

Ministerstwo Rolnictwa i Leśnictwa Republiki Turcji:

KOMUNIKAT DOTYCZĄCY POPRAWEK DO KOMUNIKATU W SPRAWIE TURECKIEGO KODEKSU ŻYWNOŚCIOWEGO W ODNIESIENIU DO PIECZYWA I RODZAJÓW PIECZYWA (2012/2) (KOMUNIKAT NR: 2026/6)

ARTYKUŁ 1 – W art. 4 ust. 1 lit. c) komunikatu w sprawie tureckiego kodeksu żywnościowego w odniesieniu do pieczywa i rodzajów pieczywa (2012/2), opublikowanego w Dzienniku Urzędowym z dnia 4 stycznia 2012 r. i oznaczonego numerem 28163, skreśla się sformułowanie „palona mąka słodowa”.

ARTYKUŁ 2 – W art. 5 ust. 1 lit. b) tego samego komunikatu dodaje się następujący podpunkt: „5) Do produktów objętych niniejszym komunikatem nie wolno dodawać palonej mąki słodowej, palonej mąki z ciecierzycy, ekstraktu słodowego ciemnego ani podobnych składników w celu nadania im ciemnego koloru, np. brązowego lub czarnego, lub aromatu. Składniki produktów nie mogą być poddawane procesowi palenia ani gotowaniu w wysokiej temperaturze w celu nadania wnętrzu produktu koloru ciemniejszego niż jego naturalny odcień.”

ARTYKUŁ 3 – Do tego samego komunikatu dodaje się następujący artykuł przejściowy:
„Przepis przejściowy

ARTYKUŁ PRZEJŚCIOWY 4 – 1. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze, objęte zakresem niniejszego komunikatu, muszą dostosować się do przepisów komunikatu wprowadzającego niniejszy artykuł do dnia 31 grudnia 2026 r.”

ARTYKUŁ 4 – Sformułowanie „Minister Żywności, Rolnictwa i Zwierząt Gospodarskich” w art. 18 tego samego komunikatu zastępuje się sformułowaniem „Minister Rolnictwa i Leśnictwa”.

ARTYKUŁ 5 – Niniejszy komunikat wchodzi w życie z dniem jego opublikowania.

ARTYKUŁ 6 – Postanowienia niniejszego komunikatu wdraża Minister Rolnictwa i Leśnictwa.

UZASADNIENIE I WYJAŚNIENIE:

Niniejszy projekt komunikatu stanowi środek krajowy dotyczący wyłącznie Turcji, dla którego nie istnieje żaden odpowiadający mu przepis w dorobku prawnym Unii Europejskiej (UE).

W celu zwiększenia wartości odżywczej i ogólnej jakości pieczywa podejmowane są na szczeblu krajowym wysiłki na rzecz promowania spożycia pieczywa wyprodukowanego z zawartością mąki pszennej w całości wynoszącą co najmniej 40%. Badania terenowe wykazały, że palona mąka słodowa jest wykorzystywana – w szczególności w mieszankach z mąką pełnoziarnistą – do nadania pieczywu koloru i aromatu.

Ponadto stwierdzono, że w pieczywie zawierającym bardzo małe ilości mąki pełnoziarnistej stosowanie palonej mąki słodowej może stwarzać mylne wrażenie, że takie produkty są pieczywem pełnoziarnistym. Dodatkowo ustalono, że palony aromat, wynikający ze stosowania palonej mąki słodowej do produkcji pieczywa, jest na ogół postrzegany przez konsumentów niekorzystnie.