

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΠΡΑΞΗΣ

«ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΑΛΙΕΙΑ» ΆΡΘΡΟ 26 & 44 παρ. 3, Καν. 508/2014

Στοιχεία Πράξης

Τίτλος:	«Εμπορική αξιοποίηση του στρειδόκτενου <i>Pinctada imbricata radiata</i> με την δημιουργία Μεταποιημένων Προϊόντων Υψηλής Προστιθέμενης Αξίας»
Ακρωνύμιο:	«Στρειδόκτενο»
Κωδικός ΟΠΣ:	5010850
Χρηματοδοτικό πλαίσιο:	Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Αλιείας και Θάλασσας 2014-2020», «ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΑΛΙΕΙΑ» ΆΡΘΡΟ 26 & 44 παρ. 3, Καν. 508/2014
Προϋπολογισμός:	111.345,00€
Εταίροι:	ΤΜ. ΑΛΙΕΙΑΣ & ΥΔΑΤΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΩΝ, ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ, ΠΑΝ/ΜΙΟ ΠΑΤΡΩΝ
Χρονική διάρκεια:	04/05/2018-03/05/2020

ΣΥΝΟΨΗ ΠΕΠΡΑΓΜΕΝΩΝ ΠΡΑΞΗΣ

Σκοπός

Το μαργαριτοφόρο στρείδι (στρειδόκτενο, τηγανάκι ή καλόκτενο) *Pinctada imbricata radiata*, πρόερχεται από την περιοχή του Ινδο-Ειρηνικού και έχει καταγραφεί στην Μεσόγειο ως μη ενδημικό είδος εδώ και ένα αιώνα περίπου (στην Διώρυγα του Σουέζ το 1883).

Από τότε, έχει εξαπλωθεί και έχει γίνει «εγκαθιδρυμένο» σε περιοχές της Λεβαντίνικης Θάλασσας (Αίγυπτο, Λιβύη, Τυνησία Ισραήλ, Κύπρος) με σημαντική παρουσία στην Σικελία, την Μάλτα και τα παραπλήσια νησιά. Είναι ένα οικονομικά αξιοποιήσιμο προς βρώση είδος



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

στην περιοχή του Περσικού Κόλπου, της Ερυθράς Θάλασσας και σε αρκετές περιοχές στην Μεσόγειο.

Στη χώρα μας σήμερα αποτελεί ένα αξιοποιήσιμο αλιεύμα ιδίως σε περιοχές όπως ο Σαρωνικός και ο Ευβοϊκός Κόλπος, στις οποίες τα εδώδιμα οστρακαλιευτικά είδη βρίσκονται υπό «πίεση» και «εξάντληση» όπως τα κυδώνια, οι γυαλιστερές και τα στρείδια.

Το παράδοξο είναι ότι η αλιεία του είδους δεν συμπεριλαμβάνεται στην ισχύουσα εθνική νομοθεσία (ΠΔ 86/98, 227/2003, και 109/2002) που ρυθμίζει την εξαίευση των οστρακοειδών και κατά συνέπεια η εξ 'αλίευσή του απαγορεύεται. Αξίζει να σημειωθεί ότι το συγκεκριμένο είδος δεν είναι επ' απειλούμενο και συνεπώς δεν χρειάζεται προστασία.

Στόχοι

Σκοπός της παρούσας πρότασης είναι να αναδείξουμε το συγκεκριμένο είδος ως «αξιοποιήσιμο αλιεύμα».

Να προσδιοριστούν οι ελάχιστες προδιαγραφές για την αειφόρο διαχείριση των υφιστάμενων αλιευτικών πεδίων και να υποστηριχθεί επιστημονικά η δημιουργία του απαραίτητου θεσμικού πλαισίου εκμετάλλευσης για τον υφιστάμενο οστρακαλιευτικό πόρο, έτσι ώστε να εξαλειφθεί το 'νομοθετικό κενό' το οποίο οδηγεί στην παράνομη οστρακαλιεία.

Μεθοδολογία

Για την επίτευξη των στόχων αυτών θα πρέπει να:

- αποτυπωθεί η εποχιακή διακύμανση του αλιεύματος
- προσδιοριστεί η εποχιακή διακύμανση της ποιότητας σάρκας και η διατροφική αξία της
- αξιολογηθούν πρωτοκόλλα συσκευασίας, συντήρησης/κατάψυξης, συντήρηση με διαφόρους μεθόδους άλμησης και καπνό (υγρό) έτσι ώστε να προσδιοριστούν οι βέλτιστες συνθήκες παραγωγής των νέων προϊόντων και να διασφαλιστεί η διάρκεια ζωής και η σταθερότητα των γευστικών και αισθητικών χαρακτηριστικών της καινοτομίας.
- αξιολογηθεί οικονομοτεχνικά η καινοτομία και προσδιοριστεί η γνώμη της αλυσίδας διακίνησης και κατανάλωσης. Απαραίτητο δε είναι να προταθεί το θεσμικό πλαίσιο προδιαγραφών για την βιώσιμη αλίευση του είδους και την ανάπτυξη νέων καινοτόμων προϊόντων.

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

- διάχυση της τεχνολογίας παραγωγής, εκπαίδευση της αλυσίδας διακίνησης, κατανάλωσης.

Αποτελέσματα και αξιολόγηση αυτών σε σχέση με τους τεθέντες στόχους

Τα αποτελέσματα του έργου είναι αναρτημένα στον ιστοχώρο του έργου:

www.pearlseafood.upatras.gr

Συγκεκριμένα μία σειρά από ακαδημαϊκές δημοσιεύσεις συνοδευόμενες από αντίστοιχες εκλαϊκευμένες δράσεις διάχυσης πιστοποιούν την επίτευξη των ανωτέρω στόχων. Πρόταση για ολοκληρωμένο θεσμικό πλαίσιο αλιείας και εμπορικής αξιοποίησης του στρειδόκτηνου αποδόθηκε προς νομοθέτηση στις αρμόδιες αρχές.

Επιπτώσεις στην Ελληνική και ενδεχομένως διεθνή, υδατοκαλλιέργεια/ αλιεία/περιβάλλον

Η αναγνώριση της αξίας των αποτελεσμάτων του έργου σε σχέση με την αξιοποίηση των εισβολικών ειδών και την σημασία τους ως προσαρμογή της αλιείας οστρακοειδών στην κλιματική αλλαγή, αναγνωρίστηκε διεθνώς σε μια σειρά από εκπομπές οι οποίες είναι αναρτημένες στον ιστοχώρο του προγράμματος <http://pearlseafood.gr/index.php/el/> όπως:

1. Έχει προβληθεί ντοκυμαντέρ της εκπομπής **Ocean** στο το πανευρωπαϊκό κανάλι **Euronews** σε πρώτη μετάδοση στις **31 Μαΐου ημέρα Τρίτη ώρα 21.50**. Το πρόγραμμα είναι μεταγλωτισμένο, κατ'επιλογή μέσω του ιστοχώρου <https://www.euronews.com/ocean> στα Αγγλικά, Γαλλικά, Γερμανικά, Ιταλικά, Ισπανικά, Πορτογαλικά, Ρωσικά και Ουγγρικά. Το υλικό μπορεί να χρησιμοποιηθεί ελεύθερα για μη εμπορικές χρήσεις με παραπομπή © European Commission/Euronews, 2022.
2. Αφιέρωμα από την εκπομπή **Άξονες Ανάπτυξης ERTFLIX, 2022**.
3. Το έργο επιλέχθηκε από την Διεθνή Επιστημονική Επιτροπή του **FAO-Fish Forum 2024 (International Scientific Committee (ISC) of the Forum on Fisheries Science in the Mediterranean and the Black Sea, <https://www.fao.org/gfcm/fishforum2024/en>**), για προφορική παρουσίαση των αποτελεσμάτων του με τίτλο "**The way from invasion to commercialization of Pearl Oyster IUU Fisheries in Greece.**" στην Ατάλμα της Τουρκίας 19-23 Φεβρουαρίου 2024.

Τελικά Συμπεράσματα

Η ανάδειξη του στρειδόκτηνου ως νέου φυσικού αλιευτικού πόρου, ξεκίνησε από την εκτίμηση των φυσικών αποθεμάτων του, της διατροφικής του αξίας, τον σχεδιασμό νέων προϊόντων και συσκευασιών για την τυποποίηση και διακίνησή του, την έρευνα αγοράς και την οικονομοτεχνική προσέγγιση της αλυσίδας αξίας για την βιωσιμότητα της αξιοποίησης



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

του. Η ανωτέρω ολοκληρωμένη προσέγγιση υποστήριξε την πρόταση δημιουργίας θεσμικού πλαισίου για την αλιεία και διακίνηση του διθύρου.



**ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΠΑΤΡΩΝ**
UNIVERSITY OF PATRAS

ΤΜΗΜΑ ΑΛΙΕΙΑΣ & ΥΔΑΤΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΩΝ, ΜΕΣΟΛΟΓΓΙ