

Règlement spécial Discipline No 4: Comportement envers un poisson capturé	<i>Catégorie A:</i> Chaque jeune manipule et tue une truite selon les règles, puis la vide et en tire des filets. Durée maximale: 15 min.	Evaluation séparée des étapes: <ul style="list-style-type: none"> • Prélèvement du bassin • Etourdissement / mise à mort • Filetage • Sécurité / hygiène 	Chaque membre du groupe est évalué: Prélèvement: 5 points Etourdissement/mise à mort: 5 points Filetage: 5 points Sécurité / hygiène: 5 points Pour l'évaluation, on additionne les points obtenus par chaque membre de l'équipe. Cat. A: maximum 60 points par équipe. Cat B: maximum 45 points. En cas de dépassement de temps: 5 points sont retirés par minute supplémentaire entamée par concurrent
	<i>Catégorie B:</i> Comme la catégorie A, mais sans le filetage Durée maximale: 8 min.		

Prélèvement du bassin	Total: 5 points	Étourdissement/mise à mort	Total: 5 points
Déductions: 1 point pour l'utilisation d'une épuisette inadéquate (maillage de fil, gros nœuds, etc.)		Déductions: 1 point pour une manipulation/pression trop forte sur le poisson	
1 point si le poisson s'échappe une première fois		1 point pour l'absence ou l'insuffisance du coup d'étourdissement	
2 points si le poisson s'échappe deux fois ou plus		1 point pour trois coups d'étourdissement (ou plus)	
1 point pour une utilisation trop prolongée de l'épuisette jusqu'à la mise à mort (facteur de stress pour le poisson)		2 points pour une section des branchies non exécutée ou de manière insatisfaisante	
Filetage	Total: 5 points	Sécurité/Hygiène	Total: 5 points
Déductions: 1 point pour la non éviscération du poisson		Déductions: 2 points pour la non utilisation d'un gant de protec- tion (contre la perforation et les coupures) lors de l'éviscération et le filetage	
1 point pour la section de la colonne vertébrale		1 point si des viscères sont encore présentes après l'éviscération	
1 point pour la présence de coupures sur le filet terminé		1 point si du sang ou des parties de viscères sont encore présents sur le filet terminé	
1 point pour la présence d'arêtes ventrales sur le filet		1 point pour la non élimination des déchets de poisson	
1 point pour la présence de nageoires, de parties de nageoires ou de parties ventrales		1 point pour l'absence de nettoyage de la place de travail	