

Del Ministerio de Agricultura y Silvicultura de la República de Turquía:

COMUNICADO RELATIVO A LA MODIFICACIÓN DEL COMUNICADO DEL CODEX ALIMENTARIO TURCO SOBRE EL PAN Y LOS TIPOS DE PAN (2012/2) (COMUNICADO N.º: 2026/6)

ARTÍCULO 1 – Queda derogada la expresión «harina de malta tostada» que figura en el apartado c) del primer párrafo del artículo 4 del Comunicado del Codex Alimentario Turco sobre el pan y tipos de pan (2012/2), publicado en el Boletín Oficial de 4 de enero de 2012 y con el número 28163.

ARTÍCULO 2 – Se ha añadido el siguiente subapartado a la letra b) del primer apartado del artículo 5 del mismo Comunicado: «5) No se añadirán harina de malta tostada, harina de garbanzos tostados, extracto de malta oscura ni ingredientes similares a los productos incluidos en el ámbito de aplicación del presente Comunicado con el fin de conferirles colores oscuros, como el marrón o el negro, y/o aroma. Los ingredientes de los productos no podrán someterse a procesos de tostado ni a cocciones a altas temperaturas con el fin de conferir al interior del producto un color más oscuro que su tono natural».

ARTÍCULO 3 – Se ha añadido el siguiente artículo provisional al mismo Comunicado: «Disposiciones transitorias

ARTÍCULO 4 PROVISIONAL – (1) Los operadores de empresas alimentarias que operen en el ámbito de aplicación del presente Comunicado deberán cumplir las disposiciones establecidas en el Comunicado por el que se promulga este artículo a más tardar el 31 de diciembre de 2026.»

ARTÍCULO 4 – La expresión «Ministro de Alimentación, Agricultura y Ganadería» que figura en el artículo 18 del mismo Comunicado se ha modificado como «Ministro de Agricultura y Silvicultura».

ARTÍCULO 5 – El presente Comunicado entrará en vigor el día de su publicación.

ARTÍCULO 6 - Las disposiciones de este Comunicado serán ejecutadas por el Ministro de Agricultura y Silvicultura.

JUSTIFICACIÓN Y EXPLICACIÓN:

El presente proyecto de Comunicado constituye una medida nacional específica para Turquía, para la que no existe ninguna disposición correspondiente en el acervo de la Unión Europea (UE).

Con el fin de mejorar el valor nutricional y la calidad general del pan, se están realizando esfuerzos a escala nacional para promover el consumo de pan producido con un contenido de harina de trigo integral igual o superior al 40 %. La investigación de campo ha indicado que la harina de malta tostada se utiliza, en particular en las mezclas de harina de trigo integral, para dar color y aroma al pan.

Además, se ha observado que, en el caso de los panes que contienen una proporción muy baja de harina de trigo entera, la utilización de harina de malta tostada puede crear una impresión engañosa de que se trata de pan de trigo integral. Además, los resultados sugieren que el sabor tostado debido al uso de harina de malta tostada en la producción de pan es percibido, en general, de manera desfavorable por los consumidores.