ILNAS-EN 13834:2020 - Preview only Copy via ILNAS e-Shop

ILNAS

Institut luxembourgeois de la normalisation
de l'accréditation, de la sécurité et qualité
des produits et services

ILNAS-EN 13834:2020

Articles culinaires - Articles culinaires à usage domestique pour la cuisson au four traditionnel

Cookware - Ovenware for use in traditional domestic ovens

Kochgeschirre - Ofengeschirre zur Verwendung in Haushalts-Backöfen

09/2020

Avant-propos national

Cette Norme Européenne EN 13834:2020 a été adoptée comme Norme Luxembourgeoise ILNAS-EN 13834:2020.

Toute personne intéressée, membre d'une organisation basée au Luxembourg, peut participer gratuitement à l'élaboration de normes luxembourgeoises (ILNAS), européennes (CEN, CENELEC) et internationales (ISO, IEC) :

- Influencer et participer à la conception de normes
- Anticiper les développements futurs
- Participer aux réunions des comités techniques

https://portail-qualite.public.lu/fr/normes-normalisation/participer-normalisation.html

ILNAS-EN 13834:2020 - Preview only Copy via ILNAS e-Shop

CETTE PUBLICATION EST PROTÉGÉE PAR LE DROIT D'AUTEUR
Aucun contenu de la présente publication ne peut être reproduit ou utilisé sous quelque forme ou par quelque procédé que ce soit - électronique, mécanique, photocopie ou par d'autres moyens sans autorisation préalable !

NORME EUROPÉENNE
EUROPÄISCHE NORM
EUROPEAN STANDARD

EN 13834

Septembre 2020

ICS 97.040.60

Remplace l' EN 13834:2007+A1:2009

Version Française

Articles culinaires - Articles culinaires à usage domestique pour la cuisson au four traditionnel

Kochgeschirre - Ofengeschirre zur Verwendung in Haushalts-Backöfen

Cookware - Ovenware for use in traditional domestic ovens

La présente Norme européenne a été adoptée par le CEN le 3 août 2020.

Les membres du CEN sont tenus de se soumettre au Règlement Intérieur du CEN/CENELEC, qui définit les conditions dans lesquelles doit être attribué, sans modification, le statut de norme nationale à la Norme européenne. Les listes mises à jour et les références bibliographiques relatives à ces normes nationales peuvent être obtenues auprès du Centre de Gestion du CEN-CENELEC ou auprès des membres du CEN.

La présente Norme européenne existe en trois versions officielles (allemand, anglais, français). Une version dans une autre langue faite par traduction sous la responsabilité d'un membre du CEN dans sa langue nationale et notifiée au Centre de Gestion du CEN-CENELEC, a le même statut que les versions officielles.

Les membres du CEN sont les organismes nationaux de normalisation des pays suivants: Allemagne, Autriche, Belgique, Bulgarie, Chypre, Croatie, Danemark, Espagne, Estonie, Finlande, France, Grèce, Hongrie, Irlande, Islande, Italie, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Malte, Norvège, Pays-Bas, Pologne, Portugal, République de Macédoine du Nord, République de Serbie, République Tchèque, Roumanie, Royaume-Uni, Slovaquie, Slovénie, Suède, Suisse et Turquie.

ILNAS-EN 13834:2020 - Preview only Copy via ILNAS e-Shop

COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION
EUROPÄISCHES KOMITEE FÜR NORMUNG
EUROPEAN COMMITTEE FOR STANDARDIZATION

CEN-CENELEC Management Centre: Rue de la Science 23, B-1040 Bruxelles

© 2020 CEN Tous droits d'exploitation sous quelque forme et de quelque manière que ce soit réservés dans le monde entier aux membres nationaux du CEN.

Réf. n° EN 13834:2020 F

Sommaire

Page

Avant-propos européen 4
1 Domaine d'application 5
2 Références normatives 5
3 Termes et définitions 5
4 Matériaux 8
5 Conditions générales d'essai 8
6 Construction 8
6.1 Généralités 8
6.1.1 Introduction 8
6.1.2 Stabilité 8
6.1.3 Hygiène 8
6.1.4 Risques mécaniques 8
6.1.5 Position de la poignée par rapport à l'article culinaire 8
6.1.6 Conception du couvercle 8
6.1.7 Conception du bouton du couvercle 9
6.1.8 Choc thermique pour les matériaux cassants 9
6.1.9 Résistance thermique 9
6.1.10 Etanchéité 9
6.2 Géométrie 9
6.2.1 Généralités 9
6.2.2 Capacité 9
6.2.3 Dimension 9
7 Equipement 10
7.1 Généralités 10
7.2 Matériaux 10
7.3 Résistance à la chaleur 10
7.4 Résistance à la fatigue 10
8 Revêtements 10
8.1 Généralités 10
8.2 Revêtements anti-adhérents 10
8.2.1 Essai d'adhérence par quadrillage 10
8.2.2 Essais de performance anti-adhérence 11
8.3 Email vitrifié sur acier et fonte 11
8.3.1 Essai à l'acide citrique bouillant 11
8.3.2 Essai à l'eau bouillante 11
8.3.3 Essai de choc thermique 11
8.3.4 Résistance au choc 11
8.4 Essai d'adhérence sur émail vitrifié sur aluminium 11
8.5 Aluminium ayant subi une anodisation dure 11
8.5.1 Epaisseur 11
8.5.2 Résistance aux tachages 12
8.5.3 Résistance aux alcalins 12

ILNAS-EN 13834:2020 - Preview only Copy via ILNAS e-Shop

8.5.4 Dureté 12
8.6 Revêtements extérieurs organiques – Essai d'adhérence par quadrillage 12
8.7 Revêtement étain 12
8.8 Revêtement facile à nettoyer 12

9 Stabilité — Essai de déformation 13
9.1 Charge centrale 13
9.2 Charge excentrée 13
9.3 Résistance à la déchirure 13

10 Informations sur les produits 13
10.1 Information au point de vente 13
10.2 Instructions d'entretien et d'utilisation 13

Annexe A (normative) **Essai de résistance à la chaleur des articles culinaires allant au four et des équipements** 15
A.1 Appareillage 15
A.2 Mode opératoire 15

Annexe B (normative) **Essai de fatigue de la poignée** 16
B.1 Appareillage 16
B.2 Mode opératoire 18

Annexe C (normative) **Essai des revêtements anti-adhérents pour moules à pâtisserie — Essai des revêtements faciles à nettoyer pour moules à pâtisserie métalliques et céramiques — Essai de corrosion pour moules à pâtisserie étamés** 19
C.1 Mode opératoire 19

Annexe D (normative) **Essai des revêtements anti-adhérents pour les plats à gratin et à rôtir — Essai des revêtements faciles à nettoyer pour les plats à gratin et à rôtir — Essai de corrosion des plats à gratin et à rôtir étamés** 20
D.1 Mode opératoire 20

Annexe E (normative) **Résistance à la coloration des revêtements anodisés** 21
E.1 Appareillage 21
E.2 Réactifs 21
E.3 Mode opératoire 21

Annexe F (normative) **Résistance aux alcalins de l'aluminium ayant subi une anodisation** 22
F.1 Appareillage 22
F.2 Réactifs 22
F.3 Mode opératoire 22

Annexe G (normative) **Essai de charge centrale** 23
G.1 Appareillage 23
G.2 Mode opératoire 23

Annexe H (normative) **Essai charge excentrée** 26
H.1 Appareillage 26
H.2 Mode opératoire 26

Annexe I (normative) **Essai de déchirure pour les moules souples** 30
I.1 Appareillage 30
I.2 Mode opératoire 30

ILNAS-EN 13834:2020 - Preview only Copy via ILNAS e-Shop

Avant-propos européen

Le présent document (EN 13834:2020) a été élaboré par le Comité Technique CEN/TC 194 “Ustensiles en contact avec les denrées alimentaires”, dont le secrétariat est tenu par AFNOR.

Cette Norme européenne devra recevoir le statut de norme nationale, soit par publication d'un texte identique, soit par entérinement, au plus tard en mars 2021, et toutes les normes nationales en contradiction devront être retirées au plus tard en mars 2021.

L'attention est appelée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. Le CEN ne saurait être tenu pour responsablede ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence

Le présent document remplace l’EN 13834:2007+A1:2009.

Les principales modifications techniques apportées au présent document par rapport à l'EN 13834:2007+A1:2009 concernent les prescriptions relatives à la résistance à la fatigue de la poignée (7.4 et Annexe B).

Selon le Règlement Intérieur du CEN-CENELEC les instituts de normalisation nationaux des pays suivants sont tenus de mettre cette Norme européenne en application : Allemagne, Ancienne République Yougoslave de Macédoine, Autriche, Belgique, Bulgarie, Chypre, Croatie, Danemark, Espagne, Estonie, Finlande, France, Grèce, Hongrie, Irlande, Islande, Italie, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Malte, Norvège, Pays-Bas, Pologne, Portugal, République Tchèque, Roumanie, Royaume-Uni, Serbie, Slovaquie, Slovénie, Suède, Suisse et Turquie.

ILNAS-EN 13834:2020 - Preview only Copy via ILNAS e-Shop

ILNAS-EN 13834:2020 - Preview only Copy via ILNAS e-Shop

1 Domaine d'application

Le présent document spécifie les prescriptions de sécurité et de performance des articles culinaires destinés à être utilisés dans les fours domestiques. Il s'applique à tous les articles pour four indépendamment du matériau ou de la méthode de fabrication.

Il s'applique également aux articles culinaires destinés à être utilisés à la fois sur le feu et au four.

Le présent document ne s'applique pas, aux articles culinaires à usage unique ou jetables, ni aux articles destinés à être utilisés uniquement au four micro-ondes.

2 Références normatives

Les documents suivants cités dans le texte constituent, pour tout ou partie de leur contenu, des exigences du présent document. Pour les références datées, seule l'édition citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence s'applique (y compris les éventuels amendements).

EN 1183:1997, *Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires — Méthodes d'essai pour le choc thermique et la résistance au choc thermique*

EN 12875-1:2005, *Résistance mécanique au lave-vaisselle des ustensiles — Partie 1 : Méthode d'essai de référence pour articles à usage domestique*

EN 14916, *Articles culinaires à usage domestique — Symboles graphiques (pictogrammes)*

EN ISO 2064, *Revêtements métalliques et autres revêtements inorganiques — Définitions et principes concernant le mesurage de l'épaisseur (ISO 2064)*

EN ISO 2360, *Revêtements non conducteurs sur matériaux de base non magnétiques conducteurs de l'électricité — Mesurage de l'épaisseur de revêtement — Méthode par courants de Foucault sensible aux variations d'amplitude (ISO 2360)*

EN ISO 2409:2013, *Peintures et vernis — Essai de quadrillage (ISO 2409:2013)*

EN ISO 28706-2:2017, *Émaux vitrifiés — Détermination de la résistance à la corrosion chimique — Partie 2 : Détermination de la résistance à la corrosion chimique par des acides bouillants, des liquides neutres bouillants, des liquides alcalins et/ou leurs vapeurs (ISO 28706-2:2017)*

ISO 2747, *Emaux vitrifiés — Ustensiles de cuisson émaillés — Détermination de la résistance aux chocs thermiques*

ISO 4532, *Emaux vitrifiés — Détermination de la résistance au choc des pièces émaillées — Essai au pistolet*

ISO 13805, *Émaux vitrifiés déposés sur l'aluminium — Détermination de l'adhérence à l'aide d'un électrolyte (essai d'écaillage)*

3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions suivants s'appliquent.

L'ISO et l'IEC tiennent à jour des bases de données terminologiques destinées à être utilisées en normalisation, consultables aux adresses suivantes:

— IEC Electropedia: disponible sur http://www.electropedia.org/

— ISO Online browsing platform: disponible sur http://www.iso.org/obp

3.1
article culinaire allant au four
article ayant la forme d'un réservoir creux ou plan destiné à la cuisson des préparations alimentaires solides ou liquides

Note 1 à l'article : Les articles allant au four incluent, cette liste n'est pas exhaustive, les ustensiles suivants :

— plats à gratin et à rôtir utilisés pour la préparation et la cuisson de légumes et de viandes ;

— casseroles en céramiques utilisées pour la préparation et la cuisson de viandes et/ou de légumes ;

— moules à pâtisserie utilisés pour la préparation et la cuisson de pâtes diverses (les moules à pâtisserie sont de formes diverses et peuvent inclure des parties amovibles) ;

— moules à terrine utilisés pour la préparation et la cuisson de pâtés.

3.2
système de fixation
méthode(s) de fixation utilisée(s) pour assujettir une poignée sur le corps d'un article culinaire ou pour fixer un bouton sur le couvercle lorsque la poignée et le bouton ne font pas partie intégrante du corps ou du couvercle

3.3
équipement
poignées et boutons qui sont fixés au corps de l'article ou du couvercle par un système de fixation (3.2) et sont destinés à faciliter le déplacement et la préhension des articles en utilisation normale

3.4
équipement amovible
équipement conçu pour être fixé et détaché du corps ou du couvercle de l'article culinaire sans utilisation d'un outil

3.5
capacité
volume d'eau contenu lorsque l'article culinaire est rempli jusqu'au bord en étant placé sur une surface horizontale

3.6
capacité utile
deux tiers de la capacité

Note 1 à l'article : La capacité utile effective d'un article culinaire varie en fonction des aliments à cuire. Le chiffre donné ici est une valeur moyenne destinée uniquement aux essais et non à l'information du consommateur.

3.7
revêtement
dépôt et/ou revêtement appliqué sur un substrat en vue d'obtenir des propriétés de performances spécifiques indépendantes des propriétés du substrat

3.8
revêtement anti-adhérent
revêtement couramment appliqué à l'intérieur d'un article culinaire réputé avoir un effet anti-adhérent au cours de la cuisson et faciliter le nettoyage

ILNAS-EN 13834:2020 - Preview only Copy via ILNAS e-Shop