



ARTICLES CULINAIRES

[www.nf-articlesculinaires.com](http://www.nf-articlesculinaires.com)

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION NF 551

# → Partie 2 : Les règles de certification NF

CERTIFICATION NF ARTICLES CULINAIRES (NF 551)

# Sommaire

## Section A

### Présentation de la **certification NF Articles Culinaires** ..... 5

1	CHAMP D'APPLICATION .....	5
2	CARACTERISTIQUES CERTIFIEES .....	5
3	QUI PEUT DEMANDER LA CERTIFICATION ? .....	6
4	INTERVENANTS .....	6
4/1	Organisme certificateur .....	6
4/2	Évaluateurs .....	6
4/2/1	Auditeurs/Inspecteurs .....	6
4/2/2	Laboratoire .....	6
4/3	Comité de certification NF Articles culinaires (NF 551).....	6
5	LEXIQUE .....	7

## Section B

### Exigences de la **certification NF Articles Culinaires** ..... 10

1	EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS .....	10
1/1	Normes applicables aux produits et essais .....	10
1/1/1	Normes produits .....	10
1/1/2	Normes essais .....	10
1/2	Spécifications techniques NORMATIVES.....	10
1/3	Spécifications techniques COMPLEMENTAIRES.....	12
1/3/1	Compatibilité avec source de chauffe : Gaz, Electrique, Vitrocéramique .....	12
1/3/2	Compatibilité avec source de chauffe : Induction .....	13
1/3/3	Distribution de la chaleur .....	14
1/3/4	Poignée amovible (type pince).....	14
1/3/5	Performances en anti adhérence .....	14
2	DISPOSITIONS EN TERMES DE MANAGEMENT DE LA QUALITE .....	16
3	CONTROLES QUALITE INTERNES .....	19
4	MODALITES D'UTILISATION DE LA MARQUE NF.....	19
4/1	Marquage du produit certifié NF ou de son emballage .....	20
4/1/1	MARQUAGE SUR LE PRODUIT .....	20
4/1/2	MARQUAGE SUR L'EMBALLAGE DU PRODUIT CERTIFIE NF .....	20
4/2	IntructionS d'utilisation .....	21
4/3	Conditions de démarquage ou d'arrêt de marquage en cas de produit non-conforme, sanction, cessation temporaire ou abandon de la certification NF .....	21

Section C

**Le processus de la certification NF Articles Culinaires ... 22**

1	CONSTITUTION ET DEPOT DU DOSSIER DE DEMANDE DE CERTIFICATION .....	22
2	INSTRUCTION DE LA DEMANDE.....	23
3	MODALITES D'EVALUATIONS PAR SGS FRANCE EN ADMISSION ET EN SURVEILLANCE ...	24
4	REVUE D'EVALUATION, DECISION DE CERTIFICATION ET EDITION DU CERTIFICAT .....	28
5	DECLARATION DES MODIFICATIONS .....	28

Section D

**Régime financier de la certification NF Articles Culinaires 29**

1	NATURE DES MONTANTS ET MODALITES DE RECOUVREMENT DES PRESTATIONS DE CERTIFICATION.....	29
2	CONDITIONS DE FACTURATION .....	31

# Préambule

*La présente certification s'inscrit dans le cadre de la certification des produits et des services autres qu'alimentaires prévue dans le Code de la consommation.*



**Le Référentiel de certification NF intègre les exigences du Code de la consommation. Il est constitué :**

- **des Règles Générales** de la marque NF ;
- **du Référentiel de certification – Partie 1** : Règles de fonctionnement applicables aux certifications NF gérées par SGS France;
- **du Référentiel de certification – Partie 2** : Règles de certification NF Articles culinaires (NF 551);
- **des documents normatifs référencés** dans les présentes règles de certification.

Pour la bonne compréhension et application du présent document, il convient de prendre connaissance de l'ensemble des documents constituant le Référentiel de certification en vigueur.

Les présentes règles de certification NF Articles Culinaire (NF 551) ont été soumises à la consultation des parties intéressées et à l'approbation d'AFNOR Certification pour acceptation dans le système de certification NF. Elles ont été approuvées par le représentant légal d'AFNOR Certification le 4 décembre 2020.

**Elles annulent et remplacent toute version antérieure.**



## **Historique des modifications**

Date de première mise en application des règles de certification NF Articles Culinaires : 4 décembre 2020

Passages modifiés	N° de révision	Date	Modifications effectuées
Tout	0	04/12/2020	Création du référentiel NF Articles Culinaires (NF 551)

## Section A

# Présentation de la certification NF Articles Culinaires

## 1 CHAMP D'APPLICATION

Les produits visés par ce référentiel NF sont les **articles culinaires** :

- couverts par la NF EN 12983, c'est à dire les articles culinaires à usage domestique conçus pour la cuisson, pour cuisinières et plaques de cuisson (y compris avec des poignées amovibles).
- à usage mixte couverts par les normes NF EN 12983 et NF EN 13834, c'est à dire les articles culinaires à usage domestique conçus pour la cuisson pour cuisinière et au four traditionnel (y compris avec des poignées amovibles).

Il est de la responsabilité du demandeur/titulaire de s'assurer que les réglementations applicables à son produit sont effectivement respectées (exemple : Aptitude au contact alimentaire des matériaux).

Les articles culinaires électriques, les autocuiseurs, les bouilloires et les cafetières ne sont pas couverts par ce référentiel.

## 2 CARACTERISTIQUES CERTIFIEES

Le référentiel vise à garantir que les articles répondent aux attentes des utilisateurs en matière de performance d'usage, tout en garantissant la sécurité légitimement attendue lors de l'utilisation des produits en considérant :

- Des exigences de construction
- Des critères de résistance mécanique
- Des critères thermiques
- Des critères de performance
- La compatibilité avec les différentes sources de chaleur
- Des critères de performances des revêtements
- Les informations destinées aux utilisateurs

La certification permet notamment de rendre transparentes pour les consommateurs et utilisateurs les caractéristiques contrôlées du produit. Celles-ci sont appelées « caractéristiques certifiées ».

**La liste des principales caractéristiques certifiées est la suivante :**

- Performances d'usage
- Sécurité
- Durabilité

Dans le système de certification NF, les caractéristiques certifiées doivent apparaître sur au moins l'un des supports suivants : emballage, documentation, site Internet.

### **3 QUI PEUT DEMANDER LA CERTIFICATION ?**

La certification NF Articles Culinaires (NF 551) est accessible à tout demandeur (fabricant, distributeur, mandataire, ...), dont les produits entrent dans le champ d'application défini ci-avant à l'article 1 et respectent les exigences techniques décrites à l'article 1 de la section B du présent document.

Le demandeur assure la maîtrise et la responsabilité du respect de l'ensemble des exigences qui sont définies dans le Référentiel de certification.

### **4 INTERVENANTS**

#### **4/1 - ORGANISME CERTIFICATEUR**

##### **SGS France**

135, rue René Descartes  
CS30584  
13857 Aix en Provence Cedex 3  
Téléphone : +33 (0)4 42 97 72 30  
fr.service.validoc@sgs.com

#### **4/2 - ÉVALUATEURS**

##### **4/2/1 AUDITEURS/INSPECTEURS**

Les fonctions d'audit/inspection, dans le cadre de la certification NF Articles Culinaires, sont assurées par :

- Des auditeurs salariés de SGS,
- Ponctuellement, des auditeurs indépendants sous contrat (la liste des auditeurs habilités le cas échéant est tenue à jour par SGS France et disponible sur demande).

##### **4/2/2 LABORATOIRE**

Les laboratoires de la certification NF Articles Culinaires sont les suivants :

##### **SGS France**

135, rue René Descartes  
CS30584  
13857 Aix en Provence Cedex 3  
Téléphone : +33 (0)4 42 97 72 30

#### **4/3 - COMITE DE CERTIFICATION NF ARTICLES CULINAIRES (NF 551)**

La composition du comité de certification NF 551 est la suivante :

- 1 représentant SGS France – division CRS – Direction certification ;
- 1 président (désigné parmi les membres titulaires du comité) ;
- Collège organismes professionnels / fabricants : 1 à 3 membres ;
- Collège distributeurs / utilisateurs / donneurs d'ordre : 1 à 3 membres
- Collège experts / administrations : 1 à 3 membres, dont un représentant d'AFNOR Certification membre de droit ;

Le mandat des membres est fixé à 3 ans renouvelables pour une durée identique par tacite reconduction.

Les principes de fonctionnement et ses missions sont définis dans les règles de fonctionnement applicables aux certifications NF gérées par SGS France (référentiel partie 1).

Son avis peut être également sollicité par SGS France pour les dossiers de certification nécessitant une expertise technique.

Pour la conduite de certains travaux ponctuels ne nécessitant pas la convocation de l'ensemble des membres du comité, il peut être créé un groupe de travail. Les membres participant au groupe de travail thématique sont désignés parmi ceux du comité. Il peut être fait appel à des professionnels ou des personnalités extérieures en concertation avec le comité.

## **5 LEXIQUE**

### **Accord du droit d'usage de la marque NF**

Autorisation accordée par AFNOR Certification, et notifiée par organisme certificateur à un demandeur, d'apposer la marque NF sur le produit pour lequel la certification a été délivrée.

### **Audit**

Processus systématique, indépendant et documenté, permettant d'obtenir des enregistrements, des énoncés de faits ou d'autres informations pertinentes, et de les évaluer de manière objective pour déterminer dans quelle mesure les exigences spécifiées sont respectées)

### **Avertissement**

Décision de sanction, notifiée par Organisme certificateur, par laquelle le titulaire est invité à corriger les défauts constatés dans un délai donné, pendant lequel le droit d'usage de la marque NF n'est pas suspendu.

### **Demande d'admission (première demande)**

Demande par laquelle un demandeur sollicite pour la première fois le droit d'usage pour un produit/une gamme de produits. Le demandeur déclare connaître le Référentiel de certification et s'engage à le respecter.

La demande d'admission correspond à un produit (ou une gamme de produits) :

- provenant d'un processus de conception et/ou de fabrication et/ou de commercialisation déterminé ;
- défini par une marque commerciale et/ou ayant une référence spécifique au produit présenté ;
- ayant des caractéristiques techniques précises.

### **Demande d'admission complémentaire**

Demande par laquelle un titulaire souhaite bénéficier du droit d'usage de la marque NF pour un nouveau produit/une nouvelle gamme de produit ou un produit/une gamme de produits fabriqué(e) dans une nouvelle entité de production.

### **Demande d'extension**

Demande par laquelle un titulaire sollicite l'extension du droit d'usage de la marque NF dont il bénéficie, pour un produit/une gamme de produits de sa fabrication dérivant d'un produit/d'une gamme de produits certifié(e) NF.

### **Demande de maintien**

Demande par laquelle un titulaire sollicite le maintien du droit d'usage de la marque NF pour un produit certifié NF destiné à être commercialisé par un distributeur sous une autre marque et/ou référence commerciale mais sans modification des caractéristiques certifiées.

### **Demandeur**

Personne morale demandant le droit d'usage de la marque NF pour son produit, qui s'engage à respecter le Référentiel de certification et qui assure la maîtrise et/ou la responsabilité du respect de l'ensemble des exigences définies dans les règles de certification.

### **Dénomination commerciale**

Elle permet de distinguer spécifiquement un produit au sein d'une marque commerciale donnée en le regroupant avec d'autres produits disposant d'un critère marketing commun choisi par l'entreprise (notion de famille, gamme, collection, catégorie ...).

En fonction du produit, la dénomination peut être découpée en plusieurs niveaux.

### Distributeur

Personne morale distribuant les produits du demandeur / titulaire et qui n'intervient pas sur le produit pour en modifier la conformité aux exigences de la certification NF.

Le distributeur peut être de deux types :

- Soit il distribue le produit sous l'identification commerciale déclarée par le titulaire. Dans ce cas, aucune démarche n'est à engager au titre de la marque NF ;
- Soit il distribue le produit avec changement de l'identification commerciale déclarée par le titulaire. Dans ce cas, le titulaire doit faire une demande de maintien de droit d'usage pour le compte de son distributeur afin d'assurer la traçabilité du produit certifié.

Si le distributeur ne souhaite pas qu'il soit fait référence explicite au titulaire, une demande de droit d'usage de la marque NF doit être formulée par le distributeur, avec accord du titulaire. Dans ce cas, l'usine de fabrication ou le nom du titulaire peut ne pas être mentionné sur le certificat du distributeur.

Enfin, toute personne qui intervient techniquement sur un produit certifié en modifiant le contenant et/ou le contenu dudit produit (par exemple : ensachage ou distribution en vrac) doit faire une demande de droit d'usage et est alors considéré comme demandeur à part entière.

### Identification du produit

Ensemble des éléments permettant d'identifier un produit, constitué de la marque commerciale, et/ou de la dénomination commerciale et/ou de la référence commerciale.

### Inspection

Audit intégrant la réalisation d'essais des produits candidats/certifiés sur site.

### Instruction de demande

Analyse d'un dossier fourni par le demandeur / titulaire, visant à vérifier s'il répond à tous les prérequis techniques et administratifs avant d'engager la phase d'évaluation.

### Mandataire

Personne morale ou physique implantée dans l'E.E.E. (Espace économique européen) ou en Suisse, qui a une fonction de représentation du demandeur / titulaire établi hors E.E.E ou Suisse et qui dispose d'un mandat écrit de celui-ci lui signifiant qu'il peut agir en son nom et précisant dans quel cadre (missions et responsabilités associées, aspects financiers, réclamations, interlocuteur de l'organisme certificateur...) dans le processus de certification de la certification NF suivant les dispositions des présentes règles de certification.

### Marque commerciale

Marque de fabrique ou de commerce étant un nom ou signe distinctif servant à identifier les produits d'une personne physique ou morale et de les distinguer de produits semblables. Elle est reconnaissable par les consommateurs et contribue à la valeur du produit sur le marché

### Reconduction

Renouvellement/prorogation d'une décision, disposition ou modalité telle qu'initialement accordée ou définie.

### Référence commerciale

Code unique alphanumérique d'un produit mis sur le marché.

### Référentiel de certification

Ensemble de documents définissant les caractéristiques que doit présenter un produit, un service ou une combinaison de produit et de service, et les modalités de contrôle de la conformité à ces caractéristiques. Il est constitué des Règles Générales de la marque NF, des règles de fonctionnement de la certification NF, des présentes règles de certification NF et des documents normatifs qui y sont référencés.

### Retrait du droit d'usage de la marque NF

Décision, notifiée par l'organisme certificateur, qui annule le droit d'usage de la marque NF. Le retrait peut être prononcé à titre de sanction ou en cas d'abandon du droit d'usage par le titulaire.

### Suspension du droit d'usage de la marque NF

Décision, notifiée par l'organisme certificateur, qui annule provisoirement et pour une durée déterminée le droit d'usage de la marque NF. La suspension peut être prononcée à titre de sanction ou en cas d'abandon provisoire du droit d'usage par le titulaire.



**Titulaire**

Personne morale bénéficiant du droit d'usage de la marque NF pour son produit, qui s'engage à respecter le Référentiel de certification et qui assure la maîtrise et/ou la responsabilité du respect de l'ensemble des exigences définies dans les règles de certification.

**Traçabilité**

Aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'un produit, au moyen d'une identification enregistrée.

**Article haut**

Article culinaire ayant une profondeur intérieure hors tout supérieure à 1/3 du diamètre intérieur mesuré au bord supérieur.

**Article bas**

Article culinaire ayant une profondeur intérieure hors tout égale ou inférieure à 1/3 du diamètre intérieur mesuré au bord supérieur.

**Concavité**

Ratio entre la déformation mesurée dans la zone centrale du fond de l'article culinaire par rapport à la surface d'appui et la circonférence maximale de contact, lorsqu'il est placé sur une surface plane.

## Section B

# Exigences de la certification NF Articles Culinaires

## 1 EXIGENCES APPLICABLES AUX PRODUITS

### 1/1 - NORMES APPLICABLES AUX PRODUITS ET ESSAIS

Pour les normes mentionnant une date, seule l'édition citée s'applique. Pour les normes ne mentionnant pas de date, la dernière édition du document de référence s'applique (y compris les éventuels amendements).

#### 1/1/1 NORMES PRODUITS

- **NF EN 12983 :2000 + A1 :2004** : Articles culinaires à usage domestique pour cuisinières et plaques de cuisson
- **NF EN 13834 :2007 +A1 :2009** : Articles culinaires à usage domestique conçus pour la cuisson au four traditionnel
- **XP CEN/TS 12983-2 :2005** : Articles culinaires à usage domestique pour cuisinières et plaques de cuisson - Exigences générales supplémentaires et exigences spécifiques pour articles culinaires en verre et en céramique
- **NF EN 14916 :2006** : Articles culinaires à usage domestique – Symboles graphiques (pictogrammes) :

#### 1/1/2 NORMES ESSAIS

- **NF D21-511** : Matériel d'équipement ménager - Ustensiles culinaires métalliques à usage domestique, conçus pour la cuisson - Essais des revêtements antiadhérents
- **XP D21-503** : Articles culinaires métalliques à usage domestique pour cuisinières et plaques de cuisson - Compatibilité avec les différentes sources de chaleur : exigences et méthodes d'essai
- **EN ISO 2409** : Peintures et vernis - Essai de quadrillage
- **NF EN ISO 4628-2** : Peintures et vernis - Évaluation de la dégradation des revêtements - Désignation de la quantité et de la dimension des défauts, et de l'intensité des changements uniformes d'aspect - Partie 2 : évaluation du degré de cloquage

### 1/2 - SPECIFICATIONS TECHNIQUES NORMATIVES

Les spécifications techniques applicables sont définies dans le tableau B1 ci-après :

Section B - Exigences de la certification NF Articles Culinaires

		<b>USTENSILES CULINAIRES POUR LA CUISSON POUR CUISINIÈRES ET TABLES DE CUISSON</b>	<b>PRODUIT MIXTE – TABLE DE CUISSON ET FOUR</b>	
<u>Caractéristique</u>		<u>Exigence</u>	<u>Exigence</u>	<b>Remarque et exigences complémentaires</b>
<b>Construction</b>	Stabilité	§ 6.1.1 – EN 12983-1	§ 6.1.1 – EN 13834	Identiques
	Hygiène	§ 6.1.3 – EN 12983-1	§ 6.1.2 – EN 13834	Identiques
	Risques mécaniques	§ 6.1.4 – EN 12983-1	§ 6.1.3 – EN 13834	Identiques
	Capacité	§ 6.2.2 – EN 12983-1	§ 6.2.2 – EN 13834	Identiques
	Forme du fond	§ 6.2.5 – EN 12983-1	/	
	Choc thermique pour les matériaux cassants	/	§ 6.1.7 – EN 13834	
<b>Équipement</b>	Choix des poignées	§ 6.1.2 – EN 12983-1	/	
	Position de la poignée par rapport à l'article culinaire	§ 6.1.5 – EN 12983-1	§ 6.1.4 – EN 13834	
	Conception du bouton	§ 6.1.6 – EN 12983-1	§ 6.1.5 – EN 13834	
	Conception du couvercle	§ 6.1.7 – EN 12983-1	§ 6.1.6 – EN 13834	
	Résistance à la combustion	§ 7.2 – EN 12983-1	/	
	Résistance à la chaleur	§ 7.3 – EN 12983-1	§ 7.3 – EN 13834	
	Résistance à la torsion	§ 7.4 – EN 12983-1	/	
	Résistance à la flexion	§ 7.5 – EN 12983-1	/	
	Résistance à la fatigue	§ 7.6 – EN 12983-1	§ 7.4 – EN 13834	
	Résistance à l'impact	§ 4 – CEN/TS 12983-2	/	
	Résistance thermique	/	6.1.8 – EN 13834	
<b>Performances</b>	Risques thermiques	§ 7.7 – EN 12983-1	/	
	Versage	§ 9.1 – EN 12983-1	/	Pas d'évaluation pour les articles bas sans bec verseur.
	Stabilité du fond en cas de chocs thermiques	§ 9.2 – EN 12983-1	/	
	Résistance aux chocs thermiques des couvercles	§ 7.2 – CEN/TS 12983-2	/	Sur 3 articles Aucune détérioration observée
<b>Revêtement interne</b>	Propriétés anti-adhérence initiale	NF D 21-511 – Test au lait carbonisé		Volume de lait : 0,08 ml/ cm <sup>2</sup> permettant d'adapter le volume de lait au diamètre de l'article testé. Exigence = Classe 1
	Résistance à la corrosion	§ 5.3 – CEN/TS 12983-2		

		EN ISO 4628-2	
	Adhérence au support	§ 8.4.1 – EN 12983-1 EN ISO 2409	0 carreau arraché
<b>Revêtement externe</b>	Essai d'adhérence par quadrillage	§ 8.4.1 – EN 12983-1 EN ISO 2409	

Tableau B1 : Critères normatifs applicables selon la nature des produits

## 1/3 - SPECIFICATIONS TECHNIQUES COMPLEMENTAIRES

### 1/3/1 COMPATIBILITE AVEC SOURCE DE CHAUFFE : GAZ, ELECTRIQUE, VITROCERAMIQUE

Les tests de compatibilité à chaud sont menés **sur articles bas** de diamètre 28 cm, ou le produit le plus proche de la gamme si le produit 28 cm n'existe pas, en suivant les paramètres de tests présents dans la norme **NF EN 12983-1** §7.7 tableau F.2, quant aux diamètres et puissance des brûleurs en fonction du diamètre du produit testé.

La surface de chauffe des articles bas doit demeurer concave, et la concavité doit être inférieure à 1% à l'état neuf.

La concavité est mesurée à chaud avec un trépied, après une chauffe de 160K de 1 cm d'huile de silicone.

Cette valeur de concavité ne doit pas dépasser 2%.

Lors du retour à température ambiante du produit, la concavité doit revenir en dessous de 1% afin de s'assurer de la stabilité du produit.

Sur les **articles hauts**, casserole de 20 cm ou le produit le plus proche de la gamme si le produit 20 cm n'existe pas, la concavité doit demeurer inférieure à 1% au retour à froid après une phase d'ébullition d'un volume d'eau maintenu à une température supérieure à 95°C pendant une durée minimale de 1 minute. Le volume d'eau à utiliser en fonction de la taille de l'article est précisé dans le tableau B2.

Diamètre nominal de l'article haut (cm)	Volume d'eau (litres)
16	0.75
18	1
20	1.5
22	2
24	2.5
26	3

Tableau B2 : Volume d'eau à utiliser en fonction du diamètre nominal de l'article haut

**1/3/2 COMPATIBILITE AVEC SOURCE DE CHAUFFE : INDUCTION**

La table de référence pour les tests induction de ce référentiel est la table 4 foyers WHIRLPOOL – ACM 508 NE, d'une puissance de 6,5kW, constituée de 2 foyers de diamètre 145mm et de puissance 1,2 kW, d'un foyer de 180mm de puissance 1,8 kW et d'un foyer de 210mm de puissance 2,1/2,5 kW.

Les tests sont menés en utilisant le diamètre d'inducteur en corrélation avec le diamètre du fond du produit selon le tableau B3 :

Diamètre du fond	Inducteur
Diamètre du fond < 160mm	inducteur de 145mm
160 mm < diamètre du fond < 190 mm	inducteur de 180mm
Diamètre du fond > 190mm	inducteur de 210mm

Tableau B3 : Taille d'inducteur selon le diamètre du fond

Le diamètre du fond est quantifié à l'aide d'un instrument de mesure souple par l'intérieur de l'article.

La puissance utilisée est la puissance 7 de la table de référence.

Sur les **articles bas**, la surface de chauffe des articles doit être concave, avec une concavité inférieure à 1% à l'état neuf.

La concavité est mesurée à chaud avec un trépied, après une chauffe de 160K de 1 cm d'huile de silicone. Cette valeur de concavité ne doit pas dépasser 2%.

Lors du retour à température ambiante du produit, la concavité doit revenir en dessous de 1% afin de s'assurer de la stabilité du produit.

Sur les **articles hauts**, la concavité doit demeurer inférieure à 1% au retour à froid après une phase d'ébullition d'un volume d'eau maintenu à une température supérieure à 95°C pendant une durée minimale de 1 minute. Le volume d'eau à utiliser en fonction de la taille de l'article est précisé dans le tableau B4

Diamètre nominal de l'article haut (cm)	Volume d'eau (litres)
12	0.25
14	0.5
16	0.75
18	1
20	1.5
22	2
24	2.5
26	3
28	3.5
30	4
32	4.5
34	5
36	5.5
38	6
40	6.5

Tableau B4 : Volume d'eau à utiliser en fonction du diamètre nominal de l'article haut

Le rendement (ratio entre la puissance consommée par la table de cuisson vs puissance théorique de l'équipement) doit être > 64%. La mesure de la puissance consommée est réalisée lorsque les +160K sont atteints pour les articles bas, et après la stabilisation au terme de la minute d'ébullition pour les articles hauts.

### 1/3/3 DISTRIBUTION DE LA CHALEUR

Le test est réalisé sur la poêle de 28 cm, ou le produit le plus proche de la gamme si le produit 28 cm n'existe pas. Pour les **articles compatibles induction**, les essais sont réalisés sur la table de cuisson de référence définie en 1/3/2, en position de Puissance 7, en se référant au tableau B3.

Pour les **articles non compatibles induction**, les essais sont réalisés sur le bloc d'aluminium standardisé, utilisé pour le test **NF EN 12983-1 §9.2**.

L'article est positionné sur la table de cuisson ou le bloc aluminium et chauffé à vide.

Nota : Pour les articles dont la surface de chauffe interne est en métal sans revêtement, l'application préalable d'une peinture noir mat peut être requise pour permettre les mesures de température.

Lorsque la température atteint 200°C en n'importe quel point de la surface de chauffe, l'écart de température maximal sur toute la surface de chauffe doit être inférieur à :

- 80°C pour les essais sur table de cuisson induction
- 100°C pour les essais sur bloc aluminium

### 1/3/4 POIGNEE AMOVIBLE (TYPE PINCE)

Sur poignée neuve, faire un vieillissement du mécanisme :

- Cycles ouvertures/fermetures : 5000 sur cuve vide
- Puis le test mécanique de fatigue **NF EN 12983-1 §7.6** avec cette poignée ayant subi un vieillissement

Ce test est répété autant de fois que nécessaire pour couvrir les différentes géométries d'articles avec lesquelles la poignée amovible est compatible. Pour chacune des configurations identifiées, les articles de plus grand volume, donc les plus discriminants, sont pris en compte.

Ces vieillissements sont à effectuer sur toutes les poignées amovibles disposant d'un mécanisme en mouvement qui pourrait se dégrader en usage répété.

### 1/3/5 PERFORMANCES EN ANTI ADHERENCE

Ce paragraphe ne s'applique qu'aux articles revendiquant des propriétés antiadhérentes ou à ceux dont la structure induit de telles propriétés de façon implicite.

Les performances d'anti-adhérence des produits d'une même gamme sont évaluées par le biais d'un test d'abrasion avec un tampon abrasif type scotch-Brite classic et par la cuisson de crêpes.

L'appareillage utilisé pour l'abrasion est animé d'un mouvement horizontal alternatif se déplaçant à une vitesse de 33 allers/retours par minute, il dispose d'un bras fixe supportant un patin rectangulaire de dimensions 70 mm x 30 mm, sur lequel est placé un tampon abrasif de mêmes dimensions, et comporte une tare appliquant une force de 21N sur le tampon.

La surface abrasée est d'environ 70 mm x 130 mm.

Le test d'abrasion est réalisé à sec et jusqu'à 14 000 abrasions du revêtement interne, avec un changement du tampon toutes les 2000 abrasions.

Les propriétés antiadhésives restreintes à la zone abrasée sont évaluées par le biais d'une crêpe.

La pâte à crêpes doit être réalisée avec les ingrédients suivants :

- 300 g de farine de blé blanche ayant une teneur en matières grasses comprise entre 1,3 g/100 g et 1,5 g/100 g ;
- 3 œufs, donnant 150 g de masse totale d'œuf sans la coquille ;
- 1 l de lait avec une teneur en matières grasses de  $(1,5 \pm 0,5) \%$  ;
- 1 g de sel.

Mélanger le tout afin d'obtenir une consistance lisse et laisser reposer à température ambiante pendant 30 min avant utilisation. Toute pâte non utilisée dans les 8 h qui suivent doit être jetée.

L'essai est réalisé sur un produit n'ayant subi aucun des autres tests prévus au référentiel.

Le produit est nettoyé au préalable à l'aide d'un produit lave-vaisselle à usage domestique et d'eau chaude, puis rincé et séché.

Ensuite le produit est chauffé sur une plaque gaz, en réglant la température à  $(195 \pm 10)$  °C à un point situé à la moitié du rayon de la surface de fond. Maintenir cette température pendant 5 min.

Une quantité de la pâte à crêpes équivalant à 30 g/dm<sup>2</sup> de la surface du fond de l'ustensile est versée et étalée de façon uniforme sur toute cette surface du fond du produit.

Une surface de 1,5 cm<sup>2</sup> de pâte est retirée en un point situé sur un cercle à la moitié du rayon du fond de la poêle afin de positionner une sonde de température.

Le réglage de la puissance de gaz n'est pas modifié par rapport à celui ayant permis la phase de stabilisation à 195°C durant 5 min. Si la température au point de mesure atteint 195 °C avant 7 min, réduire la chaleur et rester à 195 °C jusqu'à la fin des 7 min. Sinon, lorsque la température au point de mesure atteint 195 °C, détacher doucement environ 0,5 cm de la crêpe autour du bord de la surface de l'ustensile. Enlever l'ustensile de la source de chaleur et le placer à l'envers sur une surface en bois. Dans les 20 s qui suivent, placer la charge d'essai (un sac en tissu contenant 1kg de billes d'acier) à une distance de 100 mm  $\pm$  10 mm au-dessus du centre du fond de la poêle et la laisser tomber librement. Vérifier et noter la présence de résidus de crêpe adhérents encore à la surface.

Après chaque crêpe, le produit est nettoyé à l'aide d'un produit lave-vaisselle à usage domestique et d'eau chaude, rincé et séché.

### **Evaluation de la performance d'anti adhérence :**

#### 100 points :

Chute de la crêpe sous l'effet du sac de lest, sans résidus

#### 75 points :

Chute de la crêpe sous l'effet du sac de lest mais avec résidus ou chute de la crêpe en soulevant légèrement les bords de la crêpe avec une spatule avec ou sans résidus.

Les résidus sont enlevés par un seul passage d'éponge jaune (type Scotch-Brite universal, face éponge) en utilisant la même machine de test que l'abrasion, effort 21 N.

L'éponge est utilisée entière et humide, bien essorée.

Plus de résidus après un passage d'éponge.

#### 50 points :

Tout produit dont les résidus persistent après le passage de l'éponge humide est évalué à 50.

Les évaluations à la crêpe sont réalisées à neuf, après 12 000 abrasions et 14 000 abrasions.

L'ustensile répond aux exigences de performance de l'anti-adhérence si

- à neuf, la notation est 100 ou 75
- **et** si le produit obtient une note de 75 minimum après 14 000 abrasions.

Si la note est de 50 à neuf ou si les notes à 12 000 abrasions et 14 000 abrasions sont 50, le produit ne satisfait pas aux exigences de la performance.

Le cas particulier d'une note de 75 ou 100 à 12 000 abrasions et 50 à 14 000 abrasions, nécessite un cycle complémentaire afin de confirmer la note de 50.

Pour ce faire, 2000 abrasions supplémentaires sont réalisées et une quatrième crêpe permettant de trancher ce point.

Deux notes consécutives de 50 ne répondent pas aux exigences de ce critère.

Si la note à 16 000 abrasions est de 75 minimum, le produit est considéré comme répondant aux exigences.

## 2 DISPOSITIONS EN TERMES DE MANAGEMENT DE LA QUALITE

Ce paragraphe définit les dispositions minimales que le demandeur / titulaire doit mettre en place en matière de management de la qualité afin de s'assurer que les produits qui bénéficient de la marque NF sont fabriqués en permanence dans le respect des exigences du Référentiel de certification.

Le demandeur / titulaire doit avoir mis en œuvre les moyens qui lui sont propres dont l'existence et l'efficacité sont évaluées à partir des exigences applicables suivantes :

Tableau 1 : Dispositions de management de la qualité

THÉMATIQUE	EXIGENCES	EXEMPLES D'ÉLÉMENTS DE PREUVES	§ ISO 9001
			v2015
Mettre en place un système de management de la qualité	Définir les dispositions minimales en matière de qualité permettant de s'assurer que les produits certifiés NF soient fabriqués en permanence dans le respect des exigences du référentiel de certification	Manuel qualité, procédures, mode opératoire, intranet ...	4.4
	Démontrer l'engagement de la direction	Engagement de la direction, politique qualité, objectifs et indicateurs	5.1 5.1.1
	Établir et mettre à jour régulièrement la politique qualité avec une orientation d'amélioration continue du système de management de la qualité	Politique qualité, objectifs et indicateurs	5.2
Établir les responsabilités et compétences du personnel	Désigner un responsable qui a autorité de s'assurer que les exigences du système de management de la qualité soient mises en œuvre et maintenues  Identifier les compétences nécessaires pour chaque poste ayant un impact sur les produits (aussi bien durant la conception, la fabrication et les contrôles).  S'assurer que les intervenants concernés disposent bien des compétences requises  S'assurer que les intervenants concernés connaissent les dispositions applicables dans le cadre de la présente marque NF	Organigramme, fiches de poste, matrices de compétences, plan de formations, ...	7.1.2 7.2 5.3
Surveiller la constance de fabrication	Utiliser les méthodes appropriées pour la surveillance de la fabrication des produits certifiés NF  Surveiller et mesurer les caractéristiques certifiées du produit  Étalonner vérifier et/ou régler, dans le respect des fréquences du plan de contrôle, les équipements de mesure utilisés pour la fabrication et le contrôle de produits certifiés NF	Procédures de métrologie, liste de tous les équipements (laboratoire et production), tableau de suivi des étalonnages avec enregistrements (dernier PV d'étalonnage)	7.1.5.1. 7.1.5.2.



THÉMATIQUE	EXIGENCES	EXEMPLES D'ÉLÉMENTS DE PREUVES	§ ISO 9001
			v2015
Maitriser la documentation	<p>Lister les informations documentées internes et externes</p> <p>S'assurer que tout document est codifié de façon unique et que seules les versions valides sont utilisées et accessibles</p> <p>Maitriser et assurer la mise à jour des informations documentées internes et externes</p>	<p>Disponibilité et identification des documents qualité (manuel, plan, enregistrements, procédures, modes opératoires, méthodes d'essais, instructions de contrôle), intranet dédié, ...</p> <p>Disponibilité de la version applicable du référentiel, des dispositions de surveillance et contrôle, ...</p>	7.5 7.5.3 8.1
Maitriser la fabrication	<p>Définir les instructions de travail et les enregistrements associés permettant de garantir la conformité des produits certifiés aux exigences du référentiel</p> <p>Définir des dispositions permettant de garantir la traçabilité des matières premières jusqu'aux produits finis</p> <p>Spécifier un type d'emballage permettant de garantir la préservation du produit adapté à son stockage et sa manutention</p>	<p>Contrôle à réception des matières premières / essais en cours de production / contrôle des produits finis</p> <p>Plan produit, modes opératoires, instructions, plan de surveillance de la conformité des produits aux critères d'acceptation pour les matières premières et les produits finis</p>	8.1 8.5.1
Maitriser la conception et le développement des produits	<p>Définir les dispositions permettant la conception et le développement de produits conformes aux exigences du référentiel</p>	<p>Dossier de conception, rapports de bureau d'études, ...</p>	8.3
Maitriser les prestations externes, dont les achats de matières premières	<p>Décrire l'organisation mise en place pour la maîtrise des prestations externes (évaluation et suivi)</p> <p>Établir et mettre à jour à fréquence définie une liste des prestataires et fournisseurs habilités</p> <p>Définir les spécifications des matières premières utilisées, y faire référence dans les commandes d'achat.</p> <p>S'assurer du respect de ces exigences par le prestataire ou le fournisseur en établissant et mettant en œuvre de façon permanente le contrôle ou autres activités nécessaires pour assurer que le produit acheté satisfait aux exigences d'achat spécifiées.</p>	<p>Liste des prestataires, contrats, commandes définissant les exigences de la certification, contrôles réguliers à la réception, certificat d'analyse ou de conformité délivré, enregistrements avec mention des critères d'acceptation et des décisions prises en cas de non-conformité</p>	8.4
Identifier et assurer la traçabilité du produit certifié	<p>Prévoir des instructions pour l'identification et la traçabilité du produit certifié tout au long de sa fabrication, ainsi qu'un marquage conforme aux exigences du référentiel de certification</p>	<p>Procédure, instruction, vérification de la conformité du marquage sur le produit, l'emballage, la documentation technique et commerciale</p>	8.5.2
Préserver le produit certifié et ses caractéristiques	<p>Spécifier des dispositions permettant d'assurer le bon déroulement des opérations de manutention, stockage et livraison</p>	<p>Type d'emballage adapté à la préservation du produit</p>	8.5.4

THÉMATIQUE	EXIGENCES	EXEMPLES D'ÉLÉMENTS DE PREUVES	§ ISO 9001
			v2015
Maitrise des modifications	Maîtriser les modifications du processus de fabrication ayant notamment une incidence sur les caractéristiques certifiées des produits NF (modification du produit, modification du processus ou du site de fabrication...)  Informez l'organisme certificateur des modifications (cf Section C § 5)	Preuve de maîtrise des modifications, enregistrements des modifications, autorisations associées, ...	8.5.6
Libération de produits conformes	Définir des dispositions permettant d'assurer la conformité des produits certifiés en vue de leur libération  Identifier la ou les personnes ayant autorité pour la libération des produits finis	Dossier de lots (enregistrements des contrôles, nom des personnes ayant autorisé la libération des produits finis, ...)	8.6
Gestion des non-conformités	Définir les dispositions de gestion des produits détectés non conformes : - Mise en quarantaine des produits non-conformes ; - Mise en œuvre d'actions permettant d'éliminer la non-conformité ; - Mise en place des dispositions nécessaires afin d'empêcher leur utilisation (mise au rebut)  Enregistrer le traitement des non-conformités et décrire les actions correctives et préventives mises en œuvre	Dossier de lots, enregistrement des non-conformités et de leur traitement, zone de quarantaine clairement identifiée, preuve de destruction des rebuts	8.7
Analyser et évaluer la performance	Définir les dispositions permettant d'évaluer l'efficacité et la performance du système de management de la qualité mis en place, en particulier les moyens de mesure et de surveillance du processus de fabrication	Objectifs et indicateurs, tableau de bord, statistiques, méthodes de surveillance, suivi et analyse des résultats de surveillance et de mesures, ...	9.1.1 9.1.3
Gérer les réclamations	Définir les dispositions de gestion des réclamations relatives aux produits certifiés livrés permettant leur enregistrement, traitement et suivi de leur efficacité	Registre des réclamations, actions correctives mises en œuvre et suivi de leur efficacité	10.2

### 3 CONTROLES QUALITE INTERNES

LOCALISATION PROCESS	TYPES DE CONTRÔLE	ECHANTILLONAGE / FREQUENCE
<b>Matières Premières</b>	Vérification de la conformité des matières premières au regard des spécifications techniques prédéfinies.  Contrôles documentaires de conformité	Contrôles par sondage pour chaque lot entrant / réception, et/ou vérification des dispositions appliquées aux fournisseurs de matières premières
<b>En cours de production</b>	Surveillance des caractéristiques de fabrication des produits aux différentes étapes du process  Surveillance et mesure des paramètres qui peuvent influencer sur les caractéristiques certifiées du produit  Étalonner vérifier et/ou régler, dans le respect des fréquences du plan de contrôle, les équipements de mesure utilisés pour la fabrication et le contrôle de produits certifiés NF	En continu ou selon plan de contrôle prédéfini revu et agréé par SGS France
<b>En fin de production (avant stockage / Expédition)</b>	Dispositions permettant d'assurer la conformité des produits en vue de leur libération  Disponibilité des enregistrements du suivi de la qualité de la fabrication et traçabilité  Conformité des marquages (produit et emballage)	En continu ou selon plan de contrôle prédéfini revu et agréé par SGS France

### 4 MODALITES D'UTILISATION DE LA MARQUE NF

Les modalités d'utilisation de la marque NF sont définies dans la charte graphique de la marque NF en vigueur, disponible auprès de SGS France - +33 (0)4 42 97 72 30 ou par Email : [fr.service.validoc@sgs.com](mailto:fr.service.validoc@sgs.com)  
Elles doivent être respectées, quelle que soit la nature du support, sous peine de sanctions, conformément aux Règles Générales de la marque NF.

La représentation du logo NF conforme à sa charte graphique est la suivante :



## 4/1 - MARQUAGE DU PRODUIT CERTIFIÉ NF OU DE SON EMBALLAGE

### 4/1/1 MARQUAGE SUR LE PRODUIT

Afin de répondre aux exigences du Code de la consommation, le marquage NF doit être réalisé de façon permanente, visible et pérenne, sur chaque produit certifié. Par produit, il faut entendre l'article culinaire lui-même, pas son emballage

En cas d'impossibilité technique ne permettant pas la reproduction sur le produit certifié du logo NF conformément à sa charte graphique, la marque de certification NF doit y être apposée (ovale NF ou lettres « NF »). De plus, la dénomination du référentiel et les modalités selon lesquelles il peut être obtenu ou consulté doivent être reportées dans la présentation du produit ou tout autre support permettant de porter ces informations à la connaissance de l'utilisateur ou consommateur.

Tout article destiné à la cuisson sur table de cuisson et/ou au four doit comporter de façon visible

- Logo NF
- Identification (nom ou marque commerciale) du fabricant ou de l'importateur ou du distributeur
- L'information permettant d'assurer une traçabilité du produit (par exemple : référence commerciale du produit certifié, numéro de lot, date de fabrication, numéro de titulaire, codification du site de production...)

### 4/1/2 MARQUAGE SUR L'EMBALLAGE

Il est possible d'apposer la marque NF sur les emballages des produits certifiés NF. Dans ce cas, le marquage doit permettre une identification claire du titulaire et du produit certifié.

- Logo NF (conforme à sa charte graphique)
- Indication du type, matériau et taille de l'article
- Liste des sources de chauffe compatibles (pictogrammes) et four si usage mixte NF EN 14916 (+ température max en dessous du four)
- Nom du fabricant ou de l'importateur ou du distributeur ou marque commerciale (code de la consommation)
- Logo barré Lave-Vaisselle sur étiquetage de poignée amovible
- L'information permettant d'assurer une traçabilité du produit (par exemple : référence commerciale du produit certifié, numéro de lot, date de fabrication, numéro de titulaire, codification du site de production...)

Tout article destiné à la cuisson sur table de cuisson et/ou au four ne doit pas comporter de logo ou autre mention laissant entendre à l'utilisateur qu'il est compatible pour être nettoyé en lave-vaisselle.

L'origine de fabrication du produit doit également être mentionnée, sous une forme compréhensible par le consommateur ('made in China' est réputé compréhensible, contrairement à 'fabriqué en RPC' ou 'Made in PRC' qui ne l'est pas).

Ces informations peuvent également figurer sur le produit certifié NF.

## 4/2 - INTRUCTIONS D'UTILISATION

Les articles destinés à la cuisson sur table de cuisson doivent être accompagnés d'instructions quant à la sécurité et à l'usage en intégrant à minima :

- Conseil quant à la préparation avant la première utilisation
- Conseil sur le nettoyage après usage,
- Conditions d'utilisation et Préchauffe à vide,
- Conseil sur les précautions à prendre quant aux équipements, revisser les fixations
- Conseil général pour la sécurité
- Conseil sur la marche à suivre si le produit est non satisfaisant
- Nom et adresse du fabricant, importateur ou distributeur (code de la consommation)
- Si passage au four possible : indiquer température maximale
- Poignée amovible : Pas de lavage de la poignée en lave-vaisselle, en cas de chute ou dégradation changer la poignée, ne pas laisser la poignée sur l'article pendant la chauffe.
- Recommandation zone de cuisson en fonction du diamètre du produit pour une utilisation optimale.
- Information sur la fin de vie
- Ne pas faire glisser la poêle pour éviter de rayer la table de cuisson

La taille de caractère doit être suffisante pour que les instructions soient lisibles par les consommateurs. A titre indicatif, une taille de 2mm minimum pour les informations sous format de texte et de 10mm minimum pour les pictogrammes, est réputée lisible.

Par praticité, ces instructions peuvent si besoin être présentes sur le verso du packaging.

## 4/3 - CONDITIONS DE DEMARQUAGE OU D'ARRET DE MARQUAGE EN CAS DE PRODUIT NON-CONFORME, SANCTION, CESSATION TEMPORAIRE OU ABANDON DE LA CERTIFICATION NF

Le démarquage consiste à supprimer toute référence à la certification NF, incluant le logo, sur quel que support que ce soit (notamment produit, emballage, documentation). Le démarquage doit être réalisé dans les cas suivants :

- Produit non conforme ;
- Sanction de SGS France (suspension, retrait – cf. article 4 de la section C) ;
- Cessation temporaire ou abandon volontaire de la certification NF par le titulaire.

## Section C

# Le processus de la certification NF Articles Culinaires

Le processus de certification NF se déroule selon les étapes décrites dans le schéma suivant :

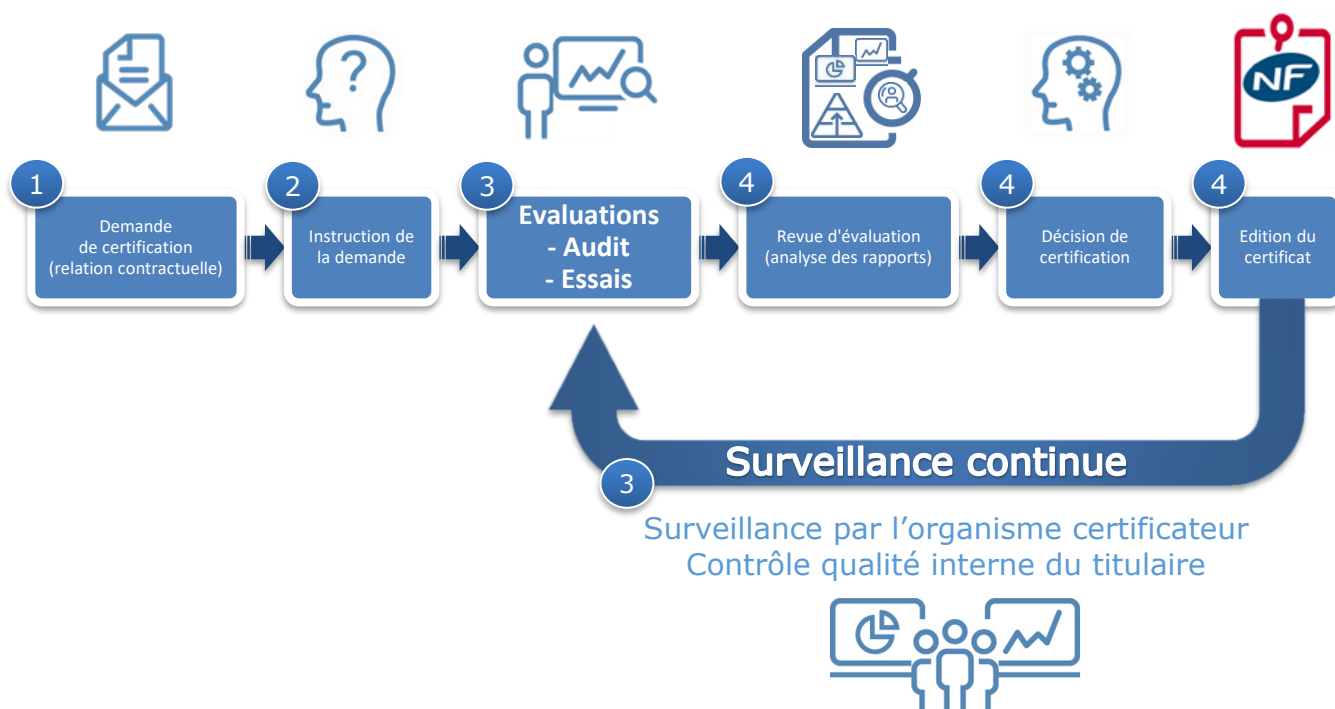


Figure 1 : Schéma synthétique du processus de certification NF

## 1 CONSTITUTION ET DEPOT DU DOSSIER DE DEMANDE DE CERTIFICATION

La demande de droit d'usage de la marque NF doit être adressée, sur papier à en-tête du demandeur / titulaire, à **SGS France, 135 rue René Descartes, 13857 Aix en Provence Cedex 3** ou par Email : **fr.service.validoc@sgs.com**, ou sur le site **www.nf-articlesculinaires.com**

Dans le cas où le demandeur est situé en dehors de l'Espace Economique Européen (EEE) ou en Suisse, il désigne un mandataire dans l'EEE ou en Suisse qui cosigne la demande.

Le demandeur / titulaire établit un dossier de demande conformément au modèle-type de dossier défini pour chaque nature de demande. Les différentes pièces à fournir sont précisées dans le tableau ci-après selon les différentes natures de demande.

Documents à fournir pour : - une Demande d'admission OU - une Demande d'admission complémentaire	Documents à fournir pour : - une Demande d'extension OU - une Demande de maintien
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une lettre de demande et d'engagement selon la <b>lettre type 001</b></li> <li>• Une fiche de renseignements généraux concernant le demandeur selon la <b>fiche type 003</b></li> <li>• Une fiche de renseignements concernant le produit ou la gamme de produits et établie selon la <b>fiche-type 004</b></li> <li>• Des éléments complémentaires fixés dans la <b>fiche type 005</b> (spécifiques à la certification)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une lettre de demande et d'engagement selon la <b>lettre type 002A ou 002B</b></li> <li>• Une fiche de renseignements concernant le produit ou la gamme de produits (établie selon la <b>fiche type 004</b>) n'indiquant que les modifications apportées par rapport au produit ou la gamme de produits certifié(e) NF</li> <li>• Des éléments complémentaires fixés dans la <b>fiche type 005</b> (spécifiques à la certification)</li> </ul>

Le cas échéant, des fiches type complémentaires peuvent être requises dans les dossiers de demande :

- **fiche type 006** détaillant les liens contractuels entre le demandeur et son/ses prestataire/s (cas des prestataires sous-traitants par exemple).
- **fiche type 007** identifiant le mandataire et ses fonctions/missions vis-à-vis du demandeur / titulaire (cas pour un demandeur/titulaire établi hors E.E.E).

Le dossier de candidature est disponible auprès de SGS France : [fr.service.validoc@sgs.com](mailto:fr.service.validoc@sgs.com)

## 2 INSTRUCTION DE LA DEMANDE

À réception du dossier de demande, SGS France vérifie que :

- toutes les pièces demandées dans le dossier de demande sont jointes ;
- les éléments contenus dans le dossier technique respectent les exigences du Référentiel de certification.

La demande n'est recevable que si :

- le demandeur assure la maîtrise et la responsabilité du respect de l'ensemble des exigences qui sont définies dans le Référentiel de certification ;
- le dossier donne une vision claire et détaillée des différentes étapes de fabrication ;
- toute activité externalisée par le demandeur fait l'objet d'un contrat définissant les responsabilités respectives avec son sous-traitant. La liste des exigences minimales à faire apparaître dans un contrat est précisée dans la fiche type 006. Le demandeur reste responsable de l'ensemble des opérations et de leur cohérence ;
- les produits objets de la demande rentrent dans le champ d'application du référentiel de certification ;
- le demandeur s'engage à ce que les dispositions prévues par le Référentiel de certification soient opérationnelles depuis 3 mois de façon satisfaisante.
- les contrôles internes concernant les produits objets de la demande, prévus par les présentes règles de certification, sont mis en place ;
- l'ensemble des documents demandés est joint à la demande, notamment les éléments contractuels de la relation demandeur/mandataire (et demandeur/distributeur le cas échéant).

Toute demande d'allègement de la durée d'audit n'est recevable que si le certificat de système de management est adressé à SGS France. Celui-ci vérifie la validité du certificat lors de la phase d'instruction.

Dès que la demande est qualifiée de recevable, SGS France organise les évaluations (notamment la répartition des essais appliqués aux produits soumis à la certification) et informe le demandeur des modalités d'organisation (auditeur/inspecteur, durée d'audit/inspection, sites audités, laboratoires, produits prélevés, etc.), et indique au demandeur le cas échéant le délai attendu pour les éléments complémentaires.

### 3 MODALITES D'ÉVALUATIONS PAR SGS FRANCE EN ADMISSION ET EN SURVEILLANCE

Les évaluations réalisées par SGS France, ainsi que leurs modalités d'application, sont listées dans les tableaux ci-après.

Les tableaux ci-après s'appliquent aux différentes phases de la certification selon qu'il s'agisse de **l'admission initiale** de produits, de la **surveillance** des produits certifiés, ou alors de demandes relatives à une **admission complémentaire**, une **extension** ou un **maintien** de certification NF.

Phase de certification	Évaluations réalisées	Quantités/Durées
Admission initiale du produit ou de la gamme de produits	<p><b>Essais sur les produits</b></p> <p>Contrôle en laboratoire SGS France des caractéristiques certifiées des produits</p> <p>Un rapport d'essais est établi et adressé au titulaire.</p>	Campagne d'essai selon les produits / gammes de produits (exemple ci-dessous)
	<p><b>Audits/Inspections sur site</b></p> <p>Réalisation d'un audit de la production par un auditeur technique qualifié qui intègre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'application des dispositions de management de la qualité</li> <li>- l'observation sur site du produit, de sa fabrication et de son marquage ;</li> <li>- la vérification de la mise en œuvre et de l'efficacité des dispositions relatives aux contrôles réalisés en usine aux différentes étapes de la fabrication du produit.</li> <li>- la supervision d'essais de caractéristiques certifiées, le cas échéant</li> </ul> <p>Un rapport d'Audit/Inspection est établi et adressé au titulaire.</p> <p>L'audit porte sur les références à certifier. En cas de non-concordance avec la période de production, et à titre dérogatoire, l'évaluation peut être conduite sur des références techniquement comparables produites sur la même ligne de fabrication, sous réserve d'un accord préalable convenu avec SGS France.</p> <p>Dans cette situation, pour tout besoin éventuel de prélèvement, les articles seront sélectionnés de façon aléatoire par l'auditeur, dans le stock de produits finis considérés conformes par le fabricant, présents sur site.</p>	<p>Audit/Inspection des sites de fabrication.</p> <p>1,5 jour minimum</p> <p>Cette durée est modulable selon le nombre de produits certifiés, le niveau du système qualité, l'organisation de l'entreprise (activités sous-traitées, taille du site ...).</p>
	<p><b>Autres évaluations</b></p> <p>Examen des justificatifs éventuels au regard de caractéristiques certifiées et/ou d'exigences réglementaires applicables aux produits, émis par un laboratoire reconnu par SGS France. La validité des justificatifs est de 2 an(s) maximum.</p> <p>Un rapport d'examen documentaire est établi et adressé au titulaire</p>	Contrôle documentaire de la recevabilité des justificatifs à disposition du demandeur.



## Section C - Le processus de la certification NF Articles Culinaires

Exemple de répartition des essais sur les produits selon que la certification NF demandée porte sur 1 seule typologie de produits ou sur une gamme de produits :

Tests proposés	POELE	CASSEROLE	SAUTEUSE	CREPIERE	FAITOUT	WOK
<b>REFERENTIEL TECHNIQUE – USTENSILES CULINAIRES POUR LA CUISSON POUR CUISINIÈRES ET TABLES DE CUISSON</b>						
<b>EXIGENCES DE CONSTRUCTION</b>						
Stabilité						
Hygiène						
Risques mécaniques	1	1	1	1	1	1
Capacité						
Forme du fond						
<b>EQUIPEMENT</b>						
Choix des poignées	1					
Position de la poignée par rapport à l'article culinaire						
Conception du bouton	1		1		1	
Conception du couvercle						
Résistance à la combustion	1					
Résistance à la chaleur	1	1	1	1	1	1
Résistance à la torsion	1	1	1	1	1	1
Résistance à la flexion	1	1	1	1	1	1
Résistance à la fatigue	1	1	1	1	1	1
Résistance à l'impact	1	1	1	1	1	1
Risques thermiques	1	1	1	1	1	1
<b>PERFORMANCES</b>						
Versage	1	1			1	
Stabilité du fond en cas de chocs thermiques	1	1	1	1	1	1
Adhérence au support	1					
Source de chauffe : Gaz, Electrique, Vitrocéramique	1	1				
Source de chauffe : Induction	1	1				
Distribution de la chaleur	1	1		1		
Résistance aux chocs thermiques des articles en céramique et verre notamment les couvercles	1		1		1	
<b>CAS PARTICULIER DES POIGNEES AMOVIBLES (TYPE PINCE)</b>						
5000 cycles ouverture/fermetures + fatigue	1	1	1			
<b>REFERENTIEL TECHNIQUE – PRODUIT MIXTE – TABLE DE CUISSON ET FOUR</b>						
<b>EXIGENCES DE CONSTRUCTION</b>						
Résistance thermique	1					
<b>REFERENTIEL TECHNIQUE - REVETEMENTS</b>						
<b>REVETEMENTS INTERNES</b>						
Propriétés anti adhérence initiale (LAIT)	1			1		
Performances en anti adhérence	1			1		
Résistance à la corrosion	1					
<b>REVETEMENTS EXTERNES</b>						
Essai d'adhérence par quadrillage	1					
<b>INFORMATIONS DESTINEES AUX UTILISATEURS</b>						
VERIFICATION ETIQUETAGE	1					

Phase de certification	Évaluations réalisées	Quantités/Durées
<b>Surveillance de la certification du produit ou de la gamme de produits</b>	<p><b>Essais sur les produits</b></p> <p>Contrôle en laboratoire SGS France de certaines caractéristiques certifiées des produits, prélevés lors de l'audit. Un rapport d'essais est établi et adressé au titulaire.</p>	Campagne d'essai selon les produits / gammes de produits (exemple ci-dessous) 1 / an
	<p><b>Audits/Inspections sur site</b></p> <p>Réalisation d'un audit de la production par un auditeur technique qualifié qui intègre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'application des dispositions de management de la qualité</li> <li>- l'observation sur site du produit, de sa fabrication et de son marquage ;</li> <li>- la vérification de la mise en œuvre et de l'efficacité des dispositions relatives aux contrôles réalisés en usine aux différentes étapes de la fabrication du produit.</li> <li>- Le suivi des écarts éventuels observés lors de l'évaluation initiale ou des précédents audits</li> <li>- la supervision d'essais de caractéristiques certifiées et/ou le contrôle des enregistrements du titulaire, le cas échéant.</li> </ul> <p>Un rapport d'Audit/Inspection est établi et adressé au titulaire.</p>	<p>Audit/Inspection des sites de fabrication.</p> <p>1 jour minimum</p> <p>Cette durée est modulable selon le nombre de produits certifiés, le niveau du système qualité, l'organisation de l'entreprise (activités sous-traitées, taille du site ...)</p> <p>Fréquence : 1/an</p>
	<p><b>Autres évaluations</b></p> <p>Prélèvement aléatoire par SGS France selon les canaux de distribution des produits certifiés NF, pour contrôles de quelques caractéristiques certifiées dans le laboratoire SGS France. Cette évaluation peut se substituer à celle des produits prélevés en audit</p> <p>Un rapport d'examen documentaire est établi et adressé au titulaire</p>	Campagne d'essai selon les produits / gammes de produits (exemple ci-dessous) 1 / an

Exemple de répartition des essais sur les produits selon que la certification NF porte sur 1 seule typologie de produits ou sur une gamme de produits :

Tests proposés	POELE	CASSEROLE	SAUTEUSE	CREPIERE	FAITOUT	WOK
<b>ANALYSE DE CONSTRUCTION / ECHANTILLOTHEQUE</b>						
Masse du produit						
Épaisseur de revêtement	1	1	1	1	1	1
Aspect visuel						
<b>PERFORMANCES</b>						
Stabilité du fond en cas de chocs thermiques				1		
Source de chauffe : Gaz, Electrique, Vitrocéramique	1	1				
Source de chauffe : Induction	1	1				
Distribution de la chaleur	1	1		1		
<b>CAS PARTICULIER DES POIGNEES AMOVIBLES (TYPE PINCE)</b>						
Résistance à la fatigue	1	1				
5000 cycles ouverture/fermetures	1	1				
<b>REFERENTIEL TECHNIQUE - REVETEMENTS</b>						
<b>REJETEMENTS INTERNES</b>						
Propriétés anti adhérence initiale (LAIT)	1					
Performances en anti adhérence	1					
Résistance à la corrosion	1					
<b>INFORMATIONS DESTINEES AUX UTILISATEURS</b>						
VERIFICATION ETIQUETAGE	1					

Le tableau ci-après présente les évaluations applicables aux trois autres types de demandes de certification de produits (admission complémentaire, extension, maintien). Les produits certifiés sont ensuite intégrés aux audits/inspections de surveillance.

Nature de la demande	Évaluations réalisées	Quantités/Durées
<b>Demande d'admission complémentaire</b>	<p><b>Essais effectués</b></p> <p>Contrôle en laboratoire SGS France des caractéristiques certifiées des produits qui ne sont pas couvertes par l'admission initiale.</p> <p>Un rapport d'essais est établi et adressé au titulaire.</p>	Campagne d'essai selon les produits / gammes de produits candidats à l'admission complémentaire
	<p><b>Audits/Inspections effectué(e)s</b></p> <p>Réalisation d'un audit de la production par un auditeur technique qualifié qui intègre :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'observation sur site des produits candidats à l'admission complémentaire, de leur fabrication et de leurs marquages;</li> <li>- la vérification de la mise en œuvre et de l'efficacité des dispositions relatives aux contrôles réalisés sur les produits candidats à l'admission complémentaire ;</li> <li>- la supervision d'essais de caractéristiques certifiées, le cas échéant ;</li> </ul> <p>Un rapport d'Audit/Inspection est établi et adressé au titulaire.</p>	<p>1 jour minimum / 0,5 jour si groupé avec audit de surveillance des produits certifiés.</p> <p>Cette durée est modulable selon la portée de l'admission complémentaire.</p>
<b>Demande d'extension</b>	<p><b>Essais selon la nature de l'extension</b></p> <p>Contrôle en laboratoire SGS France des caractéristiques certifiées des produits qui ne sont pas couvertes par l'admission initiale.</p> <p>Un rapport d'essais est établi et adressé au titulaire.</p>	Campagne d'essai selon les produits candidats à l'extension
	<p><b>Audits/Inspections selon la nature de l'extension</b></p> <p>Réalisation d'un audit de la production par un auditeur technique qualifié qui intègre :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'observation sur site des produits candidats à l'extension, de leur fabrication et de leurs marquages;</li> <li>- la vérification de la mise en œuvre et de l'efficacité des dispositions relatives aux contrôles réalisés sur les produits candidats à l'extension ;</li> <li>- la supervision d'essais de caractéristiques certifiées, le cas échéant ;</li> </ul> <p>Un rapport d'Audit/Inspection est établi et adressé au titulaire.</p>	<p>1 jour minimum / 0,5 jour si groupé avec audit de surveillance des produits certifiés.</p> <p>Cette durée est modulable selon la portée de l'extension.</p>
<b>Demande de maintien</b>	Pas besoin de nouveaux essais.	/
	<p><b>Audits/Inspections effectué(e)s</b></p> <p>Réalisation d'un audit de la production par un auditeur technique qualifié qui intègre :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'observation sur site des produits candidats au maintien, de leur fabrication et de leurs marquages;</li> <li>- la vérification de la mise en œuvre et de l'efficacité des dispositions relatives aux contrôles réalisés sur les produits candidats au maintien ;</li> <li>- la supervision d'essais de caractéristiques certifiées, le cas échéant ;</li> </ul> <p>Un rapport d'Audit/Inspection est établi et adressé au titulaire.</p>	<p>1 jour minimum / 0,5 jour si groupé avec audit de surveillance des produits certifiés.</p> <p>Cette durée est modulable selon la portée de l'extension.</p>

## 4 REVUE D'ÉVALUATION, DECISION DE CERTIFICATION ET EDITION DU CERTIFICAT

SGS France analyse le(s) rapport(s) destiné(s) au demandeur / titulaire selon les modalités définies dans les règles de fonctionnement de la certification NF.

### Lors de la phase d'admission à la certification :

En fonction des résultats d'évaluation, SGS France adresse au demandeur l'une des décisions définies dans les règles de fonctionnement de la certification NF sous la forme d'un courrier de notification et/ou d'un certificat.

### Lors de la phase de suivi de la certification :

En fonction des résultats d'évaluation, SGS France adresse au titulaire l'une des décisions définies dans les règles de fonctionnement de la certification NF sous la forme d'un courrier de notification et/ou d'un certificat mis à jour.

Toute suspension ou tout retrait du droit d'usage de la marque NF entraîne l'interdiction de l'utiliser et d'y faire référence pour toute nouvelle fabrication (cf. article 4.3 de la section B sur démarquage)

*Le cas échéant, les mesures applicables aux fabrications antérieures à la suspension ou au retrait de droit d'usage (exemples : autorisation d'écoulement des stocks, démarquage des produits en stock, rappel des produits etc) feront l'objet d'un accord entre SGS France et le titulaire.*

**La durée de validité du certificat NF émis est de 3 ans**, sous réserve des résultats des contrôles de surveillance effectués par SGS France.

## 5 DECLARATION DES MODIFICATIONS

Toute modification aux conditions initiales d'obtention de la certification NF doit être signalée par écrit par le titulaire, conformément aux règles de fonctionnement de la certification NF.

Dans les cas non prévus dans les règles de fonctionnement de la certification NF, SGS France détermine si les modifications remettent en cause la certification et s'il y a lieu de procéder à un contrôle complémentaire.

En fonction des résultats de l'instruction, SGS France prend la décision adéquate.

### À la suite de modifications concernant l'organisation qualité du processus de conception et/ou de fabrication et/ou de commercialisation (cf. règles de fonctionnement)

SGS France prend connaissance des modifications détaillées par écrit par le titulaire et détermine si ces modifications remettent en cause la certification accordée. SGS France signifie sa position au titulaire par écrit au regard des modifications déclarées, et détaille les éventuelles évaluations complémentaires requises. Le cas échéant, SGS France précise si la certification est prorogée ou suspendue dans l'attente de la réalisation de ces évaluations complémentaires, ainsi que le délai pour les réaliser.

### Lors d'une cessation temporaire de fabrication ou de contrôle d'un produit certifié (volontaire - hors sanction)

Dans les situations non prévues dans les règles de fonctionnement (Partie 1, §5/5) et notamment dans le cas d'une cessation temporaire supérieure à 3 mois ou supérieure à celle déclarée par le titulaire pour l'écoulement du stock, SGS France détaille au titulaire par écrit les évaluations requises nécessaires avant la reprise.

## Section D

# Régime financier de la certification NF Articles Culinaires

Le régime financier définit la nature des montants à la charge du demandeur / titulaire et les modalités de recouvrement des prestations pour l'obtention de la certification et la surveillance des produits certifiés.

Le régime tarifaire fixant les montants par nature de prestation fait l'objet de révisions, généralement annuelles.

Le refus par un titulaire de la révision des montants entraîne, de fait, un abandon volontaire de sa part du droit d'usage de la marque NF pour ses produits certifiés.

## 1 NATURE DES MONTANTS ET MODALITES DE RECOUVREMENT DES PRESTATIONS DE CERTIFICATION

Tableau 4 : Nature, montant et modalités de recouvrement des prestations de certification NF

Nature de la prestation	Définition de la prestation	Modalités de recouvrement	Montant en euros hors taxes (voir régime tarifaire)
<b>Droit d'inscription</b>	Montant forfaitaire destiné à contribuer aux investissements engagés pour le développement et la mise en place de la certification NF (y compris l'élaboration et les révisions des règles de certification)	Versé par le demandeur lors de la première demande de droit d'usage de la marque NF pour la certification NF concernée.	
<b>Instruction de la demande</b>	Montant forfaitaire destiné à couvrir l'examen des dossiers de demande, les relations avec les demandeurs, les laboratoires, les auditeurs/inspecteurs, la revue des résultats d'évaluation et l'éventuelle présentation en comité de certification	Reste acquis dans le cas où le droit d'usage de la marque NF ne serait pas accordé ou dans le cas où la demande serait abandonnée en cours d'instruction.	Le montant est fixé en fonction du type de demande : <ul style="list-style-type: none"> <li>• demande d'admission</li> <li>• demande d'admission complémentaire</li> <li>• demande d'extension</li> <li>• demande de maintien</li> </ul> <p>En cas d'examen ou d'assistance technique complémentaire, un tarif horaire est applicable.</p>
<b>Fonctionnement de la certification NF (gestion annuelle)</b>	Montant forfaitaire destiné à couvrir la gestion des dossiers des produits certifiés et des titulaires, l'établissement des listes de produits certifiés, la revue des résultats d'évaluation, la reconduction des certificats	Reste acquis même en cas de sanction ou de suspension et retrait volontaire	Les modalités appliquées tiennent compte du nombre d'entités ou de produits / gammes de produits couverts par la certification NF

Nature de la prestation	Définition de la prestation	Modalités de recouvrement	Montant en euros hors taxes (voir régime tarifaire)
<b>Essais</b>	Montants destinés à couvrir les essais en laboratoires pour l'obtention de la certification et la surveillance des produits certifiés	Reste acquis dans le cas où le droit d'usage de la marque NF ne serait pas accordé ou reconduit.	
<b>Audit/Inspection (1)</b>	Montant forfaitaire comprenant la préparation de la visite, la visite elle-même, l'élaboration du rapport de visite, le suivi des actions correctives, le temps de déplacement et le prélèvement d'échantillons de produits sur stock le cas échéant. (2)  A ces prestations s'ajoutent les frais de déplacement, de restauration et d'hébergement sauf s'ils sont compris dans le forfait.	Reste acquis dans le cas où le droit d'usage de la marque NF ne serait pas accordé ou reconduit.	Le montant est fixé en fonction du type de visite : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Visite d'admission</li> <li>• Visite de suivi</li> </ul>
<b>Prélèvement dans le commerce ou sur stock (hors audit/inspection)</b>	Montant forfaitaire destiné à couvrir la préparation, le prélèvement des échantillons de produit à tester en laboratoire et leur envoi lorsque le prélèvement est réalisé en dehors de l'audit/inspection.		
<b>Droit d'usage de la marque NF</b>	Droit d'usage versé à AFNOR Certification contribuant : à la défense de la marque NF ; à la promotion générique de la marque NF ; au fonctionnement général de la marque NF	Lorsque le droit d'usage est accordé en cours d'année, son montant est calculé au prorata des mois suivant la décision d'accord du droit d'usage.  Reste acquis en cas de sanction ou de suspension et retrait volontaire en cours d'année.	Le droit d'usage de la marque NF est intégré par défaut dans les prestations réalisées par SGS France dans le cadre de la certification NF
<b>Évaluations supplémentaires</b>	Montants destinés à couvrir les évaluations supplémentaires (audits/inspections, essais, ...) qui peuvent s'avérer nécessaires à la suite d'insuffisances ou d'anomalies décelées par les évaluations ou de modifications déclarées par le titulaire.	Requis et à la charge du demandeur / titulaire quels que soient les résultats de ces évaluations supplémentaires.	
<b>Promotion sectorielle</b>	Montant forfaitaire destiné à couvrir les actions de promotion sectorielle de la certification NF concernée	Redevance dont le montant peut être défini chaque année, et facturé en sus des autres montants afférents à la certification.	
<b>Traitement des sanctions</b>	Montant forfaitaire destiné à couvrir le traitement administratif du dossier, les relations avec le titulaire, le laboratoire et l'organisme d'audit/inspection, l'éventuelle présentation du dossier au comité de certification, les contrôles du respect des obligations prévues en cas de sanction par le Référentiel de certification		

**(1) Annulation d'audit/inspection organisé(e) par SGS France**

Toute annulation tardive d'audit/inspection à l'initiative du demandeur / titulaire, la date ayant été préalablement convenue entre SGS France et ce dernier, fait l'objet de frais d'annulation.

La part non-remboursable des frais engagés (déplacement, hébergement) pour la réalisation de la prestation peut être facturée jusqu'à 100 % ou soumise à retenue/pénalités.

**(2) Envoi des échantillons prélevés lors de l'audit/inspection**

Les échantillons prélevés et devant être directement adressés par le demandeur / titulaire au laboratoire désigné pour essais doivent être livrés franco de port et dédouanés, le cas échéant. Cet envoi se fait au frais du demandeur / titulaire.

## 2 CONDITIONS DE FACTURATION

Les conditions de règlement des factures émises par SGS France sont précisées sur les factures, notamment le délai accordé pour leur règlement.

Des frais supplémentaires pourront être facturés sur la base du tarif horaire de SGS France, en cas d'examen ou d'assistance technique complémentaire, nécessaires à l'instruction de la demande de certification.

Le demandeur / titulaire doit acquitter ses factures dans les conditions prescrites : toute défaillance de la part du demandeur / titulaire fait obstacle à l'exercice par SGS France des responsabilités d'évaluation et d'intervention qui lui incombent au titre du Référentiel de certification applicable.

Dans le cas où une première mise en demeure notifiée par lettre recommandée avec accusé de réception ne déterminerait pas, dans un délai de un (1) mois, le paiement de l'intégralité des sommes dues par le titulaire, SGS France peut adopter des mesures conservatoires vis-à-vis des certifications NF délivrées, pour l'ensemble des produits bénéficiant du droit d'usage de la marque NF.

Toute demande d'abandon volontaire du droit d'usage de la marque NF devra parvenir à SGS France au plus tard le 30 novembre de l'année en cours afin que le produit/la gamme de produit ne soit pas comptabilisé(e) l'année suivante. Tout contrat entre un distributeur et un fabricant, qui arrive à échéance ou qui fait l'objet d'un abandon non anticipable sur une autre période de l'année, devra être signalé à SGS France, afin de définir les modalités spécifiques.