



O-TENTIC: VOOR ALLE SOORTEN  
RUSTIEK EN DESEMBROOD.



*De toekomst van brood ligt in het verleden*

# DESEMBROOD VOLGENS DE NIEUWE REGELS

OP 1 JULI TRAD HET NIEUWE WARENWETBESLUIT MEEL EN BROOD IN WERKING. BAKKERS HEBBEN TOT 1 JULI 2022 DE TIJD OM ERAAN TE VOLDOEN, MAAR HOE SNELLER HOE BETER, DACHT PURATOS. "ALS DÉ DESEMSPECIALIST WILDEN WE MET ONZE PRODUCTEN AL PER 1 JULI AAN DE NIEUWE REGELS VOLDOEN." EN DAARMEE HELPT DE GRONDSTOFFENLEVERANCIER DE BAKKER OP WEG.

**H**et nieuwe Warenwetbesluit Meel en brood (zie kader voor de belangrijkste wijzigingen) is bedoeld om consumenten meer duidelijkheid over broodsoorten te geven. Door in de naam van producten duidelijk aan te geven wat voor brood het is en wat erin zit – en door dat aan regels te binden – is de samenstelling voor de consument duidelijker. Die kan op deze manier straks aan alle namen zien wat erin zit, zoals tot nu toe alleen het geval was met volkoren. Het besluit is per 1 juli van kracht, maar omdat de aanpassingen nogal wat voeten in aarde hebben, krijgen bakkers twee jaar de tijd

om namen en eventuele samenstelling van producten aan te passen.

## DESEMSPECIALIST

Puratos besloot meteen met het nieuwe warenwetbesluit aan de slag te gaan om bakkers te helpen per 1 juli aan de nieuwe eisen te kunnen voldoen. "Als dé desemspecialist wilden we zeker op dat vlak de bakker nu al de mogelijkheid bieden aan de nieuwe regels te voldoen met onze producten," vertelt Arianne le Duc, marketingmanager bij Puratos. Uiteraard nam de grondstoffen-



### WAT IS ER VERANDERD?

- Het wordt verplicht in de naam aan te geven wat de basis van het meelbestanddeel is: wit-bruin-volkoren.
- Naast heel en half komt er een extra categorie: middengroot.
- Brood mag alleen 'meergranenbrood' heten als het meelbestanddeel uit minimaal 3 verschillende graansoorten bestaat die aan bepaalde percentages voldoen.
- Bakkers mogen hun brood alleen '(zuur)desembrood' noemen als:
  - 1) (zuur)desem het enige rijsmiddel is, én
  - 2) er maximaal 0,2 procent droge gist of maximaal 0,5 procent verse gist is toegevoegd aan het meelbestanddeel.

product ook geschikt voor het overnight proces, dat komt de smaak alleen maar ten goede." Le Duc: "We zijn ontzettend trots dat we een product op de markt hebben weten te brengen dat de bakker gemak en gemoedsrust geeft en waarmee hij ook nog eens volledig aan de nieuwe wetgeving voldoet. Bovendien is brood gemaakt met O-tentic Tradizione enorm lekker."

### COMEBACK

Dat komt goed uit, want desem is aan een serieuze comeback bezig en hipper dan ooit. "Steeds meer bakkers integreren de grondstof in hun bakkerij, internationale chefs experimenteren er volop mee en ook thuisbakkers wagen zich aan een traag gerezen desembrood. Desem lijkt een hype, maar is niet van voorbijvliegende aard." Desem bestaat al zolang de mensheid brood bakt en Puratos is er dan ook van overtuigd dat de toekomst van het brood te vinden is in het verleden. "Met O-tentic Tradizione kan de bakker aan de slag met desem, binnen de nieuwe regels van het warenwetbesluit."

leverancier ook de andere producten onder de loep. "Voldoet alles op de manier waarop wij het willen positioneren? Dat hebben we van alle producten bekeken." Want voorheen mocht een meergranenbrood al zo heten als het twee verschillende granen bevatte, nu moeten dat er drie zijn, met eisen aan de percentages. "En er zijn bijvoorbeeld broden die er donker uitzien, maar straks toch 'wit' in de naam moeten krijgen omdat ze van bloem zijn gemaakt. Dat zou dan juist weer verwarrend zijn voor de consument, dus daar kijken we naar."

### MICRO-ORGANISMEN

Door de wijzigingen op het gebied van desem wilde Puratos vooral zo snel mogelijk met die grondstof aan de slag. Als een bakker met eigen desem werkt die geen of nauwelijks gist bevat, mag hij zijn brood (zuur)desembrood noemen. Maar dat mag niet meer als er meer gist wordt gebruikt of als er geen reactiveerbare micro-organismen aanwezig zijn. Puratos ging er snel mee aan de slag, want met alle kennis die zij met de desembibliotheek in huis hebben, moest het mogelijk zijn om een product te ontwikkelen dat wél aan de eisen zou voldoen.

### O-TENTIC

In 2013 richtte Puratos de eerste en enige desembibliotheek op in het Center for Bread Flavour te Sankt Vith (B). Daar worden authentieke desems van over de hele wereld verzameld. "Onze kennis daarvan hielp om vlot aanpassingen te kunnen doen en O-tentic Tradizione te ontwikkelen. Dat is, net als de bestaande O-tentic Durum, gebaseerd op durumtarwe. Het heeft dezelfde dosering van 4 procent, het enige verschil is dat het proces langer duurt: minimaal 5 in plaats van 2,5 uur. Uiteraard is het

*'Met O-tentic Tradizione kan de bakker aan de slag met desem, binnen de nieuwe regels van het warenwetbesluit'*



**Puratos**  
Reliable partners in innovation

Voor meer informatie over de nieuwe wetgeving zie: <https://www.nbc.nl/kennis-regelgeving/dossier-warenwetbesluit-meel-en-brood>.





# WARENWETBESLUIT: WERKEN MET (ZUUR)DESEM

| TEKST: MANON KLEIJN | FOTO: PIXABAY

Op 1 juli is het vernieuwde Warenwetbesluit Meel en brood ingegaan. Dit heeft gevolgen voor veel broodsoorten. De NBOV legt uit waarop u moet letten bij (zuur)desem en (zuur)desembrood.

Het warenwetbesluit kent specifieke regels voor (zuur)desem en (zuur)desembrood. Wiepkje Colijn, namens de NBOV nauw betrokken bij de gewijzigde regelgeving, legt uit: "De wettelijke omschrijving van desem en zuurdesem is dat het ontstaat na fermentatie van een mengsel op basis van graan, water en van nature aanwezige, actieve of reactieve micro-organismen."

Wat betekent dat voor een bakker? Colijn: "Allereerst: desem of zuurdesem mag u alleen starten met water. U mag daarbij geen gist gebruiken. Desempoeier, dat weer actieve micro-organismen bevat na toevoegen van water, is wel toegestaan om desem of zuurdesem mee te maken. Poeier met niet-actieve micro-organismen of in combinatie met gist mag u geen desem of zuurdesem noemen, nadat er water is toegevoegd. En start u het desem op met ander vocht dan water, dan mag het geen desem heten, maar is het een 'ferment' van bijvoorbeeld melk."

*'Brood mag (zuur)desembrood heten als het enige rijsmiddel desem of zuurdesem is, of als naast (zuur)desem niet meer dan het maximale percentage gist is toegevoegd'*



Ook voor (zuur)desembrood is een definitie vastgelegd in het warenwetbesluit. Desem- of zuurdesembrood bevat volgens de wet (zuur)desem als enige rijsmiddel. En/of er is maximaal 0,2 procent droge gist dan wel maximaal 0,5 procent verse gist - berekend op het meelbestanddeel - aan het brood toegevoegd. Bij brood met vruchten, noten, zaden en pitten (minimaal 30 procent van het totaalgewicht) mag maximaal 0,5 procent droge gist of maximaal 1,2 procent verse gist op het meelbestanddeel worden toegevoegd.

Dat klinkt misschien technisch, maar Colijn vat het duidelijk samen: "Brood mag desembrood of zuurdesembrood heten als het enige rijsmiddel desem of zuurdesem is, of als naast desem of zuurdesem niet meer dan het maximale percentage gist is toegevoegd."

## GISTPERCENTAGE

Wat als een bakker een hoger percentage gist gebruikt? "Bij een combinatie van desem of zuurdesem met een hoger percentage gist

dan maximaal is toegestaan, mag het brood bijvoorbeeld 'tarwebrood met gist en desem' heten. De desem moet dan wel aan de wettelijke eisen voldoen. Brood met desempoeier zonder actieve micro-organismen krijgt de naam 'tarwebrood met desemsmaak'. Brood waarin alleen inactief desempoeier is gebruikt, mag door deze wet dus niet meer als desembrood verkocht worden."

## DUITSLAND EN FRANKRIJK

Het gistpercentage is opgenomen in de wet, zodat het zoveel mogelijk gelijk is aan dat in de landen om ons heen. "Ons gistpercentage komt nu overeen met dat in Duitsland en Frankrijk. Daarnaast mogen bakkers zelf kiezen of zij gist gebruiken. Doordat de maximale gistpercentages wettelijk vastliggen, kan er geen desembrood meer verkocht worden met een hoger percentage gist. Dit biedt transparantie voor de consument," besluit Colijn.

NBOV-LEDEN VINDEN MEER INFORMATIE OVER HET WARENWETBESLUIT OP: [NBOV.NL/WARENWETBESLUIT](http://NBOV.NL/WARENWETBESLUIT).