



tarwebrood. Bovendien mogen de fantasienaam en de officiële benaming niet met elkaar in strijd zijn en de fantasienaam mag ook niet in strijd zijn met de wettelijke voorschriften.

Overige kenmerkende bestanddelen

Naast graan, water of melk, rijsmiddel en zout kan brood nog andere kenmerkende bestanddelen bevatten zoals vruchten, noten, boter of suiker. Ook dat komt in de officiële benaming tot uiting. Voorbeelden daarvan zijn wit tarwesuikerbrood of bruin speltbrood met noten.

Transparantie

Al met al zijn de nieuwe regels voor de ambachtelijke bakker best veel werk geweest. Alle broden in het assortiment zijn onder de loep genomen en hebben wellicht een nieuwe naam gekregen. Dat is wettelijk voor de medewerkers én voor de klant. Toch hebben de bakkers het graag gedaan. Zij willen bijdragen aan transparantie in de keten en het positieve imago van brood behouden. Brood is een belangrijk basisvoedingsmiddel. Niet voor niets staat bruinbrood en volkorenbrood in de Schijf van Vijf en is daarom onderdeel van een gezond voedingspatroon. En het is nog hartstikke lekker ook!

Alle broden in het assortiment zijn onder de loep genomen.

Deze informatie wordt je aangeboden door
jouw ambachtelijke (banket)bakker



Warenwetbesluit Meel & Brood

IN NEDERLAND KENNEN WE HEEL VEEL VERSCHILLENDE SOORTEN GROOT- EN KLEINBROOD. WE HEBBEN BIJVOORBEELD SPELTBROOD, OERBROOD, DESEMBROOD, TIJGERBROOD EN MEERGRANENBROOD. MAAR WELKE GRANEN ZITTEN DAAR EIGENLIJK IN? EN VAN WELKE MEELSOORT IS HET GEBAKKEN? HET VERNIEUWDE WARENWETBESLUIT MEEL EN BROOD ZORGT ERVOOR DAT ALLE BROODSOORTEN EEN DUIDELIJKE NAAM HEBBEN GEKREGEN. ZO WEEET JE PRECIES WAT JE KOOPT!

Ambachtelijke bakkers willen dat het imago van brood als goed en eerlijk product behouden blijft. Zij vinden het belangrijk dat je als consument weet wat je koopt. Daarom hebben zij al hun recepten

tegen het licht gehouden en hun broodsoorten met ingang van 1 juli 2022 nieuwe namen gegeven. Aan de naam van het brood lees je nu duidelijker af wat de samenstelling van het betreffende brood is.



Wit, bruin of volkoren

Aan de officiële naam van het brood kun je vanaf nu direct zien om wat voor soort brood het gaat. Want is dat donkere meergranenbrood wit, bruin of volkoren? Je kunt het aan de buitenkant niet zien. Daarom wordt het nu duidelijker uit de naam van het brood. Een brood dat van volkorenmeel is gebakken, heeft altijd de aanduiding 'volkoren' in de naam zitten. Ook als het bijvoorbeeld een krentenbol of een desembrood is. Ieder brood heeft voortaan de vermelding wit, bruin of volkoren in zijn naam. Dan weet je dat witbrood is gemaakt van bloem, bruinbrood van meel (combi van bloem en volkorenmeel) en volkorenbrood van volkorenmeel is gebakken.

Graansoort

Wanneer er één, twee of meerdere granen in de aanduiding van het brood worden genoemd, zijn er eisen gesteld aan de hoeveelheid van elk van deze granen in het meelbestanddeel van het brood. Aan de volgorde zie je welke granen er het meest in het brood voorkomen: die staan vooraan. Brood dat voorheen maïsbrood werd genoemd, heet nu bijvoorbeeld wit tarwemaïsbrood. Dat betekent dat het is gebakken van bloem van voornamelijk tarwe en ook maïs.

Meergranenbrood

Een meergranenbrood mag alleen zo heten, wanneer er minimaal drie verschillende graansoorten in het meel zitten. Daarnaast zitten er voorwaarden aan de hoeveelheid graan in het eindproduct. Bij verpakt brood wordt het graan dat het meest aanwezig is als eerste op het etiket vermeld. In het geval van niet verpakt brood of bij andere vragen over de graansoorten kun je altijd navraag doen bij de bakker/winkelmedewerker.



Desem en desembrood

Ook voor desem en desembroden zijn afspraken vastgelegd. (Zuur)Desem moet bijvoorbeeld per definitie een product zijn van de fermentatie van graan, water en van nature aanwezige micro-organismen. Het gaat erom dat de micro-organismen actief of reactieverbaar zijn. Deze micro-organismen mogen dus niet afkomstig zijn uit fruit, fruitsap of zuivel, of inactief zijn. Voor desembroden geldt dat (zuur)desem als enige rijsmiddel is gebruikt en dat er hooguit een zeer beperkte hoeveelheid droge of verse gist is toegevoegd aan het meel. Ook dit draagt bij aan transparantie richting de consument.

Heel, half of ...?

Vanwege het vernieuwde Warenwetbesluit Meel en brood is de bakker ook verplicht om in de benaming van een brood de hoeveelheid aan te geven. Hij laat op de schapkaart of een etiket zien of het om een heel, een half of midden(groot) brood gaat. Dit heeft een technische achtergrond en te maken met de hoeveelheid droge stof. Een midden(groot) brood bevat tussen de 360 en 400 gram droge stof.

Fantasienaam

Het kan zijn dat voor sommige broden een fantasiernaam wordt gebruikt, bijvoorbeeld "Molenbrood". Dat is toegestaan mits elders op de verpakking of schapkaart ook de officiële benaming wordt vermeld. Op schapkaarten wordt dus óf alleen de officiële benaming gebruikt óf een fantasiernaam in combinatie met een officiële benaming. "Molenbrood" mag dus gebruikt worden als fantasiernaam, wanneer op de schapkaart of bij de ingrediëntendeclaratie ook wordt genoemd dat het gaat om bijvoorbeeld een heel bruin