

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

COMUNICADO SOBRE LA MODIFICACIÓN DEL COMUNICADO DEL CODEX ALIMENTARIO TURCO SOBRE LA HARINA DE TRIGO (2013/9) (COMUNICADO N.º: 2026/7)

ARTÍCULO 1 - Se ha añadido la siguiente frase a la letra c) del primer párrafo del artículo 5 del Comunicado del Codex Alimentario turco sobre la harina de trigo (2013/9), publicado en el Boletín Oficial de 2 de abril de 2013 y con el número 28606: «Las sustancias de coloración marrón/negra y otros ingredientes similares, como la harina de malta tostada, la harina de garbanzo tostada y el extracto de malta oscura, no se añadirán a la harina de trigo para dar color y/o aroma. La harina de trigo no deberá contener ningún ingrediente obtenido mediante el tostado.».

ARTÍCULO 2 - Se ha añadido el siguiente artículo provisional al mismo Comunicado: «Disposiciones transitorias

ARTÍCULO 2 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 el presente artículo a más tardar el 30 de septiembre de 2026.»

ARTÍCULO 3 - La frase «Ministro de Alimentación, Agricultura y Ganadería» que figura en el artículo 17 del mismo Comunicado se ha sustituido por «Ministro de Agricultura y Silvicultura».

ARTÍCULO 4 - El presente Comunicado entrará en vigor el día de su publicación.

ARTÍCULO 5 - Las disposiciones de este Comunicado serán ejecutadas por el Ministro de Agricultura y Silvicultura.

JUSTIFICACIÓN Y EXPLICACIÓN:

Este proyecto de Comunicado constituye una medida nacional específica de Turquía, para la que no existe ninguna disposición correspondiente dentro del 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 forma desfavorable por los consumidores.