



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
E DELLA NUTRIZIONE

Ufficio VI ex DG SAN
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma

Ministero della Salute

DG SAN

0001993-P-26/01/2016



**Agli Assessorati alla Sanità delle
Regioni e Province autonome di
Trento e Bolzano**
LORO SEDI

Agli USMAF
Loro sedi

All'Istituto Superiore di Sanità
protocollo.centrale@pec.iss.it

**Al Comando Carabinieri per la Tutela
della salute**
SRM29424@pec.carabinieri.it

Alla Federacciai
direzione@federacciai.it

Al Centro Inox
info@centroinox.it

Alla Federalimentare
presidenza@federalimentare.it

p.c.:
Agli Uffici II e VIII DG SAN
SEDE

All'Ufficio III DG Prevenzione
SEDE

OGGETTO: Decreto 6 agosto 2015 n. 195 - Regolamento recante aggiornamento limitatamente agli acciai inossidabili 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"

Sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana dell'11 dicembre 2015 n. 195 è stato pubblicato il regolamento indicato in oggetto.

Come noto gli oggetti in acciaio inossidabile destinati a venire in contatto con gli alimenti sono disciplinati dalle disposizioni generali europee del Regolamento CE n. 1935/2004 e nazionali del D.P.R. n. 777/1982, come modificato dal D. L.vo n. 108/1992, nonché dalle disposizioni

specifiche nazionali del decreto del Ministro della Sanità 21 marzo 1973, come modificato da ultimo per gli acciai inossidabili dal decreto ministeriale dell'11 novembre 2013 n. 140.

In particolare il decreto ministeriale 21 marzo 1973 disciplina gli oggetti in acciaio inossidabile agli articoli 36 e 37, stabilendo i controlli analitici per accertarne la conformità e riportando all'allegato II, sezione 6, l'elenco degli acciai inossidabili che possono essere impiegati in contatto con gli alimenti.

All'articolo 37 vengono stabilite le prove di migrazione che prevedono per oggetti di uso ripetuto il contatto con soluzione acquosa di acido acetico al 3% per 30 minuti a 100°C, tre attacchi consecutivi con misura della migrazione globale e migrazione specifica del cromo, del manganese e del nichel, sul liquido proveniente dal terzo attacco.

A seguito di istanze di operatori commerciali ed associazioni volte a modificare le condizioni di prova per alcuni specifici oggetti, al fine di renderle più realistiche, è stata esaminata la questione e acquisito il parere dell'Istituto Superiore di Sanità e si è reso necessario procedere ad una ulteriore modifica del D.M. 21.3.1973 ad opera del regolamento indicato in oggetto.

Pertanto le condizioni di prove previste dall'articolo 37 sono state modificate aggiungendo le seguenti previsioni:

- *Nel caso di oggetti da taglio da cucina e da tavola, destinati ad uso ripetuto, di breve durata a caldo o a temperatura ambiente, la valutazione di idoneità può essere basata sulle seguenti prove: soluzione acquosa di acido acetico al 3 per cento, a 70 °C per 30 minuti; tre «attacchi» successivi, con determinazione della migrazione globale e della migrazione specifica del cromo, del nichel e del manganese*
- *Nel caso di oggetti ad uso ripetuto, di breve durata a caldo o a temperatura ambiente, che possono essere impiegati in contatto esclusivamente con acqua, la valutazione di idoneità può essere basata sulle seguenti prove: acqua distillata o acqua di qualità equivalente a 100 °C per 30 minuti; tre «attacchi» successivi, con determinazione della migrazione globale e della migrazione specifica del cromo, del nichel e del manganese sul liquido di cessione proveniente dal terzo «attacco».*

Si ringrazia per l'attenzione.

IL DIRETTORE GENERALE
firmato Dott. Giuseppe Ruocco