



Meistern Sie die Änderungen in EN 12983-1:2023

Wir führen Sie durch die neuen Anforderungen an Kochgeschirr
für die Verwendung auf einem Herd, Ofen oder Kochfeld.

Mit der Norm EN 12983:2023 werden erhebliche Änderungen der Konstruktions- und Leistungsanforderungen für Haushaltswaren eingeführt. Für Hersteller und Einzelhändler ist es von entscheidender Bedeutung, diese Änderungen und die damit verbundenen Prüfungen zu verstehen, um die Konformität zu gewährleisten, die Produktqualität

zu erhalten und die Erwartungen der Verbraucher:innen zu erfüllen. Sie müssen sich an die geltenden rechtlichen Vorgaben halten, um auf den europäischen Märkten Fuß fassen zu können. In diesem Dokument weisen wir auf die wichtigsten Änderungen in den Normen EN 12983-1 und EN 12983-2 hin, die im Februar 2023 veröffentlicht wurden.

Teil 1 - Allgemeine Anforderungen legt die Sicherheits- und Leistungsanforderungen für Kochgeschirr fest, das auf Herden, Kochstellen oder Kochfeldern verwendet wird. Er gilt für alle Arten von Kochgeschirr, unabhängig von Material oder Herstellungsverfahren, einschließlich solcher, die sowohl für die Verwendung „auf dem Herd“ als auch „im Ofen“ vorgesehen sind.

Teil 2 - Allgemeine Anforderungen an keramisches Kochgeschirr und Glasdeckel umreißt die Sicherheits- und Leistungsanforderungen an keramisches und glaskeramisches Kochgeschirr, das für die Verwendung auf Herden, Kochplatten oder Kochfeldern vorgesehen ist, aber auch das Kochen im Backofen zulässt.

Die neuesten Versionen ersetzen die früheren Normen, einschließlich EN 12983-1:2000/AC:2008, EN 12983 1:2000/A1:2004 und EN 12983-1:2000.

Es wird erwartet, dass sie bis spätestens August 2023 offiziell als nationale Normen anerkannt werden. Diese Anerkennung kann entweder durch die Veröffentlichung eines identischen Textes oder durch Anerkennungen erfolgen. Um die Einheitlichkeit zu gewährleisten, werden alle widersprüchlichen nationalen Normen bis spätestens 31. August 2023 zurückgezogen. Nach diesem Datum kann der Stand der Technik in Bezug auf Sicherheit und Leistung nur dann als erreicht erklärt werden, wenn das Produkt den 2023 überarbeiteten Normen entspricht.

NEUE ANFORDERUNGEN AN KOCHGESCHIRR

Die Änderungen in der Norm EN 12983:2023 haben erhebliche Auswirkungen auf das Produktdesign und die Qualitätssicherung, da die Anforderungen und die damit verbundenen Prüfungen überarbeitet wurden. Hier haben wir nur die wichtigsten zusammengefasst.

1. Umfang:

- Die EN 12983:2023 gilt für alle Kochgeschirre, unabhängig von Material und Herstellungsart. Sie gilt auch für Kochgeschirr, das sowohl zur Verwendung „auf dem Herd“ als auch „im Ofen“ bestimmt ist. In den früheren Normen waren Artikel aus Glas, Keramik und Glaskeramik ausgeschlossen.

- Die frühere Fassung von EN 12983 referenzierte auf ISO 2409:1994. Jetzt referenziert sie auf die ISO 2409:2020.
- Die frühere Fassung von EN 12983 referenzierte auf ISO 2742/2744. Jetzt referenziert sie auf die EN ISO 28706 1/28706-2
- Zusätzliche Verweise: Die neue Fassung EN 12983:2023 verweist auch auf EN 60350-2 und EN ISO 4628-2
- Entfernte Verweise: In der neuen Fassung EN 12983:2023 wird nicht mehr auf EN 2536:1995 verwiesen.

2. Beschichtung:

- Einführung von „Schabtests“ zur Bewertung der Leistung von Antihafbeschichtungen durch Kochen echter Pfannkuchen. Dieser Test umfasst 5 Zyklen des Schabens und Kochens, wobei das Verhalten aufgezeichnet wird.
- Korrosionstests, abgeleitet von der früheren EN 12983-2, prüfen die Korrosion nach wiederholtem Kontakt mit einer „Standardsoße“, unterbrochen von 500 Zyklen mit Bodenabrieb.
- Zitronensäuretest bei Raumtemperatur, Abschnitt 8.1.1. Bei der Prüfung der inneren Emailleschicht gemäß EN ISO 28706-2:2017, Abschnitt 11, beträgt der maximal zulässige Gewichtsverlust 5,0 g/m² für die flüssige Phase und 10,0 g/m² für die Dampfphase. Die Innenbeschichtung ist gemäß EN ISO 28706 1 zu prüfen. Bei matten und glänzenden Oberflächen gilt das Ergebnis als erfolgreich, wenn die Probe der Klasse AA, A+ entspricht.
- Prüfung mit kochendem Wasser, Abschnitt 8.1.2. Bei der Prüfung der Emaille-Innenbeschichtung nach EN ISO 28706 2:2017, Abschnitt 14, beträgt der maximal zulässige Gewichtsverlust 1,5 g/m² für die flüssige Phase und 4,5 g/m² für die Dampfphase.

3. Wärmeverteilung (Leistung):

- Die Norm enthält nun spezifische Anforderungen an die Wärmeverteilung, um eine optimale Kochleistung zu gewährleisten. Der Punkt, der zuerst eine Temperatur von 190 °C erreicht, darf eine Temperatur von 290 °C nicht überschreiten, wenn die Temperatur des gesamten inneren Bodens 190 °C erreicht.

4. Funktionalität mit verschiedenen Heizsystemen:

Kochgeschirr muss die Funktionalität bei verschiedenen Beheizungssystemen, wie Induktion, Gas und Elektrokochfeldern, nachweisen. Außerdem sollte die Konkavität des Bodens weniger als 0,1 % des Durchmessers betragen, wenn die Verwendung mit elektrischen Vollplatten-Heizsystemen gefordert wird.

5. CEN/TS 12983-2:2005 Aufnahme:

Die in CEN/TS 12983-2:2005 beschriebenen Anforderungen sind in EN 12983:2023 enthalten, mit Ausnahme derer für Keramik.

PROFITIEREN SIE VOM WISSEN EINES ERFAHRENEN PARTNERS

Durch die Einhaltung der aktualisierten Anforderungen wird die Konformität sichergestellt, die Produktqualität erhalten und das Haftungsrisiko verringert. Wenn Sie mit uns zusammenarbeiten, können Sie die folgenden Vorteile nutzen:

- Aufbau von Vertrauen mittels Prüfung und Zertifizierung durch eine unabhängige dritte Partei.
- Sie erhalten Zugang zu Prüf- und Zertifizierungsdiensten für alle europäischen Märkte und können so Ihren Markteintrittsprozess rationalisieren.

- Sie erwerben das nötige Wissen, um mit der neuen Norm umzugehen, Konformitätsrisiken zu minimieren und einen Wettbewerbsvorteil auf dem Markt zu erlangen.
- Sie verringern Haftungsrisiken, indem Sie die dokumentierten Sicherheitsstandards einhalten. Darüber hinaus bieten wir Ihnen fundierte Informationen zur Optimierung Ihrer Produkte gemäß den anerkannten Normen und den Erwartungen der Verbraucher:innen.

MACHEN SIE DEN NÄCHSTEN SCHRITT

Es gibt so viel mehr zu entdecken. Wir bieten ein Bündel von Dienstleistungen an, die auf Hersteller und Händler von Kochgeschirr zugeschnitten sind. [Auf unserer Website finden Sie den vollen Umfang.](#) Unsere Expert:innen prüfen Ihr Kochgeschirr nach Kriterien wie mechanische Sicherheit, Gebrauchseigenschaften, Verarbeitung, gesundheitliche Unbedenklichkeit und hygienische Aspekte. Am Ende können Sie mit der entsprechenden Prüfung nicht nur Produktqualität und Sicherheit nachweisen, sondern auch Ihre Marke mit einem weltweit anerkannten Prüfzeichen hervorheben. Oder gehen Sie gleich den nächsten Schritt und fordern Sie noch heute Ihr unverbindliches Angebot an!

[JETZT KONTAKTIEREN!](#)

Warum TÜV Rheinland?

INTERNATIONALE MARKE

Mit 150 Jahren Erfahrung in der Prüfung, Inspektion und Zertifizierung sind wir ein seit langem respektiertes und anerkanntes Unternehmen, das große Marken auf der ganzen Welt bedient.



ONE TEAM

Unsere sehr erfahrenen Experten verfügen über praktische Kenntnisse des gesamten Produktentwicklungszyklus sowie der Prüf- und Zertifizierungsanforderungen.



EFFIZIENTE UND ZUVERLÄSSIGE LÖSUNGEN

Unser internationales Team von qualifizierten Experten schafft Klarheit über die für Ihr Produkt spezifischen Vorschriften und vereinfacht den Prüfprozess für den Zugang zu mehreren Märkten.



PARTNER FÜR QUALITÄT

Unser weltweites Netz von akkreditierten Laboratorien bietet unseren Kunden Zugang zu einem umfangreichen Dienstleistungsangebot mit zusätzlicher Unterstützung in wichtigen Produktions- und Zielmärkten.

