



## **BRØDMERKING: GROVHET** **RETNINGSLINJER FOR BRUK AV MERKENE**

**Formål:** Bidra til relevant og god forbrukeropplysning og sikre brødets posisjon i det norske kostholdet.

**Mål:** Etablering og drift av en merkeordning som på en enkel måte gir opplysning om brødets grovhet, dvs. innhold av sammalt mel og hele korn

### **Innholdsfortegnelse**

- I. Merkeeier og veiledning i bruk**
- II. Grovhetsbetegnelser**
- III. Beregning av grovhet**
- IV. Forutsetninger for merkebruk**
- V. Godkjenning av bruk**

### **I. Merkeeier og veiledning i bruk**

- NHO Mat og Drikke er eier av merkene og har eksklusiv rett til å godkjenne all bruk av merkene.
- Merkebruker forplikter seg til å være godt kjent med retningslinjer og veiledningsmateriell som til enhver tid gjelder for bruk av merkene.
- Det er bare merkeeier eller personer utpekt av merkeeier som skal gi veiledning om bruk av merkene.

### **II. Grovhetsbetegnelser**

- Fint                            0 - 25%       sammalt mel og hele korn
  - Halvgrovt                    25,1 - 50%    sammalt mel og hele korn
  - Grovt                         50,1 - 75%    sammalt mel og hele korn
  - Ekstra grovt                > 75%        sammalt mel og hele korn
- 
- Bruk av grovhetsbetegnelse utløser krav om kvantitativ ingrediensmerking i henhold til ”Forskrift nr 1385 om merking mv av næringsmidler (merkeforskriften), § 15”.
  - Således skal det prosentvise innhold av hele korn, sammalt mel og kli (se under III.) angis i forhold til vekt av ferdig produkt. (Ca. 12 % av vannet vil fordampe under steking).
  - Prosentvist innhold av de nevnte ingredienser skal stå i parentes etter navnet på ingrediensen i ingredienslista (innholdsdeklarasjonen).
  - Minimumskrav til kvantitativ angivelse vist ved et eksempel: Ingredienser: Hvetemel, vann, sammalt mel av hvete og rug (X %), kli av rug og havre (Y %), gjær, salt med mer. (Ingrediensene skal listes i rekkefølge etter fallende vekt i ferdig produkt.)
  - Ønsker man å være mer detaljert, kan man angi mengde i prosent av de ulike typene av sammalt mel og kli. Slik vil eksempelet da bli: Hvetemel, vann, sammalt hvete (X %), sammalt rug (Y %), havrekli (Z %), rugkli (Æ %), gjær, salt med mer.

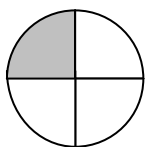
- Uemballerte produkter: Tilsvarende opplysninger om ingredienser som beskrevet ovenfor, må være lett tilgjengelig for kunden.
- Ingrediensliste på brødbaser og mikser til forbruker skal selvfølgelig ikke inkludere vann. Kvantitativ angivelse av ingredienser vil således beregnes på basis av tørrvekt.

### III. Beregning av grovhet

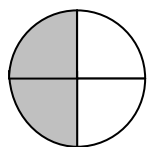
- Omfatter kornartene hvete, inkludert spelt, og rug, havre og bygg. Kornartene har forskjellig oppbygging. Oppbyggingen av hvete, spelt og rug ligner hverandre, mens oppbyggingen av bygg og havre skiller seg fra de forannevnte og fra hverandre. Disse forhold får visse konsekvenser for beregning av grovhet.
- Sømmalt mel: Mel av hvete, spelt og rug som inneholder alle kornets bestanddeler.
- Som sømmalt mel regnes også: Byggmel, havregryn og havremel.
- Hele korn: Frø av de nevnte kornslag (hvete, spelt, rug, havre og bygg). Andre typer frø og nøtter er **ikke** omfattet.
- Siktet mel: Omfatter siktet mel av hvete, spelt og rug. Gluten kategoriseres også som siktet mel.
- Grovhet beregnes på tørre korn-/mel-/kli- ingredienser
- Grovhetsbetegnelsene refererer seg til: Vekten, på tørrvektsbasis, av sømmalt mel og hele korn som prosent av total mengde mel.
- Ved bruk av kli må omregningsfaktorer anvendes for å beregne hva en gitt mengde kli tilsvarer i sømmalt mel.
- Mengde hvetekli multiplisert med 4,5 (omregningsfaktor) vil gi mengde sømmalt mel (eks. 1 kg kli tilsvarer 4,5 kg sømmalt mel).
- Mengde rugkli multiplisert med 4,0... (omregningsfaktor) vil gi mengde sømmalt mel (eks. 1 kg kli tilsvarer 4,0 kg sømmalt mel).
- Mengde havrekli multiplisert med 2,0 (omregningsfaktor) vil gi mengde sømmalt mel .
- Beregning av grovhet i %, **grovhetsprosent**, for brød som eksempelvis består av hele korn, hvetekli, sømmalt mel og siktet hvetemel:  $(\text{hele korn} + \text{hvetekli} \times 4,5 + \text{sømmalt mel}) / (\text{hele korn} + \text{kli} + \text{sømmalt mel} + \text{siktet hvetemel})$ .
- Vær oppmerksom på at med kli, kan **grovhetsprosenten** bli mer enn 100 %. Brødet blir grovere enn om det var bakt med 100 % sømmalt mel.
- Den beregnede grovhet i %, **grovhetsprosenten**, skal angis (se IV).

### IV. Merkenes form, farge og plassering

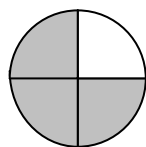
- Merkenes er i prinsippet sirkler inndelt i fire.



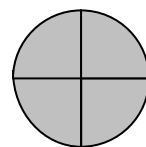
Fint



Halvgrovt



Grovt



Ekstra grovt

- Merkenes form kan ikke endres/modifiseres av brukeren.
- Merkenes hovedfarge er rødt. På plakater og i informasjonsmateriell skal merkene være røde.
- Merkebruker er forpliktet til å informere sine kunder om innholdet i merkeordningen gjennom plakat(er) og informasjonsfolder på utsalgssted. Merkeeier bestemmer utforming av plakat og innhold i informasjonsfolder.
- Merkenes farge på emballasjen/posen: Fargen kan avpasses til design.

- Merkene skal være godt synlige og lesbare for kunden.
- **Grovhetsprosent: XX** for det aktuelle produktet skal være godt synlig og lesbar for kunden.
- Uemballerte produkter: Opplysninger om produktenes **grovhetsprosent** må være lett tilgjengelig for kunden.
- NB! Dersom **grovhetsprosenten** er over 100%, skal **grovhetsprosenten** angis som 100 % på brødposene og ferdigmikser til forbruker til hjemmebaking.
- NB! Dersom **grovhetsprosenten** er over 100% for brødbaser som leveres til bakerne, skal den beregnede prosenten oppgis, selv om denne er over 100%.

## **V. Godkjenning av bruk**

- Merkene kan brukes når skriftlig avtale mellom merkeeeier og merkebruker er inngått.
- Merkene kan anvendes for brødvarer (omfatter brød, rundstykker og lignende) ferdigmikser til forbruker til hjemmebaking og brødbaser til bakerne.