



Ugitech

Ugitech SA
CS 90100 - Avenue Paul Girod - 73403 UGINE CEDEX

Member of Swiss Steel Group

Contact
Dr Silke LIESERT
N° tél. +33 (0) 4 7989 – 3030
QMS@ugitech.com

Ugine le 05/05/2021

ATTESTATION D'ALIMENTARITÉ DES INOX D'UGITECH

Lorsque la demande en est faite, Ugitech fournit des nuances d'acier inoxydable compatibles avec le contact alimentaire. Ugitech ne fabrique pas de matériels en contact avec les aliments. La matière première fournie par Ugitech se situe en amont de nombreuses transformations. En général, l'article Ugitech n'est pas directement soumis aux obligations des réglementations du marché final.

A ce titre, Ugitech rappelle que ce sont les produits finis qui doivent faire l'objet de caractérisations particulières telles que des tests de libération (migration). A charge du transformateur final de réaliser les tests requis dans le respect des conditions spécifiques demandées.

Toutefois, à toute bonne fin, Ugitech rappelle que la surface de l'acier inoxydable de sa fourniture peut être nettoyée par ses clients de façon à garantir l'élimination de toute trace éventuelle de substance pouvant nuire à l'application visée.

D'une façon générale, Ugitech est impliquée dans une démarche en responsabilité sociale. Ses nombreuses certifications (Médical ISO 13485, Environnemental ISO 14001, ...) et son évaluation « Silver » par EcoVadis en témoignent.

Ugitech s'est définie des standards de bonne gestion de l'hygiène et des locaux en atelier en lien avec les principes de l'amélioration continue (*aka* 5S dans le World Class Manufacturing).

Europe

Depuis de très nombreuses années, les aciers inoxydables se sont révélés être un matériau de choix pour les applications au contact avec des denrées alimentaires ainsi qu'avec l'eau potable.

Le Conseil de l'Europe a émis des recommandations dans sa [résolution CM/Res\(2013\)9](#). Le Guide EDQM « *Métaux et alliages constitutifs des matériaux et objets pour contact alimentaire* » préconise des limites de libération de certains éléments chimiques. Le Conseil recommande aux acteurs mettant sur le marché des objets finaux entrant en contact avec des denrées alimentaires de réaliser les essais correspondants.

Le Règlement 1935/2004/CE ne spécifie aucune contrainte spécifique applicable aux aciers inoxydables.



Nous certifions que les aciers inoxydables fournis par Ugitech sont conformes aux exigences du Règlement du Parlement Européen n° 1935/2004/CE et 2023/2006/CE sur les matériaux et articles destinés au contact alimentaire.



France

La majorité des aciers inoxydables fournis par Ugitech sont conformes à la réglementation selon le tableau en annexe.

Pour toute autre nuance inox ne figurant pas dans le tableau :

Vérifier sa composition chimique sur le certificat matière type 3.1. Elle est définie par la norme EN 10204. L'acier doit respecter la règle suivante : Cr \geq 13%, Mo, Ti, Al et Cu <4% pour chacun, Ta, Nb et Zr <1% pour chacun. Hormis Fe et les éléments ci-dessus, l'acier peut contenir du Ni et Mn.



Nous certifions que les aciers inoxydables fournis par Ugitech et destinés au contact alimentaire sont conformes

- aux arrêtés
 - du 29 mai 1997 (aciers inoxydables destinés au contact de l'eau potable)
 - du 13 janvier 1976 (aciers inoxydables destinés au contact alimentaire)
- aux dispositions de la norme NFA 36-711 de avril 2002 « Aciers hors emballage : Aciers inoxydables destinés à entrer au contact des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux »

Les conditions d'usage des aciers inoxydables en contact avec l'alimentaire sont définis dans la fiche MCDA N°1 « Aptitude au contact alimentaire des métaux et alliages destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires – Fiche N°1 : Aciers inoxydables non revêtus » établie par la DGCCRF.

Italie

Dans le cadre du MOCA (*Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti*), le gouvernement italien a publié une liste de nuances inox conformes au contact alimentaire dans le [DECRETO 11 novembre 2013, n. 140](#) *. Cette liste est dite « liste positive » (*Allegato I de l'articolo 2, comma 1 du 16 décembre 2013*). Cette liste a été révisée le 9 mai 2019 (DM72-2019) DECRETO 9 maggio 2019, n. 72 et corrigée par le DECRETO n. 179 del 1° agosto 2019 (GU Serie Generale n.267 del 14-11-2019) **

**Regolamento recante aggiornamento al decreto del Ministro della sanità 21 marzo 1973 recante: "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale" limitatamente agli acciai inossidabili. (13G00184 - GU Serie Generale n.294 del 16-12-2013)*

***Regolamento recante l'aggiornamento al decreto del Ministro della sanità 21 marzo 1973, recante: «Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale», limitatamente agli acciai inossidabili. (19G00079) (GU Serie Generale n.179 del 01-08-2019).*

AVVISO DI RETTIFICA : Comunicato relativo al decreto del Ministro della salute 9 maggio 2019, n. 72 concernente il «Regolamento recante l'aggiornamento al decreto del Ministro della sanità 21 marzo 1973, recante: "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale", limitatamente agli acciai inossidabili». (Decreto pubblicato nella Gazzetta Ufficiale - Serie generale - n. 179 del 1° agosto 2019). (19A07027) (GU Serie Generale n.267 del 14-11-2019)



Nous certifions que tout acier inoxydable d'Ugitech est conforme pour le contact alimentaire et/ou le contact avec l'eau potable, dès lors que la nuance 1.xxxx correspondante est mentionnée dans la « liste positive » du décret DM 179/2019 + correctif du 14/11/2019 du Gouvernement Italien. Ces nuances sont **surlignées en vert** dans le tableau en annexe.



Ugitech

Ugitech SA
CS 90100 - Avenue Paul Girod - 73403 UGINE CEDEX

Member of Swiss Steel Group

USA

Selon les exigences de la F.D.A. (United States of America Food and Drug Administration) et de la norme NSF/ANSI 51 - 2012 "Food equipment materials" (§ 7.1) concernant les matériaux destinés au contact alimentaire, les aciers inoxydables utilisés dans les équipements en contact avec la nourriture doivent être du type des séries SAE 200, SAE 300 ou SAE 400.

Lorsqu'ils sont utilisés dans une "food zone", les aciers inoxydables doivent avoir au minimum 16% Cr. Les aciers inoxydables <16% Cr peuvent être utilisés pour la coutellerie, les lames ou applications similaires demandant un bord coupant, pourvu qu'ils soient durcis ou trempés par un traitement thermique approprié après soudure.



Nous certifions que les nuances d'acier inoxydable fournis par Ugitech listées sous leurs marques commerciales dans le tableau en annexe sont conformes aux exigences de la F.D.A. et à la norme NSF/ANSI 51 – 2012.

Établi au nom d'Ugitech

NOM Dr Silke LIESERT
Fonction Responsable QMS & EFQM
Date (Voir date en haut de la page)
VISA
Signature



ANNEXE

Aciers inoxydables Ugitech pour contact avec des denrées alimentaires et/ou avec l'eau potable.	
Norme SAE AISI UNS	Norme EN 10088
301 ⁽¹⁾ , 302	1.4310, 1.4325
302HQ	1.4567
303	1.4305
304	1.4301
304L, 305	1.4306, 1.4307, 1.4303
316	1.4401, 1.4436
316L, 316N	1.4404, 1.4435, 1.4432
Type 316Ti, 321	1.4571, 1.4541
329, 347	1.4460, 1.4550
S31803, S32304	1.4462, 1.4362
410, 416	1.4006 ⁽³⁾ , 1.4005
420	1.4021 ⁽³⁾ , 1.4028 ⁽³⁾ , 1.4031 ⁽³⁾
Type 420	1.4116, 1.4118, 1.4509
430, 430F, 431	1.4016, 1.4105, 1.4057, 1.4510
Type 630 ⁽²⁾ , S17400 ⁽²⁾	1.4542 ⁽²⁾
	1.4418
	1.4598
	1.4114 ⁽⁴⁾
	1.4106 ⁽⁵⁾

Les nuances de la « liste positive » italienne selon le DM179/2019 sont **surlignées en vert**.

(1) Dans la nuance d'Ugitech, le silicium est compris entre 1,7 et 2,0%.

(2) La nuance d'Ugitech est certifiée avec Cu <4%.

(3) Pour un usage alimentaire en France, certaines nuances doivent également répondre à la condition supplémentaire pour le chrome Cr ≥ 13%.

(4) Type D de la partie B du DM72/2019

(5) Type C de la partie B du DM72/2019