

Od Ministrstva za kmetijstvo in gozdarstvo Republike Turčije:

SPOROČILO O SPREMEMBI TURŠKEGA PREHRANSKEGA KODEKSA, SPOROČILO O KRUHU IN VRSTAH KRUHA (2012/2) (ŠT. SPOROČILA: 2026/6)

ČLEN 1 – Izraz »moka iz praženega slada« v pododstavku (ç) prvega odstavka člena 4 sporočila turškega prehranskega kodeksa o kruhu in vrstah kruha (2012/2), objavljenega v Uradnem listu z dne 4. januarja 2012 pod številko 28163, se razveljavi.

ČLEN 2 – naslednja podtočka je bila dodana v pododstavek (b) prvega odstavka 5. člena istega sporočila: »5) Izdelkom iz področja uporabe v tem sporočilu se ne sme dodati moke iz praženega slada, moke iz pražene čičerike, temnega sladnega izvlečka in podobnih sestavin z namenom, da bi jim dodali temne barve, kot sta rjava/črna, in/ali aromo. Sestavin izdelkov se ne sme pražiti ali kuhati pri visoki temperaturi, da bi notranjost izdelka dobila temnejšo barvo, kot je njena naravna barva.

ČLEN 3 – Istemu sporočilu je bil dodan naslednji prehodni člen: »Prehodna določba

Prehodni ČLEN 4 – (1) Izvajalci živilske dejavnosti, ki delujejo na področju uporabe tega sporočila, morajo do 31. decembra 2026 upoštevati določbe, uvedene s sporočilom za javnost o uveljavitvi tega člena.«

ČLEN 4 – Izraz »minister za prehrano, kmetijstvo in živino« v členu 18 istega sporočila je bil spremenjen v »minister za kmetijstvo in gozdarstvo«.

ČLEN 5 – Ta sklep začne veljati na dan objave.

ČLEN 6 – 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 mešanica 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 majhne deleže polnozrnate moke, ustvari zavajajoč vtis, da so taki 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.