



**Certificatieprotocol  
100% Volkoren  
2021**

Inhoud

<b>1</b>	<b>INTRODUCTIE .....</b>	<b>3</b>
1.1	SCOPE VAN HET CERTIFICATIEPROTOCOL.....	3
1.2	BETROKKEN INSTANTIES.....	3
1.3	GEHEIMHOUDING.....	3
<b>2</b>	<b>DEFINITIES EN BEPALINGEN .....</b>	<b>4</b>
2.1	DE SCOPE .....	4
2.2	SOORTEN INSPECTIES .....	4
2.3	TYPEN EISEN EN INSPECTIELIJST BORGING VOLKOREN TARWEMEEL.....	5
2.4	WERKWIJZE .....	5
2.5	CORRIGERENDE MAATREGEL.....	6
2.6	KWALIFICATIE VAN DE BETROKKEN FUNCTIONARISSEN.....	6
<b>3</b>	<b>IN AANMERKING KOMEN VOOR CERTIFICATIE .....</b>	<b>7</b>
3.1	VOORBEREIDING .....	7
3.2	AANMELDING.....	7
<b>4</b>	<b>DE INSPECTIE .....</b>	<b>7</b>
4.1	SCOPE VAN DE INSPECTIE .....	7
4.2	FREQUENTIE VAN DE INSPECTIES.....	8
4.3	TIJDSBESTEDING.....	8
4.4	WERKWIJZE INSPECTIE.....	8
<b>5</b>	<b>DE BEOORDELING, CERTIFICATIENORM EN CORRIGERENDE MAATREGELN .....</b>	<b>10</b>
5.1	BEOORDELING .....	10
5.2	CERTIFICATIENORM.....	10
5.3	CORRIGERENDE MAATREGELN .....	10
<b>6</b>	<b>HET CERTIFICAAT, VOLGENDE BEOORDELINGSINSPECTIE EN BEËINDIGING OVEREENKOMST .....</b>	<b>11</b>
6.1	HET CERTIFICATIEPROCES .....	11
6.2	GELDIGHEIDSDUUR VAN HET CERTIFICAAT, DE PLANNING VAN VOLGENDE INSPECTIE .....	11
6.3	BEËINDIGING CERTIFICATIE OVEREENKOMST.....	12
<b>BIJLAGE:</b>	<b>.....</b>	<b>13</b>
	INSPECTIELIJST BORGING VOLKOREN TARWEMEEL .....	13

## **1 Introductie**

Het 100% volkorenlogo is bedoeld om volkorenmeel zoals genoemd in het Warenwetbesluit Meel en brood te waarmerken. Doel is om volkoren een keurmerk te geven waarmee volkoren is gewaarborgd als volkoren. Met het volkorenlogo wordt voorkomen dat meelsoorten die qua uiterlijk gelijk of deels gelijk zijn aan volkorenmeel, maar niet de juiste samenstelling hebben, met volkoren worden verward.

- Het basiscriterium voor volkorenmeel is: artikel 16 Warenwetbesluit Meel en brood:
  - het woord ‘volkoren’ mag onderdeel uitmaken van de aanduiding van een in dit besluit bedoelde waar, voor zover in de aldus aangeduide waar (lees bijvoorbeeld volkorenmeel of het daaruit bereide volkorenbrood of de aan het brood toegevoegde graankorrels) alle van nature voorkomende bestanddelen van de desbetreffende graansoort in hun natuurlijke verhouding, al dan niet na een bewerking te hebben ondergaan, aanwezig zijn.
  - aangeduide waar: bijvoorbeeld volkorenmeel of het daaruit bereide volkorenbrood of de aan het brood toegevoegde graankorrels.
- Indien de korrel uit elkaar wordt gehaald moeten kiem, zemel en endosperm volledig en in de correcte verhouding worden teruggebracht.

Op verzoek van de bakkerijsector zijn een aantal praktische tools ontwikkeld waarmee bepaald kan worden of volkorenmeel inderdaad aan bovenstaande eisen voldoet. Deze tools bestaan uit een audit van het maalproces waarbij gecontroleerd wordt of in de maalderij inderdaad in lijn van het warenwetbesluit gemelangeerd is. Daarnaast vindt er een aantal analyses plaats waarbij gecontroleerd wordt of de belangrijke meelbestanddelen in de juiste verhouding aanwezig zijn.

### **1.1 Scope van het certificatieprotocol**

Dit protocol heeft uitsluitend betrekking op artikel 16 van het Warenwetbesluit Meel en brood. Het protocol is van toepassing op alle (potentiële) maalderijen.

### **1.2 Betrokken instanties**

FoodBase voert de inspectiewerkzaamheden uit (inspectie-instelling). FoodBase is verantwoordelijk voor het protocol dat hieraan ten grondslag ligt. Het protocol is opgesteld met verschillende experts uit de maalderij. Een onafhankelijk voedingslaboratorium voert de diverse analyses uit. Het laboratorium moet beschikken over alle relevante accreditaties en erkenningen en is ISO-17025 geaccrediteerd.

### **1.3 Geheimhouding**

FoodBase is verplicht tot geheimhouding met betrekking tot de commerciële en de bedrijfseigen technische aspecten van de -potentiële- maalderijen, leveranciers en bakkersbedrijven.

## **2 Definities en bepalingen**

De volgende definities en bepalingen worden in het protocol gebruikt:

### **2.1 De scope**

Het 100% volkorencertificaat wordt toegekend aan:

Maalderijen, voor het(de) volkorenmeelproduct(en) bestemd voor volkorenbrood, dat(die) voldoet aan het basiscriterium voor volkorenmeel.

We onderscheiden 2 varianten:

1. Toekenning 100% volkorencertificaat aan het gehele volkorenmeelproductassortiment. Alle volkorenmeelproducten kunnen het 100% volkorenlogo dragen. Het is niet toegestaan om onder de scope vallende bedrijfsactiviteiten en/of product(en) uit te sluiten. De maalderij mag in haar communicatie meenemen dat de maalderij gecertificeerd is voor het 100% volkorenlogo.
2. Toekenning 100% volkorencertificaat aan een deel van het volkorenmeelproductassortiment. Het is toegestaan om een deel van het volkorenmeelproductassortiment, in een aangepaste scope, in aanmerking te laten komen voor het 100% volkorenlogo. De communicatie over het 100% volkorenlogo en certificering mag alleen rondom de producten die binnen de aangepaste scope vallen. Het is niet toegestaan het 100% volkorenlogo te gebruiken op, buiten deze aangepaste scope vallende volkorenmeelproducten. Het is daarbij ook niet toegestaan het 100% volkorenlogo te gebruiken in algemene communicatie van en over de maalderij.

Eventuele toekomstige wijzigingen op de scope kunnen leiden tot een tussentijdse inspectie.

### **2.2 Soorten inspecties**

Ten behoeve van de 100% volkorencertificering bestaan de volgende inspecties:

#### **I. Beoordelingsinspectie**

De beoordelingsinspectie bestaat uit twee momenten:

1. Een aangekondigde algemene inspectie op locatie, waarbij het bedrijf op gestelde normen van artikel 16: Warenwetbesluit Meel en brood wordt getoetst aan de hand van de inspectielijst Borging Volkoren Tarwemeel. Tevens vindt er een administratieve en inhoudelijke beoordeling van de getroffen maatregel(en) plaats. Analyses op zemelpercentage, as-waarde en totaal vet behoren ook tot deze inspectie.
2. Een (aangekondigde) monstername vindt door FoodBase plaats 3 tot 9 maanden na moment 1. De monstername van het gecertificeerde volkorenmeel uit de markt wordt door een inspecteur van FoodBase uitgevoerd. De monsters worden geanalyseerd op het zemelpercentage, vochtgehalte, de as-waarde en totaal vet door een onafhankelijk laboratorium.

#### **II. Herinspectie**

Een herinspectie vindt plaats als er in een voorgaande beoordelingsinspectie in de Inspectielijst Borging Volkoren Tarwemeel, tekortkomingen zijn vastgesteld. Hier onderscheiden we twee varianten:

1. Een administratieve en inhoudelijke beoordeling:  
Deze beoordeling vindt plaats op het kantoor van FoodBase en bestaat uit een administratieve en inhoudelijke beoordeling van de getroffen maatregel(en), dan wel her-analyseresultaten.

2. Een aangekondigde inspectie met als doel om ter plaatse de effectiviteit van de getroffen corrigerende maatregelen ten behoeve van het verbeterplan te controleren, indien er in een voorgaande beoordelingsinspectie tekortkomingen zijn vastgesteld, behoort ook tot de mogelijkheden. De inspecteur geeft aan welke tekortkomingen moeten zijn opgelost binnen 8 weken na het inspectiebezoek. Tevens vindt er een administratieve beoordeling van de getroffen maatregel(en) plaats.

Als de inspecteur, naar eigen beoordeling, door het bedrijf onvoldoende in staat wordt gesteld om de inspectie en/of monsternamen uit te voeren dan informeert hij onmiddellijk de adviesbevoegde van FoodBase. Ook de bedrijfsvertegenwoordiger wordt geïnformeerd. Normaal gesproken betekent dit dat het certificaat niet wordt verlengd. De gemaakte kosten zullen op het bedrijf verhaald worden.

Wanneer de inspecteur wegens een uitzonderlijke situatie gegronde redenen heeft om de inspectie niet uit te voeren op het moment dat hij bij het bedrijf is, zal hij direct contact opnemen met de adviesbevoegde van FoodBase. Indien ook zij tot de conclusie komen dat er een gegronde reden is, wordt de inspectie binnen 4 weken daarna alsnog uitgevoerd. Dit uitstel heeft geen gevolgen voor de geldigheid van het 100% volkorencertificaat. De gemaakte kosten zullen op het bedrijf worden verhaald.

### **2.3 Typen eisen en inspectielijst Borging Volkoren Tarwemeel**

De beheersing van artikel 16: Warenwetbesluit Meel en brood wordt beoordeeld aan de hand van de Inspectielijst Borging Volkoren Tarwemeel, met 14 vragen, 7 inspectiepunten en analyses. De inspectiepunten zijn afgeleid van artikel 16: Warenwetbesluit Meel en brood en het certificatieprotocol.

Analyses op zemelpercentage, as-waarden op drogestof en totaal vet worden uitgevoerd op volkorenmeelproduct(en). Het monsteraantal is afhankelijk van de hoeveelheid volkorenmeelproducten die onder de (aangepaste) scope vallen. De volgende staffel wordt toegepast voor bepaling monsteraantal:

- 1 monster bij 1 tot en met 10 volkorenmeelproducten;
- 2 monsters bij 11 tot en met 20 volkorenmeelproducten;
- 3 monsters bij 21 tot en met 30 volkorenmeelproducten;
- Etc.

Om in aanmerking te komen voor certificatie geldt de volgende normering:

- a) Alle inspectiepunten van de Inspectielijst Borging Volkoren Tarwemeel moeten als voldoet beoordeeld zijn.
- b) Het zemelpercentage van het volkorenmeel is minimaal 15% (m/m) op totaal. Controle via een zeefproef met 15% overslag op >250 µm. De overslag mag lager zijn als de zemel erg fijn vermalen is. In dat geval gelden de aanvullende eisen dat in de doorval zemelpuntjes visueel zichtbaar moeten zijn en dat de as van de doorval minimaal 0,80% (m/m) op droge stof bedraagt.
- c) Het percentage as van het tarwemeelaandeel is minimaal 1,40% (m/m) op droge stof (methode ICC 104).
- d) Het percentage vet van het tarwemeelaandeel is minimaal 1,85% (m/m) op totaal. (methode Soxhlet extractie).

### **2.4 Werkwijze**

Tijdens de inspectie bepaalt de inspecteur door objectief onderzoek in hoeverre het bedrijf aan de voorschriften van artikel 16 Warenwetbesluit Meel en brood en van dit protocol voldoet.

<b>Kwalificatie</b>	<b>Interpretatie</b>
Voldoet (ja)	Er wordt voldaan aan de specifieke product- en systeemeisen. Er doet zich geen situatie voor waarin er significante twijfel ontstaat over de conformiteit aan de eisen
Voldoet niet (nee)	Afwijkingen van specifieke eisen aan het product of het managementsysteem, of afwezigheid van, of gebrekkige invoering en continuïteit van één of meerdere systeemelementen, of een situatie die, gebaseerd op objectief bewijs, significante twijfel oproept over de conformiteit aan de eisen.
Niet beoordeeld	Tijdens de inspectie was beoordeling niet mogelijk terwijl de eis wel van toepassing is op het bedrijf.
Niet van toepassing	Betreffende eis is niet van toepassing omdat deze ingaat op activiteiten die niet tot de bedrijfsactiviteiten behoren.

## **2.5 Corrigerende maatregel**

Als tijdens de inspectie wordt geconstateerd dat aan een inspectiepunt niet wordt voldaan, dan krijgt het bedrijf de mogelijkheid om, met het treffen van een zogeheten corrigerende maatregel alsnog te voldoen aan de inspectiepunt. Deze corrigerende maatregel kan zeer divers van aard zijn, afhankelijk van de aard van de geconstateerde tekortkoming. Een corrigerende maatregel heeft een tweeledig doel:

- a) het herstellen van de geconstateerde tekortkoming (de correctie);
- b) het voorkomen van herhaling van de tekortkoming (de structurele borging).

Als blijkt dat de corrigerende maatregelen die door de maalderij zijn getroffen onvoldoende zijn om aan de certificeringsnorm te voldoen, dan wordt de certificatie overeenkomst in principe beëindigd.

## **2.6 Kwalificatie van de betrokken functionarissen**

De bij het certificatieproces betrokken functionarissen moeten voldoen aan de hieronder omschreven kwalificaties. De bedrijfsleiding van FoodBase draagt de verantwoordelijkheid voor de naleving van deze kwalificaties voor de medewerkers die worden ingezet.

### Inspecteur

De onafhankelijke inspecteur van FoodBase beschikt over kennis van het actuele Warenwetbesluit Meel en brood en het certificatieprotocol. Heeft inspectievaardigheden verkregen door opleiding of ervaring.

### Adviesbevoegde

De adviesbevoegde van FoodBase heeft minimaal HBO werk- en denkniveau, aangevuld met voldoende werkervaring. Objectief en onafhankelijk, met voldoende branchekennis, kennis van het actuele Warenwetbesluit Meel en brood en het certificatieprotocol.

### **3 In aanmerking komen voor certificatie**

Om als bedrijf in aanmerking te komen voor certificatie moet een aantal stappen doorlopen worden en aan een aantal voorwaarden voldaan worden.

#### **3.1 Voorbereiding**

In de voorbereiding op de certificatie moet artikel 16 Warenwetbesluit Meel en brood en het certificatieprotocol door het management van het bedrijf gelezen en begrepen worden. Het management overtuigt zich er van dat het bedrijf voldoet aan de eisen.

#### **3.2 Aanmelding**

- Een bedrijf dat wil deelnemen aan de certificatie dient zich aan te melden bij FoodBase.
- FoodBase stelt een offerte beschikbaar. Daarin is opgenomen:
  - a. Een door het bedrijf aangeleverde lijst met alle onder de (aangepaste) scope vallende volkorenmeelproducten van het bedrijf.
  - b. Kosten die de certificering met zich meebrengen (hieronder vallen: de beoordelingsinspectie met voorbereiding, analysekosten voor het aantal monsters bepaald met de onder 2.3 genoemde staffel, reiskosten, administratieve kosten).
  - c. De betalingscondities.
  - d. Verwijzing naar het certificeringprotocol.
  - e. Geldigheid van de offerte.
- De door het bedrijf getekende offerte geldt als certificatie overeenkomst.
- Na tekening van de offerte verstrekt het bedrijf (digitale) productspecificaties aan FoodBase, alvorens een inspectie plaatsvindt.

FoodBase voert een inspectie uit conform de inspectielijst en analyses, waarbij het (de) volkorenmeelproduct(en) willekeurig volgens aangegeven staffel word(t)(en) bemonsterd. Na een positieve beoordeling en ondertekening van het certificatedocument mag het 100% volkorenlogo worden gebruikt door de maalderijen voor het(de) gecertificeerde volkorenmeelproduct(en). Indien een herinspectie uitgevoerd dient te worden, zullen de kosten daarvan aan het bedrijf in rekening worden gebracht.

### **4 De inspectie**

Het bedrijf wordt voor de inspectie bezocht door een inspecteur van FoodBase. Rond het inspecteren gelden de volgende eisen en richtlijnen:

#### **4.1 Scope van de inspectie**

- De inspectie wordt op basis van artikel 16 van het Warenwetbesluit Meel en brood en dit certificatieprotocol aan de hand van de inspectielijst Borging Volkoren Tarwemeel (bijlage) uitgevoerd.
- Op moment 1 van de beoordelingsinspectie wordt(worden) het(de) vooraf doorgegeven volkorenmeelproduct(en) en de productspecificatie(s) vallend binnen de (aangepaste) scope van de inspectie ter plaatse gecontroleerd. Tijdens de inspectie vindt een beoordeling plaats van één of meerdere volkorenmeelproduct(en) aan de hand van de Inspectielijst Borging Volkoren Tarwemeel en de onder 2.3 genoemde staffel. Vervolgens vindt monsternamen door FoodBase ter plaatse plaats. Het(de) monster(s) wordt(en) op het zemelpercentage, de as-waarde en totaal vet geanalyseerd, door een onafhankelijk laboratorium.

- Op moment 2 van de beoordelingsinspectie neemt FoodBase 3 tot 9 maanden na moment 1 een monster(s) van hetzelfde volkorenmeelproduct(en) als bemonsterd tijdens moment 1 uit de markt. Dit(deze) monster(s) wordt(en) geanalyseerd op het zemelpercentage, vochtgehalte, de as-waarde en totaal vet door een onafhankelijk laboratorium.

Een certificaat wordt verstrekt aan het bedrijf na moment 1 van de beoordelingsinspectie, voor alle binnen de (aangepaste) scope vallende volkorenmeelproducten.

Als het certificaat eenmaal is verleend en het bedrijf start met een nieuwe bedrijfsactiviteit en/of product(en) die valt(len) onder artikel 16 Warenwetbesluit Meel en Brood, dan valt(len) deze niet onder het op dat moment geldige certificaat.

Op verzoek van het bedrijf kan FoodBase dan op enkel de nieuwe bedrijfsactiviteit een beoordelingsinspectie uitvoeren. De locatie ontvangt naar aanleiding van deze inspectie een nieuw certificaat. Dit certificaat is van toepassing op het(de) volkorenmeelproduct(en) dat(die) onder de vernieuwde scope vallen, waarbij de geldigheid van het reeds verstrekte certificaat blijft gelden.

#### **4.2 Frequentie van de inspecties**

Ieder bedrijf dat deelneemt aan de certificatie wordt minimaal eenmaal per jaar door middel van een beoordelingsinspectie (bestaande uit twee momenten) beoordeeld voor certificatie. Iedere korenmolenaar die deelneemt aan de certificering, waarbij de onderdelen van de korrel niet worden gesepareerd, wordt het eerste jaar beoordeeld door middel van een beoordelingsinspectie (bestaande uit twee momenten). Waarna de volgende 2 jaar enkel twee maal per jaar monsternamen plaatsvindt en een administratieve en inhoudelijke beoordeling. Na drie jaar wordt deze procedure herhaald.

#### **4.3 Tijdsbesteding**

De tijdsduur van een beoordelingsinspectie bedraagt minimaal 1,5 uur. De exacte duur is afhankelijk van de omvang en de activiteiten van het betreffende bedrijf. De inspecteur van FoodBase bepaalt de te besteden tijd. Dit kan in overleg met de adviesbevoegde van FoodBase. Het is aan de beoordeling van de inspecteur om meer tijd te besteden aan de inspectie. Bij monsternamen uit de markt (moment 2 binnen beoordelingsinspectie) vindt monsternamen plaats, dit kan geschieden in circa een half uur per monster. De tijdsduur van een herinspectie is afhankelijk van de omvang van de tekortkomingen en de activiteiten van het betreffende bedrijf. De inspecteur van FoodBase bepaalt de te besteden tijd. Dit kan in overleg met de adviesbevoegde van FoodBase.

#### **4.4 Werkwijze inspectie**

De inspecteurs krijgen in het begin van het kalenderjaar een lijst met gecertificeerde maalderijen die in dat kalenderjaar geïnspecteerd dienen te worden. Tijdens de inspectie wordt nagegaan in hoeverre de werkwijze in het bedrijf voldoet aan de vereisten van artikel 16 Warenwetbesluit Meel en brood en dit protocol. Hiervoor wordt gebruik gemaakt van de Inspectielijst Borging Volkoren Tarwemeel (bijlage). Ook het gebruik van het 100% volkorenlogo en de gevoerde publiciteit hieromtrent kan beoordeeld worden.

Voor de inspectie maakt de inspecteur onder andere gebruik van een administratieve controle, een visuele inspectie, interview met betrokken personen, beoordeling van testresultaten en registraties of metingen ter plaatse. Het bedrijf stelt gedurende de gehele inspectie een bedrijfsvertegenwoordiger beschikbaar ter begeleiding van de inspecteur.



De inspectie op locatie bij het te certificeren bedrijven (moment 1) wordt uitgevoerd volgens een vast schema:

- Vanuit FoodBase wordt een afspraak ingepland;
- Openingsgesprek;
- Uitvoering van de inspectie (o.a. controleren lijst met verschillende volkorenmeelproducten vallend binnen de (aangepaste) scope; doorlopen vragen en inspectiepunten uit de Inspectielijst Borging Volkoren Tarwemeel op de te beoordelen volkorenmeelproduct(en), aan de hand van onder 2.3 genoemde staffel);
- Monstername volgens FoodBase monsternameprotocol;
- Verwerken van de voorlopige resultaten;
- Eindgesprek: de inspecteur bespreekt in het eindgesprek de inspectieresultaten met de bedrijfsvertegenwoordiger. Er wordt aangegeven of, en welke tekortkomingen er zijn geconstateerd. De bedrijfsvertegenwoordiger tekent het voorlopige inspectierapport voor akkoord. De inspecteur legt uit hoe het certificatieproces verder zal verlopen;
- Monsters worden geanalyseerd;
- FoodBase verwerkt de resultaten;
- Definitief maken rapportage door FoodBase en delen met het bedrijf;

Bij positief resultaat ontvangt het bedrijf het 100% volkorencertificaat en wordt daar melding van gemaakt op de FoodBase-site.

De monstername vanuit de markt (moment 2) geschiedt of via een bestelling bij een inkooporganisatie of via monstername bij een bakkerij.

Bij inkooporganisatie:

- Vanuit FoodBase wordt een monster besteld tussen 3 tot 9 maanden na moment 1;
- Monsters worden geanalyseerd;
- FoodBase verwerkt de resultaten;
- Rapportage wordt gedeeld met het bedrijf.

Bij de bakkerij:

- Vanuit FoodBase wordt een afspraak ingepland voor monstername;
- Monstername volgens FoodBase monsternameprotocol;
- Monsters worden geanalyseerd;
- FoodBase verwerkt de resultaten;
- Rapportage wordt gedeeld met het bedrijf.

Korenmolenaar waarbij de onderdelen van de korrel niet worden gesepareerd:

- Eerste jaar: conform bovenstaande werkwijze beoordelingsinspectie (moment 1 en 2).
- Tweede jaar: monstername en administratieve en inhoudelijke beoordeling bij de molen (aangepaste moment 1) en monstername uit de markt (moment 2).
- Derde jaar: monstername en administratieve en inhoudelijke beoordeling bij de molen (aangepaste moment 1) en monstername uit de markt (moment 2).
- Na drie jaar wordt deze procedure herhaald.

## **5 De beoordeling, certificatienorm en corrigerende maatregelen**

De inspecteur beoordeelt objectief de mate waarin het bedrijf voldoet aan de eisen op basis van de constatering tijdens het inspectiebezoek. Deze beoordeling staat aan de basis van de certificatie. Voor certificatie moet aan de certificatienorm worden voldaan. Wordt hier na de beoordelingsinspectie niet aan voldaan dan heeft het bedrijf de mogelijkheid deze tekortkomingen te verbeteren met corrigerende maatregelen, desgevraagd alvorens laboratorium analyses plaatsvinden.

### **5.1 Beoordeling**

Op basis van de bevindingen kwalificeert de inspecteur iedere inspectiepunt met:

- Voldoet;
- voldoet niet;
- niet beoordeeld of;
- niet van toepassing.

Ten behoeve van het certificatiebesluit wordt een inspectiepunt met een kwalificatie “niet beoordeeld”, als “voldoet niet” gerekend. De beoordeling “niet van toepassing” wordt hierbij gerekend als “voldoet”.

### **5.2 Certificatienorm**

De basis voor volkorenmeel is artikel 16 van het Warenwetbesluit Meel en brood. Als de korrel tijdens het maalproces wordt gesepareerd dienen kiem, zemel en endosperm weer in correcte verhoudingen, rekening houdend met natuurlijke variaties, te worden samengesteld.

Om in aanmerking te komen voor certificatie geldt de volgende normering:

- a) Alle inspectiepunten van de Inspectielijst Borging Volkoren Tarwemeel moeten als voldoet beoordeeld zijn.
- b) Het zemelpercentage van het volkorenmeel is minimaal 15% (m/m) op totaal. Controle via een zeefproef met 15% overslag op >250 µm. De overslag mag lager zijn als de zemel erg fijn vermalen is. In dat geval gelden de aanvullende eisen dat in de doorval zemelpuntjes visueel zichtbaar moeten zijn en dat de as van de doorval minimaal 0,80% (m/m) op drogestof bedraagt.
- c) Het percentage as van het tarwemeelaandeel is minimaal 1,40% (m/m) op drogestof (methode ICC 104).
- d) Het percentage vet van het tarwemeelaandeel is minimaal 1,85% (m/m) op totaal. (methode Soxhlet extractie).

Elk monster wordt tweemaal aangeboden voor de as, vet en vochtbepaling aan het gecertificeerde laboratorium. Het gemiddelde resultaat wordt genomen als uitkomst. Bij de zeeftest geldt bij een positief en negatief resultaat, dat een 3<sup>de</sup> zeeftest wordt uitgevoerd waarna het gemiddelde resultaat doorslaggevend is. Het zemelpercentage, de hoeveelheid totaal as, vet en vocht worden bepaald in een mengmonsters van drie samples uit zakgoed, dan wel uit het silomonster. Indien de molenaar tijdens de audit op locatie aan de inspecteur heeft laten weten met aanvullende opmerkingen dat het meel als productkenmerk een overslag lager dan 15% heeft, wordt de doorval aanvullend ook voor as-analyse aan het laboratorium gestuurd. FoodBase is verantwoordelijk voor de uitvoering van de zeeftest en het maken van de monsters voor analyse.

### **5.3 Corrigerende maatregelen**

Bij tekortkomingen dient het bedrijf corrigerende maatregelen te treffen. Het bedrijf ontvangt hierover na het inspectiebezoek een mail van FoodBase met een overzicht van de tekortkomingen. Ook wordt in een toelichting vermeldt hoe het bedrijf FoodBase moet informeren over de corrigerende maatregelen.

De inspecteur zal hierover tijdens het eindgesprek uitleg geven. In de toelichting worden de volgende punten aangehaald:

- Het bedrijf moet binnen maximaal 8 weken na het inspectiebezoek voor alle tekortkomingen een corrigerende maatregel ten behoeve van het verbeterplan treffen;
- De inspecteur kan een kortere termijn afspreken als de ernst van de afwijking dit vraagt;
- De uitvoering en effectiviteit van de getroffen maatregel moet het bedrijf door middel van objectieve bewijslast aan de inspecteur aantonen;
- De inspecteur bepaalt, eventueel in overleg met de adviesbevoegde van FoodBase of een vervolgininspectie nodig is of dat een administratieve beoordeling volstaat om de uitvoering van de corrigerende maatregelen te verifiëren.
- Alle getroffen corrigerende maatregelen worden geverifieerd door de inspecteur en als voldoet of voldoet niet beoordeelt.

## **6 Het certificaat, volgende beoordelingsinspectie en beëindiging overeenkomst**

Voordat het bedrijf het certificaat ontvangt, nemen het bedrijf en FoodBase een aantal stappen in het certificatieproces.

### **6.1 Het certificatieproces**

De inspecties worden aangekondigd uitgevoerd. De inspecteur van FoodBase stelt direct na afloop van de inspectie het voorlopige inspectierapport op. Deze wordt zowel door de inspecteur als de bedrijfsvertegenwoordiger getekend.

In het geval er corrigerende maatregelen getroffen moeten worden draagt de inspecteur zorg voor de administratieve verwerking en de verificatie op de uitvoering en effectiviteit hiervan. Het getekende rapport, de corrigerende maatregelen en de beoordeling van de inspecteur van deze maatregelen wordt voorgelegd aan de interne adviseur van SVVW. Deze beoordeelt de documentatie op juistheid, volledigheid en relevantie en geeft een certificatieadvies.

Het bedrijf wordt, in het geval van een negatief besluit hierover door de adviesbevoegde SVVW schriftelijk geïnformeerd. In het geval van een positief besluit ontvangt het bedrijf binnen 3 weken na het inspectiebezoek, of indien van toepassing na het afronden van de corrigerende maatregelen, het certificaat en het definitieve inspectierapport. Het bedrijf met de gecertificeerd(e) volkorenmeelproduct(en) bestemd voor volkorenbrood en de geldigheidsduur van het certificaat worden vermeld op de FoodBase-site ([www.foodbase.nl](http://www.foodbase.nl)).

Het bedrijf mag conform de afspraken publiciteit geven aan het certificaat en het 100% volkorenlogo, zodra en zolang er een certificatieovereenkomst bestaat met SVVW. SVVW draagt zorg voor het (elektronisch) documenteren van alle betrokken documenten en informatie. Dit wordt minimaal zeven jaar bewaard. FoodBase draagt zorg voor accurate vermelding van het bedrijf met gecertificeerde volkorenmeelproduct(en) op de FoodBase website. In het geval FoodBase op basis van een wettelijke plicht de informatie moet vrijgeven aan derden zal FoodBase het bedrijf hierover schriftelijk informeren.

### **6.2 Geldigheidsduur van het certificaat, de planning van volgende inspectie**

Het certificaat heeft een geldigheid tot 31 december van het jaar na het jaar van de inspectie.

- Voorbeeld: datum inspectie 28 maart 2021. Certificaat is geldig tot 31 december 2022 bij voldoende resultaat.

Voor elk gecertificeerd bedrijf geldt dat er ten minste 1 beoordelingsinspectie per kalenderjaar wordt uitgevoerd. De periode tussen 2 opeenvolgende beoordelingsinspecties bedraagt ten minste 6 maanden en ten hoogste 18 maanden.

Indien corrigerende maatregelen nodig zijn, kan een certificaat met maximaal 3 maanden verlengd worden.

### **6.3 Beëindiging certificatie overeenkomst**

FoodBase behoudt zich het recht voor om, indien zij hier voldoende aanleiding toe ziet, eenzijdig de certificatieovereenkomst te beëindigen. Een eventueel certificaat, het gebruik van het 100% volkorenlogo en de vermelding op de FoodBase site vervallen onmiddellijk.

Indien het bedrijf ook de certificeringsnorm niet haalt bij de vervolgininspectie of administratieve beoordeling zal de inspecteur van FoodBase de bedrijfsvertegenwoordiger of het bedrijf op de hoogte stellen dat wederom een negatief advies gegeven zal worden aan de adviesbevoegde van FoodBase. FoodBase zal hierop een brief sturen aan het bedrijf dat het certificaat wordt ingetrokken en teruggestuurd dient te worden aan FoodBase. Het gebruik van het 100% volkorenlogo is dan ook per direct niet meer toegestaan en het bedrijf raakt zijn vermelding op de FoodBase site ([www.foodbase.nl](http://www.foodbase.nl)) kwijt.

Het bedrijf kan dan gedurende 3 maanden na het besluit om het certificaat in te trekken (vanaf datum brief FoodBase) geen gebruik maken van de mogelijkheid om zich weer te laten certificeren door FoodBase. Na deze 3 maanden kan het bedrijf zich opnieuw laten certificeren door FoodBase, indien er een certificatieovereenkomst en offerte is ondertekend.

Een uitgegeven certificaat is eigendom van FoodBase. FoodBase heeft de mogelijkheid het certificaat in te trekken waarna deze retour gestuurd moet worden naar FoodBase.

In die situatie waarbij de contracthouder ((potentiële) maalterijen) een ander wordt, bijvoorbeeld in het geval van verkoop van het bedrijf, dan dient de contracthouder FoodBase hierover onverwijld te informeren. FoodBase beoordeelt of en in welke vorm de bestaande overeenkomst gehandhaafd kan blijven en wat nodig is om een eventueel geldig certificaat te continueren.



**Bijlage:**

**Inspectielijst Borging Volkoren Tarwemeel**

**Inspectielijst**  
**Borging Volkoren Tarwemeel**



Naam bedrijf:  
 Contactpersoon:  
 Datum bezoek:  
 Inspecteur:

Vraag	Antwoord
Klopt het overzicht van de producten die door de producent als volkoren worden aangemerkt (scope)	Ja / Nee Volkoren producten binnen scope:
Kloppen de daarbij behorende (digitaal) overlegde specificatiebladen?	Ja / Nee
Wordt op de productspecificatiebladen melding gemaakt van eventueel toegevoegd glutenpoeder?	Ja / Nee
Wat is het percentage toegevoegd?	.....% / variabel tussen ..... en .....%
Naam bemonsterd(e) product(en)?	
Worden de verschillende componenten, ten behoeve van de volkoren productie, uitsluitend verkregen uit een daartoe samengestelde tarwemelange?	Ja / Nee Toelichting:
Wordt van de bloemcomponent gebruik gemaakt van bloem verkregen uit een twee stromen vermaling?	Ja /Nee Toelichting:
Welke maalstroom wordt / maalstromen worden geacht kiemhoudende delen te bevatten?	
Worden er kiemhoudende delen toegevoegd aan het volkorenmeel?	Ja /Nee
Indien ja, hoeveel procent?	...%

**Inspectielijst**  
**Borging Volkoren Tarwemeel**



Welke achterste passages (achtermeel) worden weg geklept en in welke hoeveelheden?	
Is er een bedrijfskwaliteitsmanagementsysteem, waarin procedures en kwaliteitscontroles zijn vastgelegd?	
Welke kwaliteitscontroles zijn de afgelopen 4 weken uitgevoerd op het product?  <i>Het bedrijf verstrekt hiervan een (digitaal) overzicht tijdens de controle aan de inspecteur.</i>	
Worden er analyses uitgevoerd op de verschillende mengcomponenten? Zo ja, welke analyses?	Ja / Nee  Analyses:
Worden er op basis van de uitkomsten van de analyses receptuur wijzigingen toegepast, indien afwijkend aan specificaties.	Ja / Nee  Toelichting:

**Naam Product:**

Inspectiepunten	Voldoet/ voldoet niet	Reden voldoet niet
Is de procedure mengprogramma aanwezig?	<input type="checkbox"/> Voldoet <input type="checkbox"/> Voldoet niet <input type="checkbox"/> N.v.t.	
Is het personeel bekend met de procedure mengprogramma?	<input type="checkbox"/> Voldoet <input type="checkbox"/> Voldoet niet <input type="checkbox"/> N.v.t.	
Aantal kwaliteitscontroles overeenkomstig met kwaliteitsmanagementsysteem	<input type="checkbox"/> Voldoet <input type="checkbox"/> Voldoet niet <input type="checkbox"/> N.v.t.	
Bijsturen receptuur bij analyses die afwijken van specificaties?	<input type="checkbox"/> Voldoet <input type="checkbox"/> Voldoet niet <input type="checkbox"/> N.v.t.	

<b>Parameters kwaliteitscontroles</b>	
Zeefanalyse	<input type="checkbox"/> Voldoet <input type="checkbox"/> Voldoet niet
Totaal as	<input type="checkbox"/> Voldoet <input type="checkbox"/> Voldoet niet
Totaal vet	<input type="checkbox"/> Voldoet <input type="checkbox"/> Voldoet niet

**Opmerkingen**

Datum:

Naam auditor(s):

Naam ondernemer:



Hieronder vindt u de rapportage van de analyse die voor u is uitgevoerd als onderdeel van certificeringsinspectie.

## Analyserapport

### Uw gegevens

Klantnummer	
Naam	
Bezoekadres	

### Monsterinformatie

Order/monsternummer	
Monsternummer laboratorium	
Datum monstername	
Naam product	
Batchcode	

<b>Zeefanalyse</b>	<b>Eenheid</b>	<b>Resultaat</b>	<b>Oordeel</b>
Overslag 250µm (zemelpercentage)	%		voldoet / niet
Overslag 250µm (zemelpercentage)	%		voldoet / niet

<b>Uitgevoerde analyse</b>	<b>Eenheid</b>	<b>Resultaat</b>	<b>Oordeel</b>
*Asrest 900°C (% op d.s.)	% (m/m)		voldoet / niet
*Vet totaal (Soxhlett)	% (m/m)		voldoet / niet

### Norm volkoren tarwemeel

- Doorval 250µm maximaal 85% (overslag 250µm minimaal 15%)<sup>1</sup>
- Totaal as minimaal 1,40% op de droge stof
- Totaal vet minimaal 1,85% op totaal

*\*Het onderzoek is uitgevoerd door Nutrilab B.V.*

*Nutrilab B.V. is door de Raad voor Accreditatie (RVA) geaccrediteerd tegen ISO/IEC 17025. Dit betekent dat het management systeem en de technische competentie van Nutrilab B.V. door onafhankelijke deskundigen is getoetst en voldoet aan de eisen van ISO/IEC 17025.*

<sup>1</sup> De doorval mag hoger (overslag lager) zijn als de zemel erg fijn vermalen is. In dat geval gelden de aanvullende eisen dat in de doorval zemelpuntjes visueel zichtbaar moeten zijn en dat de as van de doorval minimaal 0,80% bedraagt.