

**PRODUCTDOSSIER VAN EEN GEGARANDEERDE TRADITIONELE SPECIALITEIT**

**OKTOBER 2015**



**“HOLLANDSE MAATJESHARING”/ ”HOLLANDSE NIEUWE” /  
“HOLLÄNDISCHER MATJES”  
EG-nummer: NL-TSG-0007-0178 – 06.11.2013**

**1. NAAM/NAMEN WAARVOOR DE REGISTRATIE WORDT AANGEVRAAGD**

De registratie wordt aangevraagd voor de benamingen: “Hollandse maatjesharing”/ “Hollandse Nieuwe”

Tevens wordt registratie aangevraagd voor de benaming ‘Holländischer Matjes’, in de Duitse taal.

**2. PRODUCTCATEGORIE**

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

**3. GROND VOOR REGISTRATIE**

**3.1. Het product is:**

het resultaat van een productiewijze, verwerkingswijze of samenstelling die in overeenstemming is met de traditionele gebruiken voor dat product of dat levensmiddel;

vervaardigd uit de traditioneel gebruikte grondstoffen of ingrediënten.

**3.2. De naam:**

wordt van oudsher gebruikt om het specifieke product aan te duiden;

is een verwijzing naar het traditionele karakter of de specificiteit van het product.

De benaming “Hollandse maatjesharing” wordt beschouwd als verzamelnaam waarmee het traditionele product, gevangen in de periode van 1 mei tot en met 31 augustus, zijnde het vangstseizoen, wordt beschermd. De “Hollandse maatjesharing”/“Holländischer Matjes” mag onder die benaming zowel voor als na 31 augustus van het vangstseizoen worden verkocht.

De term “Hollandse Nieuwe” is een begrip in Nederland, een oude traditionele benaming die uitsluitend mag worden gebruikt voor het traditionele product dat in de periode van 1 mei tot en met 31 augustus van het lopende kalenderjaar wordt gevangen én verkocht.

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 gekaakt 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 en is haring die in de periode van 1 mei tot en met 31 augustus van het lopende kalenderjaar is gevangen. De aanduiding maatje is een verbastering van maagdje: op het moment dat deze haring wordt gevangen heeft zich nog niet opnieuw hom en kuit gevormd. De term maatjesharing op zichzelf duidt dus alleen op de grondstof. De term ‘Hollandse’ duidt op de traditionele productiemethode die eraan wordt gekoppeld. Maatjes kan je namelijk ook op andere manieren verwerken.

#### **4. BESCHRIJVING**

##### **4.1. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, met inbegrip van de belangrijkste fysieke, chemische, microbiologische of organoleptische kenmerken die het specifieke karakter van het product aantonen (artikel 7, lid 2, van deze verordening)**

Hollandse maatjesharing is de benaming voor tenminste drie jaar oude haring (*Clupea harengus*). Deze haring is een slanke, vrij kleine vis met één korte vin op de diepblauwe rug. De graten van de haring zijn zacht. Verder heeft maatjesharing de volgende kenmerken:

- Kleine geslachtsorganen (hoogte 3 tot 8 mm).
- Niet met het blote oog zichtbare aanwezigheid van hom of kuit
- Ovaria helder rood; testes roodachtig/grijs van kleur.
- De vetlaag is doorschijnend wit
- 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, licht zilt en mals.

##### **Specificiteit**

De specificiteit van “Hollandse maatjesharing”/”Hollandse Nieuwe”/”Holländischer Matjes” 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 maatjesharing”/”Hollandse Nieuwe”/”Holländischer Matjes” verkregen.

De “Hollandse maatjesharing”/”Hollandse Nieuwe”/”Holländischer Matjes” onderscheidt zich van "bokking" omdat deze wordt gemaakt van een volle haring 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 maatjesharing”/”Hollandse Nieuwe”/”Holländischer Matjes” de haring wordt ontcopt of geakaat 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 maatjesharing”/”Hollandse Nieuwe”/”Holländischer Matjes” bevat geen substantiële hom of kuit.

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

#### **4.2. Beschrijving van de productiemethode van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, die door de producenten moet worden gevolgd, met inbegrip van, in voorkomend geval, de aard en de kenmerken van de gebruikte grondstoffen of ingrediënten, en de manier waarop het product wordt bereid (artikel 7, lid 2, van deze verordening)**

“Hollandse maatjesharing”/”Hollandse Nieuwe”/”Holländischer Matjes” zoals beschreven onder punt 4.1 wordt aan het begin van het vangstseizoen (in de maanden mei tot en met augustus) gevangen en wordt verwerkt volgens een van de hierna beschreven methodes.

##### De selectie van de maatjesharing

Na de vangst wordt de haring gecontroleerd op de kenmerken genoemd onder 4.1. 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.

##### Verwerkingsproces

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

Na de vangst moet de maatjesharing worden geakaat of ontcopt. Dit kan aan boord of aan wal gebeuren.

Bij het kaken worden de kieuwen en een deel van de ingewanden van de haring verwijderd, op de alvleesklier na. Het kaken wordt steeds vaker geautomatiseerd uitgevoerd maar kan ook nog steeds worden gedaan met een speciaal mesje. De vis kan op deze manier goed ontbloeden. Dit zorgt voor het blanke visvlees. De alvleesklier maakt een enzym aan voor de spijsvertering van de haring. Het enzym verandert na de dood van de haring de eiwitten in de vis. Zo komt de enzymatische rijping op gang die de Hollandse maatjesharing zijn hoogst eigen smaak, geur en textuur geeft. Het rijpen is de autolytische omzetting door de alvleesklierenzymen van het vette visvlees,

Ontkopen geeft hetzelfde resultaat. Hierbij wordt de gehele kop afgesneden, terwijl bij het kaken de kop aan de haring verbonden blijft.

Voor het rijpingsproces zijn beide technieken even succesvol.

#### Het rijpingsproces.

De gekaakte of ontkopte haring rijpt in pekel. Dit kan op de volgende manieren gedaan worden:

- Door droog zout over de vis te strooien worden 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. Voor de zoutoplossing kan ook zeewater met extra zout worden gebruikt

Aan het gebruikte zout worden geen bijzondere eisen gesteld. Met het pekelen start het rijpingsproces. Om tot het eindproduct te komen, rijpen de maatjesharingen, afhankelijk van de grootte, het gewicht en het vetgehalte, gedurende 4 uur tot 4 dagen in vaten, emmers of tubs, afgevuld met pekel, afhankelijk van de wens van de afzetmarkt, met dien verstande dat een grote haring langer in het pekelbad ligt dan een kleine haring. Het zout remt de rijping af waardoor de “Hollandse maatjesharing”/”Hollandse Nieuwe”/”Holländischer Matjes” lange tijd bewaard kan blijven, zonder van karakter (smaak) te veranderen.

Er zijn 3 verschillende methoden van verwerking:

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

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

Het invriezen van de haring is een verplichting voortkomend uit Verordening (EU) nr. 853/2004.

“Hollandse maatjesharing”/”Hollandse Nieuwe”/”Holländischer Matjes” kan zowel ongefileerd als gefileerd verkocht worden. De “Hollandse maatjesharing”/”Hollandse Nieuwe”/”Holländischer Matjes” kan zowel handmatig als machinaal worden gefileerd wanneer het rijpingsproces tussen 1 en 7 dagen heeft plaatsgevonden bij een temperatuur 0-4°C. Dit rijpingsproces kan bij gekaakt product voor en/of na het vriesproces plaatsvinden.

Controle

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

1. Het ruiken aan de “Hollandse maatjesharing”/”Hollandse Nieuwe”/”Holländischer Matjes” (meestal in emmertje). De geur moet fris zijn, niet bedorven ranzig.
2. De pekkel moet qua kleur en helderheid goed zijn. De pekkel moet geproefd worden. Het zout en de rijping moeten goed en niet bedorven smaken.
3. Het voelen van de “Hollandse maatjesharing”/”Hollandse Nieuwe”/”Holländischer Matjes”. 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 maatjesharing”/”Hollandse Nieuwe”/”Holländischer Matjes” op dezelfde wijze.

Daarnaast wordt steekproefsgewijs gecontroleerd op:

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

#### **4.3. Beschrijving van de belangrijkste elementen die het traditionele karakter van het product bepalen (artikel 7, lid 2, van deze verordening)**

##### Traditionele productiewijze

Geschiedkundigen debatteren nog altijd of Willem Beukelzoon uit Biervliet terecht de eer heeft als ontdekker van het haringkaken. Wierda, een geschiedkundige die een boek schreef over uitvindingen en uitvinders meende van wel:

*‘Het gebruik van Haring en andere visch in te zouten, is pas 300 Jaren geleeden uytgevonden, door eenen Visscher, Willem Beukelsen van Biervliet, [...] een stad gelegen aan 't vaste Land van Vlaanderen. Hy kaakte eerst Haaring, en soutese in Tonnen, om alzo afgelaaden te worden. Hy stierf in de Jare 1397 en voerde twee Kaakmessen in zijn waapen. Hy liet een grooten naam na, worden zyn graf van de Inwoonders noch getoont. Keiser Karel de v. die de haring niet onsmakelijk vondt, [...] hield de geheugenisse van deze man in eeren, zoo dat hy in 't jaar 1556 met syn suster Maria, de Koninginne van Hongarien, nevens de Koninginne van Vrankrijk, te Biervliet quam, zyn Graf bezigtigde, en syn ziel alle saligheid toe wenste.’ (Wierda, *Naauwkeurige Verhandeling van de eerste Uytvindingen en Uytvinders* 1733)*

Of Beukelzoon daadwerkelijk de uitvinder was van het haringkaken, of dat het op meerdere plekken door verschillende mensen onafhankelijk werd ontdekt, is hier ook niet van belang. In deze tijden had men nog geen weet van enzymatische effecten en begreep men in feite dus

niet de waarde van de ontdekking. Kaken gebeurde voorheen voornamelijk aan wal (A. de Boer, W. Klootwijk. *Haring en zijn maatjes* 2004).

De haringvisserij werd in de Middeleeuwen oorspronkelijk gedomineerd door de Deense regio Schonen. Het jaar 1384 markeerde echter een keerpunt in de haringgeschiedenis. Op de jaarlijkse Hanzedag mochten Hanzesteden geen diensten meer verlenen aan Hollandse vissersschepen. Het verbod heeft ertoe geleid dat het succes van de haringvangst verplaatst werd naar 'Holland'. Voor Hollandse haringvissers, niet langer welkom in Schonen maar ook niet in Engeland, resteerde alleen nog maar de haring aan boord, op volle zee te verwerken. De Hollanders perfectioneerden op deze manier de kwaliteit die uiteindelijk de Schonense haring overtrof:

*'Het feit dat de Hollanders door de omstandigheden gedwongen waren de haring meteen na de vangst aan boord schoon te maken en in te zouten, zou de kwaliteit en de houdbaarheid aanzienlijk verbeteren.'* (Stam, *Haring een liefdesgeschiedenis* 2011)

Stam onderstreept in zijn boek het belang van het zouten. Zout heeft een remmende werking op bacteriële groei en heeft een grote rol gespeeld bij de houdbaarheid van de haring. Door het zouten konden schepen langer op zee zonder bederf van het product. Het 'schoonmaken', oftewel kaken, is wat het product 'Hollandse maatjesharing'/'Hollandse Nieuwe'/'Holländischer Matjes' uiteindelijk zo uniek maakt. Met de 'kaak' wordt ook kieuw bedoeld, en 'kaken' is de handeling van het uithalen van de ingewanden. Bijzonder aan het kaken is het feit dat de ingewanden niet volledig worden leeggehaald, zoals dit met 'strippen' wel gebeurt. Dit verschil is cruciaal: bij de 'Hollandse maatjesharing'/'Hollandse Nieuwe'/'Holländischer Matjes' is de sleutel dat de rezel (ook alvleesklier of pancreas genoemd) achterblijft. Deze spijsverteringsklier bevat eiwitafbrekende enzymen, die voor de rijping van het visvlees zorgen. In het voorjaar zit de maatjesharing vol met enzymen. De ontdekking van het kaken in combinatie met het zouten maakte het mogelijk dat schepen groter konden worden en raakten verder gelegen vangstgebieden binnen bereik. Men kon daardoor meer vis vangen en aan land brengen. Door deze schaalvergroting nam de welvaart toe (Stam, 2011).

De roem van de Hollanders in de haringvangst was te danken aan de overstap van kaken aan wal naar kaken op zee als gevolg van het verbod in 1384. Toen Nederlandse vissers niet meer welkom waren in Schonen kaakten ze haring op zee en werd deze in tonnen gezout. Zeegekaakte haring bloedt na zijn dood beter leeg, wat een groot voordeel is. Haring die na enige tijd aan wal geakaakt wordt, bloedt minder goed leeg omdat het bloed al gestold is. Kenners zien nog altijd aan een haring of het walkaak of zeekaak was. Het zeekaken van de haring zorgde voor een keerpunt in de haringvangst en Nederland werd er groot door. Vanaf 1450 zou de industrie uitgroeien tot de 'buisnering', vanaf 1567 de 'Grote Visscherij' genoemd, de grote commerciële haringvisserij (Stam 2011). Tot 1857 lag het kaakmonopolie decennialang in handen van Schiedam, Vlaardingen en Maassluis, de drie Maassteden.

Traditionele grondstof

Eind jaren zeventig van de vorige eeuw werd een vangstverbod op de Noordzee haring ingesteld als gevolg van dalende bestanden. Groothandelaren uit Nederland weken vervolgens uit naar Denemarken. In het Skagerrak visten de Denen op een haringsoort die erg vergelijkbaar was met de maatjesharing uit de Noordzee. Kaken en laten rijpen was toen nog onbekend terrein voor de Denen. De Nederlanders pasten in Jutland de eigen vertrouwde behandeling toe op de haring. Na 1983 was haringvisserij op de Noordzee op beperkte schaal weer toegestaan. Toch bleven de Nederlanders Deense haring kopen en verwerken. Het is nu dezelfde Noordzee haring waar voorheen zoveel Hollandse schepen op hebben gevestigd. Jaren later breidden Nederlandse haringhandelaren hun werkterrein uit tot Noorwegen en in mindere mate tot Schotland. In Nederland wordt Vlaggetjesdag gevierd; vroeger was dit de dag voorafgaand aan het vertrek van de haringvloot, tegenwoordig wordt de aankomst van de ‘Hollandse maatjesharing’/’Hollandse Nieuwe’/’Holländischer Matjes’ gevierd. De eerste publiciteit rond Vlaggetjesdag begon in 1947. Het uitvaren van de vloot had een symbolische betekenis en vormde een lichtpunt voor de arme bevolking. De komst van de ‘Hollandse maatjesharing’/’Hollandse Nieuwe’/’Holländischer Matjes’ stond gelijk aan betere tijden en Vlaggetjesdag stond daar symbool voor.