

In het Warenwetbesluit Meel en brood staat dat "(zuur)desembrood" uitsluitend zo genoemd mag worden als het aan bepaalde eisen voldoet. Wat verstaan we wel en niet onder (zuur)desem en hoe kan het rijsmiddel eventueel genoemd worden als het geen (zuur)desem is?

	Wel (zuur)desem	Geen (zuur)desem	Voorbeeld benaming ingrediënt dat geen (zuur)desem is  Voorbeeld omschrijving rijsmiddel in benaming eindproduct <sup>1</sup>
Samenstelling	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graan +</li> <li>• Water +</li> <li>• Van nature aanwezige actieve of reactieerbare micro-organismen uit graan en lucht/omgeving; dit zijn bacteriën en wilde gisten, inclusief eventueel aanwezige niet-toegevoegde (bakkers)gist</li> </ul> <p>De micro-organismen kunnen al dan niet zijn toegevoegd via een startercultuur afkomstig van uitsluitend graan</p> <p>Het gebruik van additieven die geen invloed hebben op de werking van het desem zoals stabilisator (E415) is toegestaan. Dit wordt beschouwd als een technische hulpstof om uitzakking van vaste bestanddelen te voorkomen in vloeibare desems.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bevat voornamelijk inactieve of niet-reactieerbare micro-organismen. De aanwezige micro-organismen zijn van nature aanwezig in graan en lucht/omgeving. Dit zijn dus <u>inactieve</u> bacteriën en <u>inactieve</u> wilde gisten.</li> </ul>	Geïnactiveerd desempoeeder (ingrediënt/grondstof)  Brood <sup>2</sup> ; Brood <sup>2</sup> gerezen met gist en met de smaak van desem; (Gist)brood met desemsmaak
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bevat actieve of reactieerbare micro-organismen uit bronnen anders dan graan, bijvoorbeeld zuivel of fruit(sap).</li> </ul>	(Fruit)ferment uit rozijnen Yoghurt ferment  Brood <sup>2</sup> ; Brood <sup>2</sup> gerezen met ferment uit rozijnen
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rijsmiddel van graan en vloeistof anders dan water, bijvoorbeeld melk of fruitsap.</li> </ul>	Gefermenteerd appelsap  Brood <sup>2</sup> ; Brood <sup>2</sup> gerezen met gefermenteerd appelsap
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bevat behalve desem ook andere rijsmiddelen zoals meer dan de wettelijk toegestane hoeveelheid toegevoegde bakkersgist of bijvoorbeeld bakpoeder.</li> </ul>	Rijsmiddel (desem, natriumbicarbonaat)  Brood <sup>2</sup> ; Brood <sup>2</sup> met desem en gist/bakpoeder (de rijsmiddelen worden in volgorde van belangrijkheid opgesomd)
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Er zijn zuren, basen of zouten toegevoegd</li> </ul>	Rijsmiddel op basis van micro-organismen met toegevoegde basen en zouten  Brood <sup>2</sup>

<sup>1</sup> De aanduiding "brood" in de voorbeeld omschrijvingen is onvolledig. De volledige wettelijke (officiële) benaming geeft immers ook informatie over heel/midden/half, wit/bruin/volkoren, de gebruikte granen en eventuele bijzondere kenmerkende bestanddelen

<sup>2</sup> Omdat alle rijsmiddelen in brood zijn toegestaan is het is niet noodzakelijk het gebruikte rijsmiddel in de aanduiding van brood te noemen. Als een bakker wil focussen op een bepaald rijsmiddel en er zijn meerdere soorten gebruikt, dan moeten ze wel allemaal genoemd worden om misleiding te voorkomen.

	<b>(Zuur)desem</b>		<b>Geen (zuur)desem</b>	<b>Voorbeeld benaming ingrediënt dat geen (zuur)desem is</b>
Toepassingen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diverse verschijningsvormen bijvoorbeeld vast (poeder), als pasta of vloeibaar</li> <li>Het toevoegen van een (wettelijk bepaalde!) kleine hoeveelheid gist<sup>3</sup> op het meelbestanddeel van (zuur)desembrood is toegestaan.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Rijsmiddelen die geen zuurdesem zijn mogen wel gebruikt worden als rijsmiddel in brood, maar ze mogen geen desem genoemd worden en het brood wat er mee gemaakt wordt kan dus niet aangeduid worden als "(zuur)desembrood".</li> </ul>	"Brood <sup>4</sup> gerezen met...." <sup>5</sup> waarbij op de puntjes een juiste beschrijvende benaming wordt ingevuld.
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Er zijn diverse verschijningsvormen, bijvoorbeeld vast (poeder), als pasta of vloeibaar</li> </ul>	De verschijningsvorm is niet van belang voor de werking of de declaratie
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Buitenlandse leveranciers verhandelen producten mogelijk wel onder de naam "(zuur)desem", terwijl deze niet voldoen aan de wettelijke definitie. Buitenlandse leveranciers hoeven niet aan de Nederlandse wetgeving te voldoen. Wees daar alert op bij controleren van specificaties.</li> </ul>	"Desem" mag niet volgens de NL wetgeving. Kies een andere benaming die wél is toegestaan voor de declaratie van het rijsmiddel op of bij uw product.

<sup>3</sup> Er mag maximaal 0,2% droge (bakkers)gist of 0,5% verse (bakkers)gist worden toegevoegd aan het meelbestanddeel; In broden met minimaal 30% vulling van vruchten, noten, zaden en pitten mag maximaal 0,5% droge gist en 1,2% verse gist worden toegevoegd aan het meelbestanddeel

<sup>4</sup> De aanduiding "brood" in de voorbeeld omschrijvingen is onvolledig. De volledige wettelijke (officiële) benaming geeft immers ook informatie over heel/midden/half, wit/bruin/volkoren, de gebruikte granen en eventuele bijzondere kenmerkende bestanddelen

<sup>5</sup> Omdat alle rijsmiddelen in brood zijn toegestaan is het is niet noodzakelijk het gebruikte rijsmiddel in de aanduiding van brood te noemen. Als een bakker wil focussen op een bepaald rijsmiddel en er zijn meerdere soorten gebruikt, dan moeten ze wel allemaal genoemd worden om misleiding te voorkomen.