

**Din partea Ministerului Agriculturii și Pădurilor din Republica Turcia:**

**COMUNICAT PRIVIND MODIFICAREA COMUNICATULUI CODEX ALIMENTARIUS PENTRU TURCIA PRIVIND FĂINA DE GRÂU (2013/9) (COMUNICAT NR.: 2026/7)**

**ARTICOLUL 1** - La articolul 5 primul paragraf litera (c) din Comunicatul Codexului alimentar turc privind făina de grâu (2013/9), publicat în Monitorul Oficial la 2 aprilie 2013 și numerotat 28606, se adaugă următoarea teză: „Substanțele colorante maro/negre și ingredientele similare, precum făina de malț prăjit, făina de năut prăjit și extractul de malț închis la culoare, nu se adaugă în făina de grâu în scopul de a-i conferi culoare și/sau aromă. Făina de grâu nu trebuie să conțină ingrediente obținute prin prăjire.”

**ARTICOLUL 2** - La același comunicat a fost adăugat următorul articol provizoriu:  
„Dispoziții tranzitorii

**ARTICOLUL PROVIZORIU 2** - (1) Operatorii din sectorul alimentar care funcționează în domeniul de aplicare al prezentului comunicat trebuie să respecte dispozițiile introduse prin comunicarea care pune în aplicare prezentul articol până la 30 septembrie 2026.”

**ARTICOLUL 3** - Expresia „Ministrul Alimentației, Agriculturii și Creșterii Animalelor” din articolul 17 al aceluiași Comunicat a fost modificată în „Ministrul Agriculturii și Silviculturii”.

**ARTICOLUL 4** - Prezenta decizie intră în vigoare la data publicării.

**ARTICOLUL 5** - Dispozițiile prezentei comunicări se pun în aplicare de către Ministerul Agriculturii și Silviculturii.

**JUSTIFICARE ȘI EXPLICAȚIE:**

Acest proiect de comunicat constituie o măsură națională specifică Turciei, pentru care nu există nicio dispoziție corespunzătoare în acquis-ul Uniunii Europene (UE).

Pentru a spori valoarea nutrițională și calitatea generală a pâinii, se depun eforturi la nivel național pentru a promova consumul de pâine produsă cu un conținut de făină integrală de grâu de 40 % sau mai mare. Cercetările de teren au arătat că făina de malț prăjit este utilizată – în special în amestecurile de făină integrală – pentru a conferi pâinii culoare și aromă.

În plus, s-a observat că, în pâinile care conțin proporții foarte mici de făină integrală de grâu, utilizarea făinii prăjite de malț poate crea o impresie înșelătoare că astfel de produse sunt pâine integrală de grâu. În plus, constatările sugerează că aroma prăjită conferită de utilizarea făinii de malț prăjite în producția de pâine este, în general, percepută în mod nefavorabil de către consumatori.