

Comunicación de la Comisión en el marco de la aplicación del Reglamento (CE) n° 643/2009 de la Comisión, por el que se aplica la Directiva 2005/32/CE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los requisitos de diseño ecológico aplicables a los aparatos de refrigeración domésticos

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2010/C 16/09)

1. Publicación de títulos y referencias de métodos provisionales de medición ⁽¹⁾ a los efectos de la aplicación del Reglamento (CE) n° 643/2009 y, en particular, de su anexo III.

Parámetro medido	Organización	Referencia	Título
Términos, definiciones, símbolos y clasificación	CEN	Capítulos 3 y 4 de la norma EN 153. En caso de que existan discrepancias entre los capítulos 3 y 4 de la norma EN 153 y las definiciones establecidas en el artículo 2 y el anexo I del Reglamento (CE) n° 643/2009, prevalecerá lo dispuesto en dicho Reglamento.	Métodos de medición del consumo de energía eléctrica y de las características asociadas de frigoríficos, armarios de conservación de alimentos congelados y congeladores de alimentos de uso doméstico y de sus combinaciones
Condiciones generales de ensayo	CEN	Capítulo 8 de la norma EN 153. En caso de que existan discrepancias entre el capítulo 8 de la norma EN 153 y las condiciones establecidas en el anexo III, parte 1, del Reglamento (CE) n° 643/2009, prevalecerá lo dispuesto en dicho Reglamento.	
Recogida y evacuación del agua de desescarche	CEN	Capítulo 5 de la norma EN 153	
Temperaturas de conservación	CEN	Capítulos 6 y 13 de la norma EN 153. En caso de que existan discrepancias entre los capítulos 6 y 13 de la norma EN 153 y el cuadro 4 del anexo IV del Reglamento (CE) n° 643/2009, prevalecerá lo dispuesto en dicho Reglamento.	
Determinación de las dimensiones lineales, volúmenes y superficies	CEN	Capítulo 7 de la norma EN 153	
Consumo de energía	CEN	Capítulo 15 de la norma EN 153	
Tiempo de subida de temperatura	CEN	Capítulo 16 de la norma EN 153	
Capacidad de congelación	CEN	Capítulo 17 de la norma EN 153	
Aparatos de refrigeración encastrables	CEN	Anexo D de la norma EN 153	
Características nominales y procedimiento de control	CEN	Anexo E de la norma EN 153. En caso de que existan discrepancias entre el anexo E de la norma EN 153 y el cuadro 1 del anexo V del Reglamento (CE) n° 643/2009, prevalecerá lo dispuesto en dicho Reglamento.	
Elementos para el informe de ensayo, marcado	CEN	Capítulos 20 y 21 de la norma EN 153	

⁽¹⁾ Está previsto que estos métodos provisionales sean sustituidos en última instancia por una norma o normas armonizada(s). Cuando estén disponibles, la(s) referencia(s) a la(s) norma(s) armonizada(s) se publicará(n) en el *Diario Oficial de la Unión Europea*, de conformidad con los artículos 9 y 10 de la Directiva 2009/125/CE.

Parámetro medido	Organización	Referencia	Título
Ruido	Comisión Electrotécnica Internacional	CEI 60704-2-14	Código de ensayo para la determinación del ruido aéreo emitido por los aparatos electrodomésticos y análogos — Parte 2-14: Requisitos particulares para frigoríficos, armarios de conservación de alimentos congelados y congeladores de alimentos
Consumo de energía eléctrica	Comisión Europea	Reglamento (CE) n° 1275/2008	Reglamento (CE) n° 1275/2008 de la Comisión, de 17 de diciembre de 2008, por el que se desarrolla la Directiva 2005/32/CE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo concerniente a los requisitos de diseño ecológico aplicables al consumo de energía eléctrica en los modos preparado y desactivado de los equipos eléctricos y electrónicos domésticos y de oficina
Humedad del compartimento de conservación de vinos	Comisión Europea	Parte 2, letra d), de la presente Comunicación	Método de medición para armarios de conservación de vinos

2. Método de medición para armarios de conservación de vinos

a) Condiciones generales de ensayo

- La duración del período de ensayo se determinará de conformidad con el capítulo 8 de la norma EN 153.
- La variación en el tiempo de la temperatura de conservación se medirá tres veces del siguiente modo: la primera medición se efectuará a la temperatura ambiente más baja establecida para la(s) clase(s) climática(s) del armario de conservación de vinos, la segunda medición, a una temperatura ambiente de + 25 °C, y la tercera medición, a la temperatura ambiente más elevada establecida para la(s) clase(s) climática(s) del armario de conservación de vinos.
- La medición del control activo o pasivo de la humedad del compartimento se efectuará a una humedad ambiente comprendida entre un 50 % y un 75 % y a una temperatura ambiente de + 25 °C.
- Las mediciones del control activo o pasivo de la humedad del compartimento y de la variación en el tiempo de la temperatura de conservación a una temperatura ambiente de + 25 °C podrán efectuarse simultáneamente.
- La temperatura media de conservación de cada compartimento (t_{wma}) queda fijada en + 12 °C o la temperatura inferior más próxima.

b) La temperatura media de conservación (t_{wma}) de cada compartimento se calculará del siguiente modo:

$$t_{wma} = \frac{\sum_{i=1}^n t_{wim}}{n}$$

siendo:

- t_{wim} = tiempo integrado promedio del valor de temperatura instantánea de un paquete de 500 g de simulante alimenticio (paquete M) colocado en el punto o los puntos de medición (T_{wi}) de acuerdo con el gráfico 1.
- n = número de simulantes alimenticios (paquetes M) colocados en el punto o los puntos de medición (T_{wi}), $1 \leq n \leq 3$.

- c) La variación en el tiempo de la(s) temperatura(s) de conservación, denominada en lo sucesivo «amplitud de la temperatura», se medirá en cada punto de medición (T_{wi}) de acuerdo con el gráfico 1. Se calculará como promedio de las diferencias entre los valores de temperatura instantánea más caliente y más frío (t_{wi}), medidos entre dos paradas sucesivas del sistema de refrigeración durante el período de ensayo. En caso de que no puedan detectarse dos paradas sucesivas del sistema de refrigeración, se tomarán como base períodos secuenciales de 4 horas.

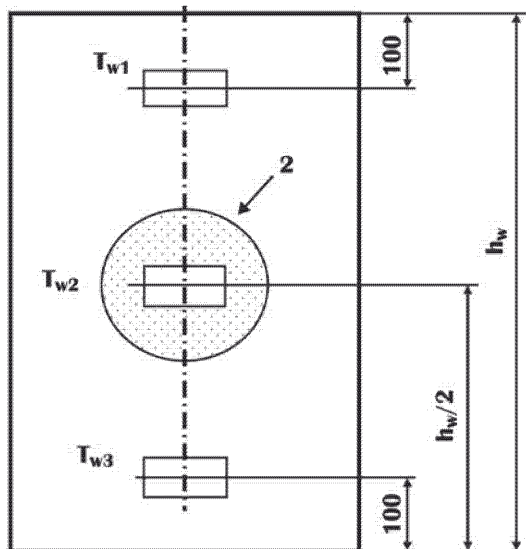
Se considerará que la variación en el tiempo de la(s) temperatura(s) de conservación cumple el criterio de 0,5 K contemplado en el anexo I, letra n), inciso ii), del Reglamento (CE) n° 643/2009 cuando el promedio o los promedios de todas las amplitudes de temperatura de cada punto de medición (T_{wi}) sean inferiores a 0,5 K en las tres temperaturas ambiente objeto del ensayo.

- d) La humedad relativa de cada compartimento (H_{wm}) se expresará en términos porcentuales y se redondeará al número entero más próximo de la manera siguiente:

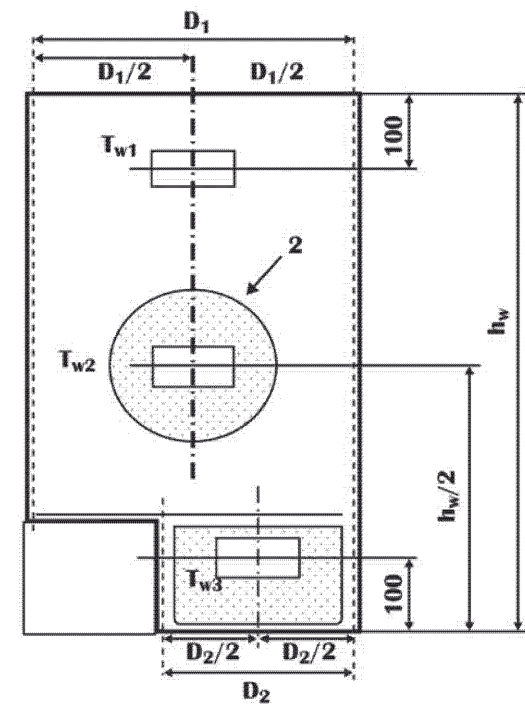
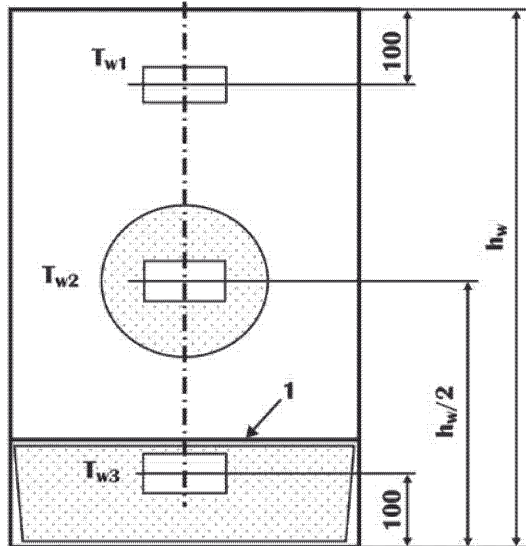
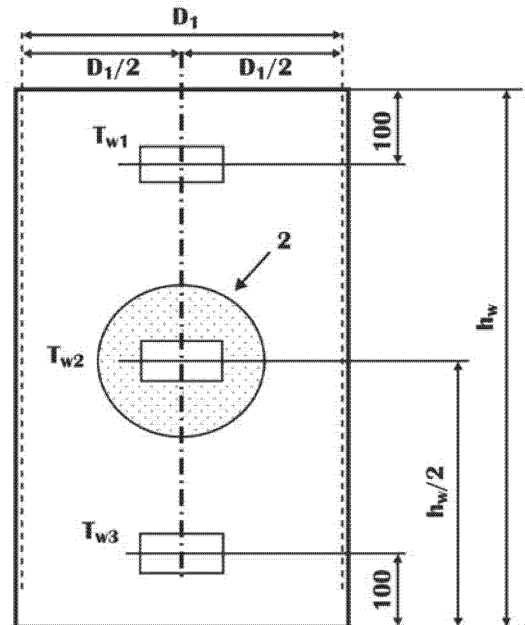
- H_{wm} se medirá utilizando un sensor de humedad colocado en el punto de medición (T_{w2}), de acuerdo con el gráfico 1.
- En el caso de los armarios de conservación de vinos que tengan una sola puerta, pero estén divididos mediante separadores fijos o regulables en compartimentos separados, cada uno de ellos con control de temperatura independiente, se medirá la H_{wm} de cada compartimento, de acuerdo con el gráfico 1.
- Se considerará que el control activo o pasivo de la humedad del compartimento se atiende al intervalo del 50 % al 80 % previsto en el anexo I, letra n), inciso iii), del Reglamento (CE) n° 643/2009 cuando la humedad relativa medida (H_{wm}) permanezca en el intervalo del 50 % al 80 % durante el período de ensayo.
- Si la altura del compartimento o subcompartimento (h_w) es inferior a 400 mm (gráfico 1), no se medirá la H_{wm} de ese compartimento o subcompartimento.

Gráfico 1: Puntos de medición (T_{wi}) en armarios de conservación de vinos
(dimensiones en milímetros)

Vista frontal



Vista lateral



Siendo:

- h_w = altura en milímetros del compartimento de conservación de vinos
- D_1 y D_2 = distancia entre las líneas de referencia utilizadas para determinar el volumen neto
- Si hay un cajón, el estante situado encima de él se colocará en la posición más baja posible, de acuerdo con el punto 1 del gráfico 1

- El punto o los puntos de medición de la temperatura (T_{wi}) deberán ser equidistantes de los costados del compartimento en $D_1/2$ o $D_2/2$, de acuerdo con el gráfico 1
 - El punto de medición de la humedad deberá situarse cerca de T_{w2} , con una exactitud de 100 mm, de acuerdo con el punto 2 del gráfico 1
 - Si $h_w > 400$, se utilizarán tres puntos de medición de la temperatura (T_{w1} , T_{w2} y T_{w3})
 - Si $300 < h_w \leq 400$, se utilizarán dos puntos de medición de la temperatura (T_{w1} y T_{w3})
 - Si $h_w \leq 300$ mm, solamente se utilizará un punto de medición de la temperatura (T_{w2}).
-