

🔒 **Alsjeblieft, dit artikel krijg je cadeau van Bakkerswereld**

Je kunt iedere 30 dagen 2 artikelen lezen. Meer lezen? Maak gratis een profiel aan.

[Gratis profiel aanmaken](#)

[Inloggen](#)

Artikel

9 mrt

Nieuw warenwetbesluit moet consument absolute helderheid bieden

label: De bakkerij



Foto: AMR

De tijd dat consumenten gewoon een halfje bruin of volkoren bestellen lijkt voorbij. Het nieuwe Warenwetbesluit Meel en Brood moet ervoor zorgen dat klanten direct helder hebben wat zij kopen: een tarwebrood wordt een ‘wit tarwebrood’, ‘bruin tarwebrood’ of ‘volkoren tarwebrood’. Het besluit gaat per 1 juli 2020 in. Voor bakkers geldt een overgangsperiode tot 1 juli 2022 om de veranderingen door te voeren.

Het nieuwe **Warenwetbesluit Meel en Brood** vervangt het oude uit 2017. De voornaamste redenen om het besluit aan te scherpen is werkelijk duidelijkheid scheppen voor de consument. ‘Voortaan moet uit de broodnaam blijken welke graandelen er in zijn verwerkt’, zo meldde **de Teleg raaf** afgelopen week.

De transparantie moet er tevens voor zorgen dat het imago van brood als goed en eerlijk product behouden blijft.

In de loop der jaren zijn er namelijk steeds meer broodsoorten en broodnamen bijgekomen, zoals spelt-, (zuur)desem- en donker meergranenbrood. Daarmee is een groot grijs gebied ontstaan in zowel de aanduiding van broodsoorten als in de samenstelling ervan. Hoeveel spelt zit er nu eigenlijk in een speltbrood? Hoeveel zou erin moeten zitten? Hoeveel desem moet er op een brood worden toegevoegd voordat het desembrood mag worden genoemd? En wat is desem dan eigenlijk? Is dat donkere oerbrood wel volkorenbrood?

Kritische tv-programma's als de Keuringsdienst van Waarde spinnen er garen bij.

Per 1 juli 2020 gelden de regels van het aangepaste Warenwetbesluit Meel en brood. Hoewel er een overgangstermijn van 2 jaar geldt, is het volgens NBC belangrijk dat de wet en de praktijk zo snel mogelijk overeenkomen: 'Wel zo helder voor uw klant'.

Regels op een rij

Die tijd is voorbij. Klanten moeten precies weten wat ze kopen. **Het NBC** in Wageningen heeft voor producerende bakkers een overzicht van alle regels en acties op een rij gezet, die voortvloeien uit het nieuwe Warenwetbesluit Meel en brood.

De voornaamste wijzigingen zitten hem in (hieronder per punt verder toegelicht):

- speltbrood
- (zuur)desem: niet alleen aan het brood, ook aan het desem zelf worden criteria gesteld
- maisbrood: wordt waarschijnlijk tarwemaisbrood
- meergranen
- wit, bruin of volkoren op ieder brood. Niet de kleur is bepalend, maar het gebruikte meel (bloem, meel of volkorenmeel)
- tarwebrood: waar de klant dit nu kent als het gewone bruinbrood, wordt dit straks een wit tarwebrood, bruin tarwebrood of volkoren tarwebrood
- nieuwe drogestofregels voor midden-groot brood*

Speltbrood

'Indien in de aanduiding de naam van één graansoort wordt gebezigd, moet het meelbestanddeel voor minimaal 98% afkomstig zijn van de betreffende graansoort', staat in artikel 7a van het Warenwetbesluit. Nu wordt er nog vaak speltbrood verkocht met minder dan 98% spelt, meestal gemengd met tarwe. Ofwel de samenstelling, ofwel de naam moet dus worden aangepast.

Een fantasienaam of handelsnaam van een product mag nooit in strijd zijn met de wettelijke aanduiding (maisbrood als fantasienaam gebruiken voor een tarwemaisbrood mag dus niet meer volgens de nieuwe regels) en ook niet in plaats daarvan gevoerd worden. Het noemen van

Zuurdesembrood

De aanduiding (zuur)desem mag alleen worden gebruikt wanneer dit als enige rijsmiddel is gebruikt. Verder mag er maximaal 0,2% droge gist of maximaal 0,5% verse gist worden toegevoegd. Bij een brood met vruchten, zaden en pitten mag dat 0,5% of 1,2% zijn.

een fantasienaam én wettelijke aanduiding mag, alleen een wettelijke aanduiding gebruiken mag ook, maar alleen een fantasienaam gebruiken mag niet.

Bovendien gelden er strikte eisen voor welk rijsmiddel als desem aangeduid mag worden. De bestanddelen daarvan zijn graan, water en actieve of reactiveerbare micro-organismen uit graan. Van een inactief desempoeder met de smaak van desem kan dus geen desembrood gemaakt worden.

Maïsbrood of tarwemaïsbrood?

Een maïsbrood zou volgens de nieuwe regels minimaal 98% maïs in het meelbestanddeel moeten hebben. Het is echter (nog) niet mogelijk een brood van (vrijwel) alleen maïs te bakken. In dit geval zal dus de naam moeten worden aangepast. Dit wordt dan waarschijnlijk tarwemaïsbrood of bijvoorbeeld speltmaïsbrood, afhankelijk van het gebruikte graan.

Indien in de aanduiding twee of meer graansoorten worden genoemd, moeten deze gezamenlijk voor minimaal 98% aanwezig zijn, en afzonderlijk voor minimaal 5% (het meelbestanddeel van een tarwemaïsbrood bevat dus minimaal 5% maïs). De graansoorten moeten worden vermeld in volgorde van de hoeveelheid waarin zij in het brood aanwezig zijn. Een brood met bijvoorbeeld 94% tarwe en 6% maïs, mag dus geen maïstarwebrood heten, maar wel tarwemaïsbrood.

Bij de samenstelling worden bij voorkeur eerst het graan (in volgorde van gewicht) en pas daarna bijzondere kenmerkende bestanddelen genoemd zoals rozijnen, zaden of pitten.

Meergranenbrood

Bij Meergranenbrood moet het meelbestanddeel uit minimaal drie verschillende graansoorten bestaan (decoratie telt dus niet mee voor het aantal graansoorten). De graansoort waarvan de aanwezige hoeveelheid het grootst is, mag maximaal 90% van het meelbestanddeel bedragen. Bovendien moeten de hoeveelheden van de afzonderlijke graanbestanddelen, uitgedrukt als percentage van het brood, in de ingrediëntenlijst worden vermeld.

Wit, bruin en volkoren

Niet de kleur is bepalend, maar de ingrediënten: bloem, meel of volkorenmeel. Deze verplichting geldt voor alle broodsoorten, inclusief stokbrood, vruchtenbrood, suikerbrood, melkbrood, kleinbrood, pita.

Wit: bevat voornamelijk bloem en de zemelen zijn niet zichtbaar.

Bruin: bevat voornamelijk (volkoren)meel, al dan niet gemengd met gebroken graankorrels en graanvlokken, en zemelen zijn zichtbaar. Gebruik bij voorkeur minimaal 50% volkorenmeel in bruin brood (advies).

Volkoren: bij volkorenbrood moeten de zetmeelrijke kern, kiem en zemelen in hun natuurlijke verhouding aanwezig zijn. Dit was al vastgelegd in het oude Warenwetbesluit. Wat er verandert, is

dat deze broden nu niet meer alleen zo mógen, maar zo móeten worden genoemd. De **SVWW** (Stichting Voedselveiligheidsinspecties Wageningen) heeft hier criteria en certificering voor opgesteld.

Tarwebrood

Waar de klant dit kent als het gewone bruinbrood, wordt dit straks een 'wit tarwebrood', 'bruin tarwebrood' of 'volkoren tarwebrood' (zie ook de uitleg hierboven).

*Droge stof

Naast heel en half kent de warenwet de nieuwe drogestofcategorie midden(groot) brood.

Midden(groot) brood moet tussen de 360 en 400 gram droge stof bevatten.

Bakkers moeten doorgaans op droge stof produceren wanneer brood tussen de 350 en 1000 gram weegt en/of de hoeveelheidsaanduiding (heel/half/middengroot) wordt genoemd in de officiële aanduiding van het product. Bijvoorbeeld: heel bruin tarwebrood.

Voor bakkers is het goed te weten of zij niet te veel weggeven en of het product voldoet aan de droge-stof-eisen. Daarvoor heeft NBC een **rekenhulp** gemaakt, waarmee de bakker gemakkelijk de afweeggewichten kan berekenen om te voldoen aan de eisen.

Bepaalde broodsoorten zijn uitgezonderd van deze verplichting, namelijk roggebrood, roggetarwebrood, stokbrood, brood met zeer laag glutengehalte en glutenvrij brood

Lees ook:

[Volkoren op de korrel bij Keuringsdienst van Waarde →](#)

Lees ook:

[Nieuw Warenwetbesluit Meel en brood geeft meer transparantie →](#)

Nieuwsbrief Bakkerswereld

Ontvang elke maandag en donderdag het laatste bakkersnieuws in uw mailbox.

- Ik ga akkoord met het ontvangen van vakinformatie op mijn interessegebieden van de titels van Vakmedianet en heb kennis genomen van het [Privacy en Cookie Beleid](#) van Vakmedianet groep.

Inschrijven