

Αξιοποίηση των παραγωγών προϊόντων της εξαγωγής χαβιαριού από λευκοκορέγονο

FLAG: Αρχιπέλαγος Vänern και Όρος Kinnekulle, Σουηδία
Νότιο τμήμα της Λίμνης Vänern

Επισκόπηση του έργου

Αυτό το πιλοτικό έργο συγκεντρώνει αλιείς, πανεπιστήμια και πλήθος δημόσιων και ιδιωτικών εταιρών με σκοπό την έρευνα και ανάπτυξη νέων διαδικασιών που θα δημιουργήσουν αξία από την εξαγωγή χαβιαριού από τα παράγωγα λευκοκορέγονου (*Coregonus* sp.).



Ο θηλυκός λευκοκορέγονος φημίζεται για το χαβιάρι του, μια λιχουδιά που κοστολογείται έως και 100 ευρώ το κιλό. Ωστόσο, η διαδικασία εξαγωγής δημιουργεί διάφορα παράγωγα προϊόντα τα οποία καταλήγουν στα σκουπίδια. Το ίδιο ισχύει και για τα αρσενικά που έχουν μια δυνητική αξία που μέχρι σήμερα παραβλέπεται.

Επικεφαλής του έργου είναι μια πολυτομεακή ομάδα που απαρτίζεται από οχτώ αλιείς από την περιοχή Vänern και καθηγητές από το Πανεπιστήμιο του Γκέτεμποργκ και το Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Chalmers. Επίσης, στο έργο συμμετέχουν πολλοί δημόσιοι και ιδιωτικοί εταίροι, όπως το SIK – Ινστιτούτο Τροφίμων και Βιοτεχνολογίας, που συμβάλλει στην ανάπτυξη των προϊόντων, και το Κέντρο Τροφίμων και Υγείας που διαθέτει σημαντική εμπειρία στη διαχείριση έργων και μια ευρεία βάση επαφών στον τομέα ανάπτυξης προϊόντων και επιχειρήσεων. Η ομάδα δοκίμασε ορισμένες εναλλακτικές χρήσεις παραγωγών λευκοκορέγονου όπως:

- › η παραγωγή νέου τύπου δολώματος για την ποταμοκαραβίδα γλυκού νερού, ένα περιζήτητο προϊόν της Λίμνης Vänern
- › η εξαγωγή ελαίου από τα απόβλητα λευκοκορέγονου
- › τεχνικές λύσεις για την τελειοποίηση των υφιστάμενων διαδικασιών διαχωρισμού των αρσενικών από τα θηλυκά.

Τα πρώτα αποτελέσματα έδειξαν ότι η παραγωγή δολώματος ποταμοκαραβίδας αποτελούσε την πιο βιώσιμη ευκαιρία χρήσης των παραγώγων του λευκοκορέγονου, ενώ η διαδικασία εξόρυξης λαδιού ήταν μια πιο σύνθετη, από τεχνική άποψη, διαδικασία. Εξάλλου, το έργο οδήγησε στη σύσταση μιας οργάνωσης μη κερδοσκοπικού χαρακτήρα που απαρτίζεται από όλους τους εταίρους του έργου που θα συνεχίσουν να παρέχουν μια πλατφόρμα για την ανάπτυξη νέων ιδεών και πρωτοβουλιών. Εξετάζονται, επί του παρόντος, δραστηριότητες παρακολούθησης στο πλαίσιο του Άξονα 4 με σκοπό την παραγωγή πλήρους κλίμακας δολωμάτων ποταμοκαραβίδας και τη διερεύνηση της ανάπτυξης νέων προϊόντων τροφίμων για τοπική κατανάλωση.

Κύρια διδάγματα

- **Συνάφεια με τα θέματα του FARNET:** Προστιθέμενη αξία για τα τοπικά αλιευτικά προϊόντα, καινοτομία.
- **Αποτελεσματικότητα/αποδοτικότητα:** Το έργο κατάφερε να αναπτύξει διαδικασίες προστιθέμενης αξίας, μέσω της ενσωμάτωσης της εμπειρίας των τοπικών ενδιαφερομένων παραγόντων και να ενισχύσει την επιχειρηματικότητα και τη συγκέντρωση εμπειρογνωμοσύνης μέσω της δημιουργίας μιας τοπικής πλατφόρμας.
- **Μεταβιβασιμότητα:** Βασικός στόχος του έργου είναι η αποτελεσματική συνεργασία μεταξύ των διαφόρων εμπλεκόμενων παραγόντων (ιδιωτικός, δημόσιος, πανεπιστήμιο, αλιείς). Είναι κάτι που μπορεί να προωθηθεί και να μεταφερθεί εύκολα σε άλλα πλαίσια. Εντός της περιοχής, η πλατφόρμα αρμοδιοτήτων που αναπτύχθηκε στο πλαίσιο του έργου συνέβαλε στη δημιουργία επαφών με άλλους φορείς έργων του Άξονα 4 (βλ. περίληψη έργου #006-SE06 – Έργο Λυκείου για μια Βιώσιμη Αλιεία).
- **Τελικό σχόλιο:** Το έργο δημιουργεί μια βάση για μια ευρύτερη πρωτοβουλία προστιθέμενης αξία εμπλέκοντας, αλιείς σε μια διαδικασία καινοτομίας που θα διευκολύνει και θα εμπνεύσει την περαιτέρω ανάπτυξη της περιοχής, και, πιθανώς, και άλλων.

Συνολικό κόστος και συνεισφορά του ETA

Συνολικό κόστος του έργου: περίπου €65 930 (592 200 σουηδικές κορώνες)

Συνεισφορά της FLAG: περίπου €19 506 (175 200 σουηδικές κορώνες) / (30%)

Άλλοι δημόσιοι πόροι: περίπου €18 370 (165 000 σουηδικές κορώνες) (Κέντρο Τροφίμων και Υγείας)

Ιδιωτικές επενδύσεις: περίπου €28 055 (252 000 σουηδικές κορώνες) (συνεισφορά σε είδος από τις ώρες εργασίας οχτώ αλιέων)

Στοιχεία του έργου

Τίτλος: Αξιοποίηση των παράγωγων προϊόντων της εξαγωγής χαβιαριού από λευκοκορέγο

Διάρκεια: Πιλοτική μελέτη από τον Ιούνιο 2010 έως το Σεπτέμβριο 2011 (16 μήνες)

Ημερομηνία μελέτης περίπτωσης: Απρίλιος 2011

Φορέας του έργου

Κέντρο Τροφίμων και Υγείας AB, Γκέτεμποργκ

Συντονιστής: Elen Faxö

elen.faxo@fhcc.se

Στοιχεία της FLAG:

Αρχιπέλαγος Vänern και Όρος Kinnekulle

johanna.olsson@vanerkulle.se

+46 501-39 31 95

<http://www.vanerkulle.se/>

[FLAG factsheet](#)

Εκδότης: Ευρωπαϊκή Επιτροπή, Γενική Διεύθυνση Θαλάσσιας Πολιτικής και Αλιείας, Γενικός Διευθυντής.

Αποποίηση ευθύνης: Μολονότι η Γενική Διεύθυνση Θαλάσσιας Πολιτικής και Αλιείας είναι υπεύθυνη για τη συνολική παραγωγή του παρόντος εγγράφου, δεν φέρει την ευθύνη για το περιεχόμενο ούτε εγγυάται την αξιοπιστία των στοιχείων.