

GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA

HOTĂRÎREA nr. _____

din _____ 2019

Chișinău

**cu privire la aprobarea Procedurii comune de autorizare pentru aditivi
alimentari, enzimele alimentare și aromele alimentare**

În temeiul art.9 alin. (10) din Legea nr.78/2004 privind produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2004, nr.83-87, art.431), art. 6 din Legea nr.10/2009 privind supravegherea de stat a sănătății publice (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2009, nr.67, art.183), Legii nr. 422/2006 privind securitatea generală a produselor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2007, nr.36-38, art.145), Guvernul HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă Procedura comună de autorizare pentru aditivii alimentari, enzimele alimentare și aromele alimentare, conform anexei.
2. Prezenta hotărîre intră în vigoare în termen de 3 luni de la data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.
3. Controlul asupra executării prezentei hotărîri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Sănătate Publică.

PRIM-MINISTRU

PAVEL FILIP

Contrasemnează:

**ministrul sănătății,
muncii și protecției sociale**

Silvia RADU

**Procedura comună de autorizare pentru aditivii alimentari,
enzimele alimentare și aromele alimentare**

Procedura comună de autorizare pentru aditivii alimentari, enzimele alimentare și aromele alimentare (în continuare – Procedură) transpune Regulamentul (UE) nr. 234/2011 al Comisiei din 10 martie 2011 de punere în aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1331/2008 al Parlamentului European și al Consiliului de instruire a unei proceduri comune de autorizare pentru aditivii alimentari, enzimele alimentare și aromele alimentare, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L64 din 11 martie 2011, așa cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 562/2012 al Comisiei din 27 iunie 2012, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L168 din 28 iunie 2012 .

I. Dispoziții generale

1. Prezenta Procedură stabilește măsuri procedurale de actualizare a listei substanțelor a căror comercializare este autorizată conform Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013, Regulamentului sanitar privind enzimele alimentare aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 1056/2016 și Regulamentelor sanitare privind aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante destinate utilizării în și pe produsele alimentare și privind aromele de fum utilizate sau destinate utilizării în sau pe produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 1245/2018, în vederea asigurării funcționării eficiente a pieței interne, a unui nivel înalt de protecție a sănătății populației și a unui nivel înalt de protecție a consumatorilor, inclusiv protecția intereselor consumatorilor și a unor practici echitabile în comerțul de produse alimentare.

Pentru a actualiza listele naționale este necesar să se verifice dacă utilizarea substanței respectă condițiile generale și specifice de utilizare, astfel cum se prevede în actele normative din domeniul alimentar.

2. Prezenta Procedură prevede măsuri de punere în aplicare a conținutului, modului de redactare și prezentare a cererilor de actualizare a listelor naționale în temeiul fiecărui act legislativ din domeniul alimentar, modalitățile de verificare a valabilității cererilor și tipul de informații.

3. În sensul prezentului Regulament se aplică definiția:

Statutul de prezumție recunoscută de siguranță - statutul de siguranță acordat unor grupuri selectate de microorganisme pe baza unei evaluări care demonstrează lipsa unor motive de îngrijorare privind siguranța.

4. Prezenta Procedură se aplică cererilor de instituire a unei proceduri comune de autorizare pentru aditivi alimentari, enzimele alimentare și aromele alimentare.

II. Conținutul, modul de redactare și prezentare a unei cereri

5. Cererea menționată la punctul 4 al prezentei Proceduri cuprinde următoarele:

- 1) o scrisoare, redactată în conformitate cu modelul prevăzut în anexă la prezenta Procedură;
- 2) un dosar tehnic, care include:
 - a) informațiile administrative prevăzute la punctul 17;
 - b) datele necesare evaluării riscurilor prevăzute la capitolele III, IV, VI, VIII ale prezentei Proceduri;
 - c) datele necesare gestionării riscurilor prevăzute la capitolele V, VII, IX ale prezentei Proceduri;
- 3) un rezumat al dosarului.

6. În cazul unei cereri de modificare a condițiilor de utilizare a unui aditiv alimentar, a unei enzime alimentare sau a unei arome alimentare care au fost deja autorizate, s-ar putea să nu fie necesare toate informațiile menționate la punctele 8-14 ale prezentei Proceduri. Solicitantul transmite justificări verificabile care să explice de ce modificările propuse nu afectează rezultatele actualei evaluări a riscurilor.

7. În cazul unei cereri de modificare a specificațiilor unui aditiv alimentar, a unei enzime alimentare sau a unei arome alimentare care au fost deja autorizate:

- 1) informațiile pot să se limiteze la justificarea cererii și la modificările aduse specificației;
- 2) solicitantul transmite justificări verificabile care să explice de ce modificările propuse nu afectează rezultatele actualei evaluări a riscurilor.

8. Rezumatul dosarului menționat la punctul 5 subpunctul 3 al prezentei Proceduri include o declarație motivată care să indice că utilizarea produsului îndeplinește următoarele cerințe:

- 1) pentru enzimele alimentare:
 - a) nu ridică, în conformitate cu dovezile științifice disponibile, nicio problemă de siguranță pentru sănătatea consumatorului la nivelul propus de utilizare;
 - b) există o necesitate tehnologică justificată; și
 - c) utilizarea sa nu induce în eroare consumatorul. Inducerea în eroare a consumatorului include dar nu se limitează la, aspecte legate de natura, prospețimea și calitatea ingredientelor utilizate, caracterul natural al unui produs sau al procesului de producție sau la calitatea nutritivă a produsului.
- 2) în cazul aditivilor alimentari - se respectă condițiile prevăzute la punctele 14,15,16 din Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013;
- 3) în cazul aromelor alimentare – se respectă condițiile stabilite la punctul 8 din Regulamentul sanitar privind aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante destinate utilizării în și pe produsele

alimentare și stabilirea măsurilor tranzitorii privind lista de arome și materii prime, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 1245/2018.

9. Un aditiv alimentar poate fi inclus pe listele naționale doar dacă îndeplinește următoarele condiții și alți factori legitimi, inclusiv factori de mediu:

- 1) conform dovezilor științifice disponibile, nu pune nici o problemă de siguranță pentru sănătatea consumatorului la dozele propuse;
- 2) există o necesitate tehnologică suficientă care nu poate fi satisfăcută prin alte metode realizabile din punct de vedere economic și tehnologic;
- 3) utilizarea sa nu induce în eroare consumatorul.

10. Pentru a fi inclus în listele naționale, un aditiv alimentar trebuie să prezinte avantaje și un interes pentru consumator și, prin urmare, trebuie să contribuie la realizarea unuia sau mai multora dintre următoarele obiective:

- 1) conservarea calității nutriționale a alimentului;
- 2) furnizarea ingredientelor sau componentelor necesare fabricării de produse alimentare destinate unor grupuri de consumatori cu nevoi nutriționale speciale;
- 3) sporirea capacității de conservare sau a stabilității unui aliment sau îmbunătățirea proprietăților sale organoleptice, cu condiția ca natura, consistența sau calitatea alimentului să nu fie modificate astfel încât să inducă în eroare consumatorul;
- 4) contribuția la fabricarea, prelucrarea, prepararea, tratarea, ambalarea, transportarea sau depozitarea alimentelor, inclusiv a aditivilor alimentari, a enzimelor alimentare și a aromelor alimentare, cu condiția ca aditivul alimentar să nu fie utilizat pentru deghizarea efectelor utilizării unor materii prime defectuoase sau a unor practici sau tehnici neadecvate, inclusiv a unor practici sau tehnici neigienice, în cursul uneia dintre aceste operațiuni.

11. Prin derogare de la punctul 10 subpunctul 1 al prezentei Proceduri, un aditiv alimentar care reduce calitatea nutrițională a unui aliment poate fi inclus în lista națională cu condiția ca:

- 1) alimentul să nu constituie o componentă esențială a unui regim alimentar normal;
- 2) aditivul alimentar să fie necesar la fabricarea de produse alimentare destinate unor grupuri de consumatori cu nevoi dietetice speciale

12. Un aditiv alimentar poate fi inclus în lista națională în categoria funcțională a îndulcitorilor numai dacă, în plus față de obiectivele menționate la punctul 10 al prezentei Proceduri, contribuie și la realizarea unuia sau mai multora dintre următoarele obiective:

- 1) înlocuirea zahărului din fabricarea produselor alimentare cu valoare energetică redusă, a produselor alimentare necariogene sau a produselor alimentare fără adaos de zahăr;
- 2) înlocuirea zahărului în cazul în care aceasta permite creșterea duratei de conservare a produselor alimentare;
- 3) producerea alimentelor destinate unei alimentații speciale.

13. Un aditiv alimentar poate fi inclus în lista națională în categoria funcțională a coloranților numai dacă, în plus față de obiectivele menționate la punctul 10 al prezentei Proceduri, contribuie și la realizarea unuia dintre următoarele obiective:

1) refacerea aspectului inițial al produselor alimentare a căror culoare a fost modificată prin prelucrare, depozitare, ambalare și distribuție și al căror aspect vizual a fost astfel afectat;

2) ameliorarea atractivității vizuale a produselor alimentare;

3) colorarea produselor alimentare care în mod normal sunt incolore.

14. Numai aromele sau ingredientele alimentare cu proprietăți aromatizante care respectă următoarele condiții pot fi utilizate în sau pe alimente:

1) pe baza probelor științifice disponibile, acestea nu prezintă niciun risc de siguranță pentru sănătatea consumatorilor; și

2) consumatorul nu este indus în eroare de utilizarea lor.

15. Cererile se transmit Agenției Naționale pentru Sănătate Publică (ANSP).

16. Termenul limită pentru înaintarea cererii de a include o enzimă alimentară în lista națională este de 24 de luni.

17. Informațiile administrative menționate la punctul 2 litera (a) al prezentei Proceduri includ:

1) numele solicitantului (societatea, organizația etc.), adresa și informațiile de contact;

2) numele producătorului/producătorilor substanței, în cazul în care este diferit de cel al solicitantului, adresa și informațiile de contact;

3) numele persoanei responsabile cu dosarul, adresa și informațiile de contact;

4) data depunerii dosarului;

5) tipul cererii, și anume privind un aditiv alimentar, o enzimă alimentară sau o aromă alimentară;

6) denumirea chimică;

7) numărul E al aditivului astfel cum este definit de legislația națională privind aditivii alimentari;

8) o mențiune la enzime alimentare autorizate similare;

9) numărul FL al aromei, astfel cum este definit în legislația națională privind aromele;

10) informațiile privind autorizațiile care intră sub incidența produselor alimentare și furajelor modificate genetic;

11) cuprinsul dosarului;

12) lista documentelor și alte indicații; solicitantul identifică numărul și titlurile volumelor documentelor prezentate în sprijinul cererii; se include un indice detaliat cu trimitere la volumele și paginile respective;

13) lista elementelor din dosar pentru care se solicită tratament confidențial; solicitantii precizează care dintre informațiile furnizate doresc să fie tratate drept informații confidențiale și furnizează justificări verificabile.

III. Dispoziții generale privind datele necesare pentru evaluarea riscului

18. Dosarul depus în sprijinul unei cereri de evaluare a siguranței unei substanțe permite o evaluare exhaustivă a riscurilor prezentate de substanță și permite verificarea faptului că substanța nu ridică nicio problemă în materie de siguranță pentru consumatori.

19. Dosarul de cerere include toate datele disponibile relevante pentru evaluarea riscului (și anume versiunea integrală a documentelor publicate pentru toate referințele citate, exemplarul complet al studiilor nepublicate originale).

20. Solicitantul ia în considerare ultimele documente de orientare adoptate sau sprijinite de autoritate care sunt disponibile în momentul depunerii cererii.

21. Se va pune la dispoziție documentația privind procedura urmată atunci când s-au colectat datele, inclusiv metodele de căutare a documentației (ipotezele aplicate, cuvintele cheie utilizate, bazele de date utilizate, perioada de timp acoperită, criteriile restrictive etc.), precum și rezultatul global al acestei căutări.

22. Strategia de evaluare a siguranței și strategia de testare corespunzătoare se vor descrie și se vor justifica prin intermediul argumentelor de includere și excludere a studiilor și/sau a informațiilor specifice.

23. Datele brute individuale ale studiilor nepublicate și, în măsura în care este posibil, ale studiilor publicate, precum și rezultatele individuale ale examinărilor vor fi puse la dispoziție la cererea autorității.

24. Pentru fiecare test biologic sau toxicologic, trebuie clarificat dacă materialul de testare este conform specificației propuse sau existente. Atunci când materialul de testare nu este conform specificației, solicitantul demonstrează relevanța datelor respective pentru substanța avută în vedere.

25. Studiile toxicologice se desfășoară în instalații conforme și ar trebui să respecte „principiile de bună practică de laborator”. Solicitantul furnizează elemente de probă care să demonstreze că aceste cerințe sunt respectate. În cazul studiilor care nu se desfășoară în conformitate cu protocoalele standard, se furnizează interpretări ale datelor și o justificare privind faptul că acestea sunt adecvate pentru evaluarea riscului.

26. Solicitantul propune o concluzie generală privind siguranța utilizărilor propuse ale substanței. Evaluarea generală a riscului potențial pentru sănătatea umană se efectuează în contextul expunerii umane cunoscute sau probabile.

IV. Date specifice necesare pentru evaluarea riscului prezentat de aditivii alimentari

27. În plus pe lângă datele care trebuie furnizate în temeiul capitolul III al prezentei Proceduri, trebuie furnizate informații privind:

1) identitatea și caracterizarea aditivului, inclusiv specificațiile propuse și datele analitice;

2) după caz, granulometria, distribuția granulometrică și alte caracteristici fizico-chimice;

3) procesul de fabricație;

4) prezența impurităților;

5) stabilitatea, reacția și efectele în produsele alimentare la care se adaugă aditivul;

6) după caz, autorizațiile existente și evaluările riscurilor;

7) nivelurile de utilizare normale și maxime propuse în categoriile de alimente menționate în lista națională, într-o categorie de alimente propusă recent sau într-un produs alimentar mai specific care aparține uneia dintre aceste categorii;

- 8) o evaluare a expunerii alimentare;
- 9) date biologice și toxicologice.

28. În ceea ce privește datele biologice și toxicologice menționate la punctul 27, subpunctul 9 al prezentei Proceduri, următoarele domenii principale trebuie acoperite:

- 1) toxicocinetica;
- 2) toxicitatea subcronică;
- 3) genotoxicitatea;
- 4) toxicitatea/carcinogenitatea cronică;
- 5) toxicitate reproductivă și de dezvoltare.

V. Date necesare pentru gestionarea riscului prezentat de aditivii alimentari

29. Dosarul depus în sprijinul unei cereri include informațiile necesare pentru a verifica dacă există o necesitate tehnologică suficientă care nu poate fi satisfăcută prin nicio altă metodă realizabilă din punct de vedere economic și tehnologic și dacă utilizarea propusă nu induce în eroare consumatorul.

30. Pentru a garanta verificarea menționată la punctul 29 al prezentei Proceduri trebuie furnizate informații adecvate și suficiente privind:

- 1) identitatea aditivului alimentar, cu trimitere la specificațiile actuale;
- 2) funcția și necesitatea tehnologică pentru nivelul propus în fiecare dintre categoriile de alimente sau produse alimentare pentru care se solicită autorizare și o explicație conform căreia acest scop nu poate fi atins în mod rezonabil prin alte metode utilizabile din punct de vedere economic și tehnologic;
- 3) studiile privind eficacitatea aditivului alimentar în ceea ce privește efectul scontat la nivelul de utilizare propus;
- 4) avantajele și beneficiile pentru consumator;
- 5) motivul pentru care utilizarea nu ar induce în eroare consumatorul;
- 6) nivelurile de utilizare normale și maxime propuse în categoriile de alimente menționate în lista Uniunii, într-o categorie de alimente propusă recent sau într-un produs alimentar mai specific care aparține uneia dintre aceste categorii;
- 7) evaluarea expunerii pe baza utilizării normale și maxime prevăzute pentru fiecare dintre categoriile de produse în cauză;
- 8) cantitatea de aditiv alimentar prezent în alimentul final, astfel cum este consumat de către consumator;
- 9) metodele de analiză care permit identificarea și cuantificarea aditivului sau a reziduurilor acestuia în aliment;
- 10) după caz, respectarea condițiilor specifice privind îndulcitorii și coloranții.

VI. Date specifice necesare pentru evaluarea riscului prezentat de enzimele alimentare

31. În plus pe lângă datele care trebuie furnizate în temeiul capitolului III al prezentei Proceduri trebuie furnizate informații privind:

- 1) denumirea (denumirile), sinonimele, abrevierile și clasificarea (clasificările);

- 2) numărul EC (Comisia Enzimelor);
- 3) specificațiile propuse, inclusiv originea;
- 4) proprietățile;
- 5) indicarea eventualelor enzime alimentare similare;
- 6) materialul de bază;
- 7) procesul de fabricație;
- 8) stabilitatea, reacția și efectele în produsele alimentare în care se utilizează enzima alimentară;
- 9) după caz, autorizațiile existente și evaluările;
- 10) utilizările propuse în alimente și, după caz, nivelurile de utilizare normale și maxime propuse;
- 11) evaluarea expunerii alimentare;
- 12) datele biologice și toxicologice.

31. În ceea ce privește datele biologice și toxicologice menționate la punctul 31 subpunctul 1 al prezentei Proceduri, următoarele domenii principale trebuie acoperite:

- 1) toxicitatea subcronică;
- 2) genotoxicitatea.

32. Prin derogare de la punctul 31 subpunctul 1 al prezentei Proceduri, dosarul depus în sprijinul unei cereri de evaluare a siguranței unei enzime alimentare nu trebuie să includă date toxicologice dacă enzima alimentară în cauză este obținută din:

- 1) părți comestibile de plante sau animale care sunt destinate sau în legătură cu care se așteaptă în mod rezonabil să fie ingerate de oameni sau
- 2) microorganisme care au statutul de prezumție recunoscută de siguranță.

33. Punctul 32 al prezentei Proceduri nu se aplică în cazul în care plantele sau animalele vizate sunt organisme modificate genetic sau dacă microorganismul în cauză este un microorganism modificat genetic. Cu toate acestea, punctul 32 subpunctul 2 al prezentei Proceduri se aplică microorganismelor în cazul în care modificarea genetică se realizează prin utilizarea tehnicilor/metodelor de autoclonare constând în îndepărtarea secvențelor de acid nucleic dintr-o celulă a unui organism, care poate să fie urmată sau nu, de reinscrierea în întregime sau a unei părți din acel acid nucleic (sau din echivalentul său sintetic), cu sau fără etape anterioare de natură enzimatică sau mecanică, în celule ale acelorași specii, sau în celulele speciilor apropiat înrudite filogenetic, care pot face schimb de material genetic prin procese fiziologice naturale, în care microorganismul rezultat este puțin probabil să provoace boli la om, animale sau plante.

34. Enzimele alimentare pot fi grupate într-o singură cerere cu condiția să aibă aceeași activitate catalitică, să fie prelucrate din același material-sursă (la nivelul speciei, de exemplu) și printr-un procedeu de fabricație substanțial identic și să fie obținute din:

- 1) părți comestibile de plante sau animale care sunt destinate sau în legătură cu care se așteaptă în mod rezonabil să fie ingerate de oameni sau
- 2) microorganisme care au statutul de prezumție recunoscută de siguranță sau

3) microorganisme care au fost utilizate în producerea de enzime alimentare evaluate și autorizate de autoritățile competente.

35. Punctul 34 al prezentei Proceduri nu se aplică în cazul în care plantele sau animalele vizate sunt organisme modificate genetic sau dacă microorganismul în cauză este un microorganism modificat genetic.

VII. Date necesare pentru gestionarea riscului prezentat de enzimele alimentare

36. Dosarul depus în sprijinul unei cereri include informațiile necesare pentru a verifica dacă există o necesitate tehnologică suficientă și dacă utilizarea propusă nu induce în eroare consumatorul.

37. Pentru a garanta verificarea menționată la punctul 36 al prezentei Proceduri, trebuie furnizate informații adecvate și suficiente privind:

- 1) identitatea enzimei alimentare, inclusiv o trimitere la specificații;
- 2) funcția și necesitatea tehnologică, inclusiv o descriere a procesului/proceselor tipic(e) în care pot fi utilizate enzimele alimentare;
- 3) efectul enzimei alimentare asupra alimentului final;
- 4) motivul pentru care utilizarea nu ar induce în eroare consumatorul;
- 5) după caz, nivelurile de utilizare normale și maxime propuse;
- 6) evaluarea expunerii alimentare, astfel cum este descrisă în documentul de orientare EFSA cu privire la depunerea unui dosar privind enzimele alimentare, elaborate de comitetul științific pentru materiale care vin în contact cu produsele alimentare, enzime, arome și auxiliari tehnologici.

VIII. Date specifice necesare pentru evaluarea și gestionarea riscului prezentat de arome

38. În plus pe lângă datele care trebuie furnizate în temeiul articolului 8, trebuie furnizate informații privind:

- 1) procesul de fabricație;
- 2) specificații;
- 3) după caz, informații privind granulometria, distribuția granulometrică și alte caracteristici fizico-chimice;
- 4) după caz, autorizațiile și evaluările existente;
- 5) utilizările propuse în alimente și nivelurile de utilizare normale și maxime propuse în categoriile de alimente menționate în lista națională sau într-un tip de produs mai specific aparținând uneia dintre aceste categorii;
- 6) date privind sursele alimentare;
- 7) evaluarea expunerii alimentare;
- 8) datele biologice și toxicologice.

39. În ceea ce privește datele biologice și toxicologice menționate la punctul 38 subpunctul 8 al prezentei Proceduri, următoarele domenii principale trebuie acoperite:

- 1) examinarea similitudinii structurale sau metabolice cu substanțele aromatizante într-o evaluare existentă a unui grup de arome;
- 2) genotoxicitatea;

- 3) după caz, toxicitatea subcronică;
- 4) după caz, toxicitatea în ceea ce privește dezvoltarea;
- 5) după caz, date privind toxicitatea cronică și carcinogenitatea.

IX. Date necesare pentru gestionarea riscului prezentat de arome

40. Dosarul depus în sprijinul unei cereri include informațiile următoare:

- 1) identitatea aromei, cu trimitere la specificațiile existente;
- 2) caracteristicile organoleptice ale substanței;
- 3) nivelurile de utilizare normale și maxime propuse în categoriile de alimente sau într-un aliment mai specific care aparține uneia dintre aceste categorii;
- 4) evaluarea expunerii pe baza utilizării normale și maxime prevăzute pentru fiecare dintre categoriile de produse în cauză.

X. Modalități de verificare a valabilității unei cereri

41. În momentul primirii unei cereri, ANSP verifică dacă aditivul alimentar, enzima alimentară sau aroma intră în domeniul de aplicare al legii din domeniul alimentar adecvate și dacă cererea conține toate elementele necesare în temeiul capitolului II al prezentei Proceduri.

42. În cazul în care cererea conține toate elementele necesare în temeiul capitolului II al prezentei Proceduri, ANSP verifică caracterul adecvat al datelor prezentate în vederea evaluării riscului în conformitate cu avizele științifice privind datele necesare evaluării cererilor privind substanța și să emită un aviz.

43. În termen de 30 de zile lucrătoare de la primirea solicitării, ANSP informează solicitantul printr-o scrisoare în legătură cu caracterul adecvat al datelor prezentate pentru evaluarea riscului. În cazul în care datele sunt considerate adecvate pentru evaluarea riscului

Totuși acest termen nu se aplică listei naționale a enzimelor alimentare.

44. În cazul unei cereri de actualizare a listei naționale a aditivilor alimentari, a enzimelor alimentare sau a aromelor, ANSP poate solicita informații suplimentare solicitantului cu privire la aspecte referitoare la valabilitatea cererii și îi poate comunica acestuia termenul limită pentru prezentarea informațiilor respective. În cazul cererilor înaintate ANSP stabilește termenul limită de examinare împreună cu solicitantul.

45. Atunci când cererea nu intră în domeniul de aplicare al legii din domeniul alimentar adecvate sau atunci când aceasta nu conține toate elementele necesare în temeiul capitolului II al prezentei Proceduri sau atunci când ANSP consideră că datele pentru evaluarea riscului nu sunt adecvate, se consideră că cererea nu este valabilă. În astfel de cazuri, ANSP informează solicitantul, indicând motivele pentru care se consideră că cererea nu este valabilă.

46. Prin derogare de la punctul 45 al prezentei Proceduri, o cerere poate fi considerată valabilă chiar dacă nu conține toate elementele necesare în temeiul capitolului II al prezentei Proceduri, cu condiția ca solicitantul să prezinte justificări verificabile pentru fiecare element care lipsește.

XI. AUTORIZAREA

47. Avizul include următoarele informații:

- 1) identitatea și caracterizarea aditivilor alimentari, a enzimei alimentare sau a aromei;
- 2) evaluarea datelor biologice și toxicologice;
- 3) o evaluare a expunerii alimentare în cazul populației, ținând cont de alte surse posibile de expunere alimentară;
- 4) o evaluare generală a riscului care să stabilească, în măsura în care este posibil și relevant, o valoare orientativă referitoare la sănătate și care să evidențieze incertitudini și limitări, după caz;
- 5) atunci când expunerea alimentară depășește valoarea orientativă referitoare la sănătate identificată în cadrul evaluării generale a riscului, evaluarea expunerii alimentare a substanței este detaliată, furnizând, atunci când este posibil, contribuția la expunerea totală a fiecărei categorii de alimente sau de produse alimentare a căror utilizare este autorizată sau care a fost solicitată;
- 6) concluzii.

48. ANSP poate solicita informații suplimentare.

1. MODEL DE SCRISOARE CARE ÎNSOȚEȘTE O CERERE PRIVIND ADITIVII ALIMENTARI

2. Data:

3. Obiect: Cerere de autorizare a unui aditiv alimentar.

- ☐ Cerere de autorizare a unui aditiv alimentar nou
- ☐ Cerere de modificare a condițiilor de utilizare a unui aditiv alimentar care este deja autorizat
- ☐ Cerere de modificare a specificațiilor unui aditiv alimentar care este deja autorizat (A se indica în mod clar prin bifarea unei căsuțe.)

3. Solicitantul/solicitanții și/sau reprezentantul/reprezentanții (nume, adresă, ...) prezintă această cerere în vederea actualizării listei naționale a aditivilor alimentari.

4. Denumirea aditivului alimentar:

5. Categorie/categorii funcțională (funcționale) de aditivi alimentari: (lista)

6. Categoriile de alimente și niveluri solicitate:

Categoria de alimente	Nivel normal de utilizare	Nivel maxim de utilizare propus

7. Semnătura: _____

8. Documente anexate:

- ☐ Dosarul complet
- ☐ Rezumatul public al dosarului
- ☐ Rezumatul detaliat al dosarului
- ☐ Lista elementelor din dosar pentru care se solicită tratament confidențial
- ☐ Copie a informațiilor administrative ale solicitantului/solicitanților

2. MODEL DE SCRISOARE CARE ÎNSOȚEȘTE O CERERE PRIVIND ENZIMELE ALIMENTARE

1. Data:

2. Obiect: Cerere de autorizare a unei enzime alimentare.

- ☐ Cerere de autorizare a unei enzime alimentare noi
- ☐ Cerere de modificare a condițiilor de utilizare a unei enzime alimentare care este deja autorizată
- ☐ Cerere de modificare a specificațiilor unei enzime alimentare care este deja autorizată (A se indica în mod clar prin bifarea unei căsuțe)

3. Solicitantul/solicitanții și/sau reprezentantul/reprezentanții

(nume, adresă, ...) prezintă această cerere în vederea actualizării listei naționale a enzimelor alimentare.

4. Denumirea enzimei alimentare:

5. Numărul de clasificare al enzimei

6. Materialul de bază

Denumire	Specificații	Alimente	Condiții de utilizare	Restricții privind vânzarea enzimei alimentare către consumatorul final	Cerințe specifice privind etichetarea alimentelor

7.Semnătura: _____

8.Documente anexate:

- ☐ Dosarul complet
- ☐ Rezumatul public al dosarului
- ☐ Rezumatul detaliat al dosarului
- ☐ Lista elementelor din dosar pentru care se solicită tratament confidențial
- ☐ Copie a informațiilor administrative ale solicitantului/solicitanților

3. MODEL DE SCRISOARE CARE ÎNSOȚEȘTE O CERERE PRIVIND AROMELE

1. Data: _____

2. Obiect: Cerere de autorizare a unei arome alimentare.

- ☐ Cerere de autorizare a unei substanțe aromatizante noi
 - ☐ Cerere de autorizare a unui preparat aromatizant nou
 - ☐ Cerere de autorizare a unui precursor de aromă nou
 - ☐ Cerere de autorizare a unei noi arome obținute prin tratament termic
 - ☐ Cerere de autorizare a unei noi alte arome
 - ☐ Cerere de autorizare a unui material de bază nou
 - ☐ Cerere de modificare a condițiilor de utilizare a unor arome care sunt deja autorizate
 - ☐ Cerere de modificare a specificațiilor unei arome care este deja autorizată
(A se indica în mod clar prin bifarea unei căsuțe)
3. Solicitantul/solicitanții și/sau reprezentantul/reprezentanții și/sau
(nume, adresă, ...) prezintă această cerere în vederea actualizării listei naționale a aromelor alimentare.
4. Denumirea aromei sau a materialului de bază:
5. Proprietățile organoleptice ale aromei
6. Categoriile de alimente și niveluri solicitate:

Categoria de alimente	Nivel normal de utilizare	Nivel maxim de utilizare propus

7. Semnătura: _____

8. Documente anexate:

- ☐ Dosarul complet
- ☐ Rezumatul public al dosarului
- ☐ Rezumatul detaliat al dosarului
- ☐ Lista elementelor din dosar pentru care se solicită tratament confidențial
- ☐ Copie a informațiilor administrative ale solicitantului/solicitanților