

EXTRA-SMEs

Interreg Europe



European Union
European Regional
Development Fund

EXTRA-SMEs 4^o NEWSLETTER

ΣΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΤΕΥΧΟΣ

Σελίδα 2

Συνέντευξη με τον πρόεδρο
της ΕΛ.Ο.ΠΥ Απόστολο
Τουραλιά

Σελίδα 5

Επίσκεψη Μελέτης στο
Szczecin, Πολωνία

Συμμετοχή του
Πανεπιστημίου Πατρών στην
Επιστημονική Ημερίδα «1^η
Ανοικτή Ημέρα
Υδατοκαλλιέργειας»

Σελίδα 7

3^η Συνάντηση
Ενδιαφερόμενων Μερών
του Πανεπιστημίου Πατρών

Εικονική Συνάντηση του
έργου EXTRA-SMEs

EXTRA-SMEs και προκλήσεις
από τον COVID-19

Σελίδα 8

Εταίροι, επικοινωνία



Το έργο EXTRA-SMEs

Αγαπητέ αναγνώστη,

Καλώς ήρθες στο τέταρτο κατά σειρά Newsletter του έργου EXTRA-SMEs που στοχεύει στην επέκταση των αγροτικών και παράκτιων μικρομεσαίων επιχειρήσεων (SMEs) του κλάδου των υδατοκαλλιέργειών σε ευρύτερες αγορές για την προώθηση των προϊόντων τους, μέσα από πιο απλές και βελτιωμένες διαχειριστικές διεργασίες και καινοτόμες τεχνολογίες.

Στις ακόλουθες σελίδες, θα βρεις ενδιαφέρον υλικό για το γενικότερο πλαίσιο και τους στόχους του έργου, όπως επίσης και πληροφορίες τόσο για τις τελευταίες όσο και για τις επερχόμενες εξελίξεις και γεγονότα. Θα σε ενημερώνουμε για την πρόοδο μας και τα βασικά αποτελέσματα του έργου μέσω της ιστοσελίδας του έργου, των θεματικών εκδηλώσεων και των newsletter.

Η ομάδα του έργου EXTRA-SMEs

Απόστολο Τουραλιά

Η HuffPost Greece επισκέφτηκε μονάδα ιχθυοκαλλιέργειας στον Αργοσαρωνικό και μίλησε με τον Απόστολο Τουραλιά, πρόεδρο της Ελληνικής Οργάνωσης Παραγωγών Υδατοκαλλιέργειας (ΕΛ.Ο.Π.Υ.). Η παραγωγή των 23 παραγωγών- μελών της ΕΛ.Ο.Π.Υ. αντιπροσωπεύει περίπου το 80% των ποσοτήτων που δίνει η ελληνική ιχθυοκαλλιέργεια. Οι ιχθυοκαλλιέργειες αποτελούν συγκριτικό πλεονέκτημα της Ελλάδας στην οικονομία- οι δαντελωτές ακτές, με τους ζεστούς κολπίσκους και τα καθαρά νερά διαμορφώνουν ένα πρόσφορο πεδίο ανάπτυξης μιας παραγωγικής δραστηριότητας που- αν τηρεί τις σύγχρονες προδιαγραφές- μπορεί να επιδράσει με θετικό ισοζύγιο και στο περιβάλλον. Η ιχθυοκαλλιέργεια θεωρείται η πιο βιώσιμη λύση έναντι της υπεραλίευσης σύμφωνα με τον Οργανισμό Τροφίμων και Γεωργίας των Ηνωμένων Εθνών.



Πηγή: HuffPost Greece

Πόσες θέσεις εργασίας, άμεσες και έμμεσες δημιουργεί ο κλάδος της ιχθυοκαλλιέργειας στην Ελλάδα;

Ο κλάδος μας δημιουργεί 12.000 άμεσες και έμμεσες θέσεις εργασίας, οι περισσότερες από αυτές σε παράκτιες και απομακρυσμένες περιοχές της χώρας- επηρεάζει θετικά πολλές τοπικές κοινωνίες, αποκεντρώνοντας την τεχνογνωσία και την εξειδίκευση και αποτελώντας έναυσμα για την ευρύτερη ανάπτυξη αυτών των περιοχών.

Ο τζίρος και τα κέρδη της δραστηριότητας;

Το 97% περίπου των πωλήσεων της ιχθυοκαλλιέργειας προέρχεται από τα δυο κύρια είδη που εκτρέφονται, το λαβράκι και την τσιπούρα. Το 2018 η παραγωγή τσιπούρας-λαβρακιού ανήλθε σε 117.000 τόνους, ενώ το τελικό προϊόν, μετά από την όποια μεταποίηση, ανήλθε στους 106.500 τόνους, αξίας περίπου 502,465 εκατομμυρίων ευρώ. Η εκτίμηση για το 2019 είναι πως η παραγωγή των δυο ειδών θα παρουσιάσει αύξηση 1,7%, μένει να δούμε τα νούμερα τώρα που έκλεισε η χρονιά.

Και ως ποσοστό στο ΑΕΠ?

Ο κύκλος εργασιών της θαλάσσιας ιχθυοτροφίας πλησιάζει το 0,40% του ΑΕΠ.

Όσον αφορά τις εξαγωγές;

Σήμερα, περίπου 80% της ελληνικής παραγωγής ιχθυοκαλλιέργειας εξάγεται – το ψάρι ιχθυοκαλλιέργειας βρίσκεται στη δεύτερη θέση των εξαγωγών αγροτικών προϊόντων της χώρας. Η Ιταλία είναι η μεγαλύτερη αγορά για το ελληνικό ψάρι ιχθυοκαλλιέργειας αφού το 45% των εξαγωγών τσιπούρας-λαβρακιού εξάγεται στη γειτόνα χώρα. Το 2018 στην Ιταλία εξήχθησαν 42.934 τόνοι τσιπούρα και λαβράκι. Άλλες σημαντικές αγορές είναι η Γαλλία, η Ισπανία, η Γερμανία, αλλά και η Βόρειος Αμερική. Ενδεικτικά, το 2018, το 72% των πωλήσεων έγινε προς χώρες τις Ε.Ε. ενώ το 7% προς τρίτες χώρες. Το ελληνικό ψάρι ιχθυοκαλλιέργειας όμως φαίνεται να μη γνωρίζει σύνορα μιας και εξάγεται συνολικά σε 32 χώρες του κόσμου.

Η Ελλάδα είναι μια χώρα «θαλασσινή». Έχει καλό brandname και στον δικό σας χώρο; Και ποιο είναι το ανταγωνιστικό πλεονέκτημα της Ελλάδας, έναντι άλλων χωρών, στις ιχθυοκαλλιέργειες;

Η θάλασσα της Ελλάδας αναγνωρίζεται παγκοσμίως ως μοναδική για το χρώμα, αλλά, κυρίως, για τη διαφάνεια των νερών της. Πλεονέκτημα για την ελληνική ιχθυοκαλλιέργεια αποτελεί η τοποθεσία των μονάδων σε βαθιά νερά με υπόγεια ρεύματα, μακριά από αστικά κέντρα και κατά συνέπεια μακριά από οποιαδήποτε αστική ή βιομηχανική μόλυνση, με αποτέλεσμα την καθαρότητα και τη διαύγεια των υδάτων. Το εξειδικευμένο προσωπικό που αποτελείται από καταξιωμένους επιστήμονες, ιχθυολόγους, βιολόγους και τεχνικούς με εμπειρία και τεχνογνωσία σχεδόν 35 ετών, η υψηλότερη ποιότητα των ιχθυοτροφών, απαλλαγμένη από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς και η προσήλωση σε Ευρωπαϊκές οδηγίες και προδιαγραφές, εξασφαλίζουν την πλεονεκτική θέση της ελληνικής ιχθυοκαλλιέργειας στην ευρωπαϊκή και παγκόσμια αγορά.

Επηρεάστηκαν οι εξαγωγές των εταιρειών ιχθυοκαλλιέργειας από την οικονομική κρίση;

Κατά την τελευταία δεκαετία, σημειώθηκε επιβράδυνση στην ανάπτυξη του κλάδου, μαζί με μια ελαφρά μείωση της παραγωγής. Ήδη όμως το κλίμα έχει αρχίσει να αντιστρέφεται και ο κλάδος ανακάμπτει και επανέρχεται σε τροχιά ανάπτυξης, αφού η ιχθυοκαλλιέργεια έχει αναδειχθεί σε μια από τις πιο ανταγωνιστικές δραστηριότητες για την Ελλάδα, που διατηρεί μια από τις ηγετικές θέσεις στην παραγωγή μεσογειακών ειδών, τόσο σε ευρωπαϊκό, όσο και σε παγκόσμιο, επίπεδο.

Πως ανοίγει και πως επεκτείνεται μια νέα αγορά από την ΕΛ.Ο.Π.Υ;

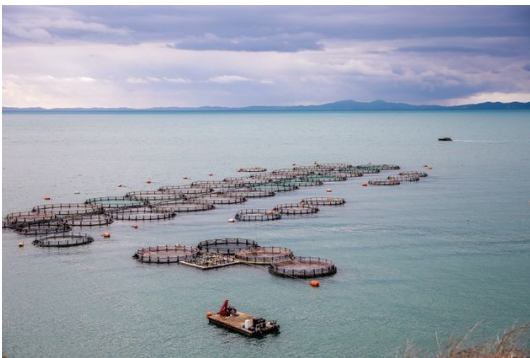
Οι αγορές όπου εξάγονται τα προϊόντα των μελών μας είναι, κατά κύριο λόγο, αγορές με υψηλά ποσοστά «ψαροφάγων», που, είτε δεν έχουν δικό τους ψάρι, είτε η εγχωριά τους παραγωγή δεν αρκεί για να καλύψει τις ανάγκες της αγοράς.

Είναι «εκπαιδευμένοι» στο ψάρι ιχθυοκαλλιέργειας, που σημαίνει πως το αποδέχονται ως απόλυτα ποιοτικό- η δουλειά λοιπόν της ΕΛ.Ο.Π.Υ είναι να τους ενημερώσει γιατί να προτιμούν το ελληνικό ψάρι και όχι άλλων χωρών.

Την ίδια στιγμή, στην Ελλάδα, η ανάγκη είναι εντελώς διαφορετική, μιας και εδώ το ψάρι ιχθυοκαλλιέργειας δεν χαίρει της κοινωνικής αποδοχής που αξίζει. Ο Έλληνας καταναλωτής πρέπει να ενημερωθεί με διαφάνεια για την ελληνική ιχθυοκαλλιέργεια, τις βέλτιστες πρακτικές εκτροφής των ψαριών, την ποιότητα και τη διατροφική αξία των ψαριών που αναπτύσσονται στις μονάδες των Μελών της ΕΛ.Ο.Π.Υ. Εμείς θέλουμε (και προσπαθούμε), να αναγνωρίσουν και οι Έλληνες καταναλωτές τη σημασία του κλάδου ως μοχλό ανάπτυξης για την οικονομία της χώρας και να πιστέψουν στη βιωσιμότητα της ιχθυοκαλλιέργειας μέσω πρακτικών που και προστατεύουν το περιβάλλον και συνεισφέρουν στην ανάπτυξη της τοπικής κοινωνίας.

Στόχος μας είναι να αναπτύξουμε ένα πρόγραμμα επικοινωνίας και ενεργειών μάρκετινγκ για κάθε χώρα που μας ενδιαφέρει, το οποίο, ενώ σχεδιάζεται για να καλύπτει τις διαφορετικές ανάγκες κάθε αγοράς, βασίζεται πάντα σε μία κοινή κεντρική ιδέα: αυτήν της διαφάνειας της Ελληνικής θάλασσας, αλλά κυρίως της διαφάνειας των διαδικασιών παραγωγής όλων των μελών της ΕΛ.Ο.Π.Υ.

Προσθέσαμε ένα αδιαμφισβήτητο ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στην εργαλειοθήκη της ΕΛ.Ο.Π.Υ.: με την υποστήριξη της TÜV Austria, δημιουργήσαμε το πρότυπο Ιδιωτικό Σχήμα Πιστοποίησης Fish from Greece ιδιοκτησίας της ΕΛ.Ο.Π.Υ. ειδικά και μόνο για τα Μέλη μας. Αυτή η πιστοποίηση εξασφαλίζει στα Μέλη το προνόμιο, με την ολοκλήρωση των διαδικασιών, να μπορούν να τοποθετούν στα ψάρια τους τη σήμανση Fish from Greece. Το Πιστοποιητικό στηρίζεται σε έξι πυλώνες: την Κοινωνική Ευθύνη στην Ιχθυοκαλλιέργεια, την Ευζωία Ιχθύων, την Υγεία Ιχθύων, το Περιβάλλον Εκτροφής & Διαχείρισης Ιχθύων, την Ασφάλεια Τροφίμων και τα Χαρακτηριστικά Ποιότητας Εκτρεφόμενων Ιχθύων.



Πηγή: HuffPost Greece

Πότε ξεκίνησαν οι σύγχρονες ιχθυοκαλλιέργειες στον κόσμο; Και πότε στην Ελλάδα;

Στα τέλη της δεκαετίας του '60, οι επιπλέοντες κλωβοί, που πρώτοι ανέπτυξαν οι Ιάπωνες, υιοθετήθηκαν και στην Ευρώπη για την καλλιέργεια σολομού του Ατλαντικού – μέχρι τότε εκτρέφονταν ψάρια γλυκού νερού, κυρίως πέστροφες. Οι δεκαετίες του '70 και του '80 είδαν την άνθηση της καλλιέργειας σολομού, με πρωταγωνιστές τη Νορβηγία και τη Σκωτία. Η αυξημένη διαθεσιμότητά του σε προσιτή τιμή σημείωσε μεγάλη εμπορική επιτυχία και η υδατοκαλλιέργεια έγινε ένας από τους ανερχόμενους κλάδους της ευρωπαϊκής οικονομίας. Βλέποντας την επιτυχία, οι Μεσογειακές χώρες μελέτησαν την τσιπούρα και το λαβράκι και ανέπτυξαν την καλλιέργειά τους – στην Ελλάδα τα πρώτα βήματα στην ιχθυοκαλλιέργεια έγιναν στα μέσα της δεκαετίας του '80.

Υπάρχουν ομοιότητες των σύγχρονων ιχθυοκαλλιεργειών με τις παραδοσιακές μεθόδους, όπως π.χ. τα ιβάρια των λιμνοθαλασσών;

Στη θάλασσα ιχθυοκαλλιέργεια χρησιμοποιούνται διαφορετικές μέθοδοι για την παραγωγή και εκτροφή των ψαριών, με βασική διαφορά την απόσταση των κλωβών από τη στεριά και την τοποθέτησή τους σε βαθιά νερά με μεγάλα ρεύματα για να διατηρείται καθαρό το νερό- άλλες διαφορές εντοπίζονται στις τροφές, το είδος των κλωβών, τη χρήση εξελιγμένης τεχνολογίας για την παρακολούθηση της ευζωίας των ψαριών. Η ιχθυοκαλλιέργεια σε ιβάρια, ακολουθεί πιο παραδοσιακούς τρόπους εκτροφής των ιχθύων και εκτρέφει και άλλα είδη εκτός από τα δικά μας.

Πόσο παραπλήσιες (ή όχι) είναι οι διαδικασίες που ακολουθεί μια μονάδα υδατοκαλλιέργειας με αυτές της φύσης;

Μπορώ να σας διαβεβαιώσω πως το ψάρι είναι ένας οργανισμός που δεν επιδέχεται πολλές παρεμβάσεις στη διαδικασία ανάπτυξής του, σε αντίθεση με άλλα είδη του ζωικού βασιλείου. Ως ιχθυοκαλλιεργητές, αναπαράγουμε τις διαδικασίες της φύσης, παρατηρώντας πως τα ψάρια μεγαλώνουν στις φυσικές συνθήκες- και παρεμβαίνουμε με τη χορήγηση τροφής. Προτεραιότητα μας είναι η ευζωία των ψαριών από τη γέννηση τους μέχρι και την αλίευση τους.

Ως προς το ιχθυογεννητικό στάδιο της παραγωγής, έχουν όλες οι μονάδες ιχθυοκαλλιέργειας ιχθυογεννητικό σταθμό;

Όχι, δεν έχουν όλοι παραγωγό σταθμό ιχθυογεννητικό, ούτε και είναι απαραίτητο, αφού μπορούν να εξυπηρετηθούν συνεργαζόμενοι με τους υπάρχοντες. Στην Ελλάδα υπάρχουν 29 ιχθυογεννητικοί σταθμοί μεσογειακών ιχθύων και το 2018 παρήγαγαν περίπου 446,8 εκ. ιχθύδια, συνολικής αξίας 111 εκ. ευρώ, με την τιμή μονάδας να κυμαίνεται από 0,2 ευρώ για την τσιπούρα έως 0,4 ευρώ για τον κρانيό. Από αυτά σχεδόν το 97% αντιπροσωπεύει την παραγωγή γόνου τσιπούρας και λαβρακιού και το 3% την

παραγωγή γόνου για όλα τα υπόλοιπα μεσογειακά είδη (μυτάκι, φαγκρί και κρانيό).

Ποια είδη ψαριών είναι ενδεδειγμένα για την ιχθυοκαλλιέργεια στην Ελλάδα; Και υπάρχουν νέα είδη που μπαίνουν στην παραγωγή;

Πολλά είδη ψαριών μπορούν να αναπτυχθούν στις ιδανικές συνθήκες της Μεσογείου, αλλά τα βασικά είδη που καλλιεργούνται στις μονάδες των Μελών μας είναι το λαβράκι και η τσιπούρα, που αθροίζουν το 97% των πωλήσεων, ενώ το υπόλοιπο 3% είναι το σύνολο των άλλων μεσογειακών ειδών – μυτάκι, φαγκρί, λυθρίνι, κρانيός, συναγρίδα. Η πρόβλεψη από το Σύνδεσμο Ελληνικών Θαλασσοκαλλιεργειών για το 2019 ήταν για περίπου 120.000 τόνους. Αν και τα άλλα είδη αντιπροσωπεύουν μόλις το 3% του όγκου παραγωγής θαλάσσιας ιχθυοκαλλιέργειας, η παραγωγή τους αυξάνεται ετησίως λόγω της αυξανόμενης ζήτησης τους στις αγορές αλλά και εξαιτίας της συστηματικής προσπάθειας διεύρυνσης των διαθέσιμων ειδών. Στο πλαίσιο ευρωπαϊκού προγράμματος με στόχο την ανάπτυξη νέων ειδών, κάποιες μονάδες εκτρέφουν δοκιμαστικά την περίοδο αυτή και μαγιάτικο.

Παράγοντες που μπορούν να απειλήσουν μια μονάδα ιχθυοκαλλιέργειας;?

Όπως κάθε παραγωγική μονάδα, έτσι και η μονάδα ιχθυοκαλλιέργειας απειλείται δυνητικά από εξωτερικούς παράγοντες, οικονομικούς, γεωπολιτικούς, περιβαλλοντικούς, φυσικούς- ωστόσο, γνωρίζοντας τους περισσότερους από αυτούς, είναι προετοιμασμένη να τους αντιμετωπίσει. Η κακοκαιρία, για παράδειγμα, μπορεί να παρασύρει έναν κλωβό. Μια ασθένεια μπορεί να πλήξει τον πληθυσμό κάποιων κλωβών. Μια πετρελαιοκηλίδα ενδέχεται να μολύνει τη θάλασσα μιας μονάδας. Αλλά κι ένας ανταγωνιστής, εγχώριος ή διεθνής, που κάνει dumping στις τιμές, είναι κι αυτός παράγων απειλητικός. Γενικά, μια μονάδα που επιχειρεί υπεύθυνα, σε πλήρη συμβατότητα με τα πιο αυστηρά πρότυπα ποιότητας και ασφάλειας τηρώντας τους ελληνικούς και ευρωπαϊκούς κανονισμούς σχετικά με την ευζωία των ψαριών, το περιβάλλον, τις τροφές κ.ο.κ., ελαχιστοποιεί τον κίνδυνο.



Πηγή: HuffPost Greece

Η ποιότητα, η φρεσκάδα, η θρεπτική αξία, η γεύση των ψαριών μιας μονάδας υδατοκαλλιέργειας σε σύγκριση με τα ψάρια της ανοιχτής θάλασσας. Είναι μύθος η ποιοτική διαφορά της πελαγίσιας τσιπούρας από αυτή της ιχθυοκαλλιέργειας;

Με την εμπειρία τόσων ετών στην ιχθυοκαλλιέργεια αλλά και ως Πρόεδρος της ΕΛ.Ο.Π.Υ (έχοντας επισκεφθεί πολύ μεγάλο αριθμό μονάδων στην Ελλάδα και στο εξωτερικό), μπορώ με βεβαιότητα να πω ότι το «σωστό» ψάρι ιχθυοκαλλιέργειας -αυτό που παράγεται βάσει συγκεκριμένων, αυστηρότατων, προδιαγραφών (στην περίπτωση της Ελλάδας, προδιαγραφές της Ε.Ε.) και που πιστοποιείται από έγκυρους διεθνείς οργανισμούς- είναι εφάμιλλο του πελαγίσου. Η διατροφική αξία και η γεύση, εξαρτώνται από το που μεγαλώνει και από το τι τρώει το ψάρι- και το ψάρι ιχθυοκαλλιέργειας περιέχει περισσότερα Ω3 λιπαρά απ' ό,τι το πελαγίσιο.

Οι τροφές (ξηρά τροφή που περιέχει ιχθυάλευρα και ιχθυέλαια, απαλλαγμένες από γενετικά τροποποιημένα υλικά και προϊόντα ζωικής προέλευσης) είναι εξαιρετικά υψηλού επιπέδου, κοντά σε σύνθεση σε αυτό που θα έτρωγαν τα ψάρια στη φύση.

Όσο για τη φρεσκάδα, το ψάρι ιχθυοκαλλιέργειας φτάνει στον πάγκο του ψαρά, ή στο όποιο σημείο πώλησης, την επόμενη ημέρα χωρίς να ποτέ διακοπεί η αλυσίδα ψύξης. Στις δε μονάδες, η αλίευση γίνεται βάσει παραγγελιών, που σημαίνει ότι ποτέ ένα ψάρι δεν «κάθεται» αφού έχει αλιευθεί.

Υπάρχουν αρνητικά στερεότυπα όσον αφορά τα ψάρια των υδατοκαλλιεργειών σε μερίδα των καταναλωτών. Που θεωρείτε ότι οφείλονται;

Πρέπει να αποδεχτούν οι καταναλωτές ότι αν θέλουμε να παραμείνουν ζωντανές οι θάλασσές μας, η μόνη βιώσιμη λύση σήμερα είναι η ιχθυοκαλλιέργεια, που διενεργείται βέβαια με υπεύθυνο τρόπο και εντός αυστηρού νομοθετικού πλαισίου. Δεν παραβλέπουμε πως στο παρελθόν, όταν το νομοθετικό πλαίσιο δεν είχε ακόμη διαμορφωθεί, υπήρξαν και κακές πρακτικές που οδήγησαν σε προβλήματα. Αυτά τα «λάθη» καλούμαστε να αντιμετωπίσουμε ως ΕΛ.Ο.Π.Υ σήμερα, μέσω ενός ολοκληρωμένου προγράμματος επικοινωνίας με βασικό στόχο να καταρρίψουμε τους μύθους, να εκπαιδεύσουμε τον σύγχρονο καταναλωτή και τους επαγγελματίες της εστίασης για τα οφέλη της ιχθυοκαλλιέργειας, τόσο ως προς την ποιότητα των προϊόντων της, όσο και ως προς τις βιώσιμες πρακτικές της. Στη σύγχρονη πραγματικότητα η ιχθυοκαλλιέργεια αποδεικνύεται ως η μόνη βιώσιμη λύση εφόσον ο άνθρωπος θέλει να συνεχίσει να τρώει ψάρι για τα θρεπτικά του οφέλη: πρωτεΐνες και Ω3 λιπαρά οξέα.

Επιδρούν θετικά οι ιχθυοκαλλιέργειες στο φαινόμενο της υπεραλίευσης;

Η κοινωνία μας αντιμετωπίζει την τεράστια πρόκληση να παρέχει τρόφιμα και τα μέσα διαβίωσης σε έναν πληθυσμό που θα υπερβαίνει τα 9 δισεκατομμύρια ανθρώπους από τα μέσα του 21ου αιώνα, αντιμετωπίζοντας ταυτόχρονα τις δυσανάλογες επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής και της υποβάθμισης του περιβάλλοντος. Με δεδομένο ότι τα πολύτιμα αποθέματα ιχθύων υπεραλιεύονται και συρρικνώνονται, η πρόκληση τώρα είναι να διατηρηθεί σε υψηλό επίπεδο η παραγωγή των ψαριών ιχθυοκαλλιέργειας ώστε να καλυφθούν οι αυξανόμενες ανάγκες σε πρωτεΐνες ενός αυξανόμενου παγκόσμιου πληθυσμού.

Η υδατοκαλλιέργεια είναι ο ταχύτερα αναπτυσσόμενος τομέας παραγωγής τροφίμων και πρωτεΐνης την τελευταία δεκαετία και υπάρχει σημαντικό δυναμικό για τη συνεχή επέκταση και ανάπτυξη του. Σύμφωνα με τον Παγκόσμιο Οργανισμό Τροφίμων και Γεωργίας, αποτελεί αποδεδειγμένα την πιο βιώσιμη λύση ενάντια της υπεραλίευσης.



Πηγή: HuffPost Greece

Επηρεάζεται η θαλάσσια περιοχή γύρω από μια μονάδα υδατοκαλλιέργειας από τη λειτουργία της;

Η θάλασσα είναι το «σπίτι» μας. Σε αυτήν μεγαλώνουμε τα ψάρια μας και τα παιδιά μας. Κάθε αρνητική επίπτωση στο φυσικό περιβάλλον, κάθε φαινόμενο μόλυνσης, θα είχε άμεσο αντίκτυπο στις συνθήκες διαβίωσης των ψαριών μας, στην επιβίωσή τους και στην ποιότητά τους. Για ποιο λόγο θα διακυβεύαμε την ποιότητα των προϊόντων μας και τη φήμη των επιχειρήσεών μας; Πρώτοι εμείς ελέγχουμε αυστηρότατα τις περιβαλλοντικές παραμέτρους και τη σωστή διαχείριση των υδάτινων πόρων- αυτό αποδεικνύεται τόσο από τις διεθνείς πιστοποιήσεις που κατέχουν τα Μέλη μας, όσο και από τακτικούς ελέγχους που απαιτούν πιστοποιημένοι και εντεταλμένοι φορείς των χωρών όπου εξάγουμε.

Σημαντικό είναι να γνωρίζει ο κόσμος πως για να δοθεί άδεια λειτουργίας σε μια μονάδα ιχθυοκαλλιέργειας, πρέπει, μεταξύ άλλων, να πληροί τις προϋποθέσεις που τίθενται από ειδικό, θεσμοθετημένο περιβαλλοντικό πλαίσιο. Με απόφαση των Υπουργών Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων και Περιβάλλοντος, Ενέργειας & Κλιματικής Αλλαγής καθορίζονται οι περιβαλλοντικοί όροι λειτουργίας και

εκτροφής που πρέπει να τηρούνται από τις μονάδες υδατοκαλλιέργειας ανάλογα με το είδος εγκατάστασης και την κατάσταση της δραστηριότητας.

Κάθε Μέλος της ΕΛ.Ο.Π.Υ. επενδύει στην ευζωία των ψαριών από τον ιχθυογεννητικό σταθμό μέχρι την αλίευση τους, στην προστασία του υδάτινου περιβάλλοντος και στην ορθολογική διαχείριση των υδάτινων πόρων.

[Πηγή: [HuffPost Greece](https://www.huffpostgreece.com)]

Επίσκεψη Μελέτης στο Szczecin, Πολωνία

Στις 26 και 27 Νοεμβρίου 2019 το Βόρειο Επιμελητήριο Εμπορίου στο Szczecin, διοργάνωσε μία συνάντηση και μία επίσκεψη μελέτης για να συζητήσει τις εξελίξεις σε τομείς σχετικούς με τον κλάδο της υδατοκαλλιέργειας, στο πλαίσιο των δράσεων ανταλλαγής εμπειριών του έργου EXTRA-SMEs.



Στους ομιλητές περιλαμβάνονταν ο Jerzy Safader, Πρόεδρος του Πολωνικού Συνεταιρισμού Μεταποιητών Ψαριών, ο Jacek Sadowski, καθηγητής στο ZUT, ο Maciej Motriuk και ο Grzegorz Holubek, Πρόεδρος της Ένωσης Πολωνών Ψαράδων. Συζητήθηκε πλήθος θεμάτων, συμπεριλαμβανομένων των καινοτομιών, ευκαιριών και απειλών, και διεθνών καλών πρακτικών, ενώ ακολούθησε επίσκεψη στην επιχείρηση Jurassic Salmon.

Συμμετοχή του Πανεπιστημίου Πατρών στην Επιστημονική Ημερίδα «1^η Ανοικτή Ημέρα Υδατοκαλλιέργειας»

Στις 30 Νοεμβρίου 2019, προς τιμή του Αγίου Ανδρέα, ψαρά στο επάγγελμα και σύμβολο του Πανεπιστημίου Πατρών, το νεοϊδρυθέν Τμήμα Ζωικής Παραγωγής, Αλιείας και Υδατοκαλλιέργειών της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών του

Πανεπιστημίου Πατρών οργάνωσε την Επιστημονική Ημερίδα «1^η Ανοικτή Ημέρα Υδατοκαλλιέργειας» στις εγκαταστάσεις της Σχολής στο Μεσολόγγι.



Η εκδήλωση πραγματοποιήθηκε για πρώτη φορά στην Ελλάδα, με αφορμή την ημερίδα του Τμήματος, σε συνδυασμό με ανάλογες δράσεις στην Ισπανία, όπου έχει ήδη καθιερωθεί η εορτή του Αγίου Ανδρέα ως «Ημέρα Υδατοκαλλιέργειας».

Στην εκδήλωση παρευρέθηκαν Τοπικοί Φορείς, Εκπαιδευτικά Ιδρύματα πρωτοβάθμιας και δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης, Μέσα Μαζικής Ενημέρωσης και πολίτες που συσχετίζονται με τον κλάδο της υδατοκαλλιέργειας.



Το γεγονός πραγματοποιήθηκε με την υποστήριξη και τη συμμετοχή της Ελληνικής Οργάνωσης Παραγωγών Υδατοκαλλιέργειας (ΕΛ.Ο.Π.Υ). Η ΕΛ.Ο.Π.Υ. ιδρύθηκε το 2016 και αποτελείται σήμερα από 23 Μέλη, που έχουν μονάδες στην ελληνική επικράτεια. Αντιπροσωπεύοντας περίπου 80% της ελληνικής υδατοκαλλιέργειας, η ΕΛ.Ο.Π.Υ. παρέχει στα Μέλη της πολλαπλά οφέλη όσον αφορά στη συνεργασία, την υποστήριξη, την ανάπτυξη, την εκπαίδευση, την πρόοδο, την επίλυση προβλημάτων, την επικοινωνία με τις αρχές και άλλα. Αποστολή της ΕΛ.Ο.Π.Υ. η εδραίωση της

ελληνικής ταυτότητας και η ανάδειξη των αξιοσημείωτων χαρακτηριστικών και του ανταγωνιστικού πλεονεκτήματος των φρέσκων ελληνικών ψαριών που αναπτύσσονται με διαφανείς διαδικασίες στα ιχθυοτροφεία των Μελών, στην πεντακάθαρη, διάφανη ελληνική θάλασσα, σύμφωνα με τις Ευρωπαϊκές προδιαγραφές.



Πραγματοποιήθηκαν αρκετές παρουσιάσεις για τον κλάδο της Ιχθυοκαλλιέργειας, συμπεριλαμβανομένης της παρουσίασης «Σχεδιάζοντας το Μέλλον της Ελληνικής Ιχθυοκαλλιέργειας: Από το Όραμα, στην Καινοτομία και την Πράξη» της Ισμήνης Μπογδάνου, Διευθύντριας Μάρκετινγκ και Επικοινωνίας της ΕΛ.Ο.Π.Υ.



Το Πανεπιστήμιο Πατρών συμμετείχε με την παρουσίαση του κ. Γεωργίου Κατσέλη και του κ. Ιωάννη Θεοδώρου, Καθηγητή και Επίκουρου Καθηγητή αντίστοιχα στο Τμήμα Ζωικής Παραγωγής, Αλιείας και Υδατοκαλλιεργειών του Πανεπιστημίου Πατρών, οι οποίοι παρουσίασαν καλές πρακτικές για τη βελτίωση της ανταγωνιστικότητας και της εξωστρέφειας των ΜΜΕ Υδατοκαλλιέργειας, βασιζόμενοι σε παραδοτέο του έργου EXTRA-SMEs.

Μετά το τέλος των παρουσιάσεων, ακολούθησε ξεναγήση στις εγκαταστάσεις του τμήματος.

3^η Συνάντηση Ενδιαφερόμενων Μερών του Πανεπιστημίου Πατρών

Η 3^η Συνάντηση Ενδιαφερόμενων Μερών, οργανώθηκε από το Πανεπιστήμιο Πατρών στις 20 Νοεμβρίου 2019 στο Συνεδριακό και Πολιτιστικό Κέντρο.



Στους συμμετέχοντες ομιλητές, περιλαμβάνονταν ο κ. Γεώργιος Κατσέλης, Καθηγητής του Τμήματος Ζωικής Παραγωγής, Αλιείας και Υδατοκαλλιέργειών, ο κ. Ιωάννης Θεοδώρου, Επίκουρος Καθηγητής στο ίδιο τμήμα, η κα. Βικτώρια Λίτση Μιζάν, Υποψήφια Διδάκτωρ στο Ινστιτούτο Ωκεανογραφίας, Ελληνικό Κέντρο Θαλάσσιων Ερευνών, η Δρ. Άλκηστις Παρπούρα και η κα. Παρασκευή Ντζούφρα του Τμήματος Αλιείας Δ.Α.Ο.Κ της Π.Ε. Αιτωλ/νίας, η κα. Ισμήνη Μπογδάνου, Διευθύντρια Μάρκετινγκ και Επικοινωνίας της ΕΛ.Ο.Π.Υ και ο κ. Χρήστος Μπούρας, Καθηγητής του Τμήματος Μηχανικών Η/Υ και Πληροφορικής του Πανεπιστημίου Πατρών και Επιστημονικός Υπεύθυνος του έργου EXTRA-SMEs.

Τις παρουσιάσεις ακολούθησε συζήτηση σχετικά με τις καλές πρακτικές για τη βελτίωση της ανταγωνιστικότητας και της εξωστρέφειας των ΜΜΕ ιχθυοκαλλιέργειας. Οι παρευρισκόμενοι συμφώνησαν ότι το πιο σημαντικό στοιχείο είναι η εκπαίδευση όλης της αλυσίδας που εμπλέκεται στις ιχθυοκαλλιέργειες, ξεκινώντας από την λειτουργία τους μέχρι τον τελικό καταναλωτή.

Εικονική Συνάντηση του Έργου EXTRA-SMEs

Η 4^η Συνάντηση του έργου EXTRA-SMEs οργανώθηκε από την Αναπτυξιακή Δημόσιου Ινστιτούτου Εθνικών Περιφερειών (Public institution National Regions Development Agency) στις 24 Απριλίου 2020.

Η συνάντηση πραγματοποιήθηκε εικονικά, σε συνάρτηση με τα μέτρα προστασίας από τον COVID-19.



Οι εταίροι είχαν την ευκαιρία να συζητήσουν τις επιπτώσεις του COVID-19 στην υλοποίηση του έργου, να παρουσιάσουν τις αναγνωρισμένες καλές πρακτικές για την ενίσχυση του οικονομικού δυναμικού του κλάδου της υδατοκαλλιέργειας, όπως και να συζητήσουν την πρόοδο και τα αποτελέσματα των συναντήσεων των περιφερειακών ενδιαφερόμενων μερών.

EXTRA-SMEs και προκλήσεις από τον COVID-19

Όπως αναμενόταν, τα περισσότερα έργα διαπεριφερειακής συνεργασίας - συμπεριλαμβανομένου του EXTRA-SMEs - έρχονται αντιμέτωπα με τις προκλήσεις των μέτρων προστασίας κατά του COVID-19, επηρεάζοντας τα σχέδια εργασιών και προκαλώντας καθυστερήσεις στις προγραμματισμένες δραστηριότητες.

Η κοινοπραξία του EXTRA-SMEs, σε συνεργασία με την Κοινή Γραμματεία του Interreg Europe, εξετάζει και εφαρμόζει μέτρα περιορισμού του κινδύνου, για να εξασφαλίσει την ομαλή και επιτυχή εφαρμογή του έργου εν μέσω της πανδημίας.

Εταίροι Έργου



Περιφέρεια Πελοποννήσου (EL)



Περιφέρεια Λιγουρίας (IT)



Βόρειο Επιμελητήριο Εμπορίου στο
Szczecin (PL)



Οργανισμός Περιφερειακής Ανάπτυξης
Βουκουρεστίου-Ίλφοβ (RO)



Πανεπιστήμιο Εφαρμοσμένων
Επιστημών Λαπωνίας (FL)



Πανεπιστήμιο Πατρών (EL)



Επιτροπή Δυτικής Ανάπτυξης (IE)



Cluster της Λιγουρίας για θαλάσσιες
Τεχνολογίες (IT)



Αναπτυξιακή Δημόσιου Ινστιτούτου
Εθνικών Περιφερειών (LT)

Ακολουθήστε μας στα κοινωνικά δίκτυα



<https://www.facebook.com/IEprojectEXTRASMEs/>



<https://www.linkedin.com/in/extra-smes-project-280329174/>



<https://www.twitter.com/ExtraSmes>

Επικοινωνία

Email: extraSMES2018@gmail.com

Web: www.interregeurope.eu/extra-smes/

Σχετικά με εμάς

Το έργο EXTRA-SMEs συγχρηματοδοτείται από το INTERREG Europe / Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης (ΕΤΠΑ)

