

Acier inoxydable utilisé dans les produits en contact avec les aliments

Quels types d'acier inoxydable sont sans danger pour le contact alimentaire ? C'est une question simple, pour laquelle il n'y a pas de réponse facile. Au sein de l'UE, chaque État membre est libre d'établir sa propre réglementation. Par exemple, l'Italie a une liste positive de nuances d'acier inoxydable, qui peuvent être utilisées dans les applications en contact avec les aliments. La France définit une teneur minimale en chrome de 13 % et des limites supérieures pour certains autres éléments d'alliage. En Allemagne et au Royaume-Uni, les normes peuvent spécifier des qualifications particulières pour une application particulière.

Les pays membres sont libres de décider d'appliquer ou non les lignes directrices du Conseil européen dans leur législation nationale. Cependant, ils servent de documents d'orientation pour les décideurs politiques nationaux. Le marché anticipe souvent une nouvelle législation : en l'absence de critères juridiquement contraignants à l'échelle de l'UE, les lignes directrices du Conseil de l'Europe sont devenues largement acceptées comme une quasi-norme dans le commerce de l'UE. Pour cette raison, il est important que les fabricants d'équipements et d'articles en contact avec des denrées alimentaires tiennent compte de ces directives.

Alacer Mas met à la disposition de ses clients un document qui informe sur le règlement 1935/2004 du 27 octobre 2004.

Vous pouvez trouver plus d'informations sur le lien suivant : <https://www.efsa.europa.eu>

