ALACER MAS

El acero inoxidable utilizado en productos para entrar en contacto con alimentos

¿Qué tipos de acero inoxidable son seguros para el contacto con alimentos? Esta es una pregunta simple, para el que no hay una respuesta fácil. Dentro de la UE, cada Estado miembro es libre de establecer su propio reglamento. Por ejemplo, Italia tiene una lista positiva de grados de acero inoxidable, que se puede utilizar en aplicaciones en contacto con alimentos. Francia define un contenido de cromo mínimo de 13% y los límites superiores para ciertos otros elementos de aleación. En Alemania y el Reino Unido, las normas pueden especificar las calificaciones particulares para una aplicación particular.

Los países miembros son libres de decidir si aplican las directrices del Consejo Europeo en su legislación nacional. Sin embargo, sirven como documentos de orientación para los responsables políticos nacionales. El mercado a menudo anticipa una nueva legislación: en ausencia de criterios en toda la UE jurídicamente vinculante, las Directrices del Consejo de Europa han llegado a ser ampliamente aceptadas como un cuasi-estándar en el comercio de la UE. Por esta razón, es importante para los fabricantes de equipos y artículos que entran en contacto con alimentos, que tengan en cuenta estas directrices.

Alacer Mas pone a disposición de sus clientes un documento en el que se informa sobre el reglamento 1935/2004 de 27 de octubre de 2004

Pueden encontrar más información en el siguiente enlace: https://www.efsa.europa.eu

CATÁLOGO TÉCNICO