

Ministerstwo Rolnictwa i Leśnictwa Republiki Turcji:

KOMUNIKAT W SPRAWIE ZMIANY KOMUNIKATU TURECKIEGO KODEKSU ŻYWNOŚCIOWEGO DOTYCZĄCEGO MĄKI PSZENNEJ (2013/9) (KOMUNIKAT NR: 2026/7)

ARTYKUŁ 1 – Do art. 5 akapit pierwszy lit. c) Komunikatu Tureckiego Kodeksu Żywnościowego dotyczącego mąki pszennej (2013/9), opublikowanego w Dzienniku Urzędowym z dnia 2 kwietnia 2013 r. nr 28606, dodano następujące zdanie: „Do mąki pszennej nie wolno dodawać substancji barwiących o brązowym lub czarnym kolorze ani podobnych składników, takich jak mąka ze słodu palonego, mąka z palonej ciecierzycy oraz ciemny ekstrakt słodowy, w celu nadania jej koloru i/lub aromatu. Mąka pszenna nie może zawierać żadnych składników uzyskanych w wyniku prażenia.”

ARTYKUŁ 2 – Do tego samego komunikatu dodano następujący artykuł w wersji tymczasowej: „Przepisy przejściowe

ARTYKUŁ 2 (WERSJA TYMCZASOWA) – (1) Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze, których dotyczy niniejszy komunikat, muszą dostosować się do przepisów wprowadzonych komunikatem wprowadzającym niniejszy artykuł do dnia 30 września 2026 r.”

ARTYKUŁ 3 – Wyrażenie „Minister ds. Żywności, Rolnictwa i Zwierząt Gospodarskich” w art. 17 tego samego komunikatu zmieniono na „Minister ds. Rolnictwa i Leśnictwa.”

ARTYKUŁ 4 – Niniejszy komunikat wchodzi w życie z dniem jego opublikowania.

ARTYKUŁ 5 - Postanowienia niniejszego komunikatu wdraża Minister ds. Rolnictwa i Leśnictwa.

UZASADNIENIE I WYJAŚNIENIE:

Przedmiotowy projekt komunikatu stanowi środek krajowy właściwy dla Turcji, w odniesieniu do którego nie istnieje odpowiedni przepis w ramach dorobku prawnego Unii Europejskiej (UE).

Aby zwiększyć wartość odżywczą i ogólną jakość chleba, na szczeblu krajowym podejmowane są działania mające na celu promowanie spożycia chleba zawierającego co najmniej 40% mąki pełnoziarnistej. Badania terenowe wykazały, że w celu nadania chlebowi koloru i aromatu stosowana jest mąka ze słodu palonego, w szczególności w mieszankach mąki pełnoziarnistej.

Ponadto stwierdzono, że w przypadku chlebów zawierających bardzo niewielką ilość mąki pełnoziarnistej stosowanie mąki ze słodu palonego może stwarzać mylne wrażenie, że takie produkty są pieczywem pełnoziarnistym. Z ustaleń wynika ponadto, że na ogół konsumenci odbierają negatywnie smak prażenia nadany chlebowi dzięki zastosowaniu mąki ze słodu palonego.