

ROGGEN

Raja spp. en Leucoraja spp.

LEKKER
VAN BIJ
ONS

Kraakbeenvissen, orde van de rogachtigen en familie van de roggen

Voedingswaarde per 100 g
89 kcal – 0,2 g vetten – 20,7 g eiwitten



ENKELE ROGSOORTEN

Stekelrog

Raja clavata

FR: raie bouclée

UK: thornback ray

DE: Nagelroche

Lokaal: ruige rog

Blonde rog

Raja brachyura

raie lisse

blonde ray

Blonde

kielrog

Gevlekte rog

Raja montagui

raie douce

spotted ray

Gefleckter Roche

gladde rog

Er bestaan wel 460 verschillende soorten rog, waarvan 12 in de Noordzee. Belgische vissers vangen enkel drie soorten: stekelrog, blonde rog en gevlekte rog. Deze soorten zijn in goede staat dankzij duurzame visserij. Daarom worden specifiek deze drie gepromoot om de biodiversiteit te beschermen.

LEEFGEBIED

Stekelrog: Oost-Atlantische Oceaan (van de Faeröer, IJsland en Noorwegen tot Namibië; ook in de Noordzee) en in westelijke Baltische Zee, de Middellandse Zee en Zwarte Zee.

Blonde rog: Noordoost-Atlantische Oceaan (van Schotland tot Marokko; ook in de Noordzee) en de westelijke Middellandse Zee.

Gevlekte rog: Noordoost-Atlantische Oceaan (van de Shetland eilanden tot aan Marokko; ook in de Noordzee) en in de westelijke Baltische Zee en Middellandse Zee.



BESCHRIJVING



Stekelrog: Rij van 30-50 stekels op de middellijn tot aan de eerste rugvin. Lange stekelige staart met duidelijke bleke banden. De bovenkant is lichtbruin tot grijs gekleurd, maar vertoont een zeer variabel kleurpatroon (van donkere en gele vlekken met donkere puntjes) en heeft doornen verspreid over het oppervlak. Volwassen stekelrog meet 68-77 cm, de vrouwelijke kunnen tot 130 cm groot worden.

Blonde rog: Rij van 31-45 stekels op de middellijn tot aan de eerste rugvin. Stekelige staart zonder bleke banden. De bovenkant is lichtbruin gekleurd met grotere, lichte vlekken erover verspreid en vele kleine, donkere stipjes die tot op de rand lopen van de "roggenvleugel" (borstvinnen). Hierdoor is de soort te onderscheiden van de gevlekte rog (*Raja montagui*) en de stekelrog (*Raja clavata*). Volwassen blonde rog meet 80-90 cm, ze kunnen tot 120 cm groot worden.

Gevlekte rog: Het bovenste oppervlak is bij de gevlekte rog geel tot lichtbruin en wordt gekenmerkt door vele donkere vlekken die niet tot op de rand van de borstvinnen lopen (en daarmee het verschil maakt met blonde rog). Stekelige staart zonder bleke banden. Soms – niet altijd – is er op elke "vleugel" een grijskleurige "oogvlek" zichtbaar. Volwassen gevlekte rog meet 55 cm, ze kunnen tot 80 cm groot worden.

 Voor meer informatie zie Vis- en zeevruchtengids 2024.

CULINAIR

Stekelrog is de belangrijkste soort in de Europese wateren. Van de meeste roggen worden enkel de goed ontwikkelde borstvinnen (vleugels of vlerken) verkocht. Maar ook de wangen en levers zijn eetbaar en gelden bij kenners als een delicatessen. Roggenvleugels worden in de meeste gevallen gevild, vers of diepgevroren verhandeld. Een verse rog herken je aan de bloedrode kleur. Roggen hebben geen nieren en geven snel een ammoniakgeur af. Fileer de vleugels direct na aankoop, zo blijven ze verser. Dankzij de gelatineuze structuur is rog heerlijk in koude bereidingen, maar ook lauw en gebakken of gepocheerd is rog een streling voor de tong.



Recepten: www.visvanbijons.be

BESTE AANKOOPPERIODE

Rog is het hele jaar te verkrijgen.

BELGISCHE VISSERIJ OP ROG

AANVOERCIJFERS

Om de herkomst van onze vis transparant te maken, houden we bij welke hoeveelheden vis van bij ons worden aangeland door Vlaamse vissers in Vlaamse visveilingen.

Deze gegevens geven een helder beeld van de beschikbaarheid van lokale soorten en maken het mogelijk om trends in de aanvoer doorheen de jaren op te volgen.

 Voor meer informatie, zie tabel Aanvoercijfers Vis van bij ons.

VANGSTGEBIEDEN

Vissers zijn, ten behoeve van de traceerbaarheid, verplicht te registreren in welk gebied een vis gevangen werd. Daarom heeft de Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties (Food and Agricultural Organisation, FAO) de wereldzeeën onderverdeeld in verschillende visserijzones, elk met een eigen code.

Deze indeling wordt wereldwijd gebruikt en helpt om de herkomst van vis transparant en controleerbaar te maken. De bijhorende code vind je terug op het prijskaartje van de vis in onze winkelkar. Zo weet je precies uit welk deel van de wereldzee jouw vis afkomstig is. Onze vissers zijn actief in de Noordzee, de Westelijke Wateren en in de Golf van Biskaje.



Voor meer informatie, zie kaart vangstgebieden.

VANGSTMETHODES

Bijvangst in de visserij op pladijs en tong



Voor meer informatie zie Vis- en zeevruchtengids 2024.

MINIMALE AANLANDINGSMAAT*

50 cm

**De lengte van een vis is een goede indicator voor de levensfase (bijv. of de vis al geslachtsrijp is). Minimum lengtes zijn bedoeld om jonge vissen de kans te geven zich voort te planten voordat ze gevangen worden.*

