο και θρεπτικό της κρέας».

- 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: «Η Γαρίδα, που την ψαρεύουν στις λιμνοθάλασσες, ξεπερνάει σε μέγεθος και νοστιμιά όλες εκείνες από τα γνωστά είδη του Ωκεανού και της Μεσογείου».

- Αναφορά στη μεταπτυχιακή διπλωματική εργασία με τίτλο: «Η σημασία δημιουργίας και ο ρόλος ενός θεματικού Μουσείου Αλιείας Θαλάσσιας πανίδας Αμβρακικού για την τοπική κοινωνία της Πρέβεζας», που εκπονήθηκε το έτος 2018 από τον Ευάγγελο Παυλίδη: «Η φήμη της θαλάσσιας πανίδας του Αμβρακικού κόλπου είναι αποτυπωμένη σε αρχαίες πηγές που χρησιμοποίησαν ως πρότυπο, ένα χαμένο πια, βιβλίο γαστρονομίας του Αρχέστρατου, του 4ου αιώνα π.Χ. … Ο Αρχέστρατος, που αποκαλεί την Αμβρακία «πλουτοφόρα», μας πληροφορεί για τους ισόχρυσους κάπρους, τις πολλές γαρίδες, τις σουπιές, τα όστρακα, τα μεγάλα λαβράκια, τον κέφαλο και τη σφυρίδα της αρχαίας Αμβρακίας…».

- Αναφορές στο Περιοδικό «Πρεβεζάνικα Χρονικά» στην εργασία με τίτλο: «*Μεταξύ δύο κόσμων: Τα ιχθυοτροφεία του Αμβρακικού κόλπου τον 18ο αιώνα*», που δημοσιεύθηκε το 2011 από την Παπακώστα Χ.:

  «Στο Μουσείο Νικόπολης διασώζονται φωτογραφίες ψηφιδωτών δαπέδων της αρχαίας Νικόπολης, όπου απεικονίζονται με πολύ όμορφο τρόπο οι αλιευτικές δραστηριότητες των κατοίκων της... Μετά τη ναυμαχία του Ακτίου το 31 π.Χ. και την ίδρυση της Νικόπολης στο στόμιο του Αμβρακικού, η αλιεία σε τοπικό επίπεδο ανέπτυξε ένα πρωτόγονο σύστημα φυσικών ιχθυοτροφείων, τα αποκαλούμενα ιβάρια, βιβάρια ή διβάρια… 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…».

- Αναφορά στην κινηματογραφική ταινία του Τζέιμς Μπόντ του έτους 1981 με τίτλο: «Για τα μάτια σου μόνο», στην οποία ο γνωστός ηθοποιός παραγγέλνει σε γνωστό εστιατόριο της Κέρκυρας ούζο και γαρίδες από την Πρέβεζα.