

Z Ministerstva zemědělství a lesnictví Turecké republiky:

SDĚLENÍ, KTERÝM SE MĚNÍ SDĚLENÍ TURECKÉHO POTRAVINOVÉHO KODEXU O PŠENIČNÉ MOUCE (2013/9) (SDĚLENÍ Č.: 2026/7)

ČLÁNEK 1 – V čl. 5 prvním odstavci písm. c) sdělení tureckého potravinového kodexu o pšeničné mouce (2013/9), zveřejněného v Úředním věstníku ze dne 2. dubna 2013 a označeného číslem 28606, se doplňuje nová věta, která zní: „Do pšeničné mouky se nesmějí přidávat hnědé/černé barvicí látky a podobné přísady, jako je pražená sladová mouka, pražená cizrnová mouka a výtažek z tmavého sladu za účelem dodání barvy a/nebo vůně. „Pšeničná mouka nesmí obsahovat žádné složky získané pražením.“

ČLÁNEK 2 – Do téhož sdělení byl doplněn následující prozatímní článek: „Přechodná ustanovení

PROZATÍMNÍ ČLÁNEK 2 – (1) Provozovatelé potravinářských podniků, na které se vztahuje oblast působnosti tohoto sdělení, jsou povinni splňovat ustanovení zavedená sdělením, jímž se přijímá tento článek, a to do 30. září 2026.“

ČLÁNEK 3 – Výraz „ministr pro výživu, zemědělství a chov hospodářských zvířat“ v článku 17 téhož sdělení byl změněn na „ministr zemědělství a lesnictví.“

ČLÁNEK 4 – Toto sdělení vstupuje v platnost dnem jeho vyhlášení.

ČLÁNEK 5 - Ustanovení tohoto sdělení budou prováděna ministrem pro zemědělství a lesnictví.

ODŮVODNĚNÍ A VYSVĚTLENÍ:

Tento návrh sdělení představuje vnitrostátní opatření specifické pro Turecko, pro které v rámci acquis Evropské unie (EU) neexistuje žádné odpovídající ustanovení.

Za účelem zvýšení výživové hodnoty a celkové kvality chleba se na vnitrostátní úrovni vyvíjí úsilí na podporu spotřeby chleba vyrobeného s obsahem celozrnné pšeničné mouky 40 % nebo vyšším. Výzkum v terénu ukázal, že pražená sladová mouka se používá – zejména ve směsích celozrnné pšeničné mouky – k tomu, aby chléb získal barvu a aroma.

Kromě toho bylo zjištěno, že v případě chleba obsahujícího velmi nízký podíl celozrnné pšeničné mouky může použití pražené sladové mouky vyvolat zavádějící dojem, že se jedná o celozrnný chléb. Kromě toho zjištění naznačují, že spotřebitelé obecně vnímají praženou příchuť vyplývající z použití pražené sladové mouky při výrobě chleba nepříznivě.