

**Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012
на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските
продукти и храни**
(2015/C 156/08)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾.

ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

„HOLLANDSE MAATJESHARING“/„HOLLANDSE NIEUWE“/„HOLLÄNDISCHER MATJES“

ЕО номер: NL-TSG-0007-01178 – 6.11.2013

1. Наименование/наименования за регистрация

Иска се регистрация за следните наименования: „Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“

Също така се иска регистрация на наименованието „Holländischer Matjes“ на немски език.

2. Вид продукт

Категория 1.7. Прясна риба, мекотели и ракообразни и продукти от тях

3. Основания за регистрация

3.1. Продуктът

— ☒ е резултат от начин на производство, преработка или състав, които съответстват на традиционна практика за този продукт или тази храна

— ☐ е произведен от суровини или съставки, които традиционно се използват за него

3.2. Наименованието

— ☒ е било използвано традиционно за този специфичен продукт

— ☐ е означение за традиционния характер или специфичния характер на продукта

Наименованието „Hollandse maatjesharing“ се разглежда като събирателно наименование, с което се предоставя защита на традиционния продукт, уловен през периода от 1 май до 31 август, т.е. риболовния сезон. „Hollandse maatjesharing“/„Holländischer Matjes“ може да се продава под това наименование както преди, така и след 31 август от риболовния сезон.

„Hollandse Nieuwe“ е установено понятие в Нидерландия, старо традиционно наименование, което може да се използва само за традиционния продукт, уловен и продаван през периода от 1 май до 31 август на текущата календарна година.

Наименованията изразяват специфичния характер на продукта. Наименованията се използват за приготвяната от векове по традиционен за Холандия начин херинга „maatjesharing“, на която първо се почистват вътрешностите или се отстранява главата, а след това се осолява със суха сол или се поставя в саламура и след процес на естествено ензимно зреене може да бъде консумирана. Терминът „maatjesharing“ се отнася до биологичната фаза на развитие, в която се намира херингата, и се отнася до херинга, уловена в периода от 1 май до 31 август на текущата календарна година. Означението „maatje“ е видоизменено от „maagdje“ (млад, девствен): към момента на улова тази херинга все още няма образувани хайвер или семенна течност. Следователно терминът „maatjesharing“ сам по себе си се отнася само за суровината. Терминът „Hollandse“ се отнася за традиционния метод на производство, който се прилага. „Maatjes“ могат да бъдат преработени и по други начини.

4. Описание

4.1. Описание на продукта, за който се отнася наименованието по точка 1, включително неговите основни физични, химични, микробиологични или органолептични характеристики, които показват неговия специфичен характер (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)

„Hollandse maatjesharing“ е наименованието за херинга (*Clupea harengus*), която е на най-малко три години. Тази херинга е тънка, доста дребна риба с къса перка на тъмносиния си гръб. Костите на херингата са меки. Освен това „maatjesharing“ има следните характеристики:

— малки полови органи (с дължина от 3 до 8 mm),

— невидими с просто око хайвер или семенна течност,

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

- яркочервени яйчици; червеникави/сиви тестиси,
- прозрачен бял мастен слой,
- бяло на цвят месо,
- свеж, солен и повече или по-малко зрял аромат,
- крехко и мазно месо,
- леко солен, мек и деликатен вкус.

Специфичност

Специфичността на „Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“ е свързана с редица характеристики на този продукт, а именно:

- специфичните характеристики на суровината — „maatjesharing“,
- традиционния за Холандия начин за почистване на вътрешностите или отстраняване на главата, мариноване и зреене.

Специфичните характеристики на „Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“ се получават благодарение на съчетанието на използването на „maatjesharing“ и на традиционните методи на преработка.

„Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“ се различава от пушената херинга („bokking“), тъй като последната се приготвя от цяла херинга с хайвера и семенната течност, която впоследствие се опушва и осолява. Пушената херинга се маринова или осолява и след това се изсушава и опушва. Тази херинга се опушва при температура, която не превишава 25 °C, докато за „Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“ се почистват вътрешностите или се отстранява главата на херингата, след което тя се маринова и замразява. За гастрономите хайверът и семенната течност в пушената херинга са истински деликатес. Херингата, използвана за „Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“, не съдържа съществени количества хайвер или семенна течност.

„Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“ се различава от маринованата херинга или ролцата от херинга, тъй като последните се приготвят от херинга, която е хвърлила хайвер или семенна течност и е твърде дребна, за да бъде преработена в „Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“. Ролцата от херинга представляват мариновани филета от херинга, навити около кисела краставица и малки лукчета, придържани заедно благодарение на клечка.

- 4.2. Описание на начина на производство на продукта, за който се отнася наименованието по точка 1, който трябва да спазват производителите, включително, при необходимост, естеството и характеристиките на използваните суровини или съставки, както и метода, по който е приготвен продуктът (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)

„Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“, както е описана в точка 4.1, се лови в началото на риболовния сезон (от май до август) и се преработва по някой от методите, описани по-долу.

Изборът на „maatjesharing“

След улова на херингата се проверяват нейните характеристики, описани в точка 4.1. Проверява се дали мастният слой е прозрачно бял. За да се провери цвета на половите органи, херингата трябва да бъде разрязана.

Ако херингата не притежава необходимите характеристики за „maatjesharing“, тогава тя се използва за друго предназначение.

Преработка

Целият процес на преработка, включително почистването на вътрешностите, мариноването и зреенето, се извършва по традиционна холандска рецепта.

След улова се почистват вътрешностите или се отстранява главата на херингата. Това може да се направи на борда на кораба или на сушата.

При почистването на вътрешностите се отстраняват хрилете и част от вътрешностите на херингата, с изключение на панкреаса. Почистването на вътрешностите става все по-автоматизирано, но може също така да се извърши със специален нож. По този начин се осигурява по-добро оттичане на кръвта и се получава месо с бял цвят. Панкреасът отделя ензим, който спомага за храносмилането на херингата. След смъртта на херингата ензимът променя протеините в рибата. По този начин се задейства процесът на ензимно зреене, благодарение на който „Hollandse maatjesharing“ придобива собствени силно отличаващи се вкус, аромат и консистенция. Зреенето представлява автолитично преобразуване на тлъстото месо на рибата чрез ензима на панкреаса.

Отстраняването на главата води до същия резултат. В този случай се отстранява цялата глава, докато при почистването на вътрешностите главата остава прикрепена към тялото.

И двете техники са еднакво успешни за протичането на процеса на зреене.

Процес на зреене

Херингата с отстранена глава или почистени вътрешности зрее в саламура. Това може да се извърши по следните начини:

Херингата се посипва със суха сол, която попива влагата и кръвта от рибата и така се получава естествена саламура.

Приготвя се саламура чрез разтваряне на сол във вода, след което херингата се потапя в нея. За соления разтвор може също да се използва морска вода с допълнително добавена сол.

За солта няма специални изисквания. С потапянето в саламура започва процесът на зреене. За да се получи крайният продукт, в зависимост от големината, теглото и съдържанието на мазнини, херингата зрее от 4 часа до 4 дни в казани, вани или кофи, пълни със саламура, според предпочитанията на пазара, като голямата херинга престоява в саламурата по-дълго от малката херинга. Солта забавя процеса на зреене, поради което „Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“ може да се съхранява по-дълго, без да се променят нейните характеристики (вкусът).

Съществуват 3 различни метода на преработка:

1. Метод на почистване на вътрешностите в морето, при който херингата се почиства и маринова/осолява още в морето, за да започне веднага периодът на зреене, след което тя се замразява.
2. Метод на почистване на вътрешностите на сушата, при който веднага след улова херингата се охлажда в морска вода и се разтоварва на сушата, където се почистват вътрешностите/отстранява се главата на херингата и тя се осолява/маринова, зрее и се замразява.
3. Херингата първо се замразява (без никаква преработка или сортиране), след което се размразява на брега, за да бъдат почистени вътрешностите/да бъде отстранена главата, след което херингата да бъде маринована или осолена и да започне процесът на зреене.

Всички тези методи имат за резултат добра „Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“.

Замразяването на херингата е задължително съгласно Регламент (ЕО) № 853/2004.

„Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“ може да се продава филетирана или не. Тя може да се филетира ръчно или механизирано, след като процесът на зреене е продължил между 1 и 7 дни при температура 0—4 °C. При почиствения продукт този процес на зреене може да протече преди и/или след замразяването.

Проверка

Традиционната проверка на (узрялата) „Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“ от търговците на риба се извършва, както следва:

1. Проверка на аромата на „Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“ (предимно в кофи). Миризмът трябва да е свеж, а не на гранясало.
2. Саламурата трябва да е с безупречен цвят и бистрота и трябва да бъде опитана на вкус. Солта и зреещият продукт трябва да бъдат добри на вкус, а не да имат вкус на изгнило.
3. Проверка на текстурата на „Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“. Това се прави, като херингата се движи напред и назад между пръстите. Херингата трябва да има плътна структура, като същевременно е мека на пипане.
4. Един или два екземпляра трябва да бъдат внимателно извадени от кофата, за да бъдат оценени чрез филетиране. Изследва се стомашното съдържание за планктон и се оценява подкожният слой мазнина.

Традиционно проверката на новия улов се извършва демонстративно преди продажбата на пазар на първия казан. Но всички търговци на риба оценяват закупените от тях „Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“ по един и същи начин.

В допълнение произволно избрани екземпляри се проверяват за следното:

1. правилното използване на обозначението,
 2. датата на улов, която трябва да е между май и август включително,
 3. дали вътрешностите на продукта са почистени/главата е отстранена и дали продуктът е Маринован и узрял.
- 4.3. Описание на основните елементи, които определят традиционния характер на продукта (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)

Традиционен метод на производство

Историците все още спорят дали Willem Beukelzoon от Biervliet е открил процеса на почистване на вътрешностите на херингата. Историкът Wierda, който е написал книга за изобретенията и изобретателите, смята, че е така:

„Използването на херинга и други риби за осоляване е открито едва преди 300 години от рибаря Willem Beukelsen от Biervliet, [...] град, разположен в континенталната част на региона Фландрия. Той пръв е измислил почистването на вътрешностите и осоляването на херингата, извършвано в буретата, с които херингата се разтоварва. Той е починал през 1397 г. и е имал два ножа за почистване на вътрешностите на риба на своя герб. Той е станал известен и неговият гроб и до днес се знае от местните жители. Император Карл V, който е бил любител на херингата [...], почитал паметта на този мъж и през 1556 г. заедно със сестра си Мария, кралица на Унгария, и с кралицата на Франция посетили гроба му в Biervliet и благословили душата му“. (Wierda, Naauwkeurige Verhandelinge van de eerste Uytvindingen en Uytvindes, 1733 г.)

Дали Beukelzoon действително е открил почистването на вътрешностите на херингата или различни хора в няколко области независимо един от друг са открили този процес, е без значение. Към този момент все още никой не е бил наясно с ензимното въздействие и следователно не е била разбрана стойността на откритието. Почистването на вътрешностите е било извършвано предимно на сушата (A. de Boer, W. Klootwijk. *Haring en zijn maatjes*, 2004 г.).

Уловът на херинга през Средновековието първоначално е бил доминиран от тогавашния датския регион Сконе (Skåne). През 1384 г. обаче е била отбелязана повратна точка в историята на херингата. По време на ежегодния празник на Ханзата ханзейските градове трябвало да откажат повече да обслужват холандски кораби. Забраната довела до изместването на успешния улов на херинга към Холандия. За холандските рибари на херинга, които не били добре дошли не само в Сконе, но и в Англия, останала единствената алтернатива да преработват херингата на борда на своите кораби в открито море. По този начин холандците подобрили качеството на своя продукт, което в крайна сметка надминало това на херингата от Сконе:

„Фактът, че холандците били принудени от обстоятелствата незабавно след улова на херингата да я почистват и осоляват на борда на своите кораби, вероятно значително е подобрил нейното качество и устойчивост.“ (Stam, Haring een liefdesgeschiedenis, 2011 г.)

В книгата си Stam подчертава значението на осоляването. Солта има възпирателен ефект върху развитието на бактериите и изиграла важна роля за устойчивостта на херинга. Чрез осоляването е било възможно корабите да престоят дълго в морето без влошаване на качеството на продукта. Почистването на вътрешностите е това, което прави продукта „Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“ уникален. Нидерландската дума за вътрешности („kaak“) произлиза от думата за хриле, а самото почистване („kaken“) означава действието по отстраняване на вътрешностите. По-специалното при почистването на вътрешностите е фактът, че вътрешностите не се отстраняват напълно, както при изкормването. Тази разлика е от решаващо значение: при „Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“ е важен фактът, че панкреасът остава в рибата. Тази храносмилателна жлеза отделя ензими, които разграждат протеините и спомагат за зрението на месото. През пролетта „maatjesharing“ е пълна с ензими. С откриването на почистването на вътрешностите и на осоляването е станало възможно използването на по-големи кораби, които да достигат по-отдалечени риболовни зони. По този начин е била улавяна повече риба, която впоследствие е била разтоварвана на сушата. Това е довело до по-голям просперитет (Stam, 2011 г.).

Известността на холандските рибари при улова на херинга се е дължала на преминаването от почистване на рибата на сушата към почистване на рибата на борда на корабите в открито море в резултат на забраната от 1384 г. След като холандските рибари вече не били добре дошли в Сконе, те започнали да почистват херингата в открито море и да я осоляват в бурета. При почистването на вътрешностите на херингата в открито море кръвта се оттичала по-добре, което било голямо предимство. Кръвта на херингата, която се почиства от вътрешностите на брега, се оттича по-трудно, тъй като вече е съсирена. Гастрономите винаги могат да различат дали дадена херинга е почиствана на брега или още в морето. Почистването на херингата от вътрешностите още в морето се е оказало повратна точка в улова на херинга, което е донесло голяма слава за Нидерландия. От 1450 г. промишленост постепенно се е разраствала и е започнала да използва специални кораби за риболов на херинга („buisnering“), а от 1567 г. вече се наричала „Голямата риболовна промишленост“ („Groote visscherij“), тъй като се извършвал мащабен търговски риболов на херинга (Stam, 2011 г.). До 1857 г. в продължение на десетилетия монополът по почистването на рибата е бил в ръцете на Schiedam, Vlaardingen и Maassluis, трите града на Maas.

Традиционна суровина

В края на 70-те години на миналия век вследствие на намаляването на рибните запаси била наложена забрана върху риболова на херинга в Северно море. Поради това нидерландските търговци на едро изместили своята дейност към Дания. В Скагерак датските рибари ловели вид херинга, много сходен с ловената в Северно море „maatjesharing“. За датчаните по това време почистването на вътрешностите и зрееенето на херингата били все още непознати. Нидерландците прилагали по отношение на херингата в Ютланд собствения изпитан метод на преработка. След 1983 г. риболовът на херинга в Северно море бил отново разрешен, макар и в ограничен мащаб. Нидерландците обаче продължили да купуват и преработват датска херинга. Това била същата херингата от Северно море, която преди това била ловена от множество холандски кораби. Години по-късно нидерландските търговци на херинга разширили своята дейност до Норвегия и в по-малка степен до Шотландия. В Нидерландия се чества Денят на флага („Vlaggetjesdag“) — по-рано това бил денят на отплаването на риболовните кораби за улов на херинга, а днес той бележи пристигането на „Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“. Денят на флага е бил за първи път във фокуса на общественото внимание през 1947 г. Отплаването на риболовните кораби е имало символично значение и представлявало бележит момент за бедното население. Пристигането на „Hollandse maatjesharing“/„Hollandse Nieuwe“/„Holländischer Matjes“ бележело по-добри времена и Денят на флага символизира именно това.
