

È bene sapere!

- La raccolta, la detenzione e la commercializzazione dei datteri di mare sono vietate. Per questi comportamenti illegali vi possono multare la dogana, la polizia o l'ispettorato.
- Se i datteri di mare sono proposti nel menu di un esercizio di ristorazione, si tratta di un'azione illecita.
- Il consumo di molluschi di contrabbando può provocare problemi digestivi o anche intossicazioni in quanto non sono stati sottoposti a controlli igienico-sanitari e ad accertamenti veterinari.



Se notate i datteri di mare in qualche ristorante, pescheria o in qualsiasi luogo al di fuori del loro ambiente naturale (il mare) potete comunicarlo a:

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Ribiška inšpekcija (Ministero per l'agricoltura, le foreste e l'alimentazione, l'ispettorato per la pesca)

Tel.: 05/669-39-31

E-mail: irskgh.mkgp@gov.si



Stiamo attuando un progetto intitolato **Datteri di mare? No, Grazie!** il cui scopo è sensibilizzare l'opinione pubblica in merito alla necessità di proteggere e tutelare i datteri e l'ecosistema marino ed ai pericoli per la salute che potrebbero derivare dal loro consumo.

Altre notizie in merito sono reperibili sul sito: www.zrsvn.si, nella rubrica »Projekti, Sodelovanje s Kneževino Monako, Morski datlji? Ne, hvala.«

Potete inviare pareri e domande all'indirizzo:
morski.datelj@gmail.com



La realizzazione del progetto e la stampa di questo pieghevole sono stati finanziati dal Principato di Monaco.

Editore: Zavod RS za varstvo narave – Istituto della RS per i beni naturali in collaborazione con l'Associazione dei consumatori della Slovenia (Zveza potrošnikov Slovenije)

Foto: Marjan Richter, Tihomir Makovec, Tina Trampuš, Massimo Devescovi ed archivio dell'Amministrazione delle dogane della RS; disegni: Marjan Vaupotič; stampa e progetto grafico: Birografika Bori, 2010



ISTITUTO DELLA REPUBBLICA DI SLOVENIA
PER LA TUTELA DELLA NATURA

ZPS
20 let
ZVEZA
POTROŠNIKOV
SLOVENIJE

DATTERI DI MARE? No, grazie!



I datteri di mare possono essere pericolosi per la nostra salute.

DATTERO DI MARE

lat. *Lithophaga lithophaga*



Quello che dovete sapere sul dattero di mare.

- Vive, anche più di 100 anni, in gallerie che scava nella roccia.
- Gli servono dai 20 ai 25 anni per raggiungere una lunghezza di 5 cm.
- Tale lentissima crescita ne ostacola l'allevamento.

La raccolta dei datteri nuoce al fondale marino.

- I datteri si raccolgono frantumando le rocce in cui vivono, anche con l'impiego di esplosivi.
- In un attimo i raccoglitori distruggono l'equilibrio naturale che si è andato instaurando nel corso di lunghi secoli ed annientano l'habitat di numerose specie animali e di altri organismi.
- Una delle conseguenze è anche la riduzione del numero di pesci presenti nella zona.
- Le aree dove si raccolgono i datteri perdono di interesse per le immersioni subacquee.
- La ricostruzione integrale dell'ambiente marino danneggiato è un processo molto lento e lungo.



Uno scoglio frantumato ed i cunicoli vuoti.



La raccolta, la detenzione e la commercializzazione dei datteri di mare sono vietate.

- In Slovenia, in Croazia ed in altri paesi del Mediterraneo e nell'Unione Europea i datteri di mare sono una specie animale minacciata e protetta.
- I contrabbandieri trasportano i datteri nei dopifondi dei bagagliai delle automobili, nelle portiere, nelle gomme di scorta, in sacchetti di plastica ed in altri nascondigli simili.

Avvertenza: il consumo di datteri di mare può essere pericoloso per la salute!

- I datteri di mare si nutrono filtrando l'acqua ed in questo modo possono trattenere al loro interno anche sostanze potenzialmente pericolose per la salute.
- Non sono stati sottoposti a controlli igienico-sanitari.
- A causa dei metodi di trasporto inadeguati possono costituire un pericolo per la salute.
- Il loro consumo può produrre gravi intossicazioni da biotossine, metalli pesanti ed altri inquinanti.



Possiamo arricchire il nostro menu con altre specie di molluschi, allevati o raccolti in maniera appropriata, quali, ad esempio:

- le cozze (mitili, »pedoci«),
- le cappellette (conchiglie di San Giacomo),
- i cannolicchi (cappelunghe),
- i mussoli (Arca di Noè),
- le ostriche.