

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2015/C 156/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku na podstawie art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

SPECYFIKACJA PRODUKTU DOTYCZĄCA GWARANTOWANEJ TRADYCYJNEJ SPECJALNOŚCI

„HOLLANDSE MAATJESHARING”/„HOLLANDSE NIEUWE”/„HOLLÄNDISCHER MATJES”

NR WE: NL-TSG-0007-01178 – 06.11.2013

1. Nazwa(-y) przeznaczona(-e) do rejestracji

Wnioskuje się o rejestrację nazw: „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”

Jednocześnie wnioskuje się o rejestrację nazwy „Holländischer Matjes” w języku niemieckim.

2. Rodzaj produktu

Klasa 1.7. Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

3. Uzasadnienie dla ubiegania się o rejestrację

3.1. Produkt

— otrzymano z zastosowaniem sposobu produkcji, przetwarzania lub składu odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego;

— został wytworzony z surowców lub składników, które są tradycyjnie stosowane.

3.2. Nazwa

— jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do określonego produktu;

— odnosi się do tradycyjnego charakteru lub specyfiki produktu.

Nazwa „Hollandse maatjesharing” jest uznawana za wspólne określenie, w ramach którego chroniony jest tradycyjny produkt, pozyskiwany w okresie połowowym od dnia 1 maja do dnia 31 sierpnia. „Hollandse maatjesharing”/„Holländischer Matjes” może być sprzedawany pod tą nazwą zarówno w okresie połowowym przed dniem 31 sierpnia, jak i po tej dacie.

Określenie „Hollandse Nieuwe” funkcjonuje w Niderlandach. Jest to stara, tradycyjna nazwa, którą można stosować wyłącznie w odniesieniu do tradycyjnego produktu, który odławia się i sprzedaje w okresie od dnia 1 maja do dnia 31 sierpnia danego roku kalendarzowego.

Nazwy te wyrażają specyficzny charakter produktu. Stosowane są w odniesieniu do matiasów, które są od wieków w tradycyjny holenderski sposób patroszone lub odgławiane, a następnie moczone w solance lub solone na sucho, i które można spożywać po zakończeniu naturalnego procesu dojrzewania enzymatycznego. Określenie „maatjesharing” („matias”) wskazuje na stadium rozwoju biologicznego i dotyczy śledzia złowionego w okresie od dnia 1 maja do dnia 31 sierpnia danego roku kalendarzowego. „Maatje” jest zniekształconą formą słowa „maagdje” („dziewiczka”): u złowionego śledzia nie występuje jeszcze ikra ani mlecz. Określenie „maatjesharing” jako takie odnosi się zatem jedynie do surowca. Określenie „Hollandse” wskazuje na tradycyjną metodę wytwarzania tego produktu; matiasy można bowiem również przygotowywać innymi metodami.

4. Opis

4.1. Opis produktu, do którego stosuje się nazwa określona w pkt 1, zawierający najważniejsze cechy fizyczne, chemiczne, mikrobiologiczne lub organoleptyczne wskazujące na specyficzny charakter produktu (art. 7 ust. 2 rozporządzenia)

Nazwa „Hollandse maatjesharing” odnosi się do śledzia (*Clupea harengus*) mającego co najmniej trzy lata. Śledź ten jest smukłą, dość niewielką rybą. Na ciemnoniebieskim grzbiecie posiada krótką płetwę. Jego ości są miękkie. Ryba ta posiada ponadto następujące cechy:

— niewielkie narządy płciowe (długość 3–8 mm),

— ikra lub mlecz niewidzialne gołym okiem,

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- jaskrawoczerwone jajniki; czerwone/szare jądra,
- tkanka tłuszczowa przezroczysto-biała,
- białe mięso,
- zapach świeży, słony i bardziej lub mniej dojrzały,
- mięso o delikatnej i tłustej konsystencji,
- smak kremowy, lekko słony i delikatny.

Specyficzny charakter

Specyficzny charakter „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes” związany jest z charakterystycznymi cechami tego produktu:

- specyficznym charakterem matiasów wykorzystanych jako surowiec,
- tradycyjnym, holenderskim sposobem patroszenia lub odgławiania, solenia i dojrzewania.

Charakterystyczne cechy „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes” uzyskiwane są dzięki wykorzystaniu matiasów oraz zastosowaniu tradycyjnej metody przetwarzania.

„Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes” różni się od piklinga, gdyż piklingi wytwarzane są z całych śledzi wraz z ikrą lub mleczem, a następnie są wędzone i solone. Piklingi są moczone w solance lub solone, a następnie suszone i wędzone. Śledzie są wędzone w temperaturze nie wyższej niż 25 stopni, podczas gdy w przypadku „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes” śledzie są odgławiane lub patroszone, a następnie solone i zamrażane. Ikra i mlecz występujące w piklingach są dla znawców prawdziwym przysmakiem. Matiasy wykorzystywane do produkcji „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes” praktycznie nie zawierają ikry ani mleczu.

„Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes” różni się od marynowanych śledzi czy rolmopsów, ponieważ produkty te wytwarzane są ze śledzi, które złożyły już ikrę lub uwolniły mlecz i które są zbyt chude, by można z nich było wytworzyć „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes”. Rolmops oznacza zwijanego fileta z marynowanego śledzia nadziewanego ogórkiem konserwowym i cebulkami. Całość spięta jest wykałaczką.

- 4.2. Opis metody wytwarzania produktu, do którego stosuje się nazwa określona w pkt 1, której przestrzegać muszą producenci, w tym – w stosownych przypadkach – opis charakteru i cech wykorzystywanych surowców lub składników, oraz sposobu przygotowania produktu (art. 7 ust. 2 rozporządzenia)

Śledzie wykorzystywane do wytwarzania produktu „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes” opisanego w pkt 4.1 są odgławiane na początku okresu połowowego (od maja do sierpnia) i przetwarzane zgodnie z poniżej opisanymi metodami.

Selekcja matiasów

Po połowie sprawdza się, czy śledzie posiadają cechy wymienione w pkt 4.1. Następnie sprawdza się, czy tkanka tłuszczowa jest przezroczysto-biała. Aby sprawdzić kolor narządów płciowych, śledzia trzeba rozciąć.

Jeżeli próbka nie spełnia warunków pozwalających uznać śledzi za matiasy, złowione ryby przeznaczają się do innego celu.

Proces przetwórczy

Cały proces przetwórczy polegający na patroszeniu, soleniu i dojrzewaniu odbywa się zgodnie z tradycyjnym holenderskim przepisem:

Po połowie matiasy należy wypatroszyć lub odgławić. Czynności te można przeprowadzić na pokładzie statku lub na lądzie.

Podczas patroszenia usuwane są skrzela i wnętrzności, z wyjątkiem trzustki. Patroszenie coraz częściej odbywa się automatycznie, aczkolwiek nadal można używać w tym celu specjalnego nożyka. Umożliwia to dokładniejsze odsączenie krwi, dzięki czemu uzyskuje się biały kolor mięsa. Trzustka wytwarza enzym trawienny, który po śmierci śledzia zmienia jego białko. W ten sposób rozpoczyna się proces dojrzewania enzymatycznego, dzięki któremu holenderski matias uzyskuje swój niepowtarzalny smak i zapach oraz specyficzną konsystencję. Dojrzewanie polega na autolizie tłustego mięsa wywołanej przez enzymy trzustki.

Odgławianie wywołuje podobny skutek. Odcinana jest wówczas cała głowa, podczas gdy w przypadku patroszenia głowę pozostawia się.

Obie metody przynoszą pożądany skutek w odniesieniu do procesu dojrzewania.

Dojrzewanie

Wypatroszone lub odgłowione śledzie dojrzewają w solance. Proces ten może przebiegać na dwa sposoby:

Ryby posypywane są suchą solą, która powoduje wypłynięcie soków i krwi, dzięki czemu tworzy się naturalna solanka.

Sól rozpuszcza się w wodzie. W otrzymanej solance zanurza się następnie matiasy. Do sporządzenia roztworu można również wykorzystać wodę morską, do której dodaje się więcej soli.

Sól użyta do solanki nie musi spełniać szczególnych wymogów. Zanurzenie w solance rozpoczyna proces dojrzewania. Aby stać się gotowym produktem, matiasy dojrzewają od 4 godzin do 4 dni, w zależności od wielkości, masy i zawartości tłuszczu, w kadziach lub wiadrach wypełnionych solanką, w zależności od zapotrzebowania na rynku, przy czym większe sztuki trzymane są w solance dłużej niż małe śledzie. Sól spowalnia proces dojrzewania, dzięki czemu „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes” może być przechowywany przez dłuższy czas bez zmiany swoich charakterystycznych cech (smaku).

Istnieją trzy różne metody przetwarzania produktu:

1. Metoda patroszenia na morzu, zgodnie z którą śledzie są patroszone i zanurzone w solance/solone na pokładzie statku, tak aby okres dojrzewania rozpoczął się natychmiast. Następnie śledzie są zamrażane.
2. Metoda patroszenia na lądzie, zgodnie z którą bezpośrednio po połowie śledzie schładza się w wodzie morskiej i transportuje na ląd, gdzie następnie są one patroszone/odgławiane i zanurzone w solance/solone, dojrzewają i są zamrażane.
3. Śledzie są najpierw zamrażane w całości (bez przetwarzania i sortowania), a po przewiezieniu na ląd są rozmrażane i patroszone/odgławiane. Następnie są zanurzone w solance lub posypywane solą, po czym rozpoczyna się proces dojrzewania.

Wszystkie metody prowadzą do powstania dobrego produktu o nazwie „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes”.

Zamrażanie jest wymagane rozporządzeniem (WE) nr 853/2004.

„Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes” może być sprzedawany niefiletowy lub w postaci filetów. „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes” może być filetowy ręcznie lub mechanicznie po zakończeniu procesu dojrzewania trwającego 1–7 dni i przebiegającego w temperaturze 0–4 °C. W przypadku ryby wypatroszonej proces dojrzewania może odbywać się przed zamrożeniem lub po nim.

Kontrola

Tradycyjna kontrola (dojrzałego) „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes” przez sprzedawców ryb przebiega następująco:

1. Sprawdzanie zapachu „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes” (najczęściej w wiaderku). Zapach musi być świeży, a nie intensywnie zjełczały.
2. Solanka musi mieć odpowiedni kolor i przejrzystość. Solanki należy spróbować. Sól i dojrzewający produkt muszą mieć dobry (nie zgniły) smak.
3. Sprawdzanie „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes” przez dotyk. Śledzia należy przesunąć między palcami w obie strony. Ryba musi mieć zwartą strukturę i jednocześnie być delikatna w dotyku.
4. Z wiadra należy ostrożnie wyjąć jedną lub dwie sztuki w celu zbadania poprzez filetowanie. Należy sprawdzić zawartość żołądka pod kątem planktonu oraz ocenić podskórną tkankę tłuszczową.

Tradycyjnie nowy połów sprawdzany jest wcześniej, podczas aukcji pierwszej kadzi. Każdy sprzedawca ryb sprawdza jednak nadal zakupione przez siebie „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes” w ten sam sposób.

Oprócz tego przeprowadzane są kontrole wrywkowe, podczas których sprawdza się:

1. właściwe stosowanie nazwy;
2. datę połowu, który powinien mieć miejsce w miesiącach od maja do sierpnia;
3. to, czy produkt został wypatroszony/odgłowiony, zanurzony w solance i poddany procesowi dojrzewania.

4.3. Opis najważniejszych elementów, które stanowią o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 rozporządzenia)

Tradycyjny sposób produkcji

Historycy do dziś spierają się, czy to rzeczywiście Willem Beukelzoon z Biervliet wynalazł metodę patroszenia śledzi. Wierda – historyk i autor książki na temat wynalazków i wynalazców – był właśnie tego zdania:

„Solenie śledzi i innych ryb zastosował po raz pierwszy 300 lat temu rybak Willem Beukelsen z Biervliet, [...] miasta położonego we Flandrii. Zaczynał od patroszenia śledzi, a potem wkładał je do beczki z solanką, aby wyładowywać je w tej postaci. Zmarł w roku 1397, a w swoim herbie miał dwa noże do patroszenia. Stał się sławny, a mieszkańcy do dziś pokazują jego grób. Cesarz Karol V, który lubił śledzie, [...] wspominał go z szacunkiem, a w roku 1556 przybył do Biervliet wraz z siostrą Marią, królową Węgier, oraz królową Francji, aby odwiedzić jego grób i pobłogosławić jego duszę.” (Wierda, *Naauwkeurige Verhandeling van de eerste Uytvindingen en Uytvinders*, 1733)

To, czy Beukelzoon rzeczywiście wynalazł metodę patroszenia śledzi, czy też uczyniło to więcej osób w różnych miejscach i niezależnie od siebie, nie ma w tym przypadku większego znaczenia. W tamtych czasach nie wiedziano nic o działaniu enzymów i w zasadzie nie rozumiano, jak wielką wartość miała opracowana metoda. Patroszenie w przeszłości odbywało się głównie na lądzie. (A. de Boer, W. Klootwijk. *Haring en zijn maatjes*, 2004).

Pierwotnie w średniowieczu połowy śledzi dokonywane były głównie w duńskiej Skanii. Rok 1384 stał się jednak prawdziwym punktem zwrotnym w historii połowów tej ryby. Podczas corocznego Dnia Hanzy miasta hanzeatyczne odmówiły dalszego świadczenia usług holenderskim statkom. Doprowadziło to do udanego przeniesienia połowów śledzi do Holandii. Holenderscy rybacy zajmujący się połowem śledzi nie byli już mile widziani w Skanii i w Anglii, musieli więc dokonywać obróbki śledzi na pokładzie, na pełnym morzu. W ten sposób Holendrzy wypracowali dla swojego produktu jakość, która w końcu przewyższyła jakość śledzia ze Skanii:

„Okoliczności zmusiły Holendrów do oczyszczania i solenia śledzi na pokładzie statku bezpośrednio po połowie, co prawdopodobnie znacznie poprawiło jakość i trwałość produktu.” (Stam, *Haring een liefdesgeschiedenis*, 2011).

Stam podkreśla w swojej książce znaczenie solenia. Sól wstrzymuje wzrost bakterii i ma duże znaczenie dla okresu trwałości śledzia. Dzięki soleniu produktu mógł on pozostawać na statku dłużej i nie ulegać zepsuciu. To właśnie „oczyszczanie”, czyli patroszenie, stanowi ostatecznie o unikalności „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes”. Niderlandzkie słowo oznaczające patroszenie (*kaken*) wywodzi się z tej samej rodziny, co słowo oznaczające skrzela (*kaak*), i odnosi się do usuwania wnętrzości. Szczególnie w przypadku tego rodzaju patroszenia jest to, że nie usuwa się wszystkich wnętrzości, jak ma to miejsce przy wykorzystaniu innych metod patroszenia. Różnica ta ma zasadnicze znaczenie: w przypadku „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes” kluczowe jest pozostawienie trzustki. Ten gruczoł trawienny wydziela enzymy rozkładające białko, które odpowiadają za proces dojrzewania rybiego mięsa. Na wiosnę u matiasów wydziela się duża ilość enzymów. Nowa metoda polegająca na patroszeniu i soleniu doprowadziła do tego, że statki mogły być większe i mogły wypływać na dalej położone obszary połowów. Możliwe było zatem łowienie i sprowadzanie na ląd większej ilości ryb. Zwiększenie skali połowów doprowadziło do zwiększenia dobrobytu (Stam, 2011).

Sukces Holendrów w połowach śledzi dokonał się dzięki przejściu od patroszenia na lądzie do patroszenia na morzu w wyniku zakazu z 1384 r. Gdy holenderscy rybacy przestali być mile widziani w Skanii, zaczęli patroszyć śledzie na morzu i solić je w beczkach. Śledź patroszony na morzu dokładniej się wykrwawia, co jest dużą zaletą. Śledź patroszony po upływie pewnego czasu na lądzie wykrwawia się gorzej, ponieważ krew jest już skrzepnięta. Znanicy nadal potrafią odróżnić śledzia patroszonego na lądzie od śledzia patroszonego na morzu. Patroszenie śledzi na morzu stanowiło punkt zwrotny w połowach śledzi w Niderlandach, na czym kraj ten znacznie skorzystał. Od 1450 r. rybołówstwo w Niderlandach zaczęło rozkwitać, przyjmując nazwę „buisnering” (pochodząca od nowego typu statku rybackiego – *buis*), zmienioną od 1567 r. na „Groote Visscherij” (wielkie rybołówstwo), i stało się wielkim komercyjnym sektorem połowu śledzi (Stam, 2011). Przez dziesiątki lat, do 1857 r., monopol na patroszenie miały trzy miasta położone nad Mozą: Schiedam, Vlaardingen i Maassluis.

Tradycyjny surowiec

Pod koniec lat siedemdziesiątych ubiegłego wieku na Morzu Północnym wprowadzono zakaz połowu śledzia z powodu malejących zasobów. Hurtownicy z Niderlandów przenieśli się wówczas do Danii. Duńczycy poławiali w cieśninie Skagerrak rodzaj śledzia bardzo przypominającego matiasa z Morza Północnego. Omawiane procesy patroszenia i dojrzewania były wówczas Duńczykom nieznane. Holendrzy w Jutlandii zastosowali wobec miejscowego śledzia swój własny, sprawdzony sposób obróbki. Po 1983 r. częściowo przywrócono połowy śledzia na Morzu Północnym. Holendrzy nadal jednak kupowali i przetwarzali duńskiego śledzia. Obecnie jest to ten sam rodzaj śledzia, który wcześniej poławiany był na wielu holenderskich statkach. Lata później niderlandzcy sprzedawcy śledzi rozszerzyli swoją działalność na Norwegię i w mniejszym stopniu na Szkocję. W Holandii obchodzi się Dzień Flagi („Vlaggetjesdag”); kiedyś był to przeddzień wypłynięcia statków na połów śledzi, dziś w ten sposób świętowane jest pojawienie się „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes”. Pierwsze działania promocyjne wokół „Vlaggetjesdag” odbyły się w 1947 r. Wypłynięcie floty miało symboliczne znaczenie i było radosną chwilą dla biednej części społeczności. Pojawienie się „Hollandse maatjesharing”/„Hollandse Nieuwe”/„Holländischer Matjes” oznaczało lepsze czasy, a „Vlaggetjesdag” stał się ich symbolem.
