

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

1) Όνομα του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

Η ονομασία του προϊόντος στο εμπόριο και στις καθημερινές συναλλαγές είναι «Σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela Amvrakikou».

2) Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

Η ονομασία «Σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela Amvrakikou» αποδίδεται στο πελαγικό είδος σαρδέλας *Sardina pilchardus* που αλιεύεται στις θαλάσσιες περιοχές εντός του Αμβρακικού κόλπου και εκφορτώνεται νωπή από αδειοδοτημένα αλιευτικά σκάφη στα τοπικά λιμάνια και αλιευτικά καταφύγια, καθώς και στους παραδοσιακούς όρμους της οριοθετημένης ζώνης.

Η «Σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela Amvrakikou» παρουσιάζει έντονη διαφοροποίηση ως προς το σχήμα του σώματος σε σύγκριση με τη σαρδέλα του Ιονίου και του Αιγαίου Πελάγους και ειδικότερα, έχει προτεταμένη ραχιαία επιφάνεια, πεπλατυσμένη κοιλιακή περιοχή και διεύρυνση του ματιού (βλ. **Παράρτημα II, Συνημμένο 22**). Είναι αφρόψαρο με ελάχιστο μέγεθος 11 εκατοστά ή 55 άτομα ανά χιλιόγραμμο, ενώ το μήκος του μπορεί να φθάσει τα 20 εκατοστά. Κάθε χιλιόγραμμο πρέπει να περιέχει 45 – 55 σαρδέλες. Η ράχη του ψαριού έχει γαλαζοπράσινο χρώμα με μια έντονη γαλάζια ταινία κατά μήκος των πλευρών (βλ. **Παράρτημα I, Συνημμένο 2**). Το μέσο βάρος καθώς και τα λοιπά σωματομετρικά χαρακτηριστικά εμφανίζουν διακύμανση ανάλογα με την περίοδο του κύκλου ζωής που αντιστοιχεί σε κάθε εποχή του έτους.

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

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.

Οι σαρδέλες με την ονομασία «Σαρδέλα Αμνρακικού / Sardela Amvrakikou» αλιεύονται αποκλειστικά εντός του Αμβρακικού κόλπου έσωθεν της νοητής γραμμής που ενώνει το Ακρωτήρι κάστρου Παντοκράτορα Πρέβεζας με το Ακρωτήρι Σκύλλα Αιτωλοακαρνανίας. Ειδικότερα, αλιεύονται στις παράκτιες περιοχές εντός του κόλπου, ανάλογα με την εποχή αλίευσης, όλο τον χρόνο και ιδίως από τον Απρίλιο μέχρι τον Οκτώβριο. Επίσης, αλιεύονται στο στόμιο του Αμβρακικού (παράκτια περιοχή Ακτίου) και στο λιμάνι της Πρέβεζας ιδίως τον Σεπτέμβριο (**Παράρτημα I, Συνημμένα 1**). Ο Αμβρακικός είναι ο μεγαλύτερος κόλπος της Δυτικής Ελλάδας και τα νερά του βρέχουν τις βόρειες ακτές του Νομού Αιτωλοακαρνανίας και τις νότιες ακτές των νομών Άρτας και Πρέβεζας.

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.

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 ψάρια 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 ψάρια 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 δύναται να αγοράζουν τα ψάρια, είτε απευθείας από τα αλιευτικά σκάφη, είτε από την ιχθυόσκαλα Πρέβεζας. Η αποθήκευση, συσκευασία και μεταποίηση των ψαριών πραγματοποιούνται μόνο από εγκεκριμένες επιχειρήσεις τυποποίησης και εμπορίας ιχθύων που πληρούν τις σχετικές απαιτήσεις της νομοθεσίας για την υγιεινή και την ασφάλεια των αλιευμάτων.

Οι αλιείς καταγράφουν τις επιχειρήσεις που αγόρασαν τα ψάρια 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 αλιευτικά σκάφη, που στην πλειοψηφία τους έχουν τη μορφή του παραδοσιακού «πριαριού», το οποίο είναι το κατεξοχήν σκάφος που συναντάται στις λιμνοθάλασσες, εκκινούν από τα τοπικά λιμάνια και αλιευτικά καταφύγια, καθώς

και από τους παραδοσιακούς 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. Πριν την εκφόρτωση των ψαριών γίνεται το «ξεψάρισμα» (το καθάρισμα των διχτύων από τα ψάρια που έχουν πιάσει οι αλιείς) πάνω στο αλιευτικό σκάφος με κατάλληλο τίναγμα των διχτύων από δύο αλιείς, λόγω του βάρους τους. Ο λεπτός χειρισμός του προϊόντος από τους ντόπιους αλιείς συμβάλλει καθοριστικά στη διατήρηση της ποιότητας των ψαριών ιδίως τις μέρες με υψηλές θερμοκρασίες.

Η παραδοσιακή μέθοδος αλιείας του προϊόντος είναι το ψάρεμα των κοπαδιών «Σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela Αμβρακικού» με «σαρδελιό», που είναι ειδικό δίχτυ απλάδι και στοχεύει επιλεκτικά τη σαρδέλα, όταν μετακινούνται από την ανοιχτή θάλασσα εντός του κόλπου και εν συνεχεία, προσεγγίζουν τις ακτές.

Στη ξηρά τα ψάρια 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 δύναται να αγοράζουν τα ψάρια, είτε απευθείας από τα αλιευτικά σκάφη, είτε από την ιχθυόσκαλα Πρέβεζας. Η αποθήκευση, συσκευασία και μεταποίηση των ψαριών πραγματοποιούνται μόνο από εγκεκριμένες επιχειρήσεις τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας ιχθύων που πληρούν τις σχετικές απαιτήσεις της νομοθεσίας για την υγιεινή και την ασφάλεια των αλιευμάτων.

Η μεταποίηση του προϊόντος γίνεται στη ξηρά σε σύντομο χρονικό διάστημα μετά την αλίευση και εκφόρτωση αποκλειστικά από αδειοδοτημένες επιχειρήσεις μεταποίησης αλιευμάτων που έχουν την έδρα τους εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης.

Ως μεταποίηση σε αυτό το πλαίσιο θεωρείται οποιαδήποτε από τις ακόλουθες εργασίες ή συνδυασμός τους: κυρίως τεμαχισμός σε φιλέτα, αποκεφαλισμός, εκσπλαχνισμός, μαρινάρισμα και αλάτιση:

— ως τεμαχισμός σε φιλέτα ορίζεται ο χειρωνακτικός ή μηχανικός διαχωρισμός του κεφαλιού και της σπονδυλικής στήλης από τη σάρκα,

— ως αποκεφαλισμός και εκσπλαχνισμός ορίζεται η αφαίρεση του κεφαλιού και των σπλάχνων, με διατήρηση ή αφαίρεση της ουράς,

— ως αλάτιση (πάστωμα) 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 βρίσκεται στη δυτική Ελλάδα και αποτελεί έναν σχεδόν κλειστό κόλπο στις ακτές του Ιονίου, που επικοινωνεί με την ανοιχτή θάλασσα με ένα διάυλο πλάτους 600 μ., μήκους 6000 μ. και βάθους 4 μ. Εκτείνεται μεταξύ των νομών Αιτωλοακαρνανίας, Πρέβεζας και Άρτας και έχει έκταση της τάξης των 405 km². Ανατολικά ορίζεται από το όρος Μακρυνόρος και βόρεια από την πεδιάδα της Άρτας, που σχηματίστηκε από τους ποταμούς Άραχθο και Λούρο. Νότια ορίζεται από τους βόρειους πρόποδες των Ακαρνανικών Όρεων, όπου και σχηματίζονται οι επιμέρους πεδιάδες της Βόνιτσας και του Δρυμού. Το μεγαλύτερο βάθος του κόλπου βρίσκεται στο ανατολικό τμήμα και υπολογίζεται στα 63 m.

Ο κόλπος παρουσιάζει ιδιαίτερα βιοτικά και αβιοτικά χαρακτηριστικά, με αποτέλεσμα να προσελκύονται εντός του κόλπου οι σαρδέλες με την ονομασία «Σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela Amvrakikou». Ειδικότερα, την άνοιξη τα ψάρια μετακινούνται από την ανοιχτή θάλασσα (Ιόνιο Πέλαγος) προς τα αβαθή ύδατα των παράκτιων περιοχών του κόλπου προς αναζήτηση καλύτερων συνθηκών διαβίωσης, τροφής και αναπαραγωγής. Αυτό συμβαίνει, καθόσον ο Αμβρακικός Κόλπος παρουσιάζει αυξημένη θερμοκρασία των υδάτων του την άνοιξη και το καλοκαίρι σε σχέση με την ανοιχτή θάλασσα, μειωμένη αλατότητα των νερών του (υφάλμυρα νερά) και συνεχή διαθεσιμότητα άφθονης και ποικίλους τροφής για τα ψάρια 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 κόλπου. Η εισροή γλυκών νερών συμβάλει στη μειωμένη αλατότητα των νερών του Αμβρακικού. Η ιδιαιτερότητα της μορφολογίας του κόλπου δικαιολογεί την αυξημένη θερμοκρασία των νερών του την άνοιξη και το καλοκαίρι σε σχέση με το Ιόνιο Πέλαγος, καθόσον πρόκειται για αβαθή και κλειστό κόλπο (βλ. **Παράρτημα IV**).

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.

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

Η «Σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela Amvrakikou» είναι φημισμένη για τη νόστιμη γεύση της, η οποία αποδίδεται από τους ντόπιους αλιείς στο περιπλαχνικό λίπος που διατηρεί ακόμη και το χειμώνα. 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 σαρδέλα με την ονομασία «Σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela Amvrakikou» περιέχει 59 πρωτεΐνες με ιδιαίτερα βιολογικά χαρακτηριστικά, που σχετίζονται με την ανάπτυξη και τη φυσιολογική λειτουργία διαφόρων οργάνων του σώματος, γεγονός που την διαφοροποιεί από άλλες σαρδέλες (βλ. **Παράρτημα III**).

(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 «Σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela Amvrakikou» είναι φημισμένη για τη γεύση της.

Υπάρχει ένας πολύ ειδικός δεσμός μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής του Αμβρακικού Κόλπου και των πρακτικών αλίευσης της σαρδέλας με την ονομασία «Σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela Amvrakikou», οι οποίες ακολουθούνται παραδοσιακά και μεταφέρονται από γενεά σε γενεά. Τα αλιευτικά εργαλεία που χρησιμοποιούσαν οι ψαράδες του Αμβρακικού και οι μέθοδοι τις οποίες εφάρμοσαν, στηρίχθηκαν στην εμπειρία που απέκτησαν στην προσπάθειά τους να αλιεύουν, όσο γινόταν, ευκολότερα, αποτελεσματικότερα, χωρίς κινδύνους για την αύξηση της σοδειάς τους. Η εμπειρία και οι γνώσεις αναφορικά με τη συμπεριφορά των ψαριών στην εκδήλωση όλων των καιρικών φαινομένων, τη στάση τους κατά τη διάρκεια της ημέρας και της νύχτας και τις διατροφικές προτιμήσεις τους, ώθησαν τους ντόπιους αλιείς να σχεδιάσουν τα καταλληλότερα αλιευτικά εργαλεία για κάθε είδος ψαριού, σε κάθε συνθήειά του και να εφαρμόσουν πιο αποτελεσματικές μεθόδους αλίευσης ...» (βλ. **Παράρτημα II, Συνημμένο 13**).

Ο Αμβρακικός Κόλπος, ο οποίος είναι κατ' ουσίαν μια κλειστή θαλάσσια λεκάνη που επικοινωνεί με το Ιόνιο Πέλαγος με ένα ρηχό και στενό άνοιγμα (το Άκτιο), παρουσιάζει ιδιαίτερα βιοτικά και αβιοτικά χαρακτηριστικά, με αποτέλεσμα να προσελκύνονται εντός του κόλπου οι σαρδέλες με την ονομασία «Σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela Amvrakikou». Ειδικότερα, την άνοιξη τα ψάρια μετακινούνται από την ανοιχτή θάλασσα (Ιόνιο Πέλαγος) εντός των αβαθών υδάτων των παράκτιων περιοχών του κόλπου προς αναζήτηση καλύτερων συνθηκών διαβίωσης, τροφής και αναπαραγωγής (βλ. **Παράρτημα IV**). Αυτό συμβαίνει, καθόσον ο Αμβρακικός Κόλπος παρουσιάζει αυξημένη θερμοκρασία των υδάτων του την άνοιξη και το καλοκαίρι σε σχέση με την ανοιχτή θάλασσα, μειωμένη αλατότητα των νερών του (υφάλμυρα νερά) και συνεχή διαθεσιμότητα άφθονης και ποικίλους τροφής για τα ψάρια 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 κόλπου. Η εισροή γλυκών νερών συμβάλει στη μειωμένη αλατότητα των νερών του Αμβρακικού. Η ιδιαιτερότητα της μορφολογίας του κόλπου δικαιολογεί την αυξημένη θερμοκρασία των νερών του την άνοιξη και το καλοκαίρι σε σχέση με το Ιόνιο Πέλαγος, καθόσον πρόκειται για αβαθή και κλειστό κόλπο.

Η παραδοσιακή μέθοδος αλιείας της σαρδέλας με την ονομασία «Σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela Amvrakikou» στις παράκτιες περιοχές εντός του Αμβρακικού και στο στόμιο του κόλπου είναι το ψάρεμα με αλιευτικό σκάφος που έχει τη μορφή του παραδοσιακού «πριαριού» με τη χρήση του αλιευτικού εργαλείου «σαρδελιό».

Το «πριάρι» είναι μικρό αλιευτικό σκάφος με επίπεδο πυθμένα, το οποίο χρησιμοποιούταν ιστορικά από τους ψαράδες των «διβαριών», («διβάρια»: από τη λατινική λέξη «nivarium» που σημαίνει περιοχές διατήρησης ζωντανών ψαριών) στις λιμνοθάλασσες της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης (βλ. **Παράρτημα II, Συνημμένο 10**). Ακόμη και σήμερα τα περισσότερα αλιευτικά σκάφη στον Αμβρακικό κόλπο έχουν τη μορφή των παραδοσιακών «πριαριών» (βλ. **Παράρτημα II, Συνημμένο 23**).

Το «σαρδελιό» (σαρδελόδιχτο) αποτελεί ιδιότυπο αλιευτικό εργαλείο που χρησιμοποιείται παραδοσιακά από τους ντόπιους αλιείς αποκλειστικά για το ψάρεμα των κοπαδιών «Σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela Amvrakikou», που μετακινούνται από την ανοιχτή θάλασσα του Ιονίου Πελάγους προς τις παράκτιες περιοχές εντός του κόλπου. Λόγω του βιολογικού κύκλου ζωής τους, τα ψάρια είναι υποχρεωμένα να κολυμπούν κοντά στην ακτή και η εμφάνιση των κοπαδιών δημιούργησε την παραδοσιακή αλιευτική μέθοδο. Το «σαρδελιό» είναι απλάδι δίχτυ, (απλό δίχτυ κατασκευασμένο από ένα μόνο ενιαίο φύλλο δίχτυου), που τοποθετείται κατακόρυφα στο νερό σε σχήμα ημικύκλιου, μήκους 200 – 300 μέτρων, με άνοιγμα ματιού που στοχεύει επιλεκτικά τη σαρδέλα (20 – 22 mm), ενώ στο σχοινί με τους φελλούς δένεται κάθε λίγες οργιές από ένα μπιτόνι με αέρα, ούτως ώστε να το καθιστά πλωτό κοντά στην επιφάνεια και να επιτυγχάνεται με αυτό τον τρόπο η σύλληψη των συγκεκριμένων ψαριών σε επιφανειακά και ενδιάμεσα βάθη (βλ. **Παράρτημα II, Συνημμένο 1 & Παράρτημα I, Συνημμένο 3, φωτογραφία του εργαλείου «σαρδελιό»**). Το ιδιότυπο αυτό δίχτυ χρησιμοποιείτο παραδοσιακά σύμφωνα με προφορικές μαρτυρίες των ντόπιων αλιέων, λόγω του ιδιαίτερου καθεστώτος προστασίας του οικοσυστήματος του Αμβρακικού κόλπου, εξαιτίας του οποίου υπήρχε ειδική απαγόρευση καθ' όλο το έτος

για αλιεία με κυκλικά δίχτυα (γρί-γρί) εντός του κόλπου ήδη από το έτος 1953 (βλ. **Παράρτημα II, Συνημμένο 15**), καθώς και απαγόρευση αλιείας με δίχτυα τράτας από 1^{ης} Μαΐου μέχρι 31^{ης} Οκτωβρίου κάθε έτους ήδη από το έτος 1966 (βλ. **Παράρτημα II, Συνημμένο 16**) και απαγόρευση αλιείας με δίχτυα τράτας καθ' όλο το έτος ήδη από το 1979 (βλ. **Παράρτημα II, Συνημμένο 17**). Το «σαρδελιό» το έφεραν στην Ελλάδα και κατ' επέκταση στον Αμβρακικό κόλπο οι πρόσφυγες της Μικράς Ασίας κατά τη δεκαετία του 1920 (βλ. **Παράρτημα II, Συνημμένα 5 & 19**). Η αλιεία εντός του Αμβρακικού με το παραδοσιακό αλιευτικό εργαλείο «σαρδελιό» διαφέρει από την επικρατούσα μέθοδο αλιείας της σαρδέλας στις ελληνικές θάλασσες, η οποία συνίσταται στο ψάρεμα με τη χρήση κυκλικών δικτύων γρί-γρί (βλ. **Παράρτημα II, Συνημμένα 18 & 20**). Ιδιαίτερη αναφορά στο «σαρδελιό» γίνεται στο λογοτεχνικό βιβλίο με τίτλο: «Ιστορίες βρεγμένες με αλμύρα - Διηγήματα» του συγγραφέα, εκ Κορωνησίας, Νικόλαου Πανέλλη (βλ. **Παράρτημα II, Συνημμένο 21**). Η μέθοδος αλιείας με «σαρδελιό» διασφαλίζει τη βιωσιμότητα του υδάτινου περιβάλλοντος του Αμβρακικού Κόλπου και τη βιωσιμότητα του πληθυσμού των αλιευμάτων σαρδέλας, καθόσον αλιεύεται μικρή ποσότητα.

Η μακρόχρονη παράδοση αλίευσης του προϊόντος στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή είναι προφανής στις δεξιότητες που έχουν αποκτήσει οι αλιείς του Αμβρακικού Κόλπου. Στις δεξιότητες αυτές, που μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά, περιλαμβάνονται το ρίζιμο του μη κυκλικού δικτύου «σαρδελιό» με την κατάλληλη τεχνική, ούτως ώστε να καθίσταται δυνατή η σύλληψη των κοπαδιών «Σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela Amvrakikou», η ικανότητα εντοπισμού των ψαριών όταν προσεγγίζουν τις παράκτιες περιοχές του κόλπου και η επιλογή των ψαρότοπων ανάλογα με την εποχή και τις περιβαλλοντικές, καιρικές και ωκεανογραφικές συνθήκες που επικρατούν εντός του Αμβρακικού. Επιπρόσθετα, οι ντόπιοι αλιείς εφαρμόζουν την παραδοσιακή τεχνική του «ξεψαρίσματος» (το καθάρισμα των δικτύων από τα ψάρια που έχουν πιάσει) πριν την εκφόρτωση των ψαριών στη ξηρά. Ο λεπτός χειρισμός του προϊόντος κατά το «ξεψάρισμα» γίνεται πάνω στο «πριάρι» με κατάλληλο τίναγμα των δικτύων από δύο αλιείς, λόγω του βάρους του δικτύου και συμβάλλει στη διατήρηση της ποιότητας των ψαριών. Χαρακτηριστική είναι η ικανότητα των ντόπιων να καθαρίζουν και να επισκευάζουν τα δίκτυα χρησιμοποιώντας παραδοσιακές τεχνικές της δικτυοπλεκτικής (βλ. **Παράρτημα II, Συνημμένο 4**). Η εμπειρογνομοσύνη αυτή των ντόπιων αλιέων αποτελεί άυλη

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.

Ο δεσμός του προϊόντος με τον Αμβρακικό κόλπο βασίζεται και στη φήμη του. Ειδικότερα, το χαρακτηριστικό του προϊόντος για το οποίο είναι φημισμένο είναι η νόστιμη γεύση του, η οποία αποδίδεται από τους ντόπιους αλιείς στο περιπλαχνικό λίπος που διατηρεί η «Σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela Amvrakikou» ακόμη και το χειμώνα. Τα υψηλά αυτά επίπεδα λίπους του ψαριού οφείλονται στην ευτροφικότητα του Αμβρακικού κόλπου και κατ' επέκταση στη συνεχή διαθεσιμότητα, κατά τη διάρκεια όλου του έτους, μιας ποικιλίας θηραμάτων, σε αντίθεση με τους πληθυσμούς άλλων oligοτροφικών περιοχών με διαφορετικό τροφικό δυναμικό, με αποτέλεσμα το ψάρι να δαπανά μικρότερα ποσά ενέργειας για τροφοληψία (βλ. **Παράρτημα II, Συνημμένο 13**). Η φήμη του προϊόντος οφείλεται και στην καταγωγή του από τον Αμβρακικό κόλπο, το βόρειο τμήμα του οποίου προστατεύεται από τη σύμβαση Ραμσάρ για τους Υδροβιότοπους Διεθνούς Σημασίας, ενώ ο κόλπος είναι γνωστός για τη βιοποικιλότητα και τα προστατευόμενα είδη του, καθόσον περιλαμβάνει περιοχές NATURA 2000 και περιοχές Corine.

Η ξεχωριστή σημασία του προϊόντος στην τοπική οικονομία και παράδοση, καθώς και η φήμη και ο στενός δεσμός του με τον Αμβρακικό Κόλπο διαφαίνεται από πληθώρα ιστορικών αναφορών. Επίσης, από αρκετές 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: «Ο κόλπος έχει περισσότερη αφθονία, παρά ποικιλία ψαριών. Τα βασικά είδη είναι ο Κέφαλος (του οποίου τα αυγά αλατισμένα και αποξηραμένα τα χρησιμοποιούν για να κάνουν το αυγοτάραχο), οι Σαρδέλες, οι Αντζούγιες ...» (βλ. **Παράρτημα II, Συνημμένο 1**). Από την αναφορά αυτή προκύπτει ότι ήδη από το 1820 η σαρδέλα είχε ξεχωριστή σημασία στη τοπική οικονομία του Αμβρακικού Κόλπου και ήταν ξακουστή στους περιηγητές της εποχής.

- Η ιδιαίτερη σημασία του προϊόντος στη διατροφή των ντόπιων κατοίκων του Αμβρακικού Κόλπου και ο παραδοσιακός χαρακτήρας του διαφαίνεται από την πραγματοποίηση ήδη από το έτος 1975 της γιορτής της σαρδέλας στην Πρέβεζα. Η γιορτή αυτή πραγματοποιείται κάθε καλοκαίρι και αποτελεί τη μεγαλύτερη γιορτή της Πρέβεζας, συγκεντρώνοντας χιλιάδες επισκέπτες από την Ήπειρο, αλλά και την υπόλοιπη Ελλάδα (βλ. **Παράρτημα II, Συνημμένα 1, 7 & 11**).
- Αναφορά σε παλιό δημοσίευμα (προ 44 ετών) δημοσιευθέν στις 12-10-1980 στο ελληνικό περιοδικό «ΤΗΛΕΘΕΑΤΗΣ» με τίτλο: «*Η Κρυφή Γοητεία Της Πρέβεζας: Ένας πλήρης οδηγός για το νοτιοδυτικό άκρο της Ηπείρου*», όπου αναφέρεται ότι «*Η Πρέβεζα φημίζεται για την εκλεκτή σαρδέλα της*» (βλ. **Παράρτημα II, Συνημμένο 6**). Από την αναφορά αυτή συνάγεται η φήμη που απολάμβανε η «Σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela Amvrakikou» ήδη από το έτος 1980.
- Αναφορά του καθηγητή λαογραφίας Βαγγέλη Αυδίκου, ο οποίος έκανε την παπαλίνα ηρωίδα σε διήγημα με τίτλο: «*Είμαι η παπαλίνα, η γόησσα του Αμβρακικού*» (βλ. **Παράρτημα II, Συνημμένο 9**). Το διήγημα δημοσιεύτηκε στο περιοδικό ΙΑΜΒΟΣ σε αφιέρωμα στους Ηπειρώτες λογοτέχνες και καταδεικνύει τη σημαντική θέση που κατείχε η «Σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela Amvrakikou» στη τοπική παράδοση, καθώς και η φήμη που απολάμβανε στη τοπική κοινωνία (παπαλίνα λένε οι ντόπιοι αλιείς και κάτοικοι τη νεαρότερη, μικρότερου μεγέθους σαρδέλα).
- Αναφορά στο Βιβλίο «ΖΑΛΑΧΩΡΗ Ε., ΚΑΪΝΑΔΑΣ Η. & ΜΑΡΓΑΡΗΣ Ν.Σ., 2001, Η αλιευτική παράδοση στον Αμβρακικό κόλπο»: Η σαρδέλα αποτελούσε για δεκαετίες την τροφή του φτωχότερου πληθυσμού της περιοχής του Αμβρακικού, ειδικότερα στην Πρέβεζα». Από την αναφορά αυτή διαφαίνεται η ξεχωριστή θέση του προϊόντος στην τοπική κοινωνία και παράδοση, καθώς και ο στενός δεσμός του προϊόντος με τον Αμβρακικό κόλπο. Η έκδοση του βιβλίου προέκυψε κατόπιν έρευνας που υλοποιήθηκε στο πλαίσιο της Κοινοτικής Πρωτοβουλίας «PESCA», που χρηματοδοτήθηκε από την Ευρωπαϊκή Ένωση, το Υπουργείο Γεωργίας και τη Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Άρτας (βλ. **Παράρτημα II, Συνημμένο 10**).
- Ο παραδοσιακός χαρακτήρας του προϊόντος και ο δεσμός του με την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή διαφαίνεται επίσης, από την υλοποίηση του ερευνητικού έργου «αλιΑμβρα» με αντικείμενο την «Αξιοποίηση νέων τεχνολογιών για την

οργάνωση της αγοράς και την ανάδειξη των προϊόντων αλιείας και υδατοκαλλιέργειας προέλευσης Αμβρακικού - Άρτας», το οποίο χρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Θάλασσας & Αλιείας 2014-2020. Μέσω του έργου αυτού αναδεικνύεται, μεταξύ άλλων, η ποιότητα της σαρδέλας με την ονομασία «Σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela Amvrakikou» ...» (βλ. **Παράρτημα II, Συνημμένο 12**).

- Αναφορές στο περιοδικό της Δημοτικής Βιβλιοθήκης Πρέβεζας «Πρεβεζάνικα Χρονικά», τεύχη 47-48, 2011, εργασία 714: Παπακώστα Χ. Ε., Μεταξύ δύο κόσμων, Τα ιχθυοτροφεία του Αμβρακικού κόλπου τον 18ο αιώνα:

«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...

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 δικτύων, 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...».**

Από τις ανωτέρω παραπομπές διαφαίνεται η σημασία της αλιείας στη τοπική οικονομία, κοινωνία και παράδοση, καθώς και η φήμη που απολάμβαναν τα αλιεύματα του Αμβρακικού κόλπου, ήδη από την τελευταία δεκαετία του 16ου αιώνα, οπότε και γινόντουσαν εξαγωγές.

- 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 π.Χ (ο Αρχέστρατος, ένας ιταλός καλοφαγάς, έμπορος στην Ανατολική Μεσόγειο, έγραψε την «Ηδυπάθεια», ένα είδος γαστρονομικού τουριστικού οδηγού....)*

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, τέσσερά 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...

Από τις ανωτέρω παραπομπές διαφαίνεται η σημασία της αλιείας στη τοπική οικονομία και κοινωνία και ο παραδοσιακός χαρακτήρας της.

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 «Σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela 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. Φωτογραφίες χαρτών της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης
2. Φωτογραφίες του προϊόντος
3. Φωτογραφίες παραδοσιακής αλιείας του προϊόντος «Σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela Amvrakikou» στον 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 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)», σελίδα 53).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

Αποδεικτικά έγγραφα τεκμηρίωσης του δεσμού του προϊόντος «Σαρδέλα Αμβρακικού / Sardela Amvrakikou» με την οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη

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 αειφόρου διαχείρισης των ιχθυοποθεμάτων 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, 52-57).
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, Παπακόστα 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. https://www.yupiii.gr/news/c50303/h_kryfh_gohteia_ths_prevezas.html
7. https://www.protothema.gr/culture/article/141855/giorth-sardelas-sthn-prebeza_-giorth-ladioy-sthn-parga/
8. <https://cibum.gr/nea/estiasi-tourismos-nea/syntagi-gia-kykeona-ipeirotiki-gastronomia-mesa-apo-tin-diadromi-ton-5-archaion-theatron-tis-ipeiroy/>
9. https://www.epirus-tv-news.gr/2012/08/blog-post_9417.html

10. Βιβλίο «Η Αλιευτική παράδοση στον Αμβρακικό κόλπο, Έφη Ζαλαχώρη, Ηλίας Καϊναδάς, Νίκος Σ. Μάργαρης», 2001.
11. Τουριστικός Οδηγός Π.Ε. Πρέβεζας, Γιορτή Σαρδέλας
12. Ερευνητικό έργο «αλιΑμβρα» με αντικείμενο την «Αξιοποίηση νέων τεχνολογιών για την οργάνωση της αγοράς και την ανάδειξη των προϊόντων αλιείας και υδατοκαλλιέργειας προέλευσης Αμβρακικού - Άρτας», συνολικού προϋπολογισμού 366.711,00 €, το οποίο χρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Θάλασσας & Αλιείας 2014-2020.
13. Ενημερωτικός οδηγός αλιέων σχετικά με τη διαχείριση του περιβάλλοντος και τις ορθές πρακτικές αλιείας, ανακύκλωσης και κυκλικής οικονομίας, Ερευνητικό Έργο: Αξιοποίηση Νέων Τεχνολογιών για την Οργάνωση της Αγοράς και την Ανάδειξη των προϊόντων Αλιείας και Υδατοκαλλιέργειας Προέλευσης Αμβρακικού-Άρτας, με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας & της Ε.Ε. στο πλαίσιο του Ε.Π. Αλιείας και Θάλασσας. Πράξη ενταγμένη στο πλαίσιο του μέτρου 3.4.3 «Μέτρα Εμπορίας» με κωδικό ΟΠΣ 5150100.
14. Διατριβή Χαρά Ιωάννου, Μεσολόγγι 2019: «Καταγραφή της αλιευτικής δραστηριότητας στον Αμβρακικό κόλπο», Πανεπιστήμιο Πατρών, Σχολή Γεωπονίας, Τμήμα Ζωικής Παραγωγής, Αλιείας – Υδατοκαλλιεργειών.
15. Βασιλικό Διάταγμα 16/23-03-1953 «Περί κανονισμού της δια κυκλικών δικτύων (γρι-γρι) αλιείας» (ΦΕΚ Α' 81/08-04-1953)
16. Βασιλικό Διάταγμα 817/27-09-1966 «Περί κανονισμού της δια τρατών αλιείας» (ΦΕΚ Α' 1303/15-10-1966)
17. Π.Δ. 234/22-03-1979 «Περί απαγορεύσεως της δια τρατών αλιείας εις τον Αμβρακικόν Κόλπον (ΦΕΚ Α' 65/04-04-1979)
18. Υπουργική Απόφαση Αριθμ. 9131.4/2/2012: Εφαρμογή Καν (ΕΚ) 1967/2006 με την υιοθέτηση Σχεδίου Διαχείρισης αλιείας μικρών πελαγικών ειδών γαύρου (*Engraulis encrasicolus*) και σαρδέλας (*Sardina pilchardus*) που διενεργείται με το αλιευτικό εργαλείο γρι γρι. (ΦΕΚ τεύχος Β' / 1519/ 04-05-2012).
19. 13^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ιχθυολόγων, Μυτιλήνη, 2007, εργασία: «Αλιευτική παράδοση και νεωτερισμοί σε εσωτερικά και παράκτια νερά της Βόρειας Ελλάδας», Δήμητρα Μυλωνά, Κωνσταντίνος Μουστάκας, Μάνος Κουτράκης.

20. Βιβλίο «Αλιευτική βιολογία και αλιεία», Κώστας Στεργίου-Θανάσης Τσίκληρας, Θεσσαλονίκη 2015.
21. Λογοτεχνικό βιβλίο «Ιστορίες βρεγμένες από αλμύρα», Νικόλαος Δημ. Πανέλλης
22. Πρακτικά 16ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ιχθυολόγων, Καβάλα, 2016, Εργασία: «Ανάλυση γεωμετρικής μορφομετρίας της σαρδέλας (*Sardina pilchardus*) του Αιγαίου και Ιονίου πελάγους», Γιώργος Γελαδάκης, Νίκος Νικολιουδάκης, Γιώργος Κουμουνδούρος, Στέλιος Σωμαράκης,
23. Μεταπτυχιακή μελέτη: «Η προσέγγιση του αλιευτικού αποθέματος της γάμπαρης στον Αμβρακικό κόλπο. Μορφομετρικές παρατηρήσεις.», Μασούρα Δήμητρα, Αθήνα, 2008, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σποδών «Βιώσιμη Ανάπτυξη».

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 ΙV

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 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)»

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V

Για την τεκμηρίωση του δεσμού Π.Γ.Ε. ως «άλλο χαρακτηριστικό» μπορούν να νοούνται παραδοσιακές πρακτικές παραγωγής, παραδοσιακά χαρακτηριστικά προϊόντος και γεωργικές πρακτικές που προστατεύουν την περιβαλλοντική αξία, συμπεριλαμβανομένης της βιοποικιλότητας, των οικοτόπων, των εθνικά αναγνωρισμένων περιβαλλοντικών ζωνών και του τοπίου (άρθρο 48, παρ. 5 της Πρότασης του ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης).

- (1) Πρόταση ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, και με τα συστήματα ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2017/1001 και (ΕΕ) 2019/787 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (Brussels, 2.5.2022 COM(2022) 134 final/2 2022/0089 (COD).

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