

**“Piloting of eco-innovative fishery supply-chains to market added-value Adriatic fish products”**

Priority Axis: Blue innovation

1.1 - Enhance the framework conditions for innovation in the relevant sectors of the blue economy within the cooperation area

## D.2.2.5 Other PRIZEFISH publications targeted for end-users

WP2 - Communication activities

A 2.2. Publications

December 2021

PP1- ZADAR COUNTY  
ALL PARTNERS

Final Version  
Public document

## SUMMARY

As stated in Application form deliverable D.2.2.5 Other PRIZEFISH publications targeted for end-users: fishermen, young trainees and scientific papers for Universities and Research bodies. Each PP is responsible to promote the publication of at least one article on local press to inform the general public and foster the involvement of local stakeholders. LP and PP02, PP06 and PP07 will also have to provide at least one article on scientific press.

During the project's lifetime, partners successfully created and published the publications created to promote projects goals and activities. The topics varied which was crucial to spread the messages to the wide public, especially to those who had (or will) benefit from the project's results.

## 1<sup>st</sup> REPORTING PERIOD

**PP1 - ZADAR**

PP1 created 1 press release about 1<sup>st</sup> partner meeting in Zadar which was published in 4 different media.

a) Press release about 1<sup>st</sup> partner meeting held in Zadar (1 press release, 4 publications)

1) Zadarski list – printed newspapers\_9-7-2019



**8 Zadarski list** Utorak, 9. srpnja 2019. Zadar

**PROJEKT PRIZEFISH** Prvi radni sastanak hrvatskih projektnih partnera u Zadru

# Ribarimo bolje! Ostvarimo više! Očuvajmo Jadransko more!

**Opći cilj projekta je potaknuti hrvatska i talijanska mala i srednja poduzeća, organizacije proizvođača u sektoru ribarstva na usvajanje novih metoda i tehnologija u ribarstvu, kao i razvoj inovativnih ribljih proizvoda radi postizanja konkurentnosti na domaćem i međunarodnom tržištu**

**ZADAR** – U Zadru je 24. lipnja 2019. održan radni sastanak u sklopu projekta PRIZEFISH, na kojemu su sudjelovali predstavnici hrvatskih projektnih partnera. Projekt «Upravljanje eko-inovativnim izvedivim opskrbom u ribarstvu, kako bi se postigla dodatna vrijednost i održivost» (skraćeno PRIZEFISH, dio je povećane prioritete osi «Plava inovacija» programa INTERREG Italija - Hrvatska. Zajednička ribarska politika preporučuje provedbu međusjornice strategije održivosti, temeljene na snažnim znanstvenim, socio-ekonomskim analizama i inovativnim aktivnostima koje mogu osnažiti male ribare i ribarske organizacije usvajanjem suvremenih metoda ribolova. Politika zajedničke organizacije tržišta preporučuje posebnu pažnju usklađujući međuribarska, uključujući zahtjeve tržišta i stavovnu potporu, kao i stvaranje inovativnih tržišnih proizvoda dokazom vrijednosti koji mogu uspješno prodirati na tržišta EU-a i izvan EU-a. Projekt PRIZEFISH financiran je od strane Europske komisije iz Europskog fonda za regionalni razvoj s 2,60 milijuna eura, dok udio pripravnim projektom iznosi 3,12 milijuna eura. Projekt je započeo 1. siječnja 2019. godine, a završava 30. lipnja 2021. godine.

**Konkurentnost na domaćem i međunarodnom tržištu**  
Sastanak je organizirala Zadarska županija kao voditelj komunikacijskog paketa, zajedno za koordinaciju i praćenje provedbe aktivnosti koje su određene ovim projektom. Na sastanku su prisustvovali Katerina Skelca, Jasna Ruzić i Kristina Stok iz Zadarske županije, Petra Lukinić iz Instituta za oceanografiju i ribarstvo (Spiri), Jan Matijević i Marija Besa iz Ribarske zadruge Omega 3 (Kalo), Michael Tasić i Savač Fonović iz Ribarske zadruge Iana (Poreč), Valentina Andrić iz Ministarstva poljoprivrede (Zagreb) te Helena Brčić iz firme ustanove BERA S. D. za koordinaciju i razvoj Splitko – dalmatinske županije čipleta.

Opći cilj projekta je potaknuti hrvatska i talijanska mala i srednja poduzeća, organizacije proizvođača u sektoru ribarstva na usvajanje novih metoda i tehnologija u ribarstvu, kao i razvoj inovativnih ribljih proizvoda radi postizanja konkurentnosti na domaćem i međunarodnom tržištu.

Na prvom radnom sastanku projektni partneri su definirali i usaglasili provedbu aktivnosti projekta PRIZEFISH na hrvatskoj strani, pri čemu je naglasak stavljen na odabir suvremenih tehnologija koje će doprinijeti održivom ekološko-ekonomskom ribolovu u Jadranskom moru koji će osigurati malim i srednjim poduzećima proizvođačima jadranskih morskih proizvoda s ekološkim oznakom kako bi se povećala konkurentnost jadranske ribarske industrije i kako bi ista postala održiva, bolje upravljana i učinkovitija.

**Poseban naglasak na certificiranje proizvođača**  
Uvidom je područje provedbe analize postojećeg stanja u ribarstvu te su određene metode za istraživanje tržišnog potencijala i kako bi ista postala održiva, bolje upravljana i učinkovitija.

Uvidom je područje provedbe analize postojećeg stanja u ribarstvu te su određene metode za istraživanje tržišnog potencijala i kako bi ista postala održiva, bolje upravljana i učinkovitija.

Poseban naglasak stavljen je na certificiranje proizvođača te se izlazi smjernice, kao temeljni alat, za namjerno zahtjeva za postupak certificiranja. Usmjerenim marketinškim modelima i aktivnostima jadranski ribari proizvođači približit će se široj javnosti te na taj način će konkurentni kako na domaćem tako i međunarodnom tržištu.

Zadarska županija pomoći će u provedbi i primjeni tržišnih inovacija na svojim sudjelovanjima. Kroz projektne aktivnosti projekta PRIZEFISH i provedbu se razvijaju postojeća stanja u sektoru ribarstva, marketinškog statusa morskih proizvoda kako bi se utvrdili novi elementi obrade proizvoda i njihove prezentacije potrošačima. Kroz primjenu novih metoda perade morskih proizvoda i razvojem njihove marketinške prezentacije osigurati će se potencijal za isgradnju lanca eko-inovativnih proizvoda od morskih plodova. Koristi za Županiju kao javno tijelo manifestirati će se u okviru širijeg inovativnog znanja i ideja, edukacije djelatnika i korisnika za izazove proizvodnje i buduće potrošače. (3)

**Edukacija u Komori o Registru stvarnih vlasnika**

2) Zadarski list – printed newspapers\_29-7-2019

22 Zadarski list **Ponedjeljak, 29. srpnja 2019.**

Plava nit

**PRIZEFISH »UPRAVLJANJE EKO-INOVATIVNIM LANCIMA OPSKRBE U RIBARSTVU, KAKO BI SE POSTIGLA DODANA VRIJEDNOST JADRANSKIH RIBLJIH PROIZVODA«**



Kroz projektne aktivnosti provest će se revizija postojećeg stanja u sektoru ribarstva



Jedan od ciljeva je i povećanje konkurentnosti jadranske ribarske industrije

# «Ribarimo bolje! Ostvarimo više! Očuvajmo Jadransko more! »

Opći cilj projekta je potaknuti hrvatska i talijanska mala i srednja poduzeća, organizacije proizvođača u sektoru ribarstva na usvajanje novih metoda i tehnologija u ribarstvu, kao i razvoj inovativnih ribljih proizvoda radi postizanja konkurentnosti na domaćem i međunarodnom tržištu

**ZADAR.** U Zadruje 24. lipnja 2019. održan privredni sastanak hrvatskih projektnih partnera na projekta «PRIZEFISH - Financing of eco-innovative fishery supply chains to market added value Adriatic fish products» na kojem su sudjelovali predstavnici hrvatskih projektnih partnera. Projekt «Upravljanje eko-inovativnim lancima opskrbe u ribarstvu» kako bi se postigla dodana vrijednost jadranskih ribljih proizvoda - izdruženje PRIZEFISH, dio je prve pilotne ost

«Plava inovacija» programa INTERREG Italija-Hrvatska. **Zajednička ribarska politika** Zajednička ribarska politika preporučuje provedbu sveobuhvatne strategije održivosti, temeljene na sveobuhvatnim znanstvenim, socio-ekonomskim analizama i inovativnim aktivnostima koje mogu osigurati male ribare i ribarske organizacije usvajanjem suvremenih metoda ribolova. Poljka zajedničke organizacije biljna preporučuje protok-sastanak

sudradnju među ribarima, usklađivanje zahtjeva tržišta i stavova potrošača, kao i stvaranje inovativnih inovativnih proizvoda s dodatnom vrijednošću koji mogu uspješno prodavati na tržišta EU-a i izvan EU-a. Projekt PRIZEFISH financiran je od strane Europske komisije iz Europskog fonda za regionalni razvoj 2,65 milijuna eura, dok ukupni proračun projekta iznosi 3,12 milijuna eura. Projekt je započeo 1. siječnja 2019. godine, a završava 30. lipnja 2021. godine.



Održan je prvi radni sastanak hrvatskih projektnih partnera



Paket projekta Prizefish

**IMPRESSUM:**

**Glavni urednik:** Šeno SELIMOVIC  
**Urednica:** Anamarija BILAN  
**Grafički urednik:** Martina SIKIRIC

Sastanak je organizirala Zadarska županija kao voditelj koordinacijskog paketa, sudjelujući na koordinaciji i provedbe provedbe aktivnosti koje su određene ovim projektom. Na sastanku su prisustvovali: Katarina Štefina, Jasna Burzosa i Kristina Štanić iz Zadarske županije, Feđa Lukić iz Instituta za oceanografiju i ribarstvo (ZRI), Ivan Martijević i Marija Beča iz Ribarske zadruge Osnaga 3 (Kali), Michael Tiedt i Sandra Focant iz Ribarske zadruge Isara (Ploče), Valentina Anđić iz Ministarstva poljoprivrede (Zagreb) te Helena Lukić iz Istarske županije RERA S.D. za koordinaciju i razvoj Splita - dalmatinske županije (Split).

Opći cilj projekta je potaknuti hrvatska i talijanska mala i srednja poduzeća, organizacije proizvođača u sektoru ribarstva na usvajanje novih metoda i tehnologija u ribarstvu, kao i razvoj inovativnih ribljih proizvoda radi postizanja konkurentnosti na domaćem i međunarodnom tržištu.

**Naglasak na suvremenoj tehnologiji** Na prvom radnom sastanku projektni partneri su definirali i usaglasili provedbu aktivnosti projekta

**Projekt PRIZEFISH financiran je od strane Europske komisije iz Europskog fonda za regionalni razvoj s 2,65 milijuna eura, dok ukupni proračun projekta iznosi 3,12 milijuna eura. Projekt je započeo 1. siječnja 2019. godine, a završava 30. lipnja 2021. godine.**

PRIZEFISH na hrvatskoj strani, pri čemu je naglasak stavljen na odabir suvremenih tehnologija koje će doprijeti održivim, ekološko-ekonomskom ribolovu u jadranskom moru koji će osigurati malim i srednjim poduzećima proizvodnju jadranskih morskih proizvoda s ekološkom oznakom kako bi se povećala konkurentnost jadranske ribarske industrije i kako

bi lista postala održiva, bolje upravljana i učinkovita. Utvrđeno je područje provedenja analize postojećeg stanja u ribarstvu te su određene metode za istraživanje tržišta kojim bi se dobio bolji uvid u stvarno stanje tržišta ribljih proizvoda. Poseban naglasak stavljen je na certificiranje proizvoda te će se izraditi smjernice, kao temeljni alat, za razumijevanje zahtjeva za

postupak certificiranja. Umjerenim marketinškim modelima i aktivnostima jadranskih ribljih proizvođača pobliže će se široj javnosti reći na taj način će konkurentnosti kako na domaćem tako i inozemnom tržištu.

Zadarska županija pomoći će oko uvođenja i primjene tržišnih inovacija na korist svih sudionika. Kroz projektne aktivnosti projekta PRIZEFISH provest će se revizija postojećeg stanja u sektoru ribarstva, marketinškog statusa morskih proizvoda kako bi se utvrdili novi elementi obrade proizvoda i njihove prezentacije potrošačima. Kroz primjenu novih metoda prerade morskih proizvoda i razvojom njihove marketinške prezentacije osigurat će se potencijal izgradnja lanca eko-inovativnih proizvoda od morskih plodova. Kroz to županija kao javnom tijelu ministarstva će se u okviru iznosa inovativnih znanja i ideja, edukacije djelatnika i borbi za izazvne proizvođače i buduće potrošače.

3) U Zadru održan prvi radni sastanak hrvatskih projektnih partnera na projektu Prizefish:  
<https://ezadar.net.hr/dogadaji/3529599/u-zadru-odrzan-prvi-radni-sastanak-hrvatskih-projektnih-partnera-na-projektu-prizefish/> - eZadar post\_8-7-2019



4) Prvi radni sastanak projekta PRIZEFISH: <http://www.narodni-list.hr/posts/669195002> – Narodni list post\_8.7.2019.

**NARODNI LIST** Naslovnica Vijesti Politika Ostalo Sport Foto/Vid

**Prvi radni sastanak projekta PRIZEFISH**



**U Zadru je 24. lipnja 2019. održan radni sastanak u sklopu projekta PRIZEFISH, na kojemu su sudjelovali predstavnici hrvatskih projektnih partnera.**

Projekt "Upravljanja eko-inovativnim lancima opskrbe u ribarstvu, kako bi se postigla dodana vrijednost jadranskih ribljih proizvoda" ili skraćeno PRIZEFISH, dio je prve prioritetne osi "Plava inovacija" programa INTERREG Italija- Hrvatska.

Zajednička ribarska politika preporučuje provedbu srednjoročne strategije održivosti, temeljenu na snažnim znanstvenim, socio-ekonomskim analizama i inovativnim aktivnostima koje mogu osnažiti male ribare i ribarske organizacije usvajanjem suvremenih metoda ribolova. Politika zajedničke organizacije tržišta preporučuje prekograničnu suradnju među ribarima, usklađivanje zahtjeva tržišta i stavova potrošača, kao i stvaranje inovativnih morskih proizvoda s dodanom vrijednošću koji mogu uspješno prodirjeti na tržišta EU-a i izvan EU-a.

Projekt PRIZEFISH financiran je od strane Europske komisije iz Europskog fonda za regionalni razvoj s 2,65 milijuna eura, dok ukupni proračun projekta iznosi 3,12 milijuna eura. Projekt je započeo 1. siječnja 2019. godine, a završava 30. lipnja 2021. godine.

Sastanak je organizirala Zadarska županija kao voditelj komunikacijskog paketa, zadužena za koordinaciju i praćenje provedbe aktivnosti koje su određene ovim projektom. Na sastanku su prisustvovali: Katerina Skelin, Jasna Rumora i Kristina Stark iz Zadarske županije, Petra Lukin iz Instituta za oceanografiju i ribarstvo (Split), Ivan Matijašević i Marija Brala iz Ribarske zadruge Omega 3 (Kali), Michael Tasić i Sandi Fonović iz Ribarske zadruge Istra (Poreč), Valentina Andrić iz Ministarstva poljoprivrede (Zagreb) te Helena Brčić iz Javne ustanove RERA S.D. za koordinaciju i razvoj Splitsko – dalmatinske županije (Split).

Opći cilj projekta je potaknuti hrvatska i talijanska mala i srednja poduzeća, organizacije proizvođača u sektoru ribarstva na usvajanje novih metoda i tehnologija u ribarstvu, kao i razvoj inovativnih ribljih proizvoda radi postizanja konkurentnosti na domaćem i međunarodnom tržištu.

Na prvom radnom sastanku projektni partneri su definirali i usuglasili provedbu aktivnosti projekta PRIZEFISH na hrvatskoj strani, pri čemu je naglasak stavljen na odabir suvremenih tehnologija koje će doprinijeti održivom ekološko-ekonomskom ribolovu u Jadranskom moru koji će osigurati malim i srednjim poduzećima proizvodnju jadranskih morskih proizvoda s ekološkom oznakom kako bi se povećala konkurentnost jadranske ribarske industrije i kako bi ista postala održiva, bolje upravljana i učinkovitija. Utvrđeno je područje provođenja analize postojećeg stanja u ribarstvu te su određene metode za istraživanje tržišta kojim bi se dobio bolji uvid u stvarno stanje tržišta ribljih proizvoda. Poseban naglasak stavljen je na certificiranje proizvoda te će se izraditi smjernice, kao temeljni alat, za razumijevanje zahtjeva za postupak certificiranja. Usmjerenim marketinškim modelima i aktivnostima jadranski riblji proizvodi približit će se široj javnosti te na taj način će konkurirati kako na domaćem tako i inozemnom tržištu.

Zadarska županija pomoći će oko uvođenja i primjene tržišnih inovacija na korist svih sudionika. Kroz projektne aktivnosti projekta PRIZEFISH provest će se revizija postojećeg stanja u sektoru ribarstva, marketinškog statusa morskih proizvoda kako bi se utemeljili novi elementi obrade proizvoda i njihove prezentacije potrošačima. Kroz primjenu novih metoda prerade morskih proizvoda i razvojem njihove marketinške prezentacije osigurat će se potencijal za izgradnju lanca eko-inovativnih proizvoda od morskih plodova. Koristi za Županiju kao javnom tijelu manifestirat će se u okviru širenja inovativnih znanja i ideja, edukacije dionika i koristi za izravne proizvođače i buduće potrošače.

Piše: NL  
8. srpnja 2019.

**PP6 – IZOR**

The Director of Institute of Oceanography and Fisheries, prof. Nedo Vrgoč was interviewed by Croatian most prominent newspapers – Slobodna Dalmacija regarding the upcoming and present projects financed by INTERREG Italy - Croatia Programme. Description and objective of the PRIZEFISH project was mentioned and management team of IOF posted the press release article in social page of IOF and article itself had 1700 reads by 1st of July.

**a) Press release about PRIZEFISH project in general – an introduction**

1) Podvodni dron snimit ce nase podmorje zaronit ce do 200 metara i prikupljati podatke o dubini temperaturi slanosti mora otopljenom kisiku i vrsti dna: <https://slobodnadalmacija.hr/more/podvodni-dron-snimit-ce-nase-podmorje-zaronit-ce-do-200-metara-i-prikupljati-podatke-o-dubini-temperaturi-slanosti-mora-otopljenom-kisiku-i-vrsti-dna-609295> Slobodna Dalmacija post 1-7-2019





## 2<sup>nd</sup> REPORTING PERIOD

## PP1- ZADAR

### 1. Press release “Prvo izvješće o provedbi projekta”

PP12 - RERA Split - Dalmatia County organized the 2th Steering Committee meeting in Split (16-18<sup>th</sup> of September 2019.) attended by all project partners. During the three-day meeting, bilateral meetings of the project partners were held, a joint report on the progress of the project was presented, and financial issues and achievement statuses were discussed by target groups of the project. Representatives of PP1- Zadar County participated and presented their activities. The article was created to inform the general public, and all involved about the report and all activities during the first project period, also about further activities during the next year in order to gain more interest in eco- innovative, sustainable fishery.

- Document “Press release report\_092019\_ZADAR”



**PRIZEFISH - Piloting of eco- innovative fishery supply - chains to market added- value Adriatic fish products**

14. i Rujan 2019 (Zadar, Hrvatska)

**Press Release**

**PRVO IZVJEŠĆE O PROVEDBI PROJEKTA**

Zadarska županija započela je 1.1.2019. provedbu projekta "PRIZEFISH" - Piloting of eco- innovative fishery supply - chains to market added- value Adriatic fish products. Projekt PRIZEFISH financiran je iz Programa prekogranične suradnje Interreg V-A Italija - Hrvatska 2014 - 2020. Ukupni proračun projekta iznosi 3.12 milijuna eura. Zadarska županija partner je na projektu s ukupnim proračunom od 349.450,00 eura s ostali partneri s hrvatske strane su: Institut za sociologiju i ribarstvo (Split), Ribarska zadruga Omega 3 (Kali), Ribarska zadruga Istra (Ploče), Ministarstvo poljoprivrede RH, Javna ustanova RERA S.D. za koordinaciju i razvoj Splitsko - dalmatinske županije (Split) te s talijanske strane: Nacionalno istraživačko vijeće (Rim), ASSAM - Agencija za usluge poljoprivrednog sektora regije Marche (Osimo), CESTRA - istraživački centar za očuvanje staništa (Marina di Ravenna), Sveučilište "Luigi degli Eustachii, Comacchio), Nacionalni institut za oceanografiju i eksperimentalni posrednik - OGS (Spigno), Organizacija proizvođača škampijske Venezijske lagune (Venezia), Regia Emilia Romagna (Bologna) te Alma Mater Studiorum - Sveučilište u Bologni.

Ideja projekta PRIZEFISH osnovana je na prekograničnoj suradnji na jedinstvenom obalnom području i korelaciji zajedničke ribarstvene politike, nacionalnim i državnim ekonomskim razvojnim programima u svrhu povećanja potrošnje dugoročne gospodarske, ekološke i socijalne održivosti. Opći cilj projekta je potaknuti hrvatski i talijanski malih i srednjih poduzetaka, organiziranje proizvođača u sektoru ribarstva na usvajanje novih metoda i primjena inovativnih tehnologija u ribarstvu, koje će omogućiti stvaranje dodatne vrijednosti njihovih proizvoda s ekološkom, radi postizanja konkurentnosti na tržištu Europske unije i izvan EU.

Kroz znanstvenu/ocio-ekonomsku analizu i na inovativne procese, uključivanje ribolovaca i ribolovnih djelatnika, malih i srednjih poduzetaka te organizacije proizvođača i upravljanje usklađivanje sa trenutačnim i rješenjima te kroz razmjenu znanja i inovativnih tehnologija potaknuti će se

uvajanje novih metoda ribolova koje će imati manji negativni učinak na ekološka staništa u svrhu očuvanja njihovih vrsta u izvanrednom mjestu. Posredni naglasak stavljen je na osvežavanje proizvoda kojim će se omogućiti malim i srednjim poduzetnicima da uđu u proces certificiranja svojih proizvoda i plasiranja proizvoda s ekološkom oznakom s ciljem povećanja konkurentnosti jednaka ribarske industrije. Kao temeljni alat će se izraditi upravljače za razmjenu znanja za postizanje certifikacija.

Prva faza provedbe projekta zaključena je sastankom hrvatskih i talijanskih projektnih partnera, koji je održan u Splitu 16. do 18. rujna 2019. Na sastanku je prezentirano trenutno stanje u provedbi ključnih aktivnosti projekta te je dogovoreno praćenje i provedba aktivnosti tijekom sljedećeg razdoblja.

U prvoj fazi provedbe projekta provedeno je ispitivanje te je napravljen pregled ribolovnih aktivnosti koji su sudionici izveli na hrvatskoj i na talijanskoj strani Jadrana. Na temelju dobivenih podataka ribarskih proizvođačkih organizacija koje su kao partneri uključeni u provedbu projekta na hrvatskoj strani - ribarska zadruga Omega 3 i ribarska zadruga Istra, a na talijanskoj strani - organizacija proizvođača Bivalviji, te partnera Ministarstva poljoprivrede RH, Zadarska županija izradila je prvo izvješće o postojećem stanju proizvodnje industrije ciljanih vrsta riba.

U sljedećim fazama provedbe projekta provesti će se procjena razvojnih i prekograničnih interakcija obilježja, trening programi koje će uključiti sudionike projekta, ribolovce, djelatnike u ribarstvu, poslovne organizacije, mala i srednja poduzetaka, proizvođačke organizacije kako bi se upoznal s inovativnim tehnologijama i procesom certificiranja njihovih proizvoda.

Zadarska županija kao javno tijelo svog će doprinosa manifestirati u okviru širenja inovativnih znanja i ideja, edukacije djelatnika ribarskog sektora i korenci za buduće potrošače.

EUROPSKI REGIONALNI RAZVOJNI FUND | ZADARSKA ŽUPANIJA | Hrvatska, Zadar, www.zg.zg.hr

14. rujna 2019. | 0123700040 | 0123700040 | 0123700040 | 0123700040

- List of media:

Reply Reply All Forward  
pon 30.9.2019 11:32

**Vlatka Vučić Marasović**  
PRIZEFISH\_press release Objava članka

To: 057 info; AdriaTV; AdriaTV Nives; AdriaTV Sandra; Ana Vučić; Anđrija Lukić; Antena Zadar; Božidar.Kolega@hrt.hr; Bursa ZD Utc; damir.granic; Desk HRT ZD; Dladora TV; e zadar; e zadar desk; e zadar; gmail; HRT CentarZadar; Hrvatski list; Jasna Tajska Nj; Maja Mlanović; Maja Mlarić; Marketing; Misa Ilić; Misa Ilić; Misa media; jrdakova@mega-media.hr; Narodni list; Nikola; Radio Anić; pirkovina.radicenac@hrt.hr; New radio; Radio 057 - Marketing; Radio 057 - redakcija@radio057.hr; Radio Antena Zadar; Radio Benković; Radio 88FM; Radio Dalmacija; Radio Faq; Radio Zadar; redakcija@zad1.hr; Ruzeta Bogeljić; Sanja Anušić; Silvija Romić; Slobodna Dalmacija; Toni.Falkin@hrt.hr; valentina.tuzub; Vlado Ivanov; Zadar ZD List; Zadarsko list; Zdenka; Zsel

Cc: Kristina Stark

This is the most recent version, but you made changes to another copy. [Click here to see the other versions.](#)

PRIZEFISH_Press release 24092019.pdf 788 KB	photo17.jpg 241 KB	photo15.jpg 250 KB	Screenshot (245).png 99 KB
photo12.jpg 199 KB	Prizefish_press release_članek za objavu.docx 32 KB		

Poštovani,  
u prilogu vam dostavljam prvo izvješće o provedbi projekta PRIZEFISH - "Upravljanje eko-inovativnim lancima opskrbe u ribarstvu, kako bi se postigla dodana vrijednost jadranskih ribljih proizvoda" sa fotografijama.

S poštovanjem,

**Vlatka Vučić Marasović, prof.**  
Specijalistica za odnose s javnošću  
Pomoćnica pročelnice Ureda župana Zadarske županije  
Odjeljak za odnose s javnošću  
Službenik za informiranje

**Zadarska županija**  
Ured župana  
Božidara Petranovića 8, 23000 Zadar  
Tel: 023/350-331; fax: 023/350-322  
Mob: 099/2170936  
Mail: [informiranje@zadarska-zupanija.hr](mailto:informiranje@zadarska-zupanija.hr)

Reply Reply All Forward  
KS Kristina Stark Vlatka Vučić Marasović Jasna Rumoraj Daniel Segarić

PRIZEFISH\_press release Objava članka

This is the most recent version, but you made changes to another copy. [Click here to see the other versions.](#)  
You forwarded this message on 30.9.2019 9:51.

PRIZEFISH_Press release ISC meeting.docx 3 MB	PRIZEFISH_Press release 24092019.pdf 788 KB	photo17.jpg 211 KB	photo15.jpg 216 KB
Screenshot (245).png 99 KB	photo12.jpg 183 KB	logo.docx 45 KB	

Poštovana **Vlatka**,  
kako je dogovoreno šaljem vam članak za objavu na web stranicama zadarske županije pod: **NOVOSTI** te objavu u medijima.  
Možete u objavi koristiti logo projekta, oznaku ERDF i logo Zadarske županije ( u prilogu- word.doc.). Logo projekta ne smije se rastezati niti prilagođavati!  
Šaljem vam slike koje bi bilo dobro priložiti. Ukoliko je moguće stavili bi i sliku projektnog roll up-a.

Za sva pitanja slobodno me kontaktirajte.

S poštovanjem,  
Kristina Stark, mag.soc.

Viši stručni suradnik za poljoprivredu i ribarstvo  
Projekt PRIZEFISH  
ZADARSKA ŽUPANIJA  
Upravni odjel za poljoprivredu, ribarstvo,  
voćno gospodarstvo, ruralni i otočni razvoj  
Božidara Petranovića 8, 23000 Zadar  
Tel: 023/350-431  
Fax: 023/350-341  
E-mail: [kristina.stark@zadarska-zupanija.hr](mailto:kristina.stark@zadarska-zupanija.hr)  
Web: [www.zadarska-zupanija.hr](http://www.zadarska-zupanija.hr)

- photographs provided for news media:



- Published press releases:

**Printed newspapers**

- article “S novim metodama ribolova sačuvati Jadran za budućnost” published in national newspapers **Slobodna Dalmacija** – on 26<sup>th</sup> of September 2019, page 18.



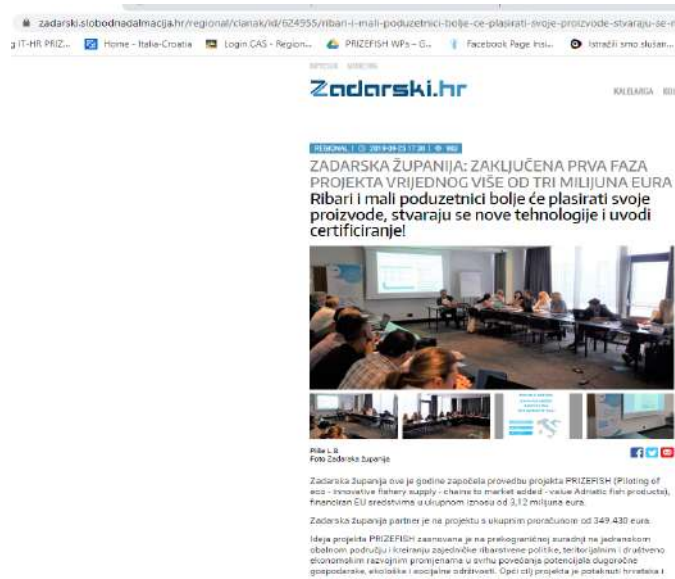
- article "Cilj – konkurentni riblji proizvodi s eko oznkom" published in **Zadarski list** on 30<sup>th</sup> of September 2019, page 28; special pages with different content for Zadar County in general.



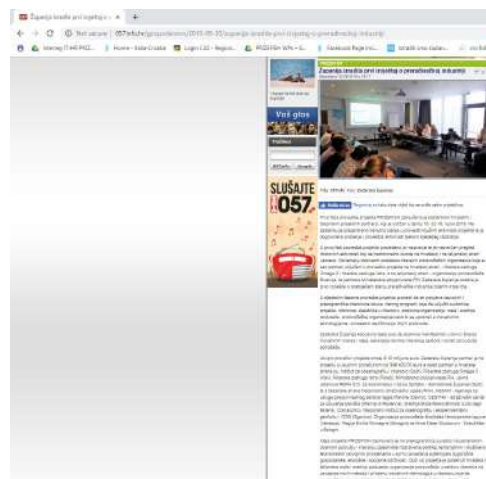
- article with a different title "Stvaranje dodane vrijednosti ribljih proizvoda s eko oznakom" was published once more in **Zadarski list** on 1th of October 2019, page 8-9.

## Web portals

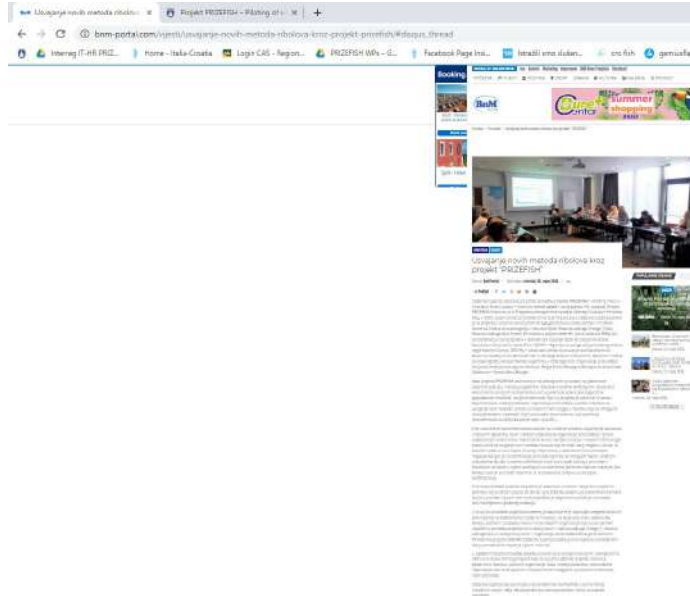
- <https://zadarski.slobodnadalmacija.hr/regional/clanak/id/624955/ribari-i-mali-poduzetnici-bolje-ce-plasirati-svoje-proizvode-stvaraju-se-nove-tehnologije-i-uvodi-certificiranje>



- <http://www.057info.hr/gospodarstvo/2019-09-30/zupanija-izradila-prvi-izvjestaj-o-preradivackoj-industriji>



- [http://www.bnm-portal.com/vijesti/uvajanje-novih-metoda-ribolova-kroz-projekt-prizefish/?fbclid=IwAR3B\\_60mxLFOBUi8HTZTvtotYZ0Pn3EEPs\\_d0QRukaxLJnGxeHfTVP7KfF0](http://www.bnm-portal.com/vijesti/uvajanje-novih-metoda-ribolova-kroz-projekt-prizefish/?fbclid=IwAR3B_60mxLFOBUi8HTZTvtotYZ0Pn3EEPs_d0QRukaxLJnGxeHfTVP7KfF0)



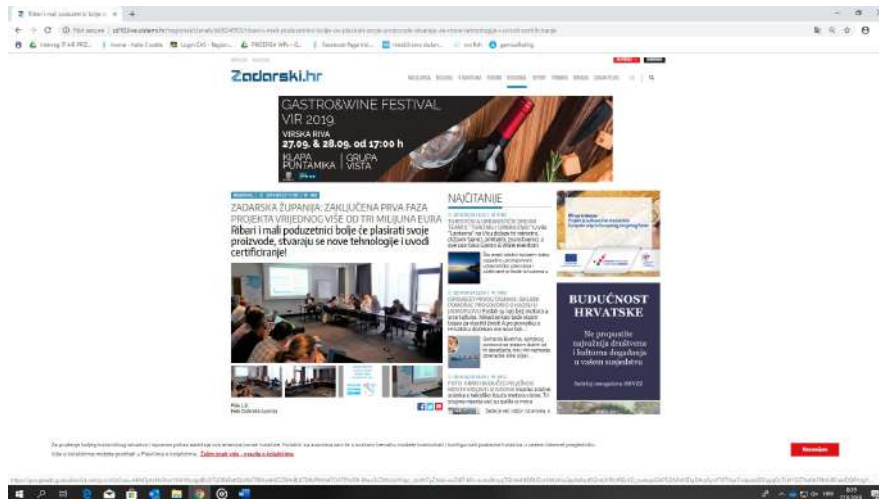
- <https://ezadar.rtl.hr/dogadaji/3573709/u-sklopu-projekta-prizefish-napravljen-pregled-ribolovnih-aktivnosti-na-jadraniu/>



[-https://radio.hrt.hr/radio-zadar/clanak/novim-znanjima-do-novih-proizvoda-u-ribarskoj-industriji/209662/](https://radio.hrt.hr/radio-zadar/clanak/novim-znanjima-do-novih-proizvoda-u-ribarskoj-industriji/209662/)



[- https://www.zadarskilist.hr/clanci/01102019/stvaranje-dodane-vrijednosti-ribljih-proizvoda-s-eko-oznakom](https://www.zadarskilist.hr/clanci/01102019/stvaranje-dodane-vrijednosti-ribljih-proizvoda-s-eko-oznakom)





## 2. Press release RADIO broadcast “PRIZEFISH project”

According to the press release sent to HRT RADIO ZADAR and published article, HRT Radio Zadar – contacted PP1 Zadar County on 3th of October 2019, with request for a half-hour broadcast in a special programme “U objektivu”. This programme discusses various current social topics relevant to the citizens of Zadar and Zadar County.

Half hour programme was dedicated to the PRIZEFISH project, eco-innovative fishing methods and fishing methods for a less negative effect on the Adriatic's ecological system.

The journalist (Suzana Jakšić Mandić) invited Croatian project partners to give their contribution in a short interview. Representatives of Zadar County, FC Omega3, FC Istra and Ministry of Agriculture participated in the broadcast.

Zadar County provided general information about the project, PRIZEFISH overall aim, funding, duration, eco certification process and finally the expected PRIZEFISH results including information on benefits for the fishing industry in general.

Each project partner answered questions that were concerning their reasons for joining the PRIZEFISH project, what benefits could it bring to them and to the Croatian fishing industry.

The programme was broadcasted on Friday, 11<sup>th</sup> of October, between 12:15 pm - 12:45 pm, at Radio Zadar frequencies: 103, 105.9 and 101.8 mghz. The broadcast is recorded and archived.

- Document “PRIZEFISH\_Press release report102019\_RADIO”



- list of media

Reply Reply All Forward

**Kristina Starić** **Vlatka Vučić Marasović, Jasna Rumarić, Daniel Legarić**

**PRIZEFISH - press release, Objava članka**

This is the most recent version, but you made changes to another copy. Click here to see the other versions. You forwarded this message on 30.9.2019 05:1.

PRIZEFISH_Press release_JSC meeting.docx 3 MB	PRIZEFISH_Press release 24092019.pdf 788 KB	photo17.jpg 211 KB	photo15.jpg 218 KB
Screenshot (243).png 99 KB	photo11.jpg 183 KB	logo.docx 45 KB	

**Poštovana Vlatko,**  
kao što je dogovoreno šaljem vam članak za objavu na web stranicama Zadarske županije pod: NOVOSTI te objavu u medijima. Neželite u objavi koristiti logo projekta, oznaku ERAR i logo zadarske županije ( u prilozi: word.doc). Logo projekta ne smije se rastezati niti prilagođavati. Šaljem vam slike koje bi bilo dobro pritežiti. Ukoliko je moguće staviti ih i sliku projektnog roll up-a.

Za sva pitanja slobodno me kontaktirajte.

S poštovanjem,  
**Kristina Starić, mag.soc.**

Vrš stručni suradnik za poljoprivredu i ribarstvo  
**Projekt PRIZEFISH**  
**ZADARSKA ŽUPANIJA**  
*Upravljanje odjel za poljoprivredu, ribarstvo, vodno gospodarstvo, ruralni i otočni razvoj*  
Božidara Petranovića 8, 23000 Zadar  
Tel: 023/350-331  
Fax: 023/350-341  
E-mail: kristina.staric@zadarska-zupanija.hr  
Web: www.zadarska-zupanija.hr

Reply Reply All Forward

**Vlatka Vučić Marasović**

**PRIZEFISH - press release, Objava članka**

057 info: AdriaTV, AdriaTV News, AdriaTV TV Šandra, Ana Vučić, Anđelina Lučić, Anđena Zadar, Bozidar.Kolaga@rtt.hr, Bura 20 (bilo dani granic), Desk HRT ZD, Dobra TV, e zadar, e zadar desk, e zadar, gma: HRT CentarZadar, Hrvatski list, Jasna Rumarić, Maja Marasović, Maja Kreny, Marketing, Anja Letić, Susiđ, Maja Ivanić, Indekso@index.hr, Irena: list, Nikola Radarić, Ivana odonov@rtt.hr, Nova radio, Bura 02 - Marketing, Tadea 021, jradkova@medija.hr, Radio Anđena Zadar, Radio Benković, Radio BINA, Radio Dalmatinska Radio Pač, Radio Zadar, redakcija@rtt.hr, Rozeta Roggić, Sanja Jurić, Silvana Romić, Slobodna Dalmacija, Tomi.Pakin@rtt.hr, valentina.tuzak@viba.hr, Zadar 20 List, Zadarsko list, Zadarov, Zinat

cc: Kristina Starić

This is the most recent version, but you made changes to another copy. Click here to see the other versions.

PRIZEFISH_Press release 24092019.pdf 788 KB	photo17.jpg 241 KB	photo15.jpg 250 KB	Screenshot (245).png 99 KB
photo12.jpg 199 KB	Prizefish - press release, članak za objavu.docx 32 KB		

Poštovam,  
u prilogu vam dostavljam prvo izvješće o provedbi projekta PRIZEFISH - "Upravljanje ekoinovativnim lancima opskrbe u ribarstvu, kako bi se postigla dodatna vrijednost jedinstvenih ribljih proizvoda" sa fotografijama.

S poštovanjem,

**Vlatka Vučić Marasović, prof.**  
*Specijalizirana stručnjakinja za odnose s javnošću*  
Pomoćnica pročelnice Ureda župana, Zadarska županija  
Odjelak za odnose s javnošću  
Službenik za informiranje

**Zadarska županija**  
Ured župana  
Božidara Petranovića 8, 23000 Zadar  
Tel: 023/350-331; fax: 023/350-322  
Mob: 099/2170936  
Mail: informiranje@zadarska-zupanija.hr

- official info about the programme

 Reply  Reply All  Forward  
 Sent: 11.10.2019. 9:47  
 **SJ** Suzana Jaksic Mandic <Suzana.Jaksic.Mandic@hrt.hr>  
 Najava RZD  
 To: Kristina Stari  
 You forwarded this message on 11.10.2019 9:51.

<https://radio.hrt.hr/radio-zadar/ep/u-objektivu/317035/>

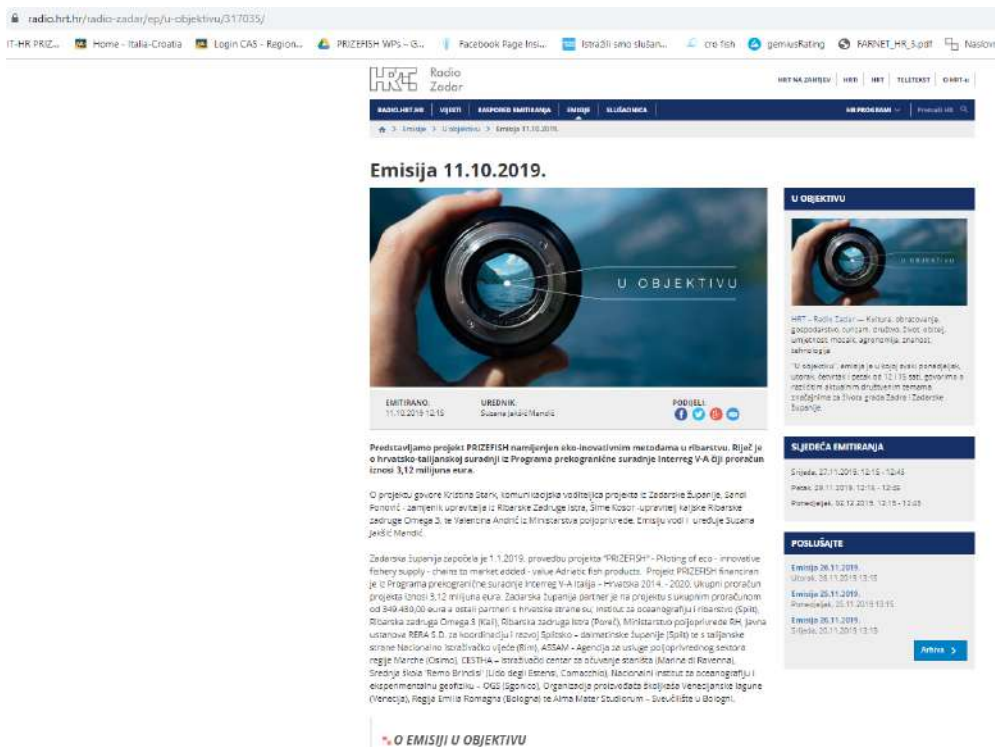
Evo gđa Kristina službene najave emisije, a naknadno ću vam poslati i snimku. Poz,

Suzana Jaksic Mandić, novinarka DMS-a, tel: +385 23 205 723, e-mail: [Suzana.Jaksic.Mandic@hrt.hr](mailto:Suzana.Jaksic.Mandic@hrt.hr), HRT Centar Zadar, 112. brigade 5, 23000 Zadar, Hrvatska

IZJAVA O ODRICANJU ODGOVORNOSTI: Sadržaj ove poruke i eventualno priloženih datoteka posređuje je i namijenjen isključivo naznačenim primateljima. Ako ste pogreškom primili ovu poruku, o tome obavijestite pošiljaatelja, a poruku i sve njezine priloge i kopije uklonite s računala. Svakid je prenošenje informacija koje poruka sadrži, njihovo kopiranje ili proslijeđivanje trećim osobama zabranjeno i može biti zakazno kažnjivo. Sadržaj poruke odražava stav i mišljenje njezine autorice te nije nužno stav Hrvatske radiotelevizije.

DISCLAIMER: The contents of this email, including any files attached to it, are confidential and intended solely for the named addressee(s). If you have received this email message in error, please notify the sender and delete it from your system. Any disclosure, copying or distribution of all or a part of information contained herein to or by third parties is prohibited and may be unlawful. Any views or opinions presented in this message are solely those of the author and do not necessarily represent the views and opinions of Croatia radiotelevision.

- link to the radio broadcast - <https://radio.hrt.hr/radio-zadar/ep/u-objektivu/317035/>



The screenshot shows the HRT website page for the radio broadcast 'U OBJEKTIVU' on October 11, 2019. The page features a main image of a hand holding a camera lens with the text 'U OBJEKTIVU' overlaid. Below the image, there is a section titled 'Emisija 11.10.2019.' with details about the broadcast, including the host 'Suzana Jaksic Mandic' and the topic 'Projekt PRIZEFISH namijenjen eko-inovativnim metodama u ribarstvu'. The page also includes a sidebar with 'U OBJEKTIVU' and 'SJIJEĆA EMITIRANJA' sections, and a 'POSLUŠAJTE' section with a list of broadcast dates and times.

### 3. “Promocija Zadarske županije i projekata iz programa Interreg v-Italija - Hrvatska 2014. - 2020. na 13. međunarodnom ribarskom sajmu - Crofish u Poreču”

Zadar County participated on the 13th International Fisheries Fair held in Poreč (22<sup>nd</sup> - 24<sup>th</sup> of September 2019). After the official opening of the Fair Zadar County organized PRIZEFISH project presentation. The aim of the fair is to enable the gathering and presentation of all interested economic operators and entities operating in the fisheries, aquaculture and sport fishing, of Croatia and neighbouring countries. All in an atmosphere of international and interregional cooperation as an important factor in the development of marine fisheries and aquaculture.

- press release document



Promocija Zadarske županije i projekata iz Programa INTERREG V-A Italija - Hrvatska 2014. - 2020. na 13. Međunarodnom ribarskom sajmu - CROFISH u Poreču

25. i 26. listopada 2019. | Zadar, Croatia

#### Press Release

Na ovogodišnjem 13. Međunarodnom sajmu ribarstva, ribarstva opreme, akvakulture, sportskog ribolova i sporta na vodi - CROFISH, koji se održava od 22. do 24. studenog u Poreču, Zadarska županija predstavila je dva pretegotna projekta koji se financiraju iz Programa INTERREG V-A Italija - Hrvatska 2014. - 2020. Riječ je o projektima AdriSmArtFish i PRIZEFISH koje provodi Upravni odjel za poljoprivredu, ribarstvo, vodno gospodarstvo, ruralni i otočni razvoj Zadarske županije na spomenutom sajmu predstavljali su zamjenik župana Šima Mrčić, pročelnik Upravnog odjela za poljoprivredu, ribarstvo, vodno gospodarstvo, ruralni i otočni razvoj Damir Segedić, djelatnice na projektu PRIZEFISH, Kristina Štanić i Jasna Šimunić, te djelatnice na projektu AdriSmArtFish, Ana Širunov i Martina Glavić.

Provedba ova dva projekta započela je 1. siječnja 2019. godine, a završetak se očekuje 30. lipnja 2021. godine. Promicanje Zadarske županije na projektu AdriSmArtFish je 259.995,00 EUR, a na projektu PRIZEFISH 349.430,00 EUR, od čega se sredstvima ERDF-a (European Regional Development Fund) sufinancira 25%.

Na sajmu sudjeluje 95 izlagača, a dolaze iz Hrvatske, Slovenije, Italije, Njemačke i Španjolske. Cilj je da se na jednom mjestu omogući okupljanje i predstavljanje ovih zainteresiranih gospodarskih subjekata iz djelatnosti ribarstva, akvakulture, sportskog ribolova, a sve u okruženju međunarodne i međuregionalne suradnje kao važnog čimbenika u razvoju morskog ribarstva i akvakulture. Također, ima za cilj jačanje postojeće ribarskih proizvođača u lokalnoj priobalnoj, uređenje tržišta ribarstva, izgradnju ribarske infrastrukture, unapređenje poslovne suradnje i pristupe ribarstvu, intenziviranje proizvodnje i izvoza, te povećanje konkurentnosti ribara.

Prekogranični projekti AdriSmArtFish i PRIZEFISH tako su se predstavili dionicima ribarskog sektora i široj javnosti. Prvi dan održavanja sajma 22. studenog, u okviru programa predstavljeni su glavni ciljevi projekata te su u sklopu oba projekta AdriSmArtFish i PRIZEFISH održani radni sastanci s ribarima.



www.izvanredni.gov.hr  
www.izvanredni.gov.hr

AdriSmArtFish i PRIZEFISH  
021 390 090  
prijave@izvanredni.gov.hr  
www.izvanredni.gov.hr



Cilj projekta PRIZEFISH je razvoj znanja i tehnologije u izlozbi i preradi ribe te razvoj inovativnih ribljih proizvoda s oznakom eko-certifikata koji bi bili konkurentni na tržištu EU, ali i na drugim tržištima, kao i postizanje održivog ribarstva u kontroliranim izlozima riba. Tijekom provedbe projekta kroz aktivnosti će se provoditi pregled i utvrđivanje postojećeg stanja, istraživanja tržišta te treninzi i obuke za djelatnike proizvođačkih ribarskih organizacija u svrhu ostvarenja cilja. Tijekom održavanja sajma kroz projekt PRIZEFISH promovirani su novi načini pripreme ribe koji su pripremili proizvođačke organizacije partneri na projektu.

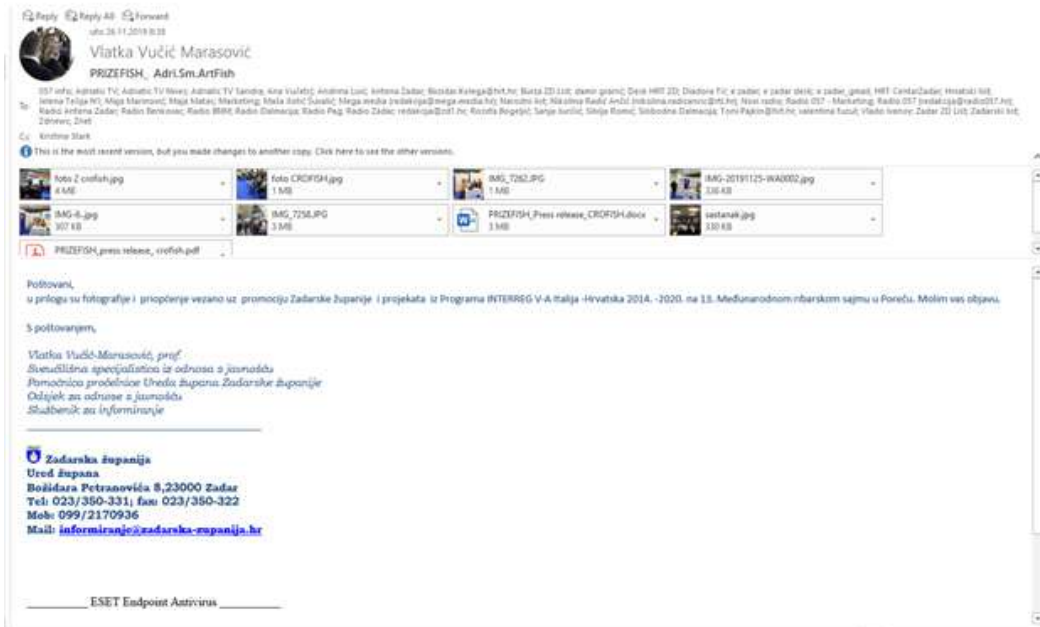
Cilj projekta AdriSmArtFish je jačanje uloge malog priobalnog ribolova na području GSA 17 kroz uzajamne inovativnosti i poticanje upravljanja koji se temelji na održivom ekosustavu. Na zajedničkom sastanku s ribarima predstavljene su glavne aktivnosti projekta s temom osvajanja prekogranične udruge (Cij bi članovi bili hrvatski i talijanski ribari, kao i o važnosti koje bi takve udruge u budućnosti imale za malo priobalno ribarstvo.



www.izvanredni.gov.hr  
www.izvanredni.gov.hr

AdriSmArtFish i PRIZEFISH  
021 390 090  
prijave@izvanredni.gov.hr  
www.izvanredni.gov.hr

- list of media



- Photographs provides for news media





- Published press releases:

**Print media**

- Article “Zadarska županija promovirala se na CROFISHU” published in local newspaper Zadarski list on 27th of November 2019, page 17.



**Web portals:**

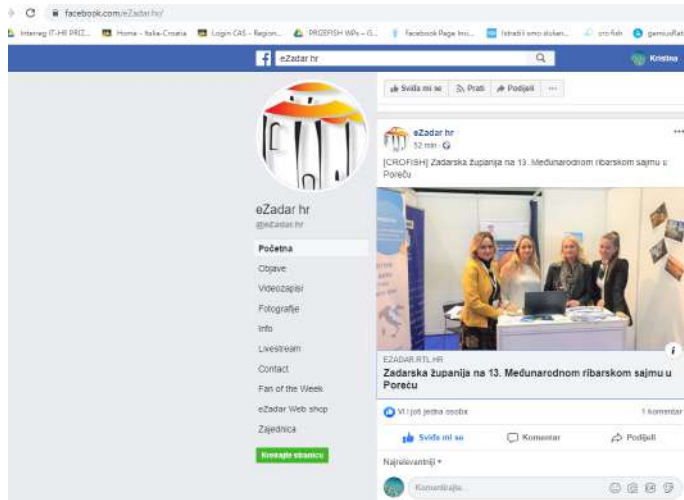
- <https://lokalni.vecernji.hr/zupanije/zupanija-predstavila-dva-medunarodna-projekta-17662>



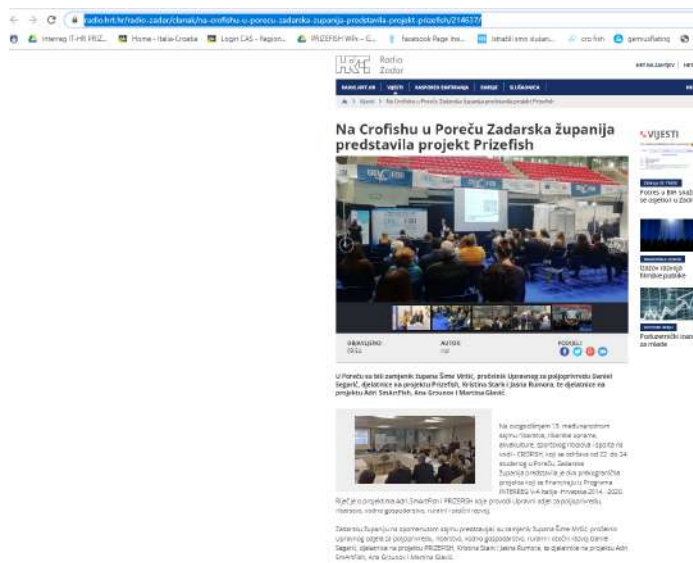
- [https://ezadar.rtl.hr/biznis/3604703/zadarska-zupanija-na-13-medjunarodnom-ribarskom-sajmu-u-porecu/?fbclid=IwAR3FZvTEMS3qXUc7NHtaePHsfG-GbSgZ5H077cC1\\_4tBi6a3zBkOoyPYmWY](https://ezadar.rtl.hr/biznis/3604703/zadarska-zupanija-na-13-medjunarodnom-ribarskom-sajmu-u-porecu/?fbclid=IwAR3FZvTEMS3qXUc7NHtaePHsfG-GbSgZ5H077cC1_4tBi6a3zBkOoyPYmWY)



- <https://www.facebook.com/eZadar.hr/>

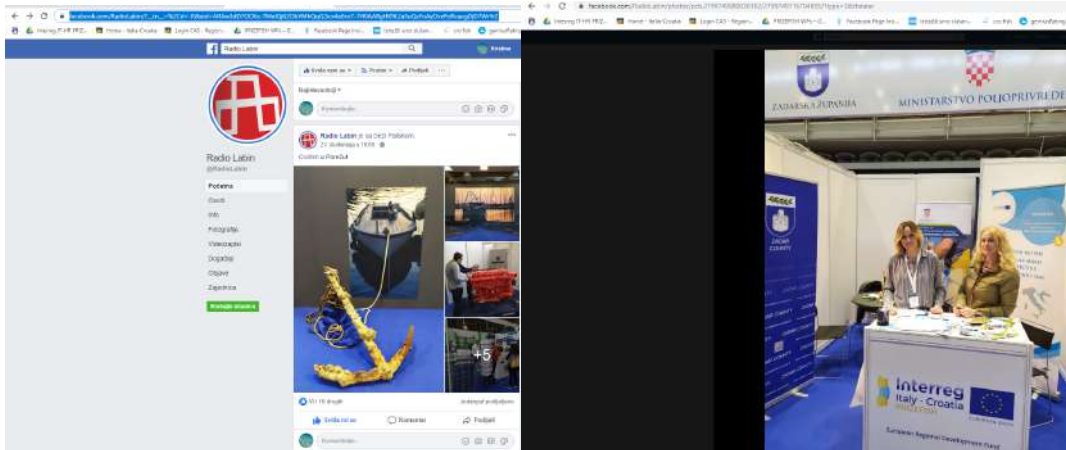


- <https://radio.hrt.hr/radio-zadar/clanak/na-crofishu-u-porecu-zadarska-zupanija-predstavila-projekt-prizefish/214637/>





- <https://www.facebook.com/RadioLabin/?tn=%2Cd%3C-R&eid=ARAw3dD7O06c-TMeIqj62ObYMhQqG2icx4e6ro7-7H0AARgHK9L2a5uQzFoAyOvxPoRvaegDjD7WrYrZ>



- <http://www.057info.hr/vijesti/2019-11-26/dva-zupanijska-projekta-na-sajmu-ribarstva-i-akvakulture>



## PP6- IZOR

In the second reporting period, IOF has released 3 articles regarding the general information of the INTERREG projects that Institute of Oceanography and Fisheries is involved in:

- **Slobodna Dalmacija:** General information's regarding the INTERREG projects that IOF is involved in, as well as objective of the PRIZEFISH project and activities to be conducted further on discussed in the 2<sup>nd</sup> Steering Committee meeting in Split.

<https://www.slobodnadalmacija.hr/dalmacija/split/clanak/id/624769/splitski-institut-za-oceanografiju-i-ribarstvo-39upao39-u-milijune-znanstvenici-s-punte-marjana-novac-planiraju-potrositi-za-bolje-upravljanje-ribolovom-na-cijelom-jadraniu>

**SLOBODNA DALMACIJA**

[VJEŠTI](#)
[DALMACIJA](#)
[SPLIT](#)
[NOVAK](#)
[SPORT](#)
[KULTURA](#)
[HOLANDIJE](#)
[KOFI](#)
[SD PLUS](#)
[ARMY](#)
[OSRPNICE](#)

SPLIT / [REACTIVIRANJE](#)

### Splitski Institut za oceanografiju i ribarstvo 'upao' u milijune! Znanstvenici s punte Marjana novac planiraju potrošiti za bolje upravljanje ribolovom na cijelom Jadranu

PRIZEFISH  
28. ruj. 2023. 11:44



Prizefish: razvoj i razvoj ribarstva u području ribarstva

f
t
e

S Institut za oceanografiju i ribarstvo (IZOR) ponovno stizu dobre vijesti. Samo nekoliko dana nakon što smo objavili da je znanstvenica **Jedranka Šepić** dobila pravnu financijsku Europu, vjeda za znanost u iznosu od 6 milijuna kuna za petogodišnji projekt u sklopu kojeg će analizirati održivost i udarne mjere na europskim obalama, u instituciji s 'punte' Marjana se banaliziraju i drugi vrijedni projekti.

Tekom ove godine IZOR će početi provedbu čet 11 projekata iz serije 'Interreg', koji obuhvaćaju različite aspekte izdavanja i morala i morala ribarstva. Riječ je o aktivnostima koje se provode u suradnji brojnim partnerima u Hrvatskoj i Italiji, a ukupni udjelom Instituta u tim projektima iznosi oko 2,4 milijuna kuna.

Navedeni projekti namijenjeni su podršku ribarstva, a upravo ovih dana se u našem gradu održava radni sastanak partnera uključeni u projekat 'Interreg' i 'Prizefish'. Prvu aktivnost koordinira Sveučilište u Bolzonu, a u njega je uključeno još 13 različitih institucija iz Hrvatske i Italije.

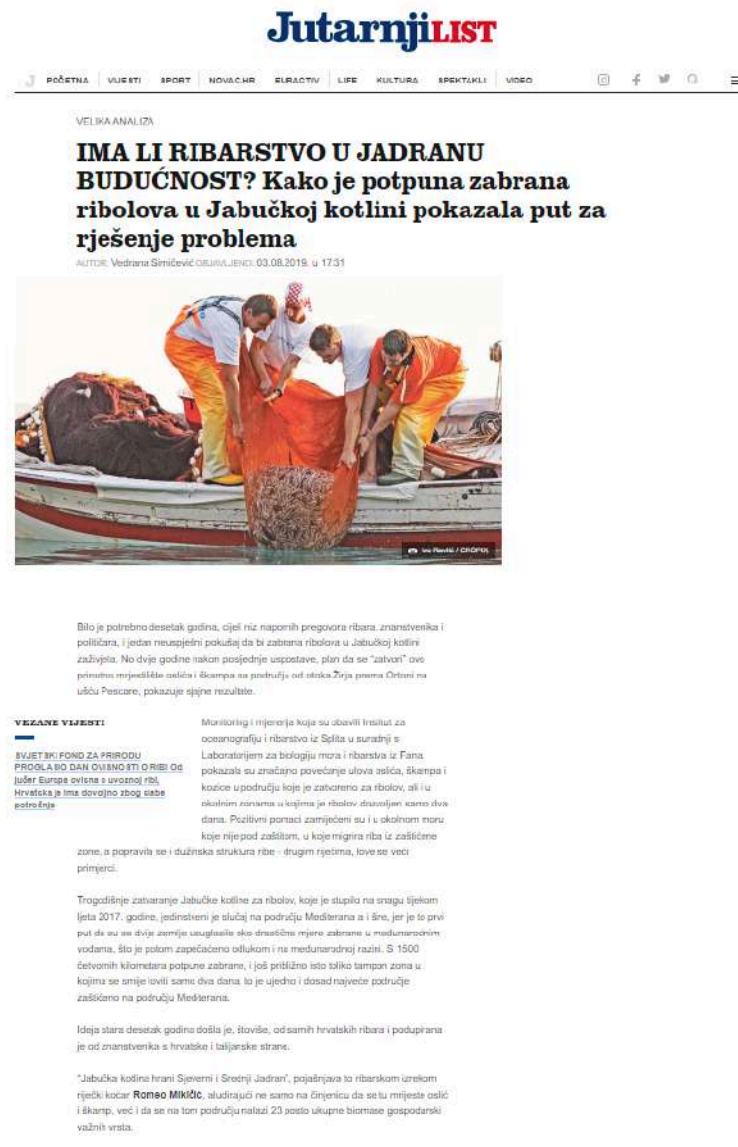
U IZOR, a privatne strane u ovoj suradnji ribarstva sadrže 'Omega 2' i 'Istria', Hrvatska razvojna služba i županjske javne ustanove 'Tere 20'.

**REACTIVIRANJE**  
 odraz je različitosti i sigurnosti

Nije li to opravdano? Kako vam pridonosi odgovor na pitanje? [Dijeljenje na društvenim mrežama](#)

- **Jutarnji list:** Director of the Institute, prof.dr.sc. Nedo Vrgoč mentioned PRIZEFISH project with the general aim of helping Adriatic fishermen to create more innovative and competitive products and to market them to the EU, that is, to help small and medium-sized enterprises to create value-added products and eco-certificates.

<https://www.jutarnji.hr/magazin/ima-li-ribarstvo-u-jadranu-buducnost-kako-je-potpuna-zabrana-ribolova-u-jabučkoj-kotlini-pokazala-put-za-rjesenje-problema/9197411/>




**JutarnjiLIST**

POČETNA VIJESTI SPORT NOVAČHR ELIACIV LIFE KULTURA SPEKTAKLI VIDEO

VELIKA ANALIZA

## IMA LI RIBARSTVO U JADRANU BUDUĆNOST? Kako je potpuna zabrana ribolova u Jabučkoj kotlini pokazala put za rješenje problema

AUTOR: Vedrana Simičević OBLAVLJENO: 03.08.2019. u 17:31



Bilo je potrebno desetak godina, cijeli niz napornih pregovora ribara, znanstvenika i političara, i jedan neuspješni pokušaj da bi zabrana ribolova u Jabučkoj kotlini zaživjela. No dvije godine nakon posljednje uspostave, plan da se "zatvori" ova primorska mrijedišća oslića i škampa na području od otoka Zrja prema Ortini na ušću Pescare, pokazuje sjajne rezultate.

**VEZANE VIJESTI**

**SVJETSKI FOND ZA PRIRODU PROGLAŠIO DAN OVIJNOŠTI O RIBI** Od jučer Europa ovisna o uvoznim ribi. Hrvatska je ima dovoljno zbog zabave ostružine

Monitoring i mjerjenje koje su obavili Institut za oceanografiju i ribarstvo iz Splita u suradnji s Laboratorijem za biologiju mora i ribarstva iz Fana, pokazala su značajno povećanje ulova oslića, škampa i kopicice u području koje je zatvoreno za ribolov, ali i u okolnim zonama u kojima je ribolov dopušten, kao što su dana. Pozitivni pomaci zamijećeni su i u okolnom moru koje nije pod zaštitom, u koje migrira riba iz zaštićene zone, a popravilo se i dužinska struktura ribe – drugim riječima, love se veći primjerci.

Trogodinje zatvaranje Jabučke kotline za ribolov, koje je stupilo na snagu tijekom ljeta 2017. godine, jedinstveni je slučaj na području Mediterana i šire, jer je to prvi put da su se dvije zemlje usuglaskale oko drastične mjere zabrane u međunarodnim vodama, što je potom zapečaćeno odlukom i na međunarodnoj razini. S 1500 četvornih kilometara potpune zabrane, i još približno isto toliko tampon zona u kojima se smije loviti samo dva dana. To je ujedno i dosad najveće područje zaštićeno na području Mediterana.

Ideja stara desetak godina došla je, čovče, od samih hrvatskih ribara i podupirana je od znanstvenika s hrvatske i talijanske strane.

"Jabučka kotlina hrani Sjeverni i Srednji Jadran", pojašnjava to ribarskom izrekom riječki kočar **Romeo Mikičić**, sudirajući ne samo na činjenicu da se tu mrijeste oslić i škamp, već i da se na tom području nalazi 23 posto ukupne biomase gospodarski važnih vrsta.

- **Morski hr:** A team of about ten people from Institute of Oceanography and Fisheries spent twenty days aboard the BIOS Two research vessel on the MEDITS (Mediterranean International Bottom Trawl-Surveys) fishery-biological expedition. Part of the data collected during this expedition will be integrated with previously collected data and analysed through Interreg projects such as Itaca, Prizefish, Fairsea, Dory and Sushidrop.

<https://morski.hr/2019/08/16/zabrana-ribolova-dala-rezultate-oporavlja-se-riblji-fond-jabučke-kotline/>



**morskiHR**  
JADRANSKI WEB PORTAL

MASLOVNA ▾ OBALA ▾ OTOCI ▾ NAUTIKA ▾ RIBOLOV ▾ KOLUMNNE ▾ MAGAZIN ▾ INFORMACIJE ▾

## ZABRANA RIBOLOVA DALA REZULTATE - Oporavlja se riblji fond Jabučke kotline

⌚ Prije 6 mjeseci

Ekipe od desetak zaposlenika Instituta za oceanografiju i ribarstvo provela je dvadeset dana na istraživačkom brodu "BIOS dva" na ribarstveno-biološkoj ekspediciji MEDITS (Mediterranean International Bottom Trawl-Surveys) kojoj je cilj bio istražiti stanje kočarskih naselja i opisati promjene koje se događaju kroz vrijeme.

Uzorovalo se šezdesetak postaja u hrvatskom ribolovnom moru.

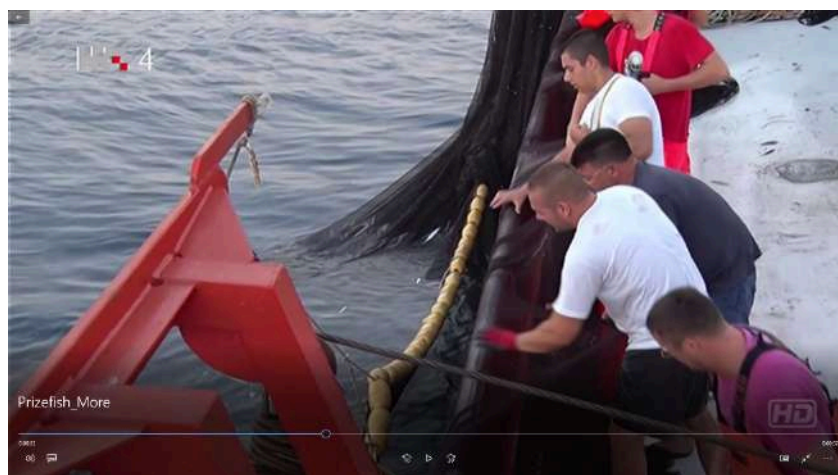
- Tijekom ekspedicije prikupljeni su uzorci ciljanih vrsta kao što su oslić, trija, škamp, kozice, mužgevci te ostalih gospodarski najvažnijih vrsta riba, rakova i glevonožaca. Prikupljeni uzorci će biti detaljno analizirani i obrađeni u sljedećim mjesecima. No, već sada je vidljivo iz ovih istraživanja (ali i onih provedenih prošle zime), da je stanje resursa u otvorenom srednjem Jadranu, posebice Jabučkoj kotlini, znatno bolje nego prethodnih godine.

Director of the Institute, prof.dr.sc. Nedo Vrgoč and researcher associate Igor Isajlović informed general public about the 2<sup>nd</sup> PRIZEFISH Steering Committee meeting held in Split from 16-18<sup>th</sup> of September 2019 and general aim of the project through 2 TV news releases on the National television, as well as participation on national radio news cast – HRT - Radio Split.

- HRT - ŽUPANIJSKA PANORAMA (television)



- HRT – MORE (television)



- HRT – RADIO SPLIT (radio show)

RADIO.HRT.HR | VIJESTI | RASPORED EMITIRANJA | EMISIJE | SLUŠAONICA

[>](#) [Emisije](#) > [Dnevnik Radio Splita](#) > [Emisija 17.09.2019.](#)

## Emisija 17.09.2019.



# Dnevnik Radio Splita

EMITIRANO:  
17.09.2019 16:00

PODIJELI:



**Najavljujemo:** - Gradsko vijeće Splita sinoć raspravljalo o sigurnosnom stanju u gradu... - Župna Boban primio njemačke parlamentarce iz skupine "Sjeverni Jadran"... - U Splitu počela trodnevna radionica o europskom projektu upravljanja ribarstvom u Jadranu... - U središtu grada Splita do kraja će se godine postaviti sigurnosne kamere na 14 lokacija... - Objavljeno javno savjetovanje sa zainteresiranim gospodarskim subjektima o izgradnji Centra u Lečevici... - Potpisan Ugovor o pružanju medicinskih usluga članovima Splitskog kluba olimpijaca... - Sutra stiže naoblačenje i hladnije vrijeme... Uredili Mladen Vuković i Sandra Kuzmanić.

**O EMISIJI DNEVNIK RADIO SPLITA**

*Središnja informativno-politička emisija koja se emitira od ponedjeljka do subote u trajanju do 25 minuta.*

## PP7 - OGS

On 26th July OGS produced a press release for promoting the public meeting in Trieste. OGS produced the press release that was sent to media by an external communication agency. Totally the press release was sent to 209 journalists (divided in these categories: radio, newspapers and web, news agencies, periodicals, tv).

Press release was than published on the local newspaper but mention to PRIZEFISH project was missing.

Press release sent to media:

**COMUNICATO**  
**Incontro pubblico Progetti conBIV4 per lo sviluppo sostenibile dell'Alto Adriatico**  
**Se ne parla venerdì 26 luglio al BioMa di Miramare a Trieste**

La ricerca marina a Trieste ha una lunghissima tradizione che trae le sue origini nelle attività della Stazione Zoologica di Trieste fondata in città alla fine del 1800. Un percorso arrivato fino ad oggi grazie al lavoro e alla collaborazione dei diversi "attori" che operano nel settore, dagli istituti di ricerca alle agenzie governative che promuovono la ricerca marina, soprattutto a livello internazionale.

In questo contesto, l'Istituto Nazionale di Oceanografia e di Geofisica Sperimentale - OGS, da sempre in prima fila nella studio e nella tutela dei mari e tutte le iniziative, promuove insieme all'Aree Marine Protette di Miramare e a Shoreline S.C.a.r.l un incontro pubblico per presentare alcuni dei progetti che sono attualmente in corso e che si occupano proprio di approfondire i diversi aspetti legati alla sostenibilità e alla salute del Mare Adriatico.

Venerdì 26 luglio alle 10 presso il BioMa - Biodiversitario Marino (viale Miramare 345 - Trieste) i ricercatori illustreranno i progetti e le attività che li coinvolgono, promuovendo un dialogo attivo con i cittadini di tutte le età e favorire una migliore conoscenza dei fenomeni naturali e promuovere il rispetto dell'ambiente.

Le presentazioni, moderate da Maurizio Spoto, direttore dell'AMP di Miramare, riguarderanno i progetti finanziati nell'ambito del programma Interreg Italia-Croazia **ECOSS** "Ecological Observing System in the Adriatic Sea: oceanographic observations for biodiversity", **FAIRSEA** "Fisheries in the Adriatic Region - a Shared Ecosystem Approach", **ADRIRIEEF** "Innovative exploitation of Adriatic Reefs in order to strengthen blue economy", **AdSWIM** "Managed use of treated urban wastewater for the quality of the Adriatic Sea", **PRIZEFISH** "Piloting of eco-innovative fishery supply-chains to market added-value Adriatic fish products", **ECOMAP** "Ecosustainable management of marine and tourist ports" e il progetto finanziato dal Programma LIFE della Comunità Europea **ROC-POP LIFE**.

26 luglio 2019

Per ulteriori informazioni:  
**Istituto nazionale di oceanografia e di geofisica sperimentale - OGS**  
**Ufficio Stampa**  
dot. Michele De Col - Studio StudiMali Srl - cell. 3403356400 - email: dcol@studiomali.com

**Servizio di Supporto Tecnico Scientifico per l'Internazionalizzazione, la Comunicazione, l'Alta Formazione e la Promozione della Ricerca - ICAP**  
dot.ssa Francesca Petteni - cell. 3479901885 - email: fpetteni@imgo.it

Potrebbe interessarti: <http://www.ravennatoday.it/economia/adriaco/acogliere-e-piattiforme-como-sedi-di-ricerca-e-di-turismo-sottomarino.html>  
Seguici su Facebook: <http://www.facebook.com/pages/RavennaToday/23587966110834>

**5) Progetto ITA-CRO AdSWIM "Managed use of treated urban wastewater for the quality of the Adriatic Sea"**

AdSWIM, progetto nato dalla partnership tra Italia e Croazia, volto alla preservazione della qualità delle acque costiere nel Mar Adriatico.

Il progetto ha ricevuto un finanziamento europeo nell'ambito del programma Interreg Italia-Croazia, Fondo Europeo di Sviluppo Regionale e ha la durata di due anni, fino al dicembre 2020.

L'iniziativa vede la stretta collaborazione dell'Università degli Studi di Udine, il Comune di Udine, CAF, l'Istituto Nazionale di Oceanografia e di Geofisica - OGS di Trieste, l'Università Politecnica delle Marche, l'Istituto di Cristallografia del C.N.R. e il Comune di Pescara, dalla parte italiana. Sul versante croato, si segnala la partecipazione di enti di spicco nell'ambito della tutela ambientale e della gestione delle acque quali l'Istituto Superiore di Sanità di Zadar, Impianti trattamento acque reflue di Ploče, di Spalato (VJK), Meteo center di Pola e la Facoltà di Ingegneria dell'Università di Spalato.

Il piano mira alla ricerca di nuovi sistemi di trattamento delle acque di depurazione, volti a migliorare la qualità delle acque costiere nel Mar Adriatico.

**6) Progetto ITA-CRO PRIZEFISH "Piloting of eco-innovative fishery supply-chains to market added-value Adriatic fish products"**

PRIZEFISH, progetto di ricerca italo-croato, coordinato dal Centro interpartimentale di ricerca in Scienze Ambientali (CIRA) dell'Università di Bologna, punta a rinnovare la filiera ittica dell'Adriatico, sviluppando prodotti della pesca sostenibili sia dal punto di vista ambientale che in senso economico e sociale.

Come in gran parte del Mediterraneo, anche le risorse ittiche dell'Adriatico sono minacciate da un eccessivo sfruttamento dovuto alla pesca intensiva. Le linee guida internazionali per fare fronte a questo problema sottolineano la necessità di azioni innovative, basate su solidi analisi scientifiche, che possano permettere alle imprese ittiche di adottare metodi di pesca con un impatto ambientale ridotto. Da qui parte il progetto Prizefish, che coinvolge associazioni di produttori e piccole e medie imprese ittiche di Italia e Croazia, offrendo soluzioni per aumentare la loro sostenibilità ambientale e allo stesso tempo la loro competitività sul mercato europeo ed internazionale. Finanziato dalla Commissione Europea con oltre 2,6 milioni di euro, Prizefish progetterà processi di innovazione dell'intera filiera ittica, sviluppando e implementando indicatori ecologici utili a quantificare la sostenibilità della pesca nell'Adriatico e in grado di sostenere la declinazione di prodotti eco-certificati. Le imprese del settore ittico, i turisti e le comunità rurali che fondano la loro economia sulla pesca potranno così contare su un valore aggiunto che permetterà di conquistare i consumatori più sensibili a prodotti ecologicamente sostenibili. Obiettivo del progetto è identificare prodotti, metodi e protocolli che potrebbero essere alla base di futuri prodotti della pesca eco-certificati e sostenibili sia dal punto di vista ambientale che in senso economico e sociale.

Coordinato dal Centro interpartimentale di ricerca in Scienze Ambientali dell'Università di Bologna, Prizefish coinvolge sei partner croati e sette partner italiani tra enti di ricerca, amministrazioni regionali ed associazioni di produttori. Il progetto è finanziato dalla Commissione Europea nell'Asse Prioritario Blue Innovation del programma 2014-2020 Interreg Che Italia-Croazia.

List of media:

**StudioSandrinelli Report**

Regarding the sending of the press release "Ambiente/Sviluppo Sostenibile - OGS, Area Marina Protetta di Miramare a Show/low presentato i progetti condivisi per l'Alto Adriatico" in which the PRIZEFISH project was mentioned, a total of 209 emails were sent to the mass media of Friuli Venezia Giulia

- belonging to the following categories
1. Radio
  2. Online Newspapers / Information Websites
  3. Newspapers
  4. Press agencies
  5. Magazines
  6. Television

**Details:**

**RADIO**

1. L'ascolano
2. International FVG Radio
3. Radio Attività
4. Radio Bascano
5. Radio Company
6. Radio Nuova Trieste
7. Radio Onde Friulane
8. Radio Punto Zero
9. Radio Spazio 103
10. Radio TFR
11. Radiotelepadenone
12. Radio Rai FVG
13. Radio Capolista - Radio Koper
14. RadioFagoli

**Online Newspapers / Information Websites**

1. Il discorso
2. Sito del Friuli Libero - Il Giornale del Friuli libero
3. Trieste All News
4. Triesteprima
5. Diario del FVG (Diario di Udine, diario di Pordenone, Diario di Trieste, ...)
6. TriesteCafe
7. Cafe TV 24
8. Udine Today
9. Udine 20
10. Friuliveonline
11. Pordenone oggi
12. Friuliveon

StudioSandrinelli srl  
 Strada 10/Bis/14  
 - Gorizia (GO)  
 Via Carducci, 22  
 34125 - Trieste  
 P. IVA 071135204  
 Tel. +39 0431 282029  
 Fax +39 0431 282023  
 email: info@ssr.it

**Newspapers**

1. Primorski dnevnik
2. Il Piccolo
3. Messaggero Veneto
4. Gazzettino

**Press Agencies**

1. Euroregionews
2. Ansa
3. Agf
4. Adn
5. Dtv

**Magazines**

1. IL MOMENTO
2. NOVI GLAS
3. Friuli Sport
4. Vitanova
5. Il Friuli
6. Il Popolo
7. QG
8. La Vita Cattolica

**Local TV**

1. RAI FVG
2. Telefriuli
3. Telepadenone
4. Il Tredici
5. Udinese Channel
6. Telequattro
7. Telecinquem
8. Telecapodistria - Tv Koper

**Yours**

Michele Del Col  
 Studio Sandrinelli Srl



Press release was than published on the local newspaper but mention to PRIZEFISH project was missing.



## PP10- BIVALVIA

PP10 BIVALVIA prepared the press release was focused on the involvement of O.P. Bivalvia Veneto as PP10 in the Project Interreg PRIZEFISH, highlighting Bivalvia goals, future, continuous evolution, implementation of new technologies and etc. Press release was sent by email to all the relevant five local and regional media. Unfortunately, the document was not published, and the main reason are extreme weather conditions (high water in Venice) in the Region of Veneto. Therefore, all newspaper, television and radio were full of news only about the high-water flood.

- Press release sent to media



**I nuovi orizzonti della Pesca: Innovazione e sviluppo sostenibile**

08 Novembre, 2019 Corle, Italia

**Press Release**

PRIZEFISH: Project Interreg Italia-Croazia

Paragraph 1 - Lead/Introduction:  
 - O.P. Bivalvia come partner e modello virtuoso nel progetto  
 - I focus  
 - Incontro e confronto fra partner  
 - Progetto PRIZEFISH Interreg Italia-Croazia

O.P. Bivalvia Veneto è Partner ufficiale in un progetto europeo Interreg IT-HR PRIZEFISH, poiché scelta come esempio di modello virtuoso da seguire per i metodi di pesca sostenibile applicati.

Paragraph 2 - Body

- Tra i focus del progetto vi è l'innovazione blu, lo sviluppo di processo, il trasporto marittimo, nonché la valorizzazione del patrimonio ambientale e culturale. Il coinvolgimento dell'O.P. Bivalvia nasce dalla sua consolidata attenzione alla ricerca di metodi innovativi per la trasformazione e la conservazione dei prodotti, nel rispetto dell'eccellenza delle materie prime della pesca locale.
- Dopo aver ottenuto la certificazione MSC per la pesca sostenibile (prima *Fishery* del Mar Mediterraneo) O.P. Bivalvia è in continua evoluzione, sempre alla ricerca di nuove metodologie finalizzate all'aumento del valore aggiunto dei prodotti proposti, rispondendo alle nuove esigenze del consumatore finale.
- La scorsa settimana, a Corle, presso il nuovo centro di trasformazione prodotti ittici inaugurato ad inizio settembre, si è tenuto un incontro fra alcuni partners di PRIZEFISH, durante il quale si è discusso di quali saranno i prossimi obiettivi e le strategie più promettenti da sviluppare, in termini di innovazione di processo/prodotto, finalizzata all'aumento della sostenibilità, della qualità, della stabilità e della comodità d'uso dei prodotti trasformati.
- In tale incontro, tra gli altri, è intervenuto Pietro Rocculi, Professore Associato del Dipartimento di Scienza e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna, che collaborerà con l'Organizzazione di Produttori, insieme ad altri colleghi, sviluppando alcune ricerche finalizzate all'aumento della qualità e della shelf-life ed all'innovazione del prodotto, attraverso studi "su misura" della realtà aziendale. In particolare il gruppo di ricerca focalizzerà la sua attività su obiettivi diversificati, al fine di introdurre sistemi di produzione e conservazione innovativi, più efficaci e sostenibili.

For further information please contact:  
 O.P. Bivalvia Veneto S.c., Gianni Stival, Mauro Vio e Melanie Savio  
 Via Tracotta 58/CI Corle-VE, IT  
 info@obivalvia.it +39 0421 82206 cell: +39 3357885696

- Photos provided for media



- Mail for media

 venerdì 06/11/2019 10:02  
info@opbivalvia.it  
comunicato stampa

A  
Con Ag. Ansa; Riccardo Coppe - IL GAZZETTINO (ricopricardo@yahoo.it); Mauro Zanotto CORRIE; Gemma Carzoneri; Kristina Stark  
Messaggi con priorità Alta.



Buongiorno,

In allegato il file del comunicato stampa in word e pdf, accompagnato dal logo del progetto Prizefish (tematica del comunicato).  
Alleghiamo inoltre alcune foto che vorremmo vengano pubblicate assieme

Ringraziamo anticipatamente per la Vs attenzione e porgiamo

Cordiali Saluti

*Melanie Savian*

**O.P. BIVALVIA VENETO S.C.**  
Organizzazione di Produttori di Molluschi Bivalvi del Mare Veneto Soc. Coop.  
Sede Legale: via Torino, 186 - 30172 Mestre (VE)  
Sede Amm.va: via Traghete, 68/C1 - 30021 Caorle (VE)  
Tel. 0421.42206 - Fax 0421.219497  
E-mail: info@opbivalvia.it  
Nr. R.E.A. 215310 - Registro Imprese di Venezia, C.F. e P.I.: 03525240273



[PRIZEFISH - Comunicato stampa](#)

## PP12- RERA

PP12 JU RERA Split – Dalmatia County was the host of the second SC meeting for project PRIZEFISH. Three-day meeting was held in Split from 16th till 18th of September 2019. PP12 Communication manager sent press release with general project information and details about the 2nd SC meeting in Split. It was sent to different web portals.

- press release sent to media

Projekt PRIZEFISH – Plovidba od novo-tehnoloških ribarskih opskrba za tržište odobrenih Adriatske obale proizvoda



Projekt PRIZEFISH – Plovidba od novo-tehnoloških ribarskih opskrba za tržište odobrenih Adriatske obale proizvoda. Načelno je financiran iz Programa prekogranične suradnje INTERREG V-A Italija - Hrvatska 2014-2020. Provedba projekta započela je 1. siječnja 2019. godine, a završetak projekta očekuje se 30. lipnja 2021. godine. U skladu sa općim ciljem projekta da se potakne hrvatska i talijanska mala i srednja gospodarstva te organizacije proizvođača na veći angažiranost u istraživa i komercijalnoj djelatnosti promocija, kako bi se omogućilo konkurentnost tih proizvođača na tržištu odobrenih Adriatske obale međunarodnom, u kojima je dana 10.09.2019. i 18.09.2019. na RIVA Splitu – dalmatinske Dugorije organizirali drugi sastanak na kojem su sudjelovali svi projektni partneri. Tijekom istovremeno održane radionice su i hrvatske i talijanske projektni partneri, uspjeli se zajednički opredijeliti o napretku projekta te se raspodijeliti o financijskim prioritetima i stvarna postignuta prema ciljnim grupama projekta.

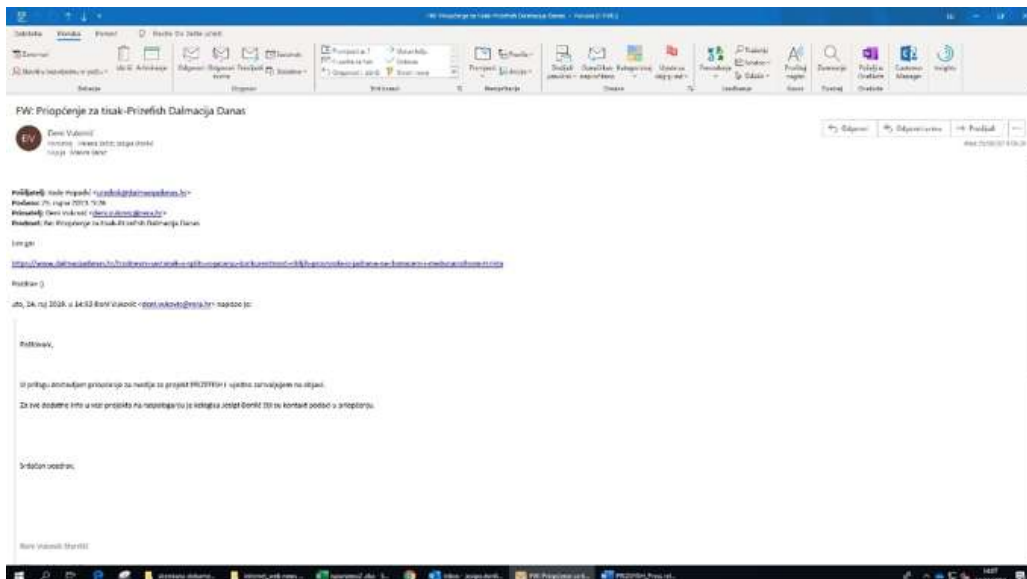
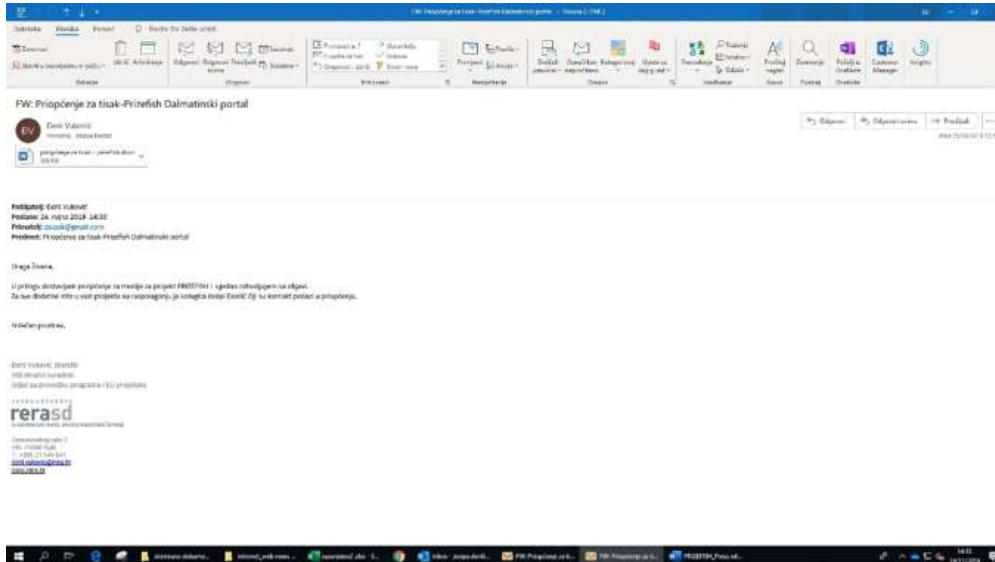
Novi taj projekat je s hrvatskim partnerima – Sveučilište u Boljuni, Dječji partner su Dalmatinska Dugorije, Nacionalna istraživačko razvojno (NRI), ADAMI – Agencija za razvoj poljoprivrednog sektora i malih i srednjih poduzetaka, CECEP – istraživački centar za istraživanje znanosti, Školski škola "Kralja Branimira", Nacionalni institut za oceanografiju i biogeografske proizvode – IOB, Hrvatska udruženja (Udruga A, Udruga B, Udruga C), Organizacija proizvođača Dalmatinske i hrvatske mora (Dalmatinska mora), Dalmatinska, Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i lovstva (MPS), Udruga (Udruga B), Udruga (Udruga C) – Dalmatinske Dugorije kao projektni partneri uključujući Javna ustanova RIVA Split za koordinaciju i razvoj RIVA Split – Dalmatinske Dugorije i Institut za oceanografiju i biogeografske proizvode (IOB). Osim toga je izvršen je projekat unose 21.547.000,00 HRK, dok je izvršen je RIVA (A) 245.747.000,00 HRK, od toga 20% dopunjavaju sredstvima Europske unije. Informacije o projektu PRIZEFISH projekat sprovedeno su na razini implementacije izvršavajući ciljevi, proizvodi i dodavanje vrijednosti i njegovanje ali i osnove kako bi se osigurala ekonomična, ekološka i socijalna održivost ribarstva sektora. To je u skladu i s obavezama općim ciljem projekta koje se promociju, istraživanjem osnove da bi se razvoj prekogranične suradnje, ali i razvijanje razvoja proizvodnje kako bi se kapitalizirala prekogranične inovacije u veći dugoročnog povećanja ekonomski, ekološki i socijalne održivost u obalnom području, istraži. Cilj PRIZEFISH projekta sadržaj je u skladu s hrvatskim i talijanskim ciljevima istraživanja i razvoja zajednički morali.

Link na službenu stranicu programa Interreg Italija – Hrvatska: <http://www.italia.hr/interreg/>



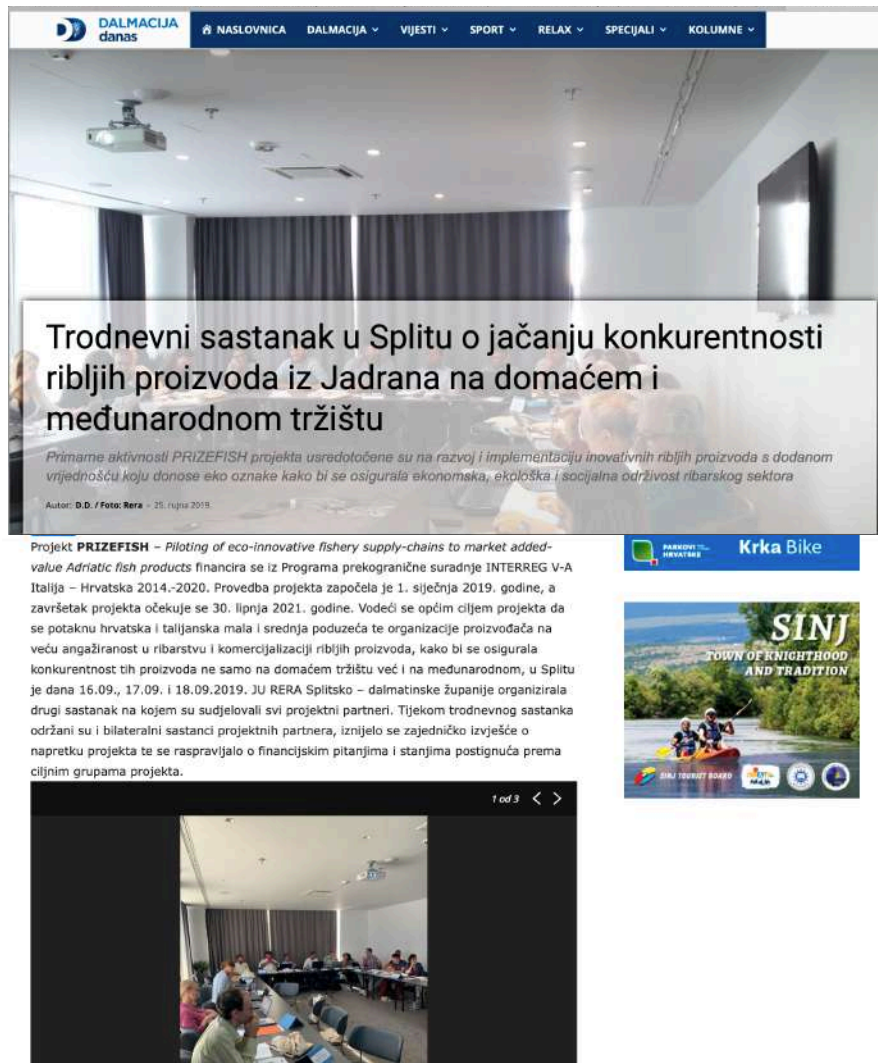
Name	Referent person	Contacts
NEWSPAPERS		
Dalmatinska obala	Rado Čučević	info@dalmatinskaobala.hr
Dalmatinski portal	Mira Babić	info@dalmatinskiportal.hr
Slobodna Dalmacija	Robert Radice	redice@dslobodnadalmacija.hr
Slobodnadalmacija.hr	n/a	info@slobodnadalmacija.hr
RADIO / TV CHANNELS		
Croatica Radiotelevizija - HRT	Anđelija Babić	hr@hrt.hr
HRT	n/a	hrt.hr@hrt.hr
Šibenski vokalni župnik	n/a	vokalni@svib.hr
Kanal 25	n/a	kanal25@kanal25.hr
Nova TV	Kristina Štorgić	prod@novatv.hr
Novostil	n/a	info@novostil.hr
Radio Dalmacija	n/a	marketing@radio-dalmacija.hr
RTL	Vanja Štorgić	rtl@rtl.hr
TV Jadran	n/a	tvjadran@tvjadran.hr
ONLINE PORTALS		
Kastel.hr	n/a	info@kastel.hr

- mail sent to media addresses + media list



- Published press releases:

<https://www.dalmacijadanas.hr/trodnevni-sastanak-u-splitu-o-jacanju-konkurentnosti-ribljih-proizvoda-iz-jadrana-na-domacem-i-medunarodnom-trzistu>



**Trodnevni sastanak u Splitu o jačanju konkurentnosti ribljih proizvoda iz Jadrana na domaćem i međunarodnom tržištu**

*Primarne aktivnosti PRIZEFISH projekta usredotočene su na razvoj i implementaciju inovativnih ribljih proizvoda s dodanom vrijednošću koju donose eko oznake kako bi se osigurala ekonomska, ekološka i socijalna održivost ribarskog sektora*

Autor: D.D. / Foto: Rera | 25. rujna 2019.

Projekt **PRIZEFISH** – *Piloting of eco-innovative fishery supply-chains to market added-value Adriatic fish products* financira se iz Programa prekogranične suradnje INTERREG V-A Italija – Hrvatska 2014.-2020. Provedba projekta započela je 1. siječnja 2019. godine, a završetak projekta očekuje se 30. lipnja 2021. godine. Vodeći se općim ciljem projekta da se potaknu hrvatska i talijanska mala i srednja poduzeća te organizacije proizvođača na veću angažiranost u ribarstvu i komercijalizaciji ribljih proizvoda, kako bi se osigurala konkurentnost tih proizvoda ne samo na domaćem tržištu već i na međunarodnom, u Splitu je dana 15.09., 17.09. i 18.09.2019. JU RERA Splitsko – dalmatinske županije organizirala drugi sastanak na kojem su sudjelovali svi projektni partneri. Tijekom trodnevnog sastanka održani su i bilateralni sastanci projektnih partnera, iznijelo se zajedničko izvješće o napretku projekta te se raspravljalo o financijskim pitanjima i stanjima postignuća prema ciljnim grupama projekta.

1 od 3

Nositelj projekta je Alma Mater Studiorum – Sveučilište u Bologni. Ostali partneri su: Zadarska županija, Nacionalno istraživačko vijeće (Rim), ASSAM – Agencija za usluge poljoprivrednog sektora regije Marche, CESTHA – istraživački centar za očuvanje staništa, Srednja škola 'Remo Brindisi', Nacionalni institut za oceanografiju i eksperimentalnu geofiziku – OGS, Ribarska zadruga Omega 3, Ribarska zadruga Istra, Organizacija proizvođača školjkaša Venetskog mora (Jadransko more) – Venecija, Ministarstvo poljoprivrede, Regija Emilia Romagna (Bologna), dok su iz Splitsko – dalmatinske županije kao projektni partneri uključeni Javna ustanova RERA S.D. za koordinaciju i razvoj Splitsko – dalmatinske županije i Institut za oceanografiju i ribarstvo (Split).

Ukupan proračun projekta iznosi **23.547.613,29 kn**, dok je proračun JU RERA SD **595.797,90 kn**, od toga 85% bespovratnih sredstava Europske unije.



Primarne aktivnosti PRIZEFISH projekta usredotočene su na razvoj i implementaciju inovativnih ribljih proizvoda s dodanom vrijednošću koju donose eko oznake kako bi se osigurala ekonomska, ekološka i socijalna održivost ribarskog sektora. To je u skladu s ambicioznim općim ciljem projekta kojim se premošćuju teritorijalni izazovi da bi se razvio prekogranični lanac opskrbe, ali i sustavnog razvoja proizvoda kako bi se kapitalizirala prekogranična inovacija u svrhu dugoročnog povećanja ekonomske, ekološke i socijalne održivosti u obalnom području Jadrana. Cilj PRIZEFISH projekta sažet je u kraljici "Ribarimo bolje! Ostvarimo više! Očuvajmo Jadransko more!"

Link na službenu stranicu programa Interreg Italija – Hrvatska: <https://www.italy-croatia.eu/>

<https://dalmatinskiportal.hr/vijesti/prizefish-provodi-se-projekt-koji-treba-potaknuti-hrvatska-i-talijanska-mala-poduzeca-na-vecu-angaziranost-u-ribarstvu/51733>







**PRIZEFISH Provodi se projekt koji treba potaknuti hrvatska i talijanska mala poduzeća na veću angažiranost u ribarstvu**

 Podijeli 10
 Tweetaj
 Svidi mi se 19

Primarne aktivnosti PRIZEFISH projekta usredotočene su na razvoj i implementaciju inovativnih ribljih proizvoda s dodanom vrijednošću koju donose eko oznake kako bi se osigurala ekonomska, ekološka i socijalna održivost ribarskog sektora

Provedba projekta 'PRIZEFISH – Piloting of eco-innovative fishery supply-chains to market added-value Adriatic fish products', koji se financira se iz Programa prekogranične suradnje INTERREG V-A Italija – Hrvatska 2014.-2020., započela je 1. siječnja 2019. godine, a završetak se očekuje 30. lipnja 2021. godine.

Vodeći se općim ciljem projekta da se potaknu hrvatska i talijanska mala i srednja poduzeća te organizacije proizvođača na veću angažiranost u ribarstvu i komercijalizaciji ribljih proizvoda, kako bi se osigurala konkurentnost tih proizvoda, ne samo na domaćem tržištu, već i na međunarodnom, u Splitu je 16., 17. i 18. rujna JU RERA Splitsko-dalmatinske županije organizirala drugi sastanak na kojem su sudjelovali svi projektni partneri. Tijekom trodnevnog sastanka održani su i bilateralni sastanci projektnih partnera, iznijelo se zajedničko izvješće o napretku projekta te se raspravljalo o financijskim pitanjima i stanjima postignuća prema ciljnim grupama projekta.



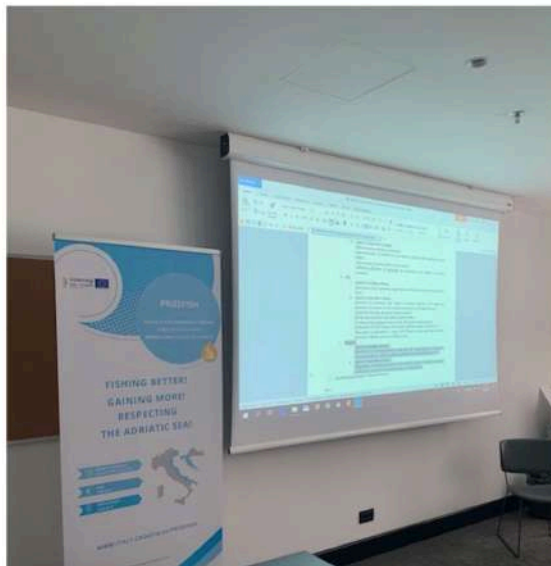


Nositelj projekta je Alma Mater Studiorum – Sveučilište u Bologni. Ostali partneri su: Zadarska županija, Nacionalno istraživačko vijeće (Rim), ASSAM - Agencija za usluge poljoprivrednog sektora regije Marche, CESTHA – istraživački centar za očuvanje staništa, Srednja škola 'Remo Brindisi', Nacionalni institut za oceanografiju i eksperimentalnu geofiziku – OGS, Ribarska zadruga Omega 3, Ribarska zadruga Istra, Organizacija proizvođača školjkaša Venetskog mora (Jadransko more)-Venecija, Ministarstvo poljoprivrede, Regija Emilia Romagna (Bologna), dok su iz Splitsko-dalmatinske županije kao projektni partneri uključeni Javna ustanova RERA S.D. za koordinaciju i razvoj Splitsko-dalmatinske županije i Institut za oceanografiju i ribarstvo (Split).

Ukupan proračun projekta iznosi 23.547.613,29 kuna, dok je proračun Javne ustanove RERA 595.797,90 kuna od čega je 85% bespovratnih sredstava Europske unije.

- Primarne aktivnosti PRIZEFISH projekta usredotočene su na razvoj i implementaciju inovativnih ribljih proizvoda s dodanom vrijednošću koju donose eko oznake kako bi se osigurala ekonomska, ekološka i socijalna održivost ribarskog sektora. To je u skladu s ambicioznim općim ciljem projekta kojim se premošćuju teritorijalni izazovi da bi se razvio prekogranični lanac opskrbe, ali i sustavnog razvoja proizvoda kako bi se kapitalizirala prekogranična inovacija u svrhu dugoročnog povećanja ekonomske, ekološke i socijalne održivosti u obalnom području Jadrana - poručuju iz JU RERA.

Cilj PRIZEFISH projekta sažet je u krilatici 'Ribarimo bolje! Ostvarimo više! Očuvajmo Jadransko more!', a više se može doznati na službenoj stranici: <https://www.italy-croatia.eu/>



## 3<sup>rd</sup> REPORTING PERIOD

## PP1 ZADAR, 1 press release, 10 publications and 1 radio broadcasting

### 1. Press release “Treći sastanak hrvatskih i talijanskih partnera u sklopu projekta PRIZEFISH”

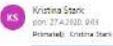
The 3th Steering Committee meeting was organized via remote (22-23<sup>th</sup> of April 2020.) attended by all project partners. During the two-day meeting, meetings of the project partners were held, a joint report on the progress of the project was presented, and financial issues and achievement statuses were discussed by target groups of the project. Zadar County participated as one of the project partners and as WP2Leader – responsible for communication activities. Zadar County created an article to inform the general public and all involved about the the 3<sup>rd</sup> project meeting and all activities during the first year of the project also about further activities during the second year 2020 in order to gain more interest in eco- innovative, sustainable fishery.


#### Press release document





**- List of media:**

**PRIZEFISH**





Broj prijavitelja: 0 nalazilo: 0 PV: 0 Preuzmi: 0 Spremi: 0 na: On: 0 On: 0 ZADARSKA ŽUPANIJA

---

From: **Vlatko Vučić Menezić** <informiranje@zadarska-zupanija.hr>  
 Sent: Friday, April 24, 2020 12:24 PM  
 To: OST info <ost@prizefish.hr>; 24 lista <dobrostanovo@24lista.hr>; Adriatic TV <adriatic@adriatic.hr>; Adriatic TV Njemačke <njema@adriatic.hr>; Adriatic TV Švedske <svenska@adriatic.hr>; Ane Vučević <ana.vucevic@svobodnadalmacija.hr>; Andriana Luc <andriana.luc@gmail.com>; @dask@zadarska.hr; S PORTAL <portal@portal.hr>; Dado Džalilović <dozd@dozd.hr>; Buzza ŽD <buzza@zavodskij.hr>; Daniel Granić <danielgranic@gmail.com>; Dado HRT <dozd.hrt@hrt.hr>; Dječja TV <radio@pula.hr>; Dječja TV <radio@pula.hr>; Iva Šušteršič <iva.sustersic@gmail.com>; Jasica Cokac <jasica.cokac@gmail.com>; Franjo Šarić <saric.franjo@gmail.com>; Glas Ciocka <glasociocka@gmail.com>; Harri Kooik <harri.kooik@info.com>; HRT Center Zadar <hrt.zadar@hrt.hr>; Hrvatski list <hrvatki.li.com.hr>; Ivan Štrlep <ivan.strlep@rtcg.hr>; Jelena Teliak <jelena.teliak@rtcg.hr>; Josip Džepić <josip.dzepic@gmail.com>; Dalma Dalmacija <hr>; Luka Perić <loperic@gmail.com>; Maja Mermović <majamermovic@yahoo.com>; Maja Matas <maja.matas@radiozadarmacija.hr>; Miro Konec <miro.konec@gmail.com>; Marketing <marketing@novosti.hr>; Miroslav Šušteršič <miroslav.sustersic@gmail.com>; Mega media <instanija@mega-media.hr>; Mega media <hr>; Miroslav Tatić <miroslav.tatic@novosti.hr>; Nina Šušteršič <nina.sustersic@gmail.com>; NZAVTV PORTAL <nzavrtv.portal@nzavrtv.hr>; Novi radio <radio@noviradio.hr>; Radio 057 - Marketing <marketing@radio057.hr>; Radio 057 <radio057.hr>; Radio 057 <redakcija@radio057.hr>; Radio 057 <redakcija@radio057.hr>; Radio Antena Zadar <radio@antenzadar.hr>; Radi <radio@zenakovac@gmail.com>; Radio BFM <info@radio-bfm.hr>; Radio Dalmacija <radio@radiodalmacija.hr>; Radio Fag <urednistvo@radiofag.hr>; Radio Zadar <radio.zadar@hrt.hr>; Redakcija <red@rtcg.hr>; Rozeta Bogušić <rozetabogusic@gmail.com>; Saša Jurčić <saša.jurcic@novosti.hr>; Silvije Romić <silvije.romic@novosti.hr>; Slobodne Dalmacije <zadarska@svobodnadalmacija.hr>; Tini Rajčić <hr>; Vekoslavina Kubiš <kubis@veko.com>; Zadar ŽD <zadar@zadarska.hr>; ZadarSKI list <urednistvo@zadarski.hr>; Zbornik <zbornik@novosti.hr>; Zveč <zveca@zveca.hr>

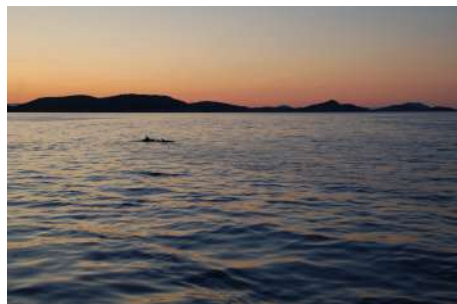
Co: **Kristina Štanić** <kristina.stanic@zadarska-zupanija.hr>; Anja Župan <anja.zupan@zadarska-zupanija.hr>  
 Subject: 9029F68

Prilozi:  
 u prilogu je priložen s fotografijama o.1. sastanku hrvatskih i italijanskih partnera u sklopu projekta PRIZEFISH.

S poštovanjima,

Vlatko Vučić Menezić  
 Službeni predstavnik i odgovoran javnosti  
 Pomoćnik pročelnika Ureda župana Zadarske županije  
 Odljeka za odnose s javnošću  
 Sadržaji za informiranje:  
**ZADARSKA ŽUPANIJA**  
**URED ŽUPANA**  
 Društvena Prolazna ul. 23100 Zadar  
 tel: 023 350 333; Fax: 023 350 332  
 Mob: 099 717 0936  
 Mail: [informiranje@zadarska-zupanija.hr](mailto:informiranje@zadarska-zupanija.hr)

**- Photographs provides for news media**

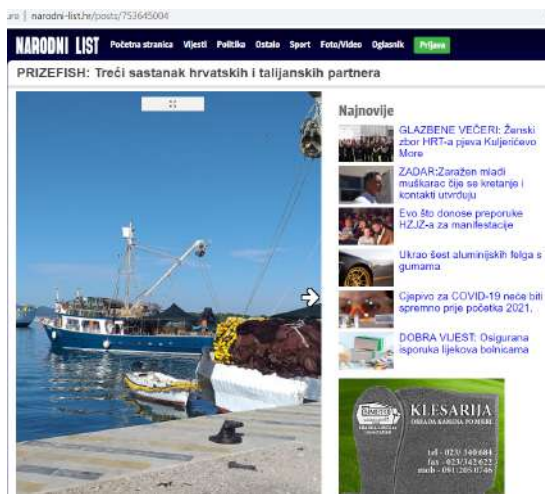


- Published press releases:

Internet - web news portals

<http://www.narodni-list.hr/posts/753645004>

PRIZEFISH: Treći sastanak hrvatskih i talijanskih partnera



<https://ezadar.net.hr/dogadaji/3805385/ribarimo-bolje-ostvarimo-vise-i-ocuvajmo-jadransko-more/>  
 #PRIZEFISH Ribarimo bolje, ostvarimo više i očuvajmo Jadransko more



<https://radio.hrt.hr/radio-zadar/clanak/ribarimo-bolje-ostvarimo-vise-ocuvajmo-jadransko-more/228863/>

„Ribarimo bolje! Ostvarimo više! Očuvajmo Jadransko more!”



Potaknut č se usvajanje novih metoda ribolova kao i interes za ulazak u postupak certifikiranja radi postizanja veće konkurentnosti na europskom tržištu. U okviru provedbe ovog projekta Zadarska županija će izraditi vodič za provedbu sjedivosti novih ribljih proizvoda - navodi se u priopćenju.

PRIZEFISH "Upravljanje eko-inovativnim lancima opskrbe u ribarstvu, kako bi se postigla dodana vrijednost jadranskih ribljih proizvoda"

radio.hrt.hr/radio-zadar/clanak/ribarimo-bolje-ostvarimo-vise-ocuvajmo-jadransko-more/228863/

PRIZEFISH "Upravljanje eko-inovativnim lancima opskrbe u ribarstvu, kako bi se postigla dodana vrijednost jadranskih ribljih proizvoda"

Dana 22. i 23. travnja 2020. održani je treći sastanak projektnih partnera na projektu PRIZEFISH- „Piloting of eco-innovative fishery supply-chains to market added-value Adriatic fish product”. Provedba projekta započela je 1. siječnja 2019. godine, a završetak je predviđen 30. lipnja 2021. godine.

Ideja projekta PRIZEFISH zasnovana je na prekograničnoj suradnji Italije i Hrvatske i kreiranju zajedničke ribarstvene poljske teritorijalne, društveno-ekonomske i razvojne promjene koje će dovesti do dugoročne gospodarske, ekološke i socijalne održivosti. Opći cilj projekta pod vodstvom Alma Mater Studiorum – Sveučilište u Bologni, je potaknuti usvajanje inovativnih metoda i tehnologija u ribarstvu, koje će omogućiti stvaranje dodatne vrijednosti: proizvodima ribarstva i pokretanje postupka certifikiranja ribljih proizvoda. Zbog trenutne situacije s pandemijom COVID 19 projektni je sastanak organiziran putem telekonferencije na kojem su sudjelovali predstavnici svih projektnih partnera.

Ukupan proračun projekta je 3,12 milijuna eura. Zadarska županija partner je na projektu s ukupnim proračunom od 349.430,00 eura, od čega se 85 % sufinancira sredstvima ERDF-a.

Ostali partneri s hrvatske strane su: Institut za oceanografiju i ribarstvo (Split), Omega 3 (Kali, 6Z Istra (Poreč), Ministarstvo poljoprivrede RH, Javna ustanova RERA S.D., (Split), a talijanske strane: Nacionalno istraživačko vijeće (Ancona), ASSAM - Agencija za usluge poljoprivrednog sektora regije Marche (Osimo), CESTHA - Istraživački centar za očuvanje starišta (Marina di Ravenna), Srednja škola "Remo Brindisi" (Lido degli Esterni, Comacchio), Nacionalni institut za oceanografiju i eksperimentalnu geofiziku – OGS (Sgarnico), O.P. BIVALVIA (Caorle), Regija Emilia Romagna (Bologna).

Prijemni prvi godine provedbe projekta u okviru analize postrojenja stamla (upravljanje i sigurnosti

radio.hr/radio-zoder/clanak/ribarimo-bolje-ostvarimo-vise-ocuvajmo-jadransko-more/22863/

Zadarska županija je protekle godine u suradnji s organizacijama proizvođača na hrvatskoj strani, Omega3, Istra i O.P.Bivalvina na talijanskoj strani te Ministarstvom poljoprivrede RH izradila izvješće o postojećem stanju preradivačke industrije ciljanih vrsta riba. Istražen je tržište te su dokumentirana raspoloživa rješenja potrebna za pretvorbu operativnih i proizvodnih linija u smislu poboljšanja i nadogradnje proizvodnih procesa. Predloženo su promjene pojedinih operativnih postupaka u manipulaciji ribom od ulova i iskrcaja na brod te transporta do pogona. Provedene su analize proizvodnih ciklusa za svaku specifičnu preradu odabranih ribljih vrsta. Nakon probnih testiranja utvrditi će se njihov utjecaj na cijeli sektor ribarstva. Odabrane morske vrste na kojima će se raditi na podizanju kvalitete, produljenju trajanja proizvoda (eng. shelf-life), odgovornom odnosu prema resursima i okolišu, podizanju vrijednosti kroz preradu, te specifičnim inovacijama u okviru pakiranja i promocije su sljedeće: srdelje, kozice, muzgavci, cipli, a od školjkaša kućica.

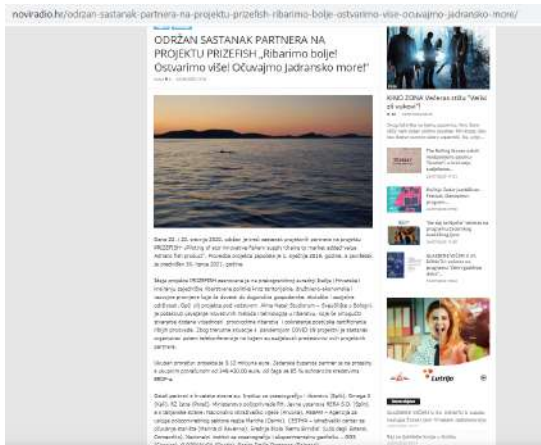
Podizanje kvalitete proizvoda ribarstva primjenom inovativnih metoda od samog ulova sitne plave ribe, selekcijom pri ulovu školjkaša kao i primjenom novih metoda u preradi i pakiranju postići će se značajan pozitivan efekat. Uvođenjem inovativnih metoda i odgovornim ponašanjem u obavljanju ribolova pozitivno će se utjecati na resurse i doprinijeti boljoj ribolovnoj efikasnosti.

Tijekom 2020. godine organizirani će se sastanci na kojima će sudjelovati predstavnici ribarstvenih organizacija, predstavnici nacionalne, regionalne i lokalne vlasti te predstavnici nevladinih udruga za zaštitu okoliša. Cilj ovih sastanaka bit će promicanje važnosti procesa ekološkog označavanja koji će potrošače informirati da je proizvod dobio iz odgovornog ribolova. Prekograničnom suradnjom projektnih partnera na radionicama i treninzima te uključivanjem ostalih dionika u ribarstvu vršiti će se razmjena znanja kroz stručna predavanja o inovativnim tehnologijama u ulovu te preradi ribe i postupku certifikiranja. Potaknut će se usvajanje novih metoda ribolova kao i interes za ulazak u postupak certifikiranja radi postizanja veće konkurentnosti na europskom tržištu. U okviru provedbe ovog projekta Zadarska županija će izraditi vodič za provedbu sjelivosti novih ribljih proizvoda.

Kroz primjenu novih metoda prerade proizvoda ribarstva te razvojem novih marketinških prezentacija osigurati će se potencijal za izgradnju eko inovativnih proizvoda. Zadarska županija će uz suradnju projektnih partnera, širiti inovativna znanja i ideje na međunarodnim i tuzemnim manifestacijama i događajima.

<https://www.noviradio.hr/odrzan-sastanak-partnera-na-projektu-prizefish-ribarimo-bolje-ostvarimo-vise-ocuvajmo-jadransko-more/>

ODRŽAN SASTANAK PARTNERA NA PROJEKTU PRIZEFISH „Ribarimo bolje! Ostvarimo više! Očuvajmo Jadransko more!”



**ODRŽAN SASTANAK PARTNERA NA PROJEKTU PRIZEFISH „Ribarimo bolje! Ostvarimo više! Očuvajmo Jadransko more!”**

Novi Sad, 23. travnja 2020. godine. U okviru projekta PRIZEFISH održan je sastanak partnera na projektu PRIZEFISH „Ribarimo bolje! Ostvarimo više! Očuvajmo Jadransko more!” u Zadaru. Na sastanku su sudjelovali predstavnici lokalne, regionalne i nacionalne vlasti, predstavnici ribarstvenih organizacija, stručnjaci iz područja ekološkog označavanja i predstavnici nevladinih udruga za zaštitu okoliša. Cilj sastanka bio je razmjena znanja i promicanje važnosti procesa ekološkog označavanja koji će potrošače informirati da je proizvod dobio iz odgovornog ribolova. Sastanak je održan u suradnji s organizacijama proizvođača na hrvatskoj strani, Omega3, Istra i O.P.Bivalvina na talijanskoj strani te Ministarstvom poljoprivrede RH. Na sastanku su razgovarali o postojećem stanju preradivačke industrije ciljanih vrsta riba, tržištu te su dokumentirana raspoloživa rješenja potrebna za pretvorbu operativnih i proizvodnih linija u smislu poboljšanja i nadogradnje proizvodnih procesa. Predloženo su promjene pojedinih operativnih postupaka u manipulaciji ribom od ulova i iskrcaja na brod te transporta do pogona. Provedene su analize proizvodnih ciklusa za svaku specifičnu preradu odabranih ribljih vrsta. Nakon probnih testiranja utvrditi će se njihov utjecaj na cijeli sektor ribarstva. Odabrane morske vrste na kojima će se raditi na podizanju kvalitete, produljenju trajanja proizvoda (eng. shelf-life), odgovornom odnosu prema resursima i okolišu, podizanju vrijednosti kroz preradu, te specifičnim inovacijama u okviru pakiranja i promocije su sljedeće: srdelje, kozice, muzgavci, cipli, a od školjkaša kućica. Podizanje kvalitete proizvoda ribarstva primjenom inovativnih metoda od samog ulova sitne plave ribe, selekcijom pri ulovu školjkaša kao i primjenom novih metoda u preradi i pakiranju postići će se značajan pozitivan efekat. Uvođenjem inovativnih metoda i odgovornim ponašanjem u obavljanju ribolova pozitivno će se utjecati na resurse i doprinijeti boljoj ribolovnoj efikasnosti. Tijekom 2020. godine organizirani će se sastanci na kojima će sudjelovati predstavnici ribarstvenih organizacija, predstavnici nacionalne, regionalne i lokalne vlasti te predstavnici nevladinih udruga za zaštitu okoliša. Cilj ovih sastanaka bit će promicanje važnosti procesa ekološkog označavanja koji će potrošače informirati da je proizvod dobio iz odgovornog ribolova. Prekograničnom suradnjom projektnih partnera na radionicama i treninzima te uključivanjem ostalih dionika u ribarstvu vršiti će se razmjena znanja kroz stručna predavanja o inovativnim tehnologijama u ulovu te preradi ribe i postupku certifikiranja. Potaknut će se usvajanje novih metoda ribolova kao i interes za ulazak u postupak certifikiranja radi postizanja veće konkurentnosti na europskom tržištu. U okviru provedbe ovog projekta Zadarska županija će izraditi vodič za provedbu sjelivosti novih ribljih proizvoda. Kroz primjenu novih metoda prerade proizvoda ribarstva te razvojem novih marketinških prezentacija osigurati će se potencijal za izgradnju eko inovativnih proizvoda. Zadarska županija će uz suradnju projektnih partnera, širiti inovativna znanja i ideje na međunarodnim i tuzemnim manifestacijama i događajima.



**ODRŽAN SASTANAK PARTNERA NA PROJEKTU PRIZEFISH „Ribarimo bolje! Ostvarimo više! Očuvajmo Jadransko more!”**

Novi Sad, 23. travnja 2020. godine. U okviru projekta PRIZEFISH održan je sastanak partnera na projektu PRIZEFISH „Ribarimo bolje! Ostvarimo više! Očuvajmo Jadransko more!” u Zadaru. Na sastanku su sudjelovali predstavnici lokalne, regionalne i nacionalne vlasti, predstavnici ribarstvenih organizacija, stručnjaci iz područja ekološkog označavanja i predstavnici nevladinih udruga za zaštitu okoliša. Cilj sastanka bio je razmjena znanja i promicanje važnosti procesa ekološkog označavanja koji će potrošače informirati da je proizvod dobio iz odgovornog ribolova. Sastanak je održan u suradnji s organizacijama proizvođača na hrvatskoj strani, Omega3, Istra i O.P.Bivalvina na talijanskoj strani te Ministarstvom poljoprivrede RH. Na sastanku su razgovarali o postojećem stanju preradivačke industrije ciljanih vrsta riba, tržištu te su dokumentirana raspoloživa rješenja potrebna za pretvorbu operativnih i proizvodnih linija u smislu poboljšanja i nadogradnje proizvodnih procesa. Predloženo su promjene pojedinih operativnih postupaka u manipulaciji ribom od ulova i iskrcaja na brod te transporta do pogona. Provedene su analize proizvodnih ciklusa za svaku specifičnu preradu odabranih ribljih vrsta. Nakon probnih testiranja utvrditi će se njihov utjecaj na cijeli sektor ribarstva. Odabrane morske vrste na kojima će se raditi na podizanju kvalitete, produljenju trajanja proizvoda (eng. shelf-life), odgovornom odnosu prema resursima i okolišu, podizanju vrijednosti kroz preradu, te specifičnim inovacijama u okviru pakiranja i promocije su sljedeće: srdelje, kozice, muzgavci, cipli, a od školjkaša kućica. Podizanje kvalitete proizvoda ribarstva primjenom inovativnih metoda od samog ulova sitne plave ribe, selekcijom pri ulovu školjkaša kao i primjenom novih metoda u preradi i pakiranju postići će se značajan pozitivan efekat. Uvođenjem inovativnih metoda i odgovornim ponašanjem u obavljanju ribolova pozitivno će se utjecati na resurse i doprinijeti boljoj ribolovnoj efikasnosti. Tijekom 2020. godine organizirani će se sastanci na kojima će sudjelovati predstavnici ribarstvenih organizacija, predstavnici nacionalne, regionalne i lokalne vlasti te predstavnici nevladinih udruga za zaštitu okoliša. Cilj ovih sastanaka bit će promicanje važnosti procesa ekološkog označavanja koji će potrošače informirati da je proizvod dobio iz odgovornog ribolova. Prekograničnom suradnjom projektnih partnera na radionicama i treninzima te uključivanjem ostalih dionika u ribarstvu vršiti će se razmjena znanja kroz stručna predavanja o inovativnim tehnologijama u ulovu te preradi ribe i postupku certifikiranja. Potaknut će se usvajanje novih metoda ribolova kao i interes za ulazak u postupak certifikiranja radi postizanja veće konkurentnosti na europskom tržištu. U okviru provedbe ovog projekta Zadarska županija će izraditi vodič za provedbu sjelivosti novih ribljih proizvoda. Kroz primjenu novih metoda prerade proizvoda ribarstva te razvojem novih marketinških prezentacija osigurati će se potencijal za izgradnju eko inovativnih proizvoda. Zadarska županija će uz suradnju projektnih partnera, širiti inovativna znanja i ideje na međunarodnim i tuzemnim manifestacijama i događajima.

<https://zadarski.slobodnadalmacija.hr/zadar/regional/europski-projekt-pomocu-koji-sluzi-za-upravljanje-eko-inovativnim-lancima-opskrbe-u-ribarstvu-kako-bi-postigli-vrijednost-jadranskih-proizvoda-1017954>

Europski projekt koji služi za upravljanje eko-inovativnim lancima opskrbe u ribarstvu, kako bi postigli vrijednost jadranskih proizvoda

zadarski.slobodnadalmacija.hr/zadar/regional/europski-projekt-pomocu-koji-sluzi-za-upravljanje-eko-inovativnim-lancima-opskrbe-u-ribarstvu-kako-bi-postigli-vrijednost-jadranskih-proizvoda-1017954



ional/europski-projekt-pomocu-koji-sluzi-za-upravljanje-eko-inovativnim-lancima-opskrbe-u-ribarstvu-kako-bi-postigli-vrijednost-jadranskih-proizvoda-1017954



<http://www.057info.hr/vijesti/2020-04-24/novim-metodama-do-vece-vrijednosti-srdela-kozica-muzgavaca-cipala-i-kucica>

Novim metodama do veće vrijednosti srdela, kozica, muzgavaca, cipala i kućica



057info.hr/vijesti/2020-04-24/novim-metodama-do-vece-vrijednosti-srdela-kozica-

**Novim metodama do veće vrijednosti srdela, kozica, muzgavaca, cipala i kućica**

Objavljeno: 24.04.2020 u 12:39



Piše: 057info, Foto: Jamnica.hr

Dana 22. i 23. travnja 2020. održan je treći sastanak hrvatskih i talijanskih partnera na projektu PRIZEFISH - „Piloting of eco-innovative fishery supply-chains to market added-value Adriatic fish product“. Provedba projekta započela je 1. siječnja 2019. godine, a završetak je predviđen 30. lipnja 2021. godine.

Ideja projekta PRIZEFISH zasnovana je na prekograničnoj suradnji Italije i Hrvatske i kreiranju zajedničke ribarstvene politike kroz teritorijalne, društveno-ekonomske i razvojne promjene koje će dovesti do dugoročne gospodarske, ekološke i socijalne održivosti. Opći cilj projekta kojega vodi Alma Mater Studiorum - Sveučilište u Bologni, je potaknuti usvajanje inovativnih metoda i tehnologija u ribarstvu, koje će omogućiti stvaranje dodane vrijednosti proizvodima ribarstva i pokretanje postupka certificiranja ribljih proizvoda. Zbog trenutne situacije s pandemijom COVID 19

057info.hr/vijesti/2020-04-24/novim-metodama-do-vece-vrijednosti-srdela-k-

u mnogim slučajevima zbog trenutne situacije s pandemijom COVID 19 projekt je sastanak organiziran putem telekonferencije na kojem su sudjelovali predstavnici svih projektnih partnera.

Ukupan proračun projekta je 3,12 milijuna eura. Zadarska županija partner je na projektu s ukupnim proračunom od 349.430,00 eura, od čega se 85 % sufinancira sredstvima ERDF-a, a jedan od hrvatskih partnera je i ribarska zadruga Omega 3 iz Kali.

Tijekom prve godine provedbe projekta provedena je preliminarna analiza stanja ribarstva u Jadranskom moru. Zadarska županija je protekloj godini izradila izvješće o postojećem stanju prerađivačke industrije ciljanih vrsta riba. Istraženo je tržište te su dokumentirana raspoloživa rješenja potrebna za pretvorbu operativnih i proizvodnih linija u smislu poboljšanja i nadogradnje proizvodnih procesa.

Predložene su promjene pojedinih operativnih postupaka u manipulaciji ribom od ulova i iskrcanja na brod te transporta do pogona. Provedene su analize proizvodnih ciklusa za svaku specifičnu preradu odabranih ribljih vrsta. Nakon probnih testiranja utvrditi će se njihov utjecaj na cijeli sektor ribarstva. Odabrane morske vrste na kojima će se raditi na podizanju kvalitete, produljenju trajanja proizvoda (eng. shelf-life), odgovornom odnosu prema resursima i okolišu, podizanju vrijednosti kroz preradu, te specifičnim inovacijama u okviru pakiranja i promocije su sljedeće: sirdela, kozice, muzgavci, cipli, a od školjkaša kućice (vangole).

Podizanje kvalitete proizvoda ribarstva primjenom inovativnih metoda od samog ulova sitne plave ribe, selekcijom pri izlovu školjkaša kao i primjenom novih metoda u preradi i pakiranju postići će se značajan pozitivan efekt. Prekograničnom suradnjom potaknuti će se usvajanje novih metoda ribolova kao i interes za ulazak u postupak certificiranja radi postizanja veće konkurentnosti na europskom tržištu. U okviru provedbe ovog projekta Zadarska županija će izraditi vodič za provedbu sjedivosti novih ribljih proizvoda.

<http://zupan.hr/vijesti/vijesti-zadarska-zupanija-eu-projekt-prizefish-vrijednosti-3-12-milijuna-eura-donijet-ce-inovativnije-metode-i-tehnologije-u-ribarstvu/>

Zadarska županija: EU projekt Prizefish vrijednosti 3,12 milijuna eura donijet će inovativnije metode i tehnologije u ribarstvu

zupan.hr/vijesti/vijesti-zadarska-zupanija-eu-projekt-prizefish-vrijednosti-3-12

**Zadarska županija: EU projekt Prizefish vrijednosti 3,12 milijuna eura donijet će inovativnije metode i tehnologije u ribarstvu**

04 travnja 2020.



Dana 22. i 23. travnja 2020. održan je treći sastanak hrvatskih i talijanskih partnera na projektu PRIZEFISH - „Piloting of eco-innovative fishery supply-chains to market added-value Adriatic fish product“. Provedba projekta započela je 1. siječnja 2019. godine, a završetak je predviđen 30. lipnja 2021. godine.

Ideja projekta PRIZEFISH zasnovana je na prekograničnoj suradnji Italije i Hrvatske i kreiranju zajedničke ribarstvene politike kroz teritorijalne, društveno-ekonomske i razvojne promjene koje će dovesti do dugoročne gospodarske, ekološke i socijalne održivosti. Opći cilj projekta kojega vodi Alma Mater Studiorum - Sveučilište u Bologni, je potaknuti usvajanje inovativnih metoda i tehnologija u ribarstvu, koje će omogućiti stvaranje dodane vrijednosti proizvodima ribarstva i pokretanje postupka certificiranja ribljih proizvoda. Zbog trenutne situacije s pandemijom COVID 19 u mnogim slučajevima zbog trenutne situacije s pandemijom COVID 19 projekt je sastanak organiziran putem telekonferencije na kojem su sudjelovali predstavnici svih projektnih partnera.

Ukupan proračun projekta je 3,12 milijuna eura. Zadarska županija partner je na projektu s ukupnim proračunom od 349.430,00 eura, od čega se 85 % sufinancira sredstvima ERDF-a, a jedan od hrvatskih partnera je i ribarska zadruga Omega 3 iz Kali.

Tijekom prve godine provedbe projekta provedena je preliminarna analiza stanja ribarstva u Jadranskom moru. Zadarska županija je protekloj godini izradila izvješće o postojećem stanju prerađivačke industrije ciljanih vrsta riba. Istraženo je tržište te su dokumentirana raspoloživa rješenja potrebna za pretvorbu operativnih i proizvodnih linija u smislu poboljšanja i nadogradnje proizvodnih procesa.

Predložene su promjene pojedinih operativnih postupaka u manipulaciji ribom od ulova i iskrcanja na brod te transporta do pogona. Provedene su analize proizvodnih ciklusa za svaku specifičnu preradu odabranih ribljih vrsta. Nakon probnih testiranja utvrditi će se njihov utjecaj na cijeli sektor ribarstva. Odabrane morske vrste na kojima će se raditi na podizanju kvalitete, produljenju trajanja proizvoda (eng. shelf-life), odgovornom odnosu prema resursima i okolišu, podizanju vrijednosti kroz preradu, te specifičnim inovacijama u okviru pakiranja i promocije su sljedeće: sirdela, kozice, muzgavci, cipli, a od školjkaša kućice (vangole).

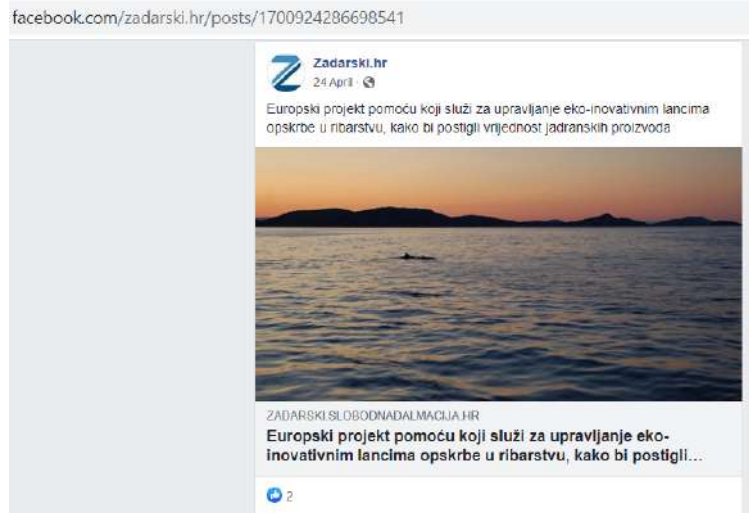
Podizanje kvalitete proizvoda ribarstva primjenom inovativnih metoda od samog ulova sitne plave ribe, selekcijom pri izlovu školjkaša kao i primjenom novih metoda u preradi i pakiranju postići će se značajan pozitivan efekt. Prekograničnom suradnjom potaknuti će se usvajanje novih metoda ribolova kao i interes za ulazak u postupak certificiranja radi postizanja veće konkurentnosti na europskom tržištu. U okviru provedbe ovog projekta Zadarska županija će izraditi vodič za provedbu sjedivosti novih ribljih proizvoda.

zupan.hr/vijesti/vijesti-zadarska-zupanija-eu-projekt-prizefish-vrijednosti-3-12-milijuna-eura-donijet-

Facebook;

<https://www.facebook.com/zadarski.hr/posts/1700924286698541>

Europski projekt koji služi za upravljanje eko-inovativnim lancima opskrbe u ribarstvu, kako bi postigli vrijednost jadranskih proizvoda



<https://www.facebook.com/zupan.hr/posts/888636818228988>

Zadarska županija: EU projekt Prizefish vrijednosti 3,12 milijuna eura donijet će inovativnije metode i tehnologije u ribarstvu



**Print media:**

Local newspaper Zadarski list on 27.th of april 2020. published the article with the title “Treći sastanak hrvatskih i talijanskih partnera u sklopu projekta PRIZEFISH” ( newspaper scan)

Panorama

Donačnik, 27. travnja 2020. **Zadarskius 27**

**TREĆI SASTANAK HRVATSKIH I ITALIJANSKIH RIBARA**



Truba se voditi posebna briga o očuvanju ribnjeg fonda



Programirana suradnja je dobro je za i zajedničkom istraživanju

## Ribarimo bolje! Ostvarimo više! Očuvajmo Jadransko more!

Ideja projekta PRIZEFISH zasnovana je na prekograničnoj suradnji Italije i Hrvatske i kreiranju zajedničke ribarstvene politike, a opći cilj projekta je potaknuti uvajanje inovativnih metoda i tehnologija u ribarstvu, koje će omogućiti stvaranje dodane vrijednosti proizvodima ribarstva i pokretanje postojke certifikacije riblji, proizvođača

**ZADAR.** Između 22. i 23. travnja 2020. održan je treći sastanak projekta PRIZEFISH – Prvi hrvatski inter-regionalni fishery supply chain to market network od strane Adriatic fish producers, a sastanak je proveden u prostorijama PRIZEFISH u Zadaru. Na sastanku su sudjelovali predstavnici hrvatskih i italijanskih ribara, stručnjaci i organizatori projekta.

**ZADAR.** Između 22. i 23. travnja 2020. održan je treći sastanak projekta PRIZEFISH – Prvi hrvatski inter-regionalni fishery supply chain to market network od strane Adriatic fish producers, a sastanak je proveden u prostorijama PRIZEFISH u Zadaru. Na sastanku su sudjelovali predstavnici hrvatskih i italijanskih ribara, stručnjaci i organizatori projekta.

**ZADAR.** Između 22. i 23. travnja 2020. održan je treći sastanak projekta PRIZEFISH – Prvi hrvatski inter-regionalni fishery supply chain to market network od strane Adriatic fish producers, a sastanak je proveden u prostorijama PRIZEFISH u Zadaru. Na sastanku su sudjelovali predstavnici hrvatskih i italijanskih ribara, stručnjaci i organizatori projekta.

**Objavljeno posredništvo**  
Zadarska ribarstva je predstavnik godišnjeg sastanka i organiziranja istih posrednika na hrvatskoj strani. Održava ih i hrvatska ribarstva, koja su izvan te organizacije, ali su povezani s njom. U skladu s tim, hrvatska ribarstva su predstavnik godišnjeg sastanka i organiziranja istih posrednika na hrvatskoj strani. Održava ih i hrvatska ribarstva, koja su izvan te organizacije, ali su povezani s njom.

**Objavljeno posredništvo**  
Zadarska ribarstva je predstavnik godišnjeg sastanka i organiziranja istih posrednika na hrvatskoj strani. Održava ih i hrvatska ribarstva, koja su izvan te organizacije, ali su povezani s njom. U skladu s tim, hrvatska ribarstva su predstavnik godišnjeg sastanka i organiziranja istih posrednika na hrvatskoj strani. Održava ih i hrvatska ribarstva, koja su izvan te organizacije, ali su povezani s njom.

**Objavljeno posredništvo**  
Zadarska ribarstva je predstavnik godišnjeg sastanka i organiziranja istih posrednika na hrvatskoj strani. Održava ih i hrvatska ribarstva, koja su izvan te organizacije, ali su povezani s njom. U skladu s tim, hrvatska ribarstva su predstavnik godišnjeg sastanka i organiziranja istih posrednika na hrvatskoj strani. Održava ih i hrvatska ribarstva, koja su izvan te organizacije, ali su povezani s njom.

**Objavljeno posredništvo**  
Zadarska ribarstva je predstavnik godišnjeg sastanka i organiziranja istih posrednika na hrvatskoj strani. Održava ih i hrvatska ribarstva, koja su izvan te organizacije, ali su povezani s njom. U skladu s tim, hrvatska ribarstva su predstavnik godišnjeg sastanka i organiziranja istih posrednika na hrvatskoj strani. Održava ih i hrvatska ribarstva, koja su izvan te organizacije, ali su povezani s njom.

**Objavljeno posredništvo**  
Zadarska ribarstva je predstavnik godišnjeg sastanka i organiziranja istih posrednika na hrvatskoj strani. Održava ih i hrvatska ribarstva, koja su izvan te organizacije, ali su povezani s njom. U skladu s tim, hrvatska ribarstva su predstavnik godišnjeg sastanka i organiziranja istih posrednika na hrvatskoj strani. Održava ih i hrvatska ribarstva, koja su izvan te organizacije, ali su povezani s njom.

**Objavljeno posredništvo**  
Zadarska ribarstva je predstavnik godišnjeg sastanka i organiziranja istih posrednika na hrvatskoj strani. Održava ih i hrvatska ribarstva, koja su izvan te organizacije, ali su povezani s njom. U skladu s tim, hrvatska ribarstva su predstavnik godišnjeg sastanka i organiziranja istih posrednika na hrvatskoj strani. Održava ih i hrvatska ribarstva, koja su izvan te organizacije, ali su povezani s njom.

## 2. RADIO broadcasts - show “Pomorska večer” (+ PP11- MP)

Zadar County participated on the 3rd Steering Committee Meeting held via remote on the 22nd and 23rd of April 2020. To inform general public and to foster the involvement of stakeholders Zadar County produced press release about this meeting.

According to the press release sent to all listed media addresses HRT RADIO ZADAR contacted by phone Kristina Stark, CM (Zadar County) on 30th of April 2020. with request for a 15 minutes broadcast dedicated to PRIZEFISH, in a special programme called “Pomorska večer”. This programme discusses various topics related to maritime, shipping, fishery and other topics related to the sea. The journalist (Vladimir Šetka) recorded apx.15 minutes conversation with CM. Zadar County (CM) provided general information about the project, PRIZEFISH overall aim, funding, duration, eco certification process, the expected PRIZEFISH results including information on benefits for the fishing industry in general and answered given questions. The conversation has began as follows:

A meeting of project partners was held these days, and since they are partners from Croatia and Italy, what did that virtual meeting look like?

- Can you explain to us what kind of project it is? What are the goals?
- Who is all involved in the project?
- How is it implemented?
- How long does the implementation take and what is the budget?
- It has been almost a year and a half since the beginning of project implementation. What have the previous analyses of the state of art of fisheries for Croatian-Italian part of the Adriatic shown?
- What will the collected knowledge and information's be used for?
- What conclusions were reached in cooperation with the fish processing industry in Croatia?
- How can the quality of fishery products be raised?
- What are the next steps, since the implementation of the project ends in approx. a year?

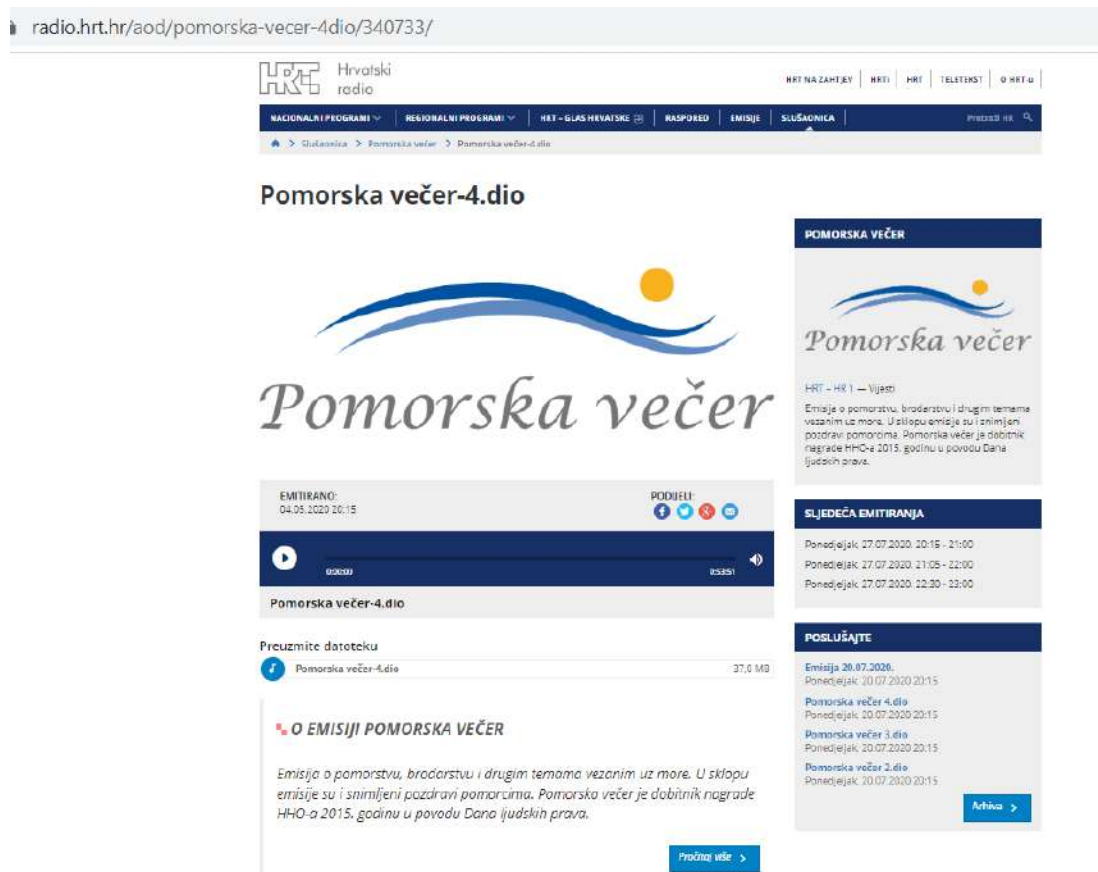
The programme was broadcasted on 4th of May 2020, from 8-12PM. The radio dedicated PRIZEFISH project apx. 15 minutes, in the 4th part of the programme.

The journalist (Vladimir Šetka) recorded apx. 15 minutes conversation with CM of Zadar County (CM) provided general information about the project, PRIZEFISH overall aim, funding, duration, eco certification process, the expected PRIZEFISH results including information on benefits for the fishing industry in general and answered given questions.

Project partners from the Croatian side were invited to participate and contributed textually, answering the questions requested from the journalist. Also, the representative of PP11, Valentina Andrić helped with preparing materials for the radio show. The program was broadcasted on 4th of May 2020, from 8-12PM. The show was divided into 4 sections and lasted from 8PM until 12 PM, with small interruptions during news broadcasting. The 4th section was dedicated to PRIZEFISH.

- radio recording- 20200504-radio-POMORSKA\_VECER

- <https://radio.hrt.hr/ep/pomorska-vecer/340694/>



The screenshot shows the HRT website interface for the program 'Pomorska večer-4.dio'. The page includes a navigation menu, a search bar, and a main content area with a large logo for 'Pomorska večer'. Below the logo, there is a section for 'EMITIRANO' (Broadcasted) on 04.05.2020 at 20:15, with social media sharing options. A video player is embedded, showing the program title and a play button. Below the player, there is a download link for the audio file 'Pomorska večer-4.dio' (37.0 MB). A section titled 'O EMISIJI POMORSKA VEČER' provides a description: 'Emisija o pomorstvu, brodarstvu i drugim temama vezanim uz more. U sklopu emisije su i snimljeni pozdravi pomorcima. Pomorska večer je dobitnik nagrade HHO-a 2015. godinu u povodu Dana ljudskih prava.' To the right, there are sections for 'SLJEDEĆA EMITIRANJA' (Next Broadcasts) and 'POSLUŠAJTE' (Listen), listing previous episodes and their broadcast times.

### PP2- CNR IRBIM, 1 press release, 1 publication

In the month of June, PP2 proposed to “Pesceinrete” (an online newspaper dedicated fisheries issues) the publication of a brief article on the PRIZEFISH project. The aim of Pesceinrete is to offer to Italian fishing operators a daily resource of information and a virtual showcase where they can propose and choose products and services. The article was published online on 25th June 2020. It introduces the PRIZEFISH aim and the fishery standards under development in the framework of the project, in order to inform fishing operators about the opportunities arising from PRIZEFISH as well as the general public, fostering potentially the involvement of new fisheries stakeholders in the project.

### Mail sent to media



### Photographs provided for news media



## Web portal

<https://www.pesceinrete.com/2020/06/25/un-marchio-per-certificare-la-pesca-responsabile-nellalto-adriatico/>

Home » Pesca

### Un marchio per certificare la pesca responsabile nell'Alto Adriatico

Il progetto Prizefish mira ad aumentare la competitività a livello europeo ed internazionale dei prodotti adriatici

by **Comunicato stampa** — 26 Giugno 2020 in Pesca, Sostenibilità

0



*Un marchio per certificare la pesca responsabile nell'Alto Adriatico* – L'Istituto per le Risorse Biologiche e Biotecnologie Marine IRBIM del CNR di Ancona, sta sviluppando degli standard per certificare la pesca responsabile nell'Alto Adriatico nell'ambito del progetto *Interreg Prizefish – Piloting of eco-innovative fishery supply-chains to market added-value Adriatic fish products*, che coinvolge istituzioni e operatori della pesca in Italia e in Croazia ed è coordinato dalla prof.ssa Caniani dell'Università di Bologna.

L'Adriatico è il principale bacino di pesca del Mediterraneo, da cui proviene, per quanto riguarda l'Italia, oltre la metà dell'intera produzione ittica nazionale. Come in gran parte del Mediterraneo, tuttavia, i principali stock di interesse commerciale sono minacciati dalla pesca intensiva. In questo contesto il progetto *Prizefish* mira ad aumentare la competitività a livello europeo ed internazionale dei prodotti adriatici provenienti da una pesca responsabile sotto il profilo ambientale oltreché economico e sociale, attraverso la creazione di un apposito "marchio regionale" (Adriatic Responsible Fisheries Management – ARFM), di cui potranno fruire gli operatori del settore, su entrambe le sponde dell'Adriatico, in linea con gli standard sviluppati dal CNR e dagli altri enti di ricerca coinvolti nel progetto.



### Contare su un valore aggiunto dei prodotti

Non solo le imprese ittiche ma anche le piccole comunità che fondano la loro economie sulla pesca e l'intero territorio potranno contare su un valore aggiunto dei loro prodotti, che saranno certificati sotto un duplice profilo: quello dell'origine, ovvero la chiarezza della provenienza dal mare Adriatico, e quello della responsabilità, ovvero la certezza della provenienza dei prodotti da tecniche di pesca responsabili e innovative. In questo modo, si mira a salvaguardare le risorse dell'Adriatico e i loro habitat ma anche, al contempo, a promuovere gli interessi economici dei pescatori.

Per quanto riguarda il Work Package 3, coordinato dal CNR-IRBIM, dall'avvio di Prizefish è stata svolta una analisi/mappatura delle fisheries potenzialmente rilevanti, sono stati organizzati incontri di consultazione con gli operatori della pesca, sia in Italia sia in Croazia, interessati al processo di certificazione e predisposto, sulla base degli input ricevuti, una prima articolazione degli standard, che rispecchiano le linee guida internazionali e ed europee, sviluppandosi su tre principi chiave: sistema di gestione responsabile, rispetto dell'ambiente e dimensione socio economica

Tags: [pesca](#) [pesca responsabile](#) [progetto Prizefish](#) [settore ittico](#)

### PP4 – CESTHA, 1 press release, 1 publication

The PRIZEFISH project, developed by the EU for the Italian-Croatian sector of the upper Adriatic and of which CESTHA is a partner, is primarily concerned with sustainable fishing, with the aim of replacing the most impactful fishing techniques with other more modern and sustainable. In this context, the focus was placed on typical products of Ravenna fishery, such as wild mussel and cuttlefish. But not only that, PRIZEFISH also pays great attention to accidental catches, especially sharks (through the application of mesh "gates" to prevent their entry into the net) and sea turtles (through luminous bollards on the nets), as well as the experimentation of cages for *Squilla mantis*, to avoid fishing for undersized or other non-target species. The text of the article has been released as telephone interview. This paper is distributed in all Ravenna municipality.

### Press media

- Article "In defence of the sea"- newspaper Il Resto del Carlino, published on 5<sup>th</sup> February 2020





**PP5 REMO BRINDISI 2 press release, 3 publication**

In third reporting period PP5 had in total 3 publications. One article was published in January. Second part of the event From sea to dish (Il pesce azzurro dal mare alla tavola) was on 13<sup>th</sup> of January and local authorities and local fishermen were present (Lega Coop Estense, Lega Coop Nord Italia, Comune di Comacchio, Mr. Michele Bardella as fisherman, CNA).

Second two articles were published in June. PP5 defined four different moments: the first was useful to present Prizefish project to all students, the second was a talk about fishing technics in the Adriatic Sea, the third was a presentation of all maps by our students and the fourth was a nutritional lesson about blue fish.

## Published articles:

- Gli studenti del Remo Brindisi per la pesca 'green', 17th of January 2020  
<https://www.estense.com/?p=830728>

### Gli studenti del Remo Brindisi per la pesca 'green'

*Il 'Green New Deal' del Prizefish punta allo sviluppo sostenibile del settore ittico nell'alto Adriatico*

Comacchio. L'Unione Europea investe sul green e progetta un nuovo corso dell'economia basato sulla sostenibilità e sul rispetto dell'ambiente, coinvolgendo le scuole e gli studenti nell'innovativo progetto denominato 'PrizeFish', realizzato con la supervisione scientifica di Unibo, che ne è capofila, di Cestha (Centro Studi di biologia marina di Ravenna), Unife e dell'Istituto scolastico Remo Brindisi di Lido degli Estensi, in collaborazione con una scuola della Croazia.



L'idea di base è quella di rendere protagonisti gli studenti delle due scuole superiori per sviluppare la conoscenza e la divulgazione di un'economia green del settore ittico nell'alto Adriatico: attraverso una didattica laboratoriale, verranno sviluppati temi legati al pesce azzurro, dalle tecniche di pesca, a quelle di conservazione a basso impatto ambientale.

Le degustazioni dei piatti non potranno prescindere dalle competenze di conoscenza e divulgazione della filiera del prodotto, le lezioni avranno carattere interdisciplinare e saranno affrontate in modo trasversale nei tre indirizzi del Remo Brindisi, con il proposito di estendere i frutti delle diverse progettualità in atto, sia nelle scuole secondarie di primo grado del territorio di Comacchio che in quello della bassa Romagna.

L'obiettivo principale del PrizeFish risponde all'ambiziosa sfida di sviluppo di una filiera transnazionale Ittica di valore, per aumentare, nel lungo periodo, il potenziale di sostenibilità economica ambientale e sociale dei territori costieri dell'Adriatico.

Nella settimana in corso gli alunni parteciperanno a seminari e realizzeranno interviste ad esperti del settore, le esperienze didattiche realizzate saranno documentate con foto e video, mentre le conoscenze acquisite verranno compendiate in inglese, e nella propria lingua, sia nell'istituto Remo Brindisi che nella scuola di Spalato coinvolta nel progetto nato da fondi europei.

Il PrizeFish si aggiunge alle altre iniziative di respiro internazionale che vedono protagonisti gli alunni in questo periodo: le Fiere internazionali del turismo di Stoccarda e Monaco. Gli studenti meritevoli, selezionati per i livelli di competenze acquisiti nell'ambito linguistico e in quello delle materie professionalizzanti, affiancheranno gli imprenditori della riviera per promuovere in Germania il loro territorio: l'Emilia Romagna, il Delta e Comacchio.

- Remo Brindisi, gli studenti promuovono il Prizefish, 15th of June 2020 -  
<https://www.estense.com/?p=857401>

## Remo Brindisi, gli studenti promuovono il Prizefish

*Primo bilancio sui percorsi di apprendimento finalizzati alla conoscenza del territorio*

Lido degli Estensi. A chiusura dell'anno scolastico, nonostante tutte le criticità affrontate dalla scuola, l'Istituto Remo Brindisi traccia comunque un bilancio positivo sui progetti realizzati nell'ambito del Prizefish, valutando gli obiettivi raggiunti e le attività interrotte da riprogrammare per settembre.



Con il progetto "Il pesce azzurro, dal mare alla tavola" alcune classi dei tre indirizzi tecnico-professionali hanno partecipato ad una formazione seminariale realizzata da docenti esperti di tematiche del settore: tecniche di pesca dell'alto Adriatico; conoscenze geostoriche di porti italiani e croati e sforzo di pesca; aspetti organolettici e nutrizionali del pescato e normativa vigente.

Dopo gli incontri in aula magna, gli studenti dell'indirizzo Tecnico turistico e quelli di Manutenzione e assistenza tecnica sono stati ospitati nella sala del ristorante didattico per alcune piccole degustazioni di pesce azzurro realizzate e servite dai ragazzi dell'indirizzo di Enogastronomia e ospitalità alberghiera.

Nel mese di febbraio gli studenti coinvolti nel progetto hanno realizzato delle interviste ai pescatori e alle aziende del settore ittico locale, con l'obiettivo di analizzare l'attività della pesca nel nostro territorio dal punto di vista scientifico, economico e sociale.

Rimandato al prossimo anno scolastico, causa interruzione della attività didattiche in presenza, "Un Brindisi al mare e alla terra", progetto pianificato con la Cooperativa il Cerchio e il centro giovani "Free to fly" del Comune di Alfonsine finalizzato alla valorizzazione dei prodotti del territorio coltivati e pescati all'insegna della sostenibilità.

Gli studenti hanno quindi promosso a pieni voti il Prizefish, per aver strutturato percorsi di apprendimento finalizzati alla conoscenza del territorio e del mondo del lavoro.

- L'istituto Remo Brindisi promuove a pieni voti le iniziative del Prizefish, 16th of June 2020, print and web edition in La Nuova Ferrara

<https://lanuovaferrara.gelocal.it/ferrara/cronaca/2020/06/19/news/l-istituto-remo-brindisi-promuove-a-pieni-voti-le-iniziative-del-prizefish-1.38988408>

# la Nuova Ferrara

Noi EVENTI NEW

Ferrara Cento Bondeno Copparo Argenta Portomaggiore Comacchio Goro Tut

Ferrara » Cronaca

MARIACARLA  
BULGARELLI

19 GIUGNO 2020



## L'Istituto Remo Brindisi promuove a pieni voti le iniziative del Prizefish

LIDO ESTENSI

A chiusura dell'anno scolastico, e nonostante tutte le criticità affrontate dalla scuola, l'Istituto "Remo Brindisi" traccia comunque un bilancio positivo sui progetti realizzati nell'ambito del "Prizefish", valutando gli obiettivi raggiunti ed anche le attività che sono state per forza di cose

### PP6 IZOR 1 radio broadcasting

In the third reporting period, IOF staff has participated in live radio show on Radio Brač on 14<sup>th</sup> of January. The show was in Croatian language and IOF staff disseminated general and specific objectives of the PRIZEFISH project together with other interesting topics related to fisheries and marine biology.

Link to radio page: <https://www.radio-brac.hr>



## PP7 OGS – assistance to PP4

The OGS team gave support in publishing an article in Italian and Croatian magazine on promoting the responsible fishery in the Adriatic Sea.

Article title in Croatian: Brend za certificiranje odgovornog ribarstva sjevernog Jadrana

### **Brend za certificiranje odgovornog ribarstva sjevernog Jadrana**

### **Un marchio per certificare la pesca responsabile nell'Alto Adriatico**

Projekt Prizefish cilja na povećanje konkurentnosti proizvoda Jadrana u Evropi i međunarodno

Il progetto Prizefish mira ad aumentare la competitività a livello europeo ed internazionale dei prodotti adriatici

*Brend za certificiranje odgovornog ribarstva sjevernog Jadrana – Institut za Biološke Resurse i Morsku Biotehnologiju (IRBIM) talijanskog Državnog Savjeta za Istraživanje (CNR) U Anconi, razvija standarde za certificiranje odgovornog ribarstva sjevernog Jadrana u sklopu projekta Interreg Prizefish – Piloting of eco-innovative fishery supply-chains to market added-value Adriatic fish products, koji obuhvaća hrvatske i talijanske institucije i djelatnike u sektoru ribarstva i koordinira ga profesorica Alessia Cariani s Sveučilišta u Bologni u Italiji.*

Jadran je najvažnija ribolovna zona u Mediteranu, što svjedoči kao primjer da doprinosi više od polovice talijanske cjelokupne proizvodnje ribarskih proizvoda. Kao i u većini Mediterana, intenzivno ribarstvo i prelov prijete glavnim komercijalno važnim populacijama, stockovima. U tom kontekstu projekt Prizefish cilja na povećanje konkurentnosti cilja na povećanje konkurentnosti jadranskih proizvoda Jadrana u Evropi i međunarodno koji proizlaze iz ekološki, ekonomski o socijalno odgovornog ribarstva putem stvaranja specifičnog „regionalnog brenda“ (Adriatic Responsible Fisheries Management – ARFM). Dobrobiti tog brenda biti će u korist djelatnika sektora ribarstva obje obale Jadrana, kako hrvatskih tako i talijanskih, u skladu s standardima razvijenih od instituta CNR-IRBIM i drugih institucija uključenih u projekt.

#### **Računanje na dodanu vrijednost proizvoda**

Ribarski poduzetnici, male zajednice koje baziraju svoju ekonomiju na ribarstvu i šire područje koje ih okružuje moći će računati na dodanu vrijednost njihovih proizvoda koji će biti certificirani. Certifikacija će imati dvostruku narav, onu izvornosti, tj. izraženu jasnoću podrijetla iz Jadranskog mora, te onu odgovornosti, tj. sigurnost podrijetla proizvoda odgovornih i inovativnih ribarskih

tehnika. Na ovaj način se cilja zaštititi jadranske resurse i njihov habitat i u isto vrijeme promovirati ekonomske interese ribara.

U sklopu projekta Prizefish i njegovog Radnog Paketa 3, koordiniran od strane talijanskog instituta CNR-IRBIM, odrađena je analiza i mapiranje najvažnijih ribarskih segmenta, organizirana su konzultacije s hrvatskim i talijanskim operaterima u ribarstvu zainteresirani za proces certifikacije. Na bazi prvih sakupljenih informacija predloženo je prvotno raščlanjivanje standarda koji odražava međunarodne i evropske smjernice te se razvija u tri ključna principa: sistem odgovornog upravljanja, zaštita okoliša i socio-ekonomskih aspekta.

Article title in Italian: Un marchio per certificare la pesca responsabile nell'Alto Adriatico, 26.02.2020. <https://www.pesceinrete.com/2020/06/25/un-marchio-per-certificare-la-pesca-responsabile-nellalto-adriatico/>

Home > Pesca

## Un marchio per certificare la pesca responsabile nell'Alto Adriatico

Il progetto Prizefish mira ad aumentare la competitività a livello europeo ed internazionale dei prodotti adriatici

by Comunicato stampa — 20 Giugno 2020 in Pesca, Sostenibilità 0



Un marchio per certificare la pesca responsabile nell'Alto Adriatico – L'Istituto per le Risorse Biologiche e Biotecnologie Marine IRBIM del CNR di Ancona, sta sviluppando degli standard per certificare la pesca responsabile nell'Alto Adriatico nell'ambito del progetto Interreg Prizefish – *Piloting of eco-innovative fishery supply-chains to market added-value Adriatic fish products*, che coinvolge istituzioni e operatori della pesca in Italia e in Croazia ed è coordinato dalla prof.ssa Caniani dell'Università di Bologna.

L'Adriatico è il principale bacino di pesca del Mediterraneo, da cui proviene, per quanto riguarda l'Italia, oltre la metà dell'intera produzione ittica nazionale. Come in gran parte del Mediterraneo, tuttavia, i principali stock di interesse commerciale sono minacciati dalla pesca intensiva. In questo contesto il progetto Prizefish mira ad aumentare la competitività a livello europeo ed internazionale dei prodotti adriatici provenienti da una pesca responsabile sotto il profilo ambientale oltreché economico e sociale, attraverso la creazione di un apposito "marchio regionale" (Adriatic Responsible Fisheries Management – ARFM), di cui potranno fruire gli operatori del settore, su entrambe le sponde dell'Adriatico, in linea con gli standard sviluppati dal CNR e dagli altri enti di ricerca coinvolti nel progetto.



### Contare su un valore aggiunto dei prodotti

Non solo le imprese ittiche ma anche le piccole comunità che fondano la loro economia sulla pesca e l'intero territorio potranno contare su un valore aggiunto dei loro prodotti, che saranno certificati sotto un duplice profilo: quello dell'origine, ovvero la chiarezza della provenienza dal mare Adriatico, e quello della responsabilità, ovvero la certezza della provenienza dei prodotti da tecniche di pesca responsabili e innovative. In questo modo, si mira a salvaguardare le risorse dell'Adriatico e i loro habitat ma anche, al contempo, a promuovere gli interessi economici dei pescatori.

Per quanto riguarda il Work Package 3, coordinato dal CNR-IRBIM, dall'avvio di Prizefish è stata svolta una analisi/mappatura delle fisheries potenzialmente rilevanti, sono stati organizzati incontri di consultazione con gli operatori della pesca, sia in Italia sia in Croazia, interessati al processo di certificazione e predisposto, sulla base degli input ricevuti, una prima articolazione degli standard, che rispecchiano le linee guida internazionali ed europee, sviluppandosi su tre principi chiave: sistema di gestione responsabile, rispetto dell'ambiente e dimensione socio economica.

## PP8 OMEGA3, 1 press release, 2 publications

FC Omega has made a press release about the event “Innovating tools and processes for added-value Adriatic fishery products awareness training” organized by its official members and sent it to the media contacts.

### Press release document

**PRIZEFISH - TRENING OSVIJEŠTENOSTI ODRŽIVOG RIBARSTVA JADRANA ZA ČLANOVE RZ OMEGA 3**

17. lipnja 2020. | Benkovac, Hrvatska

**Press Release**

„Ribarimo bolje! Ostvarimo više! Očuvajmo Jadransko more!“

PRIZEFISH “Upravljanje eko-inovativnim lancima opskrbe u ribarstvu, kako bi se postigla dodana vrijednost jadranskih ribljih proizvoda”

Dana 17. lipnja 2020. održan je trening zadruga Ribarske Zadruga Omega 3, koji je dio projekta PRIZEFISH - “Piloting of eco-innovative fishery supply-chains to market added-value Adriatic fish product”. Provedba projekta započela je 1. siječnja 2019. godine, a završetak je predviđen 30. lipnja 2021. godine.

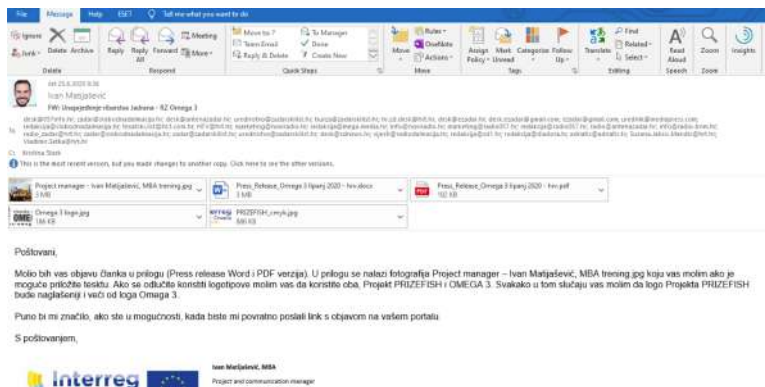
Ideja projekta PRIZEFISH zasnovana je na prekograničnoj suradnji Italije i Hrvatske i kreiranju zajedničke ribarstvene politike kroz teritorijalne, društveno-ekonomske i razvojne promjene koje će dovesti do dugoročne gospodarske, ekološke i socijalne održivosti. Glavni cilj projekta pod vodstvom Alma Mater Studiorum – Sveučilišta u Bologna, je potaknuti usvajanje inovativnih metoda i tehnologija u ribarstvu, koje će omogućiti stvaranje dodane vrijednosti proizvodima ribarstva i pokretanje postupka certificiranja ribljih proizvoda. Ukupan proračun projekta je 3,12 milijuna eura. RZ Omega 3 partner je na projektu s ukupnim proračunom od 241.410,00 eura, od čega se 85 % sufinancira sredstvima ERDF-a.

Ostali partneri s hrvatske strane su: Institut za oceanografiju i ribarstvo (SOFI), Zadarska Županija (Zadar), RZ Istra (Poreč), Ministarstvo poljoprivrede, RH, Javna ustanova RERA S.D. (Split), a s talijanske strane: Nacionalno istraživačko vijeće (Ancona), ASSAM - Agencija za usluge poljoprivrednog sektora regije Marche (Osimo), CESTHA - istraživački centar za očuvanje staništa (Marina di Ravenna), Srednja škola “Remo Brindisi” (Lido degli Estensi, Comacchio), Nacionalni institut za oceanografiju i eksperimentalnu geofiziku - OGS (Spigno), O.P.BIVALVIA (Caorle), Regija Emilia Romagna (Bologna).

Trening osviještenosti održivog ribarstva Jadrana, koji uključuje mogućnosti i prilike za tehnološko unapređenje u izlovu stine plave ribe (todine i incunai), inoviranjem novih proizvodnih linija zadruga s dodatnom vrijednosti, uz obziranje i obnovo navedenih ribljih izvora kao važne populacije Jadrana, održan je u službenim prostorijama preradivačkog pogona u Šopotu/Benkovac. Na treningu je prisustvovalo 13

European Regional Development Fund | RZ OMEGA 3 | IVAN MATIJAŠEVIĆ | [ivan@prizefish.hr](mailto:ivan@prizefish.hr) | [www.italy-croatia.eu](http://www.italy-croatia.eu)

### - e- mail sent to media



From: Ivan Matijašević, MBA, training manager - RZ Omega 3  
 To: Media contacts  
 Subject: PRIZEFISH - Omega 3

Poštovani,

Molio bih vas objavu članka u prilogu (Press release Word i PDF verzija). U prilogu se nalazi fotografija Project manager – Ivan Matijašević, MBA trening ppj koja vas molim ako je moguće priložiti tekstu. Ako se odlučite koristiti logotipove molim vas da koristite oba, Projekt PRIZEFISH i OMEGA 3. Svakako u tom slučaju vas molim da logo Projekta PRIZEFISH bude naglasniji i veći od loga Omega 3.

Puno bi mi značilo, ako ste u mogućnosti, kada biste mi povratno poslali link s objavom na vašem portalu.

S poštovanjem,

Ivan Matijašević, MBA  
 Project and communication manager

## Web portals

Benkovac: Evaluacija inovativne prerade i transformacije plave ribe, 25.06.2020.  
<https://ezadar.net.hr/biznis/3839668/benkovac-evaluacija-inovativne-prerade-i-transformacije-plave-ribe/>

TRENING ODRŽIVOG RIBARSTVA

### Benkovac: Evaluacija inovativne prerade i transformacije plave ribe

25.06.2020 10:30 eZadar.hr



**Na treningu je prisustvovalo 13 zadrugara, a kroz trening su pružene informacije o saznanjima koja su potrebna da bi se približili cilju održivosti, u ekološkom, socijalnom i ekonomskom aspektu.**

Dana 17. lipnja, 2020. održan je trening zadrugara Ribarske Zadruga Omega 3, koji je dio projekta PRIZEFISH- „Piloting of eco-innovative fishery supply-chains to market added-value Adriatic fish product“. Provedba projekta započela je 1. siječnja 2019. godine, a završetak je predviđen 30. lipnja 2021. godine.

Ideja projekta PRIZEFISH zasnovana je na prekograničnoj suradnji Italije i Hrvatske i kreiranju zajedničke ribarstvene politike kroz teritorijalne, društveno-ekonomske i razvojne promjene koje će dovesti do dugoročne gospodarske, ekološke i socijalne održivosti. Opći cilj projekta pod vodstvom Alma Mater Studiorum – Sveučilište u Bologni, je potaknuti usvajanje inovativnih metoda i tehnologija u ribarstvu, koje će omogućiti stvaranje dodane vrijednosti proizvodima ribarstva i pokretanje postupka certificiranja ribljih proizvoda. Ukupan proračun projekta je 3,12 milijuna eura. RZ Omega 3 partner je na projektu s ukupnim proračunom od 241.410,00 eura, od čega se 85 % sufinancira sredstvima ERDF-a.

Ostali partneri s hrvatske strane su; Institut za oceanografiju i ribarstvo (Split), Zadarska Županija (Zadar), RZ Istra (Poreč), Ministarstvo poljoprivrede RH, Javna ustanova RERA S.D. (Split), a s talijanske strane: Nacionalno istraživačko vijeće (Ancona), ASSAM - Agencija za usluge poljoprivrednog sektora regije Marche (Osimo), CESTHA – istraživački centar za očuvanje staništa (Marina di Ravenna), Srednja škola 'Remo Brindisi' (Lido degli Estensi, Comacchio), Nacionalni institut za oceanografiju i eksperimentalnu geofiziku – OGS (Sgonico), O.P.BIVALVIA (Caorle), Regija Emilia Romagna (Bologna).

Trening osviještenosti održivog ribarstva Jadrana, koji uključuje mogućnosti i prilike za tehnološko unaprjeđenje u izlovu sitne plave ribe (srdele i inćuna), inoviranjem novih proizvodnih linija zadruga s dodatnom vrijednosti, uz očuvanje i obnovu navedenih ribljih vrsta kao važne populacije Jadrana, održan je u službenim prostorijama prerađivačkog pogona u Šopotu/Benkovac.

Na treningu je prisustvovalo 13 zadrugara, a kroz trening su pružene informacije o saznanjima koja su potrebna da bi se približili cilju održivosti, u ekološkom, socijalnom i ekonomskom aspektu.

Shodno tome predstavljen je status proizvodnje prema količini ulova i sezonalnosti ulova, s analizama postojećeg rješenja prerađivačke industrije i različitih metoda transformacije proizvoda. Kroz trening su pružene informacije o dostupnosti i dosljednosti ulova te identifikacija produktivnog pristupa za učinkovite proizvodne procese i dosljednu opskrbu lanca kupaca.

Predstavljena je i evaluacija potencijalne inovativne prerade i transformacije ciljane riblje skupine (srdele) u isporuku proizvoda s dodanom vrijednošću, s pripadajućom analizom tržišne niše i proizvodnih troškova. Definirane su mogućnosti postojećih linija proizvoda i mogućnost njihove upotrebe za izradu novih proizvoda.

Pažnja je posvećena individualizaciji mogućih i postojećih tehnoloških unaprjeđenja u procesu proizvodnje i transformacije kako bi se dobili proizvodi s dodanom vrijednošću. U konačnici postavljene su smjernice za odabrano proizvodno rješenje (tj. oprema, postupci i postupci) koja će se provoditi za odabrane ciljane vrste (sardine), kao i upoznavanje s novim tehničko-tehnološkim rješenjima za rukovanje proizvodima i zahtjevima za rukovanje proizvodima tijekom proizvodnog procesa, od ribolovnih operacija do isporuke proizvoda.

RZ Omega 3 planira pilotiranje odabranog inovativnog rješenja (usisne morske pumpe) krajem kolovoza 2020. godine s čijim će rezultatima javnost također biti pravovremeno obaviještena.



U Šopotu održan trening o održivom ribarstvu Jadrana, 25.06.2020.

<http://www.057info.hr/vijesti/2020-06-25/u-sopotu-odrzan-trening-o-odrzivom-ribarstvu-jadrana>



Piše: 057info, Foto: 057info

Predstavljena je i evaluacija potencijalne inovativne prerade i transformacije ciljane riblje skupine (srdele) u isporuku proizvoda s dodanom vrijednošću, s pripadajućom analizom tržišne niše i proizvodnih troškova. Definirane su mogućnosti postojećih linija proizvoda i mogućnost njihove upotrebe za izradu novih proizvoda. Pažnja je posvećena individualizaciji mogućih i postojećih tehnoloških unapređenja u procesu proizvodnje i transformacije kako bi se dobili proizvodi s dodanom vrijednošću. U konačnici postavljene su smjernice za odabrano proizvodno rješenje (tj. oprema, postupci i postupci) koja će se provoditi za odabrane ciljane vrste (sardine), kao i upoznavanje s novim tehničko-tehnološkim rješenjima za rukovanje proizvodima i zahtjevima za rukovanje proizvodima tijekom proizvodnog procesa, od ribolovnih operacija do isporuke proizvoda.

RZ Omega 3 planira pilotiranje odabranog inovativnog rješenja (usisne morske pumpe) krajem kolovoza 2020. godine s čijim će rezultatima javnost također biti pravovremeno obaviještena.

Trening zadrugara Ribarske Zadruge Omega 3 održan je kao dio projekta PRIZEFISH- „Piloting of eco-innovative fishery supply-chains to market added-value Adriatic fish product“. Provedba projekta započela je 1. siječnja 2019. godine, a završetak je predviđen 30. lipnja 2021. godine.

Osim RZ Omega 3, ostali partneri s hrvatske strane su Institut za oceanografiju i ribarstvo (Split), Zadarska Županija (Zadar), RZ Istra (Poreč), Ministarstvo poljoprivrede RH, Javna ustanova RERA S.D. (Split), a s talijanske strane: Nacionalno istraživačko vijeće (Ancona), ASSAM - Agencija za usluge poljoprivrednog sektora regije Marche (Osimo), CESTHA - istraživački centar za očuvanje staništa (Marina di Ravenna), Srednja škola Remo Brindisi (Lido degli Estensi, Comacchio), Nacionalni institut za oceanografiju i eksperimentalnu geofiziku - OGS (Sgonico), O.P.BIVALVIA (Caorle), Regija Emilia Romagna (Bologna).

Trening osvještenosti održivog ribarstva Jadrana, koji uključuje mogućnosti i prilike za tehnološko unapređenje u izlovu sitne plave ribe (srdele i inčuna), inoviranjem novih proizvodnih linija zadruga s dodatnom vrijednošću, uz očuvanje i obnovu navedenih ribljih vrsta kao važne populacije Jadrana, održan je u službenim prostorijama preradivačkog pogona u Šopotu/Benkovac. Na treningu je prisustvovalo 13 zadrugara, a kroz trening su pružene informacije o saznanjima koja su potrebna da bi se približili cilju održivosti, u ekološkom, socijalnom i ekonomskom aspektu.

Shodno tome predstavljen je status proizvodnje prema količini ulova i sezonalnosti ulova, s analizama postojećeg rješenja preradivačke industrije i različitih metoda transformacije proizvoda. Kroz trening su pružene informacije o dostupnosti i dosljednosti ulova te identifikacija produktivnog pristupa za učinkovite proizvodne procese i dosljednu opskrbu lanca kupaca.

Ideja projekta PRIZEFISH zasnovana je na prekograničnoj suradnji Italije i Hrvatske i kreiranju zajedničke ribarstvene politike kroz teritorijalne, društveno-ekonomske i razvojne promjene koje će dovesti do dugoročne gospodarske, ekološke i socijalne održivosti. Opći cilj projekta pod vodstvom Alma Mater Studiorum - Sveučilište u Bologni, je potaknuti usvajanje inovativnih metoda i tehnologija u ribarstvu, koje će omogućiti stvaranje dodane vrijednosti proizvodima ribarstva i pokretanje postupka certifikiranja ribljih proizvoda. Ukupan proračun projekta je 3.12 milijuna eura. RZ Omega 3 partner je na projektu s ukupnim proračunom od 241.410,00 eura, od čega se 85 % sufinancira sredstvima ERDF-a.

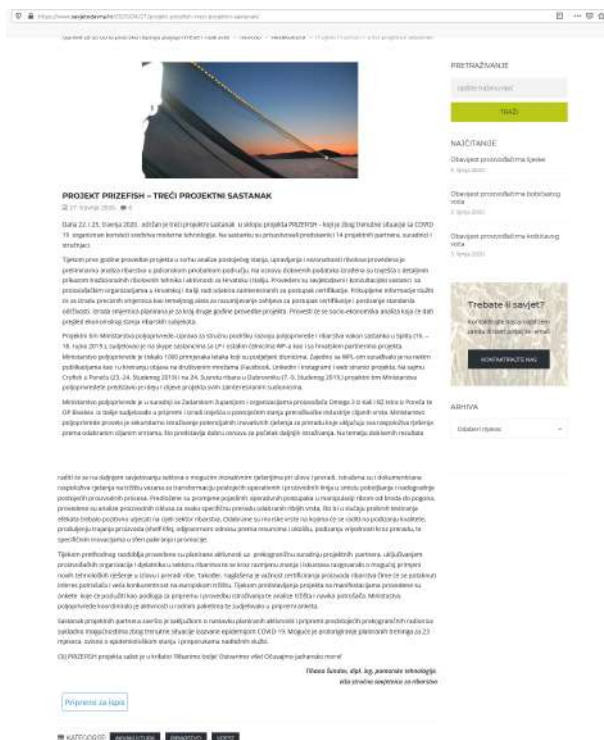
Partners PP11 and PP13 published articles on their institutional web page.

### PP11 MP

In third reporting period, due to COVID 19 impact on projects activities, PP11 have published one article on their institutional web page. It refers to third partners meeting held online in April, and PP11 project assignments and performance.

Article: Projekt PRIZEFISH – Treći projektni sastanak

<https://www.savjetodavna.hr/2020/04/27/projekt-prizefish-treci-projektni-sastanak/>



**PP13 RER**

Due to COVID 19 impact on projects activities, PP13 have published one article on their institutional web page in third period.



Article: Prizefish, progetto europeo di ricerca italo-croato, prosegue dritto la sua rotta verso l’eco-innovazione della filiera ittica grazie a prodotti sostenibili della pesca

<https://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/notizie/2020/giugno/prizefish-progetto-europeo-di-ricerca-italo-croato-prosegue-dritto-la-sua-rotta-verso-eco-innovazione-della-filiera-ittica-grazie-a-prodotti-sostenibili-della-pesca>

Attualità / 2020 / Giugno

**Prizefish, progetto europeo di ricerca italo-croato, prosegue dritto la sua rotta verso l’eco-innovazione della filiera ittica grazie a prodotti sostenibili della pesca**

A poco più di un anno di distanza dal suo avvio e nonostante l'emergenza globale Covid-19, Prizefish si fa largo nel Mare Adriatico per sviluppare il pilastro della Blue Innovation.

Gli obiettivi del progetto europeo di cooperazione transfrontaliera mirano allo sviluppo e alla guida di prodotti della pesca eco-certificati e sostenibili a livello ambientale – **Blue Innovation** – e non solo. Il progetto punta anche a una maggior sostenibilità economica e sociale delle produzioni ittiche nel Mar Adriatico attraverso una integrazione dell'intera filiera per mezzo di tecnologie di pesca che garantiscano prodotti eco-certificati e più competitività alla pesca.



Il progetto coinvolge gli enti dei territori locali, enti di ricerca e istituzioni pubbliche, le organizzazioni di produttori della Pesca, italiane e croate, le comunità costiere, con azioni volte all'aumento della produttività e del valore aggiunto dei prodotti della pesca con lo scopo di migliorare la loro competitività nell'ambito dei mercati ittici sia a livello europeo che internazionale.

L'obiettivo di Prizefish è tutto nel contenuto nel suo slogan «Pescare consapevolmente. Creare più valore! Rispettando il mare Adriatico». Il progetto, appartenente al programma Interreg Italia-Croazia, è finanziato dalla Commissione europea grazie al Fondo europeo di sviluppo regionale (Fesr) per 2,65 mln euro e il budget per la regione Emilia-Romagna è di euro 123.060,00. Il progetto ha riunito 14 Partner appartenenti a settori più vari – enti di ricerca, amministrazioni regionali e associazioni di produttori diretti da ricercatori del dipartimento di Scienze biologiche, geologiche e ambientali (BiGeA) dell'Università di Bologna.

La Regione Emilia-Romagna, tra i partner italiani, è presente con l'organizzazione di attività di diffusione di obiettivi e risultati del progetto che, nei prossimi mesi, vedrà gli operatori della pesca coinvolti in riunioni e webinar per trovare nuovi metodi di valorizzazione dei prodotti in questa particolare situazione sanitaria che ha avuto un forte impatto sul settore ittico.

I partner, nell'ultima riunione del comitato di progetto dello scorso maggio, hanno confermato la volontà di portare avanti questa sfida con spirito di condivisione e collaborazione, seguendo una rinnovata modalità congiunta e strategica, anche in questo particolare periodo che ha coinvolto tutti e chiedendo alla Commissione europea uno slittamento della chiusura del progetto legato al ritardo accumulato in questi mesi di lockdown.

In attesa dei prossimi eventi che si svolgeranno anche in modalità digitale, si potranno seguire i progressi del progetto Prizefish sui canali social:

- > <https://www.facebook.com/prizefish/>
- > <https://www.linkedin.com/company/prizefish/>
- > [https://www.instagram.com/\\_prizefish\\_/](https://www.instagram.com/_prizefish_/)
- > [https://twitter.com/\\_Prizefish\\_](https://twitter.com/_Prizefish_)

E sui siti web:

- > <https://progeu.regione.emilia-romagna.it/it/prizefish>
- > <https://www.italy-croatia.eu/web/prizefish/about-the-project>

Per ulteriori informazioni contattare:

Communication Manager **Luca Chiodini**, +390515274627  
- [luca.chiodini@regione.emilia-romagna.it](mailto:luca.chiodini@regione.emilia-romagna.it)

Social Web and Communication Activities **Greta Santagostino**, +390515276429  
- [greta.santagostino@regione.emilia-romagna.it](mailto:greta.santagostino@regione.emilia-romagna.it)

📅 pubblicato il 3 luglio 2020 08:38 — ultima modifica 3 luglio 2020 08:38  STAMPA

## 4<sup>th</sup> REPORTING PERIOD

## LP UNIBO (2 scientific papers)

LP-UNIBO published the following scientific paper supported by

- 1) Tappi, S.; De Aguiar Saldanha Pinheiro, A.C.; Mercatante, D.; Picone, G.; Soglia, F.; Rodriguez-Estrada, M.T.; Petracci, M.; Capozzi, F.; Rocculi, P. Quality Changes during Frozen Storage of Mechanical-Separated Flesh Obtained from an Underutilized Crustacean. *Foods* **2020**, *9*, 1485. <https://doi.org/10.3390/foods9101485>

Open Access Article

## Quality Changes during Frozen Storage of Mechanical-Separated Flesh Obtained from an Underutilized Crustacean

by  Silvia Tappi<sup>1,2,\*</sup>  Ana Cristina De Aguiar Saldanha Pinheiro<sup>1</sup>  Dario Mercatante<sup>3</sup>  Gianfranco Picone<sup>1</sup>  Francesca Soglia<sup>1</sup>  Maria Teresa Rodriguez-Estrada<sup>2,3</sup>  Massimiliano Petracci<sup>1</sup>  Francesco Capozzi<sup>1,2</sup> and  Pietro Rocculi<sup>1,2</sup>

<sup>1</sup> Department of Agricultural and Food Sciences, Alma Mater Studiorum—University of Bologna, 47521 Cesena, Italy

<sup>2</sup> Interdepartmental Centre for Agri-Food Industrial Research, Alma Mater Studiorum—University of Bologna, (FC) 47521 Cesena, Italy

<sup>3</sup> Department of Agricultural and Food Sciences, Alma Mater Studiorum—University of Bologna, 40127 Bologna, Italy

\* Author to whom correspondence should be addressed.

*Foods* **2020**, *9*(10), 1485; <https://doi.org/10.3390/foods9101485>

Received: 22 September 2020 / Revised: 8 October 2020 / Accepted: 15 October 2020 / Published: 17 October 2020

(This article belongs to the Special Issue *Mediterranean Foods: Technological, Sensorial and Nutraceutical Features*)

[View Full-Text](#)

[Download PDF](#)

[Browse Figures](#)

[Citation Export](#)

### Abstract

Despite their high nutritional value, high quantities of fish caught in the Adriatic Sea are underused or discarded for their insignificant economic value. Mechanical separation of flesh represents an opportunity for developing innovative semi-finished products, even if it can promote an increased quality degradation rate. The aim of this study was to evaluate physico-chemical modifications of mechanically separated mantis shrimp flesh during deep-freezing storage. Flesh samples obtained using a belt-drum separator, frozen and vacuum-packed, were stored at 3 temperatures (Industrial:  $-26^{\circ}\text{C}$ ; domestic:  $-18^{\circ}\text{C}$  and abuse:  $-10^{\circ}\text{C}$ ) for 12 months. During storage, qualitative (color, water content, pH, fatty acids (FA) and lipid oxidation) were evaluated. Fish freshness parameters (e.g., trimethylamine (TMA), dimethylamine (DMA) and amino acids) were assessed using nuclear magnetic resonance ( $^1\text{H-NMR}$ ). The mechanical separation process accelerated the initial oxidation phenomena, promoting color alterations, compared to manual separation. The main degradation phenomena during storage were significantly affected by temperature and were related to changes in luminosity, oxidation of n-3 polyunsaturated fatty acids (PUFA), increased lipolysis with release of free FA, production of TMA and DMA by residual enzymatic activity, and changes in amino acids due to proteolysis. The inter-disciplinary approach permitted important findings to be made, in terms of the extent of different degradative phenomena, bound to processing and storage conditions of mechanically separated mantis shrimp flesh. [View Full-Text](#)

**Keywords:** *Squilla mantis*; mantis shrimp; mechanically separated flesh; frozen storage; lipolysis; lipid oxidation; proteolysis; quality changes

- 2) de Aguiar Saldanha Pinheiro, A.C., Tappi, S., Patrignani, F., Lanciotti, R., Romani, S. and Rocculi, P. (2021), Effects of novel modified atmosphere packaging on lipid quality and stability of sardine (*Sardina pilchardus*) fillets. Int. J. Food Sci. Technol., 56: 945-953. [https://doi-org.ezproxy.unibo.it/10.1111/ijfs.14747](https://doi.org.ezproxy.unibo.it/10.1111/ijfs.14747)



Original Article

## Effects of novel modified atmosphere packaging on lipid quality and stability of sardine (*Sardina pilchardus*) fillets

Ana Cristina de Aguiar Saldanha Pinheiro, Silvia Tappi , Francesca Patrignani ... [See all authors](#) 

First published: 05 August 2020 | <https://doi.org/10.1111/ijfs.14747>

[Read the full text](#) >

 PDF  TOOLS  SHARE

### Summary

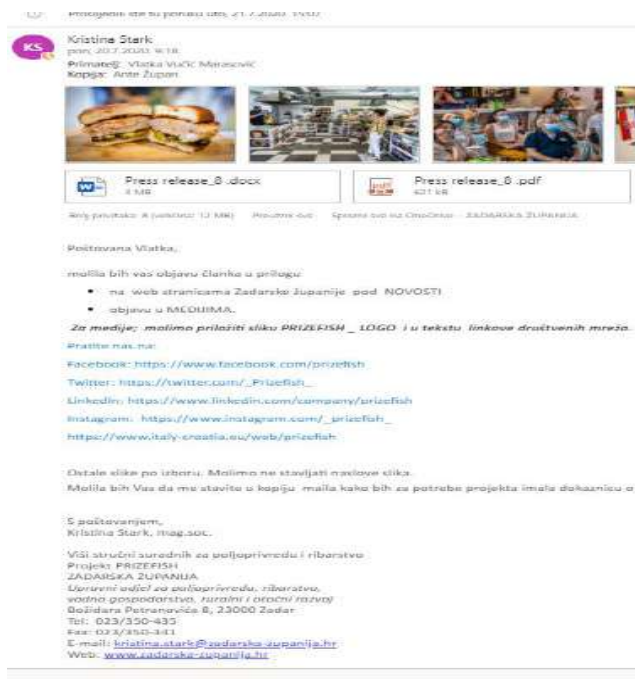
Modified atmosphere packaging (MAP) is an efficient method to increase shelf-life of fishery products by inhibiting bacterial growth and oxidative reactions. Beside the traditional gases used for MAP, novel gases such as argon (Ar) and nitrous oxide (N<sub>2</sub>O) were approved for food use in the European Union. The present research investigates the effect of MAP with unconventional gas mixtures, that previously positively affected microbial shelf-life, on colour, lipid oxidation and sensorial characteristics of sardine fillets during storage. Four atmosphere conditions were tested: Air (20.8% O<sub>2</sub>/79.2% N<sub>2</sub>), N<sub>2</sub> (30% CO<sub>2</sub>/70% N<sub>2</sub>), N<sub>2</sub>O (30% CO<sub>2</sub>/70% N<sub>2</sub>O) and Ar (30% CO<sub>2</sub>/70% Ar). Samples were stored for 12 days at 3 °C. Results showed that the removal of oxygen significantly inhibited the oxidation process; however, most of the investigated parameters related to fat oxidation did not show any improvement, except for a slight decrease in lipid hydrolysis and improvement in sensory properties in the packaging containing Ar.

PP1 ZADAR COUNTY (2 press releases, 17 publications, 1 radio broadcast)

Press release n1. about the workshop "The Impact of piloted innovative production solutions on the Adriatic fishing sector"

Zadar County produced press release about the workshop "The Impact of piloted innovative production solutions on the Adriatic fishing sector" that was organised by the Zadar County in cooperation with Croatian project partners, the producer organization (OP) Istra and the Italian partner O.P. Bivalvia, the shellfish producer organization of the Venetian Lagoon (Venice). The press release was sent to local and regional media addresses. Professional photographs were sent too.

### Press release sent to media



**Kristina Stark**  
 prim. 20.7.2023. 10:18  
 Primatelj: Vlatka Vlačić Marasović  
 Kopija: Ante Župan

Press release\_0\_dlock  
 4 KB

Press release\_0 .pdf  
 421 KB

Objavljeno: 20.7.2023. 10:18

Poslati: Vlatka,

molila bih vas objaviti članke u priloge:

- na web stranicama Zadarske županije pod **NOVOSTI**
- objavu u **MEDIJIMA**.

**Za medije: molimo priložiti sliku PRIZEFISH LOGO i u tekstu linkove društvenih mreža.**

Facebook: <https://www.facebook.com/prizefish>  
 Twitter: [https://twitter.com/\\_Prizefish\\_](https://twitter.com/_Prizefish_)  
 LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/prizefish>  
 Instagram: [https://www.instagram.com/\\_prizefish\\_](https://www.instagram.com/_prizefish_)  
<https://www.italy-croatia.eu/web/prizefish>

Ostale slike po izboru. Molimo ne stavljati navedene slike.  
 Molila bih Vas da mi stavite u kopiju maila kako bih za potrebe projekta imala dokaznicu o i

S poštovanjem,  
 Kristina Stark, mag.soc.

Viši stručni suradnik za poljoprivredu i ribarstvo  
 Projekt PRIZEFISH  
 ZADARSKA ŽUPANIJA  
 Upravni odjel za poljoprivredu, ribarstvo,  
 vodna gospodarstvo, rasadni i ovisni rasvay  
 Gospićeva Petarovačica 8, 23000 Zadar  
 Tel: 023/350-433  
 Fax: 023/350-343  
 E-mail: [kristina.stark@zadarska-zupanija.hr](mailto:kristina.stark@zadarska-zupanija.hr)  
 Web: [www.zadarska-zupanija.hr](http://www.zadarska-zupanija.hr)

### Press release:



Interreg Italy - Croatia PRIZEFISH

18.10.2023. Zadar, Croatia

**Press Release**

Projekt PRIZEFISH: "Kako se poboljšati proizvodnja školjčarstva u Zadaru, koji je važan dio lokalne proizvodnje?"

U Zadaru smo 18.10.2023. održali radionicu o poboljšanju proizvodnje školjčarstva. Radionica je bila otvorena za sve zainteresirane, uključujući lokalne proizvođače, stručnjake i javnost. Cilj radionice bio je razmijeniti iskustva i ideje, te razviti zajedničke strategije za poboljšanje proizvodnje školjčarstva u Zadaru. Radionica je bila vrlo produktivna i rezultirala je brojnim idejama i predlozima za poboljšanje proizvodnje školjčarstva u Zadaru. Ovim putem pozivamo sve zainteresirane da se uključe u daljnju suradnju i provedbu projekta PRIZEFISH.

Radionica je održana u suradnji s lokalnim proizvođačima, stručnjacima i javnošću. Cilj radionice bio je razmijeniti iskustva i ideje, te razviti zajedničke strategije za poboljšanje proizvodnje školjčarstva u Zadaru. Radionica je bila vrlo produktivna i rezultirala je brojnim idejama i predlozima za poboljšanje proizvodnje školjčarstva u Zadaru. Ovim putem pozivamo sve zainteresirane da se uključe u daljnju suradnju i provedbu projekta PRIZEFISH.

Radionica je održana u suradnji s lokalnim proizvođačima, stručnjacima i javnošću. Cilj radionice bio je razmijeniti iskustva i ideje, te razviti zajedničke strategije za poboljšanje proizvodnje školjčarstva u Zadaru. Radionica je bila vrlo produktivna i rezultirala je brojnim idejama i predlozima za poboljšanje proizvodnje školjčarstva u Zadaru. Ovim putem pozivamo sve zainteresirane da se uključe u daljnju suradnju i provedbu projekta PRIZEFISH.



Published press releases:

“Kako se upravlja eko-inovativnim lancima opskrbe u ribarstvu, da bi se postigla dodana vrijednost ribljih proizvoda”

published on Zadarski.hr on 21st July 2020

Link: <https://zadarski.slobodnadalmacija.hr/zadar/tribina/kako-se-upravlja-eko-inovativnim-lancima-opskrbe-u-ribarstvu-da-bi-se-postigla-dodana-vrijednost-ribljih-proizvoda-1033674>

o-se-upravlja-eko-inovativnim-lancima-opskrbe-u-ribarstvu-da-bi-se-postigla-dodana-vrijednost-ribljih-proizvoda

Zadarski.hr

TRIBINA PROJECT PRIZEFISH

### Kako se upravlja eko-inovativnim lancima opskrbe u ribarstvu, da bi se postigla dodana vrijednost ribljih proizvoda

INSIDE: DRAGANA ŽURANIĆ  
21. srpnja 2020. 15:42




Podijeli na:

f

U sklopu projekta PRIZEFISH (Pricing of eco-innovative fishery supply-chains to market added-value Aquatic fish product) u Gascio klubu Puta održana je radionica pod nazivom "Učječaj pilotiranih inovativnih proizvodnih rešenja na Jadransko ribarski sektor". Radionicu je organizirala Zadarska županija u suradnji s hrvatskim projektom partnerima, organizacijom proizvođača (OP) Istra i talijanskim partnerom OP Bivalvia, organizacijom proizvođača školjaka Venecijanske lagune (Venecija).

Radionica je okupila predstavnike ribarskog sektora s područja Istarske županije, ribare, predaivače ribljih proizvoda, lokalne akcijske grupe u ribarstvu te mala i srednja poduzeća.

Na radionici su, između ostalih, sudjelovali Katerina Slatin, pomoćnica pročelnika Upravnog odjela za poljoprivredu, ribarstvo, vodno gospodarstvo, naradni i otadni razvoj, Jelena Hlatak, voditeljica projekta PRIZEFISH, Krišlina Slarić, komunikacijska voditeljica projekta, Sani Ferović kao predstavnik OP Istra te Valentina Andreić iz Uprave za stručnu podršku razvoju poljoprivrede i ribarstva Ministarstva poljoprivrede.

Sudionicima je prezentirana osnovna ideja i učja projekta te glavni i specifični ciljevi. Predstavljene su detaljnije aktivnosti u okviru radnih paketa s posebnim osvrtom na aktivnosti u okviru radnog paketa četri u kojem se nastoji jačati organizacije proizvođača. Rezultat provedenih aktivnosti bit će uspješnije poslovanje kroz uvođenje inovativnih tehnologija i procesa što će bolje pozicionirati OP na tržištu i osigurati im dodatne prihode. Inovativna tehnološka rešenja ulova i obrade proizvoda ribarstva predstavili su OP Istra iz Poreča i talijanska organizacija proizvođača OP Bivalvia, s osvrtom na dobrot štvalitičkog svijeta, ekonomski i socijalni učječaj te prednosti za Jadransko ribarski sektor. Nakon stručnog interaktivnog dijela sudionici su prisustvovali Cooking showu na kojem su prezentirali ribji proizvodi OP Istra koji su dobiveni inovativnim načinima preade.

Zadarska županija je jedan od četnaest partnera na projektu PRIZEFISH s ukupnim proračunom od 349.430,00 eura od čega je 85% sufinancirano iz ERDF-a. Projekt PRIZEFISH - "Upravljanje eko-inovativnim lancima opskrbe u ribarstvu, kako bi se postigla dodana vrijednost jadranskih ribljih proizvoda" sažet u sloganu "Ribarimo bolje! Održavamo više! Očuvavamo Jadransko more!" započeo je 1. siječnja 2019. i njegova provedba planirana je do 30. lipnja 2021. godine. Partneri na projektu su Istra, dZarve, regionalne i lokalne vlasti, sveučilišta i obrazovne institucije, istraživačke institucije i proizvođačke organizacije Italije i Hrvatske. U sklopu projekta PRIZEFISH, Zadarska županija kao predvodnik ribarstva i marinkulture u Hrvatskoj, zaključila je širjenje informacija i edukaciju stanovništva s ciljem prijenosa znanja o razvijenim tehnologijama i inovativnim rešenjima.

Svrha ovog projekta je promicanje, razvijati i očuvanje sektora ribarstva kroz provedbu (inovativnih i pilotiranih) dopunivih gospodarstvenih i istraživačkih ribljih sklova te zaštite i očuvanje morskih ekosustava i (slojnih) resursa. Opći cilj projekta je uvođenje i primjena inovativnih tehnoloških rešenja kojima će se osigurati bolja (inovativna) proizvoda ribarstva i omogućiti povećanje konkurentnosti na tržištu EU i svjetskom tržištu.




## “Kako do inovativnih ribljih proizvoda i dodatnih prihoda”

published on 057info on 21st July 2020

<http://www.057info.hr/gospodarstvo/2020-07-21/kako-do-inovativnih-ribljih-proizvoda-i-dodatnih-prihoda>



### Kako do inovativnih ribljih proizvoda i dodatnih prihoda?

Objavljeno: 21.07.2020 u 19:26

Piše: 057Info, Foto: Zadarska županija

Svidi mi se Registriraj se kako biste vidjeli što se sviđa vašim prijateljima.

U sklopu projekta PRIZEFISH (Piloting of eco-innovative fishery supply-chains to market added-value Adriatic fish product) u Gastro klubu Pula održana je radionica pod nazivom „Utjecaj pilotiranih inovativnih proizvodnih rješenja na Jadranski ribarski sektor“. Radionicu je organizirala Zadarska županija u suradnji s hrvatskim projektnim partnerima, organizacijom proizvođača (OP) Istra te talijanskim partnerom OP Bivalvia, organizacijom proizvođača školjkaša Venecijanske lagune (Venecija).

Radionica je okupila predstavnike ribarskog sektora s područja Istarske županije, ribare, prerađivače ribljih proizvoda, lokalne akcijske grupe u ribarstvu te mala i srednja poduzeća.

Sudionicima je prezentirana osnovna ideja i vizija projekta te glavni i specifični ciljevi. Predstavljene su dosadašnje aktivnosti u okviru radnog paketa s posebnim osvrtom na aktivnosti u okviru radnog paketa četiri u kojem su nositelji paketa organizacije proizvođača. Rezultat provedenih aktivnosti bit će unaprijeđenje poslovanja kroz uvođenje inovativnih tehnologija i procesa što će bolje pozicionirati OP na tržištu i osigurati im dodatne prihode. Inovativna tehnološka rješenja ulova i obrade proizvoda ribarstva predstavili su OP Istra iz Poreča i talijanska organizacije proizvođača OP Bivalvia, s osvrtom na dobrobit životinjskog svijeta, ekonomski i socijalni utjecaj te prednosti za Jadranski ribarski sektor. Nakon stručnog interaktivnog dijela sudionici su prisustvovali Cooking showu na kojem su prezentirani riblji proizvodi OP "Istra" koji su dobiveni inovativnim načinima prerade.

Zadarska županija je jedan od četrnaest partnera na projektu PRIZEFISH s ukupnim proračunom od 349 430,00 eura od čega je 85% sufinancirano iz ERDF-a. Projekt PRIZEFISH - "Upravljanje eko-inovativnim lancima opskrbe u ribarstvu, kako bi se postigla dodana vrijednost jadranskih ribljih proizvoda" sažet u sloganu „Ribarimo bolje! Ostvarimo više! Očuvajmo Jadransko more!“ započeo je 1. siječnja 2019. i njegova provedba planirana je do 30. lipnja 2021. godine. Partneri na projektu su tjela državne, regionalne i lokalne vlasti, sveučilišta i obrazovne institucije, istraživačke institucije i proizvođačke organizacije Italije i Hrvatske. U sklopu projekta PRIZEFISH, Zadarska županija kao predvodnik ribarstva i manikulture u Hrvatskoj, zadužena je širenje informacija i edukaciju stanovništva s ciljem prijenosa znanja o razvijenim tehnologijama i inovativnim rješenjima.

Svrha ovog projekta je promicanje, razvitak i očuvanje sektora ribarstva kroz provedbu programa i planova dugoročnog gospodarenja i iskorištavanja ribljih stokova te zaštita i očuvanje morskog ekosustava i bioloških resursa. Opći cilj projekta je uvođenje i primjena inovativnih tehnoloških rješenja kojima će se osigurati bolja kvaliteta proizvoda ribarstva i omogućiti povećanje konkurentnosti na tržištu EU i svjetskom tržištu.



🐦 Tweet

👍 Preporučiti 0

“Projekt PRIZEFISH – Upravljanje eko-inovativnim lancima opskrbe u ribarstvu kroz “Cooking show””  
 published on [morski.hr](http://morski.hr) in July 2020  
<https://morski.hr/2020/07/21/projekt-prizefish-upravljanje-eko-inovativnim-lancima-opskrbe-u-ribarstvu-kroz-cooking-show/>



**Projekt PRIZEFISH – Upravljanje eko-inovativnim lancima opskrbe u ribarstvu kroz “Cooking show”**  
© Foto: i data

PHOTO: I DATA

**PULJAZIŠAR** U sklopu projekta PRIZEFISH (Planning of eco-innovative fishery supply-chain to market added-value Adriatic fish product) u Centru za ribarstvo je realizirana pod nazivom „Učesnik pilotiranih inovativnih proizvodnih rješenja na Jadranskoj ribarskoj seoskoj”, realizirana je organizirana Zadarska županija u suradnji s hrvatskim proizvođačima parmezina, organizacijom proizvođača (OP) Loma te italijanskim proizvođačima OF Divoča, organizacijom proizvođača školjčaka Vrsnijske lagune (Truccija).

Medicina je obuhvatila prodavatelje ribarskog sektora u podržanoj županiji: županija, ribari, proizvođači ribljih proizvoda, lokalna ulazna grupa u Hrvatskoj te mala srednja poduzeća.

Na realiziranju su, uz pomoć stručnjaka, sudjelovali **Kristina Štulin**, posrednica predložila Upravnog odjela za poljoprivredu, ribarstvo, ruralno gospodarstvo, turizam i rekreaciju; **Jelena Zdravković**, voditeljica projekta PRIZEFISH; **Štefan Štok**, komercijalnog voditelja projekta; **Stani Fabović** kao predstavnik OP Loma te **Valentina Andrić** u Lipnici za stručni rad: **Italija: razvoj poljoprivrede i ribarstva** Ministarstva poljoprivrede.

Zadrška županija je jedan od čitavosti partnera u projektu PRIZEFISH s ukupnim proračunom od 1.044.300 eura od čega je 85% sufinancirano iz ERAR-a. Projekt PRIZEFISH: “Upravljanje eko-inovativnim lancima opskrbe u ribarstvu, kako bi se postigla dodatna vrijednost jadranskih ribljih proizvoda” sufinancirano je od strane Općine Okružna vlasti Okružna Jadranskoj more” napušio je 1. siječnja 2019. i njegova provedba planirana je do 30. lipnja 2021. godine. Partnerima projekta su tijela države, regionalne i lokalne vlasti, sveučilišta i obrazovne institucije, stružnjaci, institucije i proizvođači organoizacije i Hrvatska. U sklopu projekta PRIZEFISH Zadrška županija će predložiti ribarstva i marketinški u Hrvatskoj, dodajući je besprijekorne informacije i edukaciju stanovništva i ciljani prijedlozi, manja otvarajuća tehnološki i inovativnim rješenjima.

Svrha ovog projekta je promicanje, razvojni i očuvanje sektora ribarstva kroz provedbu programa: planova dugoročnog gospodarstva i okolišarivanja ribljih sektora zaštita i očuvanje morske ekosustava i holistički resurse. Opći cilj projekta je uvođenje i prilagodbu inovativnih tehnoloških rješenja kojima se se osiguranje bolje kvaliteta proizvoda ribarstva i omogućiti povećanje konkurentnosti tržišnih i izvratkontrastu.

ILL  
 Foto: [Kornelija](#)  
 Foto: [Kornelija](#)

“U sklopu projekta Prizefish održana radionica na temu upravljanja eko-inovativnim lancima opskrbe u ribarstvu”

published on Glas otoka in July 2020

<https://apsyrtides.info/2020/07/21/u-sklopu-projekta-prizefish-odrzana-radionica-na-temu-upravljanja-eko-inovativnim-lancima-opskrbe-u-ribarstvu/>



GLAS OTOKA

NASLOVNA GLAS OTOKA HRVATSKA SVJETLOPIS MULTIMEDIJA COVID19 IM

STUDIO

U SKLOPU PROJEKTA PRIZEFISH ODRŽANA RADIONICA NA TEMU UPRAVLJANJA EKO-INOATIVNIM LANCIMA OPSKRBE U RIBARSTVU

Foto: PPress (Zadarska županija)

21 srpnja 16:30 2020

Ocijenio Glas otoka

U sklopu projekta PRIZEFISH (Piloting of eco-innovative fishery supply-chains to market added-value Adriatic fish product) u Gastro klubu Pula održana je radionica pod nazivom "Utjecaj pilotiranih inovativnih proizvodnih rješenja na Jadranski ribarski sektor".



Foto: PPress (Zadarska županija)

Radionicu je organizirala Zadarska županija u suradnji s hrvatskim projektnim partnerima, organizacijom proizvođača (OP) Istra te talijanskim partnerom OP Bivalvia, organizacijom proizvođača školjkaša Venezijske lagune (Venecija). Okupila je predstavnike ribarskog sektora s područja Istarske županije, ribare, prerađivače ribljih proizvoda, lokalne akcijske grupe u ribarstvu te mala i srednja poduzeća. Na

Sudionicima je prezentirana osnovna ideja i vizija projekta te glavni i specifični ciljevi. Predstavljene su dosadašnje aktivnosti u okviru radnih paketa s posebnim osvrtom na aktivnosti u okviru radnog paketa četiri u kojem su nositelji paketa organizacije proizvođača. Rezultat provedenih aktivnosti bit će unaprijeđenje poslovanja kroz uvođenje inovativnih tehnologija i procesa što će bolje pozicionirati OP na tržištu i osigurati im dodatne prihode.

Inovativna tehnološka rješenja ulova i obrade proizvoda ribarstva predstavili su OP Istra iz Poreča i talijanska organizacije proizvođača OP Bivalvia, s osvrtom na dobrobit životinjskog svijeta, ekonomski i socijalni utjecaj te prednosti za Jadranski ribarski sektor. Nakon stručnog interaktivnog dijela sudionici su prisustvovali Cooking showu na kojem su prezentirani riblji proizvodi OP "Istra" koji su dobiveni inovativnim načinima prerade.

Zadarska županija je jedan od četrnaest partnera na projektu PRIZEFISH s ukupnim proračunom od 349.430,00 eura od čega je 88% sufinancirano iz ERDF-a. Projekt PRIZEFISH – "Upravljanje eko-inovativnim lancima opskrbe u ribarstvu, kako bi se postigla dodana vrijednost jadranskih ribljih proizvoda" sažet u sloganu „Ribarimo bolje! Ostvarimo više! Očuvajmo Jadransko more!“ započeo je 1. siječnja 2019. i njegova provedba planirana je do 30. lipnja 2021. godine. Partneri na projektu su tijela državne, regionalne i lokalne vlasti, sveučilišta i obrazovne institucije, istraživačke institucije i proizvođačke organizacije Italije i Hrvatske. U sklopu projekta PRIZEFISH, Zadarska županija kao predvodnik ribarstva i marikulture u Hrvatskoj, zadužena je širenje informacija i edukaciju stanovništva s ciljem prijenosa znanja o razvijenim tehnologijama i inovativnim rješenjima.

Svrha ovog projekta je promicanje, razvitak i očuvanje sektora ribarstva kroz provedbu programa i planova dugoročnog gospodarenja i iskoristavanja ribljih stokova te zaštita i očuvanje morskog ekosustava i bioloških resursa. Opći cilj projekta je uvođenje i primjena inovativnih tehnoloških rješenja kojima će se osigurati bolja kvaliteta proizvoda ribarstva i omogućiti povećanje konkurentnosti na tržištu EU i svjetskom tržištu.

PODIJELI:



LAJKAJ OVO:

★ Svidi mi se

Budite prvi kome se ovo svidi.

“U Puli održana radionica u sklopu projekta PRIZEFISH “Utjecaj pilotiranih inovativnih proizvodnih rješenja Jaranski ribarski sektor”

published on Paška stvarnost on 20th July 2020

<https://paska.stvarnost.hr/u-puli-odrzana-radionica-u-sklopu-projekta-prizefish-utjecaj-pilotiranih-inovativnih-proizvodnih-rjesenja-na-jadranski-ribarski-sektor/>



### U Puli održana radionica u sklopu projekta PRIZEFISH “UTJECAJ PILOTIRANIH INOVATIVNIH PROIZVODNIH RJEŠENJA NA JADRANSKI RIBARSKI SEKTOR”

Objavljeno: 20. 7. 2020. - 13:36 | Kategorija: Županija



Projekt PRIZEFISH- “Upravljanje eko-inovativnim lancima opskrbe u ribarstvu, kako bi se postigle dodatne vrijednosti jadranskih ribljih proizvoda”

U sklopu projekta PRIZEFISH- Piloting of eco-innovative fishery supply-chains to market added-value Adriatic fish product u Gastro klubu u Puli, održana je 9. srpnja 2020. godine radionica pod nazivom “Utjecaj pilotiranih inovativnih proizvodnih rješenja na Jadranski ribarski sektor”. Radionicu je organizirala Zadarska županija u suradnji s hrvatskim projektnim partnerima organizacijom proizvođača (OP) Istra te talijanskim partnerom O.P.Bivalvia, organizacijom proizvođača školjakaš Venecijanske lagune (Venecija). Na radionici su sudjelovali Katerina Skelin, pomoćnica pročelnika UD za poljoprivredu, ribarstvo, vodno gospodarstvo, ruralni i otočni razvoj, Jelena Matek, voditeljica projekta PRIZEFISH, Kristina Stark, komunikacijska voditeljica projekta, Sandi Fonović kao predstavnik OP Istra te Valentina Anđić iz [Uprave za stručnu podršku razvoju poljoprivrede i ribarstva](#) Ministarstva poljoprivrede.

ribarstvo, vodno gospodarstvo, ruralni i otočni razvoj, Jelena Matek, voditeljica projekta PRIZEFISH, Kristina Stark, komunikacijska voditeljica projekta, Sandi Fonović kao predstavnik OP Istra te Valentina Anđić iz [Uprave za stručnu podršku razvoju poljoprivrede i ribarstva](#) Ministarstva poljoprivrede.



### Ljetni kampovi za djecu u Zagrebu na 3 lokacije

Radionica je okupila predstavnike ribarskog sektora s područja Istarske županije, ribare, prerađivače ribljih proizvoda, lokalne akcijske grupe u ribarstvu i mala i srednja poduzeća.

Sudionicima je prezentirana osnovna ideja i vizija projekta te glavni i specifični ciljevi. Predstavljene su dosadašnje aktivnosti u okviru radnog paketa s posebnim osvrtom na aktivnosti u okviru radnog paketa četiri u kojem su nositelji paketa organizacije proizvođača. Rezultat provedenih aktivnosti bili će unaprijeđenje poslovanja kroz uvođenje inovativnih tehnologija i procesa što će bolje pozicionirati OP na tržištu i osigurati im dodatne prihode. Inovativna tehnološka rješenja ulova i obrade proizvoda ribarstva predstavili su OP Istra iz Poreča i talijanska organizacije proizvođača O.P Bivalvia, s osvrtom na dobrobit životinjskog svijeta, ekonomski i socijalni utjecaj te prednosti za Jadranski ribarski sektor. Nakon stručnog interaktivnog dijela sudionici su prisustvovali Cooking showu na kojem su prezentirani riblji proizvodi OP “Istra” koji su dobiveni inovativnim načinima prerade.

Zadarska županija je jedan od četrnaest partnera na projektu PRIZEFISH s ukupnim proračunom od 349.430,00 eura od čega je 85% sufinancirano iz ERDF-a. Projekt PRIZEFISH- “Upravljanje eko-inovativnim lancima opskrbe u ribarstvu, kako bi se postigle dodatne vrijednosti jadranskih ribljih proizvoda” sažet u sloganu “Ribarimo bolje! Otvorimo više! Očuvajmo Jadransko more!” započeo je 1. siječnja 2019. i njegova provedba planirana je do 30. lipnja 2021. godine. Partneri na projektu su tijela državne, regionalne i lokalne vlasti, sveučilišta i obrazovne institucije, istraživačke institucije i proizvođačke organizacije Italije i Hrvatske. U sklopu projekta PRIZEFISH Zadarska županija, kao predvodnik ribarstva i marikulture u Hrvatskoj, zadužena je širenje informacija i edukaciju stanovništva s ciljem prijenosa znanja o razvijenim tehnologijama i inovativnim rješenjima.

Svrha ovog projekta je promicanje, razvitak i obnavljanje sektora ribarstva kroz provedbu programa i planova dugoročnog gospodarenja i iskorištavanja ribljih stokova te zaštita i obnavljanje morskog ekosustava i bioloških resursa. Opći cilj projekta je uvođenje i primjena inovativnih tehnoloških rješenja kojima će se osigurati bolja kvaliteta proizvoda ribarstva i omogućiti povećanje konkurentnosti na tržištu EU i svjetskom tržištu.

Pratite nas na:

Facebook: <https://www.facebook.com/prizefish>

Twitter: <https://twitter.com/Prizefish>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/prizefish>

Instagram: <https://www.instagram.com/prizefish>

<https://www.italy-croatia.eu/web/prizefish>

<https://lagurplodovimora.hr/>



[lagurplodovimora.hr](https://lagurplodovimora.hr/)



**Naslovnica**  
 Novosti  
 O nama  
 Lokalna razvojna strategija u ribarstvu  
 Natječaji  
 Događanja  
 Kontakt




  
 Ova stranica financirana je sredstvima Europske unije iz Europskog fonda za pomorstvo i ribarstvo.

**Facebook novosti**


**LAGUR / FLAG Plodovi mora**  
 2 days ago





Zadarska županija kao predvodnik ribarstva i marikulture u Hrvatskoj je organizirala radionicu sa organizacijom proizvođača (OP) Istra te talijanskim partnerom OP Bivalvia, organizacijom proizvođača školjkaša Venecijanske lagune (Venecija).

**Projekt PRIZEFISH – Upravljanje eko-inovativnim lancima opskrbe u ribarstvu kroz "Cooking show"**  
 morski.hr

PULA/ZADAR - U sklopu projekta PRIZEFISH (Piloting of eco-innovative fishery supply-chains to market added-value Adriatic fish product) u Gastro klubu Pula održana je radionica pod nazivom „Utjecaj pilotiranih inovativnih proizvodnih rješe... ki sektor”. Radionicu je organiz...






[View on Facebook](#) · Share

<https://www.facebook.com/lagurplodovimora/posts/1188081171528896>




**LAGUR / FLAG Plodovi mora**  
 21 July at 23:54





Zadarska županija kao predvodnik ribarstva i marikulture u Hrvatskoj je organizirala radionicu sa organizacijom proizvođača (OP) Istra te talijanskim partnerom OP Bivalvia, organizacijom proizvođača školjkaša Venecijanske lagune (Venecija).



MORSKI HR  
**Projekt PRIZEFISH – Upravljanje eko-inovativnim lancima opskrbe u ribarstvu kroz "Cooking show"**

1 share

 Share

“Jadranski ribljim proizvodima treba postići dodanu vrijednost”  
 Published In regional newspaper Zadarski list on July, 22<sup>nd</sup> 2020.

**PRIZEFISH Zadarska županija u Puli upriličila radionicu europskog projekta**




**Jadranskim ribljim proizvodima treba postići dodanu vrijednost**

U sklopu projekta Prizefish u Puli je održana radionica. Utjecaj pilotiranih inovativnih proizvodnih rješenja na jadranski ribarski sektor. Zadarskoj županiji u Puli su partneri bili organizacija proizvođača Istra i organizacija proizvođača školjaka Venecijanske lagune

**PRIZI, KADANJE** - U sklopu projekta Prizefish održana je radionica u Puli. Na radionici su sudjelovali predstavnici županije, proizvođača, restorana, distributera i potrošača. Radionica je bila vrlo zanimljiva i korisna. U sklopu projekta Prizefish održana je radionica u Puli. Na radionici su sudjelovali predstavnici županije, proizvođača, restorana, distributera i potrošača. Radionica je bila vrlo zanimljiva i korisna.

**PRIZI, KADANJE** - U sklopu projekta Prizefish održana je radionica u Puli. Na radionici su sudjelovali predstavnici županije, proizvođača, restorana, distributera i potrošača. Radionica je bila vrlo zanimljiva i korisna.

“ Kako postići dodanu vrijednost jadranskih ribljih proizvoda”  
 Published in regional newspaper Zadarski list on July 27<sup>th</sup>, 2020. in a special edition dedicated to Zadar and Zadar County called “Panorama”

22 Zadarski list PANORAMA 1. srpnja 2020.

**PROJEKT PRIZEFISH - UPRAVLJANJE I EKO INOVATIVNIM LANCIMA OPŠKRBE U RIBARSTVU**

**Kako postići dodanu vrijednost jadranskih ribljih proizvoda**

Kadrenski je organizirala Zadarska županija u suradnji s hrvatskim proizvođačima partnerima (organizacijom proizvođača OP) Istra te talijanskim partnerom O.P.B.vechia, organizacijom proizvođača školjaka Venecijanske lagune (Anacopia)





**PRIZI, KADANJE** - U sklopu projekta Prizefish održana je radionica u Puli. Na radionici su sudjelovali predstavnici županije, proizvođača, restorana, distributera i potrošača. Radionica je bila vrlo zanimljiva i korisna.

**PRIZI, KADANJE** - U sklopu projekta Prizefish održana je radionica u Puli. Na radionici su sudjelovali predstavnici županije, proizvođača, restorana, distributera i potrošača. Radionica je bila vrlo zanimljiva i korisna.

**PRIZI, KADANJE** - U sklopu projekta Prizefish održana je radionica u Puli. Na radionici su sudjelovali predstavnici županije, proizvođača, restorana, distributera i potrošača. Radionica je bila vrlo zanimljiva i korisna.

“Promicanje, razvoj i očuvanje ribarstva uz inovativna rješenja”  
 Published in newspaper Večernji list on July, 27<sup>th</sup> 2020

**ZADARSKA ŽUPANIJA**

**ŽUPANIJSKA STROJSTVA**

**Usvojen rebalans proračuna manji za 15 milijuna kn**

**Zadarska županija partner u projektu PRIZEFISH**

# Promicanje, razvoj i očuvanje ribarstva uz inovativna rješenja

**Maja Mikulović/PH**

U sklopu projekta PRIZEFISH u Puli je održana radionica o očuvanju plinovitih inovativnih proizvodnih rješenja na Jadranskoj ribarskoj slobodi. Koji je organizirala Zadarska županija u suradnji s hrvatskim projektnim partnerima, organizacijom proizvođača latica te talijanskim partnerom OP Bivađa, organizacijom proizvođača Bologne Venecijanske lagune.

Sudionici je objasnili ulogu, preradivlje ribljih proizvoda, lokalne akcije grupe u ribarstvu i maki i sredstva pakiranja i podučila istarske županije.

**Traje do 2021.**

Sudionici su prezentirali osnovna ideja i vizija projekta, glavni i specifični ciljevi te detaljniji aktivnosti i okvirni radni paketi. Rezultat provedenih aktivnosti bit će uspostavljanje proizvodnje vodotopivih inovativnih tehnologija i procesa što će bolje podrijetiti OP na tržištu i omogućiti dodatne prihode.

Razvojni tehnološki projekti i obrade proizvođača ribarstva podstavljeni su OP Istarske i Pulijske i talijanske organizacije proizvođača OP Bivađa, s ovim na dobiti životinjskog proizvoda ekonomski isplativiji i prihvatljiviji za Jadranskoj slobodi.

Mnogi stručnjaci i sudionici su sudjelovali u cooking showu, kojim su prezentirani riblji proizvodi. OP-ista, koji su dobili inovativnim načinima pripreme.

Zadarska županija je jedan od četrdeset partnera na projektu PRIZEFISH s ukupnim proračunom od 345.430 eura, od čega je 85% sufinancirano iz ERDF-a.

Projekt PRIZEFISH – “Upravljanje oko inovativnim laticama opskrbe u ribarstvu, kako bi se postigla dodana vrijednost i održivost ribljih proizvoda” traje u sklopu Jadranskoj slobodi i njegova provedba završava se do 30. lipnja 2021. godine. Partneri na projektu su Hrvatska, regionalne lokalne vlasti, sveučilišta i obrazovne institucije, istraživačke institucije i proizvođači organizacije talijanske i hrvatske.

**Prevednik ribarstva**

U okviru projekta PRIZEFISH Zadarska županija kao predvodnik obrade i marketinške u Hrvatskoj, zadržava se na široj informacija i edukaciju stanovništva o ciljevima projekta i inovativnim tehnologijama i inovativnim rješenjima.

Svrha ovog projekta je promicanje, razvoj i očuvanje sektora ribarstva provedbom programa i planova obrazovnog, gospodarskog i istraživačkog projekata u skladu s potrebama i mogućnostima ekosustava i bioloških resursa.

Opći cilj projekta je uvoditi i primjenjivati inovativna tehnološka rješenja koja će se osigurati bolja kvaliteta proizvoda ribarstva i omogućiti povećanje konkurentnosti na tržištu Europe unaj i rješenja.



Radionica u sklopu projekta PRIZEFISH u Puli je održana radionica o očuvanju plinovitih inovativnih proizvodnih rješenja na Jadranskoj ribarskoj slobodi. Koji je organizirala Zadarska županija u suradnji s hrvatskim projektnim partnerima, organizacijom proizvođača latica te talijanskim partnerom OP Bivađa, organizacijom proizvođača Bologne Venecijanske lagune.

“Projektom Prizefish promiče se, čuva i razvija sektor ribarstva”  
 Published in newspaper Večernji list on August, 24<sup>th</sup> 2020

**32 VEČERNJI LIST**

**ZADARSKA ŽUPANIJA**

## Održana radionica u organizaciji Zadarske županije

# Projektom Prizefish promiče se, čuva i razvija sektor ribarstva

**Maja Mikulović/PH**

U sklopu EU projekta PRIZEFISH u Gostinju obliž Pula, održana je radionica pod nazivom „Ključni plinovitosti inovativnih proizvodnih rješenja na Jadranskoj ribarskoj slobodi“. Sudionici su organizirali Zadarska županija u suradnji s hrvatskim projektnim partnerima, organizacijom proizvođača latica te talijanskim partnerom OP Bivađa, organizacijom proizvođača Bologne Venecijanske lagune, a objasnili je predvodnik ribarstva i obrade proizvođača ribarstva proračuna i podučila istarske županije, ulogu, preradivlje ribljih proizvoda, lokalne akcije grupe u ribarstvu te maki i sredstva pakiranja.

**Vizija i glavni ciljevi**

Sudionici su prezentirali osnovna ideja i vizija projekta te glavni i specifični ciljevi. Predstavili su i detaljniji aktivnosti i okvirni radni paketi s posebnim osvjetniti na aktivnosti u okviru radnog paketa bitni u kojim su osobe iz organizacije proizvođača. Rezultat provedenih aktivnosti bit će uspostavljanje proizvodnje vodotopivih inovativnih tehnologija i procesa što će bolje podrijetiti OP na tržištu i omogućiti dodatne prihode. Inovativna tehnološka rješenja uloga i obrade proizvođača ribarstva podstavljeni su OP Istarske i Pulijske i talijanske organizacije proizvođača OP Bivađa, s ovim na dobiti životinjskog proizvoda ekonomski isplativiji i prihvatljiviji za Jadranskoj slobodi. Mnogi stručnjaci i sudionici su sudjelovali u cooking showu, kojim su prezentirani riblji proizvodi. OP-ista, koji su dobili inovativnim načinima pripreme.

Zadarska županija je jedan od četrdeset partnera na projektu PRIZEFISH s ukupnim proračunom od 345.430 eura, od čega je 85% sufinancirano iz ERDF-a.

Projekt PRIZEFISH – “Upravljanje oko inovativnim laticama opskrbe u ribarstvu, kako bi se postigla dodana vrijednost i održivost ribljih proizvoda” traje u sklopu Jadranskoj slobodi i njegova provedba završava se do 30. lipnja 2021. godine. Partneri na projektu su Hrvatska, regionalne lokalne vlasti, sveučilišta i obrazovne institucije, istraživačke institucije i proizvođači organizacije talijanske i hrvatske.

**Županija predvodnik**

U okviru projekta PRIZEFISH Zadarska županija kao predvodnik ribarstva i marketinške u Hrvatskoj, zadržava se na široj informacija i edukaciju stanovništva o ciljevima projekta i inovativnim tehnologijama i inovativnim rješenjima.

Svrha ovog projekta je promicanje, razvoj i očuvanje sektora ribarstva provedbom programa i planova obrazovnog, gospodarskog i istraživačkog projekata u skladu s potrebama i mogućnostima ekosustava i bioloških resursa.

Opći cilj projekta je uvoditi i primjenjivati inovativna tehnološka rješenja koja će se osigurati bolja kvaliteta proizvoda ribarstva i omogućiti povećanje konkurentnosti na tržištu Europe unaj i rješenja.



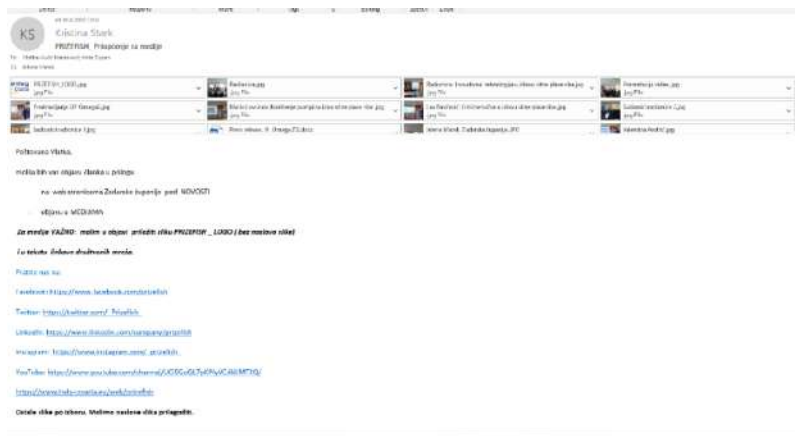
U sklopu projekta PRIZEFISH u Gostinju obliž Pula, održana je radionica pod nazivom „Ključni plinovitosti inovativnih proizvodnih rješenja na Jadranskoj ribarskoj slobodi“. Sudionici su organizirali Zadarska županija u suradnji s hrvatskim projektnim partnerima, organizacijom proizvođača latica te talijanskim partnerom OP Bivađa, organizacijom proizvođača Bologne Venecijanske lagune, a objasnili je predvodnik ribarstva i obrade proizvođača ribarstva proračuna i podučila istarske županije, ulogu, preradivlje ribljih proizvoda, lokalne akcije grupe u ribarstvu te maki i sredstva pakiranja.



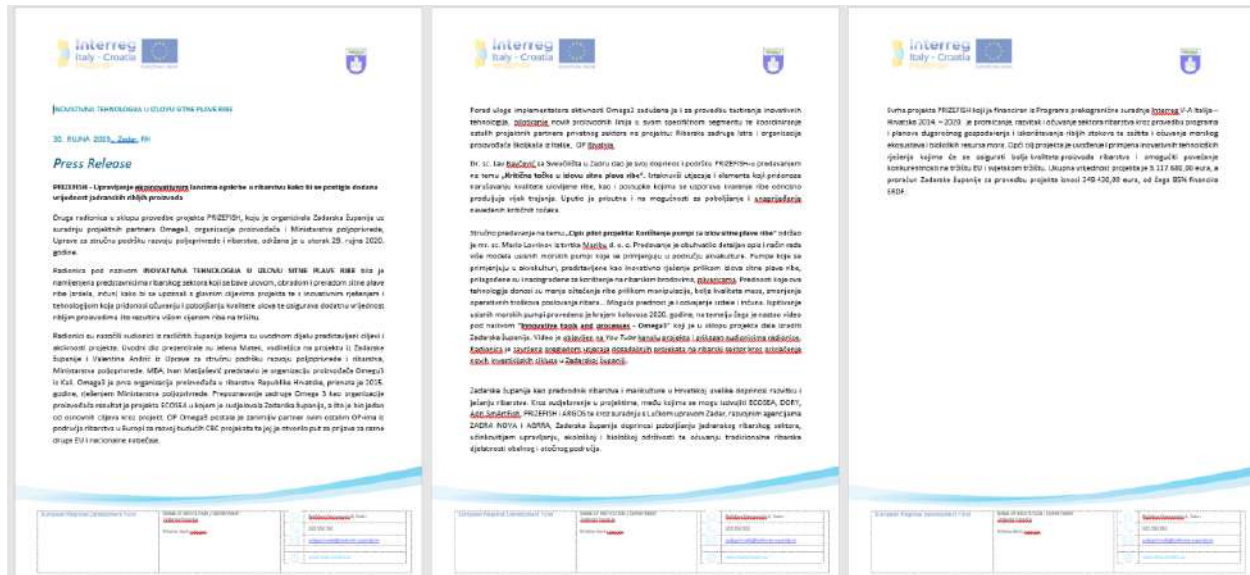
Press release n.2. about the Workshop “Innovative technology in catching small blue fish”

Zadar County produced press release about the workshop “Innovative technology in catching small blue fish”, held on September 29<sup>th</sup> 2020 was organized by Zadar County in cooperation and support with Croatian project partners; the PO Omega 3 and Ministry of Agriculture. The press release was sent to 50 media addresses. Also, photographs were provided for news media.

Press release sent to media:



Press release:



“Inovacije za ribarstvo i marikulturu u Zadarskoj županiji”

Published on eZadar on 17<sup>th</sup> September 2020

<https://ezadar.net.hr/dogadaji/3887950/inovacije-za-ribarstvo-i-marikulturu-u-zadarskoj-zupaniji/>



The image shows a screenshot of a news article on the eZadar website. The article title is "Inovacije za ribarstvo i marikulturu u Zadarskoj županiji". The main image is a wide shot of a calm blue lake with several colorful buoys floating on the surface. Below the image, there is a short paragraph in Croatian, followed by a graphic titled "PROJECT MANAGEMENT - ONLINE" with a play button icon. Below that is another paragraph in Croatian. At the bottom of the article, there is a video player showing a boat on the water. The video player has a red play button in the center and the title "PP1 Zadar County, PRIZEFISH. Innovative ...".

ador /DOGADAJI  
Inovacije za ribarstvo i marikulturu u Zadarskoj županiji  
17.09.2020 16:32 eZadar.hr

Pogledajte edukativan video u kojem je prezentirana inovativna tehnologija ulova primijenjena u PO Omega3, a koja je razvijena kroz projekt PRIZEFISH. U videu su svoj doprinos kroz intervjue dali predstavnici ribarske zadruge, ribari te predstavnik Zadarske županije, Daniel Segarić.

PROJECT MANAGEMENT - ONLINE

Zadarska županija kao nositeljica regionalne vlasti obavlja brojne poslove u svom djelokrugu, između ostalog, prepoznata je kao predvodnica djelatnosti ribarstva i marikulture gdje aktivno razvija tradicionalnu djelatnost naše obale i otoka te kroz EU projekte (Ecosea, Dory, Fairsea, Adri-SmArtFish) nastoji zadovoljiti interese i potrebe ribara, ribarskih zadruga te organizacija proizvođača.

Pogledajte edukativan video u kojem je prezentirana inovativna tehnologija ulova primijenjena u PO Omega3, a koja je razvijena kroz projekt PRIZEFISH.

U videu su svoj doprinos kroz intervjue dali predstavnici PO (ribarske zadruge), ribari te predstavnik Zadarske županije, pročelnik Daniel Segarić.

PP1 Zadar County, PRIZEFISH. Innovative ...  
Watch later Share

“Održana druga radionica u sklopu provedbe projekta ‘PRIZEFISH’”

Published on Glas otoka on 30<sup>h</sup> September 2020

<https://glasotoka.hr/2020/09/30/odrzana-druga-radionica-u-sklopu-provedbe-projekta-prizefish/>

Održana druga radionica u sklopu provedbe projekta ‘PRIZEFISH’

by Glas otoka · 30. rujna 2020.



Photo (22)

Druga radionica u sklopu provedbe projekta PRIZEFISH, koju je organizirala Zadranska županija uz suradnju projektnih partnera Omega 3, organizacije proizvođača i Ministarstva poljoprivrede, Uprave za stručnu podršku razvoju poljoprivrede i ribarstva, održana je u srijedu 23. rujna 2020. godine.



Održana radionica na temu inovativne tehnologije u izlovu sitne plave ribe

03. 09. 2020. 14:08 · Zadar.net.hr



Druga radionica u sklopu provedbe projekta PRIZEFISH, koju je organizirala Zadranska županija uz suradnju projektnih partnera Omega 3, organizacije proizvođača i Ministarstva poljoprivrede, Uprave za stručnu podršku razvoju poljoprivrede i ribarstva, održana je u srijedu 23. rujna 2020. godine.



Radionica pod nazivom INOVATIVNA TEHNOLOGIJA U IZLOVU SITNE PLAVE RIBE bila je namijenjena predstavnicima ribarstvenih udruženja iz Zadra, otokima i primorskim i tlozemnim županijama, a sudjelovali su i predstavnici lokalnih i regionalnih vlasti, kao i stručnjaci iz područja poljoprivrede i ribarstva. Na radionici su se razgovaralo o trenutnoj situaciji u ribarstvu i mogućim inovativnim tehnologijama koje mogu pomoći u poboljšanju i održivosti ulova te osigurati dodatnu vrijednost našim proizvodima što rezultira višom cijenom ribe na tržištu.

Radionici su nazočili sudionici iz 12 županija koje imaju u svom području primorski i tlozemni dio projekta. Urednik projekta, ujedno i predstavnik županije Zadar, voditeljica na projektu iz Zadranske županije i izvršna voditeljica Uprave za stručnu podršku razvoju poljoprivrede i ribarstva, Miroslava Matijević, izložila je organizaciju projekta Omega 3 u Zadru. Omega 3 je partner organizacija proizvođača u ribarstvu Republike Hrvatske, osnovane 2013. godine, i udruženja proizvođača poljoprivrede.

Priglasenije za drugu radionicu Omega 3 koje organiziraju proizvođači rezultiralo je prijavitelja 600000 u kojem je sudjelovalo Zadransko županija, a što je bilo jedan od ključnih ciljeva ovog projekta. Od Omega 3 predstava je zamoljena za suradnju s županijama i predstavnicima ribarstva u Europi i namjerno budućih CBD projekata te je prije otvaranja put za prijavu se naše druge iu i regionalne razgovor.



Planirani uloga implementacije projekta Omega 3 rezultirala je da proizvođači razviju inovativne tehnologije, poboljšanje naših proizvodnih čimbenika i osigurati višom cijenom ribe na tržištu.

“Održana radionica na temu inovativne tehnologije u izlovu sitne plave ribe”

Published on ezadar.net on 30th September 2020

<https://ezadar.net.hr/dogadaji/3896134/odrzana-radionica-na-temu-inovativne-tehnologije-u-izlovu-sitne-plave-ribe/>



“PRIZEFISH – Upravljanje ekoinovativnim lancima opskrbe u ribarstvu za postizanje dodane vrijednosti jadranskih ribljih proizvoda”

Published on bnm-portal on 1<sup>st</sup> October 2020  
<https://bnm-portal.com/prizefish-upravljanje-ekoinovativnim-lancima-opskrbe-u-ribarstvu-za-postizanje-dodane-vrijednosti-jadranskih-ribljih-proizvoda/>



**Upravljanje ekoinovativnim lancima opskrbe u ribarstvu kako bi se postigla dodana vrijednost jadranskih ribljih proizvoda**

Objavljeni: 30. 9. 2020 - 18:21 | Kategorija: Županija



Druga radionica u sklopu provedbe projekta PRIZEFISH, koju je organizirala Zadarska županija uz suradnju projektnih partnera Omega 3, organizacije proizvođača i Ministarstva poljoprivrede, Uprave za stručnu podršku razvoju poljoprivrede i ribarstva, održana je u utorak 29. rujna 2020. godine.



Radionica pod nazivom INOVATIVNA TEHNOLOGIJA U IZLOVU SITNE PLAVE RIBE bila je namijenjena predstavnicima ribarskog sektora koji se bave ulovom, obradom i preladom sitne plave ribe (srdela, inčun) kako bi se upoznali s glavnim ciljevima projekta te s inovativnim rješenjem i tehnologijom koja pridonosi očuvanju i poboljšanju kvalitete ulova te osigurava dodatnu vrijednost ribljim proizvodima što rezultira višom cijenom ribe na tržištu.



Radionici su nazočili sudionici iz različitih županija kojima su uvodnom dijelu predstavljani ciljevi i aktivnost projekta. Uvodni dio prezentirale su Jelena Matek, voditeljica na projektu iz Zadarake županije, i Valentina Anđrić iz Uprave za stručnu podršku razvoju poljoprivrede i ribarstva, M.P. Ivan Matiješević, MBA, predsjednik je organizacije proizvođača Omega 3 iz Kali. Omega 3 je prva organizacija proizvođača u ribarstvu Republike Hrvatske, priznata je 2015. godine rješenjem Ministarstva poljoprivrede. Prepoznavanje zadruge Omega 3 kao Organizacije proizvođača rezultat je projekta ECOSEA u kojem je sudjelovala Zadarska županija, a što je bio jedan od osnovnih dijelova ovog projekta. OP Omega 3 postala je zanimljiv partner svim ostalim OP-ima iz područja ribarstva u Europi za razvoj budućih CSB projekata te joj je otvorilo put za prijave za razne druge EU i nacionalne natječaje.

Pored uloge implementatora aktivnosti Omega 3 zadužena je i za provedbu testiranja inovativnih tehnologija pilotiranja novih proizvodnih linija u svom specifičnom segmentu te koordiniranje ostalih projektnih partnera privatnog sektora na projektu. Ribarske zadruge Istra i organizacije proizvođača školjkaša iz Istrije, OP Eivavita.

“Upravljanje ekoinovativnim lancima opskrbe u ribarstvu kako bi se postigla dodana vrijednost jadranskih ribljih proizvoda”

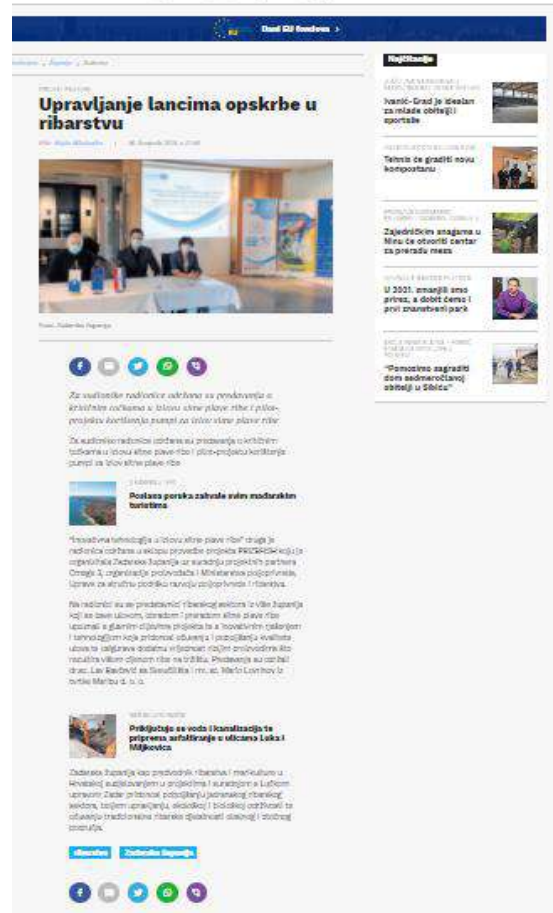
Published on Zadarska stvarnost on 30th September 2020  
<https://zadarska.stvarnost.hr/upravljanje-ekoinovativnim-lancima-opskrbe-u-ribarstvu-kako-bi-se-postigla-dodana-vrijednost-jadranskih-ribljih-proizvoda/>



“Upravljanje lancima opskrbe u ribarstvu”

Published on lokalni.hr on 6th October 2020

<https://lokalni.vecernji.hr/zupanije/upravljanje-lancima-opskrbe-u-ribarstvu-21172>



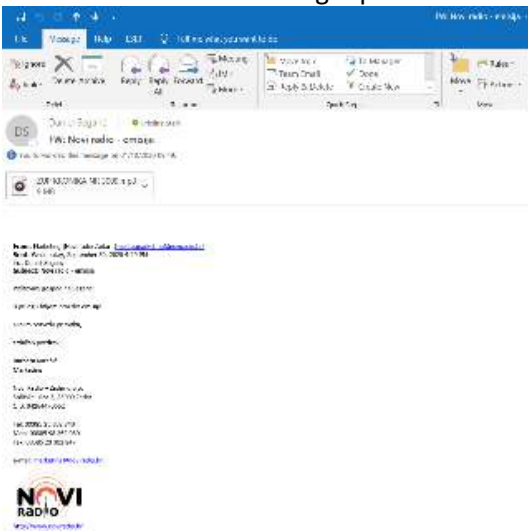
“Inovativna tehnologija u izlovu sitne plave ribe”

Published in newspaper Zadarski list on 1<sup>st</sup> October 2020

### Radio show “Županijska kronika”

After sending press release for the workshop “Innovative technology in catching small blue fish”, held on September 29<sup>th</sup> 2020 organized by Zadar County, PP1 received an invitation to give a contribution in creating a radio show titled “County cronicle” (“Županijska kronika”) Županijska kronika deals with topics related to politics, economy and other topics at the county level. Zadar County participated with our Head of office Daniel Segaric who presented the project and its main goals, the partnership and ongoing activities.

### Email info for downloading mp3 of the show

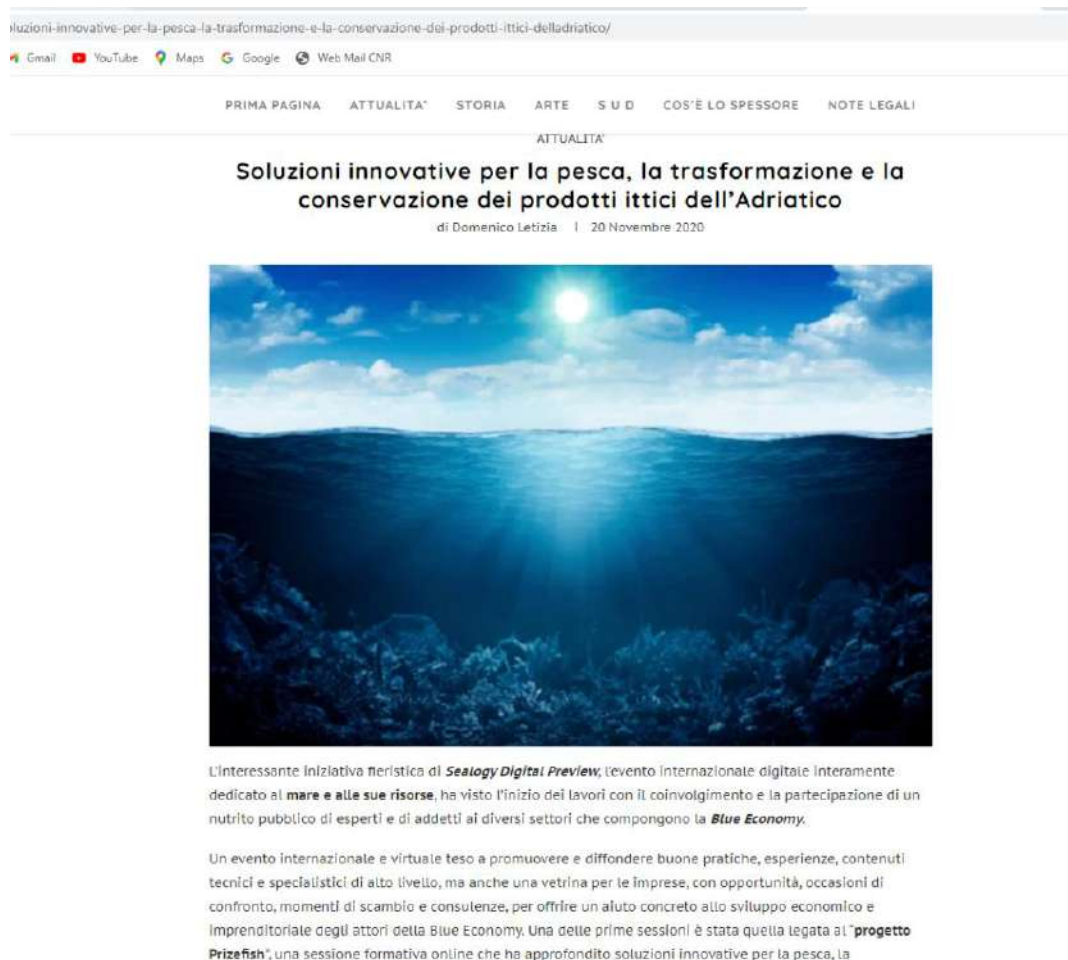


### PP3 – ASSAM (1 press release, 1 publication)

The weekly online Journal “Lo Spessore ”published an article “*Soluzioni innovative per la pesca, la trasformazione e la conservazione dei prodotti ittici dell’Adriatico*” on the 20<sup>th</sup> of November. The article talks about the webinar and it is focused on WP4 achievements: The training session provided information on the innovations tested over the entire seafood chain from catching methods to selectivity improvement, from new processing methods to the design of three pilot products.

“Soluzioni innovative per la pesca, la trasformazione e la conservazione dei prodotti ittici dell’Adriatico”, published on 20th November 2020

Link to the article: <https://www.lospessore.com/20/11/2020/soluzioni-innovative-per-la-pesca-la-trasformazione-e-la-conservazione-dei-prodotti-ittici-delladriatico/>



The screenshot shows the article page on the Lo Spessore website. The URL in the browser is <https://www.lospessore.com/20/11/2020/soluzioni-innovative-per-la-pesca-la-trasformazione-e-la-conservazione-dei-prodotti-ittici-delladriatico/>. The page features a navigation menu with links for PRIMA PAGINA, ATTUALITA', STORIA, ARTE, S U D, COS'E' LO SPESSORE, and NOTE LEGALI. The article title is "Soluzioni innovative per la pesca, la trasformazione e la conservazione dei prodotti ittici dell'Adriatico" by Domenico Letizia, dated 20 November 2020. Below the title is a large image of a sunset over the sea. The text below the image describes the initiative as part of the "Sealogy Digital Preview" event, which is dedicated to the sea and its resources, involving experts and professionals from the Blue Economy. It mentions that the event is virtual and aims to promote and disseminate good practices, experiences, and technical and specialist content of high level, as well as providing a platform for companies to share opportunities and moments of exchange and consultancy to support economic and entrepreneurial development. The first session was related to the "progetto Prizefish", an online training session that explored innovative solutions for fishing.

## PP6 IOF (1 radio broadcast)

In the fourth reporting period, IOF staff has participated in live radio shows on 17<sup>th</sup> and 28<sup>th</sup> of December 2020 celebrating 90 years since its founding. Key speaker was Nedo Vrgoč, Director of the Institute and radio shows were broadcasted two times in Croatian language and IOF staff disseminated general and specific objectives of the PRIZEFISH project together with other interesting topics related to fisheries and marine biology.

Link: <https://radioosijek.hrt.hr/radio-split/clanak/institut-za-oceanografiju-i-ribarstvo-obiljezio-90-godina-postojanja/257870/>

Link: <https://radio.hrt.hr/radio-split/clanak/90-godina-instituta-za-oceanografiju-i-ribarstvo/255808/>



**Radio Split**

INSTITUT ZA OCEANOGRAFIJU I RIBARSTVO OBLIJEŽIO 90 GODINA POSTOJANJA

**90 godina postojanja**

OBJAVLJENO: 24.01.2021 17:30    AUTOR: Vedran Ožalić    PODIJELE: [Social Media Icons]

Najznačajnija hrvatska znanstvena institucija za izučavanje mora i ribarstva, Institut za oceanografiju i ribarstvo osnovan je 1930. godine u Splitu. Na Institutu koji ima 8 laboratorija, zaposleno je 135 znanstvenika, od kojih 54 doktora znanosti, te 18 doktoranata i poslijedoktoranata.

Oni su budućnost ove znanstvene ustanove koja sve više novca za projekte i opremu pronalazi u međunarodnim izvorima financiranja preko svog Ureda za projekte.

Institut je jedna od relevantnijih institucija tog tipa i u Europi, a 90 godina postojanja obilježili su krajem prošle i početkom ove godine sukladno situaciji s pandemijom. Ravnatelj Instituta dr. sc. Nedo Vrgoč:

ravnatelj Vrgoč

## 90 godina Instituta za oceanografiju i ribarstvo



**INSTITUT ZA OCEANOGRAFIJU I RIBARSTVO SPLIT**

OBJAVLJENO: 05.01.2021 07:02    AUTOR: Vedran Ožalić    PODIJELE: [Social Media Icons]

**Najznačajnija hrvatska znanstvena institucija za izučavanje mora i ribarstva, Institut za oceanografiju i ribarstvo osnovan je 1930. godine u Splitu. Na Institutu koji ima 8 laboratorija, zaposleno je 135 znanstvenika, od toga 54 doktora znanosti, te 18 doktoranata**

i poslijedoktoranata koji su budućnost ove znanstvene ustanove koja sve više novca za projekte i opremu pronalazi u međunarodnim izvorima financiranja preko svog Ureda za projekte

Institut je jedna od najvažnijih ustanova tog tipa i u Europi, a 90 godina postojanja obilježeno je objavom monografije, i u skladu s mjerama protiv pandemije. Poslušajmo ravnatelja Instituta dr. sc. Nedu Vrgoč:



## PP8 OMEGA (1 press release, 1 publication)

FC Omega 3 has made a press release for industrial magazine Poduzetnik about the piloting of innovative catch techniques “sea pumps”. Original title: “Upravljanjem i primjenom inovativnih tehnika i tehnologija do održivog ribarstva Jadrana”, English title: “Managing and applying innovative techniques and technologies to sustainable Adriatic fisheries”. The article was published on 18<sup>th</sup> December 2020 both in press and on line.

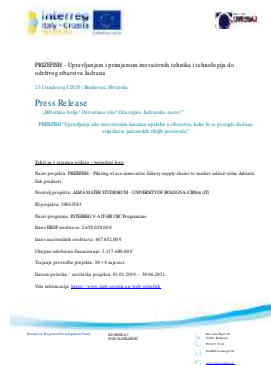
Links to article:

- <https://poduzetnik.biz/produktivnost/upravljanjem-i-primjenom-inovativnih-tehnika-i-tehnologija-do-odrzivog-ribarstva-na-jadranu/>
- <https://poduzetnik.biz/produktivnost/naziv-projekta-prizefish/>

## E-mail to magazine



## Press release sent



## Published article:



**PP9 ISTRA (2 press releases, 1 radio show, 1 TV broadcasting, 5 articles published)**

In fourth reporting period PO Istra representative had an interview on the Croatian radio HRT1 on 13<sup>th</sup> December 2020. The main topic was Prizefish project, about project goals and about our innovative product - fish hamburger.

Link to radio show: <https://radio.hrt.hr/ep/emisija-za-selo-i-poljoprivredu/364626/>

Emisija 13.12.2020.



EMITIRANO:  
13.12.2020 08:05

PODIJELI:

Kolike su štete poplave nanijele poljoprivrednicima u Vrgorskom polju i dolini Mirne prva je tema današnja emisije. Od ostalih tema izdvajamo: hoćemo li zbog europskog programa bioraznolikosti stari continent za 30 godina ostati bez drvene mase; zašto u Sisku ne slušaju glas poljoprivrednika već žurno provode natječaj o zakupu zemlje; kako će istarski vinari preživjeti do nove turističke sezone te kako je Sveti Petar u Šumi posao jednim od središta tradicionalne proizvodnje suhomesnatih proizvoda u Hrvatskoj.  
Urednica: Džana Barić

Furthermore, the PO Istra representative gave a statement about the PRIZEFISH innovative product fish hamburger for Nova TV after participating in Investinfish event organised in November 2020. This also resulted with other published articles on web portals.

Video link (min 3:00- 3:40)

[https://www.youtube.com/watch?v=\\_vSctcLSJ9s&feature=youtu.be](https://www.youtube.com/watch?v=_vSctcLSJ9s&feature=youtu.be)



Agroistra 21112020 Investinfish-SemperVivum

181 pregled · 22. stu 2020.

3 0

PODIJELI SPREMI

Other publications:

Article “IDA: Poticanje inovacija u ribarstvu omogućava jačanje plave ekonomije Istarske županije” published on IstraIN, on 11th November 2020

Link: <http://istra.in.hr/index.php/gospodarstvo-arhiva/14659-ida-poticanje-inovacija-u-ribarstvu-omogucava-jacanje-plave-ekonomije-istarske-zupanije>

### IDA: Poticanje inovacija u ribarstvu omogućava jačanje plave ekonomije Istarske županije



U utorak 10. studenog, u Edukacijsko – gastronomskom centru Istre na Gortanovom brljegu u Pazinu održana je, u organizaciji Istarske razvojne agencije, u sklopu provedbe projekta INVESTINFISH, radionica, na temu uvođenja inovacija u ribolovni sektor te održivo upravljanje ribolovom u području sjevernog Jadrana.

Projekt sufinanciran sredstvima programa prekogranične suradnje Interreg Italija – Hrvatska ukupne vrijednosti 11 milijuna kuna, omogućit će uz koordinaciju IDA-e izradu investicijskih studija istarskim ribarskim i preradivačkim tvrtkama i obrtima koje žele uvesti inovacije u svoje poslovanje i time poboljšati svoju konkurentnost na europskom tržištu.

#### Od ideje do investicijske studije

Na javni poziv oglašen od strane IDA-e odazvalo se osam istarskih poduzetnika u sektoru ribarstva i akvakulture, a njihove će se poslovne ideje kroz projektnu aktivnost oblikovati do razine investicijskih studija koje će poslužiti za daljnji razvoj njihovih poslovnih ideja.

Direktor IDA-e, dr.sc. Boris Sabatti, naglasio je kako je riječ o vrlo značajnom projektu koji će unaprijediti poslovanje poduzeća u sektoru ribarstva i akvakulture uvođenjem inovativnih, zelenih i plavih tehnologija i procesa što će rezultirati ubrzanjem njihovog puta do tržišta te jačanjem prihoda u sektoru.

#### Želja je jačanje plave ekonomije u Istri

Sve poduzetničke ideje pristigle u sklopu ovog projekta prilika su za jačanje plave ekonomije u Istarskoj županiji te diversifikaciju budućeg razvoja našeg gospodarstva, dodao je Sabatti.

U tom smislu tvrtka SIC iz Vrljišana svoj riblji preradbeni program želi proširiti proizvodima od jadranskih algi, tvrtka Milena iz Bačve koja se bavi preradom bakalara želi svoj asortiman proširiti preradivima od bijele i plave ribe iz Jadranskog mora; obrt Levan iz Medulina koji je nedavno lansirao svoje prve konzervirane sardelje s brendom Hook&Cook;

želi proširiti asortiman proizvoda od konzervirane sardelje s različitim aromatzacijama; međulinski obrt Ruža u planu ima otvaranje sardela-shopa u Puli; Ribarska zadruge Istra iz Poreča nedavno je kroz jedan drugi međunarodni projekt, Prizefish, kao novi proizvod razvila burger od cipia i jadranskih kečica pa ohrabrena tim uspjehom kroz projekt INVESTINFISH želi razviti i druge nove riblje proizvode, tvrtka Istrida

Article “U Pazinu održana radionica na temu uvođenja inovacija u ribolovni sektor” published on IstraBIZ, on 11th November 2020

Link: <https://istra.biz/vijest/4391/u-pazinu-odrzana-radionica-na-temu-uvodenja-inovacija-u-ribolovni-sektor>

**U Pazinu održana radionica na temu uvođenja inovacija u ribolovni sektor**

11.11.2020.



U Edukacijsko – gastronomskom centru Istre na Gortanovom brljegu u Pazinu održana je, u organizaciji Istarske razvojne agencije, u sklopu provedbe projekta INVESTINFISH, radionica, na temu uvođenja inovacija u ribolovni sektor te održivo upravljanje ribolovom u području sjevernog Jadrana.

Projekt sufinanciran sredstvima programa prekogranične suradnje Interreg Italija – Hrvatska ukupne vrijednosti 11 milijuna kuna, omogućit će uz koordinaciju IDA-e izradu investicijskih studija istarskim ribarskim i preradivačkim tvrtkama i obrtima koje žele uvesti inovacije u svoje poslovanje i time poboljšati svoju konkurentnost na europskom tržištu.

Na javni poziv oglašen od strane IDA-e odazvalo se osam istarskih poduzetnika u sektoru ribarstva i akvakulture, a njihove će se poslovne ideje kroz projektnu aktivnost oblikovati do razine investicijskih studija koje će poslužiti za daljnji razvoj njihovih poslovnih ideja.

Direktor IDA-e dr.sc. Boris Sabatti naglasio je kako je riječ o vrlo značajnom projektu koji će unaprijediti poslovanje poduzeća u sektoru ribarstva i akvakulture uvođenjem inovativnih „zelenih i plavih“ tehnologija i procesa što će rezultirati ubrzanjem njihovog puta do tržišta te jačanjem prihoda u sektoru. Sve poduzetničke ideje pristigle u sklopu ovog projekta prilika su za jačanje plave ekonomije u Istarskoj županiji te diversifikaciju budućeg razvoja našeg gospodarstva, dodao je Sabatti.

U tom smislu tvrtka SIC iz Vrljišana svoj riblji preradbeni program želi proširiti proizvodima od jadranskih algi, tvrtka Milena iz Bačve koja se bavi preradom bakalara želi svoj asortiman proširiti preradivima od bijele i plave ribe iz Jadranskog mora; obrt Levan iz Medulina koji je nedavno lansirao svoje prve konzervirane sardelje s brendom Hook & Cook želi proširiti asortiman proizvoda od konzervirane sardelje s različitim aromatzacijama; međulinski obrt Ruža u planu ima otvaranje sardela-shopa u Puli; Ribarska zadruge Istra iz Poreča nedavno je kroz jedan drugi međunarodni projekt, Prizefish, kao novi proizvod razvila burger od cipia i jadranskih kečica pa ohrabrena tim uspjehom kroz projekt INVESTINFISH želi razviti i druge nove riblje proizvode, tvrtka Istrida koja u Limskom Kanalu uzgaja kamence i dagne želi se približiti turističkom tržištu nabavom turističkog broda za razgledavanje uzgajališta na kome bi ujedno bila i kušionica njihovih proizvoda, a sa svojim inovacijama u projektu su uključene još i tvrtka Oki Mare iz Poreča te ribarski obrt Bonaca iz Štunjana.

Kraj radionice obilježen je tematski prigodno kulinarским majstorjama chefa Davida Skoka, koji je sudionicima pripremio riblje iznenađenja na tanjuru; dimljene cipije, marinirane sardone, palamide s umakom od suhih pomidora, rižoto s kanestrelama i butarodom od cipia, škombre a pečenim radičem, foccacie s ricottom, limunom, ukiseljenim ljubavštim likom i sardelama, te s pomidorima, majonezom od bosiljka i sardelom, i naposljetku svježih limske ostrige u jednog istarskog uzgajališta koje se još bavi ovom kulturom, onog turške Istrido u Limskom kanalu.

Article: "INVESTINFISH vrijedan 11 milijuna kuna: EUROPSKIM NOVCEM DO BOLJE VALORIZACIJE DOMAĆEG ULOVA, PRERADE I POTROŠNJE JADRANSKE RIBE" published on Glas Istre portal, on 11th November 2020

Link: <https://www.glasistre.hr/more-i-nautika/investinfish-vrijedan-11-milijuna-kuna-europskim-novcem-do-bolje-valorizacije-domaceg-ulova-prerade-i-potrosnje-jadranske-ribe-679182>

INOVATIVNA IZVEDBA

INVESTINFISH vrijedan 11 milijuna kuna: EUROPSKIM NOVCEM DO BOLJE VALORIZACIJE DOMAĆEG ULOVA, PRERADE I POTROŠNJE JADRANSKE RIBE

11.11.2020 15:04 | Autor: Davor ŠIBOVIĆ



**Načitanje**

1. **DRUGA NAJVEĆA RIBA NA PLANETI SMUŠNJEVA** U ISTRI: Prilagodaj ribe drskog sušenja i ribe na ulju
2. **NALLA JEŠE ŠIMMERBERG-FEGLIOVA OBRATA** U ISTRI: Projekt "La Mula" vrijed 220 miliona kuna i svoji ribarski otlovi gradnje predstava Pula 21. studena
3. **VIDEO** Otkrivena potpora za restorane 17 gradnja (gledanje) Anon KRIŠIĆ i Dima
4. **BIJELI TRAPAVI, ROZATI I STARIŠKI VINAR** "Dobro sam bio s Vučkom jakim prikom, bio je loše mjesto, što je vrlo mjesto za ulazak"
5. **DAŠAR BEŠARA U PULI** (ribe na Vendi koje pogrešno drže) od otvorenja. Projeći oko 10 dana se to održava od otvorenja
6. **DEKORIJE IŠLIŠKOŠIČKI IŠLIŠKOŠIČKI** (ribe) (ribe) oko 100 miliona kuna

Istarska razvojna agencija IDA predstavila je euro-projekt INVESTINFISH, kojim partneri iz Hrvatske i Italije udružuju kreativne snage i europski novac za programe održivog upravljanja ribolovom u Jadranskom moru i uvođenja inovacija u ribolovni sektor.

U AZRRH-jevom Edukacijsko-gastronomskom centru Istre na Gortanovom brijegu pokraj Pazina Istarska razvojna agencija IDA kao koordinator projekta za područje Istarske županije predstavila je euro-projekt INVESTINFISH, kojim partneri iz Hrvatske i Italije udružuju kreativne snage i europski novac za programe održivog upravljanja ribolovom u Jadranskom moru i uvođenje inovacija u ribolovni sektor.

Od ideje do potpore

Projekt sufinanciran sredstvima programa prekogranične suradnje Interreg Italija - Hrvatska ukupne vrijednosti 11 milijuna kuna, Istarskim dioncima pokrit će izradu investicijskih studija ribarskim i preradačkim tvrtkama i obrtima koje žele uvesti inovacije u svoje poslovanje i time poboljšati svoju konkurentnost na europskom tržištu. Na javni poziv ograđen u sklopu priprema ovog projekta odazvalo se osam istarskih poslovnih subjekata u sektoru ribarstva, a njihove će se poslovne ideje kroz projekatne aktivnosti oblikovati do razine investicijskih studija koje mogu poslužiti kao dio dokumentacije za traženje europskih ili domaćih potpora za njihovu konačnu realizaciju. Tako tvrtka SIC iz Višnjana svoj riblji preradni program želi proširiti proizvodima od jadranskih algi; tvrtka Milena iz Bačve koja se bavi preradom bakalarata želi svoj asortiman proširiti preradivima od bijele i plave ribe iz Jadranskog mora; obrt Levan iz Medulina koji je nedavno lansirao svoje prve konzervirane sardele s brendom Hook & Cook želi proširiti asortiman proizvodima od konzervirane sardele s različitim aromatizacijama; međulinski obrt Ruža u planu ima otvaranje sardele-shopa u Puli; Ribarska zadruga Istria iz Poreča nedavno je kroz jedan drugi međunarodni projekt, Prizefish, kao novi proizvod razvila burger od cipela i jadranskih kozica pa ohrabrena tim uspjehom kroz projekt INVESTINFISH želi razviti i druge nove riblje proizvode; tvrtka Istriada koja u Limskom kanalu uzgaja kamenice i dagnje želi se približiti turističkom tržištu nabavom turističkog broda za razgledavanje uzgajališta na kome bi ujedno bila i kušalonica njihovih proizvoda, a sa svojim inovacijama u projekt su uključene još i tvrtka Oli Mare iz Poreča te ribarski obrt Bonaca iz Štunjana.

Article: "IDA: Poticanje inovacija u ribarstvu omogućava jačanje plave ekonomije IŽ" published on Regional express, on 11th November 2020

Link: <http://www.regionalexpress.hr/site/more/ida-poticanje-inovacija-u-ribarstvu-omoguava-jaanje-plave-ekonomije-i>



IDA: Poticanje inovacija u ribarstvu omogućava jačanje plave ekonomije IŽ-11/10/20

IDA: Poticanje inovacija u ribarstvu omogućava jačanje plave ekonomije IŽ

U SKLOPU PROJEKTA INVESTINFISH

U utorak 10. studenog 2020 g. u Edukacijsko-gastronomskom centru Istre na Gortanovom brijegu u Pazinu održana je u organizaciji Istarske razvojne agencije, u sklopu provedbe projekta INVESTINFISH, radionica na temu uvođenja inovacija u ribolovni sektor te održivo upravljanje ribolovom u području sjevernog Jadrana.

Projekt sufinanciran sredstvima programa prekogranične suradnje Interreg Italija - Hrvatska ukupne vrijednosti 11 milijuna kuna, omogućuje će uz koordinaciju IDA-e izradu investicijskih studija istarskim ribarskim i preradačkim tvrtkama i obrtima koje žele uvesti inovacije u svoje poslovanje i time poboljšati svoju konkurentnost na europskom tržištu.

Na javni poziv ograđen od strane IDA-e odazvalo se osam istarskih poduzetnika u sektoru ribarstva i akvakulture, a njihove će se poslovne ideje kroz projekatne aktivnosti oblikovati do razine investicijskih studija koje će poslužiti za daljnji razvoj njihovih poslovnih ideja.

Direktor IDA-e dr.sc. Boris Sabatić naglasio je kako je riječ o vrlo značajnom projektu koji će unaprijediti poslovanje poduzeća u sektoru ribarstva i akvakulture uvođenjem inovativnih „zelenih i plavih“ tehnologija i procesa što će razumjeti uvođenjem njihovog puta do tržišta te jačanjem prihoda u sektoru. Sve poduzetničke ideje pristigle u sklopu ovog projekta prilika su za jačanje plave ekonomije u Istarskoj županiji te diverzifikaciju budućeg razvoja našeg gospodarstva, rekao je Sabatić.

U tom smislu tvrtka SIC iz Višnjana svoj riblji preradni program želi proširiti proizvodima od jadranskih algi; tvrtka Milena iz Bačve koja se bavi preradom bakalarata želi svoj asortiman proširiti preradivima od bijele i plave ribe iz Jadranskog mora; obrt Levan iz Medulina koji je nedavno lansirao svoje prve konzervirane sardele s brendom Hook & Cook želi proširiti asortiman proizvodima od konzervirane sardele s različitim aromatizacijama; međulinski obrt Ruža u planu ima otvaranje sardele-shopa u Puli; Ribarska zadruga Istria iz Poreča nedavno je kroz jedan drugi međunarodni projekt, Prizefish, kao novi proizvod razvila burger od cipela i jadranskih kozica pa ohrabrena tim uspjehom kroz projekt INVESTINFISH želi razviti i druge nove riblje proizvode; tvrtka Istriada koja u Limskom kanalu uzgaja kamenice i dagnje želi se približiti turističkom tržištu nabavom turističkog broda za razgledavanje uzgajališta na kome bi ujedno bila i kušalonica njihovih proizvoda, a sa svojim inovacijama u projekt su uključene još i tvrtka Oli Mare iz Poreča te ribarski obrt Bonaca iz Štunjana.

Kraj radionice obilježen je tematski prigodno kulturnim majstorijama chefa Davida Skeka, koji je sudionicima prema riblji izneđenja na tanjuru: dimljene cipele, marinirane sardone, palomide s umakom od suhih pomidura, rižoto s kanekerelama i bucaroni od cipela, Skimbria s pečeninim radičom, foccacia s riccotom, limunovi, ukiseljenim ljubizastim lukom i sardelama, te s pomidorima, majonezom od bosiljka i sardelom, i naposljetku sječke limske oštrije iz jedinog istarskog uzgajališta koje se još bavi ovom kulturom, enog tvrtke Istriada u Limskom kanalu.

(IREX)

Prilagođeno iz: Glas Istre 2020. 10. 11. / 11. 11. 2020. 15:04 | Autor: Davor ŠIBOVIĆ

Article: “Radionica na temu uvođenja inovacija u ribolovni sektor”, published on HRT radio, on 11th November 2020

Link: <https://radio.hrt.hr/radio-pula/clanak/radionica-na-temu-uvoenja-inovacija-u-ribolovni-sektor/250149/>

## Radionica na temu uvođenja inovacija u ribolovni sektor



OBJAVLJENO:  
13.11.2020 11:56

AUTOR:  
Tomislav Šikić

PODIJELI:



Foto: Istarska razvojna agencija/ustupljena fotografija

U Edukacijsko - gastronomskom centru Istre na Gortanovom brijegu u Pazinu održana je radionica na temu uvođenja inovacija u ribolovni sektor te održivo upravljanje ribolovom u području sjevernog Jadrana, u organizaciji Istarske razvojne agencije te u sklopu provedbe projekta INVESTINFISH,

## PP11 - MINISTRY OF AGRICULTURE (4 institutional page articles)

In fourth reporting period, PP11 have published four articles on their institutional web page.

The first one was published on 7<sup>th</sup> July 2020. PP11 project team participated in fishing for sardine purse seine on one of the ships FC "Omega 3" from Kali. Link to the article:

<https://www.savjetodavna.hr/2020/07/07/prizefish-suradnja-sa-sektorom/>



### PRIZEFISH – SURADNJA SA SEKTOROM

7. srpnja 2020. 0

U okviru aktivnosti na projektu PRIZEFISH, Uprava za stručnu podršku u korištenju mjera ribarstvene politike Ministarstva poljoprivrede sudjelovala je u ribolovu plivaticom srdetarom na jednom od brodova RZ "Omega 3" iz Kali. U ovom teškom i zahtevnom poslu velika se pažnja posvećuje sigurnosti na brodu kao i općim uvjetima za rad. Primarno je očuvati kvalitetu ulova od izlova, preko prekrcaja iz mreže u termo spremnike pa do krajnjeg korisnika. Uz stručnu podršku analizirane su sve faze u procesu ribolovnih aktivnosti te je zajedno s ribarima evidentiran prostor za napredak i mogućnost povećanja sigurnosti i uvjeta rada te podizanja kvalitete ulova primjenom novih tehnoloških rješenja. Tijekom narednih mjeseci provedbom aktivnosti kroz projekt PRIZEFISH zainteresirani ribari će se upoznati se s ciljevima projekta i mogućnostima za povećanje kvalitete ulova na svojim plivaticama. Provedba projekta je započela 1. siječnja 2019. godine, do sada su odrađene analize trenutnog stanja u ribolovu i tehnologijama te je napravljena analiza stanja stokova. Projekt se sastoji od tri međusobno povezane cjeline koje su ključne za odgovorno upravljanje ribolovom, a to su stanje resursa, trenutna proizvodnost i analiza tržišta. Na temelju znanstvenih pokazatelja, za većinu jadranskih riba možemo reći da su trendovi stabilni, dok dio vrsta je pokazuje negativan trend. S ciljem održivog upravljanja doneseni su planovi za određene vrste ribolova čiji se modeli efikasno primjenjuju. Primjerice, uveden je zaštita jabučke kotline te mjere privremenog ograničenja ribolova. Međutim, za napomenuti je da dobar dio riba ima jako nisku valorizaciju u kontekstu kvalitete kao i definicije cijene postignute na prvom iskrcanju, ali i kasnije u preradi.



Ideja projekta PRIZEFISH zasnovana je na prekograničnoj suradnji Italije i Hrvatske i kreiranju zajedničke ribarstvene politike kroz teritorijalne, društveno-ekonomske i razvojne promjene koje će dovesti do dugoročne gospodarske, ekološke i socijalne održivosti. Opći cilj projekta je potaknuti usvajanje inovativnih metoda i tehnologija u ribarstvu, koja će omogućiti stvaranje dodane vrijednosti ribijim proizvodima, te ulazak u postupak eko certifikiranja.

Na radionici koja će biti organizirana 9. srpnja 2020. u Puli biti će prezentirane Smjernice s tehničkim opisom inovativnog proizvodnog rješenja kao dio aktivnosti unutar radnog paketa četiri. Ribarska zadruge „Istra“ predstaviti će svojim članovima mogućnosti za uvođenje i primjenu novih inovativnih tehnoloških rješenja s ciljem dodavanja vrijednosti primarnim proizvodima i veće valorizacije na tržištu. Također, to će biti prilika i za prezentaciju budućih proizvoda ove zadruge potencijalnim potrošačima u kulinarskom dijelu programa.

Voditeljica Službe

Valentina Andrić, mag. ing.

The second article was published on 20<sup>th</sup> July 2020 on the institutional website. The workshop about “The effect of piloted innovative production solutions on the Adriatic fishery sector” was organized by the Zadar County in cooperation with the Croatian project partners FC Istra and the Italian partner O.P.Bivalvia. PP11 project manager - Valentina Andrić participated in organizing and moderating the workshop. Link to the article: <https://www.savjetodavna.hr/2020/07/20/radionica-u-okviru-projekta-prizefish-utjecaj-pilotiranih-inovativnih-proizvodnih-rjesenja-na-jadranski-ribarski-sektor/>



**RADIONICA U OKVIRU PROJEKTA PRIZEFISH – UTJECAJ PILOTIRANIH INOVATIVNIH PROIZVODNIH RJEŠENJA NA JADRANSKI RIBARSKI SEKTOR**

20. srpnja 2020. 0

U okviru projekta PRIZEFISH- Piloting of eco-innovative fishery supply-chains to market added-value Adriatic fish product u Gastro club-u Pula, održana je 9. srpnja 2020. godine radionica pod naslovom „Utjecaj pilotiranih inovativnih proizvodnih rješenja na Jadranski ribarski sektor“. Radionicu je organizirala Zadarska županija u suradnji s hrvatskim projektnim partnerima Ribarskom zajednicom Istra te talijanskim partnerima O.P.Bivalvia, organizacijom proizvođača školjaka La Venecianske lagune (Venecija). U organizaciji i moderiranju radionice sudjelovala je ispred Ministarstva poljoprivrede, kao jednog od projektnih partnera, voditeljica projekta **Valentina Andrić iz Uprave za stručnu podršku razvoju poljoprivrede i ribarstva**. Okupljeni ribari, prerađivači i predstavnici lokalnih akcijskih grupa u ribarstvu kao i ostali zainteresirani dionici upoznali su se s misijom i vizijom projekta.

Predstavljene su dosadašnje aktivnosti u okviru radnih paketa s posebnim osvrtom na aktivnosti u okviru radnog paketa četiri u kojem su nositelji paketa organizacije proizvođača. Rezultat provedenih aktivnosti biti će unaprijeđenje poslovanja kroz uvođenje inovativnih tehnologija i procesa što će bolje pozicionirati OP na tržištu i osigurati im dodatne prihode. Inovativna tehnološka rješenja ulova i obrade proizvoda ribarstva predstavili su OP Istra iz Poreča i talijanska organizacija proizvođača O.P. Bivalvia, s osvrtom na dobrobit životinjskog subjekta, ekonomski i socijalni utjecaj te prednosti za jadranski ribarski sektor.

Nakon stručnog interaktivnog dijela sudionici su prisustvovali Cooking showu na kojem su prezentirani ribji proizvodi Ribarske zadruge "Istra" koji su dobiveni inovativnim načinima prerade.

Na radionici su sudjelovali predstavnici Zadarske županije Katerina Skelin, pomoćnica pročelnika Odjela za poljoprivredu, ribarstvo, vodno gospodarstvo, ruralni i otočni razvoj te Jelena Matek, voditeljica projekta i Kristina Stark, komunikacijska voditeljica projekta PRIZEFISH.



Ministarstvo poljoprivrede je jedan od četrnaest partnera na projektu s ukupnim proračunom od 74.000,00 eura od čega je 85% sufinancirano iz ERDF-a. Projekt PRIZEFISH- "Upravljanje eko-inovativnim lancima opskrbe u ribarstvu, kako bi se postigla dodana vrijednost jadranskih ribljih proizvoda" sažet u sloganu „Ribarimo bolje! Ostvarimo više! Očuvajmo Jadransko more!“ započeo je 1. siječnja 2019. i njegova provedba planirana je do 30. lipnja 2021. godine. Partneri na projektu su tijela države, regionalne i lokalne vlasti, sveučilišta i obrazovne institucije, istraživačke institucije i proizvođačke organizacije Italije i Hrvatske. U okviru projekta Ministarstvo poljoprivrede, zaduženo je za pripremu podloga i izradu izlaznih dokumenata te informiranje i edukaciju dionika u ribarstvu s ciljem prijenosa znanja o razvijenim tehnologijama i inovativnim rješenjima.

Svrha ovog projekta je promicanje, razvitak i očuvanje sektora ribarstva kroz provedbu programa i planova dugoročnog gospodarenja i iskorištavanja ribljih stokova te zaštita i očuvanje morskog ekosustava i bioloških resursa. Opći cilj projekta je uvođenje i primjena inovativnih tehnoloških rješenja kojima će se osigurati bolja kvaliteta proizvoda ribarstva i omogućiti povećanje konkurentnosti na tržištu EU i svjetskom tržištu.

The third published article was about the second workshop held on 29th September 2020 in Zadar. The workshop "Innovative technology in catching small blue fish" was organized by PP1 Zadar County in cooperation with project partners PP11- Ministry of Agriculture and PP8- Omega 3. Link to the article : <https://www.savjetodavna.hr/2020/10/07/inovativna-tehnologija-u-izlovu-male-plave-ribe-radionica-projekta-prizefish/>



**"INOVATIVNA TEHNOLOGIJA U IZLOVU MALE PLAVE RIBE" – RADIONICA PROJEKTA PRIZEFISH**

7. listopada 2020. 0

Održana je i druga radionica u okviru provedbe projekta PRIZEFISH – "Upravljanje ekoinovativnim lancima opskrbe u ribarstvu kako bi se postigla dodana vrijednost jadranskih ribljih proizvoda". Radionicu koja je održana 25. rujna 2020. u Zadru pod nazivom „INOVATIVNA TEHNOLOGIJA U IZLOVU MALE PLAVE RIBE“ organizirala je Zadarska županija u suradnji s projektnim partnerima Ministarstvom poljoprivrede i RZ „Omega 3“ koja je ujedno i nositelj ovog radnog paketa te predstavnik sektora u projektu. Radionica je održana s ciljem upoznavanja profesionalnih ribara koji se bave izlovom male plave ribe i prerađivača s glavnim ciljevima projekta i inovativnim tehnologijama i procesima koji će se implementirati kroz ovaj projekt.

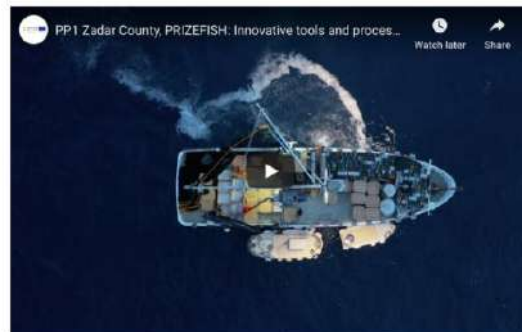


Radionica- inovativna tehnologija u izlovu sitne plave ribe

Prisutne je pozdravila Jelena Matek, voditeljica projekta u Zadarskoj županiji koja je naglasila važnost sudjelovanja županije u provedbi međunarodnih projekata orijentiranih na razvoj ribarskog i povezanih sektora iz područja "plavih djelatnosti". Zadarska županija kao nositelj radnog paketa kojim se provode komunikacijske aktivnosti koordinira i promociju i medijske aktivnosti svih partnera na projektu. Voditeljica projekta u Ministarstvu poljoprivrede Valentina Andrić iz Uprave za stručnu podršku razvoju poljoprivrede i ribarstva održala je uvodno predavanje i predavanje pod naslovom "Utjecaj dosadašnjih projekata na ribarski sektor kroz privlačenje novih investicijskih ciklusa u Zadarskoj županiji".

Uvodno su nazočnima predstavili glavni i specifični ciljevi na projektu kao i provedene te buduće aktivnosti na radnim paketima. Naglasak predavanja je stavljen na dosadašnje rezultate radnog paketa kojega su nositelji organizacije proizvođača. Kroz inovativna tehnološka rješenja i nove procese i proizvode OP će imati mogućnost plasmana na EU i svjetsko tržište te postizanje bolje cijene finalnog proizvoda. Inovativnim tehnološkim načinima obrade kozica OP Istra iz Poreča pripremit će nove proizvode, dok je OP Omega 3 krenula u pilot projekt korištenja prenamjerjene pumpe iz akvakulture za izlov male plave ribe. Predavanjem pod naslovom "Utjecaj dosadašnjih projekata na ribarski sektor kroz privlačenje novih investicijskih ciklusa u Zadarskoj županiji" predstavljeno su dosadašnji projekti na kojima je sudjelovala Zadarska županija koja je u suradnji sa razvojnom agencijom ZADRA NOVA i Lučkom upravom Zadar važan pokretač razvoja sektora ribarstva.

Ivan Matijašević, voditelj projekta u OP "Omega3" predstavio je ribarsku zadrugu koja je osnovana na inicijetvu kajskih ribara te u okviru projekta Ecosea priznata kao prva organizacija proizvođača u ribarstvu. RZ "Omega 3" ima ulogu implementacije pilot projekta i zadužena je za testiranje inovativnih tehnologija kao i koordiniranje ostalih projektnih partnera iz sektora, RZ Istra iz Poreča i OP Rivača iz Italije. Predavanjem na temu "Kritične točke u izlovu sitne plave ribe" koje je održao dr. sc. Lav Bazičević sa Sveučilišta u Zadru ukazano je na osjetljivost ribe kao lako kvarljivog primarnog proizvoda koji zahtijeva posebnu pažnju za očuvanje kvalitete – održavanjem hladnog lanca i očuvanjem kvalitete tkiva od samog trenutka ulova preko transporta do pogona za preradu. Prisutni su imali priliku kroz predavanje "Opis pilot projekta: Konstenje pumpe za izlov sitne plave ribe", koje je održao mr.sc. Mario Lovrinov iz tvrtke MAIribu d.o.o., vidjeti način prilagodbe usisnih pumpi koje su do sada korištene isključivo u akvakulturi. Prikazan je način postavljanja ovih pumpi na brodove koje su zahtijevale prilagodavanje zbog veličine i usjera rada. Detaljno su opisane kao i njihove karakteristike ovisno o promjeru usisne cijevi i brzine protoka vode. Prva takva pumpa postavljena je i isprobana na brodu GALO koji je u floti RZ „Omega 3“ te je zahvaljujući iskustvu i opazanjima vlasnika i kapetana g. Domira Mšllova sugerirana tehnika prilagodbe sa manjim na veći promjer cijevi. Dosadašnji rezultati provedbe pilot projekta u okviru kojega su postavljene pumpe na još dva plovila koji su iz flote RZ „Omega3“ govore u prilog korištenju ove inovativne tehnologije kojom se pridonosi očuvanju kvalitete zbog smanjenog pritiska na ribu i manjeg kvarenja uzrokovanog obtečenjima tkiva čime se postiče kvaliteta i cijena finalnog proizvoda. Uz povećanje kvalitete koji je bio glavni motiv za uvođenje ove tehnologije, utvrđeno je i poboljšanje uvjeta rada na plovilu te povećanje sigurnosti na radu za posadu. Ispitivanje rada usisne pumpe provedeno je krajem kolovoza 2020. u suradnji sa Slatbom za podrška u korištenju mjera ribarstvene politike, a rezultat je video pod nazivom "Innovative tools and processes - OMEGA 3" koji je izradila Zadarska županija i koji je prikazan na kraju radionice okupljenima. Video je moguće pogledati na YouTube kanalu.



Ministarstvo poljoprivrede kao projektni partner sudjeluje u pripremi i izradi izvještaja i dokumenta potrebnih za provedbu aktivnosti, te u okviru svojeg djelokruga sudjeluje u dvimjesečnoj edukaciji krajnjih korisnika. Svaha ovog projekta je promicanje, razvitak i očuvanje sektora ribarstva kroz provedbu programa i planova dugoročnog gospodarjenja i iskorištavanja ribljih stokova te zaštita i očuvanje morskog ekosustava i bioloških resursa. Opći cilj projekta je uvođenje i primjena inovativnih tehnoloških rješenja kojima će se osigurati bolje kvaliteta proizvoda ribarstva i omogućiti povećanje konkurentnosti na tržištu EU i svjetskom tržištu. Ukupna vrijednost projekta je 3.117.680,00 eura, proračun Ministarstva poljoprivrede za provedbu projekta iznosi 74.000,00 eura od čega je 85% sufinancirano iz ERDF-a.

Valentina Andrić, mag. ing., voditeljica Službe



The fourth article was published on 3rd November 2020. Capacity building meeting „Fisheries in the Adriatic Region- a shared Ecosystem Approach“ was held in Komiža on the island of Vis on 27th October 2020, as part of the implementation of the FAIRSEA project. The organizer was Public institution RERA from Split-Dalmatia County. Also, on the meeting other Interreg IT-CRO projects were presented, as PRIZEFISH, SUSHIDROP and Adri.SmArtFish. Valentina Andrić, PP11 project manager held a lecture "Innovative solutions through the PRIZEFISH project". Link to article:

<https://www.savjetodavna.hr/2020/11/03/odrzano-predavanje-pod-naslovom-inovativna-rjesenja-kroz-projekt-prizefish/>



**ODRŽANO PREDAVANJE POD NASLOVOM "INOVATIVNA RJEŠENJA KROZ PROJEKT PRIZEFISH"**

3. studenoga 2020. 0

U Komiži na otoku Visu dana 27. listopada 2020. održana je radionica u okviru provedbe projekta FAIRSEA pod nazivom "Ekosustavni pristup upravljanja ribolovom u RH".

Zbog trenutne epidemiološke situacije uzrokovane COVID-19 organizator javna ustanova RERA iz Splitsko-dalmatinske županije omogućio je projektnim partnerima iz Hrvatske predstavjanje aktivnosti na ostalim Interreg projektima IT-HR: PRIZEFISH, SUSHIDROP i Adri.SmArtFish.



U okviru predavanja „inovativna rješenja kroz projekt PRIZEFISH“ kojeg je održala Valentina Andrić, voditeljica projekta iz Ministarstva poljoprivrede prisutni su se upoznali s provedenim pilot aktivnostima iz radnog paketa četiri – inovativne tehnologije i procesi koji će se implementirati kroz ovaj projekt. Predstavljene su projektni partneri Organizacije proizvođača koje su nadležne za provedbu: RZ „Omega 3“ koja je ujedno i nositelj ovog radnog paketa te predstavnik plivačarskog sektora u projektu, RZ „Istra“ koja okuplja 46 ribara – demerzalni ulov i OP „Bivalvia“ iz Italije koja se bavi izlovom školjkaša. Kroz inovativna tehnološka rješenja i nove procese i proizvode OP će imati mogućnost plasmana na EU i svjetsko tržište te postizanje bolje cijene finalnog proizvoda.



Inovativnim tehnološkim načinima obrade kozica korištenjem stroja za otkoštavanje mesa i riba na drugačiji inovativan način omogućiti će se priprema mesa kozica i priprema burgera koji će se plasirati kao novi inovativan proizvod. OP Omega 3 je započela sa korištenjem vakuum pumpe na tri plovila svojih zadržara. Pumpe su prenamijenjene iz akvakulture i prilagođene za korištenje na plovilima i prebacivanje sitne plave ribe iz ribarske mreže na plovilo – izravno u termospremnike. Na ovaj način se osigurava kvaliteta ulova i smanjuju mikrooštećenja tkiva koja mogu nastati uslijed pritiska ribe kod tradicionalnog

načina izlova pomoću mreža purara. Osim toga, kod izlova pomoću usisnih pumpi smanjuje se radni napor i povećava sigurnost posade na brodu. Talijanski partneri OP „Bivalvia“ čiji se 100 članova bavi izlovom školjkaša Venecijanske lagune, u okviru projekta istražuju mogućnosti za plasiranje novog proizvoda – pakiranje pod visokim pritiskom ( High Pressura Processing HPP) kojim će se produžiti rok trajanja školjkaša. Također, ova OP kao nositelj MSC certifikata istražuje mogućnosti da kroz ovaj projekt smanji utjecaj na smrtnost školjkaša kroz povećanje selektivnosti alata.

Voditeljica službe  
Valentina Andrić, mag. ing.

## 5<sup>th</sup> REPORTING PERIOD

## LP- UNIBO

The scientific publication in a peer-reviewed journal was published:

**Mulazzani, L., Piredda, L., Cerjak, M. and Camanzi, L. (2021), "Consumer appreciation of a shark-free eco-label for small pelagics", British Food Journal, Vol. 123 No. 13, pp. 88-104.**

Link to publication: <https://doi.org/10.1108/BFJ-10-2020-0899>

The current issue and full text archive of this journal is available on Emerald Insight at:  
<https://www.emerald.com/insight/0007-070X.htm>

BFJ  
123,13

88

Received 7 October 2020  
Revised 21 January 2021  
Accepted 17 February 2021

# Consumer appreciation of a shark-free eco-label for small pelagics

Luca Mulazzani<sup>1</sup>

*Department of Agricultural and Food Sciences,  
Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, Bologna, Italy*

Laura Piredda<sup>2</sup>

*Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, Bologna, Italy*

Marija Cerjak<sup>3</sup>

*Department of Marketing in Agriculture, Faculty of Agriculture, University of Zagreb,  
Zagreb, Croatia, and*

Luca Camanzi<sup>1</sup>

*Department of Agricultural and Food Sciences,  
Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, Bologna, Italy*

## Abstract

**Purpose** – The objective of this study is to assess if Italian fish consumers are sensible to shark protection and if they would contribute paying more for small pelagic fishes coming from fisheries that are certified as "shark-free".

**Design/methodology/approach** – Contingent valuation is used to estimate willingness to pay with a double approach, including a dichotomous choice and an open-ended question. Inconsistency between the two answers is allowed. This allows the correction of two sources of bias (i.e. preference uncertainty and anchoring effect) and has permitted that the two estimation methods converged to the same result.

**Findings** – Consumers show interest for the "shark-free" label. Premium price is estimated at +26%. Variables affecting willingness to pay (WTP) in the sample are age, income, environmental attitude, knowledge of organic labels and frequency of small pelagics' consumption. Results need to be confirmed by a replication on a larger (probabilistic) sample and with a different distribution of bids.

**Originality/value** – Ecosystems provide different benefits to humankind, including non-use services, such as the satisfaction to know that a species is well conserved. Generally, appreciation is higher for what are considered charismatic species. In this paper, the authors investigate if sharks can be considered charismatic species despite their "bad reputation". The interest in shark survival is measured indirectly using a "shark-free" label on a commercial species like anchovy, allowing to increase the value added of this low-price species.

**Keywords** Eco-label, Willingness to pay, Contingent valuation, Premium price, Sustainable fisheries

**Paper type** Research paper

© Luca Mulazzani, Laura Piredda, Marija Cerjak and Luca Camanzi. Published by Emerald Publishing Limited. This article is published under the Creative Commons Attribution (CC BY 4.0) licence. Anyone may reproduce, distribute, translate and create derivative works of this article (for both commercial and non-commercial purposes), subject to full attribution to the original publication and authors. The full terms of this licence may be seen at <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/legalcode>

**Funding** – This study has been realized in the framework of the project PRIZEFISH "Piloting of eco-innovative fishery supply-chains to market added-value Adriatic fish products" funded by the Call 2014–2020 Interreg V-A Italy–Croatia CBC Programme - Priority Axis: Blue innovation. Subsidy Contract N° 10043583

We are grateful to our project partners for the collaboration they apportioned with comments and suggestions. In particular, the proposal for a "shark-free" label is born from an idea of the Experimental Center for Habitat Conservation (CESTHA) that is currently working to develop the certification guidelines.





British Food Journal  
Vol. 123 No. 13, 2021  
pp. 88–104  
Emerald Publishing Limited  
0007-070X  
DOI 10.1108/BFJ-10-2020-0899

**PP1 ZADAR** (1 press release, 5 publications, 1 radio broadcast)

PP1 ZADAR published 1 publication in 5 different web portals and in 2 printed media with the same topic: "Promoting the importance of eco-labeling process to promote the label with added values".

Zadar County, Department for Agriculture, Fisheries, Water Management, Rural and Island Development held a meeting on June 2, 2021 in Zadar on (D3.4.2. Two Target Group/Stakeholder meeting in Italy and Croatia). The information about the meeting was sent to media and as a result some media published articles to invite stakeholders and to inform the public.

Press release sent to media:

**„PROMICANJE VAŽNOSTI PROCESA EKOLOŠKOG OZNAČAVANJA S CILJEM PROMOCIJE OZNAKE S DODANOM VRIJEDNOSTI“**

21 LIPANJ | 2021 | Zadar, Croatia

**Press Release**

**„Sastanak dionika ribarstva sektora“**

PRIZEFISH- Upravljanje eko-inovativnim lancima opskrbe u ribarstvu, kako bi se postigla dodana vrijednost jadranskih ribljih proizvoda



Zadarska županija, Upravni odjel za poljoprivredu, ribarstvo, vodno gospodarstvo, ruralni i otočni razvoj održao je 2. lipnja 2021. godine u prostorijama INOVACIJE, Centra za kreativne industrije u Zadru sastanak na temu "Promicanje važnosti procesa ekološkog označavanja s ciljem promocije oznake s dodanom vrijednošću". Zadarska županija, sudjeluje u provedbi projekta PRIZEFISH - Upravljanje eko-inovativnim lancima opskrbe u ribarstvu, kako bi se postigla dodana vrijednost jadranskih ribljih proizvoda", čija je provedba započela 1. siječnja 2019. godine i završava 31. prosinca 2021. godine.

Tijekom dvije godine provedbe projekta kroz zajedničku suradnju hrvatskih i talijanskih partnera, javnih vlasti i institucija, istraživačkih instituta, obrazovnih institucija, malih i srednjih poduzetnika, organizacija proizvođača te nevladinih organizacija održani su sastanci, radionice i treninzi s predstavnicima ribarskog sektora. Svrha sastanaka, radionica i treninga bila je prikupljanje informacija i podataka o trenutnom stanju ribarskog sektora te širenje znanja o provedenim aktivnostima, inovativnim tehnologijama i postupcima koji doprinose dodanoj vrijednosti jadranskih ribljih proizvoda.

Sastanak na temu promicanja važnosti procesa ekološkog označavanja s ciljem promocije oznake s dodanom vrijednošću privukao je velik broj sudionika. Sastanak je bio interaktivan uključujući mišljenja, stavove i pitanja sudionika.

Uvodne napomene o projektu PRIZEFISH, osnovnu ideju i viziju projekta, glavne ciljeve i važnost sudjelovanja u projektu PRIZEFISH za Zadarsku županiju iznio je pročelnik UO za poljoprivredu, ribarstvo, vodno gospodarstvo, ruralni i otočni razvoj gđin. Daniel Segarić.

Gđin. Ivan Matijašević, MBA iz organizacije proizvođača Omega3 u svojoj je prezentaciji "Stvaranje dodane vrijednosti proizvoda kroz pilotiranje inovativnih tehnologija" pokazao kako je pilotiranje inovativnih

tehnologija kroz selekcionirani izlov, maksimiziranje iskoristivosti ulovljenih resursa približio ribo-prerađivački sektor certificiranju i ekološkim oznakama. Glavna prepreka ekološkom certificiranju i postojećim certifikatima je stanje stoka i u tom pogledu ostaje istražiti ostale, uglavnom prirodne utjecaje na populacije lovnih vrsta- istaknuo je.

„Uz povećanu svijest potrošača o važnosti očuvanja prirodnih resursa, brige za okoliš i prava radnika, mijenjaju se i navike te se sve veći broj okreće prema proizvodima koji imaju oznaku eko certifikata koja garantira da su proizvodi iz održive proizvodnje. Ribari kao primarni proizvođači kojima je to osnovni prihod, u skladu sa očuvanjem društvene i gospodarske održivosti, trebaju pronaći interes i mogućnost za dobivanje takve oznake kojom dokazuju da obavljaju odgovoran ribolov, te da osiguravaju sigurnost, sigurnost i kvalitetu proizvoda do krajnjeg potrošača. Ukoliko se dodavanjem vrijednosti proizvodima ribarstva kroz eko certificiranje omogući ribarima kompenzacija za smanjenje prihoda i dugoročno osigura rast produktivnosti i pristojan standard, to bi mogao biti motiv za ulazak u postupak i odgovor na nove zahtjeve tržišta“- istaknula je gđa. Valentina Andrić iz Ministarstva poljoprivrede kroz svoje izlaganje "Ribari – motivi za eko certificiranje proizvoda"

O važnosti ekološkog označavanja i certificiranju s posebnim naglaskom na održivo i odgovorno ribarenje govorio je g. Giuseppe Scarcella, doktor znanosti iz Instituta morskih znanosti iz Italije koji ističe: „Poboljšanje stanja jadranskih resursa može se ostvariti i kroz prikladniju "tržišnu disciplinu" u tom sektoru i pri tome doprinijeti prijelazu na odgovoran ribolov i održivu upotrebu resursa, kroz certificiranje i ekološko označavanje ribljih proizvoda. Ova praksa može djelovati kao pokretačka snaga za bolje upravljanje i veću svijest potrošača.“

Giulia Sandalli je u svom izlaganju govorila o temi razvoja regionalne sheme certificiranja za riblje proizvode jadranskih mora i predstavila ARMF kao mogući oblik certificiranja proizvoda. Predloženi su standardi koji se temelje na ekološkom, ekonomskom i socijalnom aspektu te proceduralni okvir kojima je definiran postupak certificiranja za ARMF-a.

Dr. Igor Isajlović sa Instituta za oceanografiju i ribarstvo iz Splita dao je kratki osvrt na glavne tipove ribarstva i stanje ciljanih stokova koji su odabrani za certificiranje u okviru PRIZEFISH projekta, pojasnio zašto su odabrani ovi tipovi ribolova i vrste te naglasio veliki trud u suradnji državnih institucija, ribolovnog sektora i znanstvenika s ciljem poboljšanja održivog ribolova.

Projekt PRIZEFISH ukupne je vrijednosti 3,12 milijuna eura i dio je Programa prekogranične suradnje INTERREG V-A Italija - Hrvatska 2014. -2020. Proračun Zadarske županije za provedbu projekta iznosi 349.430,00 € od čega je 85% financirano sredstvima ERDP-a. Opći cilj projekta je uvođenje i primjena inovativnih tehnoloških rješenja kojima će se osigurati bolja kvaliteta proizvoda ribarstva i omogućiti povećanje konkurentnosti na tržištu EU i svjetskom tržištu.

European Regional Development Fund	NAME OF INSTITUTION / DEPARTMENT <b>Oslobođeni bregovi</b>	Božidara Petrusovića 8, Zadar 033 350 350 <a href="mailto:osloboдени.bregovi@zadar.hr">osloboдени.bregovi@zadar.hr</a> <a href="http://www.zadarska.hr">www.zadarska.hr</a>
------------------------------------	---	--

European Regional Development Fund	NAME OF INSTITUTION / DEPARTMENT <b>Oslobođeni bregovi</b>	Božidara Petrusovića 8, Zadar 033 350 350 <a href="mailto:osloboдени.bregovi@zadar.hr">osloboдени.bregovi@zadar.hr</a> <a href="http://www.zadarska.hr">www.zadarska.hr</a>
------------------------------------	---	--

#### Links to press releases published on web portals:

- “Brojni stručnjaci pričat će o važnosti ekološkog označavanja“ published on 057 info porta, on 31st May 2021, link:<http://m.057info.hr/vijest/brojni-strucnjaci-pricat-ce-o-vaznosti-ekoloskog-oznacivanja/134357.html>



**057info** IZBORNIK

Zadar    Vrijeme objave 12:48 31.05.2021.

PROJEKT PRIZEFISH

### Brojni stručnjaci pričat će o važnosti ekološkog označavanja

Upravni odjel za poljoprivredu, ribarstvo, vodno gospodarstvo, ruralni i otočni razvoj Zadarske županije sudjeluje na projektu „Prizefish - Upravljanje eko-inovativnim lancima opskrbe u ribarstvu, kako bi se postigla dodana vrijednost jadranskih ribljih proizvoda“, te poziva na sastanak naziva "Promicanje važnosti procesa ekološkog označavanja s ciljem promocije oznake s dodanom vrijednosti".

Piše: 057info , Foto: 057 info (Krešimir Sorić)

Upravni odjel za poljoprivredu, ribarstvo, vodno gospodarstvo, ruralni i otočni razvoj Zadarske županije sudjeluje na projektu „Prizefish - Upravljanje eko-inovativnim lancima opskrbe u ribarstvu, kako bi se postigla dodana vrijednost jadranskih ribljih proizvoda“, te poziva na sastanak naziva "Promicanje važnosti procesa ekološkog označavanja s ciljem promocije oznake s dodanom vrijednosti".

Sastanak će se održati u srijedu, 2. lipnja u 9 sati u dvorani Centra za kreativne industrije Zadar, Put Murvice 3A poštujući epidemiološke mjere i preporuke Stožera civilne zaštite.

- „PRIZEFISH - Promicanje važnosti procesa ekološkog označavanja s ciljem promocije oznake s dodanom vrijednosti“ published on INOVAcija portal, on 1st June 2021, [link: http://www.inovacija-zadar.hr/novosti/prizefish--promicanje-vaznosti-procesa-ekoloskog-oznacavanja-s-ciljem-promocije-oznake-s-dodanom-vrijednosti/324.html](http://www.inovacija-zadar.hr/novosti/prizefish--promicanje-vaznosti-procesa-ekoloskog-oznacavanja-s-ciljem-promocije-oznake-s-dodanom-vrijednosti/324.html)



**INOVAcija** Ustanova za razvoj kompetencija, Inovacija i specijalizacije Zadarske županije

INOVAcija - PROJEKTI NOVOSTI POTPORE ZA PODUZETNIKE NATJEČAJI I JAVNI POZIVI JAVNA NABAVA

**NOVOSTI** Objavljeno 01. lipnja 2021.

**PRIZEFISH - Promicanje važnosti procesa ekološkog označavanja s ciljem promocije oznake s dodanom vrijednosti**

Zadarska županija će u okviru provedbe projekta PRIZEFISH održati sastanak na temu „Promicanje važnosti procesa ekološkog označavanja s ciljem promocije oznake s dodanom vrijednosti“ u dvorani Centra za kreativnu industriju Zadar, 2. lipnja 2021. godine s početkom u 9:00 sati.

PRIZEFISH – Piloting of eco-innovative fishery supply chains to market added-value Adriatic fish products financira se iz Programa preigranične suradnje INTERREG V-A Italija – Hrvatska 2014.-2020. Ukupan proračun projekta iznosi 3.117.680,00 EUR-a, od čega je iz sredstava ERDF-a sufinancirano 85%, odnosno 2.650.028,00 EUR-a.

Zadarska županija je jedan od četrnaest partnera na projektu PRIZEFISH s ukupnim proračunom od 349.490,00 eura od čega je 85% sufinancirano iz ERDF-a. Ciljevi projekta PRIZEFISH sažeti su u sloganu „Ribašima bolje! Dostavimo više! Očuvajmo Jadransko more!“. Projekt je započeo 1. siječnja 2019. i njegova provedba planirana je do 31. prosinca 2021. godine.

Nositelji projekta je Alma Mater Studiorum – Sveučilište u Bologni. Ostali partneri su: Zadarska županija (Zadar), Nacionalno istraživačko vijeće (Rim), ASSAM - Agencija za usluge poljoprivrednog sektora regije Marche (Osimo), CESTHA – istraživački centar za očuvanje i promicanje (Marina di Ravenna), Srednja škola "Remo Brindisi" (Lido degli Scapoli, Comacchio), Institut za oceanografiju i ribarstvo (Split), Nacionalni institut za oceanografiju i eksperimentalnu geofiziku – OGS (Spono), Ribarska zadruge Omega 3 (Kali), Ribarska zadruge istra (Poreč), Organizacija proizvođača školjčaste Venetskog mora (Jadransko more) - Venecija, Ministarstvo poljoprivrede (Zagreb), Javna ustanova RIRA S.D. za koordinaciju i razvoj Splitko – dalmatinske županije (Split) i Regija Emilia Romagna (Bologna).

U sklopu projekta PRIZEFISH, Zadarska županija kao predvodnik ribarstva i merkantilne u Hrvatskoj, zadužena je širenje informacija i edukaciju stanovništva s ciljem prijenosa znanja o razvijenim tehnologijama i inovativnim rješenjima.

Svrha ovog projekta je promicanje, razvitak i očuvanje sektora ribarstva kroz provedbu programa i planova dugoročnog gospodarstva i: inkubiranje i razvoj startova te zaštita i očuvanje morskih ekosustava i bioloških resursa. Opći cilj projekta je uvođenje i primjena inovativnih tehnoloških rješenja kojima će se osigurati bolje kvalitete proizvoda ribarstva i omogućiti povećanje konkurentnosti na tržištu EU i vanjskim tržištima.

**Posljednje novosti**

Objavljeno 20. srpnja 2021.  
Ciklus besplatnih informativnih radionica za poduzetnike

Objavljeno 14. srpnja 2021.  
POZIV na besplatno događanje Okrugli stol: „Obrazovanje i poduzetništvo“

Objavljeno 14. srpnja 2021.  
POZIV na besplatno predavanje: „Inovacija kao predmet poslovne suradnje“

Objavljeno 12. srpnja 2021.  
POZIV na besplatnu informativnu radionicu „Osnove marketinga za MSP-ove“

Objavljeno 12. srpnja 2021.  
POZIV na besplatno događanje Meet-up cafe na temu „Važnost poslovne komunikacije putem društvenih mreža“

Arhiva novosti +

FILMSKI URED ZADAR + saznaj više

COVID-19 Mjere za poduzetnike

- Sastanak u Centru za kreativne industrije o važnosti procesa ekološkog označavanja, published on ezadar portal, on 2nd June 2021, link: <https://ezadar.net.hr/dogadaji/4043950/sastanak-u-centru-za-kreativne-industrije-o-važnosti-procesa-ekoloskog-oznacavanja/>

The screenshot shows the ezadar portal interface. At the top, there is a navigation bar with the ezadar logo and the text 'ZADARSKI INTERNET PORTAL / DOGAĐAJI'. Below this, a secondary navigation bar displays the time '11:04' and the current page title 'PILETINA S KIKIRIKIJEM U UMAKU OD GLJIVA'. The main content area features a blue header with the text 'PROJEKT PRIZEFISH:' followed by the article title 'Sastanak u Centru za kreativne industrije o važnosti procesa ekološkog označavanja' and the date '02.06.2021 08:39' and user 'eZadar'. To the left of the main image is a vertical sidebar with social media sharing icons for Facebook, Twitter, LinkedIn, and WhatsApp, along with a share count of 17. The main image is a photograph of a modern, multi-story building with a glass facade, situated on a street. Below the image is a text block: 'Zadarska županija, Upravni odjel za poljoprivredu, ribarstvo, vodno gospodarstvo, ruralni i otočni razvoj sudjeluje na projektu „Prizefish - Upravljanje eko-inovativnim lancima opskrbe u ribarstvu, kako bi se postigla dodana vrijednost jadranskih ribljih proizvoda“.' Below this text is a yellow promotional graphic for 'marketing@ezadar.hr' with phone numbers '098/272.591' and '023/335.877', and the text '2019. - 2,4M čitatelja, 74M impresija'. At the bottom of the graphic is the text 'Promicanje važnosti procesa ekološkog označavanja s ciljem promocije oznake s dodanom vrijednosti'.

- Europski potrošač želi znati koji je ribar i kojeg dana ulovio ribu koju jede, published on Zadarski list on 3rd June 2021, link: <https://www.zadarski.hr/clanci/03062021/europski-potrosac-zeli-znati-koji-je-ribar-i-kojega-dana-ulovio-ribu-koju-jede>



**Zadarski LIST**

POČETNA DOGAĐAJI KRONIKA ZADAR ŽUPANIJA KULTURA SPORT ZABAVA PRILOZI MAGAZIN FOTOGALERIJE OSMRTNICE

»Europski potrošač želi znati koji je ribar i kojega dana ulovio ribu koju jede«

SASTANAK PROJEKATNIH PARTNERA U CENTRU ZA KREATIVNE INDUSTRIJE

© Čet, 03/06/2021 - 11:36 - Foto - Podijeli: Facebook Twitter

Projekt PRIZEFISH prekogranične suradnje s Italijom ima cilj promicanja ribarstva, odnosno dodane vrijednosti ribarskim proizvodima. Jednostavno rečeno, da ribari love manje ribe, a zarađuju više novca. To će se ostvariti kroz brendiranje proizvoda i davanje određenih oznaka prepoznatljivosti proizvoda iz Jadranskog mora te kroz inovativna rješenja koja će se iznjedrili kroz ovaj projekt, rekao je Segarić

Wedran SITNICA

Alta obilježja u našem Centru za kreativne industrije na (fot) koji će obilježiti skladno otvorenje

Pretraga...

U fotoobjektivu

Subotnji dir gradom

Aktuelno

NOVI LEVAI  
Opet poduzimaju gorivo! Eva i liko će se od danas plaćati

PROJEKATNI  
Prošlo u kazi odakle je otislo novac i nakit

KOJAK I STUČAK  
Na području županije 32 nova slučajja ZEPHO

TALČENJALAN TURIZAM U BODU  
Daje bitne Rakovog Pataka

Najpopularnije

Zadran će biti obavješteni e padjeti



- U Zadru održan novi sastanak u sklopu projekta Prizefish, published on Glas otoka portal on 4<sup>th</sup> June 2021, link <https://glasotoka.hr/2021/06/04/u-zadru-odrzan-novi-sastanak-u-sklopu-projekta-prizefish/>



## U Zadru održan novi sastanak u sklopu projekta Prizefish

by Glas otoka | 4. lipnja 2021.

PODIJELI



U Zadru je u srijedu 02. lipnja održan sastanak na temu "Promicanje važnosti procesa ekološkog označavanja s ciljem promocije oznake s dodanom vrijednosti".

Tijekom dvije godine provedbe projekta "Prizefish" kroz zajedničku suradnju hrvatskih i talijanskih partnera, javnih vlasti i institucija, istraživačkih instituta, obrazovnih institucija, malih i srednjih poduzetnika, organizacija proizvođača te nevladinih organizacija održavani su sastanci, radionice i treninzi s predstavnicima ribarskog sektora. Sviha sastanaka, radionica i treninga bila je prikupljanje informacija i podataka o trenutnom stanju ribarskog sektora te širenje znanja o provedenim aktivnostima, inovativnim tehnologijama i postupcima koji doprinose dodanoj vrijednosti jadranskih ribljih proizvoda.

Sastanak na temu promicanja važnosti procesa ekološkog označavanja s ciljem promocije oznake s dodanom vrijednosti privukao je velik broj sudionika, a bio je interaktivan uključujući mišljenja, stavove i pitanja sudionika.

Projekt "Prizefish" ukupne je vrijednosti 3,12 milijuna eura i dio je Programa prekogranične suradnje INTERREG V-A Italija - Hrvatska 2014. -2020. Proračun Zadarske županije za provedbu projekta iznosi 849.430,00 eura, od čega je 95% financirano sredstvima ERDF-a. Opći cilj projekta je uvođenje i primjena inovativnih tehnoloških rješenja kojima će se osigurati bolja kvaliteta proizvoda ribarstva i omogućiti povećanje konkurentnosti na tržištu EU i svjetskom tržištu.

(Imate zanimljivu priču, fotografiju ili video? Pošaljite na Whatsapp ili Viber broja 091 619 7475, e-poštom na [glasotoka@gmail.com](mailto:glasotoka@gmail.com) ili porukom na Facebook stranicu "Glas otoka")

VIŠE NA WEBU



**Printed media:**

- On 3 of June 2021. Zadarski list – local newspaper published the article with the title “Europski potrošač želi znati koji je ribar i kojega dana ulovio ribu koju jede”

Zadar

Kontakt redakcije: zadar@zadarskisl.hr

Ekološke vijesti poražite na zadarskisl.hr

**PRIZEFISH Sastanak projektnih partnera u Centru za kreativne industrije**

# »Europski potrošač želi znati koji je ribar i kojega dana ulovio ribu koju jede«

**Projekt PRIZEFISH prekogranične suradnje s Italijom ima cilj promicanja ribarstva, odnosno dodane vrijednosti ribarskim proizvodima. Jednostavno rečeno, da ribari love manje ribe, a zaraduju više novca. To će se ostvariti kroz brendiranje proizvoda i davanje određenih oznaka prepoznatljivosti proizvoda iz Jadranskog mora te kroz inovativna rješenja koja će se izjedriti kroz ovaj**

konca i rupa. Dajanska zadruga Bivaiva radila je na stroju koji manje oklopi vungole na koje su oči orijentirani, vraća u more, a one dovoljne veličine sprema u hladnjači stroj. Za ovaj proizvod su zamislili vungole u unaku od majke, spremno za kuhanje, ali ispijane triština je pokazalo da potrošači ne bi to kupovali, već radije same vungole bez unaka, rekao je Matijević.

Također, u prezentaciji je naglasio važnost ekološkog certifikiranja proizvoda, posebno divlje ptice ribe za koje su dnevno pušeno kompjuziranje, i kako je rekao podaga samo na leda ribara.

O oznakama prepoznatljivosti koje su europskim potrošačima sve važnije, govorila je Valentina Andreć mag. log. Uprave za stručnu pomoć za zvanje poljoprivrede i ribarstva u Ministarstvu poljoprivrede. Kako je istaknula Andreć, tu je moderirala cijeli sastanak, važna je raditi na održivom ribarstvu i to u više razloga.

**Ekološki osviješten potrošač**

Naravno, važno je da to bude dugoročno i održivo u ekološkom smislu - da očuvamo stoku, da se na nju oslanjaju populacija neke vrste iznad dovoljnih količina, a kako bi se osigurale dovolj-

**Katina VRSALJKO**  
Sudac, Velika SUTINICA

**ZADAR** - Nova postrojenja koja rade ribe traju u moru, a one dovoljne veličine sprema u hladnjači stroj, zatim stroj za čišćenje kontinuirano, ribarstvo je, in su samo neka od inovativnih rješenja koja ribarstvo proizvoda dana dodana vrijednost, a implemencijama su kroz projekt prekogranične suradnje s Italijom PRIZEFISH na kojem su neki od partneri i Zadarska županija te Ribarska zadruga Omega 3 iz Kali.

**Kreativna i inovativna rješenja**

U organizaciji Upravnog odjela za poljoprivredu, ribarstvo, vodno gospodarstvo, ruralni i turistički razvoj Zadarske županije jučer je održan sastanak projektnih partnera i promicanje važnosti procesa ekološkog značavanja s ciljem promocije oznake s održivom vrijednošću. Bilo je to prvi događaj održan u novom Centru za kreativne industrije na Itiji, u modernoj multimedijalnoj dvorani na vrhu zgrade, a i pevo veće okupljanje tog tipa na temu značaja vloga ekološkog.

Sastanak se prenosio i online, a sudjelovali su i partneri iz Italije.

Danijel Segarić, pročelnik za poljoprivredu i ribarstvo Zadarske županije, pozvao je malo detaljnije o zaključim se projektu radi.

Bilo se o projektu PRIZEFISH prekogranične suradnje s Italijom s ciljem promicanja ribarstva, odnosno dodane vrijednosti ribarskim proizvodima,

Jednostavno rečeno, da ribari love manje ribe, a zaraduju više novca. To će se ostvariti kroz brendiranje proizvoda i davanje određenih oznaka prepoznatljivosti proizvoda iz Jadranskog mora te kroz inovativna rješenja koja će se izjedriti kroz ovaj projekt. Za inovativna rješenja su kroz projekt plaćeni konzultanti, a neka od rješenja su, primjerice, stroj za ulov male ptice ribe s kojim se povećava

**„Promijenili smo sistem vođenja ribe iz mora na brod tako da sad koristimo vakuum pumpu. S timne postizemo da se riba manje ošteti, a za dalje je plan da kad izvlačimo ribu, da se ostovarisu riba pasti i nestane kao korist u moru.“**

Slika: KRSO6

Šime Kosec, upravitelj Ribarske zadruge Omega 3 iz Kali

kvaliteta ulovljene ribe, a smanjuje radna snaga na brodu. Ribarima je projekt već dobro benedite, a očekujemo da će ih donositi i ubuduće, rekao je Segarić.

Šime Kosec, upravitelj Ribarske zadruge Omega 3 iz Kali, dodao je kako su inovativnost

Valentina Andreć iz Ministarstva poljoprivrede moderirala je sastanak

Ivan Matijević, član Upravnog odbora i koordinacijskog vijeta projekta PRIZEFISH

promatili u načinu kako da dobiju bolju kvalitetu ribe.

Promijenili smo sistem vođenja ribe iz mora na brod tako da sad koristimo vakuum pumpu. S timne postizemo da se riba manje ošteti, a za dalje je plan da kad izvlačimo ribu, da se nestovarisu riba pasti i nestane kao korist u moru.

U ovom projektu smo osad već dobili pozna 80 posto evropsko smo potvrdili na odgovorne investicije, rekao je Kosec.

**Ekološko certifikiranje ribe**

Ivan Matijević, član Upravnog odbora i koordinacijskog vijeta projekta PRIZEFISH, pojasnio je na primjerima koju zadruga koje sudjeluju na projektu koji je direktno koristi za ribare. Osim primjera kaljske Ribarske zadruge Omega 3, tu je Ribarska zadruga Žuta koja je prilagodila stroj za čišćenje kontinuirano, ribarstvo je, in su samo neka od inovativnih rješenja koja ribarstvo proizvoda dana dodana vrijednost, a implemencijama su kroz projekt prekogranične suradnje s Italijom PRIZEFISH na kojem su neki od partneri i Zadarska županija te Ribarska zadruga Omega 3 iz Kali.

**„Europski potrošač brine da se smanji iskoristavanje prirodnih resursa, da je proizvodnje održiva, brine za prava radnika, za preobrtanje potrošačima antibiotika... On želi da je proizvod ekološki certifikiran, da zna geografsko podrijetlo proizvoda.“**

Valentina ANDREĆ

nih potrošača iz ribe. U okviru projekta smo osad već dobili pozna 80 posto evropsko smo potvrdili na odgovorne investicije, rekao je Kosec.

Ekološko certifikiranje ribe

Ivan Matijević, član Upravnog odbora i koordinacijskog vijeta projekta PRIZEFISH, pojasnio je na primjerima koju zadruga koje sudjeluju na projektu koji je direktno koristi za ribare. Osim primjera kaljske Ribarske zadruge Omega 3, tu je Ribarska zadruga Žuta koja je prilagodila stroj za čišćenje kontinuirano, ribarstvo je, in su samo neka od inovativnih rješenja koja ribarstvo proizvoda dana dodana vrijednost, a implemencijama su kroz projekt prekogranične suradnje s Italijom PRIZEFISH na kojem su neki od partneri i Zadarska županija te Ribarska zadruga Omega 3 iz Kali.

smislu, da sektor ribarstvo dugoročno opstane, ali i društvenom smislu - da i zaposljavaju ljudi te kroz borstvo imaju određenu vrijednost i ljutu sigurnost, rekla je Andreć.

Iskazala je važnost porjeznih oznaka na prostoru mora, a obzirom da je europski potrošač sve više ekološki osviješten.

Europski potrošač brin da se smanji iskoristavanje prirodnih resursa, da je proizvodnje održiva, brine za prava radnika, za preobrtanje potrošačima antibiotika. On brine da je proizvod ekološki certifikiran, da zna geografsko podrijetlo proizvoda. Da pona oznakama na proizvodima koji je ribar na kojem brodu kojega dana ulovio ribu koji jede, rekla je Andreć.

Na programu sastanka jo su bili i Giuseppe Scavelli i Silvia Santelli, a sastanak moderirala je Valentina Andreć iz Ministarstva poljoprivrede i ribarstva u Splitu.

Na projektu, kojem je pu ni naziv Prizefish (Upravljanje eko-inovativnim lancima opskrbe u ribarstvu, kako bi se postigla dodatna vrijednost jadranskih ribljih proizvoda vrijednom 3.100.000 eura i uključio 14 partnera. Od tog u Zadarskoj županiji ostu 350.000 eura. Projekt Prize fish je dio prve prioritizirani Plana inovacija program INTERREG Italija - Hrvatska u 85-postotnom iznosu s odobrenjem iz ERDF-a.

Ciljevi projekta PRIZEFISH sažeti su u sklopu Ribarstva bodje Ostvarimo više Otkazimo jadransko more. Projekt je započeo 1. siječnja 2019. godine provedba planirana je do 31. prosinca 2021. godine

- On 28<sup>th</sup> of June 2021. the article was published with the title “Cilj je osigurati bolju kvalitetu proizvoda I povećati konkurentnost na svjetskom tržištu in Zadarski list – local newspaper special edition “Plava nit”



Link to the Facebook post on eZadar facebook page created on related topic:

<https://www.facebook.com/eZadar.hr/posts/10159094199284223>



### Radio show on Radio O57

After sending press release for the meeting on “Promoting the importance of eco-labeling process to promote the label with added values „ Zadar County was invited to Radio “057” – local Radio station in Zadar, to participate on a radio show – live, on 23. of June at 10:15 (91:00 MHz). CM Kristina Stark participated in the show.

### PP9 ISTRA (1 press release- 1 TV broadcast)

FC Istra talked about the Prizefish project and about our innovative product and it was broadcast on the Croatian television TV Nova and Poljoprivredna TV on 23<sup>rd</sup> of May. The video was published also on the Youtube channel.

Link to the Youtube channel “BOJE ZEMLJE” and TV show broadcast  
<https://www.youtube.com/watch?v=mjWUc09H6Ys>

Minutes that are representing FC Istra: 18:44 - 26:15

Minutes about Prizefish project: 24:15 – 26:00



**PP10 BIVALVIA**

OP Bivalvia created the publication about sustainable fishing and activities in this period. The publication was published in newspaper "Il Gazzettino", on 19<sup>th</sup> of February 2021.

Primo Piano

Venerdì 19 febbraio 2021  
www.gazzettino.it

# La politica, grillini veneziani "dissidenti"

## M5S, parlamentari verso l'espulsione

► I deputati Maniero e Spessotto ieri hanno negato la fiducia al nuovo Governo. Commenti ironici alle minacce di Crimi  
► Rotta di collisione per i due esponenti alla Camera. Sorte incerta per la senatrice Vanin, assente "per infortunio"

**LO STRAPPO**

**METRE** la rista di collisione. Ieri parlamentari veneziani del Movimento 5 Stelle la nascita del governo Draghi è destinata a prevedere un viaggio inaspettato con i vertici del soggetto che appena tre anni fa aveva sbaragliato il campo raccogliendo in 288 il 27,27% di consensi che ne aveva fatto il primo partito. Con il voto di ieri sera alla Camera si è fatto scendere l'uscita di due dei tre parlamentari a cinque nelle elezioni in una metropolitana.

**I PRECEDENTI**

Un esito in qualche modo inaspettato per Silvio Maniero, uno dei primi socialisti "grillini" eletti in Italia, in grado di ribellarsi nel 2013 la condotta della senatrice a Mira, scatta alla presidenza del consiglio nel 2018. Alla vigilia del voto di fiducia di ieri Maniero ha affidato a Facebook un commento tagliente all'annuncio del neo-ministro Viorci e dell'espulsione dei senatori che avevano detto "no" a Paolo Mieli. «Vinceremo, anche se il risultato che stiamo votando non è quello che volevo», ha scritto.

Il fatto che un valore aggiunto, lo riconosce, ma non serve davvero a scendere in campo con gli interessi. «Va detto che la sorte, per il deputato di Mira, appunto, in qualche modo segnata dopo che almeno da gli era stata ritirata la presidenza della delegazione italiana all'Assemblea del Consiglio d'Europa. La decisione era una conseguenza del "no" del deputato al M5s, il successivo impegno di sostituirlo non è derivato dal movimento "no" finalizzato all'Europa e invece la giunta di governo Costa dalla minaccia di Italia Vno di lasciare la compagnia (come per effetto delle avvertenze). Un malinteso costo a lungo, per Maniero, che aveva fatto della base del movimento non aveva gradito la decisione di dimettersi dal M5s con gli esponenti del Pd. Fino a quando, a stenta salute, i ministri sono stati chiamati a esprimersi sulla piattaforma Rousseau nell'adesione al Governo Draghi. Maniero ha votato no, e ieri ha confermato con coerenza la sua decisione, destinata a portare fuori dal Movimento.

**SENZA VIA SOCIAL**

Analizza la parados di Arianna

«Il mio no è condiviso anche da tanti attivisti»

**LA DECISIONE**

**MIRA** «Il mio no al governo Draghi è espressione del profondo sentimento espresso anche dagli attivisti veneziani e dai consiglieri del Movimento».

**Alvise Maniero**, tra i primi ad aderire al Movimento e sindaco di Mira dal 2010 al 2017, è tra i deputati pentite. Ieri ha votato contro il Governo Draghi in un'aula con la presenza del ministro del Movimento. La sua è una posizione condivisa con la base?

«Con assoluta certezza. Ho effettuato diversi incontri, su base e altri piattaforme on line nei giorni scorsi, con gli attivisti ma anche con i consiglieri del territorio. Ci siamo confrontati ed io mi sono reso conto della gravità del momento e della decisione del Movimento a livello nazionale e soprattutto con i propri consiglieri».

Per quale motivo ha votato contro il Governo Draghi in contrasto con le indicazioni del Movimento?

«La mia posizione è in linea con gli impegni assunti con gli attivisti e con il nostro programma. Chi si ha votato nel 2013, di fatto, non voleva, o non vuole, aderire al Movimento di governo insieme a Forza Italia. È la linea del movimento che, ora, è cambiata di 180 gradi rispetto alla nostra missione. Io no no non assento la parte responsabile e per questo non ho votato no».

Il capo politico del M5s Vito Crimi però ha minacciato l'espulsione per i deputati del Movimento che hanno detto "no"?

«Crimi ha detto tante cose in queste ultime settimane, aveva

ma Spessotto, deputato modenese al secondo mandato alla Camera che, come Maniero, aveva dichiarato la settimana scorsa il suo "no" all'assassinamento che ieri ha confermato a sua volta l'annuncio di Crimi rivolto ai sostenitori di Crimi. «La proposta non mi è mai parsa», «e non posso pubblicare su Facebook» - ancora di più in un momento politico dove Maniero ha fatto un'analisi di tutti i fatti, tanto più di quello in discussione».

Avanti così, che si rivelerà soltanto un...  
Va detto che, a giudizio dei commentatori alle dichiarazioni comprese nei social media, il dissenso appare condiviso da buona parte del elettorato di sinistra, mentre qualcuno, che in qualche



ARIANNA Spessotto



CRISTINA Vanin

che ha preso nel frattempo il consigliere continentale Daniele Scano, scelta però di rimanere rappresentata dalla sola Onida Viorci, senza una accettata peraltro ai senatori dissidenti che hanno detto "no" a Draghi. Maniero di però non ha partecipato al voto in aula, ufficialmente per un infortunio alla gamba. Ma la "giustificazione" potrebbe non essere sufficiente: «Per i senatori assenti la occasione del voto di fiducia al governo - ha dichiarato Crimi - ha dovuto al capogruppo di verificare le ragioni dell'assente. Se non risultato da un'eventuale maggioranza di sinistra o di centro anche per loro sarà prevista la sanzione più grave».



AVVISO A PAGAMENTO



European Regional Development Fund

**O.P. Bivalvia Veneto s.c.: iPescaOri impegnati per la pesca sostenibile**

L'organizzazione di produttori della pesca O.P. Bivalvia Veneto s.c., è inclusa in un progetto europeo INTERREG ITHR PRIZEFISH, ritenuta modello di riferimento per i metodi di pesca sostenibile.

I partner coinvolti sono i due stati membri europei Italia-Croazia che si affacciano sul mare Adriatico. Tra i focus del progetto è l'asse "Blue innovation", la fattibilità di sviluppo di processi, trasporto marittimo, gestione ambientale e culturale.

In questo contesto O.P. Bivalvia ha come focus prioritario la ricerca di macchine innovative da valutare come metodologia di pesca a minor impatto ambientale.

Dopo aver ottenuto la certificazione MSC per la pesca sostenibile, prima Fishery certificata a Laguna 2018 nel Mediterraneo O.P. Bivalvia ha ritenuto importante alzare l'ambizione del proprio impegno puntando nella pesca responsabile, cercando nuove soluzioni per poter dare il giusto valore aggiunto ai prodotti pescati nel rispetto.

Tra le attività di pilotage, l'obiettivo principale è quello di ridurre lo stress fisiologico sulle vongole di mare e allungare la shelf-life del prodotto fresco.

Ciò è stato possibile grazie alle sinergie messe in campo da esperti peschatori, progettisti, ottici, biologi dell'Istituto di ricerca con l'obiettivo di mettere in campo le nuove attrezzature sperimentali per la salvaguardia dell'ambiente.

Durante l'esito in mare è stato possibile valutare anche la conservazione del prodotto assicurando la catena del freddo dalle fasi di pesca alle fasi di confezionamento.

O.P. Bivalvia Veneto s.c. [www.ipescadori.it](http://www.ipescadori.it)



In un'altra attività pilota è stato possibile sperimentare le vongole confezionate in vaschette ariate, con il merito della "massicciazione a freddo" presso RPP Italia, un grande partner internazionale dove viene praticato un trattamento innovativo ed alta pressione idrostatica che induce l'inattivazione batterica allungandone la shelf-life del prodotto.

L'attività è stata costantemente monitorata e supportata sia dai collaboratori della stessa O.P. Bivalvia che dai partner associati al progetto Prizefish, realtà leader internazionale nelle attività di management innovativo.

Per quest'ultima azione, l'obiettivo finale è quello di proporre una migliore offerta del prodotto fresco refrigerato in vaschette che abbia una scadenza più lunga rispetto a quello attualmente proposto in retina.

L'obiettivo è, quindi, quello di favorire il progresso dell'Azienda ma anche di incrementare una commercializzazione sul mercato nazionale ed estero di un prodotto con valore aggiunto e capire l'attenzione da parte del consumatore attraverso indagini di mercato.

Il progetto Prizefish incentiva lo sviluppo territoriale, socio-economico delle cooperative, per utilizzare le risorse del Mar Adriatico in modo sostenibile.

## 6<sup>th</sup> REPORTING PERIOD

## PP3 – ASSAM

ASSAM produced 1 press release regarding joint capacity building and cross border training event- Press release was published in 9 different media, and it was broadcasted on TV.

### a) Press release promoting PRIZEFISH joint capacity building and cross border training event held in Ancona on the 1st of October 2021 (1 press release, 9 publications, 1 TV broadcast)

1) Corriere Adriatico – printed Newspapers\_29-9-2021



## Tipicità alla Mole Minicrociere e pic-nic nel weekend in blu

**A** Tipicità in Blu un fine settimana tutto dedicato alla risorsa ittica. Saraghi, canocchie, moscioli e tante altre specialità saranno protagonisti di degustazioni, approfondimenti e veri e propri spettacoli del gusto, tra scienza, ambiente marino e gastronomia. Alla Mole Vanvitelliana, oggi ancora una giornata della blue economy con i progetti sviluppati da Assam e Regione Marche insieme ad un gruppo di partner italiani e croati per valorizzare la piccola pesca, favorire una maggiore sostenibilità del settore e sviluppare strumenti innovativi per

sostenere i pescatori. Evocativi i nomi dei progetti: Sushidrop, AdriaSmartFish e Prize Fish. Le giornate professionali terminano lunedì con il Forum della Ristorazione Marchigiana a cura di ConfCommercio Marche. Il Festival sarà fruibile da visitatori ed appassionati domani e domenica. Al mattino in programma le minicrociere dal Mandracchio alla baia del Conero. Sabato e domenica pomeriggio nella Sala Vanvitelli della Mole, dalle ore 17 e fino alle 22, pic-nic in blue preparato dall'Accademia di Tipicità, con il pesce di Adriatico in formato gourmet.

# Economia del mare e degustazioni nel laboratorio di “Tipicità in blu”

Da oggi a domenica convegni e gastronomia tra Mole, Marina Dorica e centro. Mini-crociere a Portonovo

## LA KERMESSA

**ANCONA** Da una parte le Giornate della blue economy, durante le quali si analizzeranno insieme a esperti e operatori del settore le molteplici possibilità di sviluppo offerte dal mare, dall'altra il Festival, con il quale si intende promuovere la riscoperta da parte della popolazione di questa grande risorsa, non soltanto economica ma anche spirituale, attraverso appuntamenti enogastronomici e culturali. Prende via oggi l'ottava edizione di Tipicità in Blu, manifestazione promossa dal Comune di Ancona e Fondo Mole Vanvitelli, con la regia di Tipicità e in partnership di fianco Marchigiano, durante la quale il capoluogo marchigiano si trasforma in un grande laboratorio in cui del mare si parla e di mare si vive.

## L'assessore

«Quando nacque Tipicità in blu intendeva essere l'occasione in cui costruire un ragionamento attorno al nostro essere sul mare - ha ricordato l'assessore alla Cultura, Paolo Marasca -. Poi con la pandemia ha avuto la forza di passare da evento a soggetto capace di produrre contenuti. Un luogo in cui coloro che operano nella blue economy hanno la possibilità di incontrarsi e dare il via a percorsi che vanno oltre il qui ed ora del Festival». Questo è vero soprattutto per le Giornate della blue economy, che si terranno da oggi fino all'1

ottobre all'interno della Sala Vanvitelli della Mole. Tra le altre cose si parlerà di nautica e cantieristica con Cna, di sicurezza alimentare in epoca Covid con Confindustria, dello stato della ristorazione italiana con Confcommercio, di innovazioni e soluzioni per lo sviluppo sostenibile della pesca con Assam. Tutto questo sarà proposto in versione phygital, nel senso che

**Si parlerà di pesca sostenibile, nautica cantieristica, ristorazione e sicurezza alimentare**

tutte le iniziative potranno essere vissute sia dal vivo che in diretta streaming, attraverso il sito [www.tipicitainblu.it](http://www.tipicitainblu.it), i canali social della manifestazione o le piattaforme dei partner. Verranno inoltre organizzati incontri fisici e virtuali tra operatori di vari settori locali e internazionali.

«Ormai disponiamo di una fucineria tecnologica collaudata in questi due anni di pandemia, che ci permette di restare in scena e addirittura potenziare la nostra presenza - ha dichiarato il direttore di Tipicità, Angelo Serri -. Non a caso ci sono grandi realtà che hanno chiesto

## L'iniziativa

### Marche e le sue tradizioni a tavola

• Secondo appuntamento della kermesse “Marche: tradizioni in tavola”. Stasera sarà la volta della cucina di Emilia, a Portonovo, protagonista dalle 20 di una serata all'insegna del gusto. Ad impreziosire la cena-degustazione saranno le narrazioni di Palmiro Ciccarelli, stimato sommelier,

di collaborare, come il Polo Tecnologico dell'Alto Adriatico e Seology - Salone Europeo della Blue Economy-. Cui vanno aggiunti Flag Marche Centro ed i progetti europei CoastEnergy, Sushidrop, AdriaSmartFish e Prize Fish. Il Festival si dipanerà invece nel fine settimana del 2 e 3 ottobre tra mini-crociere nella baia di Portonovo, degustazioni di prodotti del mare e della terra, senza tralasciare il celebre Stoccafisso all'anconitana e i vini marchigiani, con le proposte dell'Unione Regionali Cuochi e dell'Accademia di Tipicità, incontri con i personaggi del mare, educazione divertente e scienza vestita di blu, grazie ai contributi di IRBIM - CNR e degli Atenei di Ancona e Camerino.

## I narratori

Il tutto raccontato da due narratori d'eccezione: Tinto, voce di Radio Rai Decanter e La 7, che si alternerà alla conduzione con Marco Ardemagni, conduttore della trasmissione di Radio Rai, Caterpillar. Durante tutta la durata della manifestazione, che coinvolge attivamente l'intera città, partendo dai suoi luoghi più strettamente legati al mare, come la Mole e Marina Dorica, ma anche il centro, sarà inoltre possibile visitare una mostra fotografica dedicata ai pescherecci a vapore (sala Vanvitelli della Mole), e sedersi al tavolo di uno dei venti locali, tra bar e ristoranti, che proporranno speciali menu e aperitivi a base di pesce.

**Michele Rocchetti**  
@FRACCOLONEPUBBLICITÀ



La presentazione di “Tipicità in blu” con Moreschi, Gregori, Marasca, Fiorillo e Serri



3) Resto del Carlino – printed Newspapers\_29-9-2021

## Tutto l'Adriatico in un weekend

Torna alla Mole «Tipicità in blu»: un ricco calendario di eventi per scoprire il mare e le sue prelibatezze

### ANCONA

**Saraghi**, canocchie, moscioli e tante altre specialità. Sono loro i protagonisti del fine settimana di «Tipicità in Blu», che propone un weekend fatto di degustazioni, approfondimenti e veri e propri spettacoli del gusto, tra scienza, ambiente marino e gastronomia. Oggi alla Mole Vanvitelliana sarà ancora una giornata nel segno della blue economy, con i progetti sviluppati da Assam e Regione Marche insieme ad un gruppo di partner italiani e croati per valorizzare la piccola pesca, favorire una maggiore sostenibilità del settore e sviluppare strumenti innovativi per sostenere i pescatori. Evocativi i nomi dei progetti: «Sushidrop», «AdriaSmartFish» e «Prize Fish». Le giornate professionali termineranno lunedì con il Forum della ristorazione marchigiana a cura di ConfCommercio Marche.

**Ma oltre** alla parte riservata agli addetti ai lavori «Tipicità in Blu» si presenta come un vero festival fruibile da tutti, domani e dopodomani. Al mattino sono in programma le minicrociere dal Mandracchio alla baia del Conero. Nei due pomeriggi, alla Sala Vanvitelli (dalle ore 17 alle 22) si potrà degustare il «pic-nic in blu» preparato dall'Accademia di Tipicità, con il pesce dell'Adriatico gourmet. In assag-



Le degustazioni di vini e prodotti tipici: una delle iniziative di «Tipicità in blu»

gio anche i vini selezionati da Marchigianamente con l'iniziativa «Le Marche nel Calice» ed i cibi di terra, a cura di produttori artigiani proposti da Coop Alleanza 3.0.

**Domani** pomeriggio la voce narrante sarà quella di Tinto, conduttore di «Decanter» su Rai Radio 2 e della trasmissione televisiva «Mica pizza e fichi» su La 7. Alle 17 la conferenza «I pescherecci di Ancona e la loro evoluzione da fine '800 agli anni '40 del '900». Alle 17.30 lo chef Simone Baleani esplorerà tutti i segreti del mosciolo. Alle 18.30 Germana Borsetta spiegherà lo strano fenomeno del «sarago di

gomma», mentre alle 19.15 ai fornelli ci sarà Marco Cupido, talentuoso chef dell'anconetana Degosteria. Per la serie «Dialoghi nel Calice».

### LE ADESIONI IN CITTÀ L'iniziativa coinvolge più di venti locali anconetani, con menù e aperitivi dedicati

ghi nel calice». Tinto intervisterà Roberto Orciani per la Fattoria Lucesole e Ginevra Coppacchioli per i vini di montagna della cantina Tattini Coppacchioli. Per tutto il pomeriggio e la sera-

ta, grazie all'Accademia dello Stoccafisso all'anconetana, sarà possibile degustare il tipico piatto nell'interpretazione dello chef di Vino e Cucina Misha.

**Domenica** pomeriggio al microfono ci sarà Marco Ardemagni da Rai Radio 2, Caterpillar AM. Alle 17 dialogo con Gian Marco Luna, direttore IRBIM CNR, per esplorare il fascino dell'economia in blu e delle biotecnologie marine. Alle 17.30 la magia della plastica sarà protagonista dello spettacolo per bambini e adulti «Magicamente plastica». Alla stessa ora il cooking talk-show a cura di Unione Regionale Cuochi, con Luca Santini e Simone Baleani, «E buono... ma è fatto bene?». «La pesca a vapore in Ancona, una storia ritrovata» è il tema della conferenza proposta dagli Uomini delle Navi (ore 18). «Gusto blu. Dove osano i golosi» è l'intrigante tema del cooking show con Luca Facchini per l'Accademia di Tipicità. Si chiude con i «Dialoghi nel Calice» e i racconti di Luigi Gagliardini per Moncaro e dei vignaioli Agostino Romani ed Emanuele Dianetti.

**L'accesso** alla manifestazione sarà contingentato, quindi si consiglia di prenotarsi (tramite il sito web [www.tipicitainblu.it](http://www.tipicitainblu.it)). Fino a domenica si possono degustare i menù e gli aperitivi «in blu» negli oltre venti locali aderenti al circuito di «Tipicità in blu».

4) "Mare, cibo e blue economy: ecco Tipicità in blu" - Ancona Today post\_27-9-2021  
<https://www.anconatoday.it/eventi/ancona-tipicita-in-blu.html>

Mercoledì, 30 Marzo 2022 Coperto con possibili piogge
citynews 
Accedi

## ANCONATODAY

Notizie [Cosa fare in città](#) [Zone](#)

Diffidenza e scetticismo a Kiev


**## Cesare Treccarichi**

L'inasostenibile leggerezza della precarietà. È giusto accettare un lavoro a tutti i costi?

**## Cristina D'Amicis**

**EVENTI / CIBO E VINO**

### Mare, cibo e blue economy: ecco Tipicità in blu



**DOVE**  
Indirizzo non disponibile

**PREZZO**  
Prezzo non disponibile

**QUANDO**  
Dal 27/09/2021 al 03/10/2021 dalle 10

**ALTRE INFORMAZIONI**

**AT**  
Redazione  
24 settembre 2021 11:38

**A**l via ad Ancona, dal 27 settembre al 3 ottobre, l'ottava edizione di Tipicità in blu, il festival dove il mare incontra le persone. "Tipicità in blu - si legge nella nota - è cibo, nautica, pesca, sport, turismo e cultura. Ancona, la città a gomito protesa sul mare, si trasforma in un grande laboratorio da godere nel blu. Promossa dal Comune di Ancona e Fondo Mole Vanvitelliana in collaborazione con una nutrita squadra di partner, con la regia di Tipicità e la partnership di Banco Marchigiano, Tipicità in Blu coinvolge attivamente tutta la città ed i suoi luoghi iconici strettamente legati al mare e alle sue attività più caratteristiche, come la Mole e Marina Dorica, ma anche il centro, con l'organizzazione dei circuiti di locali che offrono speciali menù in blu ed aperiblu".

Tipicità in blu 2021 è phygital, "la nuova dimensione nella quale vivere le proposte del palinsesto in presenza fisica oppure attraverso la piattaforma online che, insieme ai canali social della manifestazione, consente di fruire dei contenuti in diretta o in streaming". Le giornate della blue economy, dal 29 settembre al 1° ottobre, esplorano la prospettiva blu in tutte le sue molteplici sfaccettature. Focus su nautica e cantieristica, sicurezza della filiera ittica, sviluppo territoriale costiero, energie rinnovabili e sostenibilità, città portuali intelligenti, confronto con le esperienze di altri territori italiani ed esteri, con prestigiosi ospiti ed esperti internazionali.

Tanti i protagonisti: Flag Marche Centro ed i progetti europei CoastEnergy, Sushidrop, AdriaSmartFish e Prize Fish. Tra i partecipanti attivi anche il Polo Tecnologico Alto Adriatico e Sealogy-Salone europeo della blue Economy, nell'ambito del progetto EcoMap. Bto della nautica e della cantieristica, della produzione agroalimentare artigianale con CNA, insieme ad un focus sulla sicurezza alimentare nel dopo Covid con Confartigianato e una coda "speciale", il 4 ottobre, a cura di ConCommercio Marche Centrali sullo stato della ristorazione italiana.

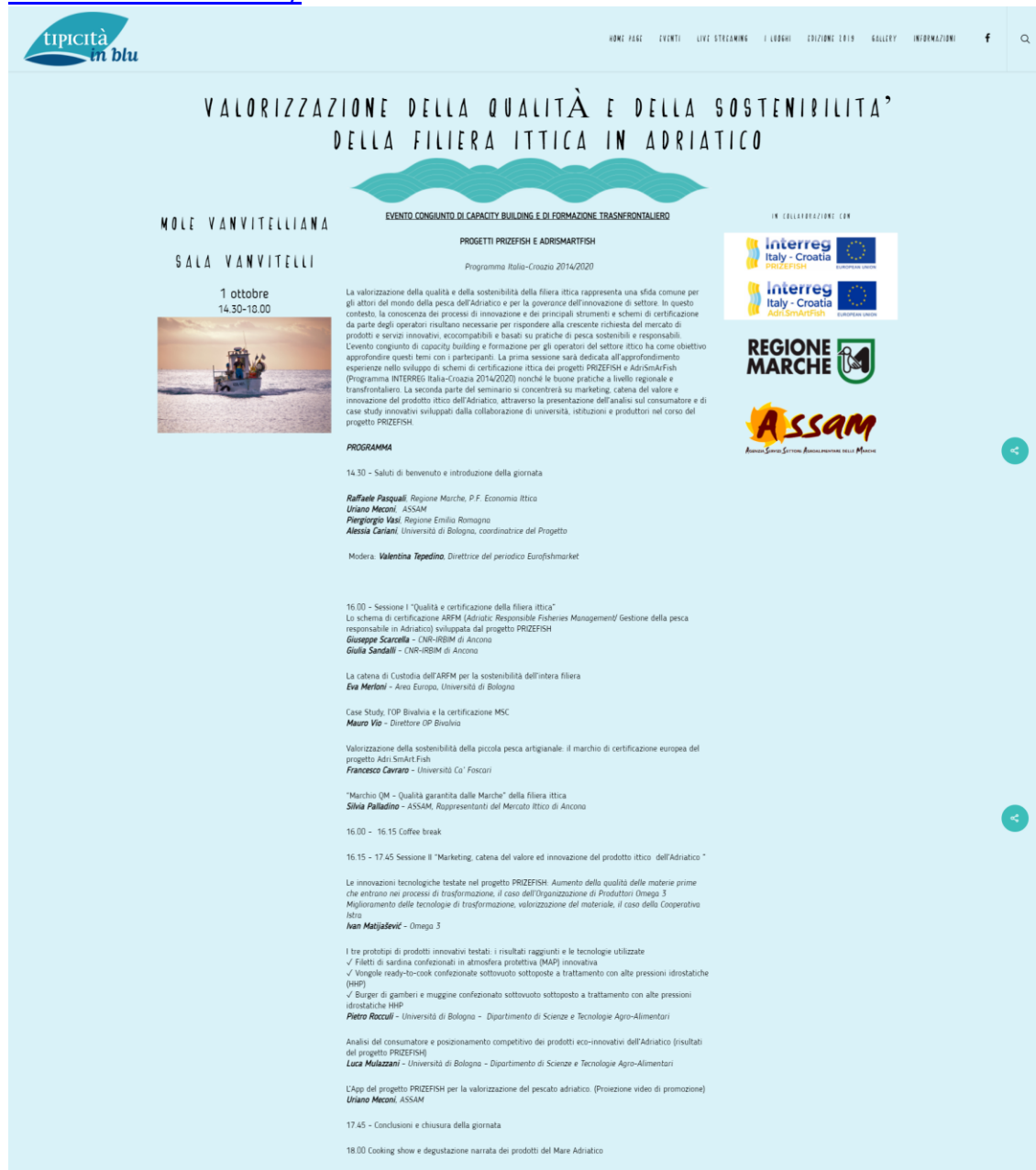
Il Festival si dipana nel fine settimana del 2 e 3 ottobre, tra minicrociere sul Conero, assaggi di Adriatico e di terra, senza tralasciare il celebre Stoccafisso all'anconitana ed i vini marchigiani, con le proposte dell'Unione Regionali Cuochi e dell'Accademia di Tipicità. Protagonisti i personaggi del mare, l'educazione divertente e gli incontri con la scienza vestita di blu, grazie ai contributi di IRBIM-CNR e degli Atenei di Ancona e Camerino. Una mostra sui "vaporetto della pesca" ed uno show dal titolo "Maggiornamento plastica", a cura di Covepla, animeranno il già ricco "fine settimana in blu". Narratori d'eccezione due voci note dei palinsesti nazionali con Tinto, da Radio Rai Decanter e La 7, che si alternerà nella conduzione a Marco Ardemagni, da Radio Rai Caterpillar AM.

**I più letti**

1. **EVENTI**  
Blanco in concerto, unica tappa marchigiana: ecco tutte le informazioni
2. **EVENTI**  
Al Garage arriva il market del disco: tre giorni nel mondo dei vinili
3. **EVENTI**  
Zerocalcare alla Mole: il fumettista romano espone le sue tavole
4. **EVENTI**  
Cento scatti di Frida alla Mole: prezzi, orari e biglietti della mostra
5. **EVENTI**  
Sui sentieri del lavoro fino alle Duse Sorelle: escursione tra le bellezze del Conero

## 5) "VALORIZZAZIONE DELLA QUALITÀ E DELLA SOSTENIBILITÀ' DELLA FILIERA ITTICA IN ADRIATICO" - Tipicità in blu post\_28-9-2021

<https://www.tipicitainblu.it/eventi/valorizzazione-della-qualita-e-della-sostenibilita-della-filiera-ittica-in-adriatico/>



**tipicità in blu**

HOME PAGE | EVENTI | LIVE STREAMING | I LUOGHI | EDIZIONI 2018 | GALLERY | INFORMAZIONI | f | Q


# VALORIZZAZIONE DELLA QUALITÀ E DELLA SOSTENIBILITÀ' DELLA FILIERA ITTICA IN ADRIATICO

EVENTO CONGIUNTO DI CAPACITY BUILDING E DI FORMAZIONE TRASFRONTALIERO

PROGETTI PRIZEFISH E ADRISMARTFISH


Programma Italia-Croazia 2014/2020

IN COLLABORAZIONE CON



**MOLE VANVITELLIANA**  
**SALA VANVITELLI**

1 ottobre  
14.30-18.00



La valorizzazione della qualità e della sostenibilità della filiera ittica rappresenta una sfida comune per gli attori del mondo della pesca dell'Adriatico e per la governance dell'innovazione di settore. In questo contesto, la conoscenza dei processi di innovazione e dei principali strumenti e schemi di certificazione da parte degli operatori risultano necessarie per rispondere alla crescente richiesta del mercato di prodotti e servizi innovativi, ecosostenibili e basati su pratiche di pesca sostenibili e responsabili. L'evento congiunto di capacity building e formazione per gli operatori del settore ittico ha come obiettivo approfondire questi temi con i partecipanti. La prima sessione sarà dedicata all'approfondimento dell'esperienza nello sviluppo di schemi di certificazione ittica dei progetti PRIZEFISH e AdriSmartFish (Programma INTERREG Italia-Croazia 2014/2020) nonché le buone pratiche a livello regionale e transfrontaliero. La seconda parte del seminario si concentrerà su marketing, catena del valore e innovazione del prodotto ittico dell'Adriatico, attraverso la presentazione dell'analisi sul consumatore e di case study innovativi sviluppati dalla collaborazione di università, istituzioni e produttori nel corso del progetto PRIZEFISH.

**PROGRAMMA**

14.30 - Saluti di benvenuto e introduzione della giornata

**Raffaele Pasquali**: Regione Marche, P.F. Economia Ittica  
**Uliano Meconi**: ASSAM  
**Piergiorgio Vasi**: Regione Emilia Romagna  
**Alessia Cariani**: Università di Bologna, coordinatrice del Progetto

Moderata: **Valentina Tedesini**, Direttrice del periodico Eurofishmarket

16.00 - Sessione 1 "Qualità e certificazione della filiera ittica"  
Lo schema di certificazione ARFM (Adriatic Responsible Fisheries Management) Gestione della pesca responsabile in Adriatico) sviluppata dal progetto PRIZEFISH  
**Giuseppe Scarcella** - CNR-IRBIM di Ancona  
**Giulia Sandalli** - CNR-IRBIM di Ancona

La catena di Custodia dell'ARFM per la sostenibilità dell'intera filiera  
**Eva Merloni** - Aree Europee, Università di Bologna

Case Study: TOP Bivalvia e la certificazione MSC  
**Maurizio Vio** - Direttore OP Bivalvia

Valorizzazione della sostenibilità della piccola pesca artigianale: il marchio di certificazione europea del progetto Adri.SmartFish  
**Francesco Cavarero** - Università Ca' Foscari

"Marchio QM - Qualità garantita dalle Marche" della filiera ittica  
**Silvia Palladino** - ASSAM, Rappresentanti del Mercato Ittico di Ancona

16.00 - 16.15 Coffee break

16.15 - 17.45 Sessione 2 "Marketing, catena del valore ed innovazione del prodotto ittico dell'Adriatico"

Le innovazioni tecnologiche testate nel progetto PRIZEFISH. Aumento della qualità delle materie prime che entrano nei processi di trasformazione, il caso dell'Organizzazione di Produttori Omega 3. Miglioramento delle tecnologie di trasformazione, valorizzazione del materiale, il caso della Cooperativa Jalta  
**Ivan Matijašević** - Omega 3

I tre prototipi di prodotti innovativi testati: i risultati raggiunti e le tecnologie utilizzate

- ✓ Filetti di sardina confezionati in atmosfera protettiva (MAP) innovativa
- ✓ Vitegile ready-to-cook confezionate sottovuoto sottoposte a trattamento con alte pressioni idrostatiche (HHP)
- ✓ Burger di gamberi e muggine confezionato sottovuoto sottoposto a trattamento con alte pressioni idrostatiche HHP

**Pietro Rizzoli** - Università di Bologna - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari

Analisi del consumatore e posizionamento competitivo dei prodotti eco-innovativi dell'Adriatico (risultati del progetto PRIZEFISH)  
**Luca Mulazzani** - Università di Bologna - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari

L'App del progetto PRIZEFISH per la valorizzazione del pescato adriatico. (Proiezione video di promozione)  
**Uliano Meconi**, ASSAM

17.45 - Conclusioni e chiusura della giornata

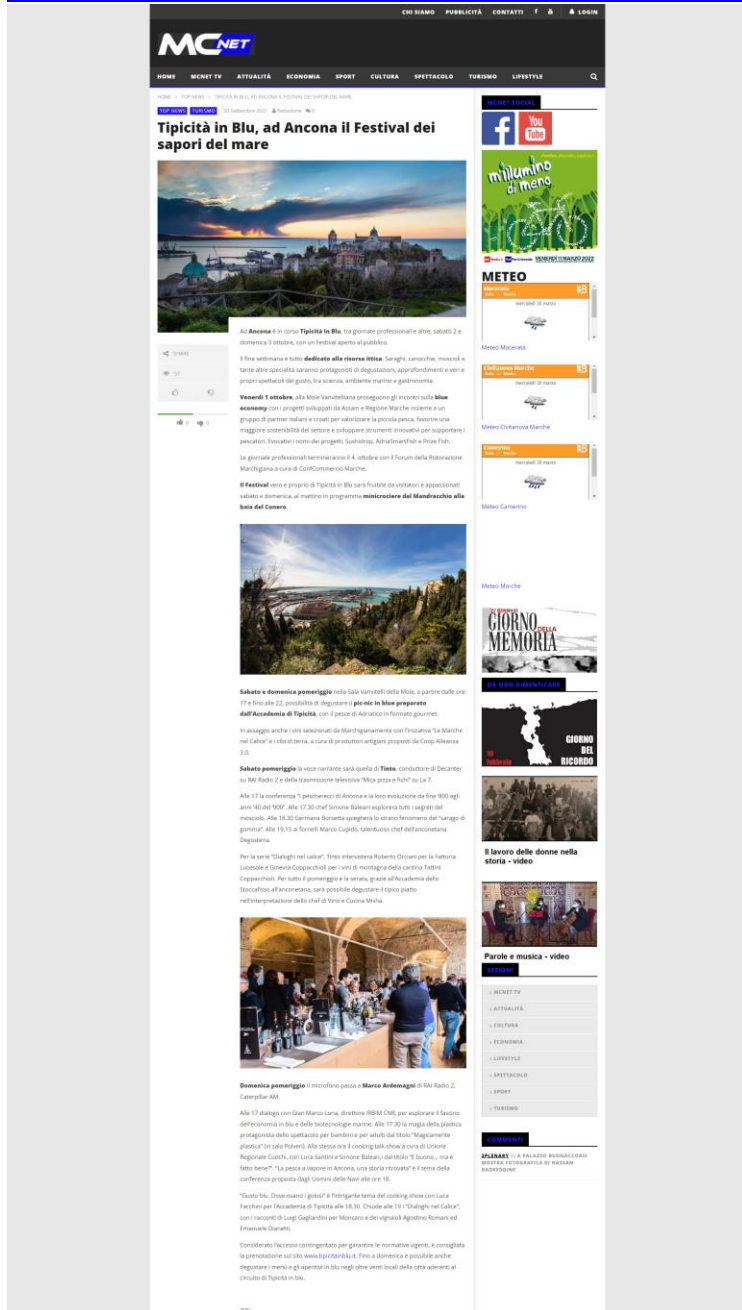
18.00 Cooking show e degustazione narrata dei prodotti del Mare Adriatico

6) "Salpa Tipicità in blu 2021: dichiarazioni e numeri" - Adriaeco post\_28-9-2021  
<https://www.adriaeco.eu/2021/09/28/salpa-tipicita-blu-2021-dichiarazioni-numeri/>



The screenshot shows the Adriaeco website interface. At the top, there is a navigation bar with the Adriaeco logo and menu items: FOCUS AZIENDE, DOSSIER, AREE ADRIATICO, TURISMO, FINANZIAMENTI E BANDI, RUBRICHE. The article title is "Salpa Tipicità in blu 2021: dichiarazioni e numeri" dated 28 Settembre 2021. The main image shows a panel discussion with several men seated on a stage in front of a screen displaying a map of the Adriatic region. Below the image is a caption: "Tinto, Marco Ardemagni, scienziati e ricercatori tra gli ospiti. Nel week end, esperienze a cinque sensi tra mare e terra". The article text discusses the 10th edition of the event, its focus on digital and physical aspects, and quotes from various stakeholders like Paolo Marasca and Angelo Serri. A sidebar on the right lists "articoli recenti" and "i più letti".

7) “Tipicità in Blu, ad Ancona il Festival dei sapori del mare” - MCnet post\_30-9-2021  
<https://www.mcnet.tv/tipicita-in-blu-ad-ancona-il-festival-dei-sapori-del-mare/>



The screenshot shows a news article on the MCNET website. The main headline is "Tipicità in Blu, ad Ancona il Festival dei sapori del mare". The article text includes:

**Ad Ancona** è in corso **Tipicità in Blu**, tra gornate professionali e altre, sabato 2 e domenica 3 ottobre, con un festival a tema di altissimo livello.

Il filo conduttore è tutto **dedicato alla ricerca ittica**, "a quegli" carniche, molluschi e tante altre specialità (saranno protagonisti di degustazioni, approfondimenti e veri e propri spettacoli del gusto, tra scienza, ambiente marino e gastronomia).

**Venerdì 1 ottobre**, alla Mole Vancelliana proseguono gli incontri sulla **blue economy** con i progetti sviluppati da Assum e Regione Marche insieme a un gruppo di partner italiani e stranieri per salvaguardare la piccola pesca, favorire una maggiore sostenibilità del settore e sviluppare strumenti innovativi per supportare i pescatori. Discusso l'elenco dei progetti: Salsalino, Adulmarini e Prise Fish.

Le gornate professionali termineranno il 4 ottobre con il Forum della Ristorazione Marchigiana a cura di ConCommercio Marche.

Il **Festival vero e proprio di Tipicità in Blu** sarà fruibile da visitatori e appassionati sabato e domenica, al mattino in programma **minirecital dal Mandoraccio alla baia del Conero**.

**Sabato e domenica pomeriggio** nella Sala Vancelliana della Mole, a partire dalle ore 17 e fino alle 22, possibilità di degustare il **plateau in blu preparato dall'Accademia di Tipicità**, con il pesce di abito in formato gourmet.

Un viaggio anche a vela salenziano da Marignanello con l'Incastra "La Mochla nel Cabot" a vela di sera, a cura di produttori artigiani presenti da Oleggio (Alessandro 3.5).

**Sabato pomeriggio** la voce narrante sarà quella di **Tiziana**, conduttrice di Decanter su Rai Radio 2 e della trasmissione televisiva "Mica pizza e frittata" su La 7.

Alle 17 la conferenza "I pescatori di Ancona e la loro evoluzione da fine '900 agli anni 40 del '900" alle 17.30 dal Conero Boloni espone tutti i segreti del mollusco. Alle 18.30 Germana Bonetta spiegherà lo strano fenomeno del "furgajo di gennaio". Alle 19.15 a Forcella Marco Caputo, talentuoso chef dell'anticonformista Degustano.

Per la serie "Dileggi nel salire", l'ente intervista Roberto Orsini per la fattoria Lucosce e Giovanna Cappoccholi per i vasi di montagna della carnicia Tattini (Cappocchiali). Per tutto il pomeriggio e la serata, grazie all'Accademia della Specialità all'incenso, sarà possibile degustare il tipico piatto nell'interpretazione della chef di Vinci e Cristina Michel.

**Domenica pomeriggio** il microfono passa a **Marco Antonelli** di Rai Radio 2, Caporetta A&E.

Alle 17 dialogo con Gian Marco Luna, direttore IRBM CNR, per esplorare il futuro dell'economia in blu e delle biotecnologie marine. Alle 17.30 la magia della plastica protagonista della spettacolo per bambini e per adulti dal titolo "Magiamante plastico" in sala Poveri. Alle 18.00 ore il cooking talk show a cura di Unione Regionale Cochi, con Luca Sestini e Simone Boloni del titolo "E buoni... ma è fatto bene". La pesca a vapore in Ancona, una storia ritrovata? È il tema della conferenza prevista dagli clienti delle Navi alle ore 18.

"Quello blu. Dove siamo i giorni" è il tema parte tema del cooking show con Luca Fucini per l'Accademia di Tipicità alle 18.30. Chiude alle 19 "Chiangi nel Cabot", con i racconti di Luigi Gallardini per Monaco e dei vignaioli Agostino Romani ed Emanuele Orsini.

Considera l'accesso contingentato per garantire le normative vigenti, è consigliata la prenotazione sul sito [www.tipicita.in](http://www.tipicita.in). Fino a domenica è possibile anche degustare menu e gli aperitivi in blu negli oltre venti locali della città aderenti al circuito di Tipicità in Blu.

8) "Fine settimana tutto in blu per Ancona: tra futuro e sapori" - Adriaeco post\_1-10-2021  
<https://www.adriaeco.eu/2021/10/01/fine-settimana-blu-ancona-futuro-sapori/>



FOCUS AZIENDE DOSSIER AREE ADRIATICO TURISMO FINANZIAMENTI E BANDI RUBRICHE

---

Home > Area Adriatico > Marche > Fine settimana tutto in blu per Ancona: tra futuro e sapori

## Fine settimana tutto in blu per Ancona: tra futuro e sapori

1 Ottobre 2021



ANCONA

29 settembre - 3 ottobre 2021

Dal sarago di plastica ai segreti del mosciolo. Con Tinto e Marco Ardemagni da RAI Radio 2, la risorsa ittica tra scienza e sapori

A Tipicità in Blu una fine settimana tutto dedicato alla risorsa ittica. Saraghi, canocchie, moscioli e tante altre specialità saranno protagonisti di degustazioni, approfondimenti e veri e propri spettacoli del gusto, tra scienza, ambiente marino e gastronomia.

Alla Mole Vanvitelliana, venerdì ancora una giornata della blue economy con i progetti sviluppati da Assam e Regione Marche insieme ad un gruppo di partner italiani e croati per valorizzare la piccola pesca, favorire una maggiore sostenibilità del settore e sviluppare strumenti innovativi per sostenere i pescatori. Evocativi i nomi dei progetti: Sushidrop, AdriaSmartFish e Prize Fish. Le giornate professionali terminano il 4 ottobre con il Forum della Ristorazione Marchigiana a cura di ConfCommercio Marche.

Il Festival vero e proprio è fruibile da visitatori ed appassionati sabato e domenica, 2 e 3 ottobre. Al mattino in programma le minirociere dal Mandracchio alla baia del Conero. Sabato e domenica pomeriggio nella Sala Vanvitelli della Mole, a partire dalle ore 17 e fino alle 22, possibilità di degustare il pic-nic in blue preparato dall'Accademia di Tipicità, con il pesce di Adriatico in formato gourmet. In assaggio anche i vini selezionati da Marchigianamente con l'iniziativa "Le Marche nel Calice" ed i cibi di terra, a cura di produttori artigiani proposti da Coop Alleanza 3.0.

Sabato pomeriggio la voce narrante sarà quella di Tinto, conduttore di Decanter su RAI Radio 2 e della trasmissione televisiva "Mica pizza e fichi" su La 7. Alle 17 la conferenza "I pescherecci di Ancona e la loro evoluzione da fine '800 agli anni '40 del '900". Alle 17.30 chef Simone Baleani esplorerà tutti i segreti del mosciolo. Alle 18.30 Germana Borsetta spiegherà lo strano fenomeno del "sarago di gomma". Alle 19.15 ai fornelli Marco Cupido, talentuoso chef dell'anconetana Degosteria. Per la serie "Dialoghi nel calice", Tinto intervisterà Roberto Orciani per la Fattoria Lucesole e Ginevra Coppacchioli per i vini di montagna della cantina Tattini Coppacchioli. Per tutto il pomeriggio e la serata, grazie all'Accademia dello Stoccafisso all'anconetana, sarà possibile degustare il tipico piatto nell'interpretazione dello chef di Vino e Cucina Mishu.

Domenica pomeriggio al microfono Marco Ardemagni da RAI Radio 2, Caterpillar AM. Alle 17 dialogo con Gian Marco Luna, direttore IRBIM CNR, per esplorare il fascino dell'economia in blu e delle biotecnologie marine. Alle 17.30 la magia della plastica protagonista dello spettacolo per bambini e per adulti dal titolo "Magicamente plastica" (in sala Polveri). Alla stessa ora il cooking talk-show a cura di Unione Regionale Cuochi, con Luca Santini e Simone Baleani, dal titolo "E buono... ma è fatto bene?". La pesca a vapore in Ancona, una storia ritrovata" è il tema della conferenza proposta dagli Uomini delle Navi alle ore 18. "Gusto blu. Dove osano i golosi?" è l'intrigante tema del cooking show con Luca Facchini per l'Accademia di Tipicità. Si chiude con i "Dialoghi nel Calice" ed i racconti di Luigi Gagliardini per Moncaro e dei vignaioli Agostino Romani ed Emanuele Dianetti

Considerato l'accesso contingentato per garantire le normative vigenti, è consigliata la prenotazione sul sito [www.tipicita.inblu.it](http://www.tipicita.inblu.it). Fino a domenica è possibile anche degustare i menù e gli aperitivi in blu negli oltre venti locali della città aderenti al circuito di Tipicità in blu.

### articoli recenti

Edma Reti Gas assume impiegati tecnici che opereranno ad Ancona o Senigallia

---

40 miliardi per la digitalizzazione e l'innovazione

---

Buoni spesa, si può fare la richiesta fino al 31 marzo

---

Il futuro dello smart working

---

Marina Militare, Guardia Costiera e Confitarma hanno svolto una nuova esercitazione antipirateria nel Golfo...

### i più letti



La corte Internazionale dell'Adriatico e dello Ionio



Ancona, al via la mostra "Robert Capa Retrospective"



Nasce FAX Gratis, per inviare fax da pc, smartphone e tablet



CaterRaduno 2018, ecco il programma



RICERCA: ASSESSORE BRANDIA PRESENTAZIONE CAMPUS D'IMPRESA

👍
👎

## 9) “Tutto l’Adriatico in un weekend” - Il Resto del Carlino post\_1-10-2021

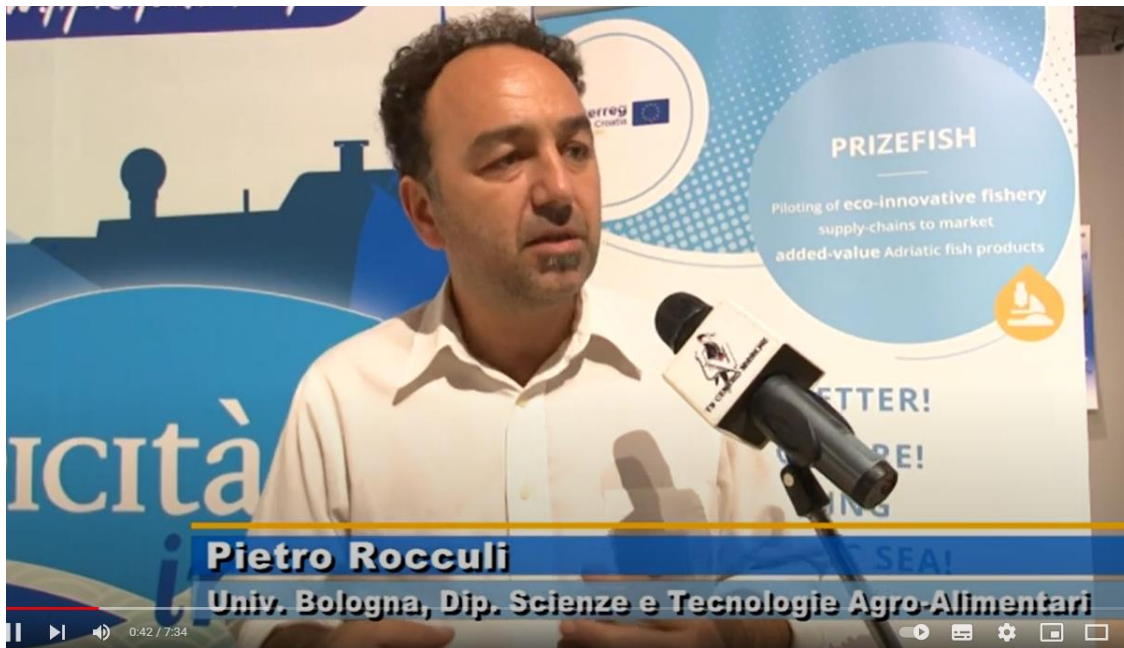
<https://www.ilrestodelcarlino.it/ancona/cronaca/tutto-ladriatico-in-un-weekend-1.6866407>



The screenshot shows the top of a news article on the website of Il Resto del Carlino. At the top, there is a search bar, a logo for 'Acquista il giornale', the website name 'il Resto del Carlino', and a user account link 'Accedi | Abbonati'. Below this is a navigation menu with 'ANCONA' in large blue letters, followed by categories like 'Cronaca', 'Sport', 'Cosa fare', 'Politica', 'Economia', 'Cultura', 'Spettacoli', and 'Speciali'. A secondary menu lists topics such as 'Covid oggi', '1 aprile cosa cambia', 'Nuovo vaccino', 'Previsioni meteo', 'Volantini hard', 'Vince 5 milioni', 'Ucraina', and 'Cacciata dal medico'. The article itself is dated '1 ott 2021' and has a breadcrumb trail: 'Home > Ancona > Cronaca > Tutto l'Adriatico in u...'. The title is 'Tutto l'Adriatico in un weekend' and the sub-headline is 'Torna alla Mole "Tipicità in blu": un ricco calendario di eventi per scoprire il mare e le sue prelibatezze'. The main text begins with a large 'S' and describes a weekend of events in Ancona, mentioning 'Tipicità in Blu', 'Sushidrop', 'AdriaSmartFish', and 'Prize Fish', along with a forum on restaurant restoration and a festival of local products.

10) One journalistic special report (local television) on the Prizefish event within "Tipicità in blue" initiative has been realized and published on the 1st of October 2021. The conference was broadcasted on the local TV Centro Marche. Many interviews to the partner were held.

[https://www.youtube.com/watch?v=\\_Z6YLY9Vg0g&t=9s](https://www.youtube.com/watch?v=_Z6YLY9Vg0g&t=9s)





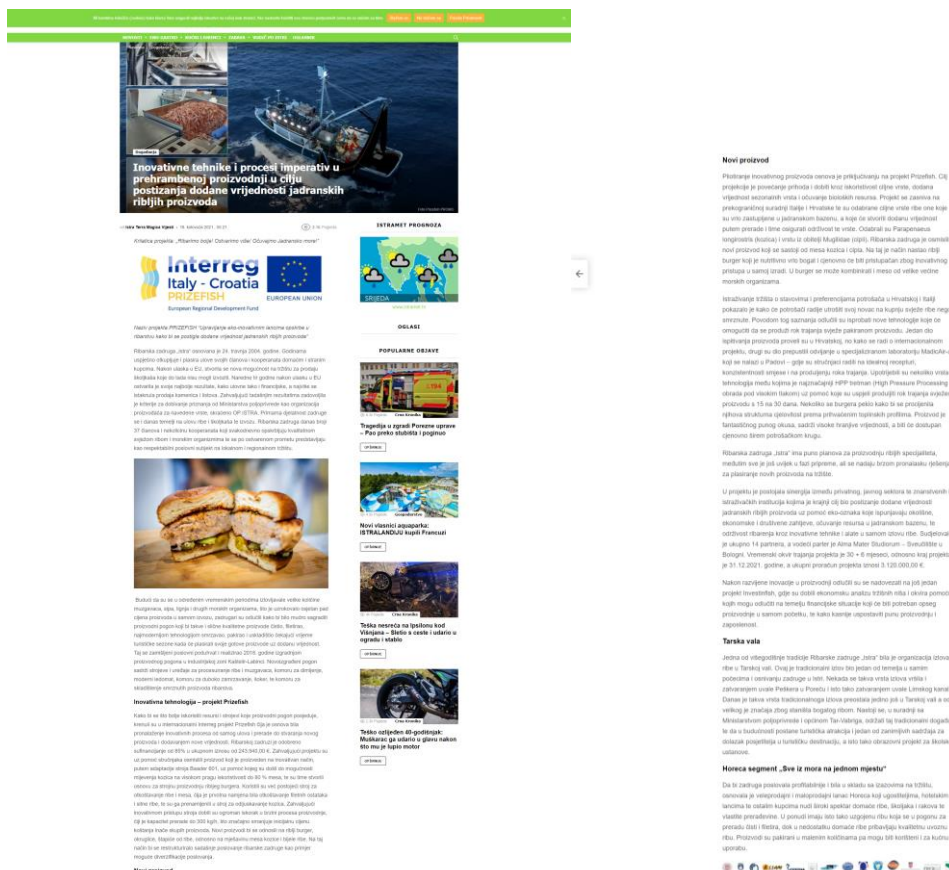
## PP9 – ISTRA

PO Istra published an article on Istra Terra Magica (well-known Istrian web portal) "Innovative techniques and processes are imperative in food production in order to achieve added value of Adriatic fish products"

**a) 18.8.2021. – Press release about "Innovative techniques and processes are imperative in food production in order to achieve added value of Adriatic fish products" (1 press release, 1 publication)**

1. "Inovativne tehnike i procesi imperativ u prehrambenoj proizvodnji u cilju postizanja dodane vrijednosti jadranskih ribljih proizvoda" - Istra terra magica post\_18-8-2021

<https://www.istriaterramagica.eu/scena/eventi/inovativne-tehnike-i-procesi-imperativ-u-prehrambenoj-proizvodnji-u-cilju-postizanja-dodane-vrijednosti-jadranskih-ribljih-proizvoda/>



The screenshot shows a news article on the website 'Istra Terra Magica'. The main headline is "Inovativne tehnike i procesi imperativ u prehrambenoj proizvodnji u cilju postizanja dodane vrijednosti jadranskih ribljih proizvoda". The article is dated 18.8.2021. and is part of a series of press releases. The content discusses various innovative projects in the food production sector, including:
 

- Novi proizvodi:** Development of new products like 'Pavlova' (a fish-based burger) and 'Makrela' (a fish-based snack).
- POPULARNI ODLAZI:** Projects related to fish processing and distribution.
- Novi vlasnici aspiroali: ISTRALANCI kupili Francuzi:** Acquisition of a fish processing plant by Istrian entrepreneurs.
- Teška neretva na brodu kod Vignje - Bilo u oči i udario u ogledalo:** An incident on a boat near Vignje.
- Teška otkličen od godišnjak: Mladici su ušli u glavni motor:** A young man's accident on a boat.
- Novi proizvodi:** Further details on new food products.

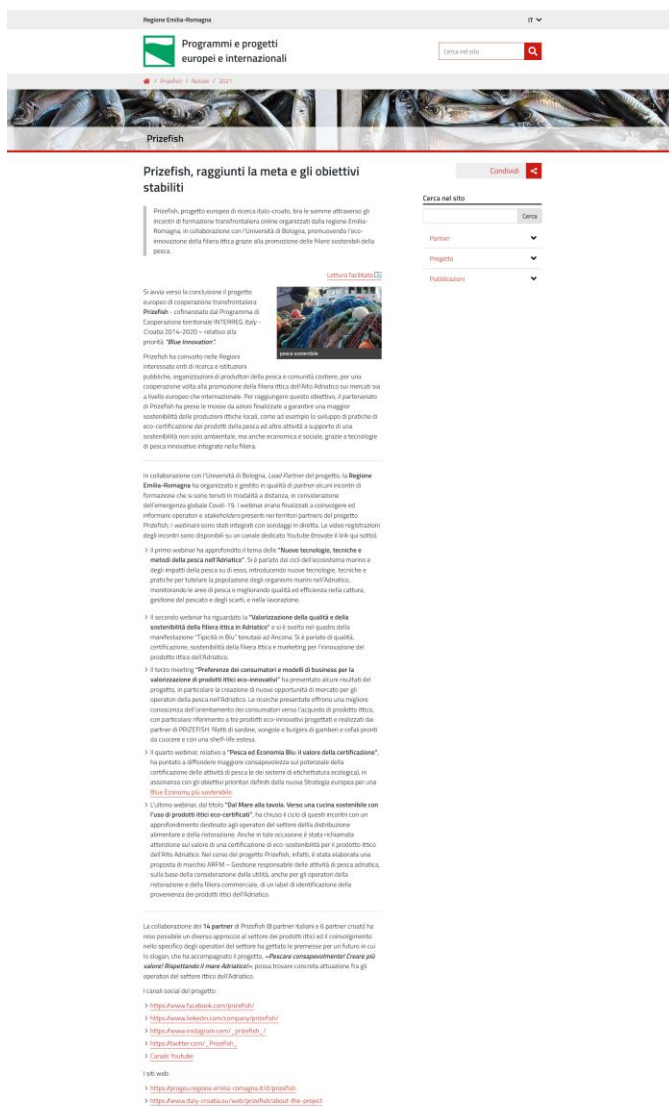
 The article also features several images of fish, fish processing equipment, and finished products like burgers and snacks. At the bottom, there are social media sharing icons for Facebook, Twitter, LinkedIn, and others.

## PP13 – RER

RER released one press release on their webpage and reached wide public of the region. The topic of the press release was Prizefish messages and goals.

1. posted on 7-12-2021:

<https://progeu.regione.emilia-romagna.it/it/prizefish/notizie/2021/prizefish-raggiunti-la-meta-e-gli-obiettivi-stabiliti>



**Prizefish, raggiunti la meta e gli obiettivi stabiliti**

Prizefish, progetto europeo di ricerca Italo-Croato, fra le somme attraverso gli incontri di formazione transfrontaliera online organizzati dalla regione Emilia-Romagna, in collaborazione con l'università di Bologna, promuovendo l'innovazione della filiera ittica grazie alla promozione delle filiere sostenibili della pesca.

Si avvia verso la conclusione il progetto europeo di cooperazione transfrontaliera Prizefish, cofinanziato dal Programma di Cooperazione territoriale INTERREG Italy - Croatia 2014-2020 - relativo alla priorità "Blue Innovation".

Prizefish ha consultato nelle Regioni interessate enti di ricerca e istituzioni pubbliche, organizzazioni di produttori della pesca e comunità civili, per una cooperazione volta alla promozione della filiera ittica dell'Adriatico sui mercati sia a livello europeo che internazionale. Per raggiungere questo obiettivo, il partenariato di Prizefish ha preso in esame le azioni finalizzate a garantire una maggiore sostenibilità delle produzioni ittiche locali, come ad esempio lo sviluppo di pratiche di eco-certificazione dei prodotti della pesca e altre attività a supporto di una sostenibilità non solo ambientale, ma anche economica e sociale, grazie a tecnologie di pesca innovative integrate nella filiera.

In collaborazione con l'università di Bologna, Lead Partner del progetto, la Regione Emilia-Romagna ha organizzato e gestito in qualità di partner alcuni incontri di formazione che si sono tenuti in modalità a distanza, in considerazione dell'emergenza globale Covid-19. L'obiettivo era finalizzato a coinvolgere ed informare operatori e stakeholders presenti nei territori partners del progetto Prizefish. I webinar sono stati mirati con sondaggi in diretta. Le video-registrazioni degli incontri sono disponibili su un canale dedicato YouTube finché è in corso.

Il primo webinar ha approfondito il tema delle "Nuove tecnologie, tecniche e metodi della pesca nell'Adriatico". Si è parlato dei costi dell'economia marina e degli aspetti della pesca in diretta, innovazioni nuove tecnologie, tecniche e pratiche per tutelare la popolazione degli organismi marini nell'Adriatico, monitorando le aree di pesca e migliorando qualità ed efficienza nella cattura, gestione del pescato e degli scarti, e nella lavorazione.

Il secondo webinar ha riguardato la "Riduzione della qualità e della sostenibilità della filiera ittica in Adriatico" e si è svolto nel quadro della manifestazione "Tavola a Blu" tenutasi ad Ancona. Si è parlato di qualità, certificazione, sostenibilità della filiera ittica e marketing per l'innovazione del prodotto ittico dell'Adriatico.

Il terzo meeting "Preferenze dei consumatori e modelli di business per la valorizzazione di prodotti ittici eco-innovativi" ha presentato alcuni risultati del progetto, in particolare la creazione di nuove opportunità di mercato per gli operatori della pesca nell'Adriatico. Si è anche presentata l'offerta, una maggiore conoscenza dell'orientamento dei consumatori verso l'acquisto di prodotti ittici, con particolare riferimento a tre prodotti eco-innovativi progettati e realizzati dai partners di PROCEED: fiaschi di sardine, sardine e burgo di gamberi e calce prelevati da cuocere e con una shelf-life estesa.

Il quarto webinar, relativo a "Pesca ed Economia Blu: il valore della certificazione", ha parlato di ulteriori maggiori conoscenze sulla promozione della certificazione delle attività di pesca e dei sistemi di etichettatura ecologica, in assistenza con gli obiettivi prioritari definiti dalla nuova Strategia europea per una Blue Economy più sostenibile.

L'ultimo webinar, dal titolo "Dal Mare alla tavola. Verso una cucina sostenibile con i prodotti ittici eco-certificati", ha chiuso il ciclo di questi incontri con un approfondimento dedicato agli operatori del settore della distribuzione alimentare e della ristorazione. Anche in tale occasione è stata richiamata l'attenzione sul valore di una certificazione di eco-sostenibilità per il prodotto ittico dell'Adriatico. Nel corso del progetto Prizefish, infatti, è stata elaborata una proposta di marchio APIM - Gestione responsabile delle attività di pesca a strascico, sulla base della considerazione della dieta, anche per gli operatori della ristorazione e della filiera commerciale, di un label di identificazione della provenienza dei prodotti ittici dell'Adriatico.

La collaborazione dei 14 partner di Prizefish (8 partner italiani e 6 partner croati) ha reso possibile un dialogo apprezzato al settore dei prodotti ittici ed il coinvolgimento nello specifico degli operatori del settore ha garantito le premesse per un futuro in cui lo slogan che ha accompagnato il progetto, "Innovare integrando" si realizzi.

Canali social del progetto:

- <https://www.facebook.com/prizefish/>
- [https://www.youtube.com/channel/UCprizefish\\_2](https://www.youtube.com/channel/UCprizefish_2)
- [https://www.instagram.com/prizefish\\_2](https://www.instagram.com/prizefish_2)
- [https://twitter.com/prizefish\\_2](https://twitter.com/prizefish_2)
- [Canale LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/prizefish/)

Site web:

- <https://progeu.regione.emilia-romagna.it/it/prizefish/>
- <https://www.italy-croatia.eu/web/prizefish/about-the-project>

## PP7 – OGS

### + PP2

In this RP, OGS has prepared **1 scientific article** in collaboration with CNR.

1. **Sandalli G.**, Malvarosa L., Cappell R., **Libralato S.**, **Scarcella G.**, 2021, Developing a regional certification scheme for Adriatic fisheries: Overview, opportunities, and challenges. Marine Policy (in review)

Attached to this report is submitted article: Marine Policy - Developing a regional certification scheme for Adriatic fisheries: Overview, opportunities and challenges. (The report is the last in this document)

# Marine Policy

## Developing a regional certification scheme for Adriatic fisheries: Overview, opportunities and challenges

--Manuscript Draft--

<b>Manuscript Number:</b>	
<b>Article Type:</b>	Full Length Article
<b>Keywords:</b>	Adriatic fisheries; Certification; Fisheries standards; Mediterranean Sea.
<b>Corresponding Author:</b>	Giulia Sandalli, Ph.D IRBIM CNR: Istituto per le Risorse Biologiche e le Biotecnologie Marine Consiglio Nazionale delle Ricerche ITALY
<b>First Author:</b>	Giulia Sandalli, PhD
<b>Order of Authors:</b>	Giulia Sandalli, PhD Loretta Malvarosa Rod Cappell Simone Libralato, PhD Giuseppe Scarcella, PhD
<b>Abstract:</b>	<p>In recent years, fisheries standards and related seafood certification schemes have emerged as market-based tools aimed at increasing market opportunities and product value under protocols that encourage responsible fishing practices. Most Mediterranean fisheries fail to meet the requirements set by the major global seafood eco-labelling standards, such as the Marine Stewardship Council (MSC) and the Friend of the Sea (FoS) programmes. The reasons include a lack of management plans, typically in small-scale fisheries, and the data-poor character of several Mediterranean fisheries. Based on interviews with Italian and Croatian fishing operators from the northern and central Adriatic Sea, this article examines the arguments for the development of a regional, public-sponsored eco-label specific for Adriatic fisheries. It found that: i) cooperation in addressing fisheries issues could emerge faster within the Adriatic marine sub-region than in the Mediterranean basin; ii) a regional certification could provide significant improvements both in Adriatic fisheries management and in the marketing of local products; iii) international and regional certifications can co-exist within the same fishery and even generate mutual benefits; iv) regional labels are ideally suited to take into consideration social and economic issues and local traditions and customs, which are not often embedded in global standards. These considerations prompted the development of a set of standards and a procedural framework for a specific Adriatic Responsible Fisheries Management certification programme.</p>
<b>Suggested Reviewers:</b>	<p>Lisa Borges, PhD Member of the STECF - Consultant &amp; CEO at FishFix, Scientific, Technical and Economic Committee for Fisheries (STECF) of the European Commission lisa.fishfix@gmail.com</p> <p>Appointed as a member of the Scientific, Technical and Economic Committee for Fisheries (STECF, 2016-2021) of the European Commission, Lisa Borges has more than 20 years' experience in the field of fishery. She graduated in Marine Biology and Fisheries from the University of Algarve, Portugal in 1995 and completed her Master in Fisheries from the University of Porto, Portugal in 1998. After having worked on stock assessment and on discards at the Portuguese Fisheries Institute, at the Marine Institute in Ireland (where she completed her PhD) and at the Dutch Fisheries Institute, in 2007 she joined the European Commission in Belgium, to work on conservation policy for fish stocks in Atlantic waters. At the Commission she was responsible, among other things, for defining new policies on discards in European fisheries. The work included drafting legislative proposals and involved relations with interest groups, stakeholders, national administrations and European institutions. Author of numerous publications and an international speaker, in 2010 she founded FishFix, a consultancy company specialized in diverse areas, from the collection of data to management</p>

options, with a specific focus on bycatch and discards.

Cristina Pita, PhD in social and environmental sustainability (20  
Principal researcher and team leader, IIED: International Institute for Environment and  
Development  
cristina.pita@iied.org  
Cristina is a specialist in fisheries, with a strong focus on small-scale fisheries,  
sustainable seafood markets, marine resource management, marine governance and  
coastal cultural heritage. She takes part on several international committees and  
international networks. She also integrates the pool of experts in socioeconomic  
aspects of fisheries for the United Nations World Ocean Assessment (UN-WOAI).

Frank Asche, PhD  
Professor, University of Florida  
frank.asche@ufl.edu  
Frank Asche has published widely on seafood production and markets. Recent  
activities have focused on the use of ecolabels for seafood, seafood trade and food  
security, the role of innovation and productivity growth in increasing aquaculture  
production and regime shifts in seafood and energy prices.

Sebastian Villasante, PhD  
Professor in Economics and Social Sciences, University of Santiago de Compostela  
sebastian.villasante@usc.es  
Villasante's expertise focuses on: assessing social adaptation and transformation of  
marine ecosystem services (fisheries, aquaculture and recreational fishing activities);  
governance of the oceans; climate change and marine ecosystem services. He  
combines quantitative and qualitative methods and training in fisheries science,  
governance and economics to understand linkages between ecological and  
socioeconomic components of marine systems at multiple scales.

Ancona, 30<sup>th</sup> October 2021

**Quentin Hanich, PhD / Associate Professor**  
**Editor-in-Chief of Marine Policy**

Dear Professor Hanich,

I am pleased to submit a manuscript entitled: 'Developing a regional certification scheme for Adriatic fisheries: Overview, opportunities and challenges', for consideration as a Marine Policy full length article. The study examines the arguments for the development of a regional, public-sponsored eco-label specific for Adriatic fisheries. It found that certification according to a regional standard could improve Adriatic fisheries management and the marketing of local products, without precluding future or current certification under international/global programmes. This manuscript has not been previously published and is not under consideration in the same or substantially similar form in any other peer-reviewed media.

Yours sincerely,

**Giulia Sandalli, PhD**

**Corresponding author**

Name : Giulia Sandalli

Affiliation : Italian National Research Council - Institute for Marine Biological Resources  
and Biotechnology (CNR-IRBIM)

Address : Italy

Email : [giulia.sandalli@irbim.cnr.it](mailto:giulia.sandalli@irbim.cnr.it)

Phone : + 39 338 71 42 578

## Highlights

- Global certification schemes are unsuitable for most Mediterranean fisheries.
- A regional certification scheme would provide direct benefits to Adriatic fishing operators.
- A set of standards and a procedure to assess Adriatic fisheries are proposed.
- Regional and global certifications can co-exist and even provide mutual benefits.

**ABSTRACT**

1 In recent years, fisheries standards and related seafood certification schemes have emerged as  
2 market-based tools aimed at increasing market opportunities and product value under protocols  
3 that encourage responsible fishing practices. Most Mediterranean fisheries fail to meet the  
4 requirements set by the major global seafood eco-labelling standards, such as the Marine  
5 Stewardship Council (MSC) and the Friend of the Sea (FoS) programmes. The reasons include a lack  
6 of management plans, typically in small-scale fisheries, and the data-poor character of several  
7 Mediterranean fisheries. Based on interviews with Italian and Croatian fishing operators from the  
8 northern and central Adriatic Sea, this article examines the arguments for the development of a  
9 regional, public-sponsored eco-label specific for Adriatic fisheries. It found that: i) cooperation in  
10 addressing fisheries issues could emerge faster within the Adriatic marine sub-region than in the  
11 Mediterranean basin; ii) a regional certification could provide significant improvements both in  
12 Adriatic fisheries management and in the marketing of local products; iii) international and  
13 regional certifications can co-exist within the same fishery and even generate mutual benefits; iv)  
14 regional labels are ideally suited to take into consideration social and economic issues and local  
15 traditions and customs, which are not often embedded in global standards. These considerations  
16 prompted the development of a set of standards and a procedural framework for a specific  
17 Adriatic Responsible Fisheries Management certification programme.



## Title page

### Title:

Developing a regional certification scheme for Adriatic fisheries: Overview, opportunities and challenges.

### Authors' names and affiliations:

Giulia Sandalli<sup>a</sup>, Loretta Malvarosa<sup>b</sup>, Rod Cappell<sup>c</sup>,  
Simone Libralato<sup>d</sup> and Giuseppe Scarcella<sup>a</sup>

<sup>a</sup>National Research Council – Institute for Marine Biological Resources and Biotechnology (CNR-IRBIM), L. Fiera della Pesca 1, 60125, Ancona, Italy. E-mail address: [direttore@irbim.cnr.it](mailto:direttore@irbim.cnr.it); [protocollo.irbim@pec.cnr.it](mailto:protocollo.irbim@pec.cnr.it).

Authors' e-mail addresses: [giulia.sandalli@irbim.cnr.it](mailto:giulia.sandalli@irbim.cnr.it); [giuseppe.scarcella@cnr.it](mailto:giuseppe.scarcella@cnr.it).

<sup>b</sup>NISEA, Fisheries and Aquaculture Economic Research, Via Irno 11, 84135, Salerno, Italy. E-mail address: [info@nisea.eu](mailto:info@nisea.eu). Author's e-mail address: [malvarosa@nisea.eu](mailto:malvarosa@nisea.eu).

<sup>c</sup>POSEIDON, Aquatic Resource Management Limited, Lymington, SO41 5RJ, UK. E-mail address: [main@consult-poseidon.com](mailto:main@consult-poseidon.com). Author's e-mail address: [rod@consult-poseidon.com](mailto:rod@consult-poseidon.com).

<sup>d</sup>National Institute of Oceanography and Applied Geophysics - OGS, Borgo Grotta Gigante 42/C, 34010, Sgonico, Italy. E-mail address: [ogs@pec.it](mailto:ogs@pec.it). Author's e-mail address: [slibralato@inogs.it](mailto:slibralato@inogs.it).

### Corresponding author:

E-mail: [giulia.sandalli@irbim.cnr.it](mailto:giulia.sandalli@irbim.cnr.it)

Phone number: + 39 338 71 42 578

## 7 Highlights

- 10 • Global certification schemes are unsuitable for most Mediterranean fisheries.
  - 11 • A regional scheme would provide direct benefits to Adriatic fishing operators.
  - 12 • A set of standards and a procedure to assess Adriatic fisheries are proposed.
  - 13 • Regional and global certifications can co-exist and even provide mutual benefits.
- 14  
15  
16  
17  
18  
19  
20  
21  
22  
23  
24  
25  
26  
27  
28  
29  
30  
31  
32  
33  
34  
35  
36  
37  
38  
39  
40  
41  
42  
43  
44  
45  
46  
47  
48  
49  
50  
51  
52  
53  
54  
55  
56  
57  
58  
59  
60  
61  
62  
63  
64  
65

# Developing a regional certification scheme for Adriatic fisheries: Overview, opportunities and challenges

*Anonymized Manuscript*

## ARTICLEINFO

### Keywords:

Adriatic fisheries;  
Certification;  
Fisheries standards;  
Mediterranean Sea.

## ABSTRACT

In recent years, fisheries standards and related seafood certification schemes have emerged as market-based tools aimed at increasing market opportunities and product value under protocols that encourage responsible fishing practices. Most Mediterranean fisheries fail to meet the requirements set by the major global seafood eco-labelling standards, such as the Marine Stewardship Council (MSC) and the Friend of the Sea (FoS) programmes. The reasons include a lack of management plans, typically in small-scale fisheries, and the data-poor character of several Mediterranean fisheries. Based on interviews with Italian and Croatian fishing operators from the northern and central Adriatic Sea, this article examines the arguments for the development of a regional, public-sponsored eco-label specific for Adriatic fisheries. It found that: i) cooperation in addressing fisheries issues could emerge faster within the Adriatic marine sub-region than in the Mediterranean basin; ii) a regional certification could provide significant improvements both in Adriatic fisheries management and in the marketing of local products; iii) international and regional certifications can co-exist within the same fishery and even generate mutual benefits; iv) regional labels are ideally suited to take into consideration social and economic issues and local traditions and customs, which are not often embedded in global standards. These considerations prompted the development of a set of standards and a procedural framework for a specific Adriatic Responsible Fisheries Management certification programme.

## 1. Introduction

In the past few decades, private and public certification and eco-labelling schemes have emerged in a number of sectors, including fisheries ([European Commission, 2016](#))<sup>1</sup>. Consumers are increasingly interested not only in information about the quality and origin of the products they buy, but also in the environmental impacts of their purchasing decisions. Consumers' growing sensitivity towards sustainability has been incorporated into public policies and market strategies through a wide range of measures, including the development of sustainability certificates. The core aim of a 'certification' program is to assure consumers that a product complies with a set of conservation and sustainability standards. If consumers' willingness to pay is proportional to their increased sensitivity, then producers may have the opportunity to increase their market share or to be rewarded with the 'premium price', by translating the 'value of sustainability' into a higher market value for their goods. A further expansion of consumer interest in traceability and sustainability is expected, since the Covid-19 pandemic has engendered a certain diffidence in the declared origin and method of production of food products (see: [Centre for the Promotion of Imports from developing countries – CBI, 2020](#))<sup>2</sup>.

As regards fisheries, market-based certification systems have been increasing in recent years. There are currently 30 such systems in the world, run by private entities or by States or public bodies ([Parkes et al., 2010](#))<sup>3</sup>. Yet, their diffusion is still relatively limited, since few of them, *i.e.* the Marine Stewardship Council (MSC) and the Friend of the Sea (FoS) programmes, have a dominant and internationally recognised market position.

As noted by numerous independent studies ([Constance and Bonanno, 2000](#); [Gardiner and Viswanathan, 2004](#); [Ponte, 2008](#); [Gulbrandsen, 2009](#); [Jacquet et al., 2010](#); [Bush et al., 2013](#); [Stratoudakis et al., 2015](#); [Pérez-Ramírez et al., 2014](#); [Pérez-Ramírez et al., 2015](#))<sup>4</sup> fisheries certified according to these major schemes are not evenly distributed in the world. One reason for such uneven distribution is that the most widespread certification schemes are more suited to industrial large-scale than to small artisanal fisheries ([Hadjimichael et al., 2015](#))<sup>5</sup>. This goes some way towards explaining why some areas like the Mediterranean Sea have a very limited number of certified fisheries, namely 2 MSC-certified and 14 FoS-certified fisheries. As regards market penetration, MSC

eco-labelled products are primarily sold in the United States and northern Europe, whereas in Mediterranean countries, where MSC-certified fisheries are few, their products have a relatively lower market diffusion ([Bonanomi S. et al., 2017](#))<sup>6</sup>. Although the demand for certain products bearing the eco-label (chiefly canned tuna, sardine and anchovy) has recently been increasing in southern Europe, consumers in Italy, Greece, Spain and France prefer fresh to processed (*e.g.* canned) fish. Since consumers in these countries are traditionally more attentive to the origin and traceability of the fish they buy ([Zander et al., 2021](#); [Pirrone et al., 2017](#), [Carlucci et al. 2015](#))<sup>7</sup>, the potential value added of certification –besides compliance with environmental standards, which is increasingly perceived as essential – lies primarily in the valorisation of product origin.

Given the characteristics of the Mediterranean region in terms of fleets (where small-scale fisheries account for 84% of all fleets - GFCM, 2020), resources (75% of stocks are overfished – SoMFI, 2020), governance (stocks are shared) and markets (some products are mostly sold on local markets), the question arises whether a global/international scheme is the only/best option to increase fisheries certification in this area. In some regions, fishing industries and national governments have opted for setting up smaller, locally-based certification schemes, such as the Icelandic Responsible Fisheries (IRF), the Marine Eco-Label (MEL in Japan), the Alaska Responsible Fisheries Management Certification Program, and other similar projects in Canada and the United States ([Fisheries Research 182, 2016](#); [FAO, 2011](#))<sup>8</sup>. In the Mediterranean, although some preliminary analyses of opportunities for labelling small-scale fisheries have been performed ([Penca et al., 2021](#))<sup>9</sup>, proper labelling schemes are still awaiting development.

Given the above considerations, this work discusses the opportunities for the development of a regional certification scheme for Adriatic fish products, the Adriatic Responsible Fisheries Management (ARFM) certification programme, which is being developed by [*name of the research institution – Anonymous*] in conjunction with Croatian and Italian partners including fishing operators, research institutions and public administrations.

## 2. Regional and international certification: implications in the Mediterranean Sea

The MSC certification emerged in the 1990s, after governments' actions to improve fisheries management through public policies and/or efforts by international organisations failed to respond to a number of challenges (*e.g.* the collapse of the cod fishery on the Grand Banks; [Gutierrez et al., 2016](#); [Agnew et al., 2016](#))<sup>10</sup>. The development of third-party, market-based initiatives to tackle overexploitation and influence market demand through eco-labels has been prompted by a number of factors, including lacking or insufficient international regulations, inadequate (traditionally State-run) measures to achieve sustainable exploitation, technological advances and the growth of industrial fisheries and the globalisation of markets ([Adolf et al., 2015](#); [Stratoudakis et al., 2015](#))<sup>11</sup>. There are currently 409 fisheries already certified according to the MSC standard and 89 undergoing assessment, accounting for 18,735 seafood products and for 17.4% of global wild marine catches ([MSC, 2019-2020](#))<sup>12</sup>. Yet, in the Mediterranean, the Venetian wild harvested striped clam fished with hydraulic dredges in northern Adriatic Sea and the French Mediterranean bluefin tuna artisanal longline and handline fishery are the only MSC-certified fisheries. As regards FoS, 14 Mediterranean fishing companies (12 of them Italian) have been granted the FoS certificate for wild capture fisheries ([FoS, 2019-2020](#))<sup>13</sup>. These figures suggest that fishery certification has begun to spread in the Mediterranean Sea ([Gilles, 2017](#))<sup>14</sup>.

The main challenges stem from the multispecies nature of Mediterranean fisheries, where most fleets consist of small-scale vessels often catching mixed stocks with a variety of gears in the course of the same trip. The need for better data collection and the lack of specific management measures for some fisheries, particularly artisanal fleets, are major difficulties for the spread of certification programmes in the Mediterranean. Recently, a project, co-financed by MSC and the World Wildlife Found (WWF) ([Medfish project, 2018](#))<sup>15</sup>, has applied the MSC standard and criteria to analyse the

performance of 14 French and Spanish fisheries, selected as representative of Mediterranean fishing for their diversity in terms of scale, gears, management, target species and fishing grounds, among other parameters. More than half of the performance indicators, including governance, research, data collection and management measures were found to require improvement to reach the required MSC level\*. Similarly, other MSC initiatives like the BluFish and Hellasfish projects, devised for fisheries respectively in Southern Italy and Greece ([BluFish project](#); [Hellasfish project](#))<sup>16</sup>, were developed to identify good practices to enhance Mediterranean fishery management and help their route towards sustainability and the MSC certification.

Besides improving fisheries performances, certifications according to local or regional standards would ensure that local and regional features are taken into consideration. Indeed, national certification programmes have been developed by governments and/or industries in several countries such as Japan, the United States, Alaska, Iceland and France. In a semi-enclosed but large sea like the Mediterranean –which is characterised by high ecological and socio-political complexity and where fishing resources are exploited and shared by EU and non-EU countries – regional certification schemes at the level of sub-basins, like the Adriatic Sea, would be more appropriate. Furthermore, the age-old fishing tradition in Mediterranean countries has created deep-rooted fishing communities and a preference for traditional local fish products, a feature that can be valorised into a regional certification scheme (see more on this point in Section 3).

The decision to develop a regional/national and/or to apply for global/international certification is not just a question of feasibility but also of profitability ([Hosch, Gilles 2017](#))<sup>17</sup>, particularly when consumers tend to trust local/regional produce more than other products. [Kvalvik et al. \(2014\)](#)<sup>18</sup> investigated why, despite the apparent similarity of their fishing industries, Iceland and Norway adopted different approaches to the certification of fishing sustainability, as Iceland developed its own national programme whereas Norway opted for the MSC standard. According to the authors, the main factors were a reluctance of Icelandic industries to be subjected to a foreign standard and organisation coupled to a strong belief in the market value of local produce, whereas Norway (like several other countries) seemed to focus on the dominant market position of MSC, also considering that its certification is increasingly becoming a sort of ‘customary requirement’ for many fish export companies.

As concerns the reputational aspects, the advantages linked to a generic, global label potentially covering all fisheries in the world are also debated. On the one hand, international certification and eco-labelling provide undeniable advantages, especially when the international labels are recognised and highly regarded on some domestic markets (*e.g.* Germany and Switzerland). Notably, the MSC certification has provided important environmental benefits in several fisheries ([Agnew et al., 2014](#))<sup>19</sup> and brings premium prices, benefits relating to market access and reputation for retailers and harvesters ([Wakamatsu, 2014](#); [Sánchez et al. 2020](#); [Blandon et al., 2021](#); [Giacomarra et al. 2021](#))<sup>20</sup>, besides social benefits ([Pérez-Ramírez et al. 2012](#); [Lallemand et al. 2017](#))<sup>21</sup>. Nonetheless, the global standards have been facing increasing criticism, since empirical evidence has highlighted multiple risks and limitations. For example, [M. Hadjimichal et al. \(2015\)](#)<sup>22</sup> feel that the standardisation of what is sustainable can create a ‘vicious circle’, in which ‘the concept that the label is meant to be certifying is appropriated by the label itself, thus the label becoming synonymous of

---

\* The most common weaknesses identified for each of the three MSC core principles are as follows:

- Principle 1 (Sustainable fish stocks): poor state of target species’ stocks; need for more effective harvest strategies; absence of explicit harvest control rules (HCRs);
- Principle 2 (Minimising environmental impacts): need for more information on fisheries impacts on other species, habitats and ecosystems;
- Principle 3 (Effective management): inadequate specific objectives linked to maximum sustainable yield (MSY); insufficient or unclear decision-making processes; need for effective evaluations of management performance.

3  
4  
5  
6  
7  
8  
9 this concept'; in other words, the direct link between the concept of sustainability and the label can  
10 involve a risk (particularly when the label is dominant and widespread), by leading to a  
11 'monopolisation' of the concept of sustainability ([Hadjimichal et al., 2015](#)). Critically, several  
12 conservation organisations and other advocacy groups have questioned the credibility of the MSC  
13 process and its ability to identify healthy stocks, alleging that the MSC certificate has also been  
14 awarded to fisheries involved in overfishing ([Christian et al., 2013](#))<sup>23</sup>. The applicability of the MSC  
15 programme to fisheries in the developing world has also been questioned. Despite the fact that these  
16 countries are the largest fish producers in the world ([Stratoudakis et al. 2015](#))<sup>24</sup>, they are affected by  
17 severe difficulties; in particular, the often low quantity and quality of fisheries data has the potential  
18 to hamper certification ([Deere, 1999](#))<sup>25</sup>. Finally, several studies suggest that small-scale fisheries may  
19 not be able to apply for the certification owing to the high costs of the programme and the lack of the  
20 substantial organisation needed for adhering to the protocols ([see for instance Wakamatsu and  
21 Wakamatsu, 2017](#))<sup>26</sup>. Indeed, some representatives of the Icelandic fishing sector motivated their  
22 preference for a national scheme alleging, among other issues, that the 'embodiment of their  
23 reputation in the international generic MSC could expose them to criticism and lack of trust because  
24 of malpractice of MSC fisheries in other countries' ([Kvalvik et al.](#)). Last but not least, two criticisms  
25 often levelled at existing fisheries certification schemes are that most of them do not consider all  
26 possible criteria (in particular, MSC is lacking in socioeconomic aspects, which are only partially  
27 addressed by FoS) and that they provide a 'conditional' certification, *i.e.* the certification reflects a  
28 fishery's commitment to improve its performances, but the fishery can use the label even though it  
29 has not yet met the standard's requirements. The programmes thus promote future sustainability  
30 but at the same time appear to accept some negative situations.  
31  
32

### 33 **3. Factors in favour of a regional fisheries certification in the Adriatic Sea**

34 The work to develop a standard for a fisheries certification programme specific for the Adriatic Sea,  
35 the **Adriatic Responsible Fisheries Management (ARFM) certification programme**, began in  
36 2019 in the framework of the cross-border "Interreg V-A" cooperation programme between Italy and  
37 Croatia and of the EU Cohesion Policy. The programme is the first to be set up between the two  
38 countries since Croatia joined the EU in 2013.

39 The EU strategy to promote a regional certification scheme in the Adriatic Sea is based on a number  
40 of factors. Firstly, the ARFM certification would be part of the EU Integrated Maritime Policy, which  
41 includes among its aims the adoption of region-tailored strategies based on cooperation among  
42 countries within the same sea basin, to foster the potential of the blue economy, *i.e.* the economic  
43 growth arising from a sustainable exploitation of marine resources ([European Commission, 2007](#))<sup>27</sup>.  
44 Furthermore, the Adriatic basin is one of the most important and productive fishing grounds in the  
45 Mediterranean, ranking second in terms of production volume and fourth in terms of production  
46 value ([General Fisheries Commission for the Mediterranean, GFCM, 2020](#))<sup>28</sup>, even though the local  
47 industry needs to make the fisheries more profitable. The fishing sector in this region therefore  
48 offers great opportunities to pursue the EU Blue Growth Strategy. In addition, its semi-enclosed  
49 nature involves that the coastal areas of the countries bordering the Adriatic have historical links  
50 and share a common cultural heritage, which is also reflected in traditional fishing practices and  
51 customs. The United Nations Convention on the Law of the Sea (UNCLOS) provides that the States  
52 bordering an enclosed or semi-enclosed sea should cooperate with each other in the exercise of their  
53 rights and the performance of their duties (Art. 123). Consistent with this principle, in recent  
54 decades the Adriatic-Ionian basin has benefited from a succession of cooperation initiatives, first on  
55 a bilateral and more recently on a multilateral basis, in several sectors including maritime transport  
56 and trade, ports and coastal industry, fishing, aquaculture and, increasingly, marine research,  
57 renewable energy, technologies, innovation and resource exploitation. At the same time, conflicts  
58 and unresolved maritime boundary disputes persist in the region. All Adriatic coastal States are EU  
59 member States with the exception of Montenegro and Albania (both candidate countries) and  
60  
61  
62  
63  
64  
65

2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9 Bosnia-Herzegovina (a potential candidate). Therefore, the development of basin-wide governance  
10 relying potentially on well-established cooperative structures, falls under the scope of EU law and is  
11 an important and strategic interest for the EU. The growing importance of cooperation in the  
12 fisheries sector within the broader setting of the Union's maritime governance is also reflected in the  
13 increasing number of certifications of origin for seafood products being developed in the EU  
14 ([EUMOFA, 2020](#))<sup>29</sup>. Similarly, the EU Farm to Fork strategy for a fair, healthy and environmentally  
15 friendly food system ([European Commission, 2020](#))<sup>30</sup> is driving the seafood industry to move,  
16 through regulatory and non-regulatory initiatives, towards practices that facilitate healthy,  
17 sustainable choices for consumers. Indeed, the EU 'marketing standards' for fisheries and  
18 aquaculture products have recently been revised by the European Commission to incorporate  
19 sustainability aspects in the Common Market Organisation ([STECF, 2020](#))<sup>31</sup>.

## 20 21 **4. Methodology**

22 The development of the ARFM certification involved a preliminary mapping of Adriatic fisheries  
23 (intended as a combination of species and gears), conducted to identify those that could potentially  
24 apply for the new standard. The volume and value of landings and the selectivity of their fishing  
25 technique led to the selection of eight fisheries, four on the Italian side and four on the Croatian side  
26 of the Adriatic.

27 The mapping and selection steps were followed by consultations with Italian and Croatian fishing  
28 operators. In particular, in each of the eight fisheries, semi-structured interviews were conducted  
29 with fishers, fishery managers and/or ecologists/biologists to understand whether a regional  
30 Adriatic certification scheme, combining the concepts of 'responsible fishery' and 'geographical  
31 location' or 'origin' would meet their needs more effectively than a global scheme (*e.g.* MSC or FoS).  
32 The interviews included questions on fishery governance, ecological issues, the socioeconomic  
33 characteristics of the fleet as well as the specific features and history of each fishery and the  
34 opportunities that may be provided by a specific Adriatic certification.

## 35 36 37 **5. 'Italian' Adriatic fisheries**

38 The first fishery to be considered holds the MSC certificate. It combines the Striped venus clam fished  
39 by hydraulic dredges and other bivalve fisheries practiced in the northern Adriatic Sea, *i.e.* Razor  
40 clam fished by hydraulic dredges (port of Chioggia), Common cuttlefish fished by fyke nets, Spottail  
41 mantis squillid fished with small pots and Hand harvesting of mussels by scuba divers on Adriatic  
42 gas platforms (port of Marina di Ravenna). For the Chioggia fisheries, respondents were the  
43 managers of a local Producer Organisation [*name of the company* - *Anonymous*]. In Marina di  
44 Ravenna, biologists and ecologists of a research body engaged in the development of environmental  
45 protection projects [*name of the research institution* - *Anonymous*] supported the interviews of some  
46 affiliated fishers. Clearly, the ARFM certification is of scarce interest to operators who do not seek  
47 wider markets and whose simple and functional organisation is sufficient for their purposes. This  
48 was the case of a long-established cooperative gathering around twenty small-scale fishermen, based  
49 in the port of Ancona, which supplies restaurants and retailers with their own produce (mainly  
50 molluscs) and with imported seafood.

### 51 52 53 **5.1. First consultation**

54 The first consultation concerned bivalve molluscs in the northern Adriatic Sea. The main target  
55 resource of the PO [anonymous] members, who operate in the Venice coastal area from Chioggia to  
56 Caorle, is the striped venus clam (*Chamelea gallina*). Other bivalve species including razor clam  
57 (*Ensis minor*), smooth clam (*Callista chione*) and European aurora venus clam (*Venerupis aurea*) are  
58 fished locally with hydraulic dredges. These bivalve fisheries are managed by two Consortia, the  
59 [Anonymous] of Venice and the [Anonymous] of Chioggia, both working under the umbrella of the PO  
60 [Anonymous]. The Consortia and the PO have distinct and well-defined roles: the former are  
61

2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9 responsible for the management measures (mainly limitation of fishing days and setting of maximum  
10 daily fishing quotas on a co-management basis), whereas the latter helps fishing operators match  
11 supply and demand and supports them in creating value added for their products. This organisation,  
12 and a resource management system based on rotation and selectivity, allowed [Anonymous] to be  
13 granted, in July 2018, the first MSC certification in the Mediterranean Sea for the Striped venus clam  
14 (*Chamelea gallina*) fished by hydraulic dredges. Consultation with the PO thus offered a unique  
15 opportunity to assess the interest of fisheries already holding a global certification in holding a  
16 regional certification.

17 Respondents stressed that the value added of an Adriatic certification scheme lies in the ability to use  
18 the geographical attribute to distinguish their production from that of other companies. This could  
19 result in a 'win-win situation' for both the striped venus clam and the razor clam fisheries. As regards  
20 the former, the current MSC certification (for one of the two frozen brands distributed by  
21 [Anonymous]) could easily coexist with a new Adriatic certification. Since their MSC certificate is  
22 quite recent and takes some time to show an effect, there are no available statistics to assess its  
23 impact on sales. However, since there are very few competitors on the Italian market for frozen  
24 certified clams, the price that [anonymous] obtains is quite stable, ranging from 6.00 to 8.00 EUR/kg,  
25 higher than the price of processed and packaged fresh clams. In fact, 'fresh' striped venus clam (of  
26 which [Anonymous] has a 20-25% share of the national market) are mainly sold to local wholesalers  
27 and their price varies according to market demand and supply (due to the presence of competitors),  
28 ranging between 2.80 and 5.90 EUR/kg.

29 The [Anonymous] managers suggested that the ARFM certification could set their fresh clams apart  
30 from those of local competitors and stabilise prices, whereas the MSC certification would be kept for  
31 their frozen product, to penetrate (and keep stable) foreign markets such as Germany and  
32 Switzerland, where an international certification is critical. The work involved in keeping the MSC  
33 certification could help [Anonymous] to achieve the ARFM. The two labels, which under some  
34 respects are complementary (for instance, the socioeconomic aspects are addressed by the ARFM  
35 and not the MSC standard) could reinforce each other in their respective markets.

36 The regional certificate could be useful for the razor clam fishery, which is quite recent. In fact, in  
37 autumn 2019 adverse meteorological conditions in the Venice lagoon area, including high water and  
38 flooding of the main rivers, almost destroyed a razor clam stock brought from the Tyrrhenian Sea for  
39 experimental restocking. Restoration of this fishery is important to the PO members, because razor  
40 clam used to be fished also in the northern Adriatic (Chioggia, Venice and Monfalcone). The razor  
41 clam beds were sowed again in 2020. In a case like this, a local certification scheme has a greater  
42 potential than a global one to represent the 'story behind the product', which is the result of good  
43 practices and of the successful restocking effort.

## 44 45 46 **5.2. Second consultation**

47 The second group of fisheries, Common cuttlefish (*Sepia officinalis*) fished by fyke nets, Spottail  
48 mantis squillid fished with small pots and Wild mussels collected from Adriatic gas platforms, are  
49 practiced by fishers based in the port of Marina di Ravenna (northern Adriatic). Respondent here  
50 were local fishers and some biologists and researchers of [Anonymous], a non-profit organisation  
51 that works with fishing enterprises and involves them in projects aimed at innovating traditional  
52 fishing systems. Local common cuttlefish is captured by an artisanal fishery using small vessels (not  
53 longer than 12 m) and a very selective gear. These characteristics make the fresh product very well  
54 accepted by local consumers and commands a fairly high price. In such a context, the interest in  
55 joining a regional certification programme may consist in the reward for responsible practices  
56 adopted by local operators, such as cuttlefish egg recovery. In fact, the eggs laid in the pots are  
57 considered as valuable bycatch by local fishers, who rather than flushing their pots with chemical  
58  
59  
60  
61  
62  
63  
64  
65



additives to clean them, retrieve the eggs in *ad hoc* collectors and release them back to the sea<sup>1</sup>. Although the effect of this practice on cuttlefish population dynamics has not been determined, it does favourably affect the image of the fishery and contributes to preserve traditional fishery culture. These consultations with fishers and biologists suggested that an Adriatic certification programme would offer the opportunity not only to reward these practices, but also to present them as a local characteristic in the broader context of northern Adriatic markets. However, despite these valuable practices, this fishery would probably be unable to meet the more complex requirements of the MSC standard.

Wild mussels growing on the steel legs of offshore gas platforms are highly appreciated in the Ravenna area (northern Adriatic Sea). The harvest is performed by scuba divers and specialised technical operators under an exclusive agreement stipulated with local fishing operators by the rig owner (Ente Nazionale Idrocarburi, ENI). Mussels are collected manually by scraping them off the legs, contributing to keep the platforms clean. Only individuals larger than 25 mm are collected, in line with minimum landing size regulations.

The analyses systematically carried out by the local health service have consistently found these mussels to be safe and of a quality far superior to the one of farmed mussels. This is due to the fact that the platforms are far removed from coastal sewage systems and exposed to strong currents. Wild mussel from Ravenna are therefore in strong demand, mainly from local consumers and restaurants and command a high price (consumer price is around €4.5/kg) that may be twice the one of farmed mussels. The fishing operators involved in their harvesting are organised in two cooperatives (coordinated, for marketing, by an ATI, a temporary association of enterprises). In the interview, they showed a willingness to test an Adriatic certification scheme, especially because it can represent a chance to differentiate wild from farmed product and ensure its traceability. In fact, it is quite common for some fishmongers to sell farmed product as wild. Another factor in favour of the ARFM certification, according to these operators, is that the new certification scheme could support the ability of the product to penetrate new markets and to attract a larger number of buyers, given that the marketing of wild mussels is currently based on a local and self-controlled supply chain.

## 6. 'Croatian' Adriatic fisheries

As regards the Croatian coast of the Adriatic, the analysis focused on three fisheries in the Istria area, practiced by the Cooperative [Anonymous]. A fishery currently being evaluated for the MSC certification, Sardine and anchovy fished by purse seines by the members of the Fishing Association [Anonymous], was also examined.

### 6.1. First consultation

The three fisheries are all practiced by the members of [Anonymous], which operates in Istria (northern Adriatic) through around 50 vessels. The first target species analysed was Common sole (*Solea solea*) fished by trammel nets using small boats operating, generally overnight, three miles off the coast of Parenzo and Pola. These nets have a relatively low impact on protected and vulnerable species, they are selective, they involve minimal bycatch and are rarely lost. The common sole caught with trammel nets are generally sold to local restaurants and on the Italian market. Although the three to six fishermen per boat are locals, the PO managers believe that Philippine and Nepalese workers will make up a part of the crew in the future. Boats are manufactured in Italy, whereas trammels are bought from local shops.

The second fishery was Queen scallop (*Pecten jacobaeus*) fished by rampons, the local name for beam bottom trawlers. This fishery is planning a pilot action to test modified rampons made by a

---

<sup>1</sup>A pilot action is under way to test 'eggs collectors' also on rigid pots, not only on fyke nets, since rigid pots are more selective and do not need to be removed in case of adverse weather conditions to avoid egg destruction.

2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9 manufacturer in Italy, with features that would reduce its impact on benthic and non-target species besides improving fuel use/efficiency.

10  
11 Finally, Deep water rose shrimp (*Parapenaeus longirostris*) fished by trawls is purchased fresh (not  
12 frozen) by the PO from another fishing company. Shrimp are then sold to local restaurants or  
13 processed through a de-shelling machine to produce 'shrimp burgers'.

14 The [Anonymous] representatives stated that an Adriatic certification could be an opportunity for all  
15 three fisheries to add value to new processed products and to provide consumers with information  
16 on the origin of the seafood and production methods. They feel that the processed products that  
17 would benefit most are 'scallop salad', 'scallop burger' and 'shrimp burger'. Another key issue is the  
18 opportunity to associate environmental protection with the social dimension of sustainability, which  
19 is not covered by the vast majority of the fishery certification programmes, including the MSC  
20 standard.

## 21 **6.2. Second consultation**

22  
23 The second consultation in Croatia regarded sardine and anchovy caught by purse seines under the  
24 umbrella of [Anonymous], a 16-member company operating in the archipelago of Zadar and  
25 accounting for 20-25% of the Croatian catch of small pelagics. In June 2017, it signed a Memorandum  
26 of Understanding with the WWF and the Ministry of Agriculture of Croatia (Directorate of Fisheries)  
27 to implement an 'Adriatic small pelagic fishery improvement project (FIP)', directed at enabling local  
28 operators to reach the sustainability standards required to enter the full MSC assessment. The  
29 interview highlighted that an Adriatic certification programme could facilitate the achievement of  
30 the MSC standard by 'anticipating', at the regional level, some elements increasingly included in the  
31 MSC standard, such as new issues related to environmental protection (*e.g.* reduction of marine  
32 plastic waste) and social aspects. In addition, sardine and anchovy are iconic traditional fisheries in  
33 the region, with even an important food festival devoted to them every year. Therefore, a regional  
34 label may increase the market share of Adriatic local products and at the same time foster tourism,  
35 which is a key economic sector in Croatia.  
36  
37  
38  
39  
40  
41  
42  
43  
44  
45  
46  
47  
48  
49  
50  
51  
52  
53  
54  
55  
56  
57  
58  
59  
60  
61  
62  
63  
64  
65

## 7. Adriatic Responsible Fisheries Management (ARFM) certification programme

The consultations described above generated a proposal for an **Adriatic Responsible Fisheries Management (ARFM)** certification programme, whose Standards and Procedural Framework are presented below.

### 7.1. Standards

The ARFM certification standards consist of 3 key principles or ‘pillars’:

1. GOVERNANCE
2. ENVIRONMENT
3. SOCIOECONOMIC ASPECTS.

Each pillar includes a number of Supporting Articles (SAs) articulated into a set of Specific Indicators (SIs), as outlined in Table 1. The SAs are excerpts from the FAO Code of Conduct for Responsible Fisheries, from the FAO Guidelines for eco-labelling of fish and fishery products from marine capture fisheries and from EU Common Fishery Policy (CFP) regulations (notably Regulation EU No. 1380/2013). The SAs provide the legal basis for the ARFM standard, whereas fishery performances are ‘evaluated’ and ‘scored’ according to the individual SIs.

In particular, a first evaluation of the fishery is performed at the level of the entire fleet operating in the area, to assess its ‘conformity’ with the standard (Component of Evaluation, CoE). A second evaluation is made at the level of the fishers (individuals or POs), to assess the ‘compliance’ with the standard of each operator (Component of Accreditation, CoA). A score of 4 to 10 is assigned for each SI. Certification according to the ARFM standard requires a score of at least 6 in each SI being certified.

**Table 1 – Structure of the ARFM Standards**

Pillars	Supporting Articles (SAs)	Specific Indicators (SIs)
GOVERNANCE (1)	1.1. There shall be a structured and legally mandated management system based upon and respecting international, national, and local fishery laws, for the responsible utilisation of the target stock and conservation of the marine environment.	1.1.1. Legislation 1.1.2. Cooperation
	1.2. A clear decision-making process is part of the management system to achieve the objectives foreseen by international, national, and local fishery laws and has an appropriate approach to avoid conflicts.	1.2.1. Environmental policies 1.2.2. Management plan or a set of management measures
ENVIRONMENT (2)	2.1. There shall be an effective fishery data (dependent and independent) collection and analysis system for stock management purposes.	2.1.1. Data collection/ Statistics
	2.2. To support its optimum utilisation, there shall be regular stock assessment activities appropriate for the fishery resource—its range, the species biology, and the ecosystem—all undertaken in accordance with acknowledged scientific standards.	2.2.1. Institutional framework 2.2.2. Data-limited approach
	2.3. Management actions and measures for the conservation of stock and the aquatic environment shall be based on the precautionary approach. Where information is deficient, a suitable method using risk assessment shall be adopted to take into account uncertainty.	2.3.1. Precautionary approach 2.3.2. Absence of information
	2.4. Considerations of fishery interactions and their effects on the ecosystem shall be based on best available science, local knowledge where it can be objectively verified, and a risk-based management approach to determine the most probable adverse impacts. Adverse impacts of the fishery on the ecosystem shall be appropriately assessed and effectively	2.4.1 Ecosystem impacts 2.4.2. Food web

	addressed.	
<b>SOCIOECONOMIC (3)</b>	3.1. The economic, social, and cultural value of resources ( <i>e.g.</i> where a fishery is based on local traditions) shall be assessed in order to assist decision making on their use.	<b>3.1.1. Economic conditions</b>
	3.2. Excess fishing capacity shall be avoided and exploitation of the stocks shall remain economically viable.	<b>3.2.1. Capacity indicators</b>
	3.3. The fishery activity shall work in full compliance with international laws on labour and human rights.	<b>3.3.1. Human rights and safety on board</b>

### 7.1.1 Pillar 1: Governance

The SIs of the ‘Governance’ pillar assess whether at the CoE level the fishery’s management system respects the international, EU and national laws and standards for the rational exploitation of fishery resources, including the GFCM measures, the FAO Code of conduct and guidelines, the Common Fisheries Policy of the European Union, national legislation and the fishery management regulations relevant for Adriatic countries. The indicators in this pillar also evaluate the presence and effective application of horizontal strategies and environmental regulations and policies (*e.g.* the EU Marine Strategy Framework Directive, the Water Framework Directive, the Integrated Coastal Zone Management and Maritime Spatial Planning strategies) and of EU or international cooperation mechanisms and multi-annual plans or other stock management measures. Next, the CoA is assessed in terms of the level of enforcement of the legal framework, *i.e.* whether and how the applicant complies with regulations. A low CoA score does not necessarily entail a low CoE score (and *viceversa*); for example, the applicant may have adopted some good voluntary practices and/or improvement/pilot actions towards a more responsible fishery.

### 7.1.2 Pillar 2: Environment

The SIs of the ‘Environment’ pillar, assess at the CoE level data collection, which is a prerequisite for understanding the state of fished stocks and the fishery’s impacts on the resource. The SIs are also based on the strength of scientific research to assess the level of resource exploitation, if necessary also considering simplified or data-limited approaches (especially in case of small-scale fisheries, where data collection is poor). The SIs also evaluate the integration of the precautionary and ecosystem approaches into operators’ fishing practices, especially the assessment of the potential risks related to inadequate knowledge or information. The SIs related to ecosystem impacts quantify the possible adverse effects of the fishery on the environment and on other species, based on indicators that account for both direct and indirect mediated effects (that can also be obtained through models) of fishery-induced mortality. Finally, SI 2.4.2., ‘Food web’, concerns the development of a model to estimate the role of target species in the food web through indicators of trophic position, key stoneness or topological centrality in the food web, to understand and quantify possible trophic cascade effects of fisheries removal.

### 7.1.3 Pillar 3: Economic and social aspects

The SIs of the ‘Economic and Social’ pillar evaluate, first of all, whether the fishery being assessed promotes sustained and sustainable economic growth and full and productive employment. At the CoE level, they assess the ability of the data collection system to address the economic aspects, whereas the CoA parameters include the ability of the sector to promote fair and responsible fisheries and to support generational turnover, *e.g.* attract the young to the sector, which is a major problem of Mediterranean fisheries. The ability of the sector to promote the valorisation of landings through a better organisation of supply is also evaluated at the CoE and CoA levels. At the CoE level, the balance between fleet capacity and fishing opportunities is considered by establishing whether a

system to measure fleet capacity is in place and whether research has been conducted to determine or estimate whether fishing capacity ensures the sustainable use of the resource. At the CoA level, the SIs assess compliance/implementation with the provisions regulating the social dimension of the CFP and those of international regulations and standards (*e.g.* onboard safety and security, social rights, women's participation and recognition). Traceability issues, such as fishers' use of texts at the time of landing to mark the entry of the fish in the value chain and the development of a common platform based on the blockchain technology to record all subsequent movement of the product, complement the Economic and Social pillar in the further development of the ARFM certification standard for chain of custody certification.

The proposed Standards are accompanied by a Procedural Framework setting out the six stages of the ARFM certification process: 1. Application; 2. Preliminary evaluation (optional); 3. In-depth evaluation; 4. Certification; 5. Progress Monitoring; 6. Re-certification (Fig. 1).



**Fig. 1. The ARFM certification process**

The 'preliminary evaluation' (stage 2) may be performed to highlight potential challenges affecting the certification and prepare the applicant to undergo an 'in-depth evaluation' (stage 3). After being granted the ARFM certificate, the fishery enters a surveillance stage with audits performed every two years. The ARFM certificate expires after 8 years and may be renewed through a re-certification process.

## 8. Conclusions

A new regional standard, developed specifically for Adriatic fisheries, is presented. Most Mediterranean fisheries do not meet the requirements of global certification schemes, yet most need innovative strategies to add value to local products and expand market opportunities. A possible approach is through a regional certification scheme. This is especially appropriate in a sub-basin, like the Adriatic Sea, where fishing is traditionally an important source of income for numerous coastal communities. Here, too, integration and cooperation among coastal States have deep roots in several areas, including the maritime economy, and have contributed to shape a regional identity that could provide a sound basis for further cooperation in the fishery sector.

The Italian and Croatian fisheries examined *via* interviews with fishing operators have demonstrated the potential of fisheries in geographical sub-area GSA17 (Northern Adriatic Sea) and GSA18 (Southern Adriatic Sea) to benefit from a regional certification scheme, which is expected to provide greater price stabilisation on local markets, access to new markets, value added for local products (fresh and/or processed) and rewards for responsible fishing practices undertaken by local operators. Indeed, a label indicating 'product origin' and ensuring 'responsible fishing' seems to meet the current needs of several Adriatic fishers, since these two elements improve their positioning on domestic and foreign markets, respectively.

In particular, the ARFM certification would enhance the value of Adriatic fish produce on some markets where geographical provenance is considered important by local consumers (*e.g.* southern Europe). In addition, the managers of fishing companies operating close to the major tourist ports of the Adriatic (especially those involved in the wild mussel fishery on the Adriatic gas platforms in Marina di Ravenna and those exploiting small pelagic fisheries in Zadar) stressed that a regional

certification scheme based on ecological and social responsibility would also enhance the attractiveness of local products, contributing to tourism development. In fact, these locations are frequent destinations of tourists from northern Europe, who are very attentive to eco-labelling.

Critically, certification according to a regional standard does not preclude future or current certification under international/global programmes, but would actually constitute a useful step towards future assessment by global certification schemes. Indeed, the analysis of two of the fisheries taken into account, Striped venus clam fished with hydraulic dredges and Small pelagics (sardine and anchovy) fished by purse seines, highlighted that international and regional schemes can coexist and even reinforce each other. In particular, the two certifications could be used to label different products of the same fishery (*e.g.* fresh and frozen fish) targeting different markets; at the same time, holding two certificates would heighten a fishery's reputation.

Besides enhancing product marketing, the ARFM certification provides a more comprehensive fishery assessment framework that would allow overcoming some drawbacks of most current certification schemes. Notably, the European Commission (DG MARE) has recently modified some elements of the Common Market Organisation of fisheries and aquaculture products to incorporate sustainability criteria in seafood marketing standards (a method that is intended to be complementary, not alternative to certification), in line with the EU Farm to Fork Strategy for a fair, healthy and environmentally-friendly food system (COM/2020/381 final)<sup>32</sup>. With regard to the sustainability indicators used in selected certification schemes and labels (MSC, FoS, Pêche Durable, Valduvis, Iceland Responsible Fisheries Management, FAO guidelines on Fisheries certification, Marine Conservation Society), the Scientific, Technical and Economic Committee for Fisheries (STECF) of the European Commission noted that whereas the environmental issues are extensively covered by most schemes, social issues are considered only by some of them whereas the economic aspects are less addressed ([STECF-20-05. 2021](#))<sup>33</sup>.

Whereas the scientific, legal and technical requirements included in the ARFM certification are in line with the FAO guidelines (like MSC and FoS), the proposed standard has a broader scope. In fact, besides the governance and environmental pillars, it encompasses social and economic issues, thus embracing all three dimensions of sustainability (environmental, economic and social) of the cross-sector approach of the CFP. For instance, among the economic SIs –such as the collection of relevant economic data (CoE level) and the ability of a fishery to improve operator skills and create good employment conditions or to organise supply to match market demand (CoA level) –new aspects include the use of blockchain technologies to improve product traceability since the time of landing, which is not covered by existing schemes.

Clearly, the ARFM standards need to be coordinated with a chain of custody certification system (as in the case of the MSC certification, which is based on a double set of requirements, the Fisheries Standard and the Chain of Custody Standard). In this respect, the proposed certification seeks to anticipate in the standards used to assess whether a fishery is well managed and responsible, several good practices that are linked to the chain of custody evaluation, such as the use of texts by fishers at the time of landing, to mark the first identification of the product which is immediately sent to the processing industry or the distribution channels.

As regards the social dimension, the SIs of the ARFM certification incorporate the international labour standards about conditions of work on board fishing vessels, developed by the International Labour Organisation (ILO), as well as the social framework of the CFP, notably Directive (EU) 2017/159, concerning the implementation of the ILO Work in Fishing Convention, 2007 into EU Law and the provisions of Regulation (EU) No 1380/2013, regarding the social aspects of fisheries.

Last but not least, the ARFM certification is expected to provide the stimulus for the development of similar regional certification schemes in other areas of the Mediterranean, to exploit local characteristics, reinforce good fishing practices and take advantage of local acceptance and trust on traditional and local fisheries.

## References

- <sup>1</sup>European Commission, Report for an EU eco-label scheme for fishery and aquaculture products, COM (2016) 263 final;
- <sup>2</sup>Centre for the Promotion of Imports from developing countries (NE), Which trends offer opportunities or pose threats to the European fish and seafood market?, September 2020, <https://www.cbi.eu/market-information/fish-seafood/which-trends-offer-opportunities>.
- <sup>3</sup>Parkes, G., Young, J.A., Walmsley, S.F., Abel, R. et al., 2010. Behind the Signs—a global review of fish sustainability information schemes. *Rev. Fish. Sci.* 18, 344–356.
- <sup>4</sup>Constance, D.H., Bonanno, A., 2000. Regulating the global fisheries: the World Wildlife Fund, Unilever, and the Marine Stewardship Council. *Agric. HumanValues* 17, 125–139; Gardiner, P.R., Viswanathan, K.K., 2004. Ecolabelling and fisheries management. In: *WorldFish Center Studies and Reviews* 27. WorldFish Center, Penang; Ponte, S., 2008. Greener than thou: the political economy of fish ecolabeling and its local manifestation in South Africa. *World Dev.* 36, 159–175; Gulbrandsen, L.H., 2009. The emergence and effectiveness of the MarineStewardship Council. *Mar. Pol.* 33, 654–660. Jacquet, J., Pauly, D., Ainley, D., Holt, S., Dayton, P., Jackson, J., 2010. Seafood stewardship in crisis. *Nature* 467, 28–29. Bush, S.R., Toonen, H., Oosterveer, P., Mol, A.P.J., 2013. The devils triangle of MSC certification: balancing credibility, accessibility and continuous improvement. *Mar. Pol.* 37, 288–293. Stratoudakis, Y., Azevedo, M., Farias, I., Macedo, C., Moura, T., Pólvara, M.J., Rosa, C., Figueiredo, I., 2015. Benchmarking for data-limited fishery-systems to support collaborative focus on solutions. *Fish. Res.* 171, 122–129. Pérez-Ramírez, M., Phillips, B., Lluch-Belda, D., Lluch-Cota, S., 2012. Perspectives for implementing fisheries certification in developing countries. *Mar. Policy* 36, 297–302.
- <sup>5</sup>Hadjimichael, M., Hegland T.J., 2016. Really sustainable? Inherent risks of eco-labeling in fisheries, *Fisheries Research* 174, 129–135.
- <sup>6</sup>Bonanomi S., Colombelli A., Malvarosa L., Cozzolino M., Sala A., 2017. Towards the Introduction of Sustainable Fishery Products: The Bid of a Major Italian Retailer, *Rivista Sustainability*, vol. 9, issue 3, 1-8.
- <sup>7</sup>Zander K., Daurès F., Feucht Y, Malvarosa L., Pirrone C. Le Gallic B., 2021. Consumer perspectives regarding coastal fisheries and product labelling in France and Italy (submitted); Zander, K., Feucht, Y., 2019. Consumers' willingness to pay for sustainable seafood made in Europe. *Journal of International Food & Agribusiness Marketing.* 30, 251-275; Carlucci, D., Nocella, G., De Devitiis, B., Viscecchia, R., BIMBO, F. and Nardone, G., 2015. Consumer purchasing behaviour towards fish and seafood products. Patterns and insights from a sample of international studies. *Appetite.* 84, 212-227; Mariojouis C., Daurès F., Le Gallic B., Feucht Y. Consumer perceptions about coastal fishery and its products What Focus Groups from Italy and France tell us. *Slow Fish* biannual event, May 2017. Genova. <http://www.success-h2020.eu/events-conferences/slowfish-2017/>
- <sup>8</sup>Fisheries Research, The current situation and prospects of fisheries certification and eco-labelling, 2016, 182; FAO, Private standards and eco-certification in fisheries and aquaculture, 2011, n.553.
- <sup>9</sup>Penca, J., Said, A., Cavallé, M., Pita, C., & Libralato, S., 2021. Sustainable small-scale fisheries markets in the Mediterranean: weaknesses and opportunities. *Maritime Studies*, 1-15.
- <sup>10</sup>Gutierrez, N. L., Defeo, O., Bush, S. R., Butterworth, D. S., Roheim, C. A., & Punt, A. E., 2016. The current situation and prospects of fisheries certification and eco-labelling; Agnew DJ, Gutiérrez NL, Stern-Piriot A, Hoggarth DD. 2014. The MSC experience: developing an operational certification standard and a market incentive to improve fishery sustainability. *ICES Journal of Marine Science*, 71(2):216–25.
- <sup>11</sup>Adolf S., Bush S.R, Vellema S., 2016. Reinserting state agency in global value chains: The case of MSC certified skipjack tuna, *Fisheries Research*, Volume 182, Pages 79-87; Stratoudakis Y., McConney P., Duncan J., Ghofard A., Gitonga N., Kolliy S.M., Samoilys M., Symington K., Bourilloni L., 2016. Fisheries certification in the developing world: Locks and keys or square pegs in round holes?, *Fisheries Research*, Volume 182, Pages 39-49.
- <sup>12</sup>The Marine Stewardship Council Annual Report 2019 - 20, <https://www.msc.org/docs/default-source/default-document-library/about-the-msc/msc-annual-report-2019-2020.pdf>.
- <sup>13</sup>The Friend of the Sea Annual Report 2019-2020: <https://friendofthesea.org/wp-content/uploads/WSO-Annual-report-2019-2020-EN-Print-FINAL.pdf>

- 3  
4  
5  
6
- 
- 7 <sup>14</sup>**Hosch, Gilles, 2017.** Re: Fisheries certification in the Mediterranean Sea: not feasible or not profitable? Retrieved  
8 from:[https://www.researchgate.net/post/Fisheries\\_certification\\_in\\_the\\_Mediterranean\\_Sea\\_not\\_feasible\\_or\\_not\\_p](https://www.researchgate.net/post/Fisheries_certification_in_the_Mediterranean_Sea_not_feasible_or_not_profitable/5898407aed99e1487563d542/citation/download)  
9 [rofitable/5898407aed99e1487563d542/citation/download](https://www.researchgate.net/post/Fisheries_certification_in_the_Mediterranean_Sea_not_feasible_or_not_profitable/5898407aed99e1487563d542/citation/download)
- 10 <sup>15</sup>**Medfish project Impacts Report, 2018:** [http://www.project-medfish.com/wp-content/uploads/2018/12/folleto-](http://www.project-medfish.com/wp-content/uploads/2018/12/folleto-medfish-2018-web-01.pdf)  
11 [medfish-2018-web-01.pdf](http://www.project-medfish.com/wp-content/uploads/2018/12/folleto-medfish-2018-web-01.pdf).
- 12 <sup>16</sup>**MSC Official websites:** The Blufish project. [https://www.msc.org/what-we-are-doing/pathway-to-](https://www.msc.org/what-we-are-doing/pathway-to-sustainability/blufish-project)  
13 [sustainability/blufish-project](https://www.msc.org/what-we-are-doing/pathway-to-sustainability/blufish-project) (accessed 30 June 2021); The Hellasfish project. [https://www.msc.org/what-we-are-](https://www.msc.org/what-we-are-doing/pathway-to-sustainability/hellasfish-project)  
14 [doing/pathway-to-sustainability/hellasfish-project](https://www.msc.org/what-we-are-doing/pathway-to-sustainability/hellasfish-project) (accessed 30 June 2021).
- 15 <sup>17</sup> Hosch, Gilles. (2017). Re: Fisheries certification in the Mediterranean Sea: not feasible or not profitable?. Retrieved  
16 from:[https://www.researchgate.net/post/Fisheries\\_certification\\_in\\_the\\_Mediterranean\\_Sea\\_not\\_feasible\\_or\\_not\\_p](https://www.researchgate.net/post/Fisheries_certification_in_the_Mediterranean_Sea_not_feasible_or_not_profitable/5898407aed99e1487563d542/citation/download)  
17 [rofitable/5898407aed99e1487563d542/citation/download](https://www.researchgate.net/post/Fisheries_certification_in_the_Mediterranean_Sea_not_feasible_or_not_profitable/5898407aed99e1487563d542/citation/download)
- 18 <sup>18</sup>**Kvalvik I., Noestvold B., Young J.A., 2014.** National or supranational fisheries sustainability certification schemes? A  
19 critical analysis of Norwegian and Icelandic responses, *Marine Policy* 46 137–142.
- 20 <sup>19</sup>**Agnew D., Grieve C.,** Environmental Benefits Resulting From Certification Against MSC's Principles and Criteria for  
21 Sustainable Fishing, Marine Resources Assessment Group and *Marine Stewardship Council (MSC)*,  
22 <https://www.researchgate.net/publication>.
- 23 <sup>20</sup>**Wakamatsu H., 2014.** The impact of MSC Certification on a Japanese Certified Fishery, *Marine Resource Economics*,  
24 Volume 29, Number 1.; **Abigayil Blandon, Hiroe Ishihara, 2021.** Seafood certification schemes in Japan: Examples of  
25 challenges and opportunities from three Marine Stewardship Council (MSC) applicants, *Marine Policy* 123; **José L.**  
26 **Fernández Sánchez, José M. Fernández Polanco, Ignacio Llorente García, 2020.** Evidence of price premium for MSC-  
27 certified products at fishers' level: The case of the artisanal fleet of common octopus from Asturias (Spain), *Marine*  
28 *Policy* 119; **Giacomarra M., Crescimanno M., Vrontis D., Miret Pastor L., Galati A. 2021.** The ability of fish ecolabels  
29 to promote a change in the sustainability awareness *Marine Policy*, Volume 123.
- 30 <sup>21</sup>**Philippe Lallemand, Mike Berg, Margaret Hansen, Cobus Venter and Martin Purves, 2014.** An analysis of the  
31 economic benefits of MSC certification for the South African hake trawl fishery, IIFET Australia Proceedings.; **Mónica**  
32 **Pérez-Ramírez, Germán Ponce-Díaz, Salvador Lluch-Cota, 2012.** The role of MSC certification in the empowerment of  
33 fishing cooperatives in Mexico: The case of red rock lobster co-managed fishery, *Ocean & Coastal Management*,  
34 Volume 63, Pages 24-29.
- 35 <sup>22</sup> See footnote n.6.
- 36 <sup>23</sup>**Claire Christian, David Ainley, Megan Bailey, Paul Dayton, John Hocevar, Michael LeVine, Jordan Nikoloyuk, Claire**  
37 **Nouvian, Enriqueta Velarde, Rodolfo Werner, Jennifer Jacquet, 2013.** A review of formal objections to Marine  
38 Stewardship Council fisheries certifications, *Biological Conservation* 161, 10–17.
- 39 <sup>24</sup>**Yorgos Stratoudakis, Patrick McConney, John Duncan, Abdul Ghofar, Nancy Gitonga, Kolliyil S. Mohamed, Melita**  
40 **Samoilys, Keith Symington, Luis Bourillon, 2016.** Fisheries certification in the developing world: Locks and keys  
41 or square pegs in round holes?, *Fisheries Research* 182, 39–49.
- 42 <sup>25</sup>**Deere, Carolyn L., 1999.** *Eco-labelling and Sustainable Fisheries*, IUCN: Washington, D.C. and FAO: Rome. ISBN:  
43 28317-0507-X;
- 44 <sup>26</sup>**Mihoko Wakamatsu, Hiroki Wakamatsu, 2017.** The certification of small-scale fisheries, *Marine Policy*, Volume 77,  
45 Pages 97-103, ISSN 0308-597X, <https://doi.org/10.1016/j.marpol.2016.12.016>.
- 46 <sup>27</sup>Communication of the European Commission, [An Integrated Maritime Policy of the European Union](#), Brussels, 10  
47 October 2007, COM (2007) 575 final.
- 48 <sup>28</sup>The State of Mediterranean and Black Sea fisheries 2018 (SoMFi), of the General Fisheries Commission for the  
49 Mediterranean (GFCM), <http://www.fao.org/3/ca2702en/CA2702EN.pdf>
- 50 <sup>29</sup>**EUMOFA, The EU Fish market, 2020 Ed.:** <https://www.eumofa.eu/market-analysis>
- 51 <sup>30</sup>European Commission, A 'Farm to Fork' strategy for a friendly, health and environmentally-friendly food system  
52 (COM/2020(381) final; [https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:ea0f9f73-9ab2-11ea-9d2d-](https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:ea0f9f73-9ab2-11ea-9d2d-01aa75ed71a1.0001.02/DOC_1&format=PDF)  
53 [01aa75ed71a1.0001.02/DOC\\_1&format=PDF](https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:ea0f9f73-9ab2-11ea-9d2d-01aa75ed71a1.0001.02/DOC_1&format=PDF)
- 54 <sup>31</sup>**Scientific, Technical and Economic Committee for Fisheries (STECF) –** Criteria and indicators that could contribute  
55 to incorporating sustainability aspects in the marketing standards under the Common Market Organisation (STECF-  
56  
57  
58  
59  
60  
61  
62  
63  
64  
65



2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
13  
14  
15  
16  
17  
18  
19  
20  
21  
22  
23  
24  
25  
26  
27  
28  
29  
30  
31  
32  
33  
34  
35  
36  
37  
38  
39  
40  
41  
42  
43  
44  
45  
46  
47  
48  
49  
50  
51  
52  
53  
54  
55  
56  
57  
58  
59  
60  
61  
62  
63  
64  
65

---

20-05). EUR 28359 EN, Publications Office of the European Union, Luxembourg, 2021, ISBN 978-92-76-36158-9, doi:10.2760/211065, JRC124927.

<sup>32</sup>Communication of the European Commission, A Farm to Fork Strategy for a fair, healthy and environmentally-friendly food system, COM/2020/381 final

<sup>33</sup>Scientific, Technical and Economic Committee for Fisheries (STECF) – Criteria and indicators to incorporate sustainability aspects for seafood products in the marketing standards under the Common Market Organisation (STECF-20-05), Gascuel, D. and Druon, J. editor(s), EUR 28359 EN, Publications Office of the European Union, Luxembourg, 2021, ISBN 978-92-76-36158-9, doi:10.2760/211065, JRC124927, [http: file:///C:/Users/UTENTE/Downloads/kj-ax-21-004-en-n\\_.pdf](http://file:///C:/Users/UTENTE/Downloads/kj-ax-21-004-en-n_.pdf)