

Wageningen, 9 november 2017

Betreft: Verzoek bakkerijsector tot opname aanvullende aanduidingen en verruiming regels inzake droge stof in het Warenwetbesluit Meel en brood – versie 2

Geachte mevrouw Smale,
 cc: mevrouw Kunst

De Nederlandse brancheorganisaties binnen de bakkerijsector (NBOV, NVB en VBZ) en het Nederlandse Bakkerij Centrum (NBC) vinden het van belang om specifieke Nederlandse broodsoorten, volkorentarwemeel¹ en de droge stofregeling – vallend onder het Warenwetbesluit Meel en brood – eenduidig te definiëren. Dit voor optimale transparantie richting de consument en het vergroten van de keuzevrijheid voor diezelfde consument. Vergroting van deze keuzevrijheid ontstaat door verruiming van de droge stofregels voor alle broodsoorten en –vormen. Waarbij de bakkerijleden van NVB en NBOV diezelfde consument binnen de criteria lekker en voedzaam brood kunnen bieden. Voor het creëren van eenduidigheid zijn NBOV, NVB, VBZ en NBC voorstander van het vastleggen van brooddefinities, criteria voor volkorentarwemeel en droge stofregels in het Warenwetbesluit Meel en brood, dit om de kans op miscommunicatie kleiner te maken.

Wij verzoeken de volgende definities wettelijk te reguleren voor de Nederlandse broodmarkt.

Onderwerp	Aanduiding en/of toelichting
Meergranenbrood	De aanduiding <i>meergranenbrood</i> mag uitsluitend worden gebezigd voor brood: <ul style="list-style-type: none"> - waarin naast een basisgraan ten minste 2 andere graansoorten aanwezig zijn²; - het aandeel basisgraan maximaal 90% is van de som van het aandeel granen, zaden, pitten of peulvruchten;
Speltbrood	De aanduiding <i>speltbrood</i> mag uitsluitend worden gebezigd voor brood: <ol style="list-style-type: none"> 1. Waarvan het meelbestanddeel uitsluitend uit spelt (<i>Triticum spelta</i>) bestaat; 2. De overig gebruikte ingrediënten mogen afkomstig zijn van andere granen dan spelt, met uitzondering van tarwe (<i>Triticum aestivum</i>); 3. Het tweede lid is niet van toepassing op dragerstoffen van enzymen. Deze dragerstoffen mogen dus wel van tarwe afkomstig zijn.

¹ Voor VBZ zijn met name de criteria van volkorentarwemeel relevant.

² Op voorverpakte producten wordt het percentage van de verschillende granen op eindproductbasis gedeclareerd, volgens de regels voor kwantitatieve ingrediënten declaratie in Verordening EG nr. 1169/2011.

<p>Criteria volkorentarwemeel</p>	<p><u>Toevoegen criteria voor volkorentarwe aan artikel 16 van het Warenwetbesluit Meel en brood.</u></p> <p>Te weten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Het percentage as van het tarwemeelaandeel is minimaal 1,40% (m/m) op droge stof meel; - Het percentage vet van het tarwemeelaandeel is minimaal 1,85% (m/m) op totaal gewicht meel; - Het zemelpercentage van het volkorentarwemeel is minimaal 15% (m/m) op totaal gewicht meel. <p>Toevoegen aan Warenwetregeling Methoden van onderzoek brood de meetmethoden voor volkorentarwemeel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - As bepaling: methode ICC 104 - Totaal vet bepaling: methode Soxhlet extractie - Zemel bepaling: controle via een zeefproef met 15% overslag³ op >250 µm.
<p>Volkorenbrood</p>	<p>De aanduiding <u>volkorenbrood</u> mag uitsluitend worden gebezigd voor brood:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Waarbij alle graanbestanddelen waarmee het volkorenbrood is bereid of gedecoreerd⁴, voldoen aan artikel 16 van het Warenwetbesluit Meel en brood; - Dat minimaal 6 gram vezels per 100 gram brood bevat;
<p>(Zuur)desem en (zuur)desembrood</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. De aanduiding <u>(zuur)desem</u> mag uitsluitend worden gebezigd voor: (Zuur)desem is een product op basis van water, graan en actieve micro-organismen (bacteriën en gisten⁵). (Zuur)desem ontstaat door een fermentatieproces met micro-organismen afkomstig van bijvoorbeeld granen, fruit, melk, welke van nature aanwezig zijn of aan het fermentatieproces zijn toegevoegd. Het product met micro-organismen kan zowel een vaste (bijvoorbeeld droge) als vloeibare/pasteuze verschijningsvorm hebben. Er worden in een (zuur)desem geen additieven zoals zuren, basen en zouten gebruikt om de aciditeit van het (zuur)desem kunstmatig te bewerken. 2. De aanduiding <u>(zuur)desembrood</u> mag uitsluitend worden gebezigd voor brood: <ol style="list-style-type: none"> a. met (zuur)desem, zoals beschreven onder punt 1.; b. waarin naast (zuur)desem geen ander rijsmiddel toegevoegd wordt aan het deeg dan bakkersgist (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>): <ol style="list-style-type: none"> i. in totaal maximaal 0,22% op het aandeel bloem/meel, berekend als droge gist; of ii. in totaal maximaal 0,5% op het aandeel bloem/meel, berekend als droge gist, voor (zuur)desembrood met minimaal 30% vulling (bijvoorbeeld noten, zuidvruchten).

³ Bij een overslag <15% geldt dat: De zemelpuntjes in de doorval visueel zichtbaar zijn en het percentage as van de doorval minimaal 0,80% (m/m) op droge stof is.

⁴ Met uitzondering van decoraties die technologisch niet met volkorenmeel bereid kunnen worden.

⁵ Daarnaast kan in het (zuur)desemproduct een kleine hoeveelheid bakkersgist aanwezig zijn via de lucht.

Verruiming droge stofregels	<p>Verzoek tot <u>verruiming droge stofregels</u>, artikel 6a 1.</p> <p>Verruiming van de droge stofregels voor alle broodsoorten en –vormen, door toevoeging van een extra broodmaat. Naast de wettelijk geldende droge stof regels voor een ‘heel’ en ‘half’ brood (respectievelijk 480 – 530 gram en 240 – 265 gram), is de bakkerijsector voorstander van het wettelijk toestaan van een ‘middelgroot’ brood met een droge stofgehalte van 360 – 400 gram.</p> <p>Voor deze ‘middelgroot’ broodcategorie geldt een aanvullende eis inzake de maximale lengte van het broodblik. De lengtemaat van een broodblik waarin een ‘middelgroot’ brood kan worden gebakken, is kleiner dan het standaard ca. 30 cm broodblik (buitenmaat).</p>
-----------------------------	--