

## **Pilkkisaaliin käsittely SM-kisoissa alkaa kalan tappamisesta**

**Kuusamossa 7. huhtikuuta kilpaillaan pilkkimisen SM-tittelistä. Suomen Vapaa-ajankalastajien Keskusjärjestön (SVK) päivittämän SM-pilkkisäännön mukaan kisassa saadut kalat edellytetään tapettavaksi välittömästi ennen talteenottoa. Aiemmin kalan tappamisesta oli säännöissä suositus. Sääntöjen valvonnasta kisoissa on kuitenkin syntynyt epäselvyyttä.**

Pilkkisaaliis on tapettava välittömästi tulevissa SM-pilkkikisoissa ja sitä tullaan myös valvomaan SVK:n ohjeiden mukaisesti. Kalojen välitön tappaminen tullaan saattamaan voimaan muissakin soveltuvissa SM-kilpailuissa ja ellei soveltuvaa mallia löydy, harkitaan ko. kilpailuista luopumista. SVK toimii strategiansa mukaisesti vastuullisesti ja ottaa huomioon erityisesti kalastukseen liittyvät eettiset kysymykset.

### **Laadukasta kalaa ruokapöytään**

Pilkkiminen on Suomessa edelleen hyvin suosittu harrastus: 1,5 miljoonasta vapaa-ajankalastajasta yli 0,5 miljoonaa harrasti pilkkimistä vuonna 2017. Pilkkisaaliin oikea käsittely takaa laadukasta kalaa ruokapöytään. Käsittely alkaa kalan noustessa avannosta. Saaliiksi otettava kala tapetaan välittömästi napakalla iskulla aivojen kohdalle, jotka sijaitsevat hieman silmien tasalta taaksepäin. Kala voidaan tappa myös esimerkiksi vääntämällä siltä nopeasti niskat nurin. Tapettu kala on verestettävä viivyttämättä. Se tapahtuu pistämällä veitsellä sivulta kalan kurkkuun niin, että valtimo katkeaa. Kurkkua ei tarvitse katkaista. Pisto riittää ja sydän pumppaa veret lihaksistosta ulos. Kalojen verestystä ei kuitenkaan edellytetä tehtäväksi SM-kilpailuissa.

Pilkkikaloja ei pidä laskea jäälle, koska lumi tukkii pistokohdan, eikä veri pääse valumaan ulos. Kalat voi laittaa valumaan saalislaatikkoon tai -pussiin, kunhan muistaa välillä huuhdella valuneen veren ja limat pilkkiavannossa pois. Kevätjäällä ilman lämmentyä kalat kannattaa laskea verestymään jäälle syntyneisiin vesilammikoihin, koska vesi tehostaa veren ulostuloa. Saaliin tappaminen ja verestys pilkkijäillä riittävät. Perkaamisen voi huoletta talvella jättää kotikeittiöön.