

# Warenwetbesluit Meel en brood

Geldig van 01-07-2020 t/m heden

Besluit van 4 juni 1998, houdende het Warenwetbesluit Meel en brood

Wij Beatrix, bij de gratie Gods, Koningin der Nederlanden, Prinses van Oranje-Nassau, enz. enz. enz.

Op de voordracht van de Staatssecretaris van Volksgezondheid, Welzijn en Sport van 18 september 1997, nr. GZB/VVB/975283, gedaan in overeenstemming met Onze Ministers van Economische Zaken en van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij;

Gelet op artikel II, eerste lid, van de Wijzigingswet 1988 Warenwet, alsmede op artikel 4, eerste lid, onder a, artikel 8, onder b en c, artikel 12, en artikel 14, van de Warenwet;

De Raad van State gehoord (advies van 18 november 1997, no. W13.97.0624);

Gezien het nader rapport van de Staatssecretaris van Volksgezondheid, Welzijn en Sport van 28 mei 1998 met nummer GZB/VVB/981807, uitgebracht in overeenstemming met Onze Ministers van Economische Zaken en van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij;

Hebben goedgevonden en verstaan:

## § 1.: algemene bepalingen

### Artikel 1

In dit besluit wordt verstaan onder:

- a. *meel*: de grotendeels poedervormige waar, verkregen door verkleinen of pletten van de vruchten van graan of de zaden van boekweit, waaraan kiemen en delen van de schil geheel of gedeeltelijk kunnen zijn onttrokken, en waarvan, voor zover het gerst, haver, rijst, wilde rijst of boekweit betreft, de doppen verwijderd zijn;
- b. *bloem*: meel, waarin kiemen en delen van de schil niet met het blote oog waarneembaar zijn;
- c. *brood*: de gebakken eetwaar, met als kenmerkende bestanddelen:
  - water of melk;
  - rijsmiddel, met dien verstande dat dit niet verplicht is voor roggebrood;
  - al dan niet verkleinde of geplette vruchten van graan, glutenvrije graanbestanddelen of zaden van boekweit;
  - zout;
- d. *anti-trypsinfactor*: actief bestanddeel van een waar dat de opname van trypsinen vanuit de darm verhindert;
- e. *droge stof*: de materie die achterblijft na droging van de waar;
- f. %: massaprocent;
- g. *decoratie*: aan de buitenkant van het brood voor het bakken aangebrachte bestanddelen, zoals sesamzaad en maanzaad;
- h. *(zuur)desem*: een product dat ontstaat na fermentatie van een mengsel op basis van graan, water en van nature aanwezige micro-organismen, waarbij de micro-organismen in een actieve toestand aanwezig zijn of reactiveerbaar zijn.

### Artikel 2

Het is verboden de bij of krachtens dit besluit bedoelde waren te bereiden, te verhandelen of te gebruiken voor de bereiding van brood anders dan met inachtneming van de bij of krachtens dit besluit gestelde voorschriften.

## § 2.: bereiding en samenstelling

### Artikel 3

- 1 Brood heeft een vochtgehalte van ten minste 20% en een gehalte aan zout van ten hoogste 1,8%, berekend op de droge stof.
- 2 De zoutnorm, bedoeld in het eerste lid, is niet van toepassing op brood waaraan zoutbevattende ingrediënten zijn toegevoegd en dat de consument niet ervaart als bestemd voor dagelijks gebruik.

### Artikel 4

- 1 Bij de bereiding van brood, en in meel, worden geen andere enzymen gebruikt dan koolhydraat- en eiwitsplitsende enzymen, of enzymen die ter zake door Onze Minister bij ministeriële regeling zijn toegelaten.
- 2 Onze Minister stelt bij ministeriële regeling nadere regels vast inzake de bij of krachtens het eerste lid toegelaten enzymen.

### Artikel 5

De anti-trypsinefactor van brood dat bereid is met gebruikmaking van soja-producten, bedraagt ten hoogste 5 mg/g eiwit.

### Artikel 6

In meel, bloem, andere vormen van graan en zaden van boekweit zijn niet aanwezig:

- a. brandschimmelsporen (sporen van het geslacht *Tilletia* (Tul.));
- b. bestanddelen van moederkoren (*Claviceps purpurea* (Tul.)); en
- c. onkruidzaden.

### Artikel 6a

- 1 De hoeveelheid droge stof van brood met of zonder decoratie met een gewicht tussen 350 gram en 1.000 gram ligt tussen de 240 en 265 gram, tussen de 360 en 400 gram of tussen de 480 en 530 gram.
- 2 Het eerste lid is niet van toepassing op brood met bijzondere kenmerkende bestanddelen in de kruim, roggebroom, roggetarwebroom, stokbrood, brood met een zeer laag glutengehalte en glutenvrij brood.

## § 3. Gereserveerde en verplichte aanduidingen

### Artikel 7

- 1 De aanduiding *meel* mag uitsluitend worden gebezigd voor meel.
- 2 De aanduiding *bloem* mag uitsluitend worden gebezigd voor bloem.
- 3 De aanduiding brood mag uitsluitend worden gebezigd voor brood.

### Artikel 7a

Indien in de aanduiding de naam van één graansoort wordt gebezigd moet het meelbestanddeel voor minimaal 98% afkomstig zijn van de betreffende graansoort.

### Artikel 7b

Indien in de aanduiding de naam van twee of meer graansoorten wordt gebezigd moeten deze graansoorten:

- a. gezamenlijk voor minimaal 98% aanwezig zijn in het meelbestanddeel;
- b. afzonderlijk voor minimaal 5% aanwezig zijn in het meelbestanddeel; en
- c. worden vermeld in de aanduiding, in afnemende volgorde van de hoeveelheid waarin zij in het brood aanwezig zijn.

### Artikel 7c

De aanduiding *meergranen* mag uitsluitend worden gebezigd voor brood:

- a. waarvan het meelbestanddeel uit minimaal 3 verschillende graansoorten bestaat;
- b. waarbij de graansoort, waarvan de aanwezige hoeveelheid ervan in het brood het grootst is, maximaal 90% van het meelbestanddeel bedraagt; en
- c. waarbij de hoeveelheid van de afzonderlijke graanbestanddelen, uitgedrukt als percentage in het brood, in de ingrediëntenlijst wordt vermeld.

#### Artikel 7d

- 1 De aanduiding (*zuur*)desem mag uitsluitend worden gebezigd indien:
  - a. (zuur)desem als enige rijsmiddel is gebruikt; en
  - b. maximaal 0,2% droge gist of maximaal 0,5% verse gist is toegevoegd aan het meelbestanddeel.
- 2 Indien een brood met vruchten, noten, zaden en pitten (minimaal 30% van het totaalgewicht) wordt aangeduid met (*zuur*)desem mag de hoeveelheid droge gist, in afwijking van het eerste lid, onderdeel b, in totaal maximaal 0,5% droge gist of maximaal 1,2% verse gist van het meelbestanddeel bedragen.

#### Artikel 8

De aanduiding *wit(te)brood* mag uitsluitend en moet worden gebezigd voor brood waarvan bloem het voornaamste meelbestanddeel is en waarin zemelen met het blote oog niet waarneembaar zijn.

#### Artikel 9

De aanduiding *bruinbrood* mag uitsluitend en moet worden gebezigd voor brood waarvan (volkoren)meel, al dan niet gemengd met gebroken graankorrels en graanvlokken, het voornaamste meelbestanddeel is en waarin zemelen met het blote oog waarneembaar zijn.

#### Artikel 10

De aanduiding *melkbrood* mag uitsluitend worden gebezigd voor brood waaraan melkbestanddelen in hun natuurlijke verhouding zijn toegevoegd, zodat het melkvetgehalte ten minste 1,5% van de droge stof bedraagt.

#### Artikel 11

Het woord krenten mag onderdeel uitmaken van de aanduiding van brood, indien dit ten minste 30% krenten bevat.

#### Artikel 12

Het woord rozijnen mag onderdeel uitmaken van de aanduiding van brood, indien dit ten minste 30% rozijnen bevat.

#### Artikel 13

Het woord krenten-rozijnen of rozijnen-krenten mag onderdeel uitmaken van de aanduiding van brood, indien dit een mengsel van krenten en rozijnen bevat van ten minste 30%.

#### Artikel 14

[Vervallen per 01-10-2017]

#### Artikel 15

- 1 Het woord *heel* of het woord *half* mag onderdeel uitmaken van de aanduiding van:
  - a. roggebrood, uitsluitend voor zover de hoeveelheid droge stof van de aldus aangeduide waar ligt tussen 520 en 560 gram onderscheidenlijk tussen 260 en 285 gram;
  - b. ander brood dan bedoeld onder a, uitsluitend voor zover de hoeveelheid droge stof van de aldus aangeduide waar ligt tussen 480 en 530 gram onderscheidenlijk tussen 240 en 265 gram.

- 2** Het woord *midden of middengroot* mag onderdeel uitmaken van de aanduiding van brood, anders dan bedoeld onder het eerste lid, uitsluitend voor zover de hoeveelheid droge stof van de aldus aangeduide waar ligt tussen de 360 en 400 gram. Indien het brood is gebakken in een bakblik, dan is de lengtemaat (buitenmaat) van het bakblik kleiner dan 27 centimeter.

## **Artikel 16**

Het woord *volkoren* mag uitsluitend en moet onderdeel uitmaken van de aanduiding van een in dit besluit bedoelde waar, voor zover in de aldus aangeduide waar de voorkomende zetmeelrijke kern, kiem en zemelen van de desbetreffende graansoort(en) in hun natuurlijke verhouding, al dan niet na een bewerking te hebben ondergaan, aanwezig zijn.

## **§ 4.: vermeldingen**

### **Artikel 17**

[Vervallen per 01-07-2007]

### **Artikel 18**

In afwijking van artikel 9, eerste lid, onder e, van Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten (PbEU 2011, L 304) hoeft geen vermelding van de netto-hoeveelheid te worden gebezigd bij de verhandeling van brood dat is aangeduid op de voet van artikel 15.

## **§ 5.: slotbepalingen**

### **Artikel 19**

- 1** Als methoden van onderzoek welke bij uitsluiting beslissend zijn voor de vaststelling of al dan niet is voldaan aan de bij dit besluit gestelde regels, worden aangewezen chromatografische en andere scheidingsmethoden, organoleptische bepalingsmethoden en detectiemethoden, alsmede de daartoe door een andere lidstaat van de Europese Unie aangewezen methoden.
- 2** Onze Minister kan bij ministeriële regeling nadere regels vaststellen inzake het eerste lid.

### **Artikel 19a**

Waren die voldoen aan het Warenwetbesluit Meel en brood zoals dat luidde op 30 juni 2020 mogen worden bereid, aangeduid, verhandeld of gebruikt voor de bereiding van brood tot 1 juli 2022.

### **Artikel 20**

De volgende besluiten worden ingetrokken:

- het Broodbesluit (Warenwet) 1985; en
- het Meelbesluit (Warenwet) 1985.

### **Artikel 21**

Dit besluit treedt in werking met ingang van de dag na de datum van uitgifte van het Staatsblad waarin het wordt geplaatst.

### **Artikel 22**

Dit besluit wordt aangehaald als: Warenwetbesluit Meel en brood.

Lasten en bevelen dat dit besluit met de daarbij behorende nota van toelichting in het Staatsblad zal worden geplaatst.

's-Gravenhage, 4 juni 1998

Beatrix

De Staatssecretaris van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,

E. G. Terpstra

Uitgegeven de achttiende juni 1998  
De Minister van Justitie,

W. Sordrager