

L'acer inoxidable utilitzat en productes per entrar contacte amb aliments

Quins tipus d'acer inoxidable són segurs per al contacte amb aliments? Aquesta és una pregunta simple, per al qual no hi ha una resposta fàcil. Dins de la UE, cada estat membre és lliure d'establir el seu propi reglament. Per exemple, Itàlia té una llista positiva de graus d'acer inoxidable, que es pot utilitzar en aplicacions en contacte amb aliments. França defineix un contingut de crom mínim de 13% i els límits superiors per a certs altres elements d'aliatge. A Alemanya i al Regne Unit, les normes poden especificar les qualificacions particulars per a una aplicació particular.

Els països membres són lliures de decidir si apliquen les directrius del Consell Europeu a la seva legislació nacional. Tot i això, serveixen com a documents d'orientació per als responsables polítics nacionals. El mercat sovint anticipa una nova legislació: en absència de criteris a tota la UE jurídicament vinculant, les Directrius del Consell d'Europa han arribat a ser àmpliament acceptades com un quasi estàndard en el comerç de la UE. Per aquesta raó, és important per als fabricants de quips i articles que entren en contacte amb aliments, que tinguin en compte aquestes directrius.

Alacer Mas posa a disposició dels seus clients un document en què s'informa sobre el reglament 1935/2004 de 27 d'octubre del 2004

Podeu trobar més informació al següent enllaç: <https://www.efsa.europa.eu>

