

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 honderdduizende tegelijk in scholen en voeden zich met plankton en de allerkleinste zeediertjes. Het minime 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. 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 bij de mannetjes en kuit bij de vrouwtjes. In december zijn hom en kuit voldoende gerijpt en worden ze afgezet. De bevruchting van de eitjes gaat buiten de visen 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 rond eind mei de visserij op vette maatjes weer kan beginnen.



Leefgebied van de haring

LEEFOMGEVING

Haring is een pelagische (midwater) soort, die wijdverspreid is over de noordelijke Atlantische Oceaan. Hij komt voor bij de kust van Noorwegen, 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 slechts 25.000 ton (25 miljoen kilo) verwerkt tot Hollandse Nieuwe. Dat zijn in totaal ongeveer 180 miljoen haringen.

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 dolfinen 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 pekeldiepvries 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 een 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 (50%) en België (7,5%). De exportproducten worden het meest geleverd aan groothandelaren en importeurs. 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 beschikt 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. De op zee ingevroren haring wordt afgezet aan bedrijven voor verdere verwerking (rolmops, gerookte haring of geëxporteerd, vooral ook naar landen buiten de EU.



HOLLANDSE NIEUWE

Haring, Hollandse Nieuwe en maatjesharing: allemaal termen die we gebruiken om dezelfde vis aan te duiden. Of toch niet? Er is wel degelijk een verschil.

Wat is Hollandse Nieuwe?

Haring voor Hollandse Nieuwe wordt in zes weken tijd gevangen, van eind mei tot juli in opdracht van de Nederlandse haringhandelaren. Haring dient een vetpercentage te hebben van tenminste 16% om te worden verwerkt tot Hollandse Nieuwe. Ondanks dat de vangst en de verwerking hoofdzakelijk in Scandinavië plaatsvindt, noemen we de haring zo door het specifieke Hollandse procedé dat de haring ondergaat: kaken, pekelen en de gecontroleerde rijping. Na dit procedé gaat de haring de diepvries in, waardoor wij in Nederland en ver daarbuiten nog maandenlang kunnen genieten van Hollandse Nieuwe.

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' worden verkocht.

Maatjesharing

Maatjesharing ondergaat hetzelfde procedé als de Hollandse Nieuwe, het verschil tussen de twee ligt in de periode van consumptie. Na september mag de term Hollandse Nieuwe niet meer worden gebruikt en heet dezelfde haring dus 'maatjesharing'. Deze naam komt van de vroegere benaming 'maagdelijke haring' omdat deze haring nog geen hom of kuit bevat. De woorden 'maagdelijke en haring' zijn verbasterd tot het woord 'maatjesharing'. In België is de Hollandse Nieuwe bekend als 'maatjes', de Duitsers spreken van 'Matjes'.

Gerookte haring en rolmops

Haring die het niet schopt tot 'Hollandse Nieuwe' wordt onder meer verwerkt tot gerookte haring, rolmops of wordt in z'n geheel ingevroren en geëxporteerd.

Het hele jaar

Alle haring die tussen eind 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 nieuwe haring kan eten. De haring die je later eet, kan door het uiterst trage rijpingsproces in het vrieshuis iets voller van smaak zijn.



DUURZAAM

Het woord duurzaamheid wordt de laatste jaren veelvuldig gebruikt. Kort gezegd draait het bij duurzaamheid om de drie pijlers:

1. People (mensen)
2. Planet (milieu)
3. 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 visteknik 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 jaar 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

