

Turkin tasavallan maa- ja metsätalousministeriöstä:

TIEDONANTO LEIPÄÄ JA LEIPÄTYYPPEJÄ KOSKEVAN TURKIN ELINTARVIKESÄÄNNÖSTÖÖN LIITTYVÄN TIEDONANNON (2012/2) MUUTTAMISESTA (TIEDONANTO NRO 2026/6)

1 KOHTA – Poistetaan leipää ja leipätyyppejä koskevan Turkin elintarvikesäännöstöön liittyvän tiedonannon (2012/2) (Turkin virallinen lehti nro 28163, 4.1.2012) 4 kohdan ensimmäisen alakohdan ç alakohdasta ilmaisu ”paahdetut mallasjauhot,”.

2 KOHTA – Lisätään tiedonannon 5 kohdan ensimmäisen alakohdan b alakohtaan uusi alakohta seuraavasti: ”5) Paahdettua mallasjauhoa, paahdettua kikhernejauhoa, tummaa mallasuutetta tai vastaavia ainesosia ei saa lisätä tämän tiedonannon soveltamisalaan kuuluviin tuotteisiin, jos lisäämisen tarkoituksena on saada tuotteisiin tummaa väriä, kuten ruskeaa tai mustaa sävyä, ja/tai makua. Tuotteiden ainesosia ei saa paahtaa tai kypsentää korkeassa lämpötilassa, jos tarkoituksena saada tuotteen sisäpuolelle luonnollista tummempaa sävyä.”

3 KOHTA – Lisätään tiedonantoon uusi väliaikainen kohta seuraavasti: ”Siirtymäsäännös

VÄLIAIKAINEN 4 KOHTA – (1) Elintarvikealan toimijoiden, joiden toiminta kuuluu tämän tiedonannon soveltamisalaan, on noudatettava tämän kohdan täytäntöön panemiseksi annetussa tiedonannossa annettuja säännöksiä 31 päivään joulukuuta 2026 mennessä.”

4 KOHTA – Muutetaan tiedonannon 18 kohdassa ilmaisu ”elintarvike-, maatalous- ja karjankasvatusministeri” ilmaisuksi ”maa- ja metsätalousministeri”.

5 KOHTA – Tämä päätös tulee voimaan päivänä, jona se julkaistaan.

6 KOHTA – Tämän tiedonannon säännökset panee täytäntöön maa- ja metsätalousministeri.

PERUSTELUT JA SELITYKSET:

Ehdotettu tiedonanto on Turkkia koskeva kansallinen toimenpide, eikä vastaavia säännöksiä anneta Euroopan unionin (EU) säännöstössä.

Leivän ravintoarvojen ja yleisen laadun parantamiseksi pyritään kansallisella tasolla edistämään sellaisen leivän kulutusta, jossa täysjyväjauhojen osuus on vähintään 40 prosenttia. Kenttätutkimukset ovat osoittaneet, että paahdettua mallasjauhoa käytetään – etenkin täysjyväjauhosekoituksissa – tuomaan leipään väriä ja aromia.

Lisäksi on havaittu, että leivissä, joissa täysjyväjauhojen osuus on hyvin pieni, paahdetun mallasjauhon käyttö voi antaa harhaanjohtavan vaikutelman siitä, että kyseessä olisi täysjyväleipä. Lisäksi on viitteitä siitä, että paahteinen maku, joka syntyy paahdetun mallasjauhon käytöstä leivänvalmistuksessa, koetaan kuluttajien keskuudessa yleisesti epämiellyttäväksi.