

WERKDOCUMENT: actualisatie Warenwetbesluit Meel en brood

t.b.v. ROW 19 juni 2015

Doel van aanpassing

Al het brood dat door de consument gezien wordt als brood moet onder de definitie brood vallen. (Dit is dus inclusief glutenvrij/arm brood). Hiermee willen we voorkomen dat er brood op de markt is dat niet aan de zoutnorm hoeft te voldoen.

Daarnaast is gekeken welke onderdelen geschrapt of gewijzigd kunnen worden bijvoorbeeld omdat het in andere regelgeving is geregeld, om in lijn met andere besluiten en regelingen te brengen, omdat het verouderd is of om het besluit te versimpelen.

Met de bakkerijsector zijn de wijzigingen doorgesproken. Er zijn naast de hieronder voorgestelde wijzigingen ook ideeën om andere onderdelen van het warenwetbesluit aan te passen en ideeën voor nieuwe items.

In dit document staan:

- In tabelvorm de oude tekst en daarnaast een voorstel voor nieuwe tekst.
- Ideeën voor verdere aanpassingen.

Vraag aan ROW

Van de ROW vragen wij tijdens de vergadering een reactie bij de voorgestelde update van het Warenwetbesluit Meel en brood. Verder willen we discussiëren over ideeën voor verdere aanpassingen.

Vorstel wijziging Warenwetbesluit Meel en brood

§ 1: algemene bepalingen

<p>Artikel 1</p> <p>1. In dit besluit wordt verstaan onder:</p> <p>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;</p> <p>b. bloem: meel, waarin kiemen en delen van de schil niet met het blote oog waarneembaar zijn;</p> <p>c. gries, grutten: tot kleine en zeer kleine stukjes verkleinde vruchten van graan of zaden van boekweit;</p> <p>d. brood: de gebakken eetwaar, met als kenmerkende bestanddelen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • water of melk; • geen ander rijsmiddel dan bakkersgist of zuurdeeg; • al dan niet verkleinde of geplette vruchten van graan, of zaden van boekweit; en keuzenzout; waaraan al dan niet broodverbetermiddel is toegevoegd; <p>e. anti-trypsinefactor: actief bestanddeel van een waar dat de opname van trypsine vanuit de darm verhindert;</p> <p>f. droge stof: de materie die achterblijft na droging van de waar;</p> <p>g. %: massaprocent;</p> <p>h. verordening (EG) 1333/2008: verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van de Europese Unie van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven (PbEU L 354);</p> <p>i. decoratie: aan de buitenkant van het brood voor het bakken aangebrachte bestanddelen, zoals sesamzaad en maanzaad.</p>	<p>Artikel 1</p> <p>1. In dit besluit wordt verstaan onder:</p> <p>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;</p> <p>b. bloem: meel, waarin kiemen en delen van de schil niet met het blote oog waarneembaar zijn;</p> <p>c. gries, grutten: tot kleine en zeer kleine stukjes verkleinde vruchten van graan of zaden van boekweit;</p> <p>d. brood: de gebakken eetwaar, met als kenmerkende bestanddelen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • water of melk; • geen ander rijsmiddel dan bakkersgist of zuurdeeg een rijsmiddel; • al dan niet verkleinde of geplette vruchten van (glutenvrij gemaakt) graan, of zaden van boekweit; • keuzenzout; • waaraan al dan niet broodverbetermiddel is toegevoegd; <p>e. anti-trypsinefactor: actief bestanddeel van een waar dat de opname van trypsine vanuit de darm verhindert;</p> <p>f. droge stof: de materie die achterblijft na droging van de waar;</p> <p>g. %: massaprocent;</p> <p>h. verordening (EG) 1333/2008: verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van de Europese Unie van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven (PbEU L 354);</p> <p>i. decoratie: aan de buitenkant van het brood voor het bakken aangebrachte bestanddelen, zoals sesamzaad en maanzaad.</p>
<p>2. De artikelen 6a tot en met 16 zijn niet van toepassing op een eetwaar die rechtmatig is vervaardigd of in de handel is gebracht in een andere lidstaat van de Europese Unie of in een staat, niet zijnde een lidstaat van de Europese Unie, die partij is bij een tot een douane-unie strekkend Verdrag, dan wel rechtmatig is vervaardigd in een staat die partij is bij een tot een vrijhandelszone strekkend Verdrag dat Nederland bindt.</p>	<p>2. De artikelen 6a tot en met 16 zijn niet van toepassing op een eetwaar die rechtmatig is vervaardigd of in de handel is gebracht in een andere lidstaat van de Europese Unie of in een staat, niet zijnde een lidstaat van de Europese Unie, die partij is bij een tot een douane-unie strekkend Verdrag, dan wel rechtmatig is vervaardigd in een staat die partij is bij een tot een vrijhandelszone strekkend Verdrag dat Nederland bindt.</p>

Opmerking [S1]: Termen worden niet of nauwelijks meer gebruikt.

Opmerking [S2]: Dit is geen uitputtende lijst. Betreft minimaal die ingrediënten die samen een brood kenmerkend maken. Er kunnen andere ingrediënten toegevoegd worden zonder dat brood zijn karakter verliest.

Opmerking [S3]: Omdat al het brood onder de definitie valt, worden hier alle soorten rijsmiddelen bedoeld, ook natriumbicarbonaat.

Opmerking [S4]: Zoals in WIL (verordening 1169/2011).

Opmerking [s5]: Aangezien het geen uitputtende lijst is en er ook brood geproduceerd zou moeten kunnen worden zonder broodverbetermiddelen, kan dit worden geschrapt.

<p>Artikel 2</p> <p>1. Het is verboden de bij of krachtens dit besluit bedoelde waren te bereiden of te verhandelen of te gebruiken voor de bereiding van brood, die niet voldoen aan de eisen, bij dit besluit gesteld met betrekking tot hun samenstelling of hun hoedanigheid of eigenschappen.</p> <p>2. Het is verboden met gebruikmaking van de bij dit besluit aangegeven aanduidingen andere waren te verhandelen dan die waaraan die aanduidingen bij dit besluit zijn voorbehouden.</p>	<p>Artikel 2</p> <p>1. Het is verboden de bij of krachtens dit besluit bedoelde waren te bereiden of te verhandelen of te gebruiken voor de bereiding van brood, die niet voldoen aan de eisen, bij dit besluit gesteld met betrekking tot hun samenstelling of hun hoedanigheid of eigenschappen.</p> <p>2. Het is verboden met gebruikmaking van de bij dit besluit aangegeven aanduidingen andere waren te verhandelen dan die waaraan die aanduidingen bij dit besluit zijn voorbehouden.</p>
---	---

§ 2: bereiding en samenstelling

<p>Artikel 3 Onverminderd de ter zake bij of krachtens verordening (EG) 1333/2008 toegelaten levensmiddelenadditieven, mogen de meelverbetersaars L(+)-cysteïne en L(+)-cysteïnehydrochloride gebruikt worden in meel en bij de bereiding van brood.</p>	<p>Onverminderd de ter zake bij of krachtens verordening (EG) 1333/2008 toegelaten levensmiddelenadditieven, mogen de meelverbetersaars L(+)-cysteïne en L(+)-cysteïnehydrochloride gebruikt worden in meel en bij de bereiding van brood.</p>
	<p>Artikel 3 Brood heeft</p> <ul style="list-style-type: none"> • een vochtgehalte van ten minste 20%; • een gehalte aan zout van ten hoogste 1,8% berekend op de droge stof

Opmerking [S6]: Wordt geregeld in Verordening (EU) Nr. 1129/2011.

Opmerking [s7]: Komt vanuit oude artikel 8, geldt nu voor al het brood en hoort daarom onder paragraaf 2 bereiding en samenstelling.

<p>Artikel 4 1. Bij de bereiding van brood, en in meel, worden geen andere enzymen gebruikt dan koolhydraat- en eiwitplitsende 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.</p>	<p>Artikel 4 1. Bij de bereiding van brood, en in meel, worden geen andere enzymen gebruikt dan koolhydraat- en eiwitplitsende 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.</p>
---	---

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

<p>Artikel 6 In meel, bloem, gries en grutten zijn niet aanwezig: 1. brandschimmelsporen (sporen van het geslacht Tilletia (Tul.)); 2. bestanddelen van moederkoren (Claviceps purpurea (Tul.)); en 3. onkruidzaden.</p>	<p>Artikel 6 In meel, bloem, gries en grutten en andere vormen van graan zijn niet aanwezig: 1. brandschimmelsporen (sporen van het geslacht Tilletia (Tul.)); 2. bestanddelen van moederkoren (Claviceps purpurea (Tul.)); en 3. onkruidzaden.</p>
--	---

<p>Artikel 6a 1. De hoeveelheid droge stof van brood met of zonder decoratie met een gewicht tussen 350 gram en 1000 gram ligt tussen de 240 en 265 gram onderscheidenlijk tussen de 480 en 530 gram. 2. Het eerste lid is niet van toepassing op roggebroomd en tarweroggebroomd</p>	<p>Artikel 6a 1. De hoeveelheid droge stof van brood met of zonder decoratie met een gewicht tussen 350 gram en 1000 gram ligt tussen de 240 en 265 gram onderscheidenlijk tussen de 480 en 530 gram. 2. Het eerste lid is niet van toepassing op roggebroomd, tarweroggebroomd, glutenvrije broodproducten en stokbrood.</p>
---	---

Opmerking [s8]: Hebben ander drogestof gehalte.

§ 3: gereserveerde aanduidingen

<p>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 gries of grutten mag uitsluitend worden gebezigd voor gries onderscheidenlijk grutten.</p>	<p>Artikel 7 1. De aanduiding meel mag uitsluitend worden gebezigd voor meel. 2. De aanduiding bloem mag uitsluitend worden gebezigd voor bloem. De aanduiding gries of grutten mag uitsluitend worden gebezigd voor gries onderscheidenlijk grutten. 3. De aanduiding brood mag uitsluitend worden gebezigd voor brood.</p>
--	---

Opmerking [s9]: Komt voort uit oude artikel 8 en voorkomt dat er producten op de markt brood worden genoemd en niet voldoen aan de definitie in dit besluit.

<p>Artikel 8 De aanduiding brood mag uitsluitend worden gebezigd voor brood met een vochtgehalte van ten minste 20%, en een gehalte aan keukenzout van ten hoogste 1,8%, berekend op de droge stof.</p>	<p>Artikel 8 De aanduiding brood mag uitsluitend worden gebezigd voor brood met een vochtgehalte van ten minste 20%, en een gehalte aan keukenzout van ten hoogste 1,8%, berekend op de droge stof.</p>
---	--

<p>Artikel 9 De aanduiding wit(te)brood mag uitsluitend worden gebezigd voor brood:</p> <ul style="list-style-type: none"> • met een vochtgehalte van ten minste 20%; • met een gehalte aan keukenzout van ten hoogste 1,8%, berekend op de droge stof; • waarvan tarwebloem het voornaamste meelbestanddeel is; en • waarin zemelen met het blote oog niet waarneembaar zijn. 	<p>Artikel 9 De aanduiding wit(te)brood mag uitsluitend worden gebezigd voor brood:</p> <ul style="list-style-type: none"> • met een vochtgehalte van ten minste 20%; • met een gehalte aan keukenzout van ten hoogste 1,8%, berekend op de droge stof; • waarvan tarwebloem het voornaamste meelbestanddeel is; en • waarin zemelen met het blote oog niet waarneembaar zijn.
--	--

<p>Artikel 10 De aanduiding bruinbrood of tarwebrood mag uitsluitend worden gebezigd voor brood:</p> <ul style="list-style-type: none"> • met een vochtgehalte van ten minste 20%; • met een gehalte aan keukenzout van ten hoogste 1,8%, berekend op de droge stof; • waarvan (volkoren)tarwemeel, al dan niet gemengd met gebroken tarwe en tarwevlokken, het voornaamste meelbestanddeel is; en • waarin zemelen met het blote oog waarneembaar zijn. 	<p>Artikel 10 De aanduiding bruinbrood of tarwebrood mag uitsluitend worden gebezigd voor brood:</p> <ul style="list-style-type: none"> • met een vochtgehalte van ten minste 20%; • met een gehalte aan keukenzout van ten hoogste 1,8%, berekend op de droge stof; • waarvan (volkoren)tarwemeel, al dan niet gemengd met gebroken tarwe en tarwevlokken, het voornaamste meelbestanddeel is; en • waarin zemelen met het blote oog waarneembaar zijn.
--	--

<p>Artikel 11 De aanduiding melkbrood mag uitsluitend worden gebezigd voor brood:</p> <ul style="list-style-type: none"> • met een vochtgehalte van ten minste 20%; • met een gehalte aan keukenzout van ten hoogste 1,8%, berekend op de droge stof; en • waaraan melkbestanddelen in hun natuurlijke verhouding zijn toegevoegd, zodat het melkvetgehalte ten minste 1,5% van de droge stof bedraagt. 	<p>Artikel 11 De aanduiding melkbrood mag uitsluitend worden gebezigd voor brood:</p> <ul style="list-style-type: none"> • met een vochtgehalte van ten minste 20%; • met een gehalte aan keukenzout van ten hoogste 1,8%, berekend op de droge stof; • waaraan melkbestanddelen in hun natuurlijke verhouding zijn toegevoegd, zodat het melkvetgehalte ten minste 1,5% van de droge stof bedraagt.
--	---

<p>Artikel 12 De aanduiding krentenbrood mag uitsluitend worden gebezigd voor brood met ten minste 30% krenten</p>	<p>Artikel 12 Het woord krenten mag onderdeel uitmaken van waren vallend onder dit Besluit indien het waar ten minste 30% krenten bevat.</p>
--	---

<p>Artikel 13 De aanduiding rozijnenbrood mag uitsluitend worden gebezigd voor brood met ten minste 30% rozijnen.</p>	<p>Artikel 13 Het woord rozijnen mag onderdeel uitmaken van waren vallend onder dit Besluit indien het waar ten minste 30% rozijnen bevat.</p>
---	---

<p>Artikel 14 De navolgende aanduidingen mogen uitsluitend worden gebezigd voor zover de aldus aangeduide waar voldoet aan de daarbij vermelde hoeveelheid droge stof:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>aanduiding</th> <th>hoeveelheid droge stof tussen</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>fluit of dubbele kadet</td> <td>60 en 70 gram</td> </tr> <tr> <td>bolletje, broodje, kadetje of puntje</td> <td>30 en 36 gram</td> </tr> <tr> <td>mini, als onderdeel van de aanduiding</td> <td>10 en 25 gram</td> </tr> </tbody> </table>	aanduiding	hoeveelheid droge stof tussen	fluit of dubbele kadet	60 en 70 gram	bolletje, broodje, kadetje of puntje	30 en 36 gram	mini, als onderdeel van de aanduiding	10 en 25 gram	<p>Artikel 14 De navolgende aanduidingen mogen uitsluitend worden gebezigd voor zover de aldus aangeduide waar voldoet aan de daarbij vermelde hoeveelheid droge stof:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>aanduiding</th> <th>hoeveelheid droge stof tussen</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>fluit of dubbele kadet</td> <td>60 en 70 gram</td> </tr> <tr> <td>bolletje, broodje, kadetje of puntje</td> <td>30 en 36 gram</td> </tr> <tr> <td>mini, als onderdeel van de aanduiding</td> <td>10 en 25 gram</td> </tr> </tbody> </table>	aanduiding	hoeveelheid droge stof tussen	fluit of dubbele kadet	60 en 70 gram	bolletje, broodje, kadetje of puntje	30 en 36 gram	mini, als onderdeel van de aanduiding	10 en 25 gram
aanduiding	hoeveelheid droge stof tussen																
fluit of dubbele kadet	60 en 70 gram																
bolletje, broodje, kadetje of puntje	30 en 36 gram																
mini, als onderdeel van de aanduiding	10 en 25 gram																
aanduiding	hoeveelheid droge stof tussen																
fluit of dubbele kadet	60 en 70 gram																
bolletje, broodje, kadetje of puntje	30 en 36 gram																
mini, als onderdeel van de aanduiding	10 en 25 gram																

Opmerking [S10]: Geldt ook voor kleinbrood.

Opmerking [S11]: Geldt ook voor kleinbrood.

Opmerking [S12]: Dit zijn verouderde benamingen.

<p>Artikel 15</p> <p>1. Het woord heel of het woord half mag onderdeel uitmaken van de aanduiding van:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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; 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. <p>2. De aanduiding groot stokbrood of klein stokbrood mag uitsluitend worden gebezigd voor zover de hoeveelheid droge stof van de aldus aangeduide waar ligt tussen 240 en 265 gram onderscheidenlijk tussen 120 en 140 gram.</p>	<p>Artikel 15</p> <p>Het woord heel of het woord half mag onderdeel uitmaken van de aanduiding van:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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; 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. <p>2. De aanduiding groot stokbrood of klein stokbrood mag uitsluitend worden gebezigd voor zover de hoeveelheid droge stof van de aldus aangeduide waar ligt tussen 240 en 265 gram onderscheidenlijk tussen 120 en 140 gram.</p>
---	---

Opmerking [s13]: Zoutnorm geldt voor stokbrood, echter de drogestof norm niet (zie aanvulling artikel 6a.2.).

<p>Artikel 16</p> <p>Het woord volkoren mag onderdeel uitmaken van de aanduiding van een in dit besluit bedoelde waar, voor zover in de aldus aangeduide waar alle van nature voorkomende bestanddelen van de desbetreffende graansoort in hun natuurlijke verhouding, al dan niet na een bewerking te hebben ondergaan, aanwezig zijn.</p>	<p>Artikel 16</p> <p>Het woord volkoren mag onderdeel uitmaken van de aanduiding van een in dit besluit bedoelde waar:</p> <ul style="list-style-type: none"> voor zover de aldus aangeduide waar alle bestanddelen van de desbetreffende intacte, verkleinde, geplette of tot vlokken verwerkte graansoort bevat, na verwijdering van niet-eetbare delen zoals het kaf en de schil; voor zover de bestanddelen (zetmeelrijke kern, kiem en zemelen) van de desbetreffende graansoort aanwezig zijn in dezelfde relatieve verhouding, zoals ze bestaan in de intacte graankorrel. Daarbij zijn kleine verliezen van de bestanddelen (minder dan 2% van het graan en 10% van de zemelen) die ontstaan door verwerkingsmethoden samenhangend met de veiligheid en kwaliteit, toegestaan
---	---

§ 4: vermeldingen

Artikel 17 [Vervallen per 01-07-2007]	Artikel 17 [Vervallen per 01-07-2007]
---------------------------------------	---------------------------------------

<p>Artikel 18</p> <p>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 nettohoeveelheid te worden gebezigd bij de verhandeling van brood dat is aangeduid op de voet van artikel 14 of artikel 15.</p>	<p>Artikel 18</p> <p>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 nettohoeveelheid te worden gebezigd bij de verhandeling van brood dat is aangeduid op de voet van artikel 14 of artikel 15.</p>
--	--

§ 5: slotbepalingen

<p>Artikel 19</p> <p>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 bepalingmethoden en detectiemethoden, alsmede de daartoe door een andere lidstaat van de Europese Unie aangewezen methoden.</p> <p>Onze Minister kan bij ministeriële regeling nadere regels vaststellen inzake het eerste lid.</p>	<p>Artikel 19</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 bepalingmethoden en detectiemethoden, alsmede de daartoe door een andere lidstaat van de Europese Unie aangewezen methoden. Onze Minister kan bij ministeriële regeling nadere
--	---

	regels vaststellen inzake het eerste lid.
<p>Artikel 20</p> <p>De volgende besluiten worden ingetrokken:</p> <ul style="list-style-type: none"> • het Broodbesluit (Warenwet) 1985; en • het Meelbesluit (Warenwet) 1985. 	<p>Artikel 20</p> <p>De volgende besluiten worden ingetrokken:</p> <ul style="list-style-type: none"> • het Broodbesluit (Warenwet) 1985; en • het Meelbesluit (Warenwet) 1985.
<p>Artikel 21</p> <p>Dit besluit treedt in werking met ingang van de dag na de datum van uitgifte van het Staatsblad waarin het wordt geplaatst, met dien verstande dat de als krentenbrood of als rozijnenbrood aangeduide voorverpakte waar die voldoet aan het Broodbesluit (Warenwet) 1985 zoals dat onmiddellijk vóór die dag luidde, nog verhandeld mag worden tot 14 februari 2000.</p>	<p>Artikel 21</p> <p>Dit besluit treedt in werking met ingang van de dag na de datum van uitgifte van het Staatsblad waarin het wordt geplaatst, met dien verstande dat de waar die voldoet aan het Warenwetbesluit Meel en brood 2000 zoals dat onmiddellijk vóór die dag luidde, nog verhandeld mag worden tot dd-mm-jjjj.</p>
<p>Artikel 22</p> <p>Dit besluit wordt aangehaald als: Warenwetbesluit Meel en brood.</p>	<p>Artikel 22</p> <p>Dit besluit wordt aangehaald als: Warenwetbesluit Meel en brood.</p>

Opmerking [S14]: overgangstermijn 1 jaar.

Aandachtspunt

- De Europese additievenverordening plaatst vruchtenbrood, brioches, gesuikerde sandwiches etc. in categorie 7.2 Fijne bakkerswaren, waardoor toevoeging van enkele kleurstoffen zijn toegestaan. In de categorie brood mogen geen kleurstoffen worden toegevoegd. Voorstel is om in de toelichting van het warenwetbesluit meel en brood op te nemen dat dergelijke producten in het warenwetbesluit onder de definitie brood vallen om te voldoen aan zoutnorm, drogestof norm en bepaalde aanduidingen en dat dergelijke producten t.a.v. additievenregels onder categorie 7.2 blijven vallen .

Ideeën voor verdere aanpassing van Warenwetbesluit Meel en brood

Drogestof norm

Het drogestof gehalte van brood wordt in dit besluit vastgelegd om te voorkomen dat er brood op de markt wordt gebracht met te veel vocht (destijds nodig vanwege voedingsbehoefte, nu 'nodig' vanwege voorkomen van oneerlijke handel). De hoeveelheid droge stof van brood met een gewicht tussen 350 gram en 1000 gram ligt tussen de 240 en 265 gram onderscheidenlijk tussen de 480 en 530 gram. Dit komt overeen met 'heel' en 'half' brood. Tegenwoordig worden naast de typische busbroden ook vaak vloerbroden verkocht. Vloerbroden hebben verschillende groottes. De vraag is of door het hanteren van de twee bestaande ranges voor drogestof er niet een beperking ontstaat (is ontstaan) aan aanbod van andere type broden. De bakkerijsector stelt voor om een tussensegment op te nemen. Dus naast de drogestof ranges 240-265 en 480-530 ook een segment 360-395. Een andere mogelijkheid is te kijken naar een percentagerange aan drogestof, bijv. 45 tot 80%.

Aanduidingen

Er zijn aanduidingen voor verschillende broodsoorten in omloop waarbij nog wel een vraagtekens worden gezet.

- Speltbrood: De aanduiding speltbrood mag uitsluitend worden gebezigd voor brood waarvan het (volkoren)meel of de bloem voor 100% uit spelt (*Triticum spelta*) bestaat.
Met 100% spelt kan een brood gebakken worden, dit geldt niet voor maïs, rogge, haver, etc. dit betreft veelal een combinatie met tarwe.
- Volkorenbrood: is artikel 16 toereikend?
- Desembrood: is het nodig om bij desembrood andere rijsmiddelen dan desem te verbieden?
- Meergranenbrood: is er uitleg nodig om duidelijke te maken dat meergranenbrood van meel en/of bloem van verschillende graansoorten kan worden gemaakt. Is het nodig om minimale/maximale hoeveelheden of verhoudingen vast te leggen?
- Donker brood: is het nodig om regels op te stellen voor het gebruik van de termen over de (donkere) kleur bij brood van (gedeeltelijk) bloem?