Aviko Potato

Creating value from potatoes

Conditions 2021

COMMENCER

Table des matières

1) Généralités **4**

2) Enregistrement des cultures et sécurité alimentaire **4**
1. Généralités 4
2. Certificats, traçabilité et audits/rappels 5
3. Enregistrement des cultures (producteurs) 6
4. Utilisation des données 7
5. Données pertinentes à la livraison 8
6. Interdiction du CIPC 8
7. Produits phytosanitaires/Inhibition de germination/Engrais, etc. 8
8. Corps étrangers au produit et restes de végétation suite à la culture des cultures 9
9. Signalement des problèmes 10
10. Autres problèmes 10
11. Conclusion 11
12. Accompagnement de la culture/conservation 11

3) Dispositions spécifiques pour les fournisseurs commerciaux **12**
3.1 Conditions supplémentaires 12
3.2 Livraison 12

4) Dispositions spécifiques pour les producteurs **14**
4.1. Conditions supplémentaires 14
4.2 Quantité et variétés 14
4.3 Moment de la livraison 16
4.4 Chargement 16
4.5 Force majeure 17

5) Pesage **17**

6) Échantillonnage et évaluation de qualité **17**
6.1 Échantillonnage 17
6.2 Détermination de qualité pommes frites et autres produits de pomme de terre précuits 20
6.3 Normes de qualité pommes frites et autres produits de pomme de terre précuits 23

6.4 Détermination de qualité produits déshydratés (Rixona) 27
6.5. Normes de qualité produits déshydratés (Rixona) 29
6.6 Détermination de la qualité produits frais réfrigérés (Aviko precooked potato products) 32
6.7 Normes de qualité produits frais réfrigérés (Aviko precooked potato products) 33
6.8 Réductions et rejets 38

7) Tarage 41
7.1 Échantillonnage 41
7.2 Méthode 42

8) Transfert de risque 42

9) Prix 43
9.1 Délai de paiement 43
9.2 Fournisseurs commerciaux 43
9.3 Producteurs 43

10) Vente de plants 44
10.1 Conditions du secteur 44
10.2 Responsabilité 44
10.3 Force majeure 45
10.4 Droit d'obtenteur (certificat d'obtention végétale) 45
10.5 Paiement 46
10.6 Utilisation 46

11) Dispositions finales 47
11.1 Fournisseurs commerciaux 47
11.2 Producteurs 47
11.3 Droit applicable et délais de prescription 48

1) Généralités

Lorsqu'Aviko Potato B.V., ci-après dénommée Aviko Potato, conclut un contrat d'achat avec un tiers, fournisseur ou producteur, ci-après dénommé cocontractant, pour la livraison de pommes de terre, les présentes « Conditions Aviko Potato » s'appliquent à ce contrat, sauf mention écrite explicite et contraire dans le contrat.

En signant un contrat avec Aviko Potato, auquel il est fait référence aux présentes conditions Aviko Potato, le fournisseur déclare posséder, comprendre, connaître, accepter les conditions Aviko Potato et respecter toutes les conditions susmentionnées.

Conformément aux dispositions des présentes conditions Aviko Potato, les lots de pommes de terre à acheter par Aviko Potato doivent convenir au traitement en vue de l'objectif mentionné dans le contrat et/ou dans la confirmation d'achat. Dans le chapitre 6, la détermination et les normes de qualité sont décrites conformément à l'objectif de la transformation. Les pommes de terre à livrer sont évaluées et normalisées conformément aux dispositions spécifiques de l'objectif de la transformation mentionnée dans le contrat d'achat et/ou dans la confirmation d'achat. Elles doivent satisfaire auxdites exigences spécifiques. En France, il existe l'organisation de producteurs de pommes de terre PPA (Producteurs Pour Aviko). Les présentes conditions attribuent des compétences et missions à l'ATC (commission néerlandaise des producteurs de pommes de terre). Si Aviko Potato B.V. le souhaite et donne mandat à la PPA à cet effet, la PPA peut reprendre et exercer en France certaines missions et compétences de l'ATC.

2) Enregistrement des cultures et sécurité alimentaire

1. Généralités
Au moment de la livraison, les pommes de terre doivent satisfaire tant à l'intégralité des prescriptions imposées par les pouvoirs publics concernant l'utilisation et l'application des produits phytopharmaceutiques qu'aux prescriptions relatives aux tolérances fixées pour les résidus de produits phytopharmaceutiques et de métaux lourds et/ou d'autres réglementations qui ont été édictées par les pouvoirs publics concernant l'utilisation et/ou la transformation des pommes de terre.

Sauf mention explicite, les dispositions du présent chapitre s'appliquent tant aux producteurs qu'aux négociants.

2. Certificats, traçabilité et audits/rappels

Les pommes de terre et entreprises (produisant et fournissant des pommes de terre) doivent être certifiées dans le cadre de la sécurité alimentaire. Les certificats reconnus par Aviko Potato énumérés ci-dessous sont répartis entre certificats pour producteurs et certificats pour fournisseurs commerciaux. La livraison de pommes de terre ne peut se faire sans certificat de sécurité alimentaire valide.

a. Certificats producteurs

- Pour les producteurs néerlandais, les certificats suivants sont acceptés : 1) le plus récent « Voedselveiligheid Certificaat Aardappelen Verwerkende Industrie (VVA(K)-certificaat » (certificat de sécurité alimentaire pour l'industrie de transformation des pommes de terre) ou 2) la plus récente directive GlobalGap promulguée par FoodPlus GmbH.
- Pour les producteurs allemands, QS-GAP est autorisé en complément des certificats néerlandais.
- Pour les producteurs belges et français, Vegaplan est autorisé en complément des certificats néerlandais.
- Aucun autre certificat n'est accepté sans l'autorisation écrite d'Aviko Potato. Pour qu'Aviko Potato puisse accepter d'autres certificats, les différences devront être minimes et les certificats équivalents, ceci à la discrétion d'Aviko Potato.

b. Certificats fournisseurs commerciaux

Les dispositions à ce chapitre se rapportent à une clause dite de transfert. Le cas échéant, le fournisseur déclare auprès de ses fournisseurs, qui font de même avec les leurs, que les dispositions du chapitre 2 s'appliquent aux contrats conclus.

- Les pommes de terre doivent être certifiées sur l'exploitation primaire conformément aux certificats indiqués sous 1.
- Le fournisseur commercial ainsi que ses prédécesseurs dans la filière doivent participer (eux-mêmes) à un système d'autocontrôle ou de garantie de la filière accepté par la NVWA et être certifiés à cette fin. Aviko Potato accepte à ce sujet les certificats suivants :
  i. BRC
  ii. IFS
  iii. FSSC
  iv. NAO hygiënecode
  v. Aucun autre certificat n'est accepté sans l'autorisation écrite d'Aviko Potato. Pour qu'Aviko Potato puisse accepter d'autres certificats, les différences devront être minimes et les certificats équivalents, ceci à la discrétion d'Aviko Potato.

c. Producteurs et fournisseurs commerciaux

Le fournisseur vérifie avant la livraison que le lot possède des certificats valides et qu'il satisfait à toutes les prescriptions relatives à la sécurité alimentaire. Le fournisseur doit

remettre (numériquement) à la demande d'Aviko Potato les certificats concernés au plus tard lors de la livraison. Le fournisseur consigne dans ses propres systèmes, et dans ceux d'Aviko Potato si celle-ci les a mis à sa disposition, quelles parcelles se trouvent dans quels bâtiments et quels chargements proviennent de quelle parcelle afin de pouvoir réaliser un suivi et traçage correct (traçabilité). En cas de rappel (rappel de produit sur le marché, éventuellement sous forme d'exercice), le fournisseur délivre dans les deux heures maximum toutes les données réclamées par Aviko Potato (dont en tout cas l'enregistrement des cultures et le certificat). Le fournisseur traite de telles requêtes en priorité absolue.

En concluant un contrat de livraison avec Aviko Potato, le fournisseur charge les instances de contrôle et les autorise à procurer à Aviko l'information sur le statut et toute autre information relative à la certification de la sécurité alimentaire. Cette autorisation n'est pas révocable. En outre, le fournisseur, en concluant un contrat de livraison avec Aviko Potato, accorde à Aviko Potato une autorisation irrévocable pour demander ces informations au nom du fournisseur notamment auprès des instances compétentes. Le fournisseur veillera cependant lui-même à ce que les instances de contrôle soient mandatées au plus tard 10 jours ouvrables après la conclusion du contrat de livraison pour fournir à Aviko Potato les données pertinentes.

Exigences supplémentaires
Aviko Potato et le fournisseur peuvent convenir d'exigences (de certification) supplémentaires. Les pommes de terre biologiques doivent être produites conformément à toutes les règles applicables (entre autres, celles de Skal pour les Pays-Bas) et être totalement exemptes de (résidus) de produits phytosanitaires et d'inhibiteurs de germination.

Transport
Seuls les transporteurs certifiés HACCP sont autorisés à transporter des pommes de terre achetées par Aviko Potato. Le fournisseur s'y engage et il est pleinement responsable de tout dommage lorsqu'il agit en violation de cette obligation ; il sera alors tenu de livrer des pommes de terre de remplacement à la demande d'Aviko Potato.

3. Enregistrement des cultures (producteurs)
Le fournisseur doit au plus tard le 31 mai 2021 avoir indiqué, via l'extranet d'Aviko Potato (enregistrement des cultures) ou via son propre système de gestion d'entreprise, les parcelles qui sont (probablement) destinées à Aviko Potato et le transmettre à Aviko Potato en cas d'utilisation d'un système de gestion d'entreprise. Le fournisseur avec contrats en tonnes nettes y procède le plus rapidement possible après avoir eu connaissance de la parcelle qui sera probablement livrée à Aviko Potato. Le fournisseur doit sélectionner assez de parcelles pour que les superficies indiquées correspondent au

moins à l'obligation de livraison. L'identification précoce des parcelles est indispensable à certains processus d'Aviko Potato comme l'échantillonnage correct pour les besoins de l'évaluation de la qualité au champ et durant la mise en bâtiment, la traçabilité pour les clients et l'assistance aux producteurs pour l'amélioration de la culture et de la conservation, mais ne limite pas l'obligation de livraison du fournisseur, par exemple si le rendement des parcelles souscrites est inférieur à la quantité et la qualité convenues pour les pommes de terre. La définition d'une parcelle est un bloc continu de pommes de terre d'une même variété.

L'enregistrement des cultures (« consignation de la fertilisation, des traitements, de l'irrigation et de l'enregistrement (consignation écrite) des actions et de tout autre acte demandé » ; un enregistrement séparé pour chaque parcelle) doit systématiquement être dûment effectué et mis à la disposition d'Aviko Potato deux jours avant la livraison. Si la livraison est effectuée depuis le bâtiment de conservation, le formulaire d'enregistrement des cultures doit être complété pour la partie cultures au plus tard le 15 novembre 2021. L'enregistrement doit être marqué « complet » deux jours avant la livraison ou le 15 novembre au plus tard.
Les producteurs qui livrent depuis la conservation doivent consigner et mettre à jour dans l'application d'Aviko Potato mise à disposition à cette fin l'utilisation d'inhibiteurs de germination. Il est obligatoire de fournir les données requises via l'extranet d'Aviko Potato ou via son propre système de gestion lequel transmet les données à Aviko Potato. Aviko Potato a le droit de ne pas charger les pommes de terre et/ou de suspendre le paiement des pommes de terre tant que les enregistrements des cultures ou des inhibiteurs de germination reçus sont insuffisants ou s'avèrent être incomplets.

4. Utilisation des données
Aviko Potato approuve le code de conduite sur l'utilisation des données relatives aux cultures arables de l'organisation sectorielle Akkerbouw. Les droits et obligations des fournisseurs et d'Aviko Potato tels que résultant de ce code de conduite sont régis par la disposition suivante des conditions d'achat. En signant un contrat avec Aviko Potato, le fournisseur donne son consentement/autorisation irrévocable à Aviko Potato, ses sociétés affiliées et aux tiers contractés par elle pour l'utilisation de différents types de données (brutes) (par exemple, enregistrement des cultures, mesures, informations sur la sécurité alimentaire, données à caractère personnel, etc.) concernant la culture et la conservation de toute l'année de récolte et fournies à Aviko Potato par le fournisseur dans le cadre dudit contrat ou sur demande.
Le fournisseur s'engage à fournir des données correctes et complètes. Ces informations seront utilisées pour a) l'amélioration des cultures au sens le plus large du terme, b) les rapports sur la sécurité alimentaire et la durabilité au niveau du groupe, c) la remise aux clients à leur demande, d) la remise aux fournisseurs si nécessaire pour la sécurité alimentaire et l'optimisation de la qualité, e) l'optimisation/la garantie de l'entreprise Aviko Potato, f) la collecte de connaissances. Aviko Potato ne vendra jamais ces données

à des tiers. L'éventuelle publication se fera au niveau du groupe ou sous un numéro de producteur que les « tiers » ne peuvent pas reconnaître. Les données/connaissances acquises lors des opérations deviendront la propriété d'Aviko Potato et de ses sociétés affiliées.

5. Données pertinentes à la livraison

Au premier contact avec la logistique, le fournisseur mentionne pour la planification d'une parcelle ou d'un lot en conservation :

1. Le délai de sécurité ou d'attente d'une parcelle ou d'un lot en conservation sur la base des produits appliqués
2. Les éventuelles autres conséquences de produits appliqués selon les consignes de l'étiquette
3. Les éventuelles conséquences des mesures imposées par les (instances des) pouvoirs publics au producteur ou à la parcelle
4. La présence d'un terrain de golf dans un rayon de 500 mètres de la parcelle (initiale)
5. La variété qui sera livrée

6. Interdiction du CIPC

La Commission européenne a décidé le 17 juin 2019 (EU 2019/989) que l'utilisation de la substance actif chlorprophame sera interdite dans l'Union européenne à compter du 8 octobre 2020. La LMR-t pour la substance active chlorprophame est temporairement fixée par une décision de la CE à 0,4 ppm. Le risque de contamination existe pour les pommes de terre conservées à partir de l'année de récolte 2020 dans des bâtiments précédemment utilisés avec du chlorprophame. Afin d'éviter une contamination au chlorprophame, VAVI a publié une déclaration avec 4 conditions (https://avikopotato.nl/images/content/ATCvoorwaardenPDF/FR_Werkwijze_aardappelbewaring_oogst_2020.pdf). Cette déclaration fait partie des présentes conditions d'achat. Tout fournisseur (y compris négociants et producteurs) est tenu d'appliquer/de respecter cette déclaration et en particulier les conditions. En outre, les négociants sont tenus de veiller à ce que leurs fournisseurs dans toute la chaîne observent cette déclaration. Sur la base de nouvelles connaissances, Aviko Potato peut décider de déclarer certaines parties de la déclaration non applicables pour la récolte 2021.

7. Produits phytosanitaires/Inhibition de germination/Engrais, etc.

Il est interdit d'utiliser des produits phytosanitaires qui sont encore en phase de test, par exemple sur les parcelles expérimentales ou en conservation, sans autorisation écrite préalable d'Aviko Potato. De plus, d'une manière générale, les pommes de terre doivent avoir été durant la culture ou la conservation uniquement traitées avec des et/ou contenir des résidus de produits qui ne présentent aucun danger pour la santé humaine et animale. Il doit uniquement s'agir de produits au sujet desquels il n'existe aucune discussion quant à leur nocivité et ces produits ne doivent présenter aucun risque d'atteinte à la réputation (y compris une mauvaise presse), ceci étant à l'appréciation

exclusive d'Aviko Potato. Les pommes de terre que le fournisseur livre à Aviko Potato doivent également répondre aux exigences supplémentaires qu'Aviko Potato peut poser après la conclusion du contrat dans certaines situations par rapport aux produits phytosanitaires et autres. S'il en résulte des frais supplémentaires pour le fournisseur, le producteur a droit à une rémunération desdits frais à concurrence du montant établi conjointement par Aviko Potato et l'ATC. Le fournisseur doit livrer des pommes de terre dont le délai d'attente des produits a expiré au moment de la livraison.

8. Corps étrangers au produit et restes de végétation suite à la culture des cultures
Le fournisseur s'engage à ce qu'aucun corps étranger aux pommes de terre, tels que des munitions, des balles de golf, des matières d'origine animale, des pierres, du verre, du feuillage, des restes de précédents culturaux (dont carottes, racines d'endives, cannes de maïs, bulbes (de fleurs)), du fer, du bois, des tiges de choux de Bruxelles, des parties de plantes toxiques, des graines de mauvaises herbes, des restes de fumier organique, des mottes de tourbe, des plastiques et poteaux ou autres substances indésirables, dangereuses ou explosives, ne se trouve parmi les pommes de terre livrées par lui à Aviko Potato et il indemnise Aviko Potato en la matière, de même que contre d'éventuels dommages consécutifs. Le fournisseur doit toujours éliminer les corps étrangers du lot avant le chargement. Dans le cas contraire, Aviko a le droit de rejeter le lot. Les dispositions relatives à la limitation de responsabilité du fournisseur (par exemple, celles incluses dans les conditions VAVI) ne s'appliquent pas aux défauts et dommages mentionnés dans ce paragraphe. Si, après l'approbation d'une cargaison, une pollution préjudiciable à l'équipement industriel du destinataire est détectée au cours du déchargement, Aviko Potato a toujours le droit de rejeter le lot ou de nettoyer le lot dans un autre endroit, en répercutant le transport, les frais de nettoyage et autres dommages au fournisseur.
Le fournisseur s'engage à contrôler avant l'arrachage des pommes de terre dans les parcelles dont sont arrachées les pommes de terre qu'il livre à Aviko Potato qu'il n'y a pas de corps étrangers au produit sur une bande de dix mètres le long de chemins et sentiers de ces parcelles et, dans le cas contraire, à retirer ces corps étrangers.
Le fournisseur se doit de signaler la présence d'un terrain de golf à moins de 500 mètres de distance des bords de la parcelle de pommes de terre.

En cas de repousse visible provenant de récoltes précédentes, le fournisseur nettoie (ramassage et enlèvement) la parcelle si une élimination suffisante lors de la livraison n'est raisonnablement pas possible ou attendue. En cas de Datura (pomme épineuse), le fournisseur nettoie (ramassage et enlèvement) toujours la parcelle.
Si, après l'approbation d'une cargaison, une pollution potentiellement préjudiciable à l'équipement industriel du destinataire est détectée lors du déchargement, Aviko Potato a toujours le droit de rejeter le lot ou de nettoyer le lot dans un autre endroit, en répercutant le transport, les frais de nettoyage et autres dommages au fournisseur.

Les cultures suivantes ne sont pas autorisées avant la culture de pommes de terre destinées à Aviko :
1. Plantes toxiques, en particulier le colchique

9. Signalement des problèmes
Le fournisseur est tenu de signaler immédiatement à Aviko Potato les problèmes (supposés) de sécurité alimentaire qu'il constate. En cas de problèmes de ce type lors de la culture ou de la conservation, le délai de signalement est d'un jour ouvrable maximum. Si le fournisseur découvre les (supposés) problèmes de sécurité alimentaire après la livraison, il doit en informer Aviko Potato immédiatement, c'est-à-dire dans les quinze minutes oralement et par courriel.

10. Autres problèmes
Les pommes de terre à acheter par Aviko Potato doivent être totalement exemptes de maladies soumises à quarantaine telles que la pourriture annulaire ou la pourriture brune, et même exemptes de toute suspicion d'une telle maladie par la NVWA ou une autorité étrangère, à défaut de quoi les pommes de terre seront refusées.
Il est à noter qu'il est formellement interdit de livrer à Aviko Potato des pommes de terre génétiquement modifiées.
Le fournisseur s'abstient de livrer des pommes de terre provenant de hangars de conservation endommagés par un incendie, des plants de pommes de terre traités et des variétés qui sont impropres à la consommation (par exemple ayant un taux de glycoalcahoïdes trop élevé, la norme étant fixée par Aviko Potato).

Le fournisseur garantit l'identité variétale. Ceci implique que les variétés doivent être livrées sous leur nom (de variété) correct et que la variété qui est demandée par Aviko Potato doit être livrée. Aviko Potato le vérifiera au moyen de contrôles par sondage.

Aviko Potato est habilitée à poser des exigences supplémentaires au choix de parcelle avant la culture de variétés spécifiques.

Le fournisseur est responsable de la sécurité des employés d'Aviko Potato dès qu'ils pénètrent sur les parcelles, terrains et/ou équipements utilisés par le fournisseur. Sont entre autres concernés les chiens attachés, les passages et escaliers corrects et sûrs d'accès, les conditions d'éclairage et d'aération satisfaisantes, les terrains et équipements rangés et sans risque de chute, etc. Le fournisseur informe les employés d'Aviko Potato, avant qu'ils pénètrent sur les parcelles, terrains ou équipements des produits utilisés tels que les produits phytosanitaires ou inhibiteurs de germination.
Le cas échéant, le fournisseur avertit le personnel d'Aviko Potato s'il ne doit pas pénétrer sur les parcelles, terrains ou équipements utilisés en raison de risques sanitaires ou de

consignes spécifiques. Le personnel d'Aviko Potato doit se signaler avant de pénétrer sur les parcelles, terrains et/ou équipements utilisés par le fournisseur.

11. Conclusion

Si les pommes de terre ne sont pas conformes à l'une ou plusieurs des dispositions relatives à la sécurité alimentaire citées dans ce paragraphe, et/ou si le fournisseur ne s'est pas conformé à ces dispositions, Aviko Potato a le droit de rejeter les pommes de terre. Il sera alors convenu avec le fournisseur d'un arrangement sur l'écoulement du lot. Le non-respect des dispositions relatives à la sécurité alimentaire est un manquement imputable au fournisseur, sur la base duquel il est responsable envers Aviko Potato des dommages qui en résultent. Ainsi, le fournisseur devra intégralement rembourser à Aviko Potato tous les dommages causés suite aux défauts en matière de sécurité alimentaire, d'identité variétale, de corps étrangers et à des rappels (retrait d'un produit du marché). Le fournisseur doit être assuré contre ce risque. Les dispositions relatives à la limitation de responsabilité (par exemple, celles incluses dans les conditions de l'Association pour l'industrie de la transformation de la pomme de terre Vavi) ne s'appliquent pas aux défauts et dommages mentionnés dans ce paragraphe.

12. Accompagnement de la culture/conservation

Aviko Potato n'est pas responsable des conseils et/ou recommandations incorrects.

3) Dispositions spécifiques pour les fournisseurs commerciaux

3.1 Conditions supplémentaires
Le chapitre 3 des présentes conditions s'applique exclusivement aux contrats qu'Aviko Potato conclut avec un fournisseur qui ne cultive pas lui-même les pommes de terre visées par les contrats.

Dans l'éventualité où le contrat ou les conditions Aviko Potato ne prévoient pas une situation donnée, le contrat ou les conditions n'en faisant pas mention, s'appliquent tout d'abord à titre supplétoire les conditions les plus récentes de la VAVI concernant l'achat de pommes de terre dans la chaîne industrie/commerce et ensuite, si lesdites conditions VAVI ne prévoient pas non plus cette situation, les dispositions du Code civil néerlandais.

En cas de contradiction entre les dispositions du contrat et les présentes conditions Aviko Potato et/ou les conditions de la VAVI, les dispositions du contrat prévalent. En cas de contradiction entre les dispositions des présentes conditions Aviko Potato et les conditions de la VAVI, les dispositions des présentes conditions Aviko Potato prévalent.

3.2 Livraison
Le fournisseur s'engage à collaborer à la livraison de données de qualité actuelles par lot sur demande d'Aviko Potato. La collaboration du fournisseur consiste à a) livrer effectivement des données de qualité actuelles sous un format établi à cette fin, ou b) permettre à Aviko Potato de collecter des échantillons en vue de les faire évaluer dans le laboratoire de qualité d'Aviko Potato.

La livraison doit se faire au moment indiqué. Si les cargaisons arrivent avec plus de deux heures de retard, les frais qui en résultent sont entièrement à la charge du fournisseur. Les délais de livraison de cargaisons irrégulières, c.-à-d. des cargaisons de remplacement ou demandées en supplément, sont fixés d'un commun accord.

Si le processus de production chez Aviko Potato ou chez un client d'Aviko Potato est à l'arrêt total ou partiel suite à une panne de machine, d'électricité et/ou d'approvisionnement en eau, et/ou à une réduction de la demande de produits de pommes de terre en raison par exemple d'une pandémie ou de mesures gouvernementales, d'un incendie ou autre et/ou en cas de force majeure, Aviko Potato a le droit de reporter la livraison (d'une partie) des pommes de terre à un moment ultérieur et de résilier le contrat en tout ou en partie si la livraison n'a pas lieu dans les 4 semaines à compter du moment où Aviko Potato fait savoir qu'elle suspend entièrement ou partiellement l'achat et si trente jours au moins s'écoulent entre le moment de l'annulation et la date ultime de livraison

telle que convenue. Aviko Potato n'est tenue à aucun dédommagement au titre de cette livraison retardée et/ou de la résiliation. Le moment d'une livraison retardée est fixé d'un commun accord.

Si les pommes de terre sont achetées « départ vendeur », les frais de transport sont naturellement à la charge d'Aviko Potato, mais le risque pour le vendeur persiste jusqu'au moment où ce risque passe à Aviko Potato conformément aux dispositions de l'article 8.

Si les pommes de terre sont achetées « franco », le fournisseur est tenu de confier le transport à AB Texel Holding B.V., sauf autre accord préalable. Les frais de transport sont à la charge du fournisseur.

Les heures d'attente calculées par le transporteur sont toujours à la charge du fournisseur. Les frais de transport de cargaisons rejetées sont également à la charge du fournisseur. Les pommes de terre achetées « départ vendeur » sont toujours chargées sur camion.

Les pommes de terre d'une unité livrée (semi-remorque) doivent en principe provenir d'un seul lot. Dans le cas où les exigences concernant le triage spécifique (p.ex. 40-50 mm) ne peuvent pas être satisfaites à partir d'un seul lot, il est permis de réunir plusieurs lots en un seul. Le fournisseur enregistre les données relatives aux lots qui ont été réunis pour permettre à tout moment de remonter jusqu'à la parcelle (traçabilité) et aux données afférentes. La livraison de plus d'une seule variété par cargaison est interdite.

Pour la livraison de tailles calibrées à la demande d'Aviko Potato, une tolérance de calibre de 3 % est admise sur la taille convenue. En cas d'écarts plus importants, Aviko Potato a le droit de refuser la cargaison.

Le fournisseur s'engage à respecter strictement les règles internes en vigueur chez Aviko Potato ou chez le client d'Aviko Potato. Lesdites règles internes ont notamment pour but de garantir la sécurité des personnes et du produit, la qualité et le respect de l'environnement. Dans l'éventualité où un fournisseur ou des personnes à qui il a fait appel ne respectent pas ces règles internes, Aviko Potato et son client ont le droit, après un premier avertissement, de renvoyer ce fournisseur, le cas échéant la personne à qui il a fait appel, du terrain et de lui en interdire désormais l'accès. Le non-respect répété de ces règles internes donne à Aviko Potato le droit de résilier le contrat se rapportant à la livraison de pommes de terre, sans obligation d'indemnisation de quel dommage que ce soit. Si Aviko Potato subit des dommages suite à cette résiliation, le fournisseur est tenu de donner satisfaction à Aviko Potato.

Les cargaisons rejetées doivent être éloignées du terrain d'Aviko dans les plus brefs délais. Si les cargaisons ne sont pas éloignées dans les 24 heures, le fournisseur devra payer à Aviko Potato une amende de 25 EUR par heure et par cargaison.

4) Dispositions spécifiques pour les producteurs

4.1. Conditions supplémentaires
Le chapitre 4 des présentes conditions s'applique exclusivement aux contrats qu'Aviko Potato conclut avec le producteur des pommes de terre visées par le contrat.

Dans l'éventualité où le contrat, ou les conditions Aviko Potato, ne prévoient pas une situation donnée, le contrat ou les conditions n'en faisant pas mention, le Règlement de la Commission de Producteurs de pommes de terre Aviko Potato s'applique tout d'abord à titre supplétoire et - s'il est d'un contrat commun - le Règlement Pool Aviko Potato à titre supplétoire. Pour autant que les conditions et règlements précités ne prévoient pas non plus cette situation, les conditions les plus récentes de la VAVI concernant l'achat de pommes de terre dans la chaîne industrie/commerce s'appliquent tout d'abord à titre supplétoire, et ensuite, si lesdites conditions VAVI ne prévoient pas non plus cette situation, les dispositions du Code civil néerlandais.

En cas de contradiction entre les dispositions du contrat et les présentes conditions Aviko Potato et/ou les autres conditions et règlements précités, les dispositions du contrat prévalent. En cas de contradiction entre les dispositions des présentes conditions Aviko Potato et des règlements précités d'une part et les conditions VAVI d'autre part, les dispositions des présentes conditions Aviko Potato et des règlements précités prévalent. Les articles 1.3 à 1.6, 4.1, 4.4, 5.1 et 12 des conditions VAVI, entre autres, ne sont pas d'application.

Le fournisseur doit mettre en œuvre tout ce qui est raisonnablement possible pour assurer le bon déroulement et la réussite de la culture, de la conservation et de la livraison des pommes de terre visées par les contrats.

4.2 Quantité et variétés
A la conclusion d'un contrat, la quantité globale nette contractuelle, composée de la production « tout venant » et du nombre d'hectares, est mentionnée sur le contrat d'achat de pommes de terre étant entendu qu'un maximum par hectare de 40 tonnes (pour Fontane 45 tonnes nettes) 40/+, peut être fixé par contrat sur des types de contrats nets. Le fournisseur est tenu de planter pour Aviko Potato au moins un nombre d'hectares de la variété contractuelle équivalant à la superficie stipulée dans le contrat d'achat de pommes de terre ou - à défaut - le nombre d'hectares équivalant au nombre

de tonnes nettes 40/+ divisé par 40 (par 45 pour Fontane). Si le fournisseur ne respecte pas ses engagements et si la récolte est trop faible pour remplir le contrat, il est tenu d'acheter la quantité manquante et de la livrer à Aviko Potato, sauf si Aviko Potato y renonce explicitement par écrit. Immédiatement après la plantation, Aviko Potato peut décider de mesurer les superficies plantées.

Si, pour quelque raison que ce soit, la récolte est inférieure au volume net par hectare contractuel, le fournisseur est tenu de compenser la quantité manquante à ce volume, au cas où il disposerait encore de pommes de terre dites « libres » de variété identique cultivées sur son exploitation. En outre, le fournisseur est habilité, dans la situation prémentionnée, à livrer des pommes de terre d'une autre variété provenant de son exploitation (uniquement en concertation avec Aviko Potato) pourvu qu'elles conviennent à la transformation par Aviko en produits pour lesquels elles ont été achetées avec cependant décompte de l'écart de prix avec le prix fixe. Dans l'éventualité d'un rejet des pommes de terre proposées par le fournisseur, ce dernier a le droit de livrer des pommes de terre de remplacement, à condition qu'elles aient été cultivées sur son exploitation, même lorsqu'il s'agit de pommes de terre d'une variété différente, pourvu qu'elles conviennent à la transformation par Aviko en produits pour lesquels elles ont été achetées (livraison d'une autre variété uniquement en concertation avec Aviko Potato), avec décompte de l'écart de prix. Si le fournisseur livre une même variété pour différents types de contrats, à des échéances diverses, le premier payé sera la quantité nette totale contractée dans la variété en question, par ordre de délai de livraison, en commençant par le premier contrat conclu. Le prix contractuel applicable est celui de la semaine de livraison effective. Pour des raisons de sécurité alimentaire, le fournisseur est tenu d'indiquer, avant la livraison, de quelle parcelle proviennent les pommes de terre livrées et à quel contrat elles se rapportent.

Dans l'éventualité où, suite à des conditions de culture qui ne sont pas survenues de son fait et/ou de sa responsabilité, le fournisseur ne peut satisfaire à ses obligations nettes, mais a satisfait à son obligation de planter le nombre d'hectares contractuel divisé par 40 tonnes (par 45 pour Fontane) en hectares pour les pommes de terre contractuelles, les divers contrats de quantités nettes sont réglés dans l'ordre de la date de conclusion, en commençant par le premier contrat conclu. En cas de date de conclusion identique d'un contrat à prix fixe, d'un contrat garantie frites et d'un contrat commun avec une quantité nette, la quantité nette du contrat à prix fixe est tout d'abord livrée, puis la quantité nette du contrat garantie frites, puis celle du contrat commun. Dans l'éventualité d'un contrat initialement conclu au prix du marché et ultérieurement transformé en contrat à prix fixe, la date de modification en prix fixe vaut comme date de contrat.
Enfin, le contrat restant est livré après déduction des diverses quantités nettes. En cas de quantité de pommes de terre suffisante, l'ordre susmentionné est également la méthode usuelle de règlement de contrat.

4.3 Moment de la livraison

A la conclusion du contrat, le fournisseur indique la « période des semaines de livraison ». La livraison est effectuée pendant les semaines de ladite période exclusivement « sur demande » d'Aviko Potato et a lieu par camion. Si des situations telles que des arrêts ou des retards de production surviennent chez Aviko Potato ou chez des clients d'Aviko Potato, Aviko Potato peut reporter l'obligation d'achat à une date ultérieure. Aviko Potato a le droit d'attribuer au lot une destination différente de celle pour laquelle le lot avait été acheté. Le cas échéant, les conditions du contrat sont appliquées.
Si le fournisseur, à sa demande et après approbation d'Aviko Potato, livre sa quantité plus tôt que convenu, le prix applicable est celui fixé pour la période des semaines de la livraison effective.
Si le fournisseur, à sa demande, après approbation d'Aviko Potato, livre sa quantité plus tard que convenu, le prix applicable reste celui de la période des semaines de livraison, tel qu'il a été convenu lors de la signature du contrat. La partie prix fixe peut être chargée à tout moment, qu'il y ait ou non un accord sur la partie « prix du jour ».
Si le fournisseur, à la demande d'Aviko Potato, livre la quantité fixée par contrat plus tôt que convenu, le prix du contrat applicable reste celui de la période des semaines de livraison, tel qu'il a été convenu lors de la signature du contrat. Si le fournisseur, à la demande d'Aviko Potato, livre la quantité fixée par contrat plus tard que convenu, le prix applicable est celui fixé pour la période des semaines de la livraison effective. Dimanche est le dernier jour de la semaine. Une indemnisation s'applique pour les cargaisons chargées un dimanche ou un jour férié officiel (00h00-00h00) dans le pays où est domicilié le fournisseur.

4.4 Chargement

Le fournisseur est tenu de livrer les pommes de terre au-dessus de la trémie de réception. Aviko Potato décide si le lot doit être livré calibré ou à 28/+. En l'absence d'autorisation écrite d'Aviko Potato, le fournisseur n'est pas autorisé à calibrer les pommes de terre (sauf le calibre <28 mm) et le fournisseur est tenu de livrer les pommes de terre telles qu'elles ont été récoltées. Il est interdit de charger plusieurs variétés dans un camion et de les livrer aux usines.
Le chargement doit avoir lieu au moment convenu. Si un camion part plus de 2 heures après l'heure d'arrivée prévue, du fait du fournisseur, les heures d'attente et de chargement supplémentaires peuvent être répercutées sur le fournisseur. Si le fournisseur doit attendre un camion pendant plus de 2 heures après l'heure d'arrivée prévue, les heures d'attente peuvent éventuellement être facturées au transporteur.
Le laps de temps entre le départ depuis le fournisseur et le contrôle de réception à l'usine ne doit pas excéder 12 heures maximum. Si du fait d'Aviko Potato, ce contrôle a lieu à l'usine plus de 12 heures après le départ depuis le fournisseur, le lot ne peut pas être rejeté en raison d'une coloration bleue. Sans l'autorisation d'Aviko Potato, il n'est pas permis de mélanger des lots/des parcelles.

4.5 Force majeure

1. On entend par force majeure toute circonstance particulière rendant impossible le respect de ses obligations ou si difficile que ledit respect ne peut raisonnablement pas être exigé. Sont considérés comme force majeure, entre autres : la guerre, la mobilisation, l'incendie d'entreprise, les conditions météorologiques extrêmes qui gênent la logistique, etc., ainsi que les récoltes insuffisantes en tout ou en partie suite à une sècheresse anormale ou des pluies incessantes et/ou intenses, le gel, la survenue d'une maladie ou de parasites affectant la végétation et non imputable au vendeur.
2. S'il s'avère impossible, suite à la force majeure, d'exécuter le contrat au moment convenu, l'obligation de livraison au moment convenu est suspendue sans donner droit à dédommagement.
   La partie invoquant la force majeure en informe immédiatement l'autre partie par courrier recommandé. Le cas échéant, Aviko Potato et le cocontractant décident d'un commun accord à quel moment le contrat devra être exécuté.

5) Pesage

Le pesage des pommes de terre à livrer à Aviko Potato se déroule dans les lieux de traitement concernés. Lors de la livraison à Steenderen, le poids des échantillons qui sont prélevés pour le pesage est facturé distinctement sur la facture au prix du jour (en dehors de la quantité de contrat).

Si les pommes de terre sont destinées à l'exportation, le pesage se fait aux Pays-Bas.

6) Échantillonnage et évaluation de qualité

6.1 Échantillonnage

Le fournisseur doit en tout temps coopérer au pré-échantillonnage des lots de pommes de terre à livrer. L'échantillonnage comprend trois échantillons différents : Échantillonnage au champ, durant la mise en bâtiment et en bâtiment. Le fournisseur doit veiller à ce que la méthode prescrite soit appliquée, de telle sorte que les résultats de l'échantillonnage soient représentatifs du/des lot(s) de pommes de terre.

L'évaluation de la qualité des pommes de terre destinées à Aviko Potato a lieu de la manière suivante :

Les cargaisons livrées au moment convenu sont échantillonnées dans les 4 heures. Les

cargaisons livrées plus tôt que le moment initialement convenu sont échantillonnées au moment nécessaire pour la transformation, pas avant, ou dans les 4 heures suivant le moment de livraison initialement convenu. Aviko Potato s'efforce d'échantillonner les cargaisons livrées plus tard que prévu dans les 4 heures suivant leur réception. Pour les produits frais réfrigérés, l'évaluation a lieu 48 heures plus tard, à compter de leur réception.

L'échantillonnage et la détermination de qualité sont effectuées par cargaison par des inspecteurs désignés à cette fin et employés par Aviko Potato chez le client d'Aviko Potato ou dans la société de triage Bongers Aardappelen à Boxmeer.

L'échantillonnage consiste en un prélèvement de 20 kg minimum composé d'au moins trois échantillons partiels prélevés pendant le processus d'évaluation ou pendant le déchargement.
Les pommes de terre sont épluchées à l'aide d'une éplucheuse à lames ou par abrasion pour supprimer environ 70 % de la pelure des tubercules. Les pommes de terre livrées aux usines de produits déshydratés sont uniquement lavées.

Aviko a le droit de modifier unilatéralement les exigences à condition que lesdites modifications reviennent à un assouplissement des normes.

Flottantes
Le pourcentage de flottantes (sur base du poids) est déterminé en posant les pommes de terre dans un récipient d'eau avec un poids spécifique de 1.060 grammes par litre (pour pommes frites et produits déshydratés) ou de 1.040 grammes par litre (pour produits frais réfrigérés).

Poids sous eau
La formule suivante est utilisée pour calculer le poids sous eau :

$$PSE = \frac{5.050 \text{ grammes x poids en grammes sous eau}}{\text{Poids en grammes dans l'air}}$$

Le poids sous eau est déterminé à l'aide d'échantillons d'au moins 5 kg de tubercules propres partiellement pelés ou seulement lavés pour les produits déshydratés. L'eau du bassin doit être propre. Le poids sous eau est corrigé sur la base de la température de l'eau à l'aide du tableau suivant :

Température de l'eau	Correction PSE
5	0,6
6	0,3
7	0
8	-0,4
9	-0,8
10	-1,2
11	-1,7
12	-2,3
13	-2,9
14	-3,5
15	-4,2
16	-4,9
17	-5,7
18	-6,5
19	-7,3
20	-8,2
21	-9,2
22	-10,2

La limite de rejet sur la base du poids sous eau est un minimum de 360 grammes (pour les produits frais réfrigérés, le minimum est 310 grammes). Si le transformateur voit des possibilités de traiter le lot avec un poids sous eau trop faible, une réduction est appliquée.

6.2 Détermination de qualité pommes frites et autres produits de pomme de terre précuits

Le contrôle porte sur les aspects ci-après de l'échantillon :

1. Tous les composants étrangers aux pommes de terre
2. Quantité de tubercules 40/+
3. Température (5 tubercules minimum)
4. Calibre < 28 mm
5. Ecart de calibre en cas de produit trié
6. Poids sous eau 40/+

Les aspects suivants de 100 tubercules sont ensuite contrôlés :

7. Germes externes
8. Coiffes argileuses
9. Défauts de pelure
10. Rugosité (rides)
11. Tubercules déformés
12. Déchirures de croissance
13. Vert
14. Pourriture
15. Mildiou
16. Dégâts du gel
17. Endommagements
18. Coloration bleue
19. Odeur
20. Bouts vitreux

Après la coupe de 100 tubercules, les aspects suivants sont contrôlés :

21. Germes internes
22. Cœurs creux
23. Cœurs noirs
24. Dégâts des rongeurs
25. Défauts de la chair (colorations internes brunes ou grises, etc.)
26. Couleur de chair anormale
27. Mélange de variétés ou trop de variétés/de différences de couleurs

Après la cuisson de 20 frites au minimum :

28. Couleur de cuisson
29. Bouts de frites foncés

La qualité des pommes de terre livrées est déterminée à l'aide de l'échantillon en respectant les méthodes et normes suivantes.

Quantité de tubercules

On entend par quantité de tubercules le nombre de tubercules 40/+ par kg dans l'échantillon. On fixe la quantité de tubercules en comptant le nombre de tubercules de l'échantillon et en le divisant par le poids de l'échantillon. La quantité moyenne de tubercules par cargaison est définie par l'échantillon prélevé, à l'aide d'un compteur de tubercules (pendant la détermination de la qualité). L'acceptation de la cargaison, concernant le dépassement du maximum de 9,5 tubercules par kg, est fixée à la réception.

Total des points

Le total des points est calculé comme suit :

1. Les tubercules ayant un seul défaut reçoivent la valeur du facteur comme mentionné dans la colonne « facteur » de l'aperçu des normes de qualité.
2. Les tubercules ayant plusieurs défauts se voient attribuer le plus grand facteur.
3. Les valeurs de tous les 100 tubercules sont additionnées. Ceci constitue le total de points.

Couleur de cuisson

On prend au minimum 20 tubercules sains de l'échantillon et on coupe dans le sens de la longueur des frites de 10 x 10 mm. L'échantillon doit se composer d'une frite par tubercule, chaque frite étant tranchée dans le cœur de la pomme de terre.

Les frites sont lavées à l'eau froide courante pendant 30 secondes, puis on les laisse égoutter en les secouant.
La friteuse est munie d'un thermostat permettant de maintenir la température à 180 °C avec une variation maximale de la valeur réglée de 5 °C (175 °C - 185 °C).

Les frites sont cuites dans de la graisse 100 % végétale. La graisse est renouvelée lorsque la couleur devient trop brune, et dans tous les cas une fois par semaine.

La température de cuisson est de 180 °C et est constamment contrôlée à l'aide d'un thermomètre. La durée de cuisson est de 5 minutes exactement et est contrôlée à l'aide d'un relais de temps.

A la fin du temps de cuisson, l'échantillon est égoutté pour en éliminer la graisse, puis comparé au plus tard 2 minutes après la cuisson à la carte des couleurs U.S.D.A. élaborée par Munsell Color Company, 3e édition de 1972.

La couleur des frites est comparée à celles de la carte de couleurs. Grâce à la carte de couleurs, les frites peuvent être réparties dans les catégories 000, 00, 0, 1, 2, 3 et 4.

Échelle de couleurs	000	00	0	1	2	3	4	
Nombre de frites dans l'échantillon			2	9	9			
Facteur de multiplication	0	1	2	3	4	5	6	

Résultat de couleur de cuisson

$$\frac{2x2 + 9x3 + 9x4}{\text{Nombre total de frites}} \quad \mathbf{=3,35}$$

Si les extrémités des frites prennent une couleur plus foncée sur une longueur allant jusqu'à environ 2 cm (échelle de couleur 3 ou 4), on parle alors de bouts de frite foncés.

En présence de tels bouts, la frite est classée dans une catégorie plus élevée que la partie plus claire de la frite.

Une nouvelle carte de couleurs est utilisée en cas d'évaluation de la qualité de cuisson par arbitrage.

6.3 Normes de qualité pommes frites et autres produits de pomme de terre précuits

Aperçu normes de qualité Pommes frites et autres produits de pommes de terre précuits		
	Données relatives à la qualité	Limite de rejet*
1	Température	< 6 °C
2	Poids sous eau hors flottantes	< 360 et > 460
3	Tubercules 40/+ par kg	> 9,5 par kg
4	Produit trié écart de calibre	> 3%

	Données relatives à la qualité	Facteur dans score final	Limite de rejet*
1	Légers germes externes < 10 mm	1	> 3%
2	Importants germes externes > 10 mm	4	> 1%
3	Rugosité (rides)	1	> 3%
4	Tubercules déformés	1	> 7%
5	Déchirures de croissance	1	> 7%
6	Légèrement vert	0	> 10%
7	Très vert	1	> 5%
8	Pourriture	4	> 2%
9	Bouts vitreux	1	> 10%
10	Mildiou	4	> 1%
11	Dégâts du gel	4	> 0%

Aperçu normes de qualité Pommes frites et autres produits de pommes de terre précuits			
	Défauts internes	Facteur dans score final	Limite de rejet*
1	Légers germes internes < 10 mm	1	> 3%
2	Importants germes internes > 10 mm	4	> 0%
3	Cœurs creux	4	> 6%
4	Cœurs noirs	4	> 4%
5	Légers dégâts de rongeurs < 5 mm	1	> 8%
6	Importants dégâts de rongeurs > 5 mm	2	> 4%
7	Léger brun interne < 10% du tubercule	1	> 6%
8	Important brun interne > 10% van de knol	4	> 2%
9	Légère coloration grise interne	1	>8%
10	Forte coloration grise interne	4	>6%
11	Rhizoctonie légère < 5 mm	1	> 8%
12	Rhizoctonie importante > 5 mm	2	> 4%

	Coloration bleue et endommagements	Facteur et score final	Limite de rejet*
1	Légèrement bleu de 2 mm à 10 mm	1	
2	Modérément bleu de 10 mm à 30 mm	2	
3	Fortement bleu > 30 mm	4	> 5%
4	Endommagement léger de 2 mm à 10 mm	1	
5	Endommagement modéré de 10 mm à 30 mm	2	> 10%
6	Endommagement important > 30 mm	4	> 5%
	Total bleu et endommagements		30 % maximum

Aperçu normes de qualité Pommes frites et autres produits de pommes de terre précuits		
	Autres défauts	Limite de rejet
1	Terre ** Feuillage **	> 3% > 0,5%
2	Corps étrangers au produit, tels que munitions, balles de golf, matières d'origine animale, pierres, verre, feuillage, restes de précédents culturaux (dont carottes, racines d'endives, cannes de maïs, bulbes (de fleurs)), fer, bois, tiges de choux de Bruxelles, parties de plantes toxiques, graines de mauvaises herbes, restes de fumier organique, mottes de tourbe, plastiques et poteaux ou autres substances indésirables, dangereuses ou explosives	> 0%
3	Pierres **	> 0,5%
4	Coiffes argileuses *	> 1%
5	Légers défauts de pelure (gale, charbon nu, etc.) jusqu'à 2 mm de profondeur/ couverture jusqu'à 30 % de la surface	n.c.
6	Importants défauts de pelure (gale, charbon nu, etc.) plus de 2 mm de profondeur/couverture > 10 % de la surface	> 5%
7	Odeur	Défaut
8	Mélange de variétés	Défaut
9	Couleur de chair anormale	Défaut
10	Flottantes **	> 2%
11	Calibre inférieur (0-28) **	> 1%
12	Ecart de calibre (produit trié) 35/40, 40/50 of 50/+ **	3 % (sauf accord sur tri selon calibrage)

Overzicht kwaliteitsnormen frites e.a. voorgebakken aardappelproducten		
	Couleur de cuisson sur la base de la 40 frites	Limite de rejet
1	Couleur de cuisson Semaines 32 à 52 incluses	> 4x classe 3 > 0x classe 4 > 3x classes consécutives Résultat de couleur cuisson > 4,00
	Semaines 1 à 13 incluses	> 6x classe 3 > 0x classe 4 > 3x classes consécutives Résultat de couleur cuisson > 4,00
	Semaines 14 à 31 incluses	> 8x classe 3 > 0x classe 4 > 3x classes consécutives Couleur de cuisson > 4,00
2	Extrémités de frites foncées	> 0

	Total des points	Limite de rejet
	Total des points	> 50

* *le taux de limite de rejet est déterminé par rapport à la quantité de tubercules*

** *le taux de limite de rejet est déterminé sur la base d'un poids en kg*

6.4 Détermination de qualité produits déshydratés (Rixona)

L'échantillonnage consiste en un prélèvement composé d'au moins trois échantillons partiels prélevés à des endroits différents.

Les pommes de terre sont lavées, puis évaluées.

1. Tous les corps étrangers aux pommes de terre
2. Température
3. Calibre < 28 mm
4. Poids sous eau 28/+

Les aspects suivants de 100 tubercules sont ensuite contrôlés :

5. Coiffes argileuses
6. Dégâts du gel
7. Pourriture
8. Mildiou
9. Gale/charbon nu
10. Germes externes
11. Rugosité (rides)
12. Tubercules déformés/déchirures de croissance

13. Vert
14. Coloration bleue
15. Endommagements
16. Odeur
17. Flottantes et aspect vitreux

Après la coupe, les aspects suivants sont contrôlés :
18. Germes internes
19. Cœurs creux
20. Cœurs noirs
21. Dégâts des rongeurs
22. Brun interne
23. Mélange de variétés
24. Couleur de chair anormale

Après broyage et filtrage, les aspects suivants sont contrôlés :
25. Sucres réducteurs

Sucres réducteurs
Au minimum 10 pommes de terre sont coupées en quartiers et ensuite moulues. Les quartiers moulus sont filtrés, et la teneur de sucre dans le jus est mesurée à l'aide du système de contrôle de la glycémie. La teneur en sucre est exprimée en % des sucres réducteurs (% SR).

6.5. Normes de qualité produits déshydratés (Rixona)

Aperçu normes de qualité produits déshydratés		
	Données relatives à la qualité	Limite de rejet HDS/purée alimentaire
1	Température	< 6 °C
2	Poids sous eau flottantes incluses	< 360

	Défauts externes	Limite de rejet HDS/purée alimentaire*
1	Légers germes externes <10 mm	> 3%
2	Importants germes externes > 10 mm	> 0%
3	Rugosité (rides)	> 3%
4	Tubercules déformés	> 7,5%
5	Déchirures de croissance	> 7,5%
6	Légèrement vert	n.c.
7	Très vert	> 5%
8	Pourriture	> 2%
9	Bouts vitreux	n.c.
10	Mildiou	> 3%
11	Dégâts du gel	> 0%

	Défauts internes	Limite de rejet HDS/purée alimentaire*
1	Légers germes internes < 10 mm	> 8%
2	Importants germes internes > 10 mm	> 3%
3	Cœurs creux	n.c.
4	Cœurs noirs	> 4%
5	Légers dégâts des rongeurs	n.c.
6	Importants dégâts des rongeurs	> 15%
7	Léger brun interne	n.c.
8	Important brun interne	> 8%

Aperçu normes de qualité produits déshydratés		
	Coloration bleue et endommagements	Limite de rejet HDS/purée alimentaire*
1	Légèrement bleu de 2 mm à 10 mm	n.c.
2	Modérément bleu de 10 mm à 30 mm	n.c.
3	Fortement bleu > 30 mm	> 5%
4	Endommagement léger de 2 mm à 10 mm	n.c.
5	Endommagement modéré de 10 mm à 30 mm	> 25%
6	Endommagement important > 30 mm	> 5%

	Autres défauts	Limite de rejet HDS/purée alimentaire	
1	Terre ** Feuillage **	> 3%	
2	Corps étrangers au produit, tels que munitions, balles de golf, matières d'origine animale, pierres, verre, feuillage, restes de précédents culturaux (dont carottes, racines d'endives, cannes de maïs, bulbes (de fleurs)), fer, bois, tiges de choux de Bruxelles, parties de plantes toxiques, graines de mauvaises herbes, restes de fumier organique, mottes de tourbe, plastiques et poteaux ou autres substances indésirables, dangereuses ou explosives	> 0%	
3	Pierres **	> 0,5%	
4	Coiffes argileuses *	> 1%	
5	Légers défauts de pelure (gale, charbon nu, etc.) jusqu'à 2 mm de profondeur/couverture jusqu'à 30 % de la surface	n.c.	
6	Importants défauts de pelure (gale, charbon nu, etc.) plus de 2 mm de profondeur/ couverture > 10 % de la surface	> 5%	
7	Odeur	Défaut	
8	Mélange de variétés	Défaut	
9	Couleur de chair anormale (p.ex. violet/rouge) **	> 0%	
10	Flottantes **	> 5%	
11	Calibre < 28 mm **	> 3%	
		Limite de rejet HDS	Limite de rejet purée alimentaire
12	Sucres réducteurs mesurés dans le jus	> 0,26 % SR	> 0,61 % SR

	% de défauts	Limite de rejet HDS/purée alimentaire
	% de défauts	> 20%

* *le taux de limite de rejet est déterminé par rapport à la quantité de tubercules*

** *le taux de limite de rejet est déterminé sur la base d'un poids en kg*

6.6 Détermination de la qualité produits frais réfrigérés (Aviko precooked potato products)

Le contrôle porte sur les aspects ci-après de l'échantillon de pelure :
1. Tous les corps étrangers aux pommes de terre
2. Température (5 tubercules minimum)
3. Odeur
4. Poids sous eau 28/+

Un échantillon est prélevé pendant le déchargement. Les pommes de terre sont ensuite épluchées à l'aide d'une éplucheuse à lames ou par abrasion pour supprimer environ 70 % de la pelure des tubercules. Les aspects suivants de 100 tubercules sont ensuite contrôlés :
5. Aspect vitreux
6. Germes externes
7. Rugosité (rides)
8. Tubercules déformés
9. Déchirures de croissance
10. Vert
11. Pourriture
12. Mildiou
13. Dégâts du gel
14. Colorations bleues
15. Endommagements
16. Chitwoodi

Après la coupe, les aspects suivants sont contrôlés :
17. Germes internes
18. Cœurs creux
19. Cœurs noirs
20. Dégâts des rongeurs
21. Brun interne
22. Mélange de variétés
23. Couleur de chair anormale

Évaluation de la qualité

La qualité des pommes de terre livrées est déterminée à l'aide de l'échantillon en respectant les méthodes et normes suivantes.

Total des points

Le total des points est calculé comme suit :

1. Les tubercules ayant un seul défaut reçoivent la valeur du facteur telle que mentionné dans la colonne « facteur » de l'aperçu des normes de qualité.
2. Les tubercules ayant plusieurs défauts se voient attribuer le plus grand facteur.
3. Les valeurs de tous les 100 tubercules sont additionnées. Ceci constitue le total de points.

6.7 Normes de qualité produits frais réfrigérés (Aviko precooked potato products)

Aperçu normes de qualité produits frais réfrigérés		
	Données relatives à la qualité	Limite de rejet
1	Température	< 8 °C
2	Poids sous eau	< 310 et > 400 pommes de terre à chair ferme (dont Hansa) < 310 et > 420 pommes de terre à chair farineuse (dont Bintje)

Aperçu normes de qualité produits frais réfrigérés			
	Défauts externes	Facteur dans score final	Limite de rejet*
1	Légers germes externes < 10 mm	0	
2	Importants germes externes > 10 mm	1	> 7%
3	Rugosité (rides)	1	> 3%
4	Tubercules déformés	2	> 7%
5	Déchirures de croissance	1	> 7%
6	Légèrement vert < 1/3 de la surface de tubercule	0	> 10%
7	Très vert > 1/3 de la surface de tubercule	2	> 5%
8	Pourriture	4	> 1%
9	Bouts vitreux	1	> 10%
10	Mildiou	4	> 1%
11	Dégâts du gel	2	> 0%
12	Chitwoodi modéré 1-2 mm de profondeur	2	
13	Chitwoodi important > 2 mm de profondeur	4	> 5%
14	Points de pression si bleu et ridé	3	> 6%

	Défauts internes	Facteur dans score final	Limite de rejet*
1	Légers germes internes de 2 mm à 5 mm	1	> 6%
2	Importants germes internes > 5 mm	4	> 3%
3	Cœurs creux	4	> 6%
4	Cœurs noirs	4	> 4%
5	Légers dégâts de rongeurs < 5 mm	1	> 6%
6	Importants dégâts de rongeurs > 5 mm	4	> 3%
7	Léger brun interne < 10 % du tubercule	1	> 6 % ou > 30 % maximum par type de calibre
8	Important brun interne > 10 % du tubercule	4	> 2 % ou > 30 % maximum par type de calibre

Aperçu normes de qualité produits frais réfrigérés			
	Coloration bleue et endommagements	Facteur dans score final	Limite de rejet*
1	Légèrement bleu de 2 mm à 5 mm de surface et/ou profondeur	1	
2	Modérément bleu de 5 mm à 10 mm de surface et/ou profondeur	2	
3	Fortement bleu > 10 mm, surface et/ou profondeur	4	> 10%
4	Endommagement léger de 2 mm à 5 mm, surface et/ou profondeur	1	
5	Endommagement modéré de 5 mm à 10 mm surface et/ou profondeur	2	
6	Endommagement important >10 mm, surface et/ou profondeur	4	> 10%

Aperçu normes de qualité produits frais réfrigérés		
	Autres défauts	Limite de rejet**
1	Terre Feuillage	> 3% > 0,5%
2	Corps étrangers au produit, tels que munitions, balles de golf, matières d'origine animale, pierres, verre, feuillage, restes de précédents culturaux (dont carottes, racines d'endives, cannes de maïs, bulbes (de fleurs)), fer, bois, tiges de choux de Bruxelles, parties de plantes toxiques, graines de mauvaises herbes, restes de fumier organique, mottes de tourbe, plastiques et poteaux ou autres substances indésirables, dangereuses ou explosives	> 0%
3	Pierres	> 0,5%
4	Légers défauts de pelure (gale, charbon nu, etc.) jusqu'à 2 mm de profondeur/couverture jusqu'à 30 % de la surface	> 15%
5	Importants défauts de pelure (gale, charbon nu, etc.) plus de 2 mm de profondeur/ couverture > 10 % de la surface	> 5%
6	Odeur	Défaut
7	Mélange de variétés	Aucun
8	Couleur de chair anormale (p.ex. violet/rouge)	Défaut
9	Flottantes (pour un poids spécifique de 1.040 grammes par litre)	> 10 % de la quantité totale de tubercules

	Total des points	Limite de rejet
	Total des points	51-75 réduction > 75 rejet

* *le taux de limite de rejet est déterminé par rapport à la quantité de tubercules*

** *le taux de limite de rejet est déterminé sur la base d'un poids en kg*

6.8 Réductions et rejets

6.8.1 Fournisseurs commerciaux

L'article 6.8.1 des présentes conditions s'applique exclusivement aux contrats conclus par Aviko Potato avec un fournisseur qui ne produit pas lui-même les pommes de terre visées par les contrats.

Rejet

Lorsque les pommes de terre livrées entrent dans la catégorie « rejet », Aviko Potato en informe le fournisseur dans les 2 heures suivant l'échantillonnage pendant les heures de bureau, en dehors des heures de bureau dans les 16 heures et, pour les pommes de terre à transformer en produits frais réfrigérés, dans les 48 heures suivant l'échantillonnage. En cas de défauts cachés, de corps étrangers aux pommes de terre et de réclamations en matière de sécurité alimentaire, Aviko Potato en informe le fournisseur dans un délai raisonnable, après cette découverte.

Si un ou plusieurs aspects donnent lieu au rejet du lot, Aviko Potato a le droit de rejeter le lot ou le restant et de refuser les pommes de terre, sans être tenue à une quelconque indemnisation.

Outre le droit de rejet, Aviko Potato a également le droit de transformer les pommes de terre moyennant une réduction, raisonnable et juste, à fixer par Aviko Potato.

Dans l'éventualité où les pommes de terre destinées à la livraison seraient rejetées, Aviko Potato a le droit d'exiger que le fournisseur livre des pommes de remplacement répondant évidemment aux exigences convenues. Si Aviko Potato renonce à son droit à la livraison de remplacement, le fournisseur est tenu de l'indemniser.

En cas de divergence d'opinion entre Aviko Potato et le fournisseur concernant les résultats de l'évaluation de la qualité réalisée par l'inspecteur, la partie la plus diligente peut demander, aux frais de la partie qui succombe, à Stichting Geschillen in de Landbouw (médiateur pour les litiges agricoles) de désigner un expert qui déterminera de façon contraignante pour les parties si la partie a respecté les exigences convenues. Une telle demande doit être soumise par écrit à Stichting Geschillen in de Landbouw c.a. (Postbus 245, 6700 AE Wageningue, Pays-Bas, tél. +31 317-424181, fax + 31 317-424313, courriel : info@iar.nl) dans les 24 heures suivant l'évaluation de qualité par l'inspecteur, à défaut de quoi ce droit échoit, et le résultat de l'évaluation de l'inspecteur devient irrévocable, incontestable et contraignant pour les deux parties.

En cas de divergence d'opinion entre Aviko Potato et le fournisseur sur les défauts cachés, les corps étrangers aux pommes de terre, les réclamations en matière de

sécurité alimentaire et/ou l'étendue des dommages ou d'autres litiges pour lesquels la désignation d'un expert est souhaitable, la partie la plus diligente peut, dans un délai raisonnable, demander à Stichting Geschillen in de Landbouw c.a. de désigner un expert. Le résultat de cette expertise est contraignant pour Aviko Potato et pour le fournisseur.

6.8.2 Producteurs
L'article 6.8.2 des présentes conditions s'applique exclusivement aux contrats qu'Aviko Potato a conclus avec le producteur des pommes de terre visées par les contrats.

Rejet
Lorsque les pommes de terre livrées entrent dans la catégorie « rejet », Aviko Potato en informe le fournisseur dans les 2 heures suivant l'échantillonnage pendant les heures de bureau, en dehors des heures de bureau dans les 16 heures et pour les pommes de terre à transformer en produits frais réfrigérés dans les 48 heures suivant l'échantillonnage. En cas de défauts cachés, de corps étrangers aux pommes de terre et de réclamations en matière de sécurité alimentaire, Aviko Potato en informe le fournisseur dans un délai raisonnable, après cette découverte.

En cas de rejet, Aviko Potato a le droit, d'un accord commun avec le fournisseur, de donner aux pommes de terre une autre destination moyennant une réduction à fixer par Aviko Potato. La réduction équivaut à la moins-value de cette nouvelle destination par rapport aux pommes de terre pour frites au marché journalier le jour du rejet, et comprend les éventuels frais supplémentaires de vente, de transformation, ainsi que de transport, et les différences de tare éventuelles. En cas de plus-value, le prix contractuel est le prix maximal. Si un lot qui ne satisfait pas aux exigences de qualité est adapté à la transformation, ledit lot peut éventuellement être lavé ou être lavé avant passage en bain de sel. Les coûts afférents sont à la charge du fournisseur. Si le lot doit être trié, les coûts afférents sont également à la charge du fournisseur. En outre, les frais de logistique supplémentaires sont à la charge du fournisseur.

Si le lot de pommes de terre ne convient pas dans son intégralité et est donc définitivement rejeté, un règlement est trouvé en concertation avec le fournisseur pour l'écoulement du lot. Les éventuels frais d'écoulement sont à charge du fournisseur. Si le fournisseur est dans l'impossibilité de remplacer la quantité rejetée par des pommes de terre de même variété cultivées dans son exploitation, ou par des pommes de terre d'une autre variété cultivée dans son exploitation et convenant à la transformation par Aviko, le contrat restant est tout d'abord imputé, puis les différents contrats de quantité nette par date de signature, en commençant par le contrat conclu en dernier. En cas de date de conclusion identique d'un contrat à prix fixe, d'un contrat garantie frites et d'un contrat commun avec une quantité nette, la quantité nette du contrat commun est tout d'abord imputée, puis la quantité nette du contrat garantie frites, et enfin la quantité

nette du contrat à prix fixe. Dans l'éventualité où un contrat conclu au prix du marché a été ultérieurement transformé en contrat à prix fixe, la date de modification en prix fixe vaut comme date de contrat.

En cas de divergence d'opinion entre Aviko Potato et le fournisseur concernant les résultats de l'évaluation de la qualité réalisée par l'inspecteur, la partie la plus diligente peut demander, aux frais de la partie qui succombe, à la Commission des Producteurs de pommes de terre (« Aardappelcommissie »), dénommée ci-après ATC, d'intervenir en tant que médiateur. Le fournisseur doit introduite une telle requête par écrit à l'ATC au plus tard dans les 24 heures suivant la communication de l'évaluation de l'inspecteur - sous peine de déchéance de son droit de contester l'évaluation de la qualité - à défaut de quoi l'évaluation de la qualité de l'inspecteur est contraignante entre les parties. Si, pour quelque raison que ce soit, l'ATC n'obtient pas de compromis, le fournisseur doit demander à Stichting Geschillen in de Landbouw à Wageningue, Pays-Bas, de désigner un expert aux frais de la partie qui succombe, conformément aux conditions d'achat VAVI (Association pour l'industrie de transformation de la pomme de terre). Cet expert décide si le lot répond ou non aux exigences convenues.

La décision de l'expert est contraignante pour les parties. La requête à Stichting Geschillen in de Landbouw c.a. doit être introduite par écrit, sous peine de déchéance des droits, au plus tard dans les 24 heures après qu'il a été établi que l'ATC n'est pas parvenue à un compromis entre les parties, à défaut de quoi le résultat de l'évaluation de l'inspecteur devient irrévocable, incontestable et contraignant pour les deux parties (Stichting Geschillen in de Landbouw, Postbus 245, 6700 AE Wageningue, Pays-Bas, tél.+31 317-424181, fax +31 317-424313, courriel : info@iar.nl).

En cas de divergence d'opinion entre Aviko Potato et le fournisseur sur les défauts cachés, les corps étrangers aux pommes de terre, les réclamations en matière de sécurité alimentaire et/ou l'étendue des dommages ou d'autres litiges pour lesquels la désignation
d'un expert est souhaitable, la partie la plus diligente peut, dans un délai raisonnable, demander à Stichting Geschillen in de Landbouw c.a. de désigner un expert. Le résultat de cette expertise est contraignant pour Aviko Potato et pour le fournisseur.

Contrôle de la méthode d'échantillonnage et d'évaluation de la qualité
Au minimum une fois par trimestre, la méthode d'échantillonnage et d'évaluation de la qualité est contrôlée par l'ATC au moyen d'un test non annoncé.

En ce qui concerne l'échantillonnage, elle évalue si le volume de l'échantillon et la façon dont l'échantillon est pris sont conformes à ce qui est décrit à ce sujet sous le point 6.1 (échantillonnage). En ce qui concerne l'évaluation de la qualité, elle contrôle si la détermination de la qualité, les méthodes et les normes de qualité appliquées

par Aviko Potato sont conformes à ce qui est décrit sous les points 6.2 à 6.7 inclus (Détermination de qualité, méthode de qualité et normes de qualité).

Contrôle de tarage
Au minimum une fois par trimestre, le tarage effectué par Aviko Potato est contrôlé par l'ATC au moyen d'un test non annoncé afin de s'assurer qu'il est fait de manière correcte. Pour ce qui est de l'échantillonnage, elle évalue si l'échantillonnage et le volume de l'échantillon sont conformes aux dispositions reprises sous le point 7.1 (échantillonnage). Pour ce qui est de la méthode appliquée, elle contrôle si elle est conforme aux dispositions sous le point 7.2 (méthode). L'ATC juge également si la méthode de tarage tient compte des pertes qui en résultent pour la transformation du produit aux fins desquelles les pommes de terre ont été achetées. En cas de circonstances de croissance exceptionnelles en raison desquelles, de l'avis d'Aviko Potato et l'ATC, une part importante de la matière première néerlandaise ne répond pas aux normes d'acceptation standard de l'usine, Aviko Potato s'efforcera d'amener l'usine à faire occasionnellement ou temporairement des adaptations afin de pouvoir quand même transformer la matière première.

7) Tarage

7.1 Échantillonnage
Pour les besoins du tarage des pommes de terre livrées à Aviko Potato, un échantillon d'environ 25 kg est prélevé lors de la détermination de la qualité avant le traitement en usine. L'échantillonnage est effectué automatiquement par un dispositif d'échantillonnage, ou sinon manuellement. Dans les deux cas, au moins trois échantillons partiels doivent être prélevés dans chaque camion pour composer l'échantillon. Les aspects suivants dudit échantillon sont contrôlés :
1. Terre et corps étrangers aux pommes de terre
2. Tare fourragère
3. Flottantes
4. Calibre et calibre < 28 mm (le cas échéant)

Le tarage après nettoyage a lieu dans un délai de 7 jours ouvrables suivant la livraison dans l'entreprise d'Aviko Potato ou dans l'entreprise du destinataire.

7.2 Méthode

Terre et corps étrangers aux pommes de terre
Terre, pierres et autres corps étrangers aux pommes de terre, calibre 0-28 mm, tout comme le feuillage, les pousses (branches) et les restes de racines (dont racines d'endives, cannes de maïs) ne sont pas comptés dans le net des pommes de terre. L'élimination de la terre, des mottes, pierres, calibres < 28 mm et autres corps étrangers aux pommes de terre est facturée au fournisseur.

Tare fourragère
La tare fourragère n'est pas comptée dans le net des pommes de terre. La tare fourragère englobe les pommes de terre déformées, fortement vertes, ridées/rugueuses, (partiellement) pourries, infectées par le mildiou ou par un Chitwoodi (important), et celles qui présentent des déchirures de croissance, des cassures/coupures partielles et/ou des symptômes de nanisme.

Flottantes
Les flottantes ne sont pas comptées dans le net des pommes de terre. Le pourcentage de flottantes (base de poids) est déterminé en plaçant les pommes de terre dans un récipient d'eau avec un poids spécifique de 1.060 grammes (pommes frites et produits déshydratés) et de 1.040 grammes (produits frais réfrigérés) par litre.

Grosseur et calibre < 28 mm
Les calibres inférieurs et supérieurs non permis n'étant pas comptés dans le net des pommes de terre, les tolérances (= limites de rejet) appliquées sont mentionnées dans l'aperçu des normes de qualité.

8) Transfert de risque

Le risque des pommes de terre approvisionnées passe du fournisseur à Aviko Potato après qu'Aviko Potato ou le client d'Aviko Potato, à l'arrivée à l'adresse de livraison, a approuvé la qualité des pommes de terre, à moins que des défauts manifestes et traçables qui n'ont pas été découverts lors de l'échantillonnage soient ensuite constatés dans le lot de pommes de terre concerné.

Toute responsabilité d'Aviko Potato pour des dommages, quels qu'ils soient, que le fournisseur a subis, est exclue.

9) Prix

9.1 Délai de paiement
Aviko Potato paiera les pommes de terre approuvées et acceptées 30 jours après la fin du délai de livraison convenu au cours duquel des livraisons ont été effectuées. A défaut, Aviko Potato est redevable d'un intérêt de 0,75 % par mois. Aviko Potato ne sera jamais redevable de frais extrajudiciaires.

9.2 Fournisseurs commerciaux
L'article 9.2 des présentes conditions s'applique uniquement aux contrats conclus par Aviko Potato avec un fournisseur qui ne cultive pas lui-même les pommes de terre visées par les contrats.

Le prix vaut, comme le contrat l'indique, pour la quantité nette de pommes de terre livrées.

9.3 Producteurs
L'article 9.3 des présentes conditions s'applique uniquement aux contrats qu'Aviko Potato conclut avec le producteur des pommes de terre visées par les contrats.

Contrat à prix fixe
Le prix convenu mentionné dans le contrat d'achat de pommes de terre d'Aviko Potato est le prix de base. Ce dernier ne correspond pas obligatoirement au prix effectivement à payer. Le prix effectivement à payer est en fait le prix de base majoré ou minoré de primes/réductions éventuelles mentionnées dans le contrat d'achat de pommes de terre Aviko Potato.

Contrat de garantie frites
Voir les explications du contrat d'achat pommes de terre Aviko Potato.
Contrat commun avec ou sans prévente
Le prix final résulte du résultat du contrat commun durant toute l'année de récolte (voir le règlement ATC Aviko Potato ; le Règlement Pool Aviko Potato et le Contrat d'achat de pommes de terre d'Aviko Potato) comme mentionné dans les explications du contrat d'achat de pommes de terre Aviko Potato.

Contrat au prix du marché
Voir les explications du contrat d'achat pommes de terre Aviko Potato.

Calibre 28-40 mm
Les pommes de terre de calibre 28-40 mm d'un contrat 40/+ sont décomptées au prix du jour à payer par Aviko Potato (non valable pour les contrats de tonnes nettes).

9.4 Débouchés alternatifs
Sont notamment considérés comme faisant partie des coûts déduits des rendements, les coûts de stockage et de commercialisation des pommes de terre. Si des pommes de terre visées par un contrat ne sont pas collectées, il n'est pas procédé au paiement de leur retrait.

10) Vente de plants

10.1 Conditions du secteur
10.1.1 À tous les contrats de vente de plants par Aviko Potato à des tiers, dénommés ci-après « cocontractants », s'appliquent exclusivement les dispositions de ce chapitre des conditions Aviko Potato, ainsi que les articles 11.2.2 et 11.3 desdites conditions. Sont également d'application en complément, dans la mesure où elles ne sont pas contraires au contrat ni à la partie visée à la phrase précédente des conditions Aviko Potato, les Conditions commerciales générales pour plants de pommes de terre 2018 avec règlement d'arbitrage afférent (adoptés par NAO, LTO, VAVI et NAV), ci-après dénommés « conditions du secteur ».

10.1.2 Tous les litiges sont tranchés par arbitrage conformément au règlement d'arbitrage des conditions du secteur. L'arbitrage aura lieu en première et en deuxième instance à Wageningue et en langue néerlandaise. Le bureau d'arbitrage (Stichting Geschillen in de Landbouw c.a.) est établi à 6700 AE Wageningue, postbus 245 (info@iar.nl, tél. : (+31) 317-424181, fax : (+31) 317-424313).

10.1.3 Outre les dispositions des articles 10.1.1 et 10.1.2, Aviko Potato a toujours le droit d'assigner le cocontractant devant le tribunal de Rotterdam, Pays-Bas, au sujet de créances qui ne sont pas contestées dans les 30 jours suivant la date de facturation.

10.2 Responsabilité
10.2.1 La responsabilité d'Aviko Potato se limite au montant le plus bas des deux montants suivants : le montant de la facture des marchandises auxquelles se rapportent les réclamations fondées et les dommages ou un montant de 25 000,00 €. Aviko Potato n'est jamais responsable des dommages indirects, dommages consécutifs et pertes de rendements.

10.2.2 Aviko Potato ne lave et ne coupe pas les plants. Si la partie cocontractante souhaite des plants lavés et/ou coupés, elle doit s'en charger elle-même après la livraison et par conséquent après le transfert de propriété à la partie cocontractante. Le lavage et/ou la coupe des plants a (ont) toujours lieu pour le compte et au risque de la

partie cocontractante. Aviko Potato ne peut être tenue pour responsable des dommages résultant de maladies de quarantaine, dont la pourriture brune, la pourriture annulaire et le Chitwoodi.

10.3 Force majeure
10.3.1 Toutes les ventes d'Aviko Potato ont lieu sous réserve de récolte. Lorsque, suite à une récolte décevante en termes de quantité et/ou de qualité des pommes de terre, une quantité substantiellement moindre de produit est disponible, ce qui englobe également le rejet par des instances compétentes, que ce qui pouvait être raisonnablement prévu lors de la conclusion du contrat, Aviko Potato a le droit de diminuer en conséquence les quantités qu'elle vend. Cela vaut entre autres quand les produits achetés par Aviko Potato sous contrat de culture sont insuffisants pour satisfaire tous les acheteurs d'Aviko Potato. En livrant ladite quantité réduite, Aviko Potato remplit entièrement ses obligations de livraison. Le cas échéant, Aviko Potato n'est pas tenue de livrer des produits de remplacement et n'est pas responsable non plus de quelque dommage que ce soit.

10.3.2 En complément des conditions du secteur, Aviko Potato peut en appeler à la force majeure en cas de grève, interruption de travail, mesures gouvernementales et/ou prescriptions qui gênent, retardent ou empêchent l'exécution du contrat, manque de moyens de transport, problèmes sur le trajet du transport, interruption de la livraison d'énergie et de produits, stock insuffisant suite notamment aux conditions météorologiques et maladies, ainsi que de pannes techniques.

10.3.3 Pendant la durée de la force majeure, Aviko Potato a le droit de suspendre ses obligations. Dans l'éventualité où l'on ne pourrait plus exiger raisonnablement qu'Aviko Potato respecte ses obligations suite à la force majeure, ce qui vaut en tout cas quand la force majeure se prolonge durant plus de 30 jours, Aviko Potato a le droit de résilier le contrat sans que personne n'ait droit à un dédommagement.

10.4 Droit d'obtenteur (certificat d'obtention végétale)
10.4.1 Les plants de pommes de terre ne peuvent être plantés que par le cocontractant lui-même. Le cocontractant ne peut pas (re)vendre les plants de pommes de terre.

10.4.2 En concluant le contrat de vente, le cocontractant accorde à Aviko Potato, à ses représentants et au titulaire de la licence de la variété le droit de contrôler et de tester toutes les parcelles où les plants sont plantés, ainsi que le lieu de stockage (temporaire) des plants. Le cocontractant est tenu d'indiquer les parcelles concernées dès que la demande en est faite.

10.4.3 En cas de vente de plants protégés par un certificat d'obtention végétale, le cocontractant est tenu de donner directement accès à son entreprise et aux pommes

de terre, soit au champ, soit en stockage, aux instances de contrôle qui effectuent des contrôles au nom du porteur du droit d'obtenteur. Le cocontractant doit également accorder l'accès aux documents administratifs, dont les factures, qui sont pertinents pour l'enquête.

10.4.4 Si Aviko Potato est impliquée dans une procédure au sujet du droit d'obtenteur ou de droits industriels et/ou intellectuels, le cocontractant est tenu d'apporter son concours tel que souhaité par Aviko Potato, notamment pour le recueil de pièces justificatives.

10.5 Paiement

10.5.1 Sauf accord contraire, le cocontractant est tenu de payer les factures dans les 30 jours à compter de la date de facture, même si les marchandises ont été endommagées ou perdues après la livraison. Si le cocontractant ne paye pas à l'échéance convenue, il est redevable d'un intérêt de 0,75 % par mois, sans nécessité de constitution en demeure.

10.5.2 À tout moment, Aviko Potato a le droit de demander au cocontractant un cautionnement au moyen d'une garantie bancaire. Si le cocontractant ne lui remet pas la garantie bancaire dans le délai fixé par elle, Aviko Potato a le droit de suspendre et/ou résilier le contrat et de réclamer un dédommagement total de la part du cocontractant.

10.5.3 Aviko Potato reste propriétaire des marchandises livrées jusqu'à ce que le cocontractant ait payé tout ce qu'il doit à Aviko Potato. En concluant le contrat d'achat, le cocontractant donne irrévocablement son consentement et mandat à Aviko Potato pour pénétrer sur les terrains et dans les bâtiments du cocontractant pour exercer sa réserve de propriété et reprendre les marchandises livrées.

10.5.4 Les factures en souffrance peuvent à tout moment être décomptées par Aviko Potato et les sociétés du groupe Aviko Potato avec les créances que le cocontractant a ou aura sur Aviko Potato ou les sociétés du groupe Aviko Potato, dont les créances pour pommes de terre livrées.

10.6 Utilisation

Le cocontractant ne peut utiliser les plants de pommes de terre livrés par Aviko Potato que pour la culture de pommes de terre de consommation.

11) Dispositions finales

11.1 Fournisseurs commerciaux

11.1.1 Applicabilité

L'article 11.1 des présentes conditions s'applique exclusivement aux contrats qu'Aviko Potato conclut avec un fournisseur qui ne produit pas lui-même les pommes de terre visées par les contrats.

11.1.2 Médiation

En cas de litige lié à (un défaut dans) l'exécution des contrats auxquels s'appliquent les présentes conditions ou d'autres contrats qui en sont un corollaire ne pouvant être résolu par concertation entre les parties, les parties s'efforcent, avant de s'en remettre à l'instance d'arbitrage compétente, de régler le litige par une médiation conformément au règlement de Stichting Nederlands Mediation Instituut, tel que formulé à la date de signature des contrats auxquels s'appliquent les présentes conditions ou d'autres contrats qui en sont un corollaire. Le cas échéant, la partie la plus diligente doit adresser une demande écrite de médiation à cette fin auprès de Stichting Geschillen in de Landbouw c.a., Postbus 245, NL-6700 AE Wageningue.
La partie la plus diligente notifiera par courrier ou courriel son intention de recourir à la médiation au cocontractant.

Si la partie la plus diligente n'a pas reçu, dans les 15 jours suivant la notification mentionnée à l'alinéa précédent, une réponse du cocontractant précisant qu'il est lui aussi disposé à régler le litige par voie de médiation, le litige sera tranché par arbitrage de Stichting Geschillen in de Landbouw c.a. conformément au règlement d'arbitrage de celle-ci.

11.1.3 Arbitrage

Les litiges découlant de contrats auxquels s'appliquent les présentes conditions (à l'exception de l'article 10) ou découlant d'autres contrats qui en sont un corollaire seront, à l'exclusion du tribunal civil, tranchés par arbitrage de la manière indiquée dans le règlement d'arbitrage de Stichting Geschillen in de Landbouw c.a. à Wageningue. L'arbitrage a lieu à Wageningue. La langue véhiculaire y est le néerlandais.

11.2 Producteurs

11.2.1 Applicabilité

L'article 11.2 des présentes conditions s'applique exclusivement aux contrats qu'Aviko Potato conclut avec le producteur des pommes de terre visées par les contrats.

11.2.2 Médiation par l'ATC

En cas de litige entre Aviko Potato et un fournisseur portant sur l'exécution du contrat auquel s'appliquent les présentes conditions ou d'autres contrats qui en sont un corollaire et ne pouvant pas être réglé à l'amiable, la partie la plus diligente peut demander à l'ATC de servir de médiateur.

Une telle requête doit être introduite par écrit à l'ATC à l'adresse d'Aviko Potato, à l'attention de l'ATC, Postbus 171, 8250 AD Dronten, Pays-Bas, aardappeltelergroep@avikopotato.nl, avec mention du litige et de la demande de médiation.

Après réception de ladite requête, l'ATC désignera en son sein trois membres dont l'un représente la région d'implantation de l'entreprise du fournisseur. Après audition des parties ou après leur avoir offert la possibilité d'expliquer leur point de vue, lesdits membres tenteront de parvenir à un compromis. Les frais de médiation seront à la charge d'Aviko Potato et du fournisseur, à parts égales.

Si les membres de l'ATC ne parviennent pas à un compromis entre les parties ou si les parties ou l'une d'elles ne désire(nt) pas utiliser la possibilité de médiation de l'ATC, le litige sera tranché, à l'exclusion du tribunal civil, au moyen d'un arbitrage par Stichting Geschillen in de Landbouw c.a.

11.2.3 Arbitrage

Les litiges découlant de contrats auxquels s'appliquent les présentes conditions (à l'exception de l'article 10) ou découlant d'autres contrats qui en sont un corollaire seront, à l'exclusion du tribunal civil, tranchés par arbitrage de la manière indiquée dans le règlement d'arbitrage de Stichting Geschillen in de Landbouw c.a. à Wageningue. L'arbitrage a lieu à Wageningue. La langue véhiculaire y est le néerlandais.

11.3 Droit applicable et délais de prescription

Le cocontractant est tenu - sous peine de déchéance de tous ses droits, dont le droit de demander un arbitrage - de faire la demande d'arbitrage dans les trois mois après constatation que le litige ne peut être réglé à l'amiable. Le délai de trois mois commence à courir après que a) le processus de médiation est interrompu sans que cela ait conduit à un accord général entre les parties ou bien b) l'une des parties communique à l'autre partie qu'elle ne désire pas de médiation ni intervention de l'ATC. Tous les contrats conclus avec Aviko Potato sont régis exclusivement par le droit néerlandais. Les dispositions de la Convention des Nations Unies sur les contrats de vente internationale de marchandises (Vienne, 1980) (CVIM) ne s'appliquent pas.

Toute créance de la partie adverse contre Aviko Potato se prescrit - à moins que la créance se prescrive plus tôt en raison des conditions du secteur applicables - au bout d'une année après la naissance de la créance.

En cas de différences entre le texte néerlandais des présentes conditions et leurs traductions, ainsi que pour l'interprétation de ces conditions générales, le texte néerlandais prévaut. Dans l'éventualité où l'une ou plusieurs dispositions de ces conditions seraient nulles ou annulables, les autres dispositions resteraient intactes.

Dronten, janvier 2021

www.avikopotato.nl

Adresse
De Dommel 28
8253 PL Dronten
The Netherlands

Adresse postale
Postbus 171
8250 AD Dronten
The Netherlands

T. +31 (0)321 32 80 80
E. mail@avikopotato.nl