

Od Ministrstva za kmetijstvo in gozdarstvo Republike Turčije:

SPOROČILO O SPREMEMBI TURŠKEGA PREHRANSKEGA KODEKSA, SPOROČILO O PŠENIČNI MOKI (2013/9) (ŠT. SPOROČILA: 2026/7)

ČLEN 1 – Pododstavku (c) prvega odstavka člena 5 sporočila turškega živilskega kodeksa o pšenični moki (2013/9), objavljenega v Uradnem listu z dne 2. aprila 2013 in oštevilčenega pod številko 28606, je bil dodan naslednji stavek: »Rjavih/črnih barvil in podobnih sestavin, kot so moka iz praženega slada, moka iz pražene čičerike in temni sladni ekstrakt, se ne sme dodajati pšenični moki z namenom, da bi ji dodali barvo in/ali aromo. Pšenična moka ne sme vsebovati nobenih sestavin, pridobljenih s praženjem.«

ČLEN 2 – Istemu sporočilu se doda naslednji prehodni člen: »Prehodne določbe

PREHODNI ČLEN 2 – (1) Izvajalci živilske dejavnosti, ki delujejo v okviru področja uporabe tega sporočila, morajo do 30. septembra 2026 upoštevati določbe, uvedene s sporočilom za javnost o uveljavitvi tega člena.«

ČLEN 3 – Izraz »minister za prehrano, kmetijstvo in živino« v členu 17 istega sporočila je bil spremenjen v »minister za kmetijstvo in gozdarstvo«.

ČLEN 4 – Ta sklep začne veljati na dan objave.

ČLEN 5 – Določbe tega obvestila izvršuje minister za kmetijstvo in gozdarstvo.

UTEMELJITEV IN POJASNILO:

Ta osnutek sporočila predstavlja nacionalni ukrep, ki velja izključno za Turčijo in za katerega v pravnem redu Evropske unije (EU) ni ustrezne določbe.

Da bi izboljšali hranilno vrednost in splošno kakovost kruha, se na nacionalni ravni izvajajo ukrepi za spodbujanje uživanja kruha, ki vsebuje najmanj 40 % polnozrnate moke. Terenske raziskave so pokazale, da se moka iz praženega slada uporablja – zlasti v mešanicah polnozrnate moke – za dodajanje barve in arome kruhu.

Poleg tega je bilo ugotovljeno, da lahko uporaba moke iz praženega slada v kruhu, ki vsebuje zelo nizke deleže polnozrnate moke, ustvari zavajajoč vtis, da so ti proizvodi polnozrnati kruh. Poleg tega ugotovitve kažejo, da potrošniki pražen okus, ki izhaja iz uporabe moke iz praženega slada pri proizvodnji kruha, na splošno sprejemajo kot neugodnega.