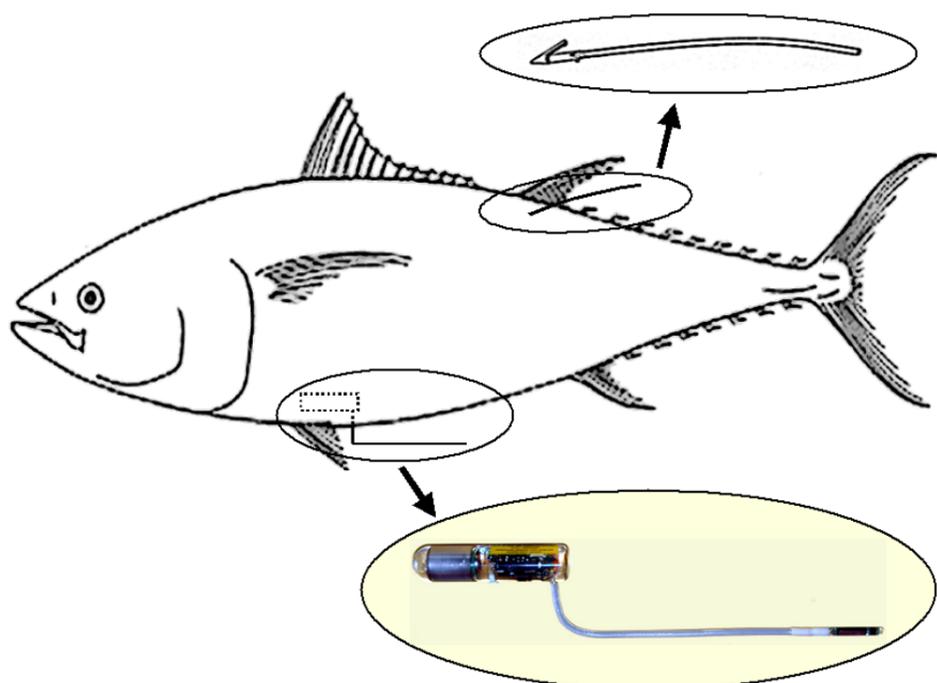
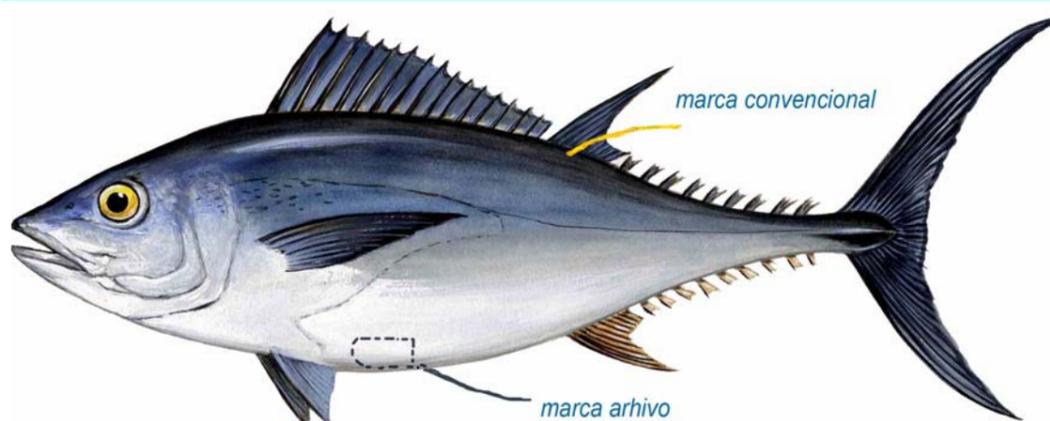


200 € de **RECOMPENSA** por la devolución de marcas archivo implantadas en atunes



¿Cómo saber si un atún tiene una marca archivo? Las marcas están en el interior de la cavidad ventral y solo es visible la antena saliendo del vientre del pez. Además llevan una **marca convencional** en el dorso.

Las marcas archivo son dispositivos electrónicos que permiten obtener estimaciones de la posición con un sensor que mide la intensidad de luz. También obtienen la profundidad, temperatura del agua y temperatura interna del atún. Esta información se recoge diariamente y permanece almacenada en la marca durante varios años hasta que el pez es recapturado.



PARA OBTENER LA RECOMPENSA:

1. En la mar:

Conservar el pez **ENTERO** con la marca en el interior. ¡Nunca sacar la marca archivo tirando de la antena! Imprescindible **APUNTAR**: (1) **Número de las marcas**. (2) **Posición** y **fecha** de la recaptura

2. Al llegar a puerto:

NOTIFICAR la información anterior y (3) **nombre del barco**, (4) **arte de pesca**, (5) tu **nombre** y **dirección**. Utilizar una de las siguientes vías:

- **AZTI**. Tlf: **(+34) 943 004 800** , FAX: **(+34) 943 004 801** , Correo electrónico: tag@pas.azti.es

- **IEO**. Tlf: **(+34) 942 291 060** , FAX: **(+34) 942 275 072** , Correo elec: tunidos.santander@st.ieo.es

- **ICCAT**. Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico, Madrid, Tlf:(+34) 91416 5600

- **AGENCIA PESQUERA LOCAL**.

INFO@ICCAT.INT

Posteriormente el atún se entregará y se pagará su valor.

CONTACTOS: cualquier cuestión consultar con Igor Arregi (AZTI) o Departamento túnidos (IEO).

Para extraer una marca archivo, hacer un corte en el vientre del atún de unos 15 cm hacia la cabeza justo a partir de la antena. Sacar la marca con la antena y lavarla con agua y guardar a temperatura ambiente junto con la marca convencional. La marca archivo queda adherida a las vísceras con el tiempo, por lo que es posible perderla si estas se tiran, para evitar esto y si es imprescindible eviscerar el atún, poner las vísceras en un cubo y examinarlas cuidadosamente. La marca también puede quedar adherida en la parte muscular del vientre.