

## Dobro je vedeti!

- Prepovedano je nabiranje, posedovanje in prodaja morskih datljev. Za nezakonito ravnanje vas lahko kaznujejo carina, policija ali inšpekcija.
- Če so morski datlji del gostinske ponudbe, je to nezakonito dejanje.
- Uživanje pretihotapljenih školjk lahko povzroči prebavne težave ali celo zastrupitve, saj niso bile zdravstveno pregledane in ni bil opravljen veterinarski nadzor.



**Če morske datlje opazite v gostilni, ribarnici ali kjerkoli zunaj njihovega naravnega okolja (morja), lahko to sporočite na:**

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Ribiška inšpekcija

Tel.: 05/669-39-31

E-pošta: irskgh.mkgp@gov.si



Pod imenom **Morski datlji? Ne, hvala!** izvajamo projekt, katerega namen je ozaveščanje javnosti o načinih varovanja morskih datljev in morskega okolja ter o tem, kako nevarno za zdravje je lahko uživanje teh školjk.

**Več lahko preberete na spletnem naslovu [www.zrsvn.si](http://www.zrsvn.si) (rubrika Projekti/ Sodelovanje s Kneževino Monako/ Morski datlji? Ne, hvala.)**

**Vaša mnenja ali vprašanja pošljite na naslov: [morski.datelj@gmail.com](mailto:morski.datelj@gmail.com)**



Izvedbo projekta in tisk te zloženske je finančno omogočila Kneževina Monako.

Izdal: Zavod RS za varstvo narave v sodelovanju z Zvezo potrošnikov Slovenije.  
Fotografije: Marjan Richter, Tihomir Makovec, Tina Trampuš, Massimo Devescovi in arhiv Carinske uprave RS; risbe: Marjan Vaupotič; tisk in oblikovanje: Birografika Bori, 2010



ZAVOD REPUBLIKE SLOVENIJE  
ZA VARSTVO NARAVE

**ZPS**  
20 let  
ZVEZA  
POTROŠNIKOV  
SLOVENIJE

# MORSKI DATLJI? Ne, hvala!



**Morski datlji  
so lahko  
nevarni za  
naše zdravje.**

# MORSKI DATELJ

lat. *Lithophaga lithophaga*



## Kaj morate vedeti o morskem datlju?

- To je školjka, ki je poznana tudi pod hrvaškim imenom prstac.
- Živi v rovih, ki jih izvrta v skalo, tudi 100 let in več.
- Potrebuje 20 do 25 let, da zraste do 5 cm.
- Morskih datljev ni mogoče gojiti.

## Nabiranje datljev škodi morskemu okolju.

- Datlje nabirajo tako, da razbijajo skale, tudi z eksplozivom.
- Nabiralci v trenutku porušijo naravno ravnovesje, ki se je oblikovalo v dolgih stoletjih, saj uničijo bivališča številnih živali in drugih organizmov.
- V morju se zmanjša tudi količina rib.
- Območja, kjer nabirajo datlje, postanejo nezanimiva za potapljanje.
- Obnova uničenega morskega okolja je izredno počasna in dolgotrajna.

## Prepovedano je nabiranje, posedovanje in prodaja morskih datljev.

- V Sloveniji, na Hrvaškem in v drugih sredozemskih državah in državah EU so morski datlji razglašeni za ogroženo in zavarovano živalsko vrsto.
- Tihotapci skrivajo plen v dvojnem dnu avtomobilskega prtljažnika, v vratih, v rezervni pnevmatiki, v plastičnih vrečah in na podobne načine.



Razbita skala in prazni rovi.

## Opozorilo: Uživanje morskih datljev je lahko nevarno za zdravje!

- Morski datlji se prehranjujejo s precejanjem vode, pri čemer v sebi zadržijo tudi morebitne zdravju nevarne snovi.
- Niso zdravstveno pregledani.
- Zaradi neustreznega transporta so lahko nevarni za zdravje.
- Njihovo uživanje lahko povzroči hude zastrupitve z biotoksini, težkimi kovinami in drugimi onesnaževali.



## Naš jedilnik lahko popestrimo z drugimi vrstami školjk, gojenih ali nabranih na ustrezen način. To so:

- klapavice (pedoči ali dagnje),
- pokrovače (kapesante),
- ladinke,
- nožnice (kapelunge, prstavci, britvice),
- noetove barčice (mušule),
- ostrige.