

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2015/C 156/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DISCIPLINARE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

«HOLLANDSE MAATJESHARING»/«HOLLANDSE NIEUWE»/«HOLLÄNDISCHER MATJES»

Numero CE: NL-TSG-0007-01178 — 6.11.2013

1. Denominazione(i) da registrare

Viene richiesta la registrazione per le seguenti denominazioni: «Hollandse maatjesharing»/«Hollandse Nieuwe».

Viene inoltre richiesta la registrazione per la denominazione in tedesco «Holländischer Matjes».

2. Tipo di prodotto

Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

3. Motivi della registrazione

3.1. Specificare se il prodotto

- è ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o composizione corrispondente a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento
- è ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente

3.2. Specificare se il nome

- è stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto specifico
- designa il carattere tradizionale o la specificità del prodotto.

La denominazione *Hollandse maatjesharing* è considerata il termine generico per la protezione del prodotto tradizionale catturato durante la campagna di pesca dal 1° maggio al 31 agosto. L'*Hollandse maatjesharing/Holländischer matjes* può essere commercializzata con tale denominazione sia prima che dopo il 31 agosto.

Il termine *Hollandse Nieuwe* è un concetto consolidato nei Paesi Bassi: si tratta della vecchia denominazione tradizionale che può essere utilizzata unicamente per il prodotto tradizionale catturato e venduto nel periodo compreso tra il 1° maggio e il 31 agosto dell'anno civile in corso.

Queste denominazioni, che esprimono le caratteristiche specifiche del prodotto, sono utilizzate per designare le aringhe giovani (o *maatjesharing*) che da secoli vengono eviscerate o private della testa e quindi messe in salamoia e sotto sale secondo il metodo tradizionale neerlandese e che possono essere consumate dopo una maturazione enzimatica naturale. Il termine *maatjesharing* si riferisce allo stadio biologico raggiunto dall'aringa e rappresenta l'aringa catturata nel periodo compreso tra il 1° maggio e il 31 agosto dell'anno civile in corso. Il termine *maatje* è una derivazione del termine *maagdje* (vergine): nel momento in cui l'aringa viene catturata non ha ancora formato latte o uova. Il termine *maatjesharing* fa quindi solamente riferimento alla materia prima utilizzata. Il termine *Hollandse* si riferisce invece al metodo tradizionale di produzione ad esso associato. In realtà le *maatjes* possono anche essere trasformate in altri modi.

4. Descrizione

4.1. Descrivere il prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1, comprese le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche che dimostrano la specificità del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento)

Hollandse maatjesharing è la denominazione utilizzata per l'aringa (*Clupea harengus*) di almeno tre anni. Si tratta di un pesce dal corpo slanciato, di piccole dimensioni con una pinna corta sul dorso blu scuro. La lisca dell'aringa è morbida. Altre caratteristiche di questa specie sono:

- piccoli organi riproduttivi (3-8 mm),
- presenza non visibile a occhio nudo di uova o latte,

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- ovaie di colore rosso vivo; testicoli grigio/rossastri,
- strato di grasso bianco traslucido,
- colore bianco della carne,
- odore fresco, salino e più o meno maturo,
- consistenza della carne tenera e grassa,
- gusto cremoso, leggermente salato e morbido.

Specificità

La specificità dell'*Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes* è legata a una serie di caratteristiche proprie di questo prodotto, tra cui:

- il carattere specifico dell'aringa giovane utilizzata come materia prima,
- il metodo tradizionale neerlandese di eviscerazione e rimozione della testa, il processo di salamoia e di maturazione.

Le *Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes* devono le loro caratteristiche peculiari alla combinazione della materia prima utilizzata e del tradizionale metodo di lavorazione.

Le *Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes* si distinguono dall'aringa affumicata (*buckling*), in quanto quest'ultima è ottenuta da aringhe mature, con uova e latte, le quali vengono affumicate e salate. Queste aringhe sono messe in salamoia o sotto sale e quindi essiccate con affumicatura. Le aringhe sono affumicate a temperatura non superiore a 25 °C, mentre nel caso dell'*Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes*, le aringhe sono private della testa e eviscerate per essere quindi messe sotto salamoia e congelate. Le uova e il latte del *buckling* sono una vera squisitezza per gli intenditori. Le aringhe giovani utilizzate per l'*Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes* contengono quantità trascurabili di latte o uova.

Le *Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes* si distinguono dalle aringhe marinate o *rollmops*, le quali sono costituite da aringhe vecchie che hanno già dato latte e uova e sono troppo magre per essere trasformate in *Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes*. Un *rollmops* è un filetto di aringa arrotolato attorno a un cetriolino sottaceto e cipolline, tenuti insieme da uno spiedino.

- 4.2. Descrivere il metodo di produzione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1 che i produttori devono rispettare, compresi, se del caso, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento)

Come indicato al punto 4.1, le *Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes* sono catturate all'inizio della campagna di pesca (da maggio a agosto compreso) e sono trasformate utilizzando uno dei metodi descritti di seguito.

Selezione delle aringhe giovani

Dopo essere stata pescata, l'aringa è controllata per verificare le caratteristiche di cui al punto 4.1. Lo strato di grasso è controllato per verificare che sia bianco traslucido. L'aringa va aperta al fine di controllare il colore degli organi riproduttivi

Se il campione non corrisponde a un'aringa idonea, l'aringa è utilizzata per altre finalità.

Trasformazione

L'insieme del processo di trasformazione, tra cui l'eviscerazione, la messa in salamoia e la maturazione, avviene secondo una ricetta tradizionale neerlandese.

Dopo la cattura, la giovane aringa deve essere eviscerata e privata della testa, il che avviene in mare o sulla terraferma.

Con l'eviscerazione, si eliminano le branchie e una parte delle interiora, ad eccezione del pancreas. L'eviscerazione è sempre più un processo automatizzato, ma può anche essere effettuata servendosi di un coltello speciale. Ciò consente al sangue di defluire correttamente e conferisce un colore bianco alla carne. Il pancreas produce un enzima necessario per la digestione dell'aringa. Dopo la morte dell'aringa, questo enzima modifica le proteine del pesce ed è in questo modo che interviene la maturazione enzimatica che conferisce all'*Hollandse maatjesharing* il gusto, l'odore e la consistenza del tutto particolari. La maturazione consiste nella trasformazione autolitica della carne grassa del pesce da parte degli enzimi pancreatici.

La rimozione della testa produce lo stesso risultato: in questo caso la testa viene interamente rimossa mentre nel caso dell'eviscerazione rimane attaccata ai pesci.

Entrambe le tecniche sono ugualmente efficaci in termini di processo di maturazione.

Processo di maturazione

Le aringhe eviscerate o private della testa sono maturate in salamoia. Ciò può essere fatto secondo le seguenti modalità:

si possono cospargere i pesci di sale secco, che assorbe l'umidità e il sangue e forma una salamoia naturale;

il sale è sciolto in acqua per formare una salamoia e la giovane aringa vi viene immersa. Si può ottenere questa soluzione salina utilizzando acqua di mare alla quale si aggiunge sale.

Il sale non deve soddisfare condizioni speciali. La salamoia è la prima fase del processo di maturazione. Al fine di ottenere il prodotto finale, le aringhe giovani vengono messe per una durata compresa tra 4 ore e 4 giorni, in funzione delle dimensioni, del peso, del tenore di materie grasse, in barili, secchi o bacini riempiti di salamoia a seconda della domanda sul mercato, tenendo conto del fatto che un'aringa di grandi dimensioni resta in salamoia per un periodo più lungo di quelle piccole. Il sale blocca la maturazione, per cui le *Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes* possono essere conservate per lunghi periodi senza che le loro proprietà (gusto) si modifichino.

Vi sono tre diversi metodi di trasformazione:

- 1) il metodo di eviscerazione in mare, in cui l'aringa è eviscerata e messa in salamoia/salata in mare al fine di iniziare subito il periodo di maturazione. L'aringa viene quindi congelata;
- 2) il metodo di eviscerazione sulla terraferma, in cui, subito dopo la cattura, le aringhe vengono raffreddate nell'acqua di mare e quindi sbarcate, dopo di che vengono eviscerate/private della testa, messe in salamoia/salate, per subire il processo di maturazione ed essere congelate;
- 3) dopo essere stata congelata (senza trasformazione o selezione), l'aringa viene scongelata a terra per essere eviscerata/privata della testa, dopo di che viene messa in salamoia o salata a secco e quindi inizia il periodo di maturazione.

Tutti questi metodi permettono di produrre delle *Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes* di qualità.

Il congelamento dell'aringa è obbligatorio a norma del regolamento (UE) n. 853/2004.

Le *Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes* possono essere vendute sotto forma di filetti o meno. Le aringhe possono essere filettate manualmente o a macchina dopo un processo di maturazione di durata compresa tra uno e sette giorni a una temperatura di 0-4 °C. Nel caso dei pesci eviscerati, la maturazione può avvenire prima e/o dopo il congelamento.

Controlli

Di seguito sono descritti i controlli tradizionalmente effettuati dalle pescherie sulle *Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes* giunte a maturazione:

- 1) le *Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes* (generalmente conservate in un secchio) devono essere fresche e non odorare di rancido o avariato;
- 2) la salamoia deve soddisfare criteri di colore e chiarezza. Bisogna assaggiare la salamoia per verificare che il sale e la maturazione sviluppino un buon gusto non avariato;
- 3) la consistenza delle aringhe viene controllata tastando le aringhe tra le dita. Le aringhe devono presentare una struttura solida pur risultando morbide al tatto;
- 4) bisogna scavare con cautela nel secchio per prelevarne uno o due esemplari che devono essere verificati filettandoli. Il contenuto dello stomaco viene esaminato per verificare la presenza di plancton e bisogna controllare il tenore di grasso subcutaneo.

Secondo la tradizione il controllo delle prime catture avviene pubblicamente prima della vendita all'asta del primo barile. In ogni caso, ogni commerciante deve controllare la propria partita seguendo la stessa procedura.

Viene inoltre effettuato un controllo a campione per verificare:

- 1) l'uso corretto della denominazione;
- 2) la data di cattura, che deve situarsi tra maggio e agosto;
- 3) il fatto che il prodotto sia stato eviscerato/privato della testa, messo in salamoia e giunto a maturazione.

4.3. *Descrivere i principali elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento)*

Metodo di produzione tradizionale

Gli storici stanno ancora discutendo se sia stato effettivamente Willem Beukelzoon, originario di Biervliet, ad aver inventato il metodo di eviscerazione (con rimozione delle branchie) delle aringhe. Wierda, lo storico che ha scritto un libro sulle invenzioni e gli inventori, riteneva di sì:

*«La pratica di salatura delle aringhe e degli altri pesci è stata sviluppata solo 300 anni fa da un pescatore, Willem Beukelsen di Biervliet, [...] una città situata nella Fiandra continentale. Fu il primo ad effettuare l'eviscerazione delle aringhe con rimozione delle branchie, per poi metterle in barile sotto salamoia per facilitarne il trasporto. All'epoca della morte di Beukelsen nel 1397, il suo stemma raffigurava due coltelli. Diventò una personalità e la sua tomba viene ancora oggi mostrata dai residenti di zona. L'imperatore Carlo V, che apprezzava le aringhe, [...] volle onorare la memoria di questo uomo e nel 1556 si recò con la sorella, Maria, regina dell'Ungheria e di Francia, a Biervliet presso la sua tomba per pregare per la salvezza della sua anima.» (Wierda, *Naauwkeurige Verhandeling van de eerste Uytvindingen en Uytvinders, 1733*).*

Che sia stato effettivamente Beukelzoon ad inventare il processo di eviscerazione delle aringhe con taglio delle branchie o se esso sia stato introdotto da persone diverse in modo indipendente in diversi luoghi è irrilevante. All'epoca nessuno sapeva nulla dei processi enzimatici e quindi il valore dell'invenzione non sarebbe in realtà stato compreso. L'eviscerazione veniva effettuata prevalentemente sulla terraferma (A. de Boer, W. Klootwijk, Haring en zijn maatjes, 2004).

Nel Medioevo la pesca delle aringhe fu originariamente dominata dall'allora regione danese della Scania (Skåne). L'anno 1384 segnò tuttavia un punto di svolta nella storia dell'aringa, quando in occasione la lega anseatica decise di non di rifornire più le imbarcazioni di pesca dei Paesi Bassi. A seguito di tale divieto, il successo della pesca dell'aringa si spostò con successo in Olanda. Per i pescatori di aringa olandesi, che non erano più accolti con favore nella Scania o in Inghilterra, l'unica alternativa consisteva nel trasformare le aringhe a bordo delle loro imbarcazioni mentre la nave si trovava in mare aperto. Gli olandesi perfezionarono quindi la qualità del prodotto, che alla fine superò quello della Scania:

*«Il fatto che gli olandesi siano stati costretti dalle circostanze a pulire e salare le aringhe a bordo subito dopo la cattura migliorò considerevolmente la sua qualità e durezza.» (Stam, Haring. *Een liefdesgeschiedenis, 2011*)*

Nel suo libro, Stam ha sottolineato l'importanza della salatura. Il sale ha l'effetto di inibire la crescita dei batteri e ha svolto un ruolo di primaria importanza per aumentare il periodo di conservazione delle aringhe. Grazie alla salatura, le imbarcazioni potevano rimanere più a lungo in mare senza che il pesce si alterasse. È la «pulizia», o piuttosto l'eviscerazione, che in ultima analisi rende le *Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes* un prodotto unico. Il termine neerlandese per eviscerazione (*kaken*) deriva da una parola che significa «branchie» e «*kaken*» è l'azione di eliminare le interiora. L'aspetto particolare di questo tipo di eviscerazione (*kaken*) è che le interiora non sono completamente rimosse, come accade nel caso dell'eviscerazione normale (*stripping*). Questa differenza è cruciale: nel caso delle *Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes*, il fattore chiave è che il pancreas è lasciato all'interno del pesce. La ghiandola digerente contiene enzimi che degradano le proteine e contribuiscono a maturare la carne dei pesci. In primavera, le aringhe sono piene di enzimi. L'invenzione di questo tipo di eviscerazione, combinata alla salatura, ha permesso di utilizzare imbarcazioni più grandi e quindi di accedere a zone di pesca più lontane. Di conseguenza, si possono catturare e sbarcare più pesci. Ciò ha portato ad una maggiore prosperità (Stam 2011).

La fama dei pescatori olandesi dediti alla pesca dell'aringa è dovuta al passaggio dall'eviscerazione sulla terraferma a quella in mare a seguito del divieto imposto nel 1384. Quando i pescatori olandesi non sono più stati accolti con favore nella Scania, hanno iniziato a eviscerare le aringhe in mare e quindi a salarle in botti. Le aringhe eviscerate in mare scaricano il sangue in modo più efficace, il che costituisce un grande vantaggio. Le aringhe eviscerate a terra scaricano il sangue in modo meno efficace, in quanto il sangue si è già coagulato. Gli intenditori capiscono da sempre se un'aringa è stata eviscerata sulla terraferma o in mare. L'eviscerazione delle aringhe in mare ha segnato un punto di svolta nella pesca delle aringhe e i Paesi Bassi ne hanno tratto molti vantaggi. A partire dal 1450, l'industria è diventata fiorente e ha preso il nome di «*buisnering*» dal termine di un nuovo battello da pesca (*buis*) e dal 1567 è nota come la «Grande pesca» commerciale dell'aringa (Stam 2011). Per molti decenni, fino al 1857, Schiedam, Vlaardingen e Maassluis (note come «le tre città sulla Mosa») hanno detenuto un monopolio per quanto riguarda l'eviscerazione.

Materie prime tradizionali

Alla fine degli anni '70, la diminuzione delle scorte ha portato all'introduzione di un divieto di pesca per l'aringa del Mare del Nord. I grossisti si sono trasferiti dai Paesi Bassi in Danimarca. I danesi pescavano nello Skagerrak un tipo di aringhe molto simile a quelle del Mare del Nord. L'viscerazione e la maturazione non erano ancora note ai danesi all'epoca. I Paesi Bassi hanno applicato nello Jutland le loro tecniche di trattamento delle aringhe. La pesca dell'aringa nel Mare del Nord è stata nuovamente autorizzata dopo il 1983, anche se su scala limitata. Tuttavia, gli olandesi hanno continuato ad acquistare e trasformare aringhe danesi. Sono le stesse aringhe del Mare del Nord che in passato pescavano tante imbarcazioni olandesi. Alcuni anni più tardi, i commercianti olandesi hanno esteso le loro operazioni alle acque della Norvegia e, in misura minore, della Scozia. Nei Paesi Bassi si celebra la giornata della bandiera (Vlaggetjesdag): in passato era la vigilia della partenza delle imbarcazioni dal porto mentre oggi corrisponde all'arrivo della *Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes*. È nel 1947 che il Vlaggetjesdag ha assunto tanta importanza: la partenza della flotta aveva un significato simbolico ed era fonte di ottimismo per le fasce più povere della popolazione. L'arrivo della *Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes* annunciava un futuro più radioso e il Vlaggetjesdag ne era un simbolo.
