ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

1) Όνομα του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

Η ονομασία προς καταχώριση είναι «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou».

Στο εμπόριο και στις καθημερινές συναλλαγές χρησιμοποιείται η ονομασία «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou», ενώ οι ντόπιοι κάτοικοι του Αμβρακικού και οι Έλληνες καταναλωτές την αποκαλούν και «Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou»*.*

2) Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

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 παραδοσιακά αλιευτικά εργαλεία στα ύδατα εντός του Αμβρακικού κόλπου στις παράκτιες περιοχές του και στις λιμνοθάλασσες που έχουν δημιουργηθεί φυσικά εντός του κόλπου. Η αλίευση του προϊόντος γίνεται με συμβατικά αλιευτικά σκάφη παράκτιας αλιείας κάτω των 12 μέτρων 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. Τα παραδοσιακά αλιευτικά εργαλεία που χρησιμοποιούν οι ντόπιοι ψαράδες είναι το «γαμπαρόδιχτο» ή «γαριδόδιχτο» και ο «κλώτσος».

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 ζουν είναι βραχώδης ή καλυμμένος με ποσειδωνία. Το μήκος τους συνήθως ξεπερνά τα 10 εκατοστά και φτάνει τα 20 εκατοστά. Το μέσο βάρος τους ανέρχεται στα 28 γραμμάρια. 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. Τα μουστάκια τους είναι ιδιαιτέρως μακριά, το ρύγχος τους προεξέχει αρκετά μπροστά από τα μάτια και η ουρά τους έχει μπλε, κόκκινο και κίτρινο χρωματισμό. 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.

3) 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 περιοχή αλίευσης της γαρίδας με την ονομασία «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou» είναι ο Αμβρακικός κόλπος έσωθεν της νοητής γραμμής που ενώνει το Ακρωτήρι κάστρου Παντοκράτορα Πρέβεζας με το Ακρωτήρι Σκύλλα Αιτωλοακαρνανίας. Ειδικότερα, αλιεύεται στις παράκτιες περιοχές του κόλπου και στις λιμνοθάλασσες που έχουν δημιουργηθεί φυσικά εντός του Αμβρακικού.

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει επίσης, μόνο για εκφόρτωση και ξεψάρισμα τα λιμάνια, τα αλιευτικά καταφύγια και τους φυσικούς όρμους που βρίσκονται εντός του Αμβρακικού κόλπου, ιδίως, τα λιμάνια της Πρέβεζας, της Βόνιτσας, της Αμφιλοχίας, του Μενιδίου και της Κορωνησίας, τα

αλιευτικά καταφύγια στον Λούρο, στον Άραχθο, στη Μπούκα, στην Αμφιλοχία, στα Παλιάμπελα Βόνιτσας, στον Σπάρτο και στο ποτάμι της Άρτας, καθώς και τους όρμους Αμφιλοχίας, Λουτρακίου, Βόνιτσας, Σαλαώρας και Κόπραινας.

4) Αποδεικτικά στοιχεία ότι το γεωργικό προϊόν ή το τρόφιμο κατάγεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Όταν η αλίευση έχει ολοκληρωθεί οι αλιείς καταγράφουν σε ημερολόγιο πληροφορίες στις οποίες συμπεριλαμβάνονται το όνομα του σκάφους, η ημερομηνία αλίευσης, η περιοχή αλίευσης, οι αλιευτικές μέθοδοι/ τα αλιευτικά εργαλεία και το καθαρό βάρος, ενώ τα αλιεύματα βρίσκονται ακόμα στα σκάφη. Τα στοιχεία αυτά αποδεικνύουν ότι το προϊόν έχει αλιευθεί εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και είναι διαθέσιμα στις αρμόδιες αρχές που είναι υπεύθυνες για τον έλεγχο της σύννομης χρήσης της ονομασίας προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης.

Στην ξηρά τα αλιεύματα πωλούνται από τους αλιείς, είτε απευθείας στους τελικούς καταναλωτές, είτε μεταφέρονται στους πελάτες χονδρικής σε πάγο και κιβώτια ψύξης, προκειμένου να μην υποβαθμιστεί η ποιότητά τους. Οι έμποροι αγοράζουν τα αλιεύματα, είτε απευθείας από τα αλιευτικά σκάφη, είτε από την ιχθυόσκαλα Πρέβεζας. Όταν μεταφέρονται τα αλιεύματα με ιχθυοκιβώτια από τα αλιευτικά σκάφη προς τα ιχθυοπωλεία ή τις επιχειρήσεις εστίασης συνοδεύονται από τιμολόγια στα οποία καταγράφεται ο παραγωγός, ο αγοραστής, το όνομα του είδους, η τιμή και η περιοχή αλίευσης.

Οι αλιείς καταγράφουν τις επιχειρήσεις που αγόρασαν τα αλιεύματά τους, ούτως ώστε να διασφαλιστεί η ιχνηλασιμότητα σε ολόκληρη την αλυσίδα εφοδιασμού, με εξαίρεση την περίπτωση που ο αγοραστής είναι ο τελικός καταναλωτής.

Οι επιχειρήσεις εμπορίας (πρώτοι αγοραστές) πρέπει να εφαρμόζουν συστήματα και διαδικασίες για την αναγνώριση κάθε επιχείρησης από την οποία έχουν προμηθευθεί τα προϊόντα αλιείας, καθώς και τις επιχειρήσεις στις οποίες έχουν προμηθεύσει τα ως άνω προϊόντα, σύμφωνα με τις απαιτήσεις τήρησης

ιχνηλασιμότητας που προβλέπει η Ενωσιακή Νομοθεσία τροφίμων. Οι πληροφορίες ιχνηλασιμότητας συμπεριλαμβάνουν τουλάχιστον την ημερομηνία αλίευσης, την περιοχή αλίευσης, τα αλιευτικά εργαλεία, το καθαρό βάρος, τα στοιχεία του προμηθευτή και τα στοιχεία του αγοραστή. Επίσης, οι επιχειρήσεις υποχρεούνται να παρέχουν στις αρμόδιες ελεγκτικές αρχές, μετά από αίτημά τους, τα στοιχεία που τηρούν, τόσο για τους προμηθευτές τους, όσο και για τους αγοραστές των προϊόντων τους, με εξαίρεση την περίπτωση που ο αγοραστής είναι ο τελικός καταναλωτής. Τα στοιχεία αυτά αποδεικνύουν ότι το προϊόν έχει αλιευθεί και εκφορτωθεί εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

5) Περιγραφή της μεθόδου παρασκευής του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

Τα αδειοδοτημένα από τις αρμόδιες αρχές αλιευτικά σκάφη εκκινούν από τα τοπικά λιμάνια, αλιευτικά καταφύγια και από τους φυσικούς όρμους της οριοθετημένης γεωγραφικές περιοχής όπου και επιστρέφουν αμέσως μετά το ψάρεμα, προκειμένου η εκφόρτωση του προϊόντος στην ξηρά να γίνεται γρήγορα. Η πρακτική αυτή ακολουθείται με σκοπό να διατηρείται η ποιότητα του προϊόντος λόγω της ευαλλοίωτης σύστασής του.

Η αλίευση του προϊόντος γίνεται με συμβατικά αλιευτικά σκάφη παράκτιας αλιείας κάτω των 12 μέτρων 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. Τα αλιευτικά εργαλεία που χρησιμοποιούνται για το ψάρεμα της γαρίδας με την ονομασία «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou» είναι το «γαμπαρόδιχτο» ή «γαριδόδιχτο», που χρησιμοποιείται παραδοσιακά στις παράκτιες περιοχές εντός του Αμβρακικού Κόλπου και ο «κλώτσος», που χρησιμοποιείται παραδοσιακά στις λιμνοθάλασσες εντός του Αμβρακικού Κόλπου στις μόνιμες ιχθυοσυλληπτικές εγκαταστάσεις -«διβάρια» (φυσικά ιχθυοτροφεία), που έχουν δημιουργηθεί από τους ντόπιους αλιείς.

Μετά την εκφόρτωση του προϊόντος στη ξηρά γίνεται αμέσως το «ξεψάρισμα» από τα δίχτυα (*το καθάρισμα των διχτυών από τα ψάρια που έχουν αλιευθεί*), προκειμένου να διατηρείται η ποιότητα του προϊόντος ιδίως, τις μέρες με υψηλές θερμοκρασίες.

Στη ξηρά τα αλιεύματα πωλούνται από τους αλιείς, είτε απευθείας στους τελικούς καταναλωτές, είτε μεταφέρονται στους πελάτες χονδρικής σε πάγο και κιβώτια ψύξης, προκειμένου να μην υποβαθμιστεί η ποιότητά τους. Οι έμποροι αγοράζουν τα αλιεύματα, είτε απευθείας από τα αλιευτικά σκάφη, είτε από την ιχθυόσκαλα Πρέβεζας.

6) Στοιχεία που τεκμηριώνουν τον δεσμό μεταξύ της ποιότητας ή της φήμης ή άλλου χαρακτηριστικού του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

(α) Λεπτομερής παρουσίαση της γεωγραφικής περιοχής, συμπεριλαμβανομένων των φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων, που είναι συναφείς με το δεσμό.

Ο Αμβρακικός κόλπος είναι μία επιμήκης και ημίκλειστη θαλάσσια περιοχή έκτασης 450 τετρ. χλμ. και βάθους 64 μ. που επικοινωνεί με το Ιόνιο Πέλαγος με ένα στενό και ρηχό άνοιγμα πλάτους 600 μ., μήκους 6000 μ. και βάθους 4 μ. Από το άνοιγμα αυτό εισέρχονται την άνοιξη τα αλιεύματα κατά κοπάδια από το Ιόνιο Πέλαγος εντός του Αμβρακικού κόλπου σε αναζήτηση καλύτερων συνθηκών διαβίωσης με αποτέλεσμα να υπάρχει φυσικός γενετικός δυναμισμός του κόλπου.

Εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής υπάρχει πληθώρα λιμνοθαλασσών, οι οποίες δημιουργήθηκαν φυσικά από την αέναη δραστηριότητα των ποταμών και των κυμάτων (παλιρροϊκών και επιφανειακών) που συγκεντρώνουν λάσπη, άμμο και σπασμένα κοχύλια σε μια ρηχή ακτή, σχηματίζοντας μια στενή λωρίδα στεριάς, η οποία αποκόπτει ένα κομμάτι θάλασσας μετατρέποντάς το σε λιμνοθάλασσα. Ειδικότερα, εντός του Αμβρακικού κόλπου υπάρχουν περιφερειακά 14 λιμνοθάλασσες που καλύπτουν μια έκταση περίπου 86 km^2 (περίπου 20% της συνολικής έκτασης των ελληνικών λιμνοθαλασσών), με τα δυο μεγάλα λιμνοθαλάσσια συγκροτήματα, Λογαρού και

Τσουκαλιό-Ροδιά στις βόρειες ακτές του Αμβρακικού, να καλύπτουν το 70% της συνολικής έκτασης.

Η θαλάσσια λεκάνη του κόλπου έχει θετικό ισοζύγιο νερού, δηλαδή δέχεται περισσότερα γλυκά νερά μέσω των βροχοπτώσεων και της δράσης των ποταμών από όσα χάνει μέσω της εξάτμισης. Ως αποτέλεσμα τα νερά του Αμβρακικού κόλπου παρουσιάζουν μειωμένη αλατότητα σε σύγκριση με τα ύδατα του Ιονίου Πελάγους καθ' όλη τη διάρκεια του έτους με μεγαλύτερη διαφορά κατά τη διάρκεια της άνοιξης, καθόσον τότε οι εκροές γλυκών νερών των ποταμών είναι μεγαλύτερες.

Οι τιμές της θερμοκρασίας και της αλατότητας στο εσωτερικό του κόλπου παρουσιάζουν κατά τη διάρκεια του έτους μεγαλύτερη διακύμανση από ότι στη γειτονική παράκτια ζώνη του Ιονίου. Η θερμοκρασία στα επιφανειακά στρώματα παρουσιάζει ελάχιστες τιμές κατά τη διάρκεια του χειμώνα, της τάξης των 10^{o}C και μέγιστο κατά τους θερινούς μήνες της τάξης των 30^{o}C.Η μέση θερμοκρασία την άνοιξη και το καλοκαίρι είναι αυξημένη στα νερά του Αμβρακικού κόλπου σε σχέση με την ανοιχτή θάλασσα, γεγονός που αποδίδεται στο ότι πρόκειται για αβαθή κόλπο – ημίκλειστη θάλασσα. Οι διαφοροποιήσεις ανάμεσα στις τιμές της θερμοκρασίας του Αμβρακικού και του Ιονίου μπορούν να αποδοθούν στην επίδραση των παροχών των ποταμών (Άραχθος και Λούρος) ταυτόχρονα με την αναμενόμενα μικρότερη αδράνεια που παρουσιάζει το υδάτινο σύστημα του Αμβρακικού σε σχέση με το Ιόνιο πέλαγος.

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή εμφανίζει μεγάλες τιμές αφθονίας φυτοπλαγκτού και συγκέντρωσης χλωροφύλλης. Αυτό οφείλεται στη δράση των ποταμών (Άραχθος και Λούρος) που μεταφέρουν μεγάλες ποσότητες θρεπτικών αλάτων στον Αμβρακικό κόλπο, λόγω της εισροής γλυκών νερών πλούσιων σε φερτές φυτικές και ζωικές ύλες. Επιπρόσθετα, η αφθονία πλαγκτού οφείλεται στην εισροή γλυκού νερού από τα δέλτα των ποταμών, η οποία εξασφαλίζει την απαιτούμενη οξυγόνωση και ισορροπία στην αλμυρότητα του νερού. Το φυτοπλαγκτόν και τα φύκια βλασταίνουν σε τεράστιες ποσότητες ιδιαίτερα την άνοιξη με αποτέλεσμα να τρέφουν αναλογικά μεγάλες ποσότητες ζωοπλαγκτού και άλλων οργανισμών. Το βένθος του κόλπου παρουσιάζει εκτεταμένες περιοχές με αμμοαργιλώδη ή ιλυώδη υποστρώματα, τα οποία ευνοούν την ανάπτυξη θαλάσσιων αγγειόσπερμων που σχηματίζουν υποθαλάσσια λειβάδια.

Τα γεωγραφικά, γεωλογικά και υδρολογικά χαρακτηριστικά στον Αμβρακικό κόλπο είναι τέτοια που ευνοούν μια μεγάλη σε όγκο (βιομάζα) και ποικιλία

βιολογική παραγωγή. Τα εκτεταμένα πεδία ρηχών νερών, η συνεχής τροφοδοσία με θρεπτικά άλατα από τα ποτάμια, η έντονη διαβάθμιση της αλατότητας στο χώρο αλλά και στις εποχές του έτους, καθώς και το πλήθος αλιτενών πεδίων, ιδανικών για αναπαραγωγή, αποτελούν παράγοντες που ευνοούν την υψηλή παραγωγικότητα και βιοποικιλότητα. Ο Αμβρακικός είναι ιδανικός υγροβιότοπος για ένα πλήθος ειδών θαλάσσιας χλωρίδας και πανίδας, πολλές φορές σπάνιας και σε μερικά είδη μοναδικής. Για το λόγο αυτό έχει κηρυχθεί προστατευόμενος υγροβιότοπος βάσει της διεθνούς σύμβασης RAMSAR του 1974 που έχει υπογράψει η χώρα μας.

Η γαρίδα με την ονομασία «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou» αξιοποιεί ιδανικά τον Αμβρακικό κόλπο με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του ως αναπαραγωγικό και ως τροφικό πεδίο. Ο κόλπος με τις λιμνοθάλασσές του μπορεί να χαρακτηριστεί ως ένα απέραντο φυσικό ιχθυοτροφείο, γεγονός που οφείλεται στις ιδιόμορφες οικολογικές συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή ιδίως, στα παλιρροιακά ρεύματα, στην υψηλή τροφική ικανότητα του κόλπου, στην ποιότητα των γλυκών νερών που εκβάλλουν στον κόλπο και στις ευνοϊκές κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν.

(β) Λεπτομέρειες για τα ιδιότυπα χαρακτηριστικά του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου που μπορούν να αποδοθούν κατά κύριο λόγο στη γεωγραφική καταγωγή

Η «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou» είναι φημισμένη για τη γεύση της. Έχει έντονη φυσική γλυκύτητα και ήπια θαλασσινή ένταση 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.

(γ) Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλο χαρακτηριστικό του προϊόντος

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 της γαρίδας με την ονομασία «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou», οι οποίες ακολουθούνται παραδοσιακά και μεταφέρονται από γενεά σε γενεά.

Τα ιδιαίτερα βιοτικά και αβιοτικά χαρακτηριστικά του οικοσυστήματος του Αμβρακικού κόλπου οδήγησαν τους ντόπιους αλιείς της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής 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 Ιουλίου κοντά στις ακτές), οι προνύμφες κατευθύνονται, είτε στο εσωτερικό των λιμνοθαλασσών, είτε στις 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. Η λέξη πριάρι πιθανότατα προέρχεται από τη θέση που είχε το σώμα του ανθρώπου που κωπηλατούσε: καθόταν στο πίσω μέρος του πλεούμενου και κωπηλατούσε κοιτώντας μπροστά (priorsus στα λατινικά). 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 αυτή μέθοδος αλιείας διαφοροποιείται σε σχέση με άλλες περιοχές της Ελλάδας, όπου η αλίευση της γαρίδας γίνεται με συρόμενα αλιευτικά εργαλεία (δίχτυα τράτας).

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. 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.

Τα «διβάρια» ως πρακτική αλίευσης εντός των λιμνοθαλασσών του Αμβρακικού κόλπου ανάγονται ιστορικά τουλάχιστον από τον 18^{ο} αιώνα. Από το 1988 στη θέση των παραδοσιακών «καλαμωτών» υιοθετήθηκαν μόνιμες ιχθυοσυλληπτικές εγκαταστάσεις που αποτελούν εξέλιξη των «καλαμωτών» και ακολουθούν το ίδιο περίπου σχήμα και τρόπο λειτουργίας. Πλέον τα σταθερά στελέχη (ξύλινοι πάσσαλοι) έχουν αντικατασταθεί από τσιμεντένιους πασσάλους και τα κινητά στελέχη (πλεχτές «καλαμωτές») από «δρομίδες» (σύγχρονα τεχνητά στόμια εισόδου των αλιευμάτων) από αλουμίνιο ή άλλο εύκαμπτο αλλά ανθεκτικό

υλικό. Ωστόσο, η μέθοδος λειτουργίας των «διβαριών» δεν διαφέρει, ενώ ακόμη και σήμερα οι «διβαράδες» (ψαράδες των «διβαριών») συχνά επεμβαίνουν και διορθώνουν τις ατέλειες των ιχθυοσυλληπτικών φραγμάτων, όπως για παράδειγμα με την προσάρτηση καλαμιών στα σύγχρονα τεχνητά στόμια εισόδου των αλιευμάτων («δρομίδες»), προκειμένου να αποκτήσουν το επιθυμητό για αυτούς άνοιγμα και σχήμα.

Η μακρόχρονη παράδοση αλίευσης της γαρίδας με την ονομασία «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou» στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή είναι προφανής 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 πώς συμπεριφέρονται τα αλιεύματα, (συγκεκριμένα, ποια εποχή μετακινούνται από την ανοιχτή θάλασσα εντός του Αμβρακικού Κόλπου και εν συνεχεία, στις παράκτιες περιοχές του και στις λιμνοθάλασσες), η επιλογή των ψαρότοπων ανάλογα με την εποχή και τις περιβαλλοντικές, καιρικές και ωκεανογραφικές συνθήκες που επικρατούν εντός του κόλπου και η χρήση των κατάλληλων αλιευτικών εργαλείων για το ψάρεμα στις παράκτιες περιοχές του κόλπου και στις λιμνοθάλασσες. Επιπρόσθετα, οι ντόπιοι αλιείς έχουν αποκτήσει εμπειρογνωμοσύνη αναφορικά με το λεπτό χειρισμό του προϊόντος κατά την εκφόρτωση και το «ξεψάρισμα» (το καθάρισμα των διχτυών από τα αλιεύματα που έχουν αλιευθεί). 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. Οι παραδοσιακές πρακτικές αλίευσης συμπεριλαμβάνουν και την ικανότητα των ψαράδων να καθαρίζουν και να επισκευάζουν τα δίκτυα χρησιμοποιώντας παραδοσιακές τεχνικές της δικτυοπλεκτικής.

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. Το πλέξιμο της καλαμωτής συνήθως γινόταν από τέσσερα άτομα, τα οποία κάθονταν το ένα δίπλα στο άλλο και χρησιμοποιούσαν καλάμια της περιοχής που έπλεκαν με βούρλα, αλλά και με ψαθί. Στη συνέχεια, οι καλαμωτές μπήγονταν σε μικρά αυλάκια τα οποία άνοιγαν οι ψαράδες στα μέρη που θεωρούσαν τα πλέον κατάλληλα για να γίνει το «σόδιασμα*» (η είσοδος του γόνου)* των αλιευμάτων και στα οποία προηγουμένως είχαν τοποθετηθεί σταθερά ξύλινα παλούκια. Το μπήξιμο της καλαμωτής γινόταν με ειδικά μεγάλα ξύλινα σφυριά («παπάρες») ούτως ώστε να μην τραυματίζονται τα καλάμια. Οι καλαμωτές αποτελούνταν από σταθερά και κινητά στελέχη μέσω των οποίων ελεγχόταν και κατευθυνόταν η κίνηση των ιχθυοπληθυσμών μέσα και έξω από τη λιμνοθάλασσα. Με τους κατάλληλους χειρισμούς αλιεύονταν τα εμπορεύσιμα μεγέθη σε συγκεκριμένες θέσεις, ενώ παράλληλα εξασφαλιζόταν η είσοδος και συγκράτηση του γόνου μέσα στη λιμνοθάλασσα. 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. Η «ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΤΟΠΙΚΩΝ ΦΟΡΕΩΝ ηπειρωτική ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ» αποτελεί μια πρωτοβουλία των τοπικών φορέων της Περιφέρειας Ηπείρου για την ανάδειξη και προώθηση μοναδικών τελικών εδεσμάτων Ηπειρωτικής γαστρονομίας στον σύγχρονο, απαιτητικό καταναλωτή που ενδιαφέρεται για την ποιότητα και το ιστορικό των τροφίμων.

- 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 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». Από την αναφορά στο ανωτέρω έργο, που αποτελεί μία από τις σημαντικότερες γαλλικές περιηγητικές πηγές για τον ελλαδικό χώρο πριν από την Ελληνική Επανάσταση, συνάγεται ότι η γαρίδα που αλιευόταν στις λιμνοθάλασσες του Αμβρακικού κόλπου είχε ήδη από το έτος 1820 διακριθεί για τη γευστική υπεροχή της. Σημειωτέον ότι οι πρακτικές αλίευσης που ακολουθούσαν οι τοπικοί αλιείς στις λιμνοθάλασσες του Αμβρακικού κόλπου το έτος 1820 με την ανάπτυξη των «φυσικών ιχθυοτροφείων» («διβαριών») διατηρούνται έως και σήμερα.

- Αναφορές 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 στο πλαίσιο του μεταπτυχιακού προγράμματος «Διοίκηση πολιτισμικών μονάδων» του Ελληνικού Ανοικτού Πανεπιστημίου 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…" Σημειωτέον ότι η ως άνω

αναφορά προέρχεται από το βιβλίο του συγγραφέα Αριστείδη Σχισμένου με τίτλο: «Αμβρακικός Κόλπος: η φυσιογνωμία, ο πλούτος, η μαγεία και η ιστορία του», έτος έκδοσης 2007. Από την αναφορά αυτή συνάγεται ο στενός ιστορικός δεσμός της γαρίδας με τον Αμβρακικό κόλπο και η φήμη που απολάμβανε η θαλάσσια πανίδα του Αμβρακικού ήδη από τον 4ο αιώνα π.Χ. Διευκρινίζεται ότι ο Αρχέστρατος στο έργο του που ονομαζόταν «Ἡδυπάθεια» (Hēdypátheia, δηλαδή «Περί ευχάριστης ζωής/ απόλαυσης») λειτουργεί ως ταξιδιώτης και γαστρονομικός παρατηρητής προτείνοντας ποια προϊόντα αξίζει να αναζητήσει κάποιος σε συγκεκριμένους τόπους. Η αναφορά λοιπόν στις γαρίδες που αλιεύονται στον Αμβρακικό από τον Αρχέστρατο συνηγορεί υπέρ της άποψης ότι οι γαρίδες ήταν από τα προϊόντα που ξεχώριζαν στον Αμβρακικό.

- Αναφορές στο Περιοδικό «*Πρεβεζάνικα Χρονικά*», (περιοδικό της Δημοτικής Βιβλιοθήκης Πρέβεζας στο οποίο υπάρχει πληθώρα ιστορικών και λαογραφικών αναφορών), 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 (π.χ. ψηφιδωτό δάπεδο από τη βασιλική του Δουμετίου τον 6ο αιώνα μ.Χ. στη Νικόπολη, στο οποίο εικονίζεται ψαράς με καμάκι καθώς και μία γαρίδα μεταξύ των ψαριών)...

Η παράδοση λέει πώς ο Μέγας Αλέξανδρος άνοιξε το στενό της Πρέβεζας και έκτοτε ο Αμβρακικός, από πλούσιος κάμπος με άφθονα βουβάλια και πρόβατα, μετατράπηκε σε θάλασσα, πλούσια σε ψάρια και όστρακα. Η περιοχή ήταν τόσο πλούσια σε αλιεύματα, ώστε ήταν αδύνατο να τα "λογαριάσεις" και από εκεί βγήκε το όνομα της λιμνοθάλασσας Λογαρούς. Επίσης, χρειαζόταν "τσουκάλι" για να μεταφερθούν, και έτσι προέκυψαν τα ονόματα Τσουκαλιό και Τσουκαλού των δύο λιμνοθαλασσών στη Β.Δ. πλευρά του κόλπου. 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**. Η λέξη προέρχεται από τον λατινικό όρο

vivarium που σημαίνει ο χώρος που τρέφει, ο χώρος που έχει ζωή. Την ίδια λέξη χρησιμοποιούν ακόμα και σήμερα οι ντόπιοι για να χαρακτηρίσουν τα ιχθυοτροφεία...

Η πρώτη πληροφορία που έχουμε για την ύπαρξη ιχθυοτροφείων στον Αμβρακικό χρονολογείται σε βενετικό έγγραφο του 1403, στο οποίο μνημονεύονται τα ιχθυοτροφεία του Αλβανού ηγεμόνα της Άρτας Μουρίκη Σπάτα. Αυτά ενοικιάζονταν από τον Μουρίκη σε Κερκυραίους, οι οποίοι ήταν Βενετοί υπήκοοι. Από τον 15ο αιώνα τα ψάρια καθώς και τα άλλα αλιεύματα αποτελούσαν τόσο για τους Βενετούς όσο και για τους Οθωμανούς σημαντική πηγή εσόδων, τα οποία προέρχονταν από το εμπόριο των αλιευμάτων και τη φορολόγησή τους αλλά και από την ενοικίαση των ιχθυοτροφείων…

Στις αρχές του 19ου αιώνα τα Επτάνησα εισάγουν ψάρια και αλιεύματα Αμβρακικού, τα οποία εξάγονται από το λιμάνι της Πρέβεζας (ΚΑΡΑΝΑΤΣΗΣ 1993, 109-111)…

Γνωρίζουμε ότι 400 οικογένειες από την Πρέβεζα, την Άρτα και την Αιτωλοακαρνανία κέρδιζαν τα προς το ζην από τη λειτουργία των ιχθυοτροφείων… Η πλειονότητα των ψαράδων με τις πολυμελείς οικογένειές τους ζούσαν σε ταπεινά σπίτια που κατασκεύαζαν σε διάφορα χωριά στις ακτές του Αμβρακικού. Οι γυναίκες και τα παιδιά βοηθούσαν τους ψαράδες στην περισυλλογή των ψαριών, στο πάστωμά τους και, βεβαίως, στη διάθεσή τους στην αγορά. Ειδικότερα, οι γυναίκες της Κορωνησίας ήταν ιδιαίτερα επιδέξιες στην κατασκευή και την επιδιόρθωση των διαφόρων τύπων διχτυών, τα οποία χρησιμοποιούσαν οι αλιείς του Αμβρακικού…

Τα αλιεύματα στην πλειονότητά τους ήταν λαβράκια, τσιπούρες, μικρά και μεγάλα κεφαλόπουλα, σαργοί, σπάροι, χέλια, σαρδέλες, μικρές και μεγάλες γαρίδες, μύδια, αχιβάδια, αστακοί και διάφορα άλλα είδη μαλακίων και οστρακοειδών...

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 τις ως άνω αναφορές καταδεικνύονται η σημασία της αλιείας στη τοπική οικονομία και κοινωνία της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, η παραδοσιακή

πρακτική αλίευσης στις λιμνοθάλασσες του Αμβρακικού κόλπου με την ανάπτυξη των «διβαριών» (φυσικών ιχθυοτροφείων) και η φήμη των αλιευμάτων του Αμβρακικού, καθόσον ήδη από την τελευταία δεκαετία του 16ου αιώνα γινόντουσαν εξαγωγές αλιευμάτων μεταξύ των οποίων και γαρίδων.

- 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. Από την αναφορά αυτή συνάγεται η φήμη της γαρίδας που αλιεύεται εντός του Αμβρακικού κόλπου, καθόσον η Πρέβεζα ανήκει στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

7) Όνομα και διεύθυνση των αρχών ή φορέων που ελέγχουν τη συμμόρφωση προς τις διατάξεις των προδιαγραφών, καθώς και τα συγκεκριμένα καθήκοντά τους

Αρμόδιες αρχές για τον έλεγχο της συμμόρφωσης του προϊόντος «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou» προς τις απαιτήσεις των προδιαγραφών είναι:

i. **Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός (ΕΛΓΟ)-ΔΗΜΗΤΡΑ**
   Διεύθυνση: Νιρβάνα 68 & Κουρτίδου 56-58, Αθήνα ΤΚ: 11145
   Τηλέφωνο: 210 8392000
   e-mail: info@elgo.gr
   web: www.elgo.gr/

ii. **Περιφέρεια Ηπείρου, Περιφερειακή Ενότητα Πρέβεζας**
   Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής
   Περιφερειακής Ενότητας Πρέβεζας
   Τμήμα Αλιείας
   Διεύθυνση: Λ. Ειρήνης 65, Πρέβεζα, ΤΚ: 48100
   Τηλέφωνο: 2682025282
   e-mail: alieia@preveza.gr

iii. **Περιφέρεια Ηπείρου, Περιφερειακή Ενότητα Άρτας**

Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

Περιφερειακής Ενότητας Άρτας

Τμήμα Αλιείας

Διεύθυνση: Φλέμιγκ 6, Άρτα, ΤΚ: 47100

Τηλέφωνο: 2681364461

e-mail: v.petaniti@peartas.gr

iv. **Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδος, Περιφερειακή Ενότητα Αιτωλοακαρνανίας**

Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

Περιφερειακής Ενότητας Αιτωλοακαρνανίας

Τμήμα Αλιείας

Διεύθυνση: Κύπρου 30, Διοικητήριο, Μεσολόγγι, ΤΚ: 30200

Τηλέφωνο: 2631361100

e-mail: ta2@aitnia.pde.gov.gr

8) Ειδικοί κανόνες επισήμανσης σχετικά με το συγκεκριμένο γεωργικό προϊόν ή τρόφιμο

Εφαρμόζεται η ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

9) Απαιτήσεις που προβλέπονται από κοινοτικές ή εθνικές διατάξεις.

Ισχύουν οι προβλεπόμενες από την Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία διατάξεις σχετικά με το προϊόν.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Φωτογραφίες

1. Χάρτες της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης

2. Φωτογραφίες του προϊόντος

3. Φωτογραφίες που τεκμηριώνουν το δεσμό της γαρίδας με την ονομασία «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou» με τον Αμβρακικό Κόλπο.

   (Πηγή: Υποέργο 1: Έκθεση ιστορικών και λαογραφικών στοιχείων αλιείας στον Αμβρακικό κόλπο, Ερευνητικό Έργο «*Προσδιορισμός και ταυτοποίηση καινοτόμων προϊόντων Π.Ο.Π ή Π.Γ.Ε. Αμβρακικού συγκεκριμένων ειδών της ιχθυοπανίδας του Αμβρακικού κόλπου στο πλαίσιο της αξιοποίησης και της αειφόρου διαχείρισης των ιχθυαποθεμάτων του κόλπου*», που υλοποιήθηκε από το Τ.Ε.Ι. Ηπείρου μέσω του Ειδικού Αναπτυξιακού Προγράμματος για την περιοχή του Αμβρακικού κόλπου με τίτλο «ΑΕΙΦΟΡΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΤΟΝ ΑΜΒΡΑΚΙΚΟ (ΑΝΑΣΑ)», σελίδες 23-24).

4. Φωτογραφίες των παραδοσιακών μεθόδων αλιείας της γαρίδας με την ονομασία «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou» (Πηγή: Βιβλίο «Η Αλιευτική παράδοση στον Αμβρακικό κόλπο, Έφη Ζαλαχώρη, Ηλίας Καϊναδάς, Νίκος Σ. Μάργαρης», 2001).

5. Χάρτης Υδρογραφικής Υπηρεσίας Αμβρακικού 1979 (*απεικονίζεται η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή με τους όρμους, τα λιμάνια, τα αλιευτικά καταφύγια και τις λιμνοθάλασσες*).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

Αποδεικτικά έγγραφα τεκμηρίωσης του δεσμού της γαρίδας με την ονομασία «Γαρίδα Αμβρακικού» /Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou» με την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

1. Υποέργο 1: Έκθεση ιστορικών και λαογραφικών στοιχείων αλιείας στον Αμβρακικό κόλπο, Ερευνητικό Έργο: «*Προσδιορισμός και ταυτοποίηση καινοτόμων προϊόντων Π.Ο.Π ή Π.Γ.Ε. Αμβρακικού συγκεκριμένων ειδών της ιχθυοπανίδας του Αμβρακικού κόλπου στο πλαίσιο της αξιοποίησης και της αειφόρου διαχείρισης των ιχθυαποθεμάτων του κόλπου*», που υλοποιήθηκε από το Τ.Ε.Ι. Ηπείρου μέσω του Ειδικού Αναπτυξιακού Προγράμματος για την περιοχή του Αμβρακικού κόλπου με τίτλο: «ΑΕΙΦΟΡΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΤΟΝ ΑΜΒΡΑΚΙΚΟ (ΑΝΑΣΑ)» του Υπουργείου Οικονομίας Ανταγωνιστικότητας και Ναυτιλίας, σελίδες 23-24, 44-50).

2. Πρεβεζάνικα Χρονικά, Τεύχος 6, Απρίλιος-Ιούνιος 1985, εργασία 112, Καθηγητής Πάνος Μερκούρης, Επίκαιρα Θέματα. Αμβρακικός Κόλπος, σελ. 5-10.

3. Πρεβεζάνικα Χρονικά, Τεύχος 8, Οκτώβριος – Δεκέμβριος 1985, εργασία 138, Δήμος Πρέβεζας, Περίληψη πρακτικών από τη σύσκεψη για την προβολή και προστασία του Αμβρακικού (1ο μέρος), σελίδες 3-20.

4. Πρεβεζάνικα Χρονικά, Τεύχη 47-48, 2011, εργασία 714, Παπακώστα Χ. Ε. Μεταξύ δύο κόσμων Τα ιχθυοτροφεία του Αμβρακικού κόλπου τον 18ο αιώνα. 115–136.

5. Μεταπτυχιακή διπλωματική εργασία εκπονηθείσα από τον Ευάγγελο Παυλίδη στο πλαίσιο του μεταπτυχιακού προγράμματος Διοίκηση πολιτισμικών μονάδων του Ελληνικού Ανοικτού Πανεπιστημίου με τίτλο: «Η σημασία δημιουργίας και ο ρόλος ενός θεματικού Μουσείου Αλιείας Θαλάσσιας πανίδας Αμβρακικού για την τοπική κοινωνία της Πρέβεζας» (2018).

6. Βιβλίο «ΖΑΛΑΧΩΡΗ Ε., ΚΑΪΝΑΔΑΣ Η. & ΜΑΡΓΑΡΗΣ Ν.Σ., 2001, Η αλιευτική παράδοση στον Αμβρακικό κόλπο, [Αθήνα].

7. Διδακτορική διατριβή με τίτλο «Αλιευτική Βιολογία της Γαρίδας στον Θερμαϊκό Κόλπο», η οποία εκπονήθηκε το 2009 στο ΕΚΠΑ από τον βιολόγο Κεβρεκίδη Κοσμά.

8. Πρεβεζάνικα Χρονικά, Τεύχος 2ο, 1984, εργασία 52, Εποπτεία Αλιείας Πρέβεζας, Αμβρακικός Κόλπος, σελίδες 35-37.

9. 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. https://www.youtube.com/watch?v=4NbHv0J_BAM

10. 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. https://www.youtube.com/watch?v=SKlT4N6csTs

11. 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. https://www.youtube.com/watch?v=JhvW6nZQHkQ

12. 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. https://www.youtube.com/watch?v=lzitGN4kizk

13. Ειδική αναφορά στον ιστότοπο της Ηπειρωτικής Γαστρονομίας (https://gastronomyepirus.gr/), που αποτελεί μια πρωτοβουλία των τοπικών φορέων της Περιφέρειας Ηπείρου για την ανάδειξη και προώθηση μοναδικών τελικών εδεσμάτων Ηπειρωτικής γαστρονομίας στον σύγχρονο, απαιτητικό καταναλωτή που ενδιαφέρεται για την ποιότητα και το ιστορικό των τροφίμων, σε δημιουργικές συνταγές με πρώτη ύλη τη γαρίδα Αμβρακικού. https://gastronomyepirus.gr/category/recipes/garida-amvrakikou/

14. 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. https://www.icookgreek.com/istories/food-stories/meet-the-greeks-taxidi/epika-psaremata-alievontas-garides-amvrakikou-ston-plousio-psarotopo/

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

Υποέργο 4 του Ερευνητικού Έργου: «*Προσδιορισμός και ταυτοποίηση καινοτόμων προϊόντων Π.Ο.Π ή Π.Γ.Ε. Αμβρακικού συγκεκριμένων ειδών της ιχθυοπανίδας του Αμβρακικού κόλπου στο πλαίσιο της αξιοποίησης και της αειφόρου διαχείρισης των ιχθυαποθεμάτων του κόλπου*», που υλοποιήθηκε από το Τ.Ε.Ι. Ηπείρου μέσω του Ειδικού Αναπτυξιακού Προγράμματος για την περιοχή του Αμβρακικού κόλπου με τίτλο: «ΑΕΙΦΟΡΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΤΟΝ ΑΜΒΡΑΚΙΚΟ (ΑΝΑΣΑ)» του Υπουργείου Οικονομίας Ανταγωνιστικότητας και Ναυτιλίας.

- ✓ Βιοχημικές αναλύσεις
- ✓ Γενετική ανάλυση
- ✓ Ωμική ανάλυση πρωτεϊνών

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV

Υποέργο 3: Σύνοψη δεδομένων βιοτικών και αβιοτικών παραμέτρων του Αμβρακικού κόλπου του Ερευνητικού Έργου: «*Προσδιορισμός και ταυτοποίηση καινοτόμων προϊόντων Π.Ο.Π ή Π.Γ.Ε. Αμβρακικού συγκεκριμένων ειδών της ιχθυοπανίδας του Αμβρακικού κόλπου στο πλαίσιο της αξιοποίησης και της αειφόρου διαχείρισης των ιχθυαποθεμάτων του κόλπου*», που υλοποιήθηκε από το Τ.Ε.Ι. Ηπείρου μέσω του Ειδικού Αναπτυξιακού Προγράμματος για την περιοχή του Αμβρακικού κόλπου με τίτλο: «ΑΕΙΦΟΡΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΤΟΝ ΑΜΒΡΑΚΙΚΟ (ΑΝΑΣΑ)» του Υπουργείου Οικονομίας Ανταγωνιστικότητας και Ναυτιλίας.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53, παράγραφος 2, πρώτο εδάφιο, του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 «CORNISH SARDINES» - ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ.