

# Η βιολογική ιχθυοκαλλιέργεια στα Ιχθυοτροφεία Κεφαλονιάς

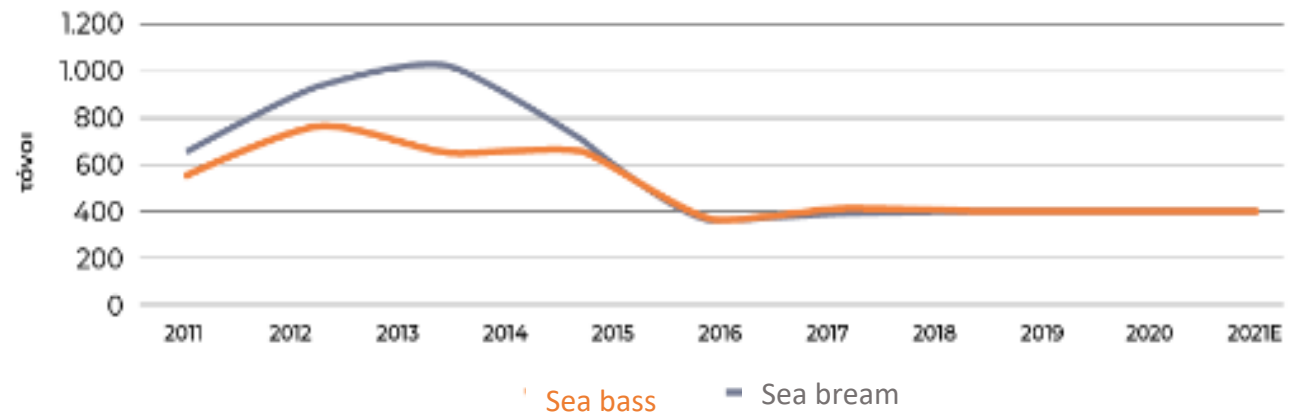
Εύα Τρωιάνου



# Ελληνική Βιολογική Ιχθυοκαλλιέργεια

## Αγορά και τάσεις

- Η παραγωγή βιολογικής τσιπούρας και λαβρακιού είναι περιορισμένη. Υπάρχουν μόνο δύο πιστοποιημένες μονάδες εκτροφής. Μαζί παράγουν 400 τόνους βιολογικό λαβράκι και 400 βιολογική τσιπούρα, με δυναμικότητα για 2000 τόνους.
- Το 2021, οι 800 τόνοι βιολογικών ιχθύων αντιπροσωπεύουν μόνο το 0,6% της συνολικής παραγωγής.
- Ο όγκος παραγωγής παραμένει σταθερός από το 2018.
- Χαμηλής ζήτησης λόγω υψηλού κόστους. Τα βιολογικά ψάρια είναι 60% πιο ακριβά από τα συμβατικά.  
9€/κιλό βιολογικό – 4,98 €/κιλό συμβατικό



# Τα Ιχθυοτροφεία Κεφαλονιάς

- Ιδρύθηκαν το 1981 από τον Μαρίνο Γερουλάνο.
- Ήταν η πρώτη εταιρία ιχθυοκαλλιέργειας για την παραγωγή ευρωπαϊκού λαβρακιού (*Dicentrarchus labrax*) και τσιπούρας (*Sparus aurata*) στην Ευρώπη.
- Βρίσκονται στον κόλπο του Αργοστολίου σε τρεις διαφορετικές τοποθεσίες με παραγωγή 2.500 τόνων, ενώ το 2020 αποκτήθηκε μία καινούρια τοποθεσία στον Κορινθιακό κόλπο με παραγωγή 3.000 τόνους.
- Το 90% της παραγωγής εξάγεται παγκοσμίως σε χώρες όπως η Ιταλία, Γαλλία, Ισπανία, Γερμανία, Κροατία, Ελβετία, Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα, ΗΠΑ, Ηνωμένο Βασίλειο και Βουλγαρία.



# Η βιολογική παραγωγή στα Ιχθ. Κεφαλονιάς.

Η βιολογική μας παραγωγή ορίζεται βάσει 3 αρχών:

- Σεβασμός στο περιβάλλον
- Σεβασμός στην ευζωία των ψαριών
- Σεβασμός στον καταναλωτή

Παράγουμε 150 τόνους βιολογικού λαβρακίου και 150 βιολογικής τσιπούρας σε μονάδα εκτροφής στην Κεφαλονιά.

Παράγουμε βιολογικά ψάρια από το 2007. Δεν παράγουμε βιολογικό γόνο αλλά τον αγοράζουμε από πιστοποιημένους ιχθυογεννητικούς σταθμούς.

Οι συνθήκες εκτροφής είναι όσο το δυνατόν πιο κοντά στην φύση.





# Πωλήσεις βιολογικών ιχθύων.

20% της παραγωγής μας πωλείται εντός Ελλάδας, ενώ το υπόλοιπο 80% εξάγεται, κυρίως σε Ελβετία, Γερμανία και ΗΠΑ.

- Τα βιολογικά ψάρια πωλούνται:
- Συσκευασμένα (σε δισκάκι, skin packed, MAP)
- Σε μορφή φιλέτου ή απεντερωμένα.
- Φρέσκα

Τα βιολογικά ψάρια θεωρούνται είδος πολυτελείας, πωλούνται σε premium αλυσίδες supermarket.

Οι καταναλωτές αγοράζουν σε μικρές ποσότητες.



# Πιστοποιήσεις βιολογικών ιχθύων.



Κοινοτική νομοθεσία που διέπει την παραγωγή και εμπορία βιολογικών προϊόντων (Κανονισμός Ε.Ε. 2018/848)



- ιδιωτικό Πρότυπό της Naturland
- είναι Γερμανικό αλλά είναι αναγνωρίσιμο και σε άλλες χώρες
- συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού αλλά έχει και επιπλέον απαιτήσεις.



- ιδιωτικό Πρότυπό της Biosuisse
- Αφορά την αγορά της Ελβετίας
- Προαπαιτούμενο για την λήψη της πιστοποίησης αυτή είναι η ύπαρξη πιστοποίησης σύμφωνα με τον Ευρωπαϊκό κανονισμό.



**Biohellas:** Φορέας Ελέγχου και Πιστοποίησης Προϊόντων Βιολογικής Γεωργίας .

# Απαιτήσεις βιολογικών πιστοποιήσεων.

- Ιχθυοτροφές: πρέπει να αποτελούνται από βιολογικά πιστοποιημένες πρώτες ύλες.
- Ιχθυοπυκνότητες: η συμβατική καλλιέργεια επιτρέπει έως και 18 kg/m<sup>3</sup>. Η Κοινοτική νομοθεσία επιτρέπει ως 15 kg/m<sup>3</sup>, ενώ το πρότυπο Naturland ως 10 kg/m<sup>3</sup>.
- Αντιβιοτικές/ Αντιπαρασιτικές: συγκεκριμένος αριθμός για κάθε κύκλο παραγωγής.
- Ρύπανση διχτυών από μικροοργανισμούς (fouling): απομάκρυνσή των μικροοργανισμών μόνο με μηχανικές μεθόδους και αλλαγές διχτυού.
- Ειδικές θέσεις παραγωγής: με καθορισμένες αποστάσεις μεταξύ των βιολογικών και συμβατικών εκτροφών, που πρέπει να χαρακτηριστούν ως κατάλληλες για βιολογική εκτροφή.
- Εξαλίευση, επεξεργασία και συσκευασία: Τα βιολογικά ψάρια πρέπει να εξαλιεύονται και να επεξεργάζονται στο συσκευαστήριο πριν από τα συμβατικά και σε ειδικά ενδεδειγμένους χώρους.
- Εφοδιαστική αλυσίδα: όλα τα μέρη που εμπλέκονται στη διαδικασία παράδοσης και προσφοράς των βιολογικών προϊόντων πρέπει να είναι πιστοποιημένα από διαπιστευμένους φορείς και να είναι επιλέξιμα για το χειρισμό και την πώληση των συγκεκριμένων προϊόντων.
- Ετικέτες και εμπορία: όλα τα βιολογικά λαβράκια και τσιπούρες πρέπει να φέρουν σαφή ετικέτα που να τα προσδιορίζει ως βιολογικά.



# Βιολογική εκτροφή από την πλευρά του παραγωγού.

**Βιολογική Ιχθυοκαλλιέργεια:** Τα υψηλά πρότυπα παραγωγής οδηγούν σε ένα προϊόν υψηλότερης ποιότητας με ενδιαφέρον για το περιβάλλον, το ζώο και τον καταναλωτή

Περιορισμοί.

- Ιχθυοτροφές: περιορισμένη διαθεσιμότητα πρώτων υλών και υψηλότερο κόστος.
- Διαθεσιμότητα γόνου: περιορισμένη διαθεσιμότητα βιολογικού γόνου. Λίγοι πιστοποιημένοι σταθμοί.
- Αυξημένος φόρτος εργασίας.
- Αντιβιοτικές/Αντιπαρασιτικές θεραπείες: όταν υπερβεί ο επιτρεπόμενος αριθμός, τα ψάρια αποχαρακτηρίζονται από βιολογικά. Ανάγκη για βιολογικά απολυμαντικά για την αποφυγή εξάρσεων.

**Όλα τα παραπάνω οδηγούν σε υψηλά κόστη, υψηλότερη τιμή και άρα περιορισμένη ζήτηση.**

Χρειάζονται περισσότερα μέσα για να αυξηθεί η παραγωγή

**Λύσεις:**

1. Έρευνα και Καινοτομία
2. Προώθηση επενδύσεων



Ευχαριστώ για την προσοχή σας.

