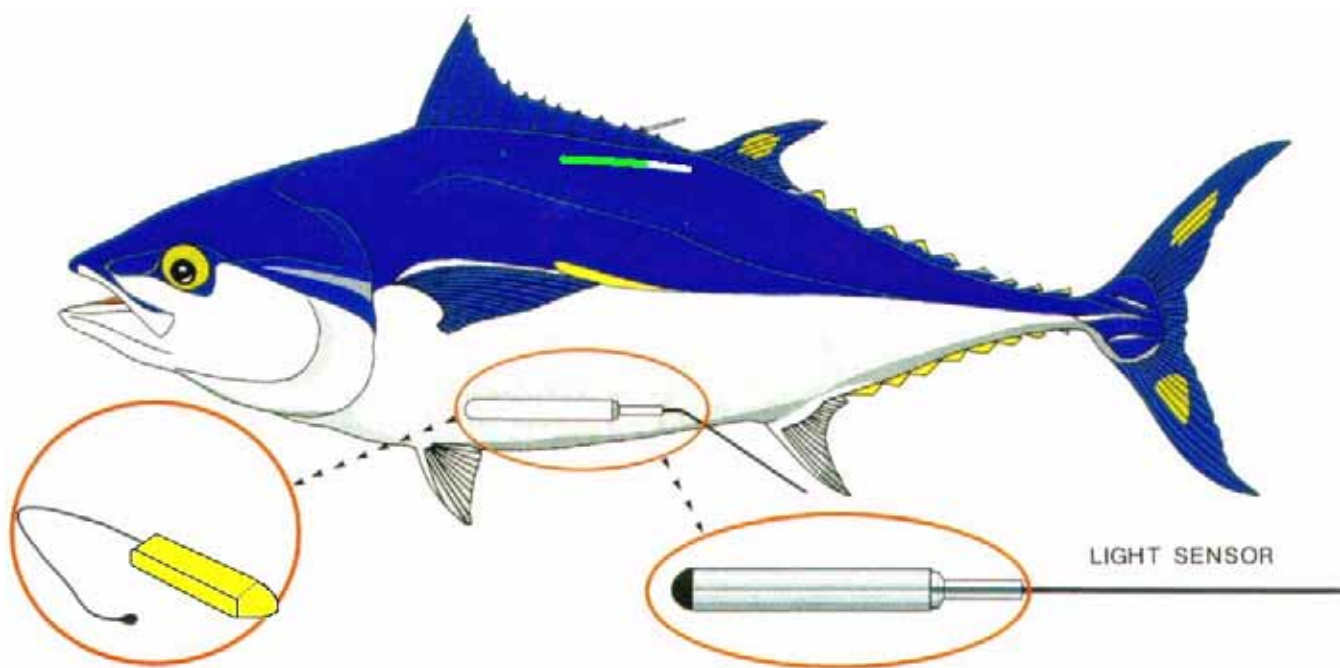


\$1000 DI RICOMPENSA

OFFERTA PER IL RECUPERO DI MARCHE ARCHIVIO DAL TONNO ROSSO



Che cosa sono le marche archivio? Le marche archivio sono registratori elettronici di dati capaci di stimare la posizione misurando l'intensità di luce per mezzo di un sensore. Essi inoltre forniscono dati sulla profondità a cui il pesce nuota e sulla temperatura sia dell'acqua che del corpo del pesce. Queste informazioni sono collezionate giornalmente ed immagazzinate nella marca per diversi anni.

Come si può capire se il tonno porta una marca archivio? Le marche archivio sono impiantate all'interno della cavità addominale del corpo del pesce e di esse resta fuori solo il sensore della luce. Comunque, solo questi tonni marcati con marche archivio portano esternamente anche marche convenzionali di tipo "spaghetto", colorate con due diversi colori, per aiutare il pescatore a riconoscerli ed a restituire la marca archivio. Le due marche esterne sono posizionate sul dorso del pesce da una parte e dall'altra della linea mediana a circa 2 o 3 cm di distanza da questa. Sulla porzione bianca della marca convenzionale è scritto "electronic tag inside cavity" (marca elettronica nella cavità) mentre sulla porzione verde è scritto "Big \$\$\$ reward" (grande premio in dollari).

ISTRUZIONI PER OTTENERE LA RICOMPENSA:

1. Informare in Italia il **DIPARTIMENTO DI PRODUZIONE ANIMALE - Univ. di BARI -Prof. Gregorio De Metrio Tel. 080-8770604 Fax 080-8770283** di tutti i tonni marcati con marche archivio oppure per l'Atlantico occidentale chiamare il numero verde **1-800-437-3936¹**. Per l'Atlantico orientale e per il Mediterraneo chiamare la Commissione Internazionale per la Conservazione del Tonno Atlantico (ICCAT), Madrid, Spagna al n.+(34 91) 416 5600. Saranno date ulteriori informazioni circa dove e come spedire le marche.

2. **NON RIMUOVERE LA MARCA ARCHIVIO TIRANDO IL SENSORE DI LUCE.** Per rimuovere la marca archivio praticare accuratamente una incisione di circa 12-13 cm nella cavità addominale davanti all'area dove il sensore entra nel pesce. Rimuovere la marca argentata o gialla con le mani lasciando attaccato il sensore di luce. Lavare la targa con acqua e conservarla a temperatura ambiente. Le marche tradizionali che si trovano sul dorso possono essere tolte dal pesce e la porzione di esse recante la scritta va conservata. Oltre alla conservazione delle marche archivio e delle marche tradizionali, sono importanti anche le informazioni circa il luogo e la data di ricattura, l'attrezzo di pesca usato, la lunghezza ed il peso del pesce, il nome e l'indirizzo del pescatore.

¹Fuori dagli Stati Uniti, si accede a questo numero verde compilando il prefisso di accesso dello Stato in cui ci si trova per il servizio diretto AT&T per gli USA