

HARING

Factsheet

ALGEMEEN

De haring (*Clupea harengus*) is een slanke, vrij kleine vis met één korte vin op de diepblauwe rug. De graten van de haring zijn zacht. Ongeveer een kwart van het lichaamsgewicht kan uit vet bestaan. Na twee tot drie jaar is de haring volwassen en ongeveer twintig centimeter lang. Een haring kan wel 56 centimeter lang worden. Noordzeeharing wordt acht tot tien jaar oud.



VOEDSEL

Haringen leven met honderdduizenden tegelijk in scholen en voeden zich met plankton en de allerkleinste zeediertjes. Het minieme roeipootkreeftje, niet groter dan een speldenknop, is gewild voedsel. De vis gebruikt zijn kieuwzeven om het voedsel achter te houden dat met het zeewater zijn geopende bek instroomt en gefilterd via zijn kieuwen weer wegvloeit. Het dierlijk plankton waarmee de haring zich voedt, heeft een hoog vetgehalte. Dit leidt ertoe dat de vis zeer vet is, vooral tijdens de zomer.

HARINGTREK

Elk jaar trekt de haring volgens een bepaald patroon de Noordzee rond. Achtereenvolgens worden voedselgebieden, paaiplaatsen en overwinteringsgebieden bezocht. De haring gebruikt meestal vaste trekroutes. Uit onderzoek blijkt dat wanneer de temperatuur of waterstroom verandert, de haring het gedrag niet aanpast maar dezelfde routes aanhoudt. Deze gewoonte wordt door jonge haringen overgenomen, die vervolgens ook via dezelfde routes de Noordzee door trekken. Hierdoor is het vaak makkelijk te voorspellen in welke gebieden de haring zich ophoudt.

VOORTPLANTING

Afhankelijk van het voedselaanbod en de watertemperatuur duurt het twee tot drie jaar voordat haring kan paaien. In augustus, september en oktober vormt zich hom in de mannetjes- en kuit in de vrouwtjesharing. In december zijn hom en kuit voldoende gerijpt en worden ze afgezet. De bevruchting van de eitjes gaat buiten de vissen om in zee. Een vrouwtjesharing kan meer dan honderdduizend eitjes produceren, die allemaal worden bevrucht. Het produceren van hom en kuit vergt veel van de vis en gaat ten koste van het vetgehalte. Na het paaien is de vis in de winterperiode erg mager en moet hij weer op krachten komen. In het voorjaar raakt het vetgehalte door het toenemende voedselaanbod geleidelijk weer op peil, zodat in mei de vissers op vette maatjes weer kan beginnen.



Leefgebied van de haring.

LEEFOMGEVING

De haring is een pelagische (midwater) soort, die wijdverbreid is over de Noordelijke Atlantische Oceaan. Hij komt voor bij de kust van Noorwegen, rond IJsland, Groenland en voor de oostkust van de VS en Canada. Ook in de Stille Oceaan wordt haring gevangen. Overdag verblijft de haring in dieper water dan 's nachts, wanneer de school opstijgt om zich te voeden.

VANGST HARING

Haringquota

De visserij is een van de meest gereguleerde economische sectoren. Zo worden er allerlei beperkingen gesteld met betrekking tot de omvang van de visserijvloot en gelden er vele technische voorschriften en regels (geboden en verboden) waaraan vissers zich te houden hebben. Daarnaast wordt ieder jaar de maximaal te vangen hoeveelheid van iedere vissoort vastgesteld op basis van wetenschappelijk onderzoek en advies. Deze TAC (Total Allowable Catch) wordt per soort via vaste verdeelsleutels verdeeld over de landen die een historisch aandeel hebben in een bepaalde visserij. Ook voor de Noordzeeharing wordt jaarlijks door de EU samen met Noorwegen een TAC vastgesteld die wordt verdeeld over enkele EU lidstaten (waaronder Nederland) en Noorwegen. Dit gebeurt samen met Noorwegen omdat het Noordzeeharingbestand zowel in het EU-deel als in het Noorse deel van de Noordzee voorkomt (dit is een zogeheten shared stock).

Overzicht van de TAC voor Noordzeeharing van de afgelopen jaren:

2006	455.000 ton
2007	341.000 ton
2008	201.000 ton
2009	171.000 ton
2010	164.000 ton
2011	200.000 ton
2012	405.000 ton
2013	478.000 ton
2014	470.000 ton
2015	445.000 ton
2016	518.000 ton
2017	481.608 ton
2018	600.588 ton
2019	385.008 ton
2020	385.008 ton
2021	365.792 ton

Zoals gezegd is deze TAC verdeeld over Nederland, België, Duitsland, het Verenigd Koninkrijk, Denemarken, Frankrijk, Zweden en Noorwegen. Van de totale toegestane vangsthoeveelheid van Noordzeeharing voor humane consumptie wordt jaarlijks ca. 25.000 ton (25 miljoen kilo) verwerkt tot Hollandse Nieuwe. Dat zijn in totaal ongeveer 180 miljoen haringen. De overige hoeveelheid Noordzeeharing is geen nieuwe haring, maar wordt ofwel verwerkt tot haringconserven of gerookte haring, ofwel wordt aan boord in hele staat ingevroren en geëxporteerd naar landen buiten de EU.

Van de totaal toegestane vangsthoeveelheid wordt 'slechts' een twintigste deel aangewend voor verwerking tot Hollandse Nieuwe



NATUURLIJKE VIJANDEN EN PARASieten

Haringlarven en jonge haring worden gegeten door andere vissen, zoogdieren en vogels. Kabeljauw, wijting, zalm, orka's, albatrossen, zeehonden en dolfijnen zijn de grootste natuurlijke vijanden.

De haring zelf kan parasieten bevatten, waarvan de haringworm de bekendste is. De naam is een beetje misleidend, de glazige worm komt namelijk ook in andere vissen en zeedieren voor. Voor de mens is deze worm, die enkele weken zout en zuur kan overleven, gevaarlijk. Hij kan ernstige inwendige aandoeningen veroorzaken. Om die reden moet haring voor consumptie altijd eerst ingevroren zijn geweest. Dat overleeft de parasiet niet.

KAKEN EN RIJPEN

Bij het kaken, dat steeds vaker wordt toevertrouwd aan razendsnel werkende computergestuurde robots, worden de kieuwen (kaak = kieuw), de ingewanden deels en de keel van de haring verwijderd. De vis kan zo goed ontbloeden, met als resultaat blank visvlees.

Niet alle ingewanden worden weggehaald. De alvleesklier (pancreas) blijft in de vis. Deze klier produceert een enzym dat de haring helpt zijn voedsel te verteren. Het enzym verandert na de dood van de haring de eiwitten in de vis. Zo komt de rijping op gang die de Hollandse Nieuwe zijn hoogst eigen smaak, geur en textuur oplevert.

VERWERKING

In de meeste gevallen wordt haring aan boord gekoeld en aan wal geakaat en vervolgens droog gezouten of gepekeld (in een zoutoplossing waarvoor ook zeewater met extra zout wordt gebruikt). Het zoutgehalte wordt bepaald aan de hand van wisselende factoren: de grootte van de haring, het vetgehalte, de temperatuur van de vis en de smaak van afnemers. Met het pekelen begint gedurende een aantal uren een gecontroleerde rijping, die de uiteindelijke smaak van de Nieuwe haring bepaalt. In emmertjes, bakken of vacuümgetrokken plastic zakken gaan de haringen vervolgens met de pekel de diepvries in.

Het zout heeft een remmende werking op de rijping en de lage temperatuur zet het rijpingsproces vrijwel stil. Het invriezen is verplicht om de mogelijk in de vis aanwezige haringworm, onschadelijk te maken.

De verwerking van haring vindt plaats in drie typen bedrijven: producenten / handelaren in gezouten haring, haringinleggerijen en haring- en makreelrokerijen. Daarnaast zijn er leveranciers van grondstof voor de productiebedrijven. Maatjesharing wordt behalve door deze gespecialiseerde bedrijven ook verwerkt en verhandeld door de binnenlandse visgroothandel. De haring verwerkende industrie is voor de grondstofvoorziening vooral afhankelijk van de ontwikkeling van de haringvisserij in de Noordzee en het Skagerrak.



HANDEL & EXPORT

Afzet van haring

Haring is sinds jaar en dag één van de meest gegeten vissoorten in Nederland. Maar ook in het buitenland zijn grote afnemers van haring te vinden. Iets minder dan de helft van de aangevoerde haring blijft in Nederland, het andere deel wordt geëxporteerd naar Duitsland en België. De export-producten worden het meest geleverd aan groothandelaren en importeurs en in het binnenland zijn de visgroothandel en de visdetailhandel de belangrijkste afnemers.

Er zijn in Nederland zo'n 10 haringhandelaren actief. Een aantal van deze bedrijven beschikken over eigen verwerkende bedrijven in Scandinavië en Nederland. Deze bedrijven zijn volledig uitgerust voor de distributie van het product van en naar het buitenland.

Bij de visserij op maatjesharing wordt de haring vers aangeland en daar geakaat, gepekeld en vervolgens ingevroren. Het invriezen van haring is wettelijk verplicht om de mogelijke aanwezige haringworm onschadelijk te maken. De op zee ingevroren haring wordt afgezet aan bedrijven voor verdere verwerking, vrijwel altijd aan bedrijven binnen Europa, of wordt geëxporteerd voor directe consumptie. Deze laatste export richt zich in het algemeen op landen buiten Europa (niet EU landen).

Van de totale vangsthoeveelheid Noordzeeharing wordt zo'n twintigste deel, ongeveer 25.000 ton, tot Hollandse Nieuwe verwerkt. Dat zijn in totaal 180 miljoen haringen. Hiervan gaat 50% naar Duitsland, 42,5% blijft in Nederland en 7,5% wordt naar België geëxporteerd



De overige hoeveelheid te vangen Noordzeeharing is geen nieuwe haring, maar wordt vaak verwerkt tot rolmops, gerookte haring, of wordt aan boord in hele staat ingevroren en geëxporteerd, vooral ook naar landen

HOLLANDSE NIEUWE

Wat is Hollandse Nieuwe?

De Hollandse Nieuwe wordt in zes weken tijd (half mei tot juli) gevangen, want juist dan is de haring in het goede biologische stadium om er Hollandse Nieuwe van te maken. Elk jaar doorloopt de haring dezelfde cyclus. In de winter maanden is hij mager en in het voorjaar begint de haring te groeien door de aanwezigheid van plankton in het water. Onder gunstige omstandigheden kan een haring zich in het voorjaar elke dag 2 procent vetter eten. Een kwart van zijn gewicht kan uiteindelijk uit vet gaan bestaan. In mei, als de haring voldoende vet is, begint de periode waarin op maatjesharing wordt gevestigd. Die duurt doorgaans tot juli. Haring mag Hollandse Nieuwe heten als hij goed vet is, en op de traditionele Hollandse manier gekeukt, gezouten en gefileerd is.

Maagdelijke haring

Hollandse Nieuwe wordt ook wel maatjesharing genoemd. Deze benaming verwijst naar het biologische stadium waarin de haring zich bevindt. Op het moment dat de Hollandse Nieuwe wordt gevangen, heeft zich nog niet opnieuw hom en kuit gevormd. Na het jaarlijkse paaien is de vis telkens weer 'maagdijk'. De aanduiding maatje is een verbastering van maagdje. In België is de Hollandse Nieuwe bekend als 'maatjes', de Duitsers spreken van 'Matjes'.

Het hele jaar

Alle haring die tussen half mei en juli wordt gevangen, gaat na het kaken en pekelen de diepvries in. Ingevroren haring kan maandenlang worden bewaard, waardoor de consument het hele jaar door 'Hollandse Nieuwe' kan eten. De haring die je later eet, kan door het uiterst trage rijpingsproces in het vrieshuis iets voller van smaak zijn.



Gegarandeerde Traditionele Specialiteit

Sinds januari 2016 draagt de Hollandse Nieuwe het EU predikaat 'Gegarandeerde Traditionele Specialiteit'. Daarmee komt de Hollandse Nieuwe terecht in het rijtje van Serranoham, Nederlandse Boerenkaas en Mozzarella. Gegarandeerde Traditionele Specialiteit betekent dat het product een bijzonder traditioneel karakter heeft vanwege de samenstelling of bereidingswijze.

Binnen de GTS verordening zijn ook de verschillende benamingen voor Hollandse Nieuwe vastgelegd. Vanaf de start van het seizoen mag haring Hollandse Nieuwe heten tot en met september van dat jaar. Na 30 september moet de haring onder de naam 'Hollandse maatjesharing' verkocht worden.



DUURZAAM

Het woord duurzaamheid wordt de laatste jaren veelvuldig gebruikt. Kort gezegd draait het bij duurzaamheid om drie pijlers: people (mensen), planet (milieu) en profit (economie). Deze 'drie p's' betekenen in feite dat we onze aarde zo beheren dat ook onze kleinkinderen gezond en veilig kunnen leven. Duurzame (of verantwoorde) vis voldoet aan drie belangrijke normen:

1. De hoeveelheid van een vissoort moet op orde zijn, zodat de vis zich door voortplanting in stand kan houden.
2. De vangstmethode moet het milieu zoveel mogelijk ontzien.
3. De vistechniek moet zo gericht mogelijk kunnen vissen met zo min mogelijk ongewenste bijvangst in de netten.

Marine Stewardship Council

De Nederlandse haringvisserij heeft binnen Europa een voorbeeldpositie ingenomen als het om duurzaamheid gaat. Nadat in 2006 alle door Nederland gevangen Noordzeeharing het label van de Marine Stewardship Council (MSC) mocht voeren, volgt in 2009 de rest van de haringvisserij.

Het bekende internationale keurmerk MSC is het keurmerk van de Marine Stewardship Council. Het MSC label garandeert dat de vis op zo'n manier gevangen is dat het voldoet aan de hierboven genoemde voorwaarden.. Elke vijf jaren dient deze certificering opnieuw te worden 'behaald', welke tot op heden telkens is verkregen.



BRONNEN

- WUR (<https://www.wur.nl/nl/nieuws/Sterke-jaarklassen-voor-platvis-kabeljauw-in-de-problemen.htm>)

- MSC (<https://www.msc.org/nl/>)

- Visserij.nl (<https://www.visserij.nl/2020/06/30/groot-deel-visbestanden-nederlandse-visserij-in-noordzee-staan-er-goed/>)

Visafslagweg 1

2583 DM Den Haag

T: +31 (0) 88 336 96 55

E: info@visbureau.nl

W: visbureau.nl

