



## PRESSEINFORMATION

### **Lebensmittel im Blickpunkt: Holländisch oder nordisch – die Unterschiede beim Matjes**

Lebensmittelüberwachung kontrolliert regelmäßig Heringe auf Rückstände und Parasiten

**Mai, Juni und Juli sind Matjeszeit. Nur Heringe, die im Frühjahr gefangen und vorher noch nicht gelaicht haben, erreichen einen Fettgehalt von mindestens 12 Prozent im essbaren Teil und können so zu Matjes verarbeitet werden. Hauptfanggebiete für Matjes, die auf den deutschen Markt kommen, sind der Nordostatlantik und die westliche Ostsee. Ein „holländischer Matjes“ muss nicht vor den Niederlanden gefangen worden sein. Die Handelsbezeichnung weist nämlich nicht auf die Herkunft, sondern auf die Herstellungsweise hin.**

Als Matjesheringe dürfen nach den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches gesalzene Fische bezeichnet werden, die aus frischen oder tiefgefrorenen Heringen hergestellt werden, deren Fettgehalt im essbaren Anteil mindestens 12 Prozent beträgt. Im Handel wird sowohl „echter“ oder „holländischer“ als auch „nordischer“ Matjes angeboten. Beim „echten“ oder „holländischen“ Matjes werden alle Eingeweide bis auf die Bauchspeicheldrüse entfernt. Die natürliche Reifung erfolgt durch körpereigene Enzyme und die Zugabe von Salz und führt so zu einem charakteristischen Aroma sowie einer zarten Konsistenz. Darüber hinaus werden „holländische“ Matjes in der Regel als Doppelfilets an einer Schwanzflosse angeboten. Bei Matjes „nordischer Art“ erfolgt eine Schnellreifung unter Zusatz von Salz, technologischen Enzymen und zum Teil auch Farb- und Konservierungsstoffen. Dieses Produkt wird in der Regel zu günstigeren Preisen angeboten als der naturgereifte Matjes und ist bei Kühlung länger haltbar. Verbraucher können „nordischen“ Matjes daran erkennen, dass er eine durchgängig rosa oder violette Färbung aufweist und die Struktur des Fischmuskelfleisches fester ist.

Die Identität und Herkunft des Matjes können Verbraucher sowohl bei vorverpackter Ware als auch bei Abgabe loser Ware über den Ladentisch einfach nachvollziehen. Frischer Fisch

muss unter anderem mit der Handelsbezeichnung der Art, dem wissenschaftlichen Namen, der Produktionsmethode, dem Fanggebiet und der Fanggerätekategorie gekennzeichnet sein.

### **Maßnahmen gegen Parasiten**

Fisch, der roh weiterverarbeitet wird, ist immer besonders anfällig für mikrobielle Belastungen. Daher schreibt die EU-Hygieneverordnung detaillierte Anforderungen an die Herstellung sowie die Weiterverarbeitung von Heringen vor, die roh oder fast roh verzehrt werden. So müssen Heringe vor der Weiterverarbeitung zum Schutz vor Parasiten, wie etwa Fadenwürmer (Nematoden), die auch den Menschen befallen können, über einen Zeitraum von mindestens 24 Stunden bei einer Temperatur von unter -20 °C eingefroren werden. Die Lebensmittelüberwachungsbehörden der Bundesländer kontrollieren regelmäßig Matjesheringe auf das Vorkommen sowohl von Parasiten als auch von Keimen wie Salmonellen oder Listerien.

Auch die Belastung mit chemischen Kontaminanten wie Dioxine/PCB, Perfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS), Bromierte Flammschutzmittel oder Schwermetalle wird regelmäßig untersucht – so im Rahmen des bundesweiten Programms Monitoring, das vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) koordiniert und veröffentlicht wird. Im aktuellen Monitoringjahr 2016 ist Hering wieder Bestandteil des Warenkorbs. Die Ergebnisse der bisherigen Monitoring-Untersuchungen zeigen, dass die untersuchten Heringe, die für den deutschen Markt in der Regel aus Fanggebieten des Nordostatlantiks sowie der westlichen Ostsee stammen, grundsätzlich nur gering mit Kontaminanten belastet sind.

### **Hintergrundinformation**

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) ist eine eigenständige Bundesoberbehörde im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft. Das BVL ist für die Zulassung von Pflanzenschutzmitteln, Tierarzneimitteln und gentechnisch veränderten Organismen in Deutschland zuständig. Im Bereich der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit übernimmt es umfassende Managementaufgaben und koordiniert auf verschiedenen Ebenen die Zusammenarbeit zwischen dem Bund, den Bundesländern und der Europäischen Union. In der Rubrik „Lebensmittel im Blickpunkt“ stellt das BVL regelmäßig Informationen zu bestimmten Lebensmitteln zusammen.

## Weiterführende Informationen

Monitoring-Berichte des BVL: [www.bvl.bund.de/monitoring](http://www.bvl.bund.de/monitoring)