

Brood besluit

Document beheer

Versie	Datum	Status	Auteur(s)	Opmerking
1.0	8 januari 2022	Concept	Kitty	
1.1	20 januari 2022	Definitief	Carol	

Inleiding

Vanaf 1 juli 2020 zal een nieuwe versie van het warenwetbesluit meel en brood van toepassing zijn. Dit nieuwe besluit is een enorme stap voorwaarts en maakt een einde aan een praktijk waarbij met benamingen van brood gesjoemeld en consumenten misleid worden.

Als voorbeeld, een consument verwacht bij het kopen van een speltbrood dat het van spelt gemaakt is, nietwaar? Tot het van kracht zijn van dit nieuwe besluit bestond een speltbrood (meestal) maar voor een deel uit spelt. Als het 50% was dan was dat al vaak heel mooi, maar vaak was dit minder. En een maisbrood had de zak met maismeel ook nauwelijks gezien en waren de meeste (zuur)desembroden in de supermarkt nog nooit in aanraking geweest met het rijsmiddel (zuur)desem, dat is wel vreemd hè?

In dit artikel leggen we uit zoals wij de nieuwe wetgeving interpreteren.

Helderheid in benaming

Bij broodsmakelijk zijn we heel blij met de invoering van de nieuwe warenwet meel en brood per juli 2020. Consumenten hadden bij het kopen van brood soms geen benul wat men wérkelijk kocht en bleken soms minder gezond brood te kopen dan ze dachten. Ook wordt het gesjoemel met speltbrood en zuurdesembrood gestopt. Want laten we wel wezen, als je een speltbrood koopt, dan verwacht je toch dat dit gemaakt is met spelt en niet met "een klein beetje spelt en veel van iets anders"? En dat een (zuur)desembrood daadwerkelijk gemaakt is met (zuur)desem als rijsmiddel en niet met normale gist dat vermengd is met een (zuur)desemsmaakje?

In het kort

- Een brood moet altijd de naam wit, bruin of volkoren bevatten afhankelijk van het gebruikte meel.
- Een brood dat met één of twee graansoorten bereid is, moet altijd de naam van het gebruikte gra(a)n(en) bevatten

- Een brood met één graansoort in de naam moet gemaakt zijn met minimaal 98% van die graansoort.
- Bevat het brood twee graansoorten dan moeten deze in de naam terugkomen en in de volgorde geplaatst zijn van hun aandeel en het aandeel moet samen minimaal 98% zijn.
- Bevat het brood drie of meer graansoorten dan mag dit meergranenbrood genoemd worden wanneer maximaal 90% van het meel afkomstig van één graansoort.
- Zuurdesem- of desembrood worden beschermde productaanduidingen en moet het gebruikte rijsmiddel van die broden (zuur)desem zijn.

Wit, bruin of volkoren: verplicht onderdeel van de broodnaam

Niet meer de kleur van het brood bepaalt of een brood wit, bruin genoemd mag worden, maar het soort meel/bloem dat gebruikt is. Witbrood moet gemaakt zijn van bloem, dus meel zonder zemelen. Bruinbrood moet gemaakt zijn van meel, dat is gezeefd volkorenmeel dat voor minimaal 50% de samenstelling van volkoren heeft, het kan dus een mix zijn van minimaal 50% volkorenmeel en het overige gedeelte bloem. In bruinbrood moeten met het blote oog de zemelen waarneembaar zijn. Een volkorenbrood moet volledig van volkorenmeel gemaakt zijn.

Mocht tot op dit moment een witbrood dat bruin gekleurd was met moutpoeder als bruin brood worden verkocht, dat is dat nu verboden. Waldkornbrood was hiervan een bekend voorbeeld, dat werd niet als bruin verkocht maar iedereen dacht dat het volkoren of bruinbrood was vanwege de intens bruine kleur. Die naam zal nu moeten veranderen in bijvoorbeeld wit tarwebrood waarbij eventueel een mogelijke fantasienaam "waldkorn" toegevoegd mag worden.

Graansoort

Ook nieuw in dit besluit is dat het gebruikte graan in de benaming gebruikt moet worden. Dus geen wit- bruin of volkorenbrood maar bijvoorbeeld wit tarwebrood, of bruin roggebrood of volkoren tarwebrood. Uitzondering hierop is meergranenbrood.

Brood met één graansoort in de naam

Ook nieuw is dat, als maar één graansoort in de benaming gebruikt is, die graansoort voor minimaal 98% gebruikt moet zijn bij de bereiding van dat brood. Voorbeeld: in bruintarwebrood moet dus met minimaal 98% tarwemeel gemaakt zijn.

Met de eis van 98% is de misleiding weggenomen die tot dit besluit nog veel voorkwam. Zo werd het meeste "spelt" brood verkocht terwijl wellicht maar 30% van het meel van spelt kwam en de rest van tarwe (andere verhoudingen waren natuurlijk ook mogelijk), maar het was zelden "volledig van spelt gemaakt" speltbrood. Speltbrood moet straks dus volledig, althans voor minimaal 98%, uit speltmeel/bloem bestaan.

Brood met twee graansoorten in de naam

Wordt in de benaming van het brood twee graansoorten gebruikt dan moeten deze graansoorten in volgorde van hun aandeel in dat brood, in de naam staan. Wordt bijvoorbeeld een brood gemaakt van 90% tarwemeel en 10% roggemeel dan moet dat brood dus heten: bruin tarweroggebrood.

Het brood moet in dat geval bereid zijn met meel dat voor minimaal 98% uit deze twee graansoorten bestaat. De graansoort met het geringste aandeel moet minimaal 5% uitmaken van de gebruikte meelmix. Een wit tarwemaisbrood met 94% tarwe en 4% mais is dus niet toegestaan..

Dit houdt in dat het traditionele maisbrood niet meer met die benaming verkocht mag worden omdat in maisbrood normaal gesproken veel tarwebloem en weinig maismeel in zit. Dus maisbrood zal in de praktijk tarwemaisbrood gaan heten. De volgorde van de termen tarwe en mais is van belang, omdat tarwe het grootste bestanddeel is en mais veel minder, moet tarwe als eerste in de naam gebruikt worden.

Dit heeft ook consequenties voor speltbrood. In speltbrood zit vaak maar een klein deel spelt omdat spelt een vrij dure graansoort is, het wordt meestal gecombineerd met (veel) tarwemeel. Zo'n brood moet dus in de toekomst wit tarwespeltbrood of bruin tarwespelt danwel volkoren tarwespeltbrood genoemd worden.

Brood met drie of meer graansoorten

De term "meergranenbrood" wordt een beschermde productaanduiding. Veel meergranenbrood wat tot op heden verkocht werd, bestond maar uit één graansoort, zonder uitzondering is dit tarwe, en zaten er zaden in zoals zonnebloempitten, pompoenpitten en lijnzaad. Maar zonnebloem-, pompoenpitten en lijnzaad zijn wel zaden maar worden niet gerekend tot de granen. Dat soort broden mogen dus geen "meergranenbrood" meer worden genoemd, het bestaat immers uit maar één graansoort.

Dit nieuwe besluit schrijft voor dat een brood meergranenbrood genoemd mag worden indien dit brood bereid is met minimaal drie graansoorten, waarbij de graansoort met het grootste aandeel maar maximaal 90% is. Dus een brood met 93% tarwemeel, 2% roggemeel en 1% gerstmeel mag geen meergranenbrood genoemd worden. Daarvoor is het aandeel tarwe met 93% te hoog. Daarnaast moeten de gebruikte graansoorten in de ingrediëntendeclaratie vermeld zijn in percentages. De eventueel gebruikte zaden/pitten die voor de decoratie worden gebruikt vallen hierbuiten (hoeven niet in percentages vermeld te worden).

Volkoren wordt écht volkoren

In de naleving van de beschermde productaanduiding "volkoren" in deze nieuwe wet hebben we een hard hoofd. We zijn erg benieuwd of de bakkerbranche nu (eindelijk) echt de wet gaat volgen of dat ze weer gaan marchanderen, zoals dit al sinds decennia plaatsvindt.

Het nieuwe besluit zegt namelijk dat alleen maar de term "volkoren" gebruikt mag worden als het brood daadwerkelijk van volkorenmeel wordt gemaakt. Ter verduidelijking voegt de wetgever

hieraan toe: dat ook de kiem, en de zemelen (in haar natuurlijke verhoudingen) in dat meel aanwezig zijn.

Tot op dit moment werd, door de meelfabrieken (niet door de traditionele molenaars) de kiem, inclusief de kiemolie en alle bijbehorende vitaminen en mineralen, uit het meel verwijderd (en vaak buiten de bakkersbranche verkocht). Ook waren vaak de zemelen niet in haar natuurlijke verhoudingen aanwezig; de wet werd "ruim" geïnterpreteerd door wel (ongeveer) dezelfde hoeveelheid zemelen te gebruiken, zoals je dit aantreft in écht volkorenmeel, maar niet de verschillende soorten zemelen zoals je die, in haar natuurlijke verhoudingen aantreft in een graankorrel. Het betrof dus samengesteld meel, geen écht volkorenmeel.

Wil je hier meer van weten, lees dan eens het antwoord op een bezoekersvraag over volkorentarwemeel.

Desem - zuurdesem

Ook de naam "desem" en "zuurdesem" worden eindelijk een beschermde productaanduiding, dat was het namelijk niet. Tot voor dit besluit werden er desembroden of zuurdesembroden verkocht terwijl dit feitelijk gistbroden waren (dus bakkersgist als rijsmiddel) met een smaakmaker die het brood wat laat smaken naar (zuur)desembrood. Dat is dus totaal geen zuurdesembrood. Een desembrood of zuurdesembrood moet gemaakt zijn met desem - zuurdesem als rijsmiddel.

In de wet staat letterlijk: *(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.* en dat is inderdaad wat we desem of zuurdesem noemen.

Overigens mag bij de bereiding van een (zuur)desembrood nog wel een klein beetje bakkersgist gebruikt worden. Dat is maximaal 0,2% droge gist (we nemen aan dat de wetgever hier instant gist bedoeld) of maximaal 0,5% verse gist (samengeperste bakkersgist). Dit heeft men toegestaan omdat door de bakkers aangedragen is dat (zuur)desem een rijsmiddel is waarbij de rijskracht kan verschillen. Om toch broden te maken met een voorspelbaar volume mag een klein beetje gist gebruikt worden.

Wij zien dit anders, een ervaren (zuur)desembakker kan het hele jaar door (zuur)desembroden maken van een reproduceerbare kwaliteit en volume. Dus de toevoeging van het bakkersgist zien we als een kleine knieval en biedt de mogelijkheid om op een gemakkelijkere manier, lees sneller dan volgens de traditionele bereidingstechniek, (zuur)desembrood te maken. Nu ja, de eerste stap is gezet dat (zuur)desembrood al geen gistbrood is met een zuurdesemsmaakje en dat is al een enorme stap voorwaarts, laten we daar blij mee zijn.

Ingangsdatum en overgangperiode

Dit nieuwe besluit gaat in per 1 juli 2020, maar met een overgangperiode van twee jaar. Huh? Lezen we dat goed? Een overgangperiode van twee jaar? Natuurlijk heeft de bakkerssector tijd nodig voor deze transitie, maar twee jaar? Echt? Dat meen je niet. Dit is echt goed lobbywerk geweest van de bakkersbranche.

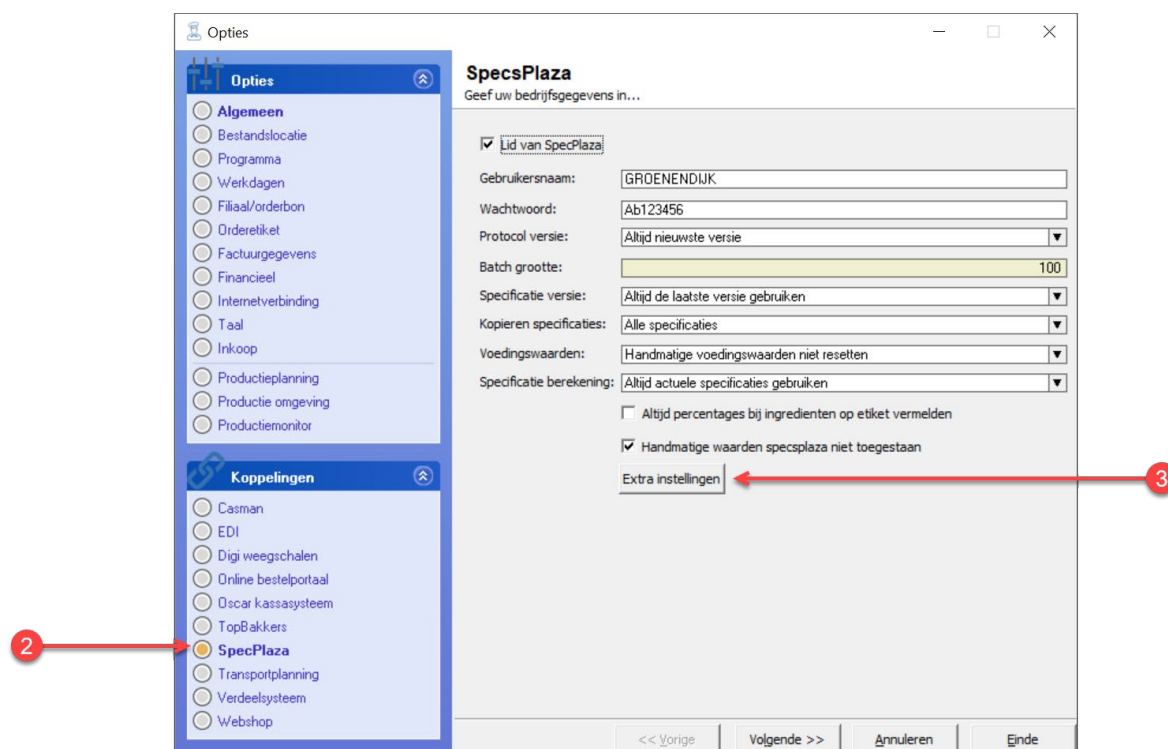
En deze overgangperiode is geen overbodig luxe, want alvorens wij middels de software u als bakker in de gelegenheid kunnen stellen om de broodnamen automatisch te laten aanpassen aan het nieuwe warenwet besluit moet wij wel over de juiste informatie beschikken. Dat betekent dat de Specsplaza aangepast moest worden, de leveranciers moeten hun specificaties aanpassen en pas daarna waren wij in staat om de software aanpassingen te testen.

Vorbereiding

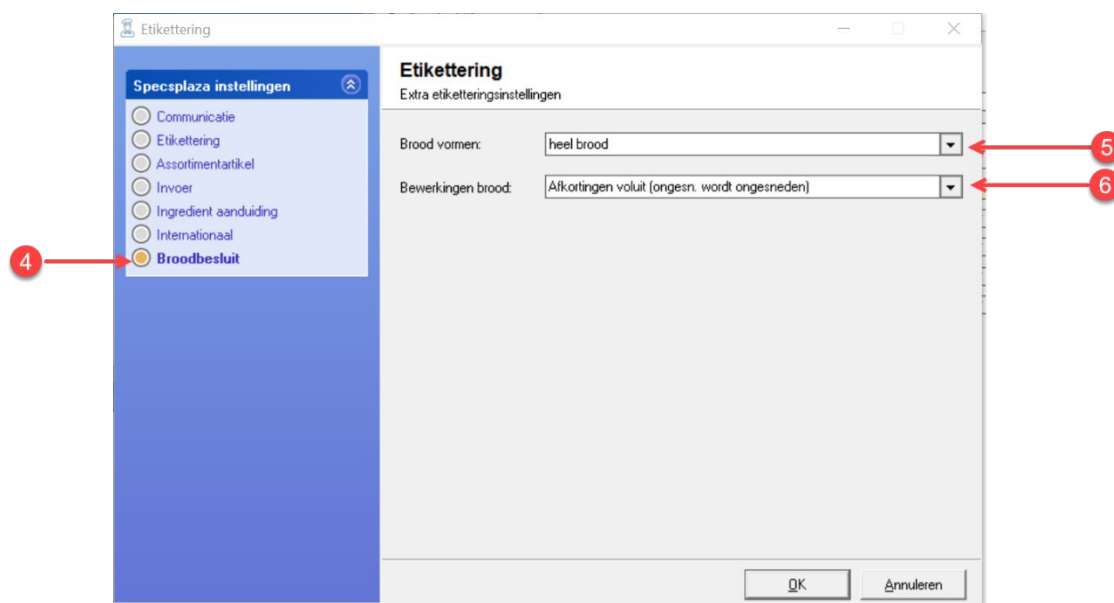
Alvorens u de artikelnamen kunt aanpassen aan het broodbesluit dient u:

1. De nieuwste versie van Compad Bakkerij te installeren
2. De grondstof specificaties met Specsplaza te synchroniseren
3. Maak een backup
4. U voorkeur instellingen t.b.v. broodnamen te configureren
5. De wizard uit te voeren

De eerste drie stappen worden beschreven in de specifieke themahandleidingen die u op onze website kunt terugvinden. Voor het instellen van uw voorkeuren volgt u de volgende werkwijze:



2. Klik op de rubriek **Specsplaza**
3. Klik op de opdrachtknop **Extra instellingen**
4. Klik in het venster **Etiketering** op de rubriek **Broodbesluit**



5. Met de keuzelijst **Brood vormen** kun je aangeven of de vorm zoals heel, half, etc. voor of achter de naam weer gegeven moet worden. M.a.w. moeten halve broden weergegeven worden als Wit tarwe half brood als Wit tarwe brood half. Deze keuze kunt u vastleggen met de keuzelijst **Brood vormen**.
6. De weergave bewerkingen zoals gesneden, ongesneden worden bij sommige bakkers weergegeven als een afkorting de artikel naam, zoals gesn. of OG. Met de keuzelijst **Bewerking brood** kunt u vastleggen hoe de bewerking weergegeven moet worden. Hierbij kunnen uiteraard de gebruikte afkortingen gebruiken, maar het is ook mogelijk om de bewerking voluit te laten schrijven. Hierbij heeft u zelf de mogelijkheid om de bewerking tussen haken te plaatsen.

Kortom de Wit brood OG kan door de naam wizard worden vertaald naar Wit tarwe brood heel OG, Wit tarwe brood ongesneden, Wit tarwe brood (OG) of Wit tarwe brood (ongesneden). Met de keuzelijst **Bewerking brood** kunt je voorkeur vastleggen.

7. Klik op de opdrachtknop Ok om het venster **Etikettering** te sluiten
8. Klik op de opdrachtknop **Einde** om het venster **Opties** te sluiten

Nu je voorkeur instelling heb vastgelegd kan middels de wizard de nieuwe broodbenamingen worden vastgesteld.

Nieuwe broodnamen wizard

Met de **nieuwe broodnamen wizard** kunt je de broden voorzien van de nieuwe wettelijke broodnamen conform het broodbesluit. Hierbij heb je de keuze om de nieuwe broodnaam toe te passen op

- Artikelnaam

- Etiketteringsnaam
- Webshopnaam
- Kassanaam

Daarnaast hebben wij in het artikelbestand tevens een apart veld **wettelijke naam** toegevoegd. Dit stelt je in staat om de huidige artikeldnaam te behouden en voor de etikettering en andere externe uitingen wel de wettelijke naam te gebruiken.

Opmerking vooraf de uitkomst van de nieuwe broodnamen wizard is sterk afhankelijk van de wijze waarop u het recept heeft ingevoerd. Indien u de recepten correct heeft vastgelegd dan kan de software de warenwettelijke broodnaam bepalen. En dan nog dient u de uitkomst te controleren op de juistheid.

Om de nieuwe broodnamen te gebruiken volgt je de onderstaande werkwijze:

1. Ga in Compad Bakkerij naar **Artikel | Nieuwe broodnamen wizard**
2. De **Nieuwe broodnamen wizard** zal als eerste vaststellen of er brood recepten zijn en/of deze recepten de wettelijke broodnamen voor deze recepten al zijn berekend. Wanneer er geen brood recepten zijn aangetroffen dan is het doorlopen van de wizard zinloos.

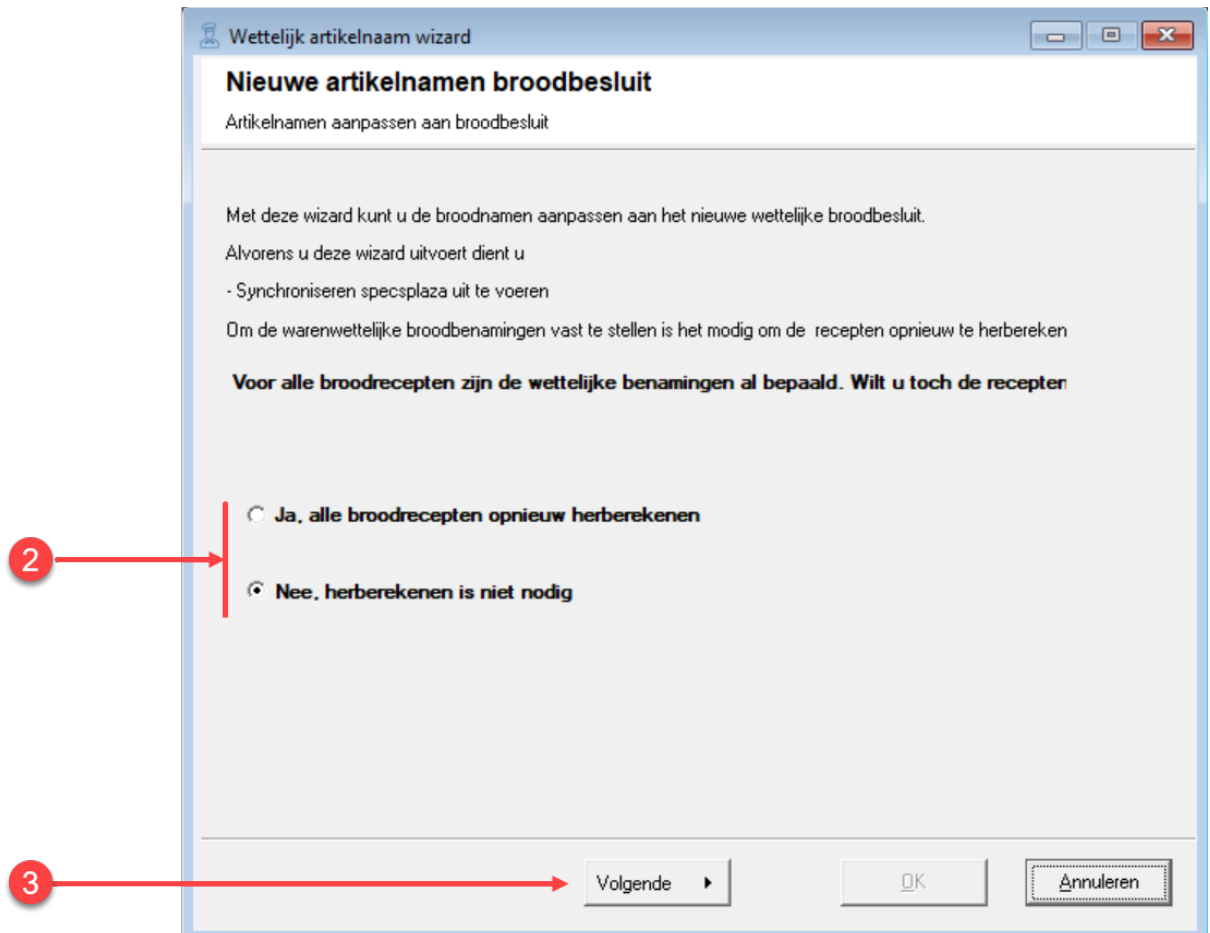
Heeft de software brood recepten aangetroffen waarbij nog niet alle wettelijke namen zijn vastgesteld dan dienen de wettelijke namen voor deze recepten nog berekend te worden. Zodra dit door de software is vastgesteld heb je de volgende mogelijkheden:

Ja Voor alle brood recepten wordt de wettelijke benaming bepaald. Het bepalen van de wettelijke broodbenamingen kan enige tijd duren omdat de broodrecepten opnieuw berekend worden.

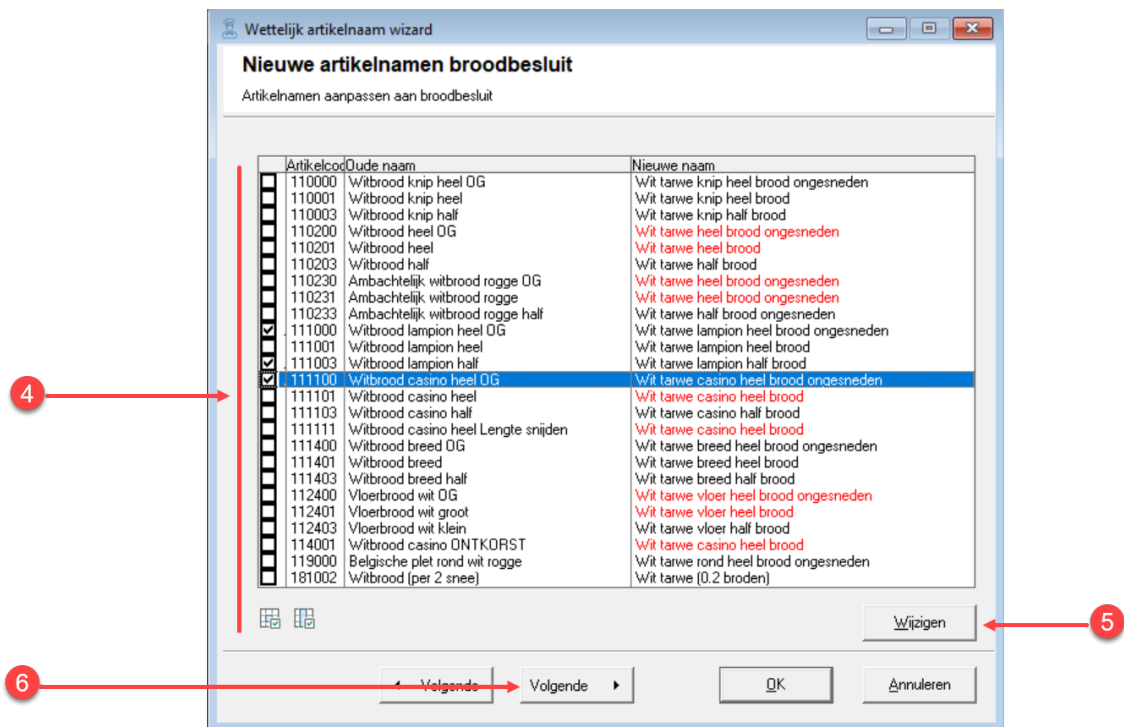
Nee De wettelijke broodbenamingen zijn al bepaald omdat u recentelijke de recepten opnieuw heeft herberekend.

Maak je keuze inzake het herberekenen van de wettelijke benamingen

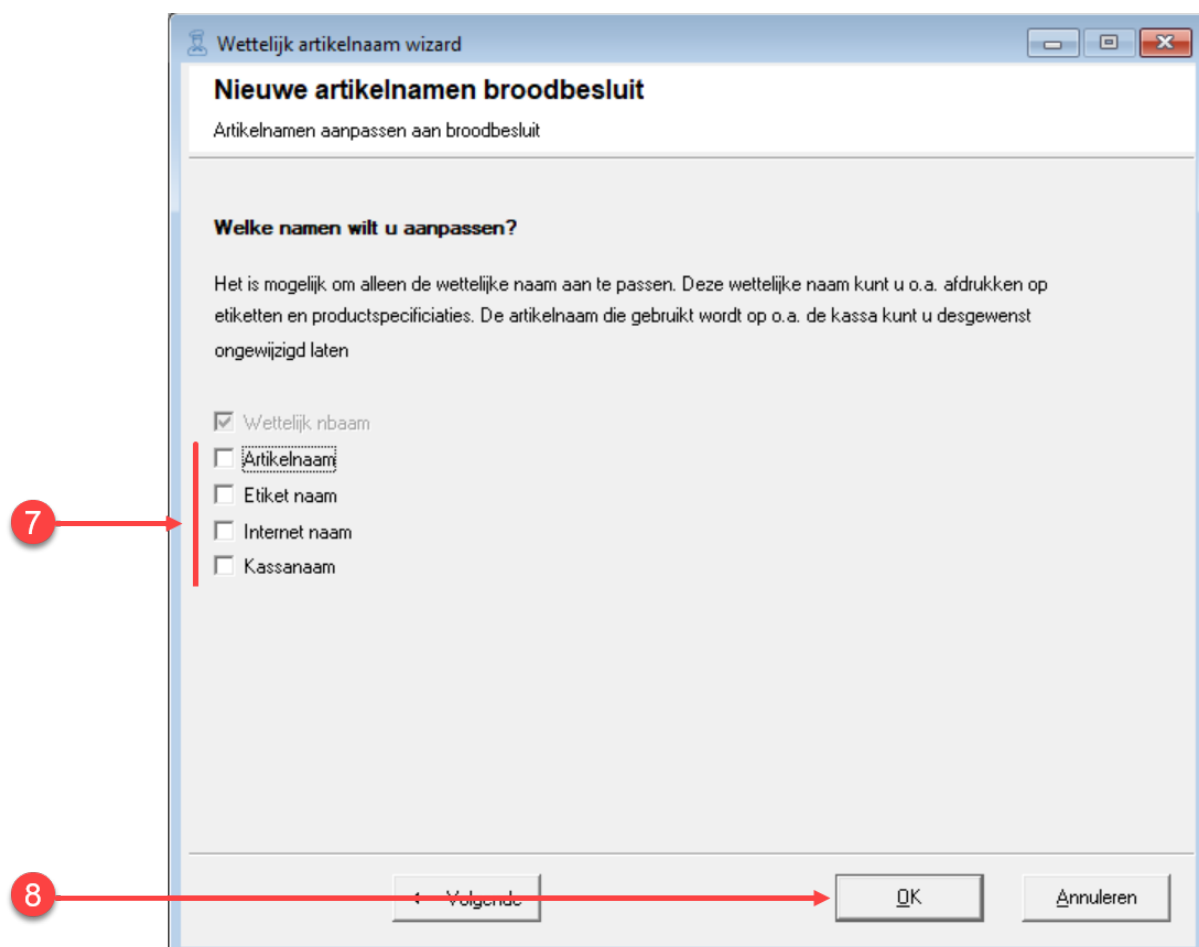
3. klik op de opdrachtknop **Volgende** om naar de tweede stap van wizard te gaan



4. In de tweede stap van de wizard, worden de artikelen getoond met de huidige artikelnaam en daarnaast in de rechterkolom de wettelijk vastgestelde naam. Markeer de artikelen waarvoor de wettelijke naam moet worden vastgesteld.



- Het is ook mogelijk om de naam van een artikel aan te passen. Om de naam aan te passen klikt u op de opdrachtknop **Wijzigen** om de voorgestelde wettelijke naam te wijzigen. Met pijltje-omhoog en -laag toetsen kunt u resp. naar het volgende of vorige artikel. Wanneer u klaar bent met het wijzigen van de artikelnamen drukt u op de enter toets. Als de tekst in rood wordt weergegeven betekent dit dat de naam al bestaat. Dit houdt in dat de artikelnaam niet gewijzigd kan worden. Dubbele namen kunnen immers niet in het artikelbestand gebruikt worden.
- Klik op de opdrachtknop **Volgende**



7. In de derde stap van de wizard kunt u aangeven welke artikel benamingen er mogen worden aangepast.

Wettelijke naam	Deze wordt altijd standaard overschreven en vandaar dat deze optie standaard ingeschakeld is en niet gewijzigd kan worden.
Artikelnaam	Door het inschakelen van deze optie wordt de wettelijke naam ook overgenomen in de artikelnaam.
Etiket naam	Met het inschakelen van deze optie wordt de naam op etiket vervangen door de wettelijke naam
Internet naam	Wanneer de naam van de webshop vervangen moet worden door de wettelijke naam, dan kunt u de optie Internet naam inschakelen. U dient dan wel de artikelgegevens naderhand door te sturen naar de webshop

Kassanaam

Door het inschakelen van de optie **Kassanaam** wordt de wettelijke naam overgenomen in het veld kassa naam. U dient dan nog wel de artikelgegevens door te sturen naar de kassa.

8. Klik op de opdrachtknop **Ok** om de wijzigingen door te voeren

Na het doorlopen van de nieuwe artikelnaam wizard zijn de door u gewenste benamingen aangepast. Wanneer nieuwe benamingen leiden tot een dubbele benaming dan zullen deze niet worden genegeerd.

Slot opmerking broden die bestaan uit drie of meer verschillende granen met een minimale samenstelling van 5% mogen volgens het NBC worden aangeduid als meergranenbroden of als een brood waarbij de afzonderlijke granen in de juiste volgorde worden vermeld. Voor de duidelijkheid communiceren wij niet de benaming meergranenbrood

Veel gestelde vragen

Waarom gebruikt Compad Bakkerij niet de termijn meergranenbrood?

Broden die bestaan uit minimaal drie granen waarvan welk graanbestanddeel minimaal 5% is mogen verkocht worden als meergranen brood verkocht worden. Een brood dat bestaat uit tarwebloem, maïs en rogge en een brood dat bestaat uit tarwebloem, spelt en rogge mogen beide verkocht worden als meergranenbrood. Onze voorkeur gaat uit naar resp. tarwemaisroggebrood dan wel tarwespeltroggebrood

Mijn speltbrood krijgt nu de naam tarwespeltbrood

Een brood mag pas de officiële benaming speltbrood voeren als het uit minimaal 98% spelt bevat. Bevat een brood ook andere graansoorten, waardoor de hoeveelheid spelt van de bloembestanddeel lager wordt dan 98% dan moet ook de andere bloemsoorten in de benaming worden opgenomen. Hierdoor zal voor 'speltbroden' de officiële benaming tarwespeltbrood of spelttarwebrood worden. Hierbij is de hoeveelheid spelt ten opzichte van de totale bloembestanddeel van belang.

Mag ik fantasienamen gebruiken voor brood

Sommige instanties zijn hier niet altijd duidelijk over. Maar zoals wij het broodbesluit hebben geïnterpreteerd is het gebruik van fantasienamen nog steeds toegestaan. Maar op etiketten en schapkaarten altijd in combinatie met de officiële benaming en de fantasienaam mag niet in strijd zijn met de officiële benaming. Wanneer op basis van het broodbesluit een brood de officiële naam Wit tarwespelt brood krijgt toegewezen, dan mag u als fantasienaam geen namen gebruik die de



Compad Bakkerij - *Handleiding*

consument op verkeerde gedachten kan brengen zoals Het beste speltbrood. Net zoals een krentenbol met minder dan 30% krenten ook de naam krentenbol niet mag dragen.