

Nieuw in het broodschap

Met ingang van 1 juli 2022 zijn de regels door de bakkerijsector aangescherpt. Nieuwe afspraken over de samenstelling en benamingen van brood zorgen ervoor dat het duidelijker wordt wat je koopt.

Nederland kent een enorme variëteit aan broden. Denk bijvoorbeeld aan spelt-, oer- en boerenbrood. Maar wat is nu eigenlijk het verschil? En hoeveel spelt zit er werkelijk in speltbrood en is het donkere oerbrood wel volkoren? Tijd voor opheldering. De naamgeving van ons brood bestaat straks uit drie vaste bouwstenen, die de samenstelling van het brood duiden.

Half, midden of heel

Half, midden of heel zegt iets over het formaat brood dat je koopt (gebaseerd op de hoeveelheid droge stof en bepaalt het geschatte eindgewicht). In de benamingen van bolletjes en puntjes komt dit niet terug, hier wordt op de zak aangegeven hoeveel stuks er in de verpakking zitten.

Wit, volkoren of bruin

Witbrood wordt gemaakt van 100% bloem, volkorenbrood van 100% volkorenmeel en bruinbrood wordt gemaakt van een combinatie van volkorenmeel en bloem (waarbij we altijd meer volkorenmeel dan bloem gebruiken).

Het verschil tussen volkorenmeel en bloem? Beiden worden gemaakt van graankorrels. Als je de graankorrels vermaalt met kiemen en zemelen krijg je volkorenmeel. Wanneer je het volkorenmeel zeefd, dan houd je witte bloem over. Volkorenmeel is ongezeefd, hier zitten meer vezels, vitaminen en mineralen in en dat maakt volkorenmeel gezonder dan bloem.

Graansoorten

De aanduiding van de graansoort geeft aan van welk graan het brood gebakken is. In de naamgeving wordt onderscheid gemaakt tussen het aantal verschillende graansoorten dat in een brood aanwezig zijn: één graansoort, twee graansoorten of een meergranen brood.

Bovenstaande opbouw in benaming heeft betrekking op alle warenwettelijke benamingen van onze broden, deze benamingen staan klein weergegeven boven de ingrediëntendeclaratie van ons brood. De benamingen die voorop onze broden staan zoals “Korenlanders licht meerzaden” of “witte bolletjes” blijven in veel gevallen gelijk. Enkel de benaming “tarwe” zal veranderen in “bruin” op al onze broden en bolletjes. Reden hiervoor is dat bruin en tarwe voor ingang van de nieuwe warenwet synoniemen waren, dit is echter

niet meer hetzelfde. Een bruin brood is een brood bereid met bloem en volkorenmeel. Dit kan op basis van het graan tarwe maar dat kan ook een ander graansoort zijn (bv. spelt). Door onze broden wit, volkoren of bruin (i.p.v. tarwe) te noemen, verwijzen we eenduidig naar de verhouding meel/bloem dat in ons brood verwerkt is, zo voorkomen we onnodige verwarring. Wees gerust, alleen de (warenwettelijke) benamingen van onze broden en bolletjes zullen wijzigen, de broden zelf zijn van de vertrouwde kwaliteit die je van ons gewend bent.