ROG

Factsheet

ALGEMEEN

Rog is net als de haai een kraakbeenvis. Het lichaam van de rog is afgeplat, en, afgezien van de staart, ruit- tot schijfvormig. Ondanks dat er in de Noordzee diverse rogsoorten voorkomen, worden ze onder een verzamelnaam verkocht.

BIOLOGIE

De roggen bestaan uit meer dan 450 beschreven soorten. Over de indeling is geen consensus. Vaak wordt de indeling volgens ITIS gevolgd, waarin 6 ordes en 21 families worden onderscheiden. FishBase hanteert een veel eenvoudiger indeling met maar drie ordes; deze indeling is gebaseerd op een publicatie uit 1994.[6]

Het lichaam van de rog is afgeplat, en, afgezien van de staart, ruit- tot schijfvormig. Aangezien de roggen tot de kraakbeenvissen behoren, hebben ze geen skelet met botten maar een meer elastische substantie. De vijf kieuwspleten liggen aan de buikzijde. Er zijn doorgaans twee rugvinnen te vinden op de staart. De staartvin kan bij een aantal soorten ontbreken. De roggen uit de eerste twee ordes (Myliobafokiformes en Rajiformes) zwemmen met behulp van hun grote borstvinnen, terwijl de zaagvissen, de stroom-, sluimer en sidderroggen en de gitaarroggen en vioolroggen met hun achterlichaam en staart zwemmen, zoals de haaien. De ogen zijn aan de bovenzijde van de kop gepositioneerd.

De eieren van roggen zijn vierkant van vorm. De vreemde vorm heeft een functionaliteit, aan elke hoek van het ei hangt een soort draadje. Dat draadje grijpt zich vast aan wier, kleine stenen of wat dan ook. Het ei kan dan niet makkelijk door de stroming meegenomen worden of van een rots afrollen. Het aantal eieren verschilt per soort, variërend van maximaal 20 tot 170 stuks.[1]

De meeste roggen hebben sterke en geronde tanden ontwikkeld om zo de schelp van soorten die op de bodem van de zee leven open te breken. De prooi wordt door de meeste soorten opgespoord door het reukvermogen. Roggen voeden zich vooral met weekdieren, wormachtigen, kreeftachtigen, stekelhuidigen en bodemvissen, afhankelijk van de soort. Enkele soorten leven op plankton.[6]

VISSERIJ

Door de Nederlandse visserij wordt niet actief op rog gevist: rog is bijvangst (marginaal) bij het vissen op bijvoorbeeld tong en schol. Vissers op de Noordzee en in het Kanaal treffen steeds meer roggen aan in hun netten en zijn verplicht die mee te nemen. De Europese Aanlandplicht schrijft namelijk voor dat vanaf 2019 alle gevangen commerciële vissoorten, dus ook roggen, aangeland moeten worden. Is het quotum van een soort als roggen op, dan zijn de vissers uitgevist ook al hebben ze nog voldoende quotum voor andere soorten. Hierdoor wordt rog ook wel een wurgsoort (Choke Species) genoemd voor de visserij op de Noordzee en in het Kanaal.[3]

Het vermijden van de vangst van een bepaalde soort is niet eenvoudig. Voor kleine platvissen kan de maaswijdte van de netten worden vergroot maar voor grotere platvissen waartoe zelfs de kleinste roggen behoren werkt dat niet. Bovendien verlies je dan ook nog eens marktwaarde tong en andere kleine platvissoorten.[3]

De rog die het meest gevangen wordt door de Nederlandse visserij is stekelrog, gladde rog en blonde rog. De vangstquotum voor rog in 2019 is vastgesteld op 257 ton voor rog uit de Noordzee en 12 ton voor rog uit het Kanaal.[4]

CONSUMPTIE

Het culinaire gedeelte van de rog zit geheel in zijn vleugels, dit zijn de fors ontwikkelde borstvinnen. De rogvleugels nemen een derde van het lichaamsgewicht in beslag. Het vlees van de rog is romig, lekker van smaak en zo goed als vetloos. Een verse rogvleugel is lichtroze van kleur en heeft een stevige textuur. Niet taai, maar ook niet slap, zelden droog. Het visvlees verkleurt tijdens de bereiding van roze naar wit. Het verschil in dikte is soms lastig bij de bereiding (bakken, pocheren, koken of frituren). Een te gaar gebakken vleugel valt snel uit elkaar en het sappige visvlees droogt uit. Rog met bruine boter is de meest bekende klassieke Franse bereidingswijze.

Afbeelding: Gepocheerde rogvleugel (via Visrecepten.nl)

BRONNEN

1. Compendium voor de Leefomgeving. (2008, 4 maart). Roggen en visserij. Geraadpleegd op 19 juni 2019, van https://www.clo.nl/indicatoren/nl124905-roggen-en-omvang-vissersvloot
2. Davidson, A. (2001). Noord-Atlantisch Viskookboek.
3. Nederlandse Vissersbond. (2016, 28 april). Het dilemma van de roggen. Geraadpleegd op 19 juni 2019, van https://www.vissersbond.nl/het-dilemma-van-de-roggen/
4. Nederlandse Vissersbond. (2019, 13 juni). Uitputting Nederlandse visserijquota 7 juni 2019. Geraadpleegd op 19 juni 2019, van https://www.vissersbond.nl/uitputting-nederlandse-visserijquota-7-juni-2019/
5. Visserijnieuws. (2018, 29 maart). Overleving platvis en rog. Geraadpleegd op 19 juni 2019, van https://www.visserijnieuws.nl/nieuws/overleving-platvis-en-rog
6. Wikipedia. (z.d.). Roggen. Geraadpleegd op 19 juni 2019, van https://nl.wikipedia.org/wiki/Roggen

MEER WETEN?

Kijk voor meer informatie over rog op: www.visrecepten.nl/over-vis/vissoorten/rog
Bekijk de recepten met rog: www.visrecepten.nl/recepten-bereiden/recepten

Of neem contact op met het Nederlands Visbureau:

Visafslagweg 1

2583 DM Den Haag

T 088 336 96 55

E info@visbureau.nl

W www.visbureau.nl

Nederlands Visbureau