

**Mededeling van de Commissie in het kader van de tenuitvoerlegging van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 1060/2010 van de Commissie houdende aanvulling van Richtlijn 2010/30/EU van het Europees Parlement en de Raad met betrekking tot de energie-etikettering van huishoudelijke koelapparaten**

**(Voor de EER relevante tekst)**

(2011/C 49/05)

1. Publicatie van de titels en referentienummers van de overgangsmethoden <sup>(1)</sup> voor de tenuitvoerlegging van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 1060/2010 van de Commissie en met name van de bijlagen VI en VII.

Gemeten parameter	Organisatie	Referentienummer	Benaming
Termen, definities, symbolen en classificatie	CEN	Clausule 3 en 4 van EN 153. Wanneer die clausules niet in overeenstemming zijn met de definities van artikel 2 en bijlage I bij Verordening (EG) nr. 643/2009, geldt de verordening.	Methoden voor het meten van het energieverbruik van huishoudelijke op het elektriciteitsnet aangesloten koelkasten, diepvriesbewaarkasten, diepvriezers en combinaties daarvan, samen met de daarmee verband houdende kenmerken
Algemene beproevingsomstandigheden	CEN	Clausule 8 van EN 153. Wanneer die clausule niet in overeenstemming is met de omstandigheden als bedoeld in bijlage III, deel 1, bij Verordening (EG) nr. 643/2009, geldt de verordening.	
Verzameling en verwijdering van ontdooiingswater	CEN	Clausule 5 van EN 153	
Bewaartemperaturen	CEN	Clausule 6 en 13 van EN 153. Wanneer die clausules niet in overeenstemming zijn met tabel 4 van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 643/2009, geldt de verordening.	
Bepaling van de lineaire afmetingen, volumes en oppervlakten	CEN	Clausule 7 van EN 153	
Energieverbruik	CEN	Clausule 15 van EN 153	
Temperatuurstijgingstijd	CEN	Clausule 16 van EN 153	
Invriesvermogen	CEN	Clausule 17 van EN 153	
Inbouw-koelapparaten	CEN	Bijlage D van EN 153	
Nominale kenmerken en controleprocedure	CEN	Bijlage E van EN 153. Wanneer die bijlage niet in overeenstemming is met tabel 1 van bijlage V bij Verordening (EG) nr. 643/2009, geldt de verordening.	
Elementen voor het beproevingsverslag, beoordeling	CEN	Clausule 20 en 21 van EN 153	

<sup>(1)</sup> Het is de bedoeling deze overgangsmethoden uiteindelijk te vervangen door geharmoniseerde normen. Wanneer zij beschikbaar komen, zullen de referentienummers van deze geharmoniseerde normen worden gepubliceerd in het *Publicatieblad van de Europese Unie* overeenkomstig de bijlagen VI en VII van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 1060/2010 van de Commissie.

Gemeten parameter	Organisatie	Referentienummer	Benaming
Geluid	Internationale Elektrotechnische Commissie (CEI)	CEI 60704-1	Elektrische toestellen voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik — Testcode voor de meting van de emissie van geluid in de lucht — Deel 1: Algemene eisen
		CEI 60704-2-14	Elektrische toestellen voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik — Testcode voor de meting van de emissie van geluid in de lucht — Deel 2-14: Specifieke eisen voor koelkasten, diepvriesbewaarkasten, diepvriezers
		CEI 60704-3	Elektrische toestellen voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik — Testcode voor de meting van de emissie van geluid in de lucht — Deel 3: Procedure voor de vaststelling en controle van opgegeven geluidsemissiewaarden
Opgenomen vermogen	Europese Commissie	Verordening (EG) nr. 1275/2008.	Verordening (EG) nr. 1275/2008 van de Commissie van 17 december 2008 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen van Richtlijn 2005/32/EG van het Europees Parlement en de Raad, wat betreft voorschriften inzake ecologisch ontwerp voor het elektriciteitsverbruik van elektrische en elektronische huishouden- en kantoorapparatuur in de stand by-stand en de uit-stand
Vochtigheid in wijnbewaar ruimte	Europese Commissie	Deel 2 , onder d), van deze mededeling	Meetmethode voor wijnbewaar kasten

## 2. Meetmethode voor wijnbewaar kasten

### a) Algemene beproevingsomstandigheden:

- de duur van de beproevingsperiode wordt vastgesteld overeenkomstig clause 8 van EN 153;
- de variatie in de tijd van de bewaartemperatuur wordt drie keer gemeten, en wel als volgt: de eerste meting wordt uitgevoerd bij de laagste voorgeschreven omgevingstemperatuur van de klimaatklasse(n) van de wijnbewaar kast, de tweede meting wordt uitgevoerd bij een omgevingstemperatuur van + 25 °C en de derde bij de hoogste voorgeschreven omgevingstemperatuur van de klimaatklasse(n) van de wijnbewaar kast;
- de meting van de actieve of passieve vochtigheidsregeling in de bewaar ruimte wordt uitgevoerd bij een omgevingsvochtigheid van 50 % tot 75 % en een omgevingstemperatuur van + 25 °C;

- de meting van de actieve of passieve vochtigheidsregeling in de bewaarruimte én de meting van de variatie in de tijd van de bewaartemperatuur bij een omgevingstemperatuur van + 25 °C kunnen simultaan gebeuren;
- de gemiddelde bewaartemperatuur van elke ruimte ( $t_{wma}$ ) wordt ingesteld op + 12 °C of de dichtstbij gelegen koudere temperatuur;
- verwijderbare onderdelen die volgens de fabrikant noodzakelijk zijn voor de goede thermische en mechanische werking van de wijnbewaarruimten, worden overeenkomstig de aanwijzingen van de fabrikant op de voorgeschreven plaats geïnstalleerd.

b) De gemiddelde bewaartemperatuur ( $t_{wma}$ ) van elke ruimte wordt als volgt berekend:

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

waarbij:

- $t_{wim}$  = het geïntegreerde tijdsgemiddelde van de onmiddellijke temperatuurwaarde van één pakket van 500 g levensmiddelen­simulant (M-pakket) geplaatst in het (de) meetpunt(en) ( $T_{wi}$ ) overeenkomstig figuur 1;
  - $n$  = het aantal levensmiddelen­simulanten (M-pakketten) geplaatst in het (de) meetpunt(en) ( $T_{wi}$ ),  $1 \leq n \leq 3$ .
- c) De variatie in de tijd van de bewaartemperatu(u)r(en), hierna „de temperatuuramplitude” genoemd, wordt in elk meetpunt ( $T_{wi}$ ) gemeten overeenkomstig figuur 1. De temperatuuramplitude wordt berekend door het gemiddelde te nemen van de verschillen tussen de warmste en koudste waarden van de onmiddellijke temperatuur ( $t_{wi}$ ), gemeten tussen twee opeenvolgende onderbrekingen van de werking van het koelsysteem gedurende de looptijd van de beproevingsperiode. Wanneer geen opeenvolgende onderbrekingen van het koelsysteem kunnen worden geïdentificeerd, moeten ononderbroken perioden van 4 uur worden genomen.

De variatie in de tijd van de bewaartemperatu(u)r(en) wordt beschouwd als in overeenstemming zijnde met de 0,5 K-eis van bijlage I, punt 1), onder ii), van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 1060/2010 van de Commissie wanneer het (de) gemiddelde(n) van alle temperatuuramplituden in elk meetpunt ( $T_{wi}$ ) minder bedraagt dan 0,5 K bij de drie omgevingstemperaturen van de proef.

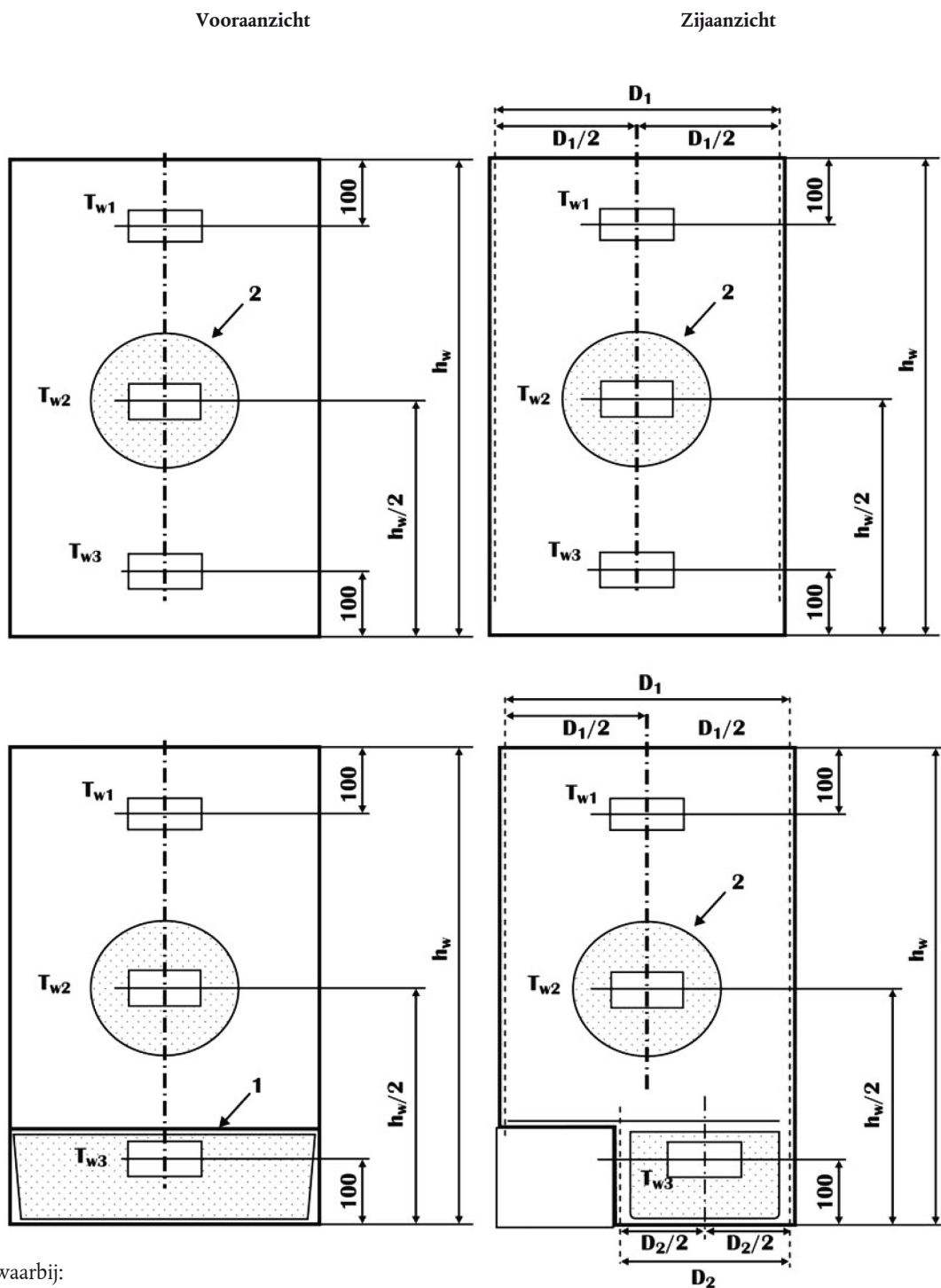
- d) De relatieve vochtigheid in elke ruimte ( $H_{wm}$ ) wordt gemeten als percentage, afgerond op het dichtstbij gelegen gehele getal, en wel als volgt:
- $H_{wm}$  wordt gemeten met gebruikmaking van een vochtigheidssensor, geplaatst in het meetpunt ( $T_{w2}$ ) overeenkomstig figuur 1;
  - voor wijnbewaarkasten met slechts één deur, maar door vaste of verplaatsbare legborden verdeeld in afzonderlijke ruimten, elk met een onafhankelijke temperatuurregeling, wordt  $H_{wm}$  gemeten voor elke ruimte overeenkomstig figuur 1;

- de actieve of passieve vochtigheidsregeling van de ruimte(n) wordt beschouwd als gelegen binnen het bereik van 50 % tot 80 %, als bedoeld in bijlage I, punt l), onder iii), van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 1060/2010 van de Commissie wanneer de gemeten relatieve vochtigheidsgraad ( $H_{wm}$ ) tussen 50 % en 80 % blijft gedurende de looptijd van de beproevingsperiode;
  - wanneer de hoogte van de ruimte of de deelruimte ( $h_w$ ) minder dan 400 mm bedraagt (figuur 1), wordt  $H_{wm}$  voor die ruimte of deelruimte niet gemeten.
- e) De nominale inhoud in aantal standaardflessen van 75 centiliter wordt bepaald overeenkomstig de laatste alinea van punt 1, onder 1), van bijlage II bij Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 1060/2010 van de Commissie, en wel als volgt:
- de afmeting van een standaardfles wordt bepaald overeenkomstig figuur 2;
  - het totale gewicht van elke standaardfles is  $1\,200 \pm 50$  g. Standaardflessen mogen met water of een soortgelijke vloeistof worden gevuld om dit gewicht te bereiken;
  - op iedere plek die bedoeld is om een fles te houden bij normaal gebruik door de eindgebruiker, wordt één standaardfles geplaatst overeenkomstig onderstaande specificaties. Bij de technische documentatie als bedoeld in artikel 3, onder c), van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 1060/2010 van de Commissie wordt een tekening gevoegd van het flessenstapelplan waarop is aangegeven hoe de flessen zijn gestapeld bij de bepaling van de nominale inhoud;
    - i) vrije ruimte ten opzichte van de wand/achterzijde/deur<sup>(1)</sup> overeenkomstig de aanwijzingen van de fabrikant;
    - ii) wanneer er geen aanwijzingen van de fabrikant zijn, worden het uiteinde van de legborden en 5 mm vrije ruimte ten opzichte van de deur beschouwd als uiterste positie van de fles, waarbij een goede koeling gegarandeerd moet blijven;
    - iii) flessen die in deurvakken worden geplaatst, mogen de deurbekleding raken;
    - iv) wanneer de verdamper is afgedekt door een vaste beschermingsconstructie, mogen de flessen worden gestapeld tot aan de constructie, waarbij een goede koeling gegarandeerd moet blijven;
    - v) de flessen mogen omgedraaid en op elkaar liggend worden gestapeld;
    - vi) de flessen mogen de zijwanden raken behoudens andersluidende aanwijzingen van de fabrikant;
    - vii) de flessen mogen horizontaal of verticaal worden geplaatst, alsook schuin voor zover een vaste steun een schuine positie toestaat;
    - viii) beweegbare delen zoals telescopische legborden moeten ook wanneer zij flessen houden, beweegbaar en toegankelijk blijven.

<sup>(1)</sup> Ruimte tussen de achterzijde/wand/deur van de kast en de onderkant/bovenkant van de fles.

Figuur 1

Meetpunten ( $T_{wi}$ ) in wijnbewaarruimte(n)  
(afmetingen in millimeter)



waarbij:

—  $h_w$  = hoogte in millimeter van de wijnbewaarruimte;

—  $D_1$  en  $D_2$  = afstand tussen de referentielijnen die worden gebruikt voor de bepaling van het nettovolume;

— wanneer er een lade is, wordt het legbord boven die lade zo laag mogelijk geplaatst, zoals geïllustreerd in punt 1 van figuur 1;

- het (de) temperatuurmeetpunt(en) ( $T_{wi}$ ) moet(en) worden geplaatst op gelijke afstand ( $D_1/2$  en  $D_2/2$ ) van de zijvlakken van de ruimte zoals geïllustreerd in figuur 1;
- het vochtigheidsmeetpunt moet gelegen zijn nabij  $T_{w2}$  met een nauwkeurigheid van 100 mm zoals geïllustreerd in punt 2 van figuur 1;
- wanneer  $h_w > 400$ , worden drie temperatuurmeetpunten ( $T_{w1}$ ,  $T_{w2}$  en  $T_{w3}$ ) gebruikt;
- wanneer  $300 < h_w \leq 400$ , worden twee temperatuurmeetpunten ( $T_{w1}$  en  $T_{w3}$ ) gebruikt;
- wanneer  $h_w \leq 300$  mm, wordt slechts één temperatuurmeetpunt ( $T_{w2}$ ) gebruikt.

Figuur 2

## Standaardfles

