

78. Meer transparantie door wetgeving

WIM KANNEGIETER

De bakkerijsector is een levende sector. Dat houdt onder meer in dat productietechnisch er voortdurend innovaties worden ontwikkeld die beantwoorden aan de behoefte van de consumenten. Dat is positief te waarderen, omdat daarmee ook de interesse voor brood als lekker, duurzaam en gezond product verder aangewakkerd wordt. Als belangrijkste leverancier van plantaardige eiwitten vervult brood daarnaast ook nog eens een belangrijke rol in de eiwittransitie die op dit moment speelt.

Innovaties kunnen echter ook leiden tot wildgroei en ongeenste uitwassen. Zo kwamen nieuwe broodvarianten een aantal jaren geleden op de markt. Denk hierbij aan zuurdesembrood, speltbrood, meergranenbrood, maisbrood etc. Eerst nog relatief onbekend maar al snel razend populair. Commerciële partijen stortten zich op de nieuwe producten en maakten het met allerlei hulpmiddelen mogelijk om bijvoorbeeld met een mespuntje spelpoeder een ‘gewoon’ brood te promoveren tot speltbrood. Voor de bakker een bijzonder interessante ontwikkeling daar speltbrood tegen een behoorlijk hogere prijs dan het normale brood verkocht kon worden.

Een zeer kwalijke ontwikkeling voor het imago van de bakkerij. Bakkers zijn vakmensen met liefde voor hun vak en hun product en geen rommelaars of kwakzalvers.

Gelukkig kent de bakkerijsector het ‘fenomeen’ Warenwetbesluit Meel en Brood. In dit besluit wordt onder meer, met de kracht van de wet, bepaald wat brood is en aan welke eisen dat brood moet voldoen. Zo bestaat volkorenbrood uit 100% volkoren. Dat is wettelijk vastgelegd. En dus heel wat anders dan de volkoren crackers of het volkoren beschuit dat slechts voor een gedeelte uit volkoren bestaat.

Het bestuur van de NVB was van mening dat, analoog aan het principe van een volkorenbrood dat voor 100% uit volkoren bestaat, die situatie ook voor de nieuwe broodsoorten zou moeten gaan gelden. Daartoe is eerst uitvoerig met de achterban gesproken over de (on)mogelijkheden van zo’n operatie. Het moet immers productietechnisch allemaal wel kunnen. Daar tegenover stond echter wel de manifeste wens van het bestuur dat de consument recht heeft op goede en open productinformatie. Wat er in zit, moet erop staan en de benaming moet in lijn zijn met de verhouding van de verschillende grondstoffen van het product.

Op basis van die gesprekken met de NVB-leden zijn voorstellen gemaakt om speltbrood, zuurdesembrood, meergranenbrood en andere broden te definiëren. Wat zijn de minimale verhoudingen tussen grondstoffen en hoeveelheden van grondstoffen in brood X, Y of Z? Met die voorstellen zijn de NVB-vertegenwoordigers vervolgens met branchepartijen aan de slag gegaan. Centraal hierbij stond de verdere versterking van het imago van de bakkerijbranche. Nadat overeenstemming was bereikt, was het tijd voor de volgende stap, het centrale Warenwetoverleg met NGO’s en de overheid. Gebruikelijk is dat daar de verschillen echt manifest worden. Normaliter hebben NGO’s wat minder met productietechnische argumenten. En brancheorganisaties wat minder met ‘dogmatische en activistische’ consumentenorganisaties.

Dit keer was het echter anders. De doelstelling van partijen was gelijk. Het voordeel was dat er concrete voorstellen van de bakkerijsector lagen en dat de consument meer transparantie zou krijgen bij de selectie van de producten.

In 2022 werd daarmee een mooie stap gezet door de inwerkingtreding van het nieuwe Warenwetbesluit Meel en Brood. Daarmee werd de Nederlandse broodcultuur verrijkt met een aantal standaarden voor lekkere, gezonde en duurzame producten en kwam de benaming van de broodsoorten in lijn te liggen met de hoeveelheid grondstoffen in het product.

Een goede ontwikkeling in de transparantie van de bakkerijketen en een versterking voor het imago van het product brood.

Over de auteur

Wim Kannegieter
Directeur NVB