

## **ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

### **1) Όνομα του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

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

Η ονομασία του προϊόντος στο εμπόριο και στις καθημερινές συναλλαγές είναι «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou», ενώ οι ντόπιοι κάτοικοι της περιοχής 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 στο είδος γαρίδας *Melicertus kerathurus* που αλιεύεται με παραδοσιακές μεθόδους αλιείας και με παραδοσιακά αλιευτικά εργαλεία στα ύδατα εντός του Αμβρακικού κόλπου, κυρίως στις παράκτιες περιοχές του και στις λιμνοθάλασσες που έχουν δημιουργηθεί φυσικά εντός του 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. Τα παραδοσιακά αλιευτικά εργαλεία που χρησιμοποιούν οι ντόπιοι ψαράδες είναι το «γαμπαρόδιχτο» ή «γαριδόδιχτο» και ο «κλώτσος».

Η γαρίδα με την ονομασία «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou» είναι φημισμένη για τη γλυκιά της γεύση. Το χρώμα της χαρακτηρίζεται 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 της συνήθως ξεπερνά τα 10 εκατοστά και φτάνει τα 20 εκατοστά. Το μέσο βάρος της

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.

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. Τα μουστάκια τους είναι ιδιαιτέρως μακριά, το ρύγχος τους προεξέχει αρκετά μπροστά από τα μάτια και η ουρά τους έχει έντονο μπλε, κόκκινο και κίτρινο χρωματισμό. Πωλούνται κυρίως νωπές ολόκληρες και σε μικρές ποσότητες κατεψυγμένες ή μαριναρισμένες αφού αποκεφαλιστούν και καθαριστούν.

Η «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou» αλιεύεται όλο το χρόνο, αλλά κυρίως το καλοκαίρι, λόγω μεγαλύτερης ζήτησης, με εξαίρεση το μήνα Ιούλιο για τον οποίον υπάρχει απαγόρευση αλιείας, λόγω αναπαραγωγής.

### **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 αλίευση του προϊόντος «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari 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 κυρίως στις παράκτιες περιοχές του κόλπου και σε μικρότερες ποσότητες στις λιμνοθάλασσες που έχουν δημιουργηθεί φυσικά εντός του Αμβρακικού. Το μοναδικό οικοσύστημα του Αμβρακικού κόλπου 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 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 που υπάρχουν 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 είναι εγκατεστημένες στη ξηρά πλησίον του Αμβρακικού κόλπου και έχουν την έδρα τους εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης.

**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 ή/ και μεταποίησης (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 και αλιευτικά καταφύγια, καθώς και από τους φυσικούς όρμους της οριοθετημένης ζώνης, 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.

Τα αλιευτικά σκάφη είναι μικρά και 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. Η αλιεία της γαρίδας με την ονομασία «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou» στις παράκτιες περιοχές εντός του Αμβρακικού Κόλπου γίνεται με τη χρήση παραδοσιακού αλιευτικού εργαλείου που ονομάζεται «γαμπαρόδιχτο» ή «γαριδόδιχτο», ενώ η αλιεία του προϊόντος εντός των λιμνοθαλασσών του Αμβρακικού Κόλπου, στις μόνιμες ιχθυοσυλληπτικές εγκαταστάσεις (φυσικά ιχθυοτροφεία) που έχουν δημιουργηθεί από τους ντόπιους αλιείς της οριοθετημένης ζώνης, γίνεται με τη χρήση παραδοσιακού αλιευτικού εργαλείου, που ονομάζεται «κλώτσος».

Μετά την εκφόρτωση του προϊόντος στη ξηρά γίνεται αμέσως το «ξεψάρισμα» από τα δίχτυα (το καθάρισμα των δικτύων 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. Η αποθήκευση, συσκευασία και μεταποίηση των αλιευμάτων πραγματοποιούνται μόνο από εγκεκριμένες επιχειρήσεις τυποποίησης και εμπορίας που πληρούν τις σχετικές απαιτήσεις της νομοθεσίας για την υγιεινή και την ασφάλεια των αλιευμάτων.

Η μεταποίηση του προϊόντος πρέπει να εκτελείται σε σύντομο χρονικό διάστημα μετά την αλίευση και εκφόρτωση, ούτως ώστε να διατηρείται η ποιότητά του. Για το λόγο αυτό η μεταποίηση γίνεται αποκλειστικά από αδειοδοτημένες επιχειρήσεις μεταποίησης αλιευμάτων, οι οποίες έχουν την έδρα τους στους νομούς Άρτας ή Πρέβεζας ή Αιτωλοακαρνανίας, που βρέχονται από τα νερά του Αμβρακικού κόλπου. Ως μεταποίηση σε αυτό το πλαίσιο θεωρείται οποιαδήποτε από τις ακόλουθες εργασίες ή συνδυασμός τους και κυρίως κατάψυξη, μαρινάρισμα και αλάτιση:

— ως κατάψυξη ορίζεται η ψύξη του συνόλου του προϊόντος και η διατήρησή του σε θερμοκρασία κατώτερη των μηδέν βαθμών Κελσίου με αποτέλεσμα να στερεοποιείται,

— ως αλάτιση και μαρινάρισμα ορίζεται η διατήρηση του προϊόντος με μείωση της υδατικής φάσης, μέσω της προσθήκης αλατιού ή/και οξέων, ώστε να δημιουργηθούν συνθήκες αντίξοες για τα βακτήρια που προξενούν αλλοίωση.

**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 διάυλο πλάτους 600 μ., μήκους 6000 μ. και βάθους 4 μ. Από το άνοιγμα του κόλπου τα αλιεύματα μπαίνουν την άνοιξη κατά κοπάδια 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 κόλπου υπάρχουν περιφερειακά 14 λιμνοθάλασσες, που καλύπτουν μια έκταση περίπου 86 km<sup>2</sup> (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, οπότε και οι εκροές γλυκών νερών των ποταμών είναι μεγαλύτερες.

Οι τιμές της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του κόλπου παρουσιάζουν μεγαλύτερη διακύμανση κατά τη διάρκεια του έτους από ότι στα γειτονικά ύδατα του Ιονίου. 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.

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. Η επιβεβαίωση των παραπάνω είναι η διεθνής σύμβαση RAMSAR του 1974 που κηρύσσει την περιοχή υγροβιότοπο και την οποία έχει υπογράψει η χώρα μας.

Η γαρίδα με την ονομασία «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou» αξιοποιεί ιδανικά τον Αμβρακικό 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 και ιδιαίτερα, 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. 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.

Επιπρόσθετα, 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.

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

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 γαρίδα με την ονομασία «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou» είναι φημισμένη για τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της.



Υπάρχει ένας πολύ ειδικός δεσμός μεταξύ της οριοθετημένης ζώνης 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 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 Ιουλίου κοντά στις ακτές), οι προνούμφες 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 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, 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. 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 (*rigorsus* 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 στομιών μέσω των οποίων επικοινωνούσαν οι λιμνοθάλασσες με τον κόλπο. 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.

Τα «διβάρια» ως πρακτική αλίευσης εντός των λιμνοθαλασσών του Αμβρακικού κόλπου ανάγονται ιστορικά τουλάχιστον από τον 18ο 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 τιμμεντένιους 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 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 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 επιλογή 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 - τεχνική «ξεψαρίσματος» (το καθάρισμα των δικτύων από τα αλιεύματα που έχουν αλιευθεί), χάρη στον οποίο διατηρείται η ποιότητα των αλιευμάτων. 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 «διβάραδες» 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, τα οποία 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, τα λεγόμενα «παπάρες», έτσι 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 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, ενώ αποτελεί «επώνυμο» προϊόν 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, καθόσον περιλαμβάνει περιοχές NATURA 2000 και περιοχές Corine. Στο ιδιαίτερο αυτό γεωγραφικό περιβάλλον του Αμβρακικού κόλπου μπορεί να αποδοθεί η γευστική υπεροχή της γαρίδας με την ονομασία «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou» 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.

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. 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: «*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 με την ονομασία «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou» ήταν φημισμένη ήδη από το 1820 εξαιτίας της γευστικής υπεροχής της.

- Αναφορά σε δημοσιευθείσα εργασία στο Περιοδικό «Πρεβεζάνικα Χρονικά», (περιοδικό της Δημοτικής Βιβλιοθήκης Πρέβεζας στο οποίο υπάρχει πληθώρα ιστορικών και λαογραφικών αναφορών), με τίτλο «Μεταξύ δύο κόσμων: Τα ιχθυοτροφεία του Αμβρακικού κόλπου τον 18ο αιώνα»: (Παπακώστα Χ., 2011):

«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 στη Νικόπολη, στο οποίο εικονίζεται ψαράς με καμάκι)...

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 διθάρια. Η λέξη προέρχεται από τον λατινικό όρο *ninagium* 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 εξαγονται 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 Κόπραϊνα 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...».

- Αναφορές 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...».*

*Η φήμη της Νικόπολης ως ιχθυοπαραγωγικού τόπου μένει αναλλοίωτη έως την ύστερη αρχαιότητα όπως μας πληροφορεί ο ανώνυμος συγγραφέας της λατινικής εκδοχής γεωγραφικής πραγματείας (Anonimi, Expositio totius Mundi XII) του 4ου*

αιώνα, αναφέροντας ότι η Νικόπολη, παρουσιάζει τέτοια αφθονία σε θαλάσσια ψάρια, που μισεί να βλέπει την τόσο μεγάλη ποσότητα τους (Woodman 1964,17,40)...

Σημαντική συνεισφορά στην έρευνα παρέχουν τα ψηφιδωτά δάπεδα των παραβημάτων της βασιλικής Α (Δομετίου) που χρονολογούνται στα μέσα περίπου του 6ου αιώνα και συγκεκριμένα οι ζώνες τους που παριστάνουν, όπως πληροφορεί σχετική επιγραφή, τον Ωκεανό. Στο νότιο διαμέρισμα παριστάνονται εκατόντρεις ιχθύες, ένα δελφίνι, τρία μαλάκια πιθανώς σουπιές ή καλαμάρια και μία γαρίδα. Στην αντίστοιχη ζώνη του βόρειου παραβήματος παριστάνονται ενενήντα τέσσερις ιχθύες, τρία δελφίνια, τέσσερα μαλάκια (1 σουπιά και 3 καλαμάρια), δύο χταπόδια και τέσσερις γαρίδες. Από τη διακόσμηση των κοσμικών και εκκλησιαστικών κτιρίων της Νικόπολης, των ψηφιδωτών κυρίως, των τοιχογραφιών καθώς και τα κινητά ευρήματα, προέρχονται συνολικά διακόσιες εννέα (209) παραστάσεις ιχθύων, έξι (6) δελφινιών, τέσσερις (4) χταποδιών, τρεις (3) καλαμαριών και δύο (2) σουπιών καθώς και πέντε (5) γαρίδων...

Ο αξιωματούχος W. Leake, περιηγητής των αρχών του 19ου αιώνα στην περιοχή (Leake 1835), πληροφορεί ότι «περί τις τετρακόσιες πρεβεζάνικες οικογένειες κερδίζουν τα προς το ζην από την αλιεία στη περιοχή της Πρέβεζας, ή της Άρτας και της Ακαρνανίας, που ενοικιάζονταν από την Πύλη στον Αλή πασά (Καράμπελας 2007,195). Τα ιχθυοτροφία της Άρτας και της Ακαρνανίας διευθύνονται από πλούσιους Πρεβεζάνους που σχηματίζουν εταιρείες, καθεμιά εκ των οποίων νοικιάζει ένα μερίδιο του ιχθυοτροφείου, μισθώνουν εργάτες από την Πρέβεζα, τους οποίους προμηθεύουν δίχτυα και άλλα απαραίτητα...».

Από τις αναφορές αυτές συνάγεται η φήμη της γαρίδας με την ονομασία «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou» και ο στενός δεσμός της 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 Δομετίου τον 6ο 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 της γαρίδας με την ονομασία «Γαρίδα Αμβρακικού / Garida Amvrakikou / Γάμπαρη Αμβρακικού / Gampari Amvrakikou».

- 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.

**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](mailto:info@elgo.gr)  
web: [www.elgo.gr/](http://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](mailto: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](mailto: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](mailto: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: Υπόεργο 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 ιχθυοαποθεμάτων 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 Καΐναδάς, 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 της γαρίδας με την ονομασία «Γαρίδα Αμβρακικού» (Garida Amvrakikou) / «Γάμπαρη Αμβρακικού» με την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

1. Υπόεργο 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 αιεφόρου διαχείρισης των ιχθυοαποθεμάτων 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. Διπλωματική εργασία εκπονηθείσα 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 2<sup>ο</sup>), 1984, εργασία 52, Εποπτεία Αλιείας Πρέβεζας, Αμβρακικός Κόλπος, σελίδες 35-37.
9. Αφιέρωμα στο κρατικό τηλεοπτικό δίκτυο ΕΡΤ «Η γαρίδα του Αμβρακικού στις κορυφαίες του κόσμου» που προβλήθηκε στις 14-03-2023.  
<https://www.youtube.com/watch?v=SKIT4N6csTs>.
10. Αφιέρωμα στο κρατικό τηλεοπτικό δίκτυο ΕΡΤ στην εκπομπή: ΠΟΠ μαγειρική σε συνταγές που χρησιμοποιείται η γαρίδα Αμβρακικού (2021).  
<https://program.ert.gr/details.asp?pid=3888999&chid=9>
11. Δημοσίευμα της On-line εφημερίδας ελληνικής & μεσογειακής διατροφής ICOOKGREEK με τίτλο: Επικά ψαρέματα – Αλιεύοντας γαρίδες Αμβρακικού στον πλούσιο ψαρότοπο, 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)»

- ✓ 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)»



## 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.