

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Όνομασίες 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 και προϊόντα αυτών

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

Η ονομασία «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou» αφορά στο είδος γαρίδας *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. Συγκεκριμένα, 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.

Οι γαρίδες με την ονομασία «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou» είναι φημισμένες για τη γλυκιά γεύση τους. Το χρώμα τους χαρακτηρίζεται 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. 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. Τα μουστάκια τους είναι ιδιαίτερος μακριά, το ρύγχος τους προεξέχει αρκετά μπροστά από τα μάτια και η ουρά τους έχει έντονο μπλε, κόκκινο και κίτρινο χρωματισμό.

Οι γαρίδες με την ονομασία «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou» πρέπει να έχουν στιλπνή όψη, κρουστή, λευκή, συμπαγή σάρκα και οσμή ευχάριστη της θάλασσας. Πωλούνται κυρίως νωπές ολόκληρες και σε μικρές ποσότητες κατεψυγμένες ή μαριναρισμένες, αφού αποκεφαλιστούν και καθαριστούν. Αλιεύονται όλο το χρόνο, αλλά κυρίως το καλοκαίρι, λόγω μεγαλύτερης ζήτησης, με εξαίρεση το μήνα Ιούλιο για τον οποίον υπάρχει απαγόρευση αλιείας, λόγω αναπαραγωγής.

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 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 δικτύων από τα ψάρια που έχουν αλιευθεί) και η εκφόρτωση των αλιευμάτων. Η εκφόρτωση γίνεται στην οριοθετημένη ζώνη, προκειμένου να διατηρείται η ποιότητα των αλιευμάτων, λόγω της ευαλλοίωτης σύστασής τους. Το «ξεψάρισμα» 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 κατάψυξη, μαρινάρισμα, αλάτιση) 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 «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou» γίνεται αποκλειστικά εντός του Αμβρακικού κόλπου, έσωθεν της νοτιής 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.

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 το προϊόν είναι φημισμένο για τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.

Υπάρχει ένας πολύ ειδικός δεσμός μεταξύ της οριοθετημένης ζώνης 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 της οριοθετημένης ζώνης στην ανάπτυξη ιδιότυπων μεθόδων αλιείας. Ειδικότερα, ο Αμβρακικός Κόλπος είναι ένας ημίκλειστος 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 γέννα την περίοδο του Ιουλίου κοντά στις ακτές), οι προνύμφες κατευθύνονται, είτε στο εσωτερικό των λιμνοθαλασσών, είτε κυρίως στις ακτές του 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 του προϊόντος στα αβαθή ύδατα των παράκτιων περιοχών εντός του Αμβρακικού Κόλπου είναι το ψάρεμα με μικρό, παραδοσιακό αλιευτικό σκάφος, που ονομάζεται «πριάρι» και η 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 «*nivarium*» 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 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 του προϊόντος 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 στομιών μέσω των οποίων επικοινωνούσαν οι λιμνοθάλασσες με τον 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» και πλέκονταν από καλάμια, δεμένα μεταξύ τους με βούρλα ή ψαθιά. Το σχήμα V των στομιών 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 στομιών 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 του προϊόντος στην οριοθετημένη ζώνη 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 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 - τεχνική «ξεψαρίσματος» (το καθάρισμα των διχτύων 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 εμπειρογνομοσύνη 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 «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou» είναι φημισμένη για τη γεύση της και ιδιαίτερα γνωστή στην ελληνική αγορά, όπου διατίθεται σε αρκετά υψηλότερη τιμή σε σχέση με τις γαρίδες άλλων περιοχών της Ελλάδας. 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 περιλαμβάνει περιοχές NATURA 2000 και περιοχές Corine. Στο ιδιαίτερο αυτό γεωγραφικό περιβάλλον του Αμβρακικού κόλπου μπορεί να αποδοθεί η γευστική υπεροχή του προϊόντος σύμφωνα και με την εμπειρική γνώση των ντόπιων αλιέων, οι οποίοι αποδίδουν την ιδιαίτερη γεύση στη βιοποικιλότητα του κόλπου, στην αφθονία πλαγκτόν εντός του Αμβρακικού και στη δράση των ποταμών που εισφέρουν γλυκά νερά εντός του κόλπου.

Η γαρίδα με την ονομασία «Γαρίδα Αμβρακικού» (Garida Amvrakikou) / «Γάμπαρη Αμβρακικού» (Gampari Amvrakikou) περιέχει 15 πρωτεΐνες με ιδιαίτερα βιολογικά χαρακτηριστικά, που σχετίζονται με την ανάπτυξη και τη φυσιολογική λειτουργία διαφόρων οργάνων του σώματος, γεγονός που την διαφοροποιεί από άλλες γαρίδες.

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

- 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 παραπομπή αυτή συνάγεται ότι η γαρίδα που αλιευόταν στον Αμβρακικό ήταν φημισμένη ήδη από το 1820 εξαιτίας της γευστικής υπεροχής της.
- Αναφορά σε δημοσιευθείσα εργασία στο Περιοδικό «Πρεβεζάνικα Χρονικά» με τίτλο «Μεταξύ δύο κόσμων: Τα ιχθυοτροφεία του

Αμβρακικού κόλπου τον 18ο αιώνα»: (Παπακώστα Χ., 2011): «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.» Από την αναφορά αυτή συνάγεται ότι τα διβάρια αποτελούσαν παραδοσιακή μέθοδο αλιείας στις λιμνοθάλασσες του Αμβρακικού ήδη από την ίδρυση της αρχαίας Νικόπολης.

- Αναφορά σε διπλωματική εργασία εκπονηθείσα το έτος 2018 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»: «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... 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...» (Σχισμένος, 2007). Από την αναφορά αυτή συνάγεται η φήμη του προϊόντος και ο στενός δεσμός του με τον Αμβρακικό Κόλπο.
- Στο Μουσείο της Νικοπόλεως διασώζονται φωτογραφίες ψηφιδωτών δαπέδων της αρχαίας Νικόπολης, όπου απεικονίζονται οι αλιευτικές δραστηριότητες των κατοίκων της και μεταξύ αυτών και ψηφιδωτό δάπεδο από τη βασιλική του Δουμετίου τον 6ο μ.Χ. αιώνα στη Νικόπολη, στο οποίο εικονίζεται ψαράς με καμάκι, καθώς και μία γαρίδα μεταξύ των ψαριών. Επίσης, στα ψηφιδωτά δάπεδα της βασιλικής του Δουμετίου που διασώζονται στα αρχαία ερείπια της Νικοπόλεως παριστάνονται μεταξύ των ιχθύων και γαρίδες. Από τη παραπομπή αυτή διαφαίνεται η ξεχωριστή σημασία του προϊόντος στην τοπική οικονομία και παράδοση της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης από την αρχαιότητα έως σήμερα.
- Αναφορά στην κινηματογραφική ταινία του Τζέιμς Μπόντ του 1981 με τίτλο «Για τα μάτια σου μόνο», όπου ο γνωστός ηθοποιός παραγγέλνει σε εστιατόριο ούζο και γαρίδες από την Πρέβεζα. Από την αναφορά αυτή συνάγεται η φήμη του προϊόντος, καθόσον η Πρέβεζα ανήκει στην οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη του Αμβρακικού Κόλπου.
- 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, σχετικά με τη φήμη της γαρίδας: «Η γαρίδα του Αμβρακικού κόλπου είναι εξαιρετικής ποιότητας, αποκαλείται «γάμπαρη» και αποτελεί σήμα κατατεθέν της περιοχής για το πεντανόστιμο και θρεπτικό της κρέας». Από την παραπομπή αυτή τεκμηριώνεται περαιτέρω η φήμη του προϊόντος.
- Αφιέρωμα στο κρατικό τηλεοπτικό δίκτυο ΕΡΤ «Η γαρίδα του Αμβρακικού στις κορυφαίες του κόσμου» που προβλήθηκε στις 14-03-2023.

- Αφιέρωμα στο κρατικό τηλεοπτικό δίκτυο ΕΡΤ στην εκπομπή: ΠΟΠ μαγειρική σε συνταγές που χρησιμοποιείται η γαρίδα Αμβρακικού (2021).
- Δημοσίευμα της On-line εφημερίδας ελληνικής & μεσογειακής διατροφής ICOOKGREEK με τίτλο: Επικά ψαρέματα – Αλιεύοντας γαρίδες Αμβρακικού στον πλούσιο ψαρότοπο, 1 Αυγούστου 2024.