

AANVRAAG TOT REGISTRATIE VAN EEN GEGARANDEERDE TRADITIONELE
SPECIALITEIT

VERORDENING (EU) Nr. 1151/2012 VAN DE RAAD

“Hollandse Nieuwe maatjesharing”/”Hollandse Nieuwe haring”/”nieuwe haring”/”Hollandse nieuwe”/”nieuwe maatjes”/”maatjesharing”/”Nieuwe Maatjesharing”/”Hollandse Maatjes”/”Maatjes”/”Verse Maatjes
“Holländischer Matjes”/”Neue(r) Matjes”/”Holländische Matjesdoppelfilets”/”

EG-nummer:

1. Naam en adres van de aanvragende groepering

Naam: Nederlandse Haringgrootverkoopvereniging
Adres: Vissershavenweg 27,
2583 DJ SCHEVENINGEN
Tel: +31-70-3549090
Emailadres: info@dulk.nl

2. Lidstaat of derde land

Nederland

3. Productdossier

3.1 *Benaming(en) waarvoor de registratie wordt aangevraagd (artikel 2 van Verordening (EG) nr. 1216/2007 van de Commissie)*

De registratie wordt aangevraagd voor de benamingen: “Hollandse Nieuwe maatjesharing”/”Hollandse Nieuwe haring”/”nieuwe haring”/”Hollandse nieuwe”/”nieuwe maatjes”/”maatjesharing”/”Nieuwe Maatjesharing”/”Hollandse Maatjes”/”Maatjes”/”Verse Maatjes”.

Tevens wordt registratie aangevraagd voor de benamingen ‘Holländischer Matjes’, ‘Neue(r) Matjes’ en ‘Holländische Matjesdoppelfilets’ in de Duitse taal.

In deze aanvraag zal het product verder worden aangeduid als “Hollandse Nieuwe maatjesharing”.

3.2 *De benaming*

is zelf specifiek

X brengt de specificiteit van het landbouw/visserijproduct of het levensmiddel tot uitdrukking.

De benamingen brengen de specificiteit van het product tot uitdrukking. De benamingen worden gebruikt voor maatjesharing die sinds eeuwen volgens de traditionele Hollandse wijze wordt geakaat of ontkopt en vervolgens gepekeld of droog gezouten en die geconsumeerd kan worden na natuurlijke enzymatische rijping. De term maatjesharing verwijst naar het biologische stadium waarin de haring zich bevindt. De aanduiding maatje is een verbastering van maagdje: op het moment dat de nieuwe haring wordt gevangen heeft zich nog niet opnieuw hom en kuit gevormd.

3.3 *Aanvraag tot registratie met of zonder reservering overeenkomstig artikel 13, lid 2, van Verordening (EG) nr. 509/2006*

Registratie met reservering van de benamingen

Registratie zonder reservering van de benaming

3.4 *Productcategorie*

Categorie 1.7: verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren en producten op basis van verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren.

3.5 *Beschrijving van het landbouwproduct of het levensmiddel waarvoor de in punt 3.1 vermelde benaming geldt (artikel 3, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1216/2007)*

“Hollandse Nieuwe maatjesharing” is een maatjesharing die wordt gevangen in de maanden mei tot en met september en die na vangst wordt geakaat of ontkopt en vervolgens gepekeld of droog gezouten en waarin voor de smaakvorming een natuurlijke enzymatische rijping plaatsvindt.

“Hollandse nieuwe maatjesharing” heeft na de traditionele verwerking de volgende kenmerken:

- De kleur van het visvlees is blank.
- De geur is fris, zilt en meer of minder gerijpt.
- De consistentie van het visvlees is mals en vet.
- De smaak is romig en mals.

3.6 *Beschrijving van de methode waarmee het landbouwproduct of het levensmiddel met de in punt 3.1 vermelde benaming wordt geproduceerd (artikel 3, lid 2, van Verordening (EG) nr.1216/2007)*

Ingrediënten:

- Maatjesharing
- Zout

De maatjesharingen bevinden zich in stadium 2 van de biologische verschijningsstadia volgens Hjort en Meijer. Eventueel afwijkende haringen dienen te worden verwijderd.

Stadium Hjort	Omschrijving	Stadium Meijer
1	Een onrijp beginnend maatje. Het is een niet volwassen haring. De gonaden (geslachtsklieren) zijn klein en dun. De kuit is wijnrood en de hom is witachtig of bruingrijs. Het vet is doorschijnend.	1
2	Maatjesharing. De haring heeft kleine geslachtsorganen (hoogte 3 tot 8 mm). De eieren zijn met het blote oog niet zichtbaar. De ovaria zijn helder rood en de testes hebben een roodachtig / grijze kleur. De vetlaag is doorschijnend wit.	1
3	Dit is de zogenoemde bestoken maatjesharing. De haring heeft een beginnende hom- of kuitontwikkeling. De gonaden vullen de helft van de buikholte. De geslachtsorganen zijn 1 tot 2 centimeter breed. De eieren zijn klein en zichtbaar. De ovaria zijn oranje, de testes zijn roodachtig / grijs of grijsachtig van kleur. De vetlaag is doorschijnend wit.	2
4	De hom en kuit ontwikkelen zich en hebben een stevige structuur. De gonaden vullen bijna de gehele buikholte. De eieren verschillen in grootte en zijn ondoorschijnend. De ovaria zijn oranje tot lichtgeel van kleur en de testes zijn witachtig. De verbindingskanaaltjes tussen de geslachtsorganen zijn duidelijk zichtbaar. De vetlaag is wit.	2
5	Volle haring. De hom en kuit zijn goed ontwikkeld. De eieren zijn duidelijk zichtbaar, groot, rond en geelachtig van kleur. Ze zijn minder stevig en soms doorzichtig. De gonaden vullen de gehele buikholte. Bij druk op de buik loopt de hom eruit. In veel gevallen zijn de verbindingskanaaltjes tussen de geslachtsorganen nog zichtbaar (vaste haring). De witte vetlaag is bijna verdwenen, maar soms nog waarneembaar.	2
6	De haring is paairijp. De eieren zijn doorzichtig. De hom is wit en vloeibaar. De kuit is flodderig.	3
7	De haring is ijl, uitgepaaid, slap en bloederig. De gonaden zijn flodderig en bloeddoorlopen. Soms is er nog wat hom of kuit aanwezig.	3
8	De ijle haring is niet meer bloederig. De hom of kuit is soms gekrompen. De vis is uitgepaaid en herstellende. De gonaden zijn wijnrood, samenge trokken, iets gegroefd en groter dan in stadium 2. De bloedvaten zijn zichtbaar. De vis bevindt zich in de overgang naar stadium 3 (Hjort). Een dunne witte vetlaag is enigszins waarneembaar.	4

Tabel 2: Biologische verschijningsstadia van de haring volgens Hjort en Meijer

Kenmerken van deze maatjesharing zijn:

- Kleine geslachtsorganen (hoogte 3 tot 8 mm).
- Geen substantiële aanwezigheid van hom of kuit.,
- Ovaria helder rood; testes roodachtig/grijs van kleur.
- De vetlaag is blank.

Daarnaast geldt voor de “Hollandse Nieuwe maatjesharing” gebruikte haring dat alleen haringen van minimaal 3 jaar oud zonder substantiële aanzet van hom of kuit mogen worden gebruikt die in de maanden mei tot en met september zijn gevangen. Deze haring eet zich vanaf het voorjaar vol en vet met plankton om energie op te bouwen voor het paaien.

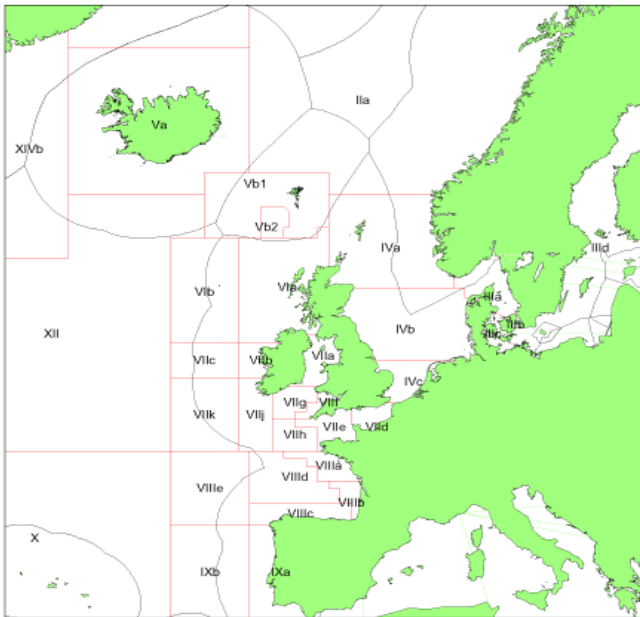
De selectie van de maatjesharing

Na de vangst wordt de vangst gecontroleerd op de bovenstaande kenmerken. Daarna wordt de vetlaag gecontroleerd op doorschijnend witheid. Voor de kleurcontrole van de geslachtsorganen, moet de haring worden opengesneden.

Bevat het monster onvoldoende aanwijzingen voor de juiste maatjesharing, dan krijgt de haring een andere bestemming.

De vangstperiode en het vangstgebied

De maatjesharing voor de “Hollandse Nieuwe maatjesharing” wordt gevangen in de ICES gebieden IVa (onderste helft) en IVb (bovenste helft). Zeer incidenteel vindt er nog wat vangst in het Skagerrak plaats. Dit is ICES gebied IIIa.



Het hele verwerkingsproces van kaken, pekelen en rijpen gebeurt volgens traditioneel Hollands recept:

- Na de vangst moet de maatjesharing worden geakaat of ontcopt.
- Bij het kaken worden de kieuwen en de ingewanden van de haring verwijderd, op de alvleesklier na. Hiermee wordt de enzymatische rijping in gang gezet.
- Ontkopen geeft hetzelfde resultaat. Hierbij wordt de gehele kop afgesneden, terwijl bij het kaken de kop aan de haring verbonden blijft.
- Voor het enzymatische proces zijn beide technieken even succesvol.

Het rijpingsproces.

Het rijpen is de autolytische omzetting door de alvleesklierenzymen van het vette visvlees, waardoor “Hollandse Nieuwe maatjesharing” zijn kenmerkende smaak, geur en textuur krijgt. De geakaate of ontcopte haring rijpt in pekel. Dit kan op de volgende manieren gedaan worden:

- Door droog zout over de vis te strooien wordt vocht en bloed onttrokken aan de vis en hiermee vormt zich dan een natuurlijke pekel.
- Zout wordt in water opgelost tot pekel, waarna de maatjesharing hierin wordt gelegd.

Aan het gebruikte zout worden geen bijzondere eisen gesteld. Het zoutgehalte kan regionaal verschillen, in Rotterdam houdt men bijvoorbeeld van lichter gezouten haring dan in Amsterdam.

Met het pekelen start het rijpingsproces. In vaten, emmers of tubs, afgevuld met pekeld, rijpen de maatjesharingen gedurende een aantal uren. Vervolgens gaat de “Hollandse Nieuwe maatjesharing” de diepvries in. Het zout remt de rijping af en de lage temperatuur vertraagt het hele rijpingsproces tot bijna stilstand. In deze fase kan de “Hollandse Nieuwe maatjesharing” lange tijd bewaard blijven, zonder van karakter (smaak) te veranderen.

Er zijn 3 verschillende methoden van verwerking:

1. De zeegekaakte methode waarin de haring op zee wordt geakaakt en gepekeld/gezouten om direct aan de rijpingsperiode te beginnen.
2. De walgekaakte methode waarbij de haring direct na vangst wordt gekoeld in zeewater en aan land gebracht, waarna de haring wordt geakaakt/ontkopt en gepekeld/gezouten en gerijpt.
3. De haring die eerst rondgevroren (zonder enige verwerking of sortering ingevroren) wordt en later aan de wal wordt ontdooid om geakaakt/ontkopt te worden, waarna het pekelen of droog zouten plaatsvindt en daarna de rijpingsperiode start.

Alle methoden leveren een goede “Hollandse Nieuwe maatjesharing” op.

3.7 *Het specifieke karakter van het landbouwproduct of het levensmiddel (artikel 3, lid 3, van Verordening (EG) nr. 1216/2007)*

De specificiteit van “Hollandse Nieuwe maatjesharing” hangt samen met een aantal karakteristieke kenmerken van dit product, namelijk:

- Het specifieke karakter van de gebruikte grondstof maatjesharing.
- De traditionele Hollandse wijze van het kaken of ontkoppen, pekelen en rijpen.

Dankzij de combinatie van de gebruikte maatjesharing en de traditionele verwerkingsmethode worden de bijzondere kenmerken van “Hollandse Nieuwe maatjesharing” verkregen.

De “Hollandse Nieuwe maatjesharing” onderscheidt zich van "bokking" omdat deze wordt gemaakt van een volle haring (stadium 5 volgens Hjort) met hom of kuit en vervolgens wordt gerookt en gezouten. De bokking wordt gepekeld of gezouten en dan gedroogd gerookt. Hierna wordt de haring op een temperatuur van maximaal 25 graden gerookt, terwijl voor “Hollandse Nieuwe maatjesharing” de haring wordt ontkopt of geakaakt en daarna gepekeld en ingevroren. De hom en de kuit in de bokking zijn voor de kenners een echte lekkernij. De maatjesharing die wordt gebruikt voor “Hollandse Nieuwe maatjesharing” bevat geen substantiële hom of kuit.

De “Hollandse Nieuwe maatjesharing” onderscheidt zich van een “zure haring” of “rolmops” omdat deze wordt gemaakt van ijle haring (stadium 7 of 8 volgens Hjort) die hom of kuit heeft geschoten en te mager is om te worden verwerkt tot “Hollandse Nieuwe maatjesharing”. Een rolmops is een opgerolde, gefileerde zure haring met daarin een augurk (kleine zure bom) en uitjes. Een stokje houdt het geheel bij elkaar.

3.8 *Traditioneel karakter van het landbouwproduct of het levensmiddel (artikel 3, lid 4, van Verordening (EG) nr. 1216/2007)*

De aanvraag is gebaseerd op de traditionele Hollandse productiemethode, namelijk het haringkaken of ontkoppen, pekelen en rijpen.

Traditionele productiemethode

Eeuwenlang is in de Noordzee op haring gevist. Aan het eind van de veertiende eeuw begonnen de Nederlanders met haringkaken. Hierdoor bedierf de haring een stuk minder snel. De haring werd aan boord geakaat en gezouten en met snel zeilende “jagers” aan wal gebracht.

Rond 1400 werden grotere schepen gebruikt, de haringbuizen, waardoor het mogelijk werd de gevangen vis alvast aan boord te verwerken en de zeegekaakte methode toe te passen. In Nederland geldt Willem Beukelszoon uit het dorpje Biervliet in Zeeuws-Vlaanderen als de uitvinder. In 1659 bezong puntdichter Jacob Cats deze Hollandse held van de haringvisserij: *De haring die men ving en kon niet lange duuren, (...) Maar Beuckels heeft voor eerst den haring leeren kaaken.*

Bij het haringkaken verwijderden de vissers de ingewanden van de vis, behalve de alvleesklier. Dit betekende praktisch gezien dat de haring langer vers bleef en dus voor het eerst over langere afstanden vervoerd kon worden.

De zeegekaakte en walgekaakte methode worden nu al eeuwen toegepast.

Tijdens de sluiting van de haringvisserij in de Noordzee tussen 1977 – 1982 is de maatjesvangst en productie tijdelijk geheel verplaatst naar noord Denemarken (Skagen en Hirtshals). De aanvoer vond plaats met Deense en Zweedse vissersschepen die visten in het Skagerrak (ICES vangstgebied IIIa)

Nederlandse bedrijven zijn toen hun kennis ter plaatse in Denemarken gaan inzetten en hebben daar de kaaktechniek ingevoerd.

Het kaken zorgde voor een omwenteling in de haringvangst: de stad Amsterdam werd er groot door. In de late Middeleeuwen bloeiden ook vissersplaatsen zoals Enkhuizen en Vlaardingen op. Daarna werd de haringvisserij minder, onder andere door handelsoorlogen met Engeland en Frankrijk in de zeventiende eeuw en de Franse bezetting van 1795. Rond 1850 trok de haringvisserij weer aan in plaatsen als Katwijk, Noordwijk en Scheveningen. In die laatste plaats wordt nog elk jaar eind mei/begin juni *Vlaggetjesdag* gevierd met de veiling van het eerste vaatje “Hollandse Nieuwe maatjesharing”.

Vlaggetjesdag was van oorsprong de dag waarop vissersschepen met vlaggetjes versierd in de haven lagen op de zaterdag, vóórdat de eerste schepen uitgingen om op haringvangst te gaan. Tegenwoordig is níet het uitvaren voor de haringvangst, maar de komst van de “Hollandse Nieuwe maatjesharing” de reden om het Scheveningse havengebied en de enkele daar nog liggende schepen op te sieren. Deze traditie van de introductie van de 'Hollandse Nieuwe maatjesharing' op de markt is te vergelijken met de jaarlijkse introductie van de Beaujolais primeur in Frankrijk.

Het is sinds 1984 traditie om het eerste vaatje “Hollandse Nieuwe maatjesharing” te veilen voordat deze op de markt wordt gebracht. De dag van de veiling is de officiële startdatum voor de verkoop van “Hollandse Nieuwe maatjesharing”.

De Hollandse haring was in de 16e en 17e eeuw een belangrijk exportproduct. De visserij, de handel en de diverse nevenbedrijven profiteerden van de grote afzetmarkt in het Oostzeegebied en Noordwest-Duitsland. De haringvisserij op de Noordzee bracht Holland veel welvaart. In 1567 werd het College van de Grote Visserij opgericht, een orgaan dat de kwaliteit van de bewerkte haring bewaakte, evenals de belangen van haar leden (de steden Enkhuizen, Brielle, Schiedam, Delfshaven en Rotterdam). Vanwege het grote belang werd de haringvloot gekonvooierd. Zo was Witte de With vanaf 1630 commandeur van de Grote Visserij.

Verder is bekend dat het haringkaakmonopolie decennialang in handen van de drie Maassteden (Schiedam, Vlaardingen en Maassluis) is geweest en dat dit monopolie in 1857 is opgeheven. Voorts is er naar het kaakproces in diverse wetten en Koninklijke besluiten verwezen. Bijvoorbeeld in het Besluit N° 656 van 10 Mei 1938, tot vaststelling van het Reglement voor de Nederlandsche Haringcontrole, waarin in Artikel 1 onder 1c wordt gesproken over “*pekelharing*”: *gekaakte haring welke door zouten verduurzaamd is*. Verder zijn er legio oude filmbeelden waarbij het kaken aan boord van o.a. zeilloggers (maar ook andere typen vissersschepen) in beeld gebracht wordt.

De haring die het optimale vetgehalte bevatte en van een uitzonderlijke kwaliteit was ontving het predicaat Koninginneharing. Koninginneharing werd door de schipper van het schip dat de haring aanvoerde, of bij afwezigheid door zijn vrouw, aangeboden aan de koningin. Deze oude traditie is in 2002 afgeschaft.

3.9 *Minimumeisen en procedures voor de controle van het specifieke karakter (artikel 4 van Verordening (EG) nr. 1216/2007)*

De traditionele productiemethode van “Hollandse Nieuwe maatjesharing” begint bij de vangst van de juiste maatjesharing. De controle hierop wordt aan boord gedaan door de vis te controleren op het biologische verschijningsstadium volgens Hjort en Meijer. De selectiecriteria zijn: kleine geslachtsorganen (hoogte 3 tot 8 mm); geen substantiële aanwezigheid van hom of kuit; ovaria helder rood; testes roodachtig/grijs van kleur en de vetlaag is blank.

De traditionele controle van de (gerijpte) “Hollandse Nieuwe maatjesharing” door de vishandelaren is als volgt:

1. Het ruiken aan de “Hollandse Nieuwe maatjesharing” (meestal in emmertje). De geur moet fris zijn, niet bedorven ranzig.
2. De pekels moet qua kleur en helderheid goed zijn. De pekels moet geproefd worden. Het zout en de rijping moeten goed en niet bedorven smaken.
3. Het voelen van de “Hollandse Nieuwe maatjesharing”. Dit gebeurt door de haring tussen de vingers heen en weer te bewegen. De haring moet een vaste structuur hebben en tegelijkertijd mals aanvoelen.
4. Het emmertje moet voorzichtig doorgraven worden en 1 à 2 exemplaren moeten beoordeeld worden door deze te fileren. De maaginhoud wordt bekeken op plankton en de vetspiegel onder het vel moet beoordeeld worden.

Traditioneel wordt het keuren van de nieuwe vangst demonstratief gedaan vooraf aan de veiling van het eerste vaatje. Maar elke vishandelaar keurt nog steeds zijn inkoop van “Hollandse Nieuwe maatjesharing” op dezelfde wijze.

Daarnaast controleert de in punt 4 genoemde instantie steekproefsgewijs op:

1. Het juiste gebruik van de aanduiding.
2. De vangstdatum, gelegen in de maanden mei tot en met september.
3. Of het product geqaakt/ontkopt en gepekeld en gerijpt is.
4. Het vangstgebied.

4. **Autoriteiten of organen die de naleving van het productdossier controleren**

4.1 *Naam en adres*

Naam: Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit

Adres: Catharijnesingel 59, 3511 GG Utrecht

Telefoon: +31 (0)88 223 33 33

E-mailadres: info@vwa.nl

openbaar particulier

4.2 *Specifieke taken van de autoriteit of het orgaan:*

Bovengenoemde controle-instantie is belast met de controle zoals aangegeven in de laatste alinea van 3.9 van het productdossier.