Aviko Potato

Bedingungen 2024 (Anbau)

ANFANGEN

Inhaltsangabe

1) Allgemeines 4

2) Anbauregistrierung und Nahrungsmittelsicherheit 4

2.1 Allgemeines 4
2.2 Zertifikate, Nachverfolgbarkeit und Audits/Rückruf 4
2.3 Anbauregistrierung 6
2.4 Datennutzung 7
2.5 Relevante Daten bei Lieferung 7
2.6 Pflanzenschutz/Keimhemmung/Düngemittel etc. 7
2.7 Produktfremde Bestandteile und Pflanzenreste aufgrund von Rotation 8
2.8 Meldung von Zwischenfällen 9
2.9 Sonstiges 9
2.10 Schlussbestimmung 10
2.11 Anbaubetreuung Anbau/Lagerung 10

3) Anbau und Lieferung 11

3.1 Zusatzbedingungen 11
3.2 Mengen und Sorten 11
3.3 Liefertermin 13
3.4 Verladung 14
3.5 Höhere Gewalt 14

4) Gewichtsfeststellung 15

5) Probenahme und Qualitätskontrolle 15

5.1 Probenahme 15
5.2 Qualitätskontrolle Pommes frites u. a. vorgebackene Kartoffelprodukte 17
5.3 Qualitätsnormen Pommes frites u. a. vorgebackene Kartoffelprodukte 19
5.4 Qualitätskontrolle getrocknete Produkte (Rixona) 22
5.5 Qualitätsnormen getrocknete Produkte (Rixona) 23
5.6 Preisabzug und Annahmeverweigerung 26

6) Tarierung **28**
6.1 Probenahme 28
6.2 Methode 29

8) Preis **30**
8.1 Fakturierung 30
8.2 Zahlungsfrist 31
8.3 Vertragsarten 31
8.4 Verrechnungsberechtigung 32
8.5 Abtransport 32

9) Schlussbestimmungen **32**
9.1 Vermittlung durch den ATC (aardappeltelerscommissie) 32
9.2 Schiedsgericht 33
9.3 Anzuwendendes Recht und Verjährungsfristen 33

1) Allgemeines

Wenn Aviko Potato B.V., nachfolgend zu bezeichnen als Aviko Potato, mit einem Kartoffelerzeuger, nachfolgend zu bezeichnen als Vertragspartei, Lieferant oder Kartoffelerzeuger, einen Kaufvertrag über die Lieferung von Kartoffeln abschließt, gelten für diesen Vertrag die „Aviko Potato Bedingungen (Anbau)", sofern von diesen im Vertrag nicht ausdrücklich schriftlich abgewichen wird.

Der Lieferant erklärt durch den Abschluss eines Vertrags mit Aviko Potato, in dem auf diese Aviko Potato Bedingungen (Anbau) verwiesen wird, die Aviko Potato Bedingungen (Anbau) und die im Nachfolgenden genannten Bedingungen erhalten und gelesen zu haben, diese zu akzeptieren und danach zu handeln.

Die durch Aviko Potato abzunehmenden Partien Kartoffeln müssen, unter Einhaltung der Bestimmungen in diesen Aviko Potato Bedingungen (Anbau), für die Verarbeitung zu den im Vertrag und/oder in der Kaufbestätigung genannten Produkten geeignet sein. In Kapitel 5 werden die Qualitätskontrolle und -normen beschrieben, wobei aufgeführt ist, für welche Verarbeitungszwecke sie gelten. Die zu liefernden Kartoffeln werden gemäß den besonderen Bestimmungen des Verarbeitungszweckes, der im Kaufvertrag und/ oder in der Kaufbestätigung angegeben ist, beurteilt. Sie müssen diesen speziellen Anforderungen entsprechen.

2) Anbauregistrierung und Nahrungsmittelsicherheit

2.1 Allgemeines

Die von Aviko Potato zukünftig abzunehmenden Kartoffeln müssen zum Lieferzeitpunkt sowohl allen behördlichen Vorschriften in Bezug auf die Verwendung und Anwendung von Pflanzenschutzmitteln und Pestiziden als auch in Bezug auf die festgesetzten Toleranzen für Pflanzenschutzmittel- und Pestizidrückstände und Schwermetalle bzw. anderen staatliche Vorschriften in Bezug auf die Verwendung oder die Verarbeitung und dem Konsum von Kartoffeln entsprechen.

2.2 Zertifikate, Nachverfolgbarkeit und Audits/Rückruf

Die Kartoffeln und (Kartoffeln anbauende und Zuliefer-)Betriebe müssen im Rahmen der Lebensmittelsicherheit zertifiziert sein. Im Folgenden sind die von Aviko Potato akzeptierten Zertifikate aufgeführt. Die Lieferung von Kartoffeln ohne gültiges Lebensmittelsicherheitszertifikat ist ausgeschlossen.

- Für niederländische Erzeuger sind die folgenden Zertifikate akzeptiert:
  1) das aktuelle „Voedselveiligheid Certificaat Aardappelen Verwerkende Industrie (VVA(K)-certificaat)“ (Lebensmittelsicherheitszertifikat für die Kartoffeln verarbeitende Industrie) oder
  2) die aktuelle, von der FoodPLUS GmbH herausgegebene Global-Gap-Richtlinie.
- Für deutsche Erzeuger ist ergänzend zu den niederländischen Zertifikaten die QS-GAP zulässig.
- Für belgische und französische Erzeuger ist ergänzend zu den niederländischen Zertifikaten der Vegaplan zulässig.
- Abweichende Zertifikate sind nicht zulässig, bis Aviko Potato dazu schriftlich Zustimmung erteilt hat. Wenn Aviko Potato gewillt ist, die abweichenden Zertifikate zuzulassen, müssen die abweichenden Zertifikate nach Ermessen von Aviko Potato mindestens und nachweislich gleichwertig sein.

Der Lieferant prüft, ob die Partie sämtlichen Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit entspricht. Der Lieferant muss auf Wunsch von Aviko Potato spätestens bei der Lieferung die betreffenden Zertifikate (digital) an Aviko Potato übergeben. Lieferanten und Erzeuger müssen bei (Übungs-)Rückrufen (der Rückruf von Produkten aus dem Markt) alle von Aviko Potato verlangten Daten (darunter mindestens Anbauregistrierung und Zertifikat) innerhalb von zwei Stunden vorlegen können. Der Lieferant wird solchen Aufforderungen mit höchster Priorität Folge leisten.

Mit dem Abschluss eines Liefervertrags mit Aviko Potato erteilt der Lieferant den Kontrollstellen den Auftrag und die Genehmigung, Aviko Statusinformationen und andere Informationen bezüglich der Lebensmittelsicherheitszertifizierung zur Verfügung zu stellen. Diese Genehmigung ist unwiderruflich. Darüber hinaus erteilt der Lieferant Aviko Potato durch den Abschluss des Liefervertrags die unwiderrufliche Vollmacht, auch im Namen des Lieferanten Informationen bei den zuständigen Stellen einzuholen. Der Lieferant selbst wird darüber hinaus dafür sorgen, dass die Kontrollstellen spätestens 10 Werktage nach Abschluss des Liefervertrags im Besitz der Vollmacht für die Erteilung der relevanten Daten an Aviko Potato sind.

Ergänzende Anforderungen

Biokartoffeln müssen allen geltenden Vorschriften (wie z. B. denen von Skal) entsprechend erzeugt werden und völlig frei von (Rückständen von) Pflanzenschutz- und Antikeimungsmitteln sein.

Transport
Die von Aviko abzunehmenden Kartoffeln dürfen ausschließlich von HACCP-zertifizierten Spediteuren transportiert werden. Der Lieferant steht dafür ein und haftet uneingeschränkt für alle Schäden, wenn entgegen dieser Verpflichtung gehandelt wird, und ist außerdem verpflichtet, auf Wunsch von Aviko Potato Ersatzkartoffeln zu liefern.

2.3 Anbauregistrierung

Der Lieferant muss spätestens bis zum 15. Juni des Kalenderjahres, in dem die zu liefernden Kartoffeln erzeugt werden, über das Extranet von Aviko Potato (Anbauregistrierung) oder über ein Betriebsmanagementsystem die Parzellen, die (vermutlich) für Aviko Potato vorgesehen sind, angemeldet und an Aviko Potato gesendet haben. Der Lieferant hat so viele Parzellen anzumelden, dass die angemeldeten Flächen mindestens der Lieferverpflichtung entsprechen. Aviko Potato ist berechtigt, vor dem Anbau bestimmter Sorten zusätzliche Anforderungen an die Wahl der Parzellen zu stellen. Sollte der Kartoffelerzeuger gegen diesen Artikel 2.3. verstoßen, dann erlischt das Recht des Erzeugers, sich auf höhere Gewalt zu berufen.

Als Parzelle gilt ein zusammenhängender Block Kartoffeln mit einer einzigen Kartoffelsorte.

Der Erzeuger ist verpflichtet, Aviko Potato die Anbauregistrierung zwei Tage vor der Lieferung vollständig ausgefüllt zu übergeben. Bei Lieferung ab Lager muss das Anbauregistrierungsformular für den Anbauabschnitt bis spätestens 15. November des Kalenderjahrs, in dem die zu liefernden Kartoffeln erzeugt wurden, Aviko Potato vorgelegt werden. Zwei Tage vor der Lieferung oder spätestens am 15. November muss der Erzeuger die Registrierung als „vollständig“ kennzeichnen.

Erzeuger, die aus eingelagertem Vorrat liefern, müssen in der von Aviko Potato dafür bereitgestellten Anwendung die Verwendung von Antikeimungsmitteln unmittelbar bei der Anwendung stets registrieren.

Eine andere Art der Anlieferung über das Extranet von Aviko Potato oder ein eigenes Managementpaket, das die Daten an Aviko Potato weiterleitet, ist nicht zulässig. Aviko Potato ist berechtigt, die Verladung der Kartoffeln zu verweigern und/oder die Bezahlung der Kartoffeln aufzuschieben, solange sie nicht alle Anbau- und/oder Keimregistrierungsformulare erhalten hat und/oder die Registrierungen unvollständig sind.

2.4 Datennutzung

Aviko Potato unterschreibt den Verhaltenskodex zu Datennutzung im Ackerbau der Branchenorganisation Ackerbau. Die Rechte und Pflichten des Lieferanten und von Aviko Potato, die sich aus diesen Verhaltenskodex ergeben, werden in der folgenden Bestimmung der Einkaufsbedingungen geregelt. Durch den Abschluss eines Vertrags/einer Vereinbarung mit Aviko Potato gewährt der Lieferant Aviko Potato, mit Aviko Potato verbundenen Gruppengesellschaften und von Aviko Potato beauftragten Dritten unwiderruflich die Zustimmung/Vollmacht für die Verwendung von verschiedenartigen (Roh-)Daten (wie z.B. Anbauregistrierung, durchgeführte Messungen, Lebensmittelsicherheitsdaten, Personendaten usw.), die mit der Erzeugung und Lagerung des gesamten Anbaujahres verbunden sind und die im Rahmen dieses Vertrags oder auf Wunsch vom Lieferanten an Aviko Potato erteilt werden.

Die erteilten Informationen werden verwendet für a) die Anbauverbesserung im weitesten Sinne, b) die Berichterstattung über die Lebensmittelsicherheit und Nachhaltigkeit auf Gruppenebene, c) die Vorlage an Kunden auf deren Wunsch, d) die Aushändigung an Lieferanten, falls erforderlich, für die Lebensmittelsicherheit und Qualitätsoptimierung, e) die Betriebsoptimierung/-sicherung von Aviko Potato und f) für den Ausbau des Kenntnisstandes. Aviko Potato wird diese Daten niemals an Dritte veräußern. Die eventuelle Veröffentlichung erfolgt auf Gruppenebene bzw. auf Erzeugernummer, die „Dritte“ nicht erkennen können. Die durch Bearbeitungen erhaltenen Daten/Kenntnisse werden Eigentum von Aviko Potato und den mit Aviko Potato verbundenen Gruppengesellschaften.

2.5 Relevante Daten bei Lieferung

Der Lieferant gibt beim ersten Kontakt zu Logistik für die Einplanung einer Parzelle oder eines Lagers Folgendes an:

1. die Sicherheits- bzw. Wartefrist einer Parzelle oder eines Lagers auf der Grundlage der angewandten Mittel,
2. eventuelle andere Folgen der angewandten Mittel, wie z. B. Etikettvorschriften,
3. eventuelle Folgen von durch Behörden auferlegter Maßnahmen an den Erzeuger oder die Parzelle,
4. die Anwesenheit eines Golfplatzes innerhalb von 500 Metern von der (ursprünglichen) Parzelle,
5. die Sorte, die geliefert wird.

2.6 Pflanzenschutz/Keimhemmung/Düngemittel etc.

Die Kartoffeln, die der Lieferant an Aviko Potato liefert, müssen außerdem die übergesetzlichen Anforderungen erfüllen, die Aviko Potato nach dem Vertragsabschluss in speziellen Situationen im Hinblick auf Pflanzenschutzmittel und andere Mitteln/Stoffe stellen kann. Wenn damit für den Lieferanten

zusätzliche Kosten verbunden sind, hat der Anbaubetrieb Recht auf die Erstattung dieser Kosten in Höhe des Betrages, der von Aviko Potato und der ATC gemeinsam festgelegt wurde. Der Lieferant hat die Kartoffeln zu liefern, bei denen die Sicherheits- und Wartefrist der Mittel zum Zeitpunkt der Lieferung verstrichen ist.

2.7 Produktfremde Bestandteile und Pflanzenreste aufgrund von Rotation

Der Lieferant verbürgt sich dafür, dass sich unter den von ihm an Aviko Potato gelieferten Kartoffeln keine produktfremden Bestandteile wie Munition, Golfbälle, tierisches Material, große Steine, Glas, Laubknäuel, Vorfruchtüberreste (u.a. Karotten, Chicorée-Wurzeln, Maisstoppeln und (Blumen-)Zwiebeln), Eisen, Holz, Rosenkohlstiele, giftige Pflanzenteile, Unkrautsamen, Mistreste, Torfkluten, Plastik und Pfähle und/ oder andere unerwünschte und/oder gefährliche und/ oder explosive Stoffe befinden und bewahrt Aviko Potato dagegen, wie auch gegen eventuelle Folgeschäden. Der Lieferant hat produktfremde Bestandteile in jedem Fall vor der Verladung aus der Partie zu entfernen. Aviko kann die Partie beim Vorfinden produktfremder Bestandteile zurückweisen. Sollten nach Genehmigung einer Fracht beim Entladen Verunreinigungen festgestellt werden, die in der Anlage des Empfängers Schäden verursachen können, ist Aviko Potato jederzeit berechtigt, die Partie abzulehnen oder die Partie an einem anderen Ort zu reinigen. Die dafür anfallenden Transport- und Reinigungskosten werden dem Lieferanten in Rechnung gestellt.

Der Lieferant garantiert, dass er von dem Land, von dem die an Aviko Potato zu liefernden Kartoffeln gerodet werden, einen Streifen von zehn Metern entlang der Wege und Pfade vor dem Roden der Kartoffeln auf produktfremde Bestandteile kontrolliert und diese vom Land entfernt.

Der Lieferant meldet Aviko Potato vor Anbaubeginn die Anwesenheit eines Golfplatzes innerhalb von 500 Metern von einem der Ränder der Kartoffelparzelle entfernt.

Der Lieferant sorgt im Rahmen der Vermeidung der sichtbaren Lagerung voriger Kulturen für die Reinigung der Parzelle (Abziehen und Abtransportieren), wenn die ausreichende Beseitigung bei der Lieferung zumutbarerweise nicht möglich oder nicht zu erwarten ist. Zur Vermeidung von Stechapfel hat der Lieferant die Parzelle in jedem Fall zu reinigen (Abziehen und Abtransportieren).

Sollte nach der Genehmigung einer Fracht beim Entladen eine Verschmutzung angetroffen werden, die für die Anlage des Empfängers schädlich sein kann, ist Aviko Potato immer berechtigt, die Partie abzulehnen oder an einem anderen

Ort zu reinigen, wobei die Transport- und Reinigungskosten sowie die übrigen Schäden dem Lieferanten in Rechnung gestellt werden.

Vor dem Anbau von Kartoffeln für Aviko Potato ist der Anbau der folgenden Kulturen untersagt:
1. Giftige Pflanzensorten, insbesondere Colchicum (Herbstzeitlose).

2.8 Meldung von Zwischenfällen

Der Lieferant hat Aviko Potato bei Feststellung umgehend von (vermeintlichen) Lebensmittelsicherheitsproblemen, wie beispielsweise Feuer, Öllecks oder die unsachgemäße Anwendung von (Pflanzenschutz-, Bekämpfungs- und chemischen) Mitteln, in Kenntnis zu setzen. Bei Lebensmittelsicherheitsproblemen beim Anbau oder bei der Lagerung gilt eine Meldefrist von maximal einem Arbeitstag. Falls der Lieferant nach der Lieferung (vermeintliche) Lebensmittelsicherheitsprobleme entdeckt, muss er Aviko Potato davon unverzüglich, d.h. innerhalb von fünfzehn Minuten, mündlich und per E-Mail in Kenntnis setzen.

2.9 Sonstiges

Die durch Aviko Potato abzunehmenden Kartoffeln müssen vollständig frei sein von Quarantänekrankheiten wie Ring- oder Braunfäule, es darf auch kein Verdacht bezüglich der NVWA (niederl. Lebensmittel- und Warenbehörde) bestehen. In Ermangelung dessen kann Aviko Potato die Annahme der Kartoffeln verweigern.

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass die Lieferung genetisch modifizierter Kartoffeln an Aviko Potato nicht zugelassen ist.

Der Lieferant liefert keine Kartoffeln aus Lagerhallen mit Feuerschäden, kein behandeltes Saatgut und keine Kartoffeln, die nicht zum Konsum geeignet sind (wie z. B. mit einem zu hohen TGA-Gehalt, wobei Aviko Potato die Normfestlegung bestimmt).

Der Lieferant steht für die Sortenechtheit ein. Das heißt, dass Sorten unter ihrer richtigen (Sorten-)Bezeichnung geliefert werden müssen und dass die Sorte, die von Aviko Potato verlangt wird, geliefert werden muss. Der Lieferant darf nicht mehrere Sorten gemischt liefern. Dies wird von Aviko Potato in Stichproben kontrolliert.

Der Lieferant ist für die Sicherheit der Mitarbeiter von Aviko Potato verantwortlich, sobald diese die Parzellen, den Hof und/oder Anlagen des Lieferanten betreten. Beispiele für Sicherheitsaspekte sind angeleinte Hunde,

robuste und sicher begehbare Durchgänge und Treppen, ausreichende Beleuchtung und Lüftung, im Zusammenhang mit der Sturzgefahr ein aufgeräumter Hof und Anlagen, etc. Der Lieferant informiert den Mitarbeiter von Aviko Potato über angewendete Mittel, wie Pflanzenschutz- oder Antikeimungsmittel. Sofern zutreffend, warnt der Lieferant das Personal von Aviko Potato, falls Parzellen, Hof oder Anlagen wegen Gesundheitsrisiken aufgrund von Vorschriften der verwendeten Mittel nicht betreten werden dürfen. Mitarbeiter von Aviko Potato müssen sich vor Betreten von Parzellen, Hof und/oder Anlagen beim Lieferanten anmelden.

In den Fällen, in denen Aviko Potato dem Lieferanten die Rücknahme der von ihm gelieferten Resterde erlaubt, geschieht dies auf Risiko und Verantwortung des Lieferanten. Aviko Potato kann nicht garantieren, dass der Lieferant (ausschließlich) seine eigene mitgelieferte Resterde zurückerhält. Aviko Potato haftet nicht für Schäden oder Bußgelder, die dem Lieferanten im Zusammenhang mit der Resterde, die der Lieferant mitnimmt, entstehen bzw. auferlegt werden.

2.10 Schlussbestimmung

Wenn die zu liefernden Kartoffeln eine oder mehrere der in diesem Kapitel genannten (Lebensmittelsicherheits-)Bestimmungen nicht erfüllen und/oder der Lieferant sich nicht an diese Bestimmungen gehalten hat, ist Aviko Potato berechtigt, die Kartoffeln abzulehnen. Mit dem Lieferanten wird dann eine Regelung bezüglich des Absatzes der Partie getroffen. Die Nichterfüllung der Bestimmungen von Kapitel 2 ist eine dem Lieferanten zuzuschreibende Unterlassung, auf deren Grund er gegenüber Aviko Potato und dessen Abnehmern für alle sich daraus ergebenden Schäden haftet. So hat der Lieferant beispielsweise alle zurückzuführenden Schäden, die durch Mängel im Rahmen der Lebensmittelsicherheit, auf dem Gebiet der Sortenechtheit, im Zusammenhang mit produktfremden Bestandteilen oder durch Rückrufe (Rückruf des Produkts aus dem Markt) entstanden sind, vollständig an Aviko Potato zu erstatten. Der Lieferant muss sich gegen dieses Risiko versichern. Klauseln bezüglich der Einschränkung der Haftung (wie diese z.B. in den VAVI-Bedingungen enthalten sind) sind im Hinblick auf die in diesem Abschnitt genannten Mängel und Schäden ungültig.

2.11 Anbaubetreuung Anbau/Lagerung

Aviko Potato haftet nicht für fehlerhafte Empfehlungen und/oder Anweisungen.

3) Anbau und Lieferung

3.1 Zusatzbedingungen

Ist im Vertrag oder in den “Aviko Potato Bedingungen (Anbau)” eine bestimmte Situation nicht vorgesehen, weil diese darin nicht geregelt wurde, finden zuerst ergänzend das “Reglement van de Aardappeltelerscommissie Aviko Potato” [Reglement des Kartoffelerzeugerausschusses Aviko Potato] und - wenn es sich um einen Poolvertrag handelt - ergänzend das „Reglement Pool Aviko Potato“ Anwendung. Soweit diese vorgenannten Bedingungen und Vorschriften dies nicht vorsehen, gelten die „Einkaufsbedingungen des niederländischen Verbands der kartoffelverarbeitenden Industrie (VAVI) für den Kauf von Kartoffeln im Bindeglied Industrie/ Anbau 2021“ ergänzend und sofern diese VAVI-Bedingungen diesen Fall auch nicht vorsehen, die Bestimmungen des niederländischen Bürgerlichen Gesetzbuchs (Burgerlijk Wetboek).

Bei Unstimmigkeiten zwischen Bestimmungen im Vertrag und diesen “Aviko Potato Bedingungen (Anbau)” und/oder sonstigen oben genannten Bedingungen und Satzungen, gelten die Bestimmungen im Vertrag. Bei Unstimmigkeiten zwischen Bestimmungen in diesen “Aviko Potato Bedingungen (Anbau)” und den oben genannten Satzungen einerseits und den VAVI-Einkaufsbedingungen andererseits, gelten die Bestimmungen dieser “Aviko Potato Bedingungen (Anbau)” sowie die oben genannten Satzungen. Die Artikel 6.3 bis 6.11, 7.8 letzter Satz, 7.9, 9.2, 9.3, 10.1 und 12.1 - 13 der VAVI-Bedingungen sind nicht zutreffend.

Der Lieferant muss alles billigerweise Mögliche unternehmen, um den Anbau, die Lagerung und die Lieferung der vereinbarten Kartoffellieferung so gut und erfolgreich wie möglich verlaufen zu lassen.

3.2 Mengen und Sorten

Bei einem Vertragsabschluss wird das gesamte vertraglich vereinbarte Nettovolumen, stammend aus Feldgewächsen und der Anzahl der Hektare, im Kartoffel-Einkaufsvertrag angegeben, wobei davon ausgegangen wird, dass von einem Hektar maximal 40 Tonnen (Fontane 45 Tonnen netto) 35/+ auf Netto-Vertragssorten kontrahiert werden dürfen. Der Lieferant ist verpflichtet, von der vertraglich vereinbarten Sorte für Aviko Potato mindestens die Anzahl Hektaren anzupflanzen, die der im Kartoffel-Einkaufsvertrag angegeben Menge entspricht oder - in Ermangelung dessen - die Anzahl Hektaren anzupflanzen, die der im Vertrag angegebenen Menge Tonnen netto 35/+ geteilt durch 40 (Fontane 45) entspricht. Wenn der Lieferant diese Verpflichtung nicht erfüllt und zu wenig erntet, um den Vertrag vollständig erfüllen zu können, ist er verpflichtet, die

fehlende Menge hinzuzukaufen und an Aviko Potato zu liefern, es sei denn, Aviko Potato verzichtet nachdrücklich schriftlich darauf. Sofort nach dem Anpflanzen kann Aviko Potato beschließen, die bepflanzten Areale nachzumessen.

Wenn der Ertrag, aus welchem Grund auch immer, weniger beträgt als das vertraglich festgelegte Nettovolumen pro Hektar, ist der Lieferant, sofern er noch über so genannte freie Kartoffeln der gleichen Sorte und im eigenen Betrieb angebaut, verfügt, verpflichtet, die Differenz bis zum vertraglich festgelegten Nettovolumen pro Hektar aufzufüllen. Ferner ist der Lieferant im oben genannten Fall berechtigt, Kartoffeln, die vom eigenen Betrieb stammen, von einer anderen Sorte zu liefern, die zur Verarbeitung für die Zwecke geeignet sind, für die die Kartoffeln gekauft wurden (Lieferung einer anderen Sorte nur nach Rücksprache mit Aviko Potato), dies jedoch nur mit Verrechnung des Preisunterschieds zum festen Preis. Wenn die vom Lieferanten zur Lieferung angebotenen Kartoffeln abgelehnt werden, ist der Lieferant berechtigt, Ersatzkartoffeln zu liefern, sofern diese im eigenen Betrieb angebaut wurden, auch dann, wenn es sich um Kartoffeln einer anderen Sorte handelt, sofern diese Kartoffeln zur Verarbeitung bei Aviko für den Zweck, für den sie gekauft wurden, geeignet sind (Lieferung einer anderen Sorte nur nach Rücksprache mit Aviko Potato), mit Verrechnung des Preisunterschieds. Wenn der Lieferant eine Kartoffelsorte von verschiedenen Vertragssorten zu unterschiedlichen Terminen liefert, wird als erstes das gesamte vertraglich vereinbarte Nettovolumen dieser Sorte in der Reihenfolge des Liefertermins abgerechnet, beginnend mit dem Vertrag, der als Erster abgeschlossen wurde. Zugrunde gelegt wird der Vertragspreis, der in der Woche der tatsächlichen Lieferung aktuell ist. Vor der Lieferung muss der Lieferant im Zusammenhang mit der Nahrungsmittelsicherheit angeben, von welcher Parzelle die Lieferung stammt und auf welchen Vertrag sich diese bezieht.

Wenn ein Lieferant als Folge von Anbaugegebenheiten, die ohne sein Einwirken und/ oder seine Verantwortlichkeit entstanden sind, seine Netto-Verpflichtungen nicht erfüllen kann und er seine Pflicht erfüllt hat, die vertraglich vereinbarte Menge geteilt durch 40 Tonnen (Fontane 45 Tonnen netto) an Hektar zugunsten des Anbaus der vertraglich vereinbarten Kartoffeln, anzupflanzen, werden die diversen Nettovolumenverträge in der Reihenfolge des Abschlussdatums abgewickelt, beginnend mit dem Vertrag, der als Erster abgeschlossen wurde. Bei gleichem Abschlussdatum eines Festpreisvertrages, eines Pommes frites Garantievertrages und eines Poolvertrages mit einem Nettovolumen, wird zuerst das Nettovolumen des Festpreisvertrages (erst des eventuellen Festpreisvertrages mit Indexierung, dann des Festpreisvertrages ohne Indexierung) erfüllt, anschließend das Nettovolumen des Pommes

frites Garantievertrages und danach das Nettovolumen des Poolvertrages. Wenn ein Marktpreisvertrag abgeschlossen wurde, der zu einem späteren Zeitpunkt in einen Festpreisvertrag umgewandelt wurde, gilt das Datum der Umwandlung zum Festpreisvertrag als Vertragsdatum. Zuletzt wird der Restpostenvertrag erfüllt, der nach Abzug der diversen Nettovolumen übrig bleibt. Bei ausreichenden Kartoffeln ist die oben genannte Reihenfolge zugleich die Standardreihenfolge für die Vertragsabwicklung.

3.3 Liefertermin

Der Lieferant gibt bei Vertragsabschluss die ‚Lieferwochenperiode' an. Die Lieferung erfolgt innerhalb einer Wochenperiode ausschließlich ‚auf Abruf' durch Aviko Potato und wird auf Lkw geliefert. Wenn unvorhergesehene Situationen bei Aviko Potato oder bei Abnehmern von Aviko Potato entstehen, zum Beispiel Stilllegung oder Verzögerungen im Produktionsbetrieb, kann Aviko Potato die Abnahmepflicht auf einen anderen Zeitpunkt verschieben. Aviko Potato hat das Recht, der Partie eine andere Bestimmung zu geben als wofür diese gekauft wurde. Die Partie wird in diesem Fall laut Vertrag abgehandelt.

Wenn der Lieferant auf eigenes Ersuchen und nach Zustimmung von Aviko Potato sein zu lieferndes Volumen zu einem früheren Zeitpunkt als vereinbart liefert, gilt der Preis der Wochenperiode der tatsächlichen Lieferung.

Wenn der Lieferant auf eigenes Ersuchen und nach Zustimmung von Aviko Potato sein zu lieferndes Volumen zu einem späteren Zeitpunkt als vereinbart liefert, bleibt der Preis der Wochenperiode der Lieferung bestehen, der bei Vertragsabschluss vereinbart wurde. Der Teil der Lieferung mit dem festen Preis kann jederzeit verladen werden, ungeachtet dessen, ob Übereinstimmung über den Teil der Lieferung zum Tagespreis erzielt wurde.

Wenn der Lieferant auf Ersuchen von Aviko Potato das vertraglich vereinbarte Volumen zu einem früheren Zeitpunkt als vereinbart liefert, bleibt der Preis der Wochenperiode der Lieferung bestehen, der bei Vertragsabschluss vereinbart wurde.

Wenn der Lieferant auf Ersuchen von Aviko Potato das vertraglich vereinbarte Volumen zu einem späteren Zeitpunkt als vereinbart liefert, gilt der Preis der Wochenperiode der tatsächlichen Lieferung. Sonntag zählt als der letzte Tag der Woche.

3.4 Verladung

Der Lieferant muss die Kartoffeln über den Stürzbunker anliefern. Aviko Potato bestimmt, ob die Partie getrennt nach Größe oder ab 28/+ angeliefert werden muss. Ohne schriftliche Zustimmung von Aviko Potato darf der Lieferant die Kartoffeln (außer der Untergröße von < 28 mm) nicht nach Größen sortieren und muss diese in den Größen liefern, wie das Ackerland diese erbracht hat. Es ist nicht erlaubt, mehrere Sorten pro Lkw zu laden und an die Fabriken zu liefern.

Die Verladung muss zum vereinbarten Zeitpunkt erfolgen. Wenn ein Lkw durch Verschulden des Lieferanten später als zwei Stunden nach der vereinbarten Ankunftszeit abfährt, können zusätzliche Warte- bzw. Ladestunden dem Lieferanten angerechnet werden. Wenn der Lieferant länger als zwei Stunden über die vereinbarte Ankunftszeit hinaus auf einen Lkw warten muss, kann die Wartezeit eventuell dem Transporteur in Rechnung gestellt werden.

Die Zeit zwischen dem Abtransport beim Lieferanten und der Prüfung bei der Fabrik darf maximal 12 Stunden betragen. Wenn die Prüfung bei der Fabrik durch Schuld von Aviko Potato mehr als 12 Stunden nach dem Abtransport beim Lieferanten stattfindet, kann die Partie nicht aufgrund von Blauverfärbung abgelehnt werden. Es ist ohne die Genehmigung von Aviko Potato nicht zulässig, Partien/Parzellen zu mischen.

3.5 Höhere Gewalt

1. Jeder besondere Umstand, der die Erfüllung der Verpflichtung unmöglich macht bzw. diese so schwierig gestaltet, dass die Erfüllung nicht in angemessener Weise gefordert werden kann, gilt als höhere Gewalt. Unter höherer Gewalt wird unter anderem Folgendes verstanden: Krieg, Mobilisierung, Geschäftsbrand, extreme Witterungsbedingungen, die die Logistik behindern, Stagnation der Verarbeitung in einer Fabrik usw. sowie eine ganze oder teilweise Missernte infolge anormaler Trockenheit oder kontinuierlichen bzw. intensives Regens, Frosts und der Entwicklung von Krankheiten der Pflanzen, die auf die andere Vertragspartei zurückzuführen sind, so z. B. Schädlingsbefall.
2. Wenn die Erfüllung des Vertrags zum vereinbarten Zeitpunkt aufgrund höherer Gewalt unmöglich scheint, wird die Verpflichtung zur Erfüllung zum vereinbarten Lieferzeitpunkt ohne Recht auf Schadenersatz aufgeschoben. Der sich auf höhere Gewalt berufende Vertragspartner setzt den anderen Vertragspartner unverzüglich (innerhalb von 24 Stunden) nach dem Umstand, der als höhere Gewalt zu werten ist, per Einschreiben davon in Kenntnis. Aviko Potato und der Vertragspartner beschließen in dieser Situation nach Rücksprache, zu welchem Zeitpunkt der Vertrag zu erfüllen ist.

3. Nach dem 1. November des Kalenderjahres, in dem die zu liefernden Kartoffeln angebaut wurden, oder zwei Wochen vor der Ernte, je nachdem, welcher Zeitpunkt früher liegt, erlischt das Recht der anderen Vertragspartei, sich auf höhere Gewalt aufgrund einer ganzen oder teilweisen Missernte zu berufen.

4) Gewichtsfeststellung

Das Gewicht der an Aviko Potato zu liefernden Kartoffeln wird an den diesbezüglichen Verarbeitungsorten festgestellt.

5) Probenahme und Qualitätskontrolle

5.1 Probenahme

Lieferanten haben jederzeit an der Vorprobenentnahme der zu liefernden Kartoffelpartien mitzuwirken. Die Probenentnahme besteht aus drei verschiedenen Proben: Feld-, Scheunen- und Boxproben. Der Lieferant sorgt dafür, dass das vorgeschriebene Verfahren angewandt wird, so dass das Ergebnis der Proben für die Kartoffelpartie(n) repräsentativ ist.

Die Qualitätskontrolle der an Aviko Potato zu liefernden Kartoffeln geschieht wie folgt:

Den Frachten, die zu dem vereinbarten Zeitpunkt angeliefert werden, werden innerhalb von vier Stunden Proben entnommen. Den Frachten, die zu früh angeliefert werden, werden nicht eher als für die Verarbeitung erforderlich oder innerhalb von vier Stunden nach dem vereinbarten Lieferzeitpunkt Proben entnommen. Aviko Potato strebt danach, den Frachten, die zu spät angeliefert werden, innerhalb von vier Stunden nach dem Eintreffen der Lieferung Proben zu entnehmen.

Die Probenahme und Qualitätskontrolle erfolgt pro Fracht durch Warenprüfer, die bei Aviko Potato oder beim Abnehmer von Aviko Potato angestellt sind oder beim Sortierbetrieb J. Bongers Aardappelen in Boxmeer (Niederlande).

Die Probenahme erfolgt durch das Entnehmen einer Probe von mindestens 20 kg und besteht aus mindestens drei Teilproben, entnommen während des Prüfverfahrens oder während des Entladens.

Die Kartoffeln werden mit einer Schälmaschine so geschält, dass nach dem Schälen ca. 70 Prozent der Schale von den Knollen entfernt ist. Kartoffeln, die an Fabriken für die Trockenindustrie geliefert werden, werden nur gewaschen.

Aviko Potato ist berechtigt, die Anforderungen einseitig zu ändern, sofern diese Änderungen auf eine Lockerung der Normen hinauslaufen.

Schwimmer

Der Prozentsatz der Schwimmer (Gewichtsbasis) wird bestimmt, indem die Kartoffeln in einen Wasserbehälter mit einem spezifischen Gewicht von 1060 Gramm pro Liter (für Pommes frites und getrocknete Produkte) gelegt werden.

Unterwassergewicht

Zur Feststellung des Unterwassergewichts wird folgende Formel angewendet:

$$\text{UWG} = \frac{\text{5.050 Gramm x Gewicht in Gramm unter Wasser}}{\text{Gewicht in Gramm in der Luft}}$$

Das Unterwassergewicht wird anhand von Proben von mindestens 5 kg teilweise geschälter sauberer Knollen, für getrocknete Produkte nur gewaschen, bestimmt. Das Wasser im Bassin muss sauber sein. Das Unterwassergewicht wird auf der Grundlage der Wassertemperatur anhand nachfolgender Tabelle korrigiert.

Wassertemperatur	UWG Korrektur
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

Die Ablehnungsgrenze auf der Grundlage des Unterwassergewichts entspricht einem Mindestwert von 360 Gramm. Wenn das Verarbeitungsunternehmen Möglichkeiten sieht, die Partie mit einem zu geringen Unterwassergewicht zu verarbeiten, wird ein Rabatt gewährt.

5.2 Qualitätskontrolle Pommes frites u. a. vorgebackene Kartoffelprodukte

Die Probe wird auf folgende Aspekte geprüft:

1. Alle kartoffelfremden Bestandteile
2. Knollenzahl 40/+
3. Temperatur (mindestens 5 Knollen)
4. Untermaß < 28 mm
5. Maßabweichung sortiertes Produkt
6. Unterwassergewicht 40/+

Danach werden 100 Knollen auf folgende Aspekte geprüft:

7. Außenkeime
8. Anhaftende Erde
9. Abweichungen der Schale
10. Runzelig
11. Missgestaltete Knollen
12. Wachstumsrisse
13. Grünfärbung
14. Fäule
15. Phytophthora
16. Frostschäden
17. Beschädigungen
18. Blauverfärbung
19. Geruch
20. Glasige Spitzen

Nach dem Durchschneiden von 100 Knollen werden folgende Aspekte geprüft:

21. Innenkeime
22. Hohlherzigkeit
23. Schwarzherzigkeit
24. Fraßstellen
25. Fleischmängel (Braun-, Grauverfärbung im Inneren usw.)
26. Abweichung der Fleischfarbe
27. Vermischung von Kartoffelsorten oder zu große Sorten-/Farbunterschiede.

Nach dem Backen von mindestens 20 Stäbchen:

28. Backfarbe
29. Dunkle Spitzen

Die Qualität der gelieferten Kartoffeln wird anhand der Probe unter Berücksichtigung folgender Methodiken und Normen festgestellt.

Knollenzahl

Unter der Knollenzahl wird die Zahl der Knollen 40/+ pro kg in der Probe verstanden. Die Knollenzahl wird bestimmt, indem die Zahl der Knollen in der Probe gezählt und durch das Gesamtgewicht der Probe geteilt wird. Die durchschnittliche Knollenzahl pro Fracht wird aus der entnommenen Probe mit einem Knollenzähler (während der Qualitätskontrolle) bestimmt. Die Annahme der Fracht bei Überschreitung des Maximums von 9,5 Knollen pro kg wird beim Empfang bestimmt.

Punktzahl insgesamt

Die Punktzahl wird wie folgt berechnet:

1. Knollen mit einem Mangel erhalten den Faktorwert, wie in der Spalte ‚Faktor' der Übersicht Qualitätsnormenangegeben.
2. Knollen mit mehreren Mängeln erhalten den höchsten Faktorwert.
3. Die Werte aller 100 Knollen werden zusammengezählt und ergeben die Punktwertung.

Backfarbe

Der Probe werden mindestens 20 gesunde Knollen entnommen, woraus mit einer Schneidemaschine in der Längsrichtung Stäbchen von 10 x 10 mm geschnitten werden. Die Probe muss aus einem Stäbchen aus jeder Knolle bestehen und jedes Stäbchen muss aus dem Herzen der Kartoffel geschnitten werden.

Die Stäbchen werden mit Wasser gewaschen, anschließend wird das überschüssige Wasser abgeschüttelt.

Der Frittierofen ist mit einem Thermostaat ausgestattet, mit dem die Temperatur von 180°C gehalten werden kann, mit einer maximalen Schwankung des eingestellten Wertes von 5°C (175°C - 185°C).

Es wird in 100 % pflanzlichem Fett frittiert. Das Fett wird erneuert, wenn die Farbe zu Braun wird, mindestens jedoch 1 x pro Woche.

Die Temperatur beträgt beim Frittieren 180°C und wird ständig mit einem Thermometer kontrolliert. Die Frittierzeit beträgt genau 3 Minuten und wird mit einem Zeitrelais kontrolliert.

Nach der Frittierzeit wird das Fett durch Schütteln von der Probe entfernt. Die Probe wird innerhalb von 2 Minuten nach dem Frittieren mit der USDA-Farbskala verglichen, herausgegeben von der Munsell Color Company (USA), 3. Auflage 1972.

Die Stäbchen werden mit den Farben der Farbskala verglichen. Mit der Farbskala werden die Stäbchen in die Klassen 000, 00, 0, 1, 2, 3 und 4 eingeteilt.

Farbskala	000	00	0	1	2	3	4	
Zahl der Stäbe in der Probe			2	9	9			
Multiplikationsfaktor	0	1	2	3	4	5	6	

Backfarbe Ziffer $\frac{2x2 + 9x3 + 9x4}{\text{Gesamtzahl der Stäbchen}}$ **=3,35**

Wenn die Endstücke der Stäbchen bis zu ca. 2 cm deutlich dunkler verfärben, Farbskala 3 oder 4, sprechen wir über dunkle Spitzen. Wenn dunkle Spitzen vorhanden sind, wird das Stäbchen 1 Farbklasse höher abgelegt als der helle Teil des Stäbchens angibt.

Die Beurteilung der Backqualität aufgrund eines Schiedsgerichtsverfahrens erfolgt mit einer neuen Farbskala.

5.3 Qualitätsnormen Pommes frites u. a. vorgebackene Kartoffelprodukte

	Qualitätsangaben	Toleranzgrenze*
1	Temperatur	< 6 °C
2	Unterwassergewicht ohne Schwimmer	< 360 und > 480
3	Knollen pro kg 40/+	> 9,5 pro kg
4	Maßabweichung sortiertes Produkt	> 3%

	Qualitätsangaben	Faktor der Punktwertung	Toleranzgrenze*
1	Kleine Außenkeime < 10 mm	1	> 3%
2	Große Außenkeime > 10 mm	4	> 1%
3	Runzelig (schlaff)	1	> 3%
4	Missgestaltete Knollen	1	> 7%
5	Wachstumsrisse	1	> 7%
6	Leichte Grünfärbung	0	> 10%

7	Intensive Grünverfärbung	1	> 5%
8	Fäule	4	> 2%
9	Glasige Spitzen	1	> 10%
10	Phytophthora	4	> 1%
11	Frostschäden	4	> 0%

	Innere Mängel	Faktor der Punktwertung	Toleranzgrenze*
1	Kleine Innenkeime < 10 mm	1	> 3%
2	Große Innenkeime > 10 mm	4	> 0%
3	Hohlherzigkeit	2	> 6%
4	Schwarzherzigkeit	4	> 4%
5	Kleine Fraßstellen < 5 mm	1	> 8%
6	Große Fraßstellen > 5 mm	2	> 4%
7	Leichte Braunverfärbung im Inneren < 10 % der Knolle	1	> 6%
8	Intensive Braunverfärbung im Inneren > 10 % der Knolle	4	> 2%
9	Leichte Grauverfärbung im Inneren	1	>8%
10	Intensive Grauverfärbung im Inneren	4	>6%
11	Leichte Rhizoctonia < 5 mm	1	> 8%
12	Schwere Rhizoctonia > 5 mm	2	> 4%

	Blauverfärbung und Beschädigungen	Faktor und Punktwertung	Toleranzgrenze*
1	Leicht blau 2 mm bis 10 mm	1	
2	Mäßig blau 10 mm bis 30 mm	2	
3	Intensiv blau > 30 mm	4	> 5%
4	Leicht beschädigt 2 mm bis 10 mm	1	
5	Mäßig beschädigt 10 mm bis 30 mm	2	> 10%
6	Schwer beschädigt > 30 mm	4	> 5%
	Gesamte Blauverfärbung und Beschädigungen		Maximal 30%

	Sonstige Mängel	Toleranzgrenze
1	Erde ** Krautbüschel **	> 3% > 0,5%
2	Produktfremde Bestandteile, wie Munition, Golfbälle, tierisches Material, große Steine, Glas, Krautbüschel, Vorfruchtreste (u.a. Wurzelreste, Chicorée-Wurzeln, Maisstoppeln, (Blumen-)Zwiebeln), Eisen, Holz, Rosenkohlstiele, giftige Pflanzenteile, Unkrautsamen, Düngerreste, Torfklumpen, Plastik und Pfähle und/oder andere unerwünschte und/oder gefährliche und/oder explosiven Stoffe	> 0%
3	Steine **	> 0,5%
4	Anhaftende Erde *	> 1%
5	Leichte Schalenabweichung (Schorf, Pulverbrand usw.) bis 2 mm Tiefe und/oder 30 % Oberfläche	nicht zutreffend
6	Schwere Schalenabweichung (Schorf, Pulverbrand usw.) ab 2 mm Tiefe und/oder 10 % Oberfläche	> 5%

7	Geruch	Abweichung
8	Vermischung von Kartoffelsorten	Abweichung
9	Abweichung der Fleischfarbe	Abweichung
10	Schwimmer**	> 2%
11	Untermaß (0-28) **	> 1%
12	Größenabweichung sortiertes Produkt 35/40, 40/50 oder 50/+ **	3 % (sofern Sortierung nach Größe vereinbart)

	Backfarbe auf Basis von 40 Stäbchen	Toleranzgrenze
1	Backfarbe 32. bis einschl. 52. Woche	> 4x in Klasse 3 > 0x in Klasse 4 > 3x aufeinanderfolgenden Klassen Backfarbe Ziffer > 3,50
	1. bis einschl. 13. Woche	> 6x in Klasse 3 > 0x in Klasse 4 > 3x aufeinanderfolgenden Klassen Backfarbe Ziffer > 3,50
	14. bis einschl. 31. Woche	> 8x in Klasse 3 > 0x in Klasse 4 > 3x aufeinanderfolgenden Klassen Backfarbe Ziffer > 3,50
2	Dunkle Spitzen	> 0

	Punktzahl insgesamt	Toleranzgrenze
	Punktzahl insgesamt	> 50

* *Prozentsatz der Ablehnungsgrenze wird anhand der Knollenzahl bestimmt.*

** *Prozentsatz der Ablehnungsgrenze wird anhand der Kilogramme bestimmt*

5.4 Qualitätskontrolle getrocknete Produkte (Rixona)

Die Probenahme erfolgt durch das Entnehmen einer Probe, die aus mindestens drei Teilproben besteht, die an verschiedenen Stellen entnommen wurden.
Die Kartoffeln werden gewaschen und anschließend beurteilt.

1. Alle kartoffelfremden Bestandteile
2. Temperatur
3. Untermaß < 28 mm
4. Unterwassergewicht 28/+

Danach werden 100 Knollen auf folgende Aspekte geprüft:
5. Anhaftende Erde
6. Frostschäden
7. Fäule
8. Phytophthora
9. Puderbrand / Schorf
10. Außenkeime
11. Runzelig (schlaff)
12. Missgestaltete Knollen / Wachstumsrisse
13. Grünfärbung
14. Blauverfärbung
15. Beschädigungen
16. Geruch
17. Schwimmer und Glasigkeit

Nach dem Durchschneiden werden folgende Aspekte geprüft:
18. Innenkeime
19. Hohlherzigkeit
20. Schwarzherzigkeit
21. Fraßstellen
22. Braunverfärbung im Inneren
23. Vermischung von Kartoffelsorten
24. Abweichung der Fleischfarbe

Nach dem Zermahlen und Filtern werden folgende Aspekte geprüft:
25. Reduzierende Zucker

Mindestens 10 Kartoffeln werden in Stücken geschnitten und danach zermahlen. Die zermahlenen Kartoffeln werden filtriert und aus dem frei werdenden Saft wird mit Hilfe eines Blutzuckermessers der Zuckergehalt bestimmt. Der Zuckergehalt wird in % reduzierende Zucker (% RZ) ausgedrückt.

5.5 Qualitätsnormen getrocknete Produkte (Rixona)

	Qualitätsangaben	Toleranzgrenze HDS/Esspüree
1	Temperatur	< 6 ºC
2	Unterwassergewicht inkl. Schwimmer	< 360

	Äußere Mängel	Toleranzgrenze HDS/Esspüree*
1	Kleine Außenkeime <10 mm	> 3%
2	Große Außenkeime > 10 mm	> 0%
3	Runzelig (schlaff)	> 3%
4	Missgestaltete Knollen	> 7,5%
5	Wachstumsrisse	> 7,5%
6	Leichte Grünfärbung	nicht zutreffend
7	Intensive Grünverfärbung	> 5%
8	Fäule	> 2%
9	Glasige Spitzen	nicht zutreffend
10	Phytophthora	> 3%
11	Frostschäden	> 0%

	Innere Mängel	Toleranzgrenze HDS/Esspüree*
1	Kleine Innenkeime < 10 mm	> 8%
2	Große Innenkeime > 10 mm	> 3%
3	Hohlherzigkeit	nicht zutreffend
4	Schwarzherzigkeit	> 4%
5	Kleine Fraßstellen	nicht zutreffend
6	Große Fraßstellen	> 15%
7	Leichte Braunverfärbung im Inneren	nicht zutreffend
8	Intensive Braunverfärbung im Inneren	> 8%

	Blauverfärbung und Beschädigungen	Toleranzgrenze HDS/Esspüree*
1	Leicht blau 2 mm bis 10 mm	nicht zutreffend
2	Mäßig blau 10 mm bis 30 mm	nicht zutreffend
3	Intensiv blau > 30 mm	> 5%
4	Leicht beschädigt 2 mm bis 10 mm	nicht zutreffend
5	Mäßig beschädigt 10 mm bis 30 mm	> 25%
6	Schwer beschädigt > 30 mm	> 5%

	Sonstige Mängel	Toleranzgrenze HDS/Esspüree	
1	Erde ** Krautbüschel **	> 3%	
2	Produktfremde Bestandteile, wie Munition, Golfbälle, tierisches Material, große Steine, Glas, Krautbüschel, Vorfruchtreste (u.a. Wurzelreste, Chicorée-Wurzeln, Maisstoppeln, (Blumen-)Zwiebeln), Eisen, Holz, Rosenkohlstiele, giftige Pflanzenteile, Unkrautsamen, Düngerreste, Torfklumpen, Plastik und Pfähle und/oder andere unerwünschte und/oder gefährliche und/oder explosiven Stoffe	> 0%	
3	Steine **	> 0,5%	
4	Anhaftende Erde *	> 1%	
5	Leichte Schalenabweichung (Schorf, Pulverbrand usw.) bis 2 mm Tiefe und/oder 30 % Oberfläche	nicht zutreffend	
6	Schwere Schalenabweichung (Schorf, Pulverbrand usw.) ab 2 mm Tiefe und/oder 10 % Oberfläche	> 5%	
7	Geruch	Abweichung	
8	Vermischung von Kartoffelsorten	Abweichung	
9	Abweichende Fleischfarbe (lila/rote Kartoffeln) **	> 0%	
10	Schwimmer **	> 5%	
11	Untergröße < 28 mm **	> 3%	
		Toleranzgrenze HDS	Toleranzgrenze Esspüree
12	Reduzierende Zucker, in Saft gemessen	> 0.26% RZ	> 0.61% RZ

	% Mängel	Toleranzgrenze HDS/Esspüree
	% Mängel	> 20%

* *Prozentsatz der Ablehnungsgrenze wird anhand der Knollenzahl bestimmt.*

** *Prozentsatz der Ablehnungsgrenze wird anhand der Kilogramme bestimmt.*

5.6 Preisabzug und Annahmeverweigerung

Annahmeverweigerung

Aviko Potato informiert den Lieferanten während der Geschäftszeiten innerhalb von 2 Stunden nach der Probenahme, außerhalb der Geschäftszeiten innerhalb von 16 Stunden nach der Probenahme über die Tatsache, dass die angelieferten Kartoffeln nicht den Qualitätsanforderungen entsprechen. Aviko Potato informiert den Lieferanten über verborgene Mängel, produktfremde Bestandteile und Beschwerden auf dem Gebiet der Lebensmittelsicherheit innerhalb einer angemessenen Frist nach der Feststellung dieser durch Aviko Potato.

Wenn die Partie nicht den Qualitätsanforderungen entspricht, hat Aviko Potato das Recht, nach Rücksprache mit dem Lieferanten, zu einem durch Aviko Potato zu bestimmenden Preisabzug den Kartoffeln eine andere Bestimmung zu geben. Der Preisabzug wird gleichgesetzt mit dem Minderwert dieser neuen Bestimmung im Hinblick auf Kartoffeln zur Verarbeitung zu Pommes frites auf dem Tagesmarkt am Tag der Annahmeverweigerung, plus eventuell zusätzlicher Verarbeitungs- und Transportkosten und eventueller Taraunterschiede. Bei einem Mehrwert ist der Vertragspreis der maximale Preis. Wenn eine Partie, die den Qualitätsanforderungen nicht entspricht, zur Verarbeitung geeignet gemacht werden kann, kann diese Partie eventuell gewaschen oder gewaschen und ausgesalzen werden. Die Kosten dafür gehen auf Rechnung des Lieferanten. Wenn die Partie verlesen werden muss, gehen diese Kosten auch auf Rechnung des Lieferanten. Auch die zusätzlichen logistischen Kosten gehen auf Rechnung des Lieferanten.

Wenn die Partie Kartoffeln vollständig ungeeignet ist und definitiv die Annahme verweigert wird, wird nach Rücksprache mit dem Lieferanten eine Regelung über den Absatz der Partie getroffen. Eventuelle Kosten für den Absatz gehen auf Rechnung des Lieferanten. Hat der Lieferant keine Möglichkeiten, das nicht akzeptierte Volumen durch Kartoffeln der gleichen Sorte, gewachsen im eigenen Betrieb oder durch Kartoffeln einer anderen Sorte, gewachsen im eigenen Betrieb und geeignet zur Verarbeitung bei Aviko Potato zu ersetzen, wird zuerst vom Restpostenvertrag abgerechnet und danach erst von den diversen Nettovolumenverträgen in der Reihenfolge des Datums des Vertragsabschlusses, beginnend mit dem Vertrag, der als Letzter abgeschlossen wurde. Bei gleichem Abschlussdatum eines Festpreisvertrages, eines Pommes

frites Garantievertrages und eines Poolvertrages mit einem Nettovolumen, wird zuerst das Nettovolumen des Poolvertrages erfüllt, danach das Nettovolumen des Pommes frites Garantievertrages und zum Schluss das Nettovolumen des Festpreisvertrages. Wenn ein Marktpreisvertrag abgeschlossen wurde, der zu einem späteren Zeitpunkt in einen Festpreisvertrag umgewandelt wurde, gilt das Datum der Umwandlung zum Festpreisvertrag als Vertragsdatum.

Entsteht zwischen Aviko Potato und dem Lieferanten eine Meinungsverschiedenheit über die Ergebnisse der durch den Warenprüfer durchgeführten Qualitätskontrolle, kann der Lieferant sich an den „Aardappeltelercommissie" [Kartoffelerzeugerausschuss], im Folgenden ATC genannt, mit der Bitte wenden, in dieser Sache zu vermitteln. Ein derartiges Gesuch muss der Lieferant - bei Strafe der Verwirkung seiner Rechte über die Qualitätsfeststellung zu klagen - innerhalb von 24 Stunden, nachdem der Warenprüfer das Ergebnis der Qualitätskontrolle bekannt gegeben hat, schriftlich beim ATC eingereicht werden; in Ermangelung dessen ist das Ergebnis der Qualitätskontrolle durch den Warenprüfer für die Parteien bindend. Wenn es dem ATC, aus welchem Grund auch immer, nicht gelingt, die Vertragsparteien zu einem Vergleich zu bewegen, muss sich der Lieferant auf Kosten der unterlegenen Partei an die Stichting Geschillen in de Landbouw c.a. (Stiftung zur Schlichtung von Streitigkeiten in der Landwirtschaft) mit der Bitte wenden, einen Sachverständigen gemäß der VAVI-Einkaufsbedingungen Bindeglied Industrie/ Anbau zu bestellen. Dieser Sachverständige stellt dann fest, ob die Probe den vereinbarten Qualitätsanforderungen entspricht.

Die Entscheidung des Sachverständigen ist für die Parteien bindend. Das Gesuch an die Stichting Geschillen in de Landbouw c.a. muss, bei Androhung des Verlusts von Rechten, innerhalb von 24 Stunden, nachdem feststeht, dass der ATC die Parteien nicht zu einem Vergleich bringen konnte, schriftlich eingereicht werden; in Ermangelung dessen ist das Ergebnis der Qualitätskontrolle durch den Warenprüfer unwiderruflich und unanfechtbar geworden und für alle Parteien bindend. (Stichting Geschillen in de Landbouw c.a., Postbus 245, NL-6700 AE Wageningen, Tel. 0031-(0)317-424181, Fax 0031-(0)317-424313, E-Mail: **info@iar.nl**).

Wenn zwischen Aviko Potato und dem Lieferanten eine Meinungsverschiedenheit über verborgene Mängel, produktfremde Bestandteile, Beschwerden auf dem Gebiet der Lebensmittelsicherheit und/oder den Umfang des Schadens oder andere Streitigkeiten bestehen, für die die Ernennung eines Gutachters erwünscht ist, kann die zuerst handelnde Partei innerhalb einer angemessenen Frist die Stichting Geschillen in de Landbouw c.a. bitten, einen Gutachtet zu bestellen. Das Ergebnis dieses Gutachtens ist für Aviko Potato und den Lieferanten verbindlich.

Kontrolle zur Probenahme und Qualitätsmethode
Die Art und Weise, wie die Probenahme und die Qualitätskontrolle erfolgen, wird mindestens 1-mal pro Quartal durch eine nicht vorher bekannte Stichprobe vom ATC kontrolliert.

Bezüglich der Probenahme wird beurteilt, ob der Umfang der Probe und die Art und Weise, wie die Probe entnommen wird, in Übereinstimmung mit den oben genannten Bestimmungen unter 6.1 (Probenahme) ist. Bei der Qualitätsmethode wird überprüft, ob die von Aviko Potato angewandte Qualitätskontrolle und die von ihm angewandten Qualitätsnormen in Übereinstimmung mit den Bestimmungen unter 6.2 bis einschl. 6.7 (Qualitätskontrolle, Qualitätsmethode und Qualitätsnormen) sind.

Kontrolle zur Tarierung
Mindestens 1-maal pro Quartal wird durch eine nicht vorher bekannte Stichprobe vom ATC kontrolliert, ob Aviko Potato die Tarierung ordnungsgemäß durchführt. Bei den Probenahmen wird beurteilt, ob der Umfang der Probe und die Art und Weise, wie die Probe entnommen wird, in Übereinstimmung mit den Bestimmungen unter 7.1 (Probenahme) ist. Bezüglich der angewandten Methode wird kontrolliert, ob diese gemäß den Bestimmungen unter 7.2 (Methode) erfolgt. Außerdem beurteilt der ATC, ob die Art und Weise der Tarierung den Verlusten gerecht wird, die diese für die Verarbeitung zu dem Produkt, für das die Kartoffeln eingekauft wurden, zur Folge hat. Bei außergewöhnlichen Wachstumsumständen, wobei nach dem gemeinsamen Urteil von Aviko Potato und ATC ein erheblicher Teil des niederländischen Rohstoffes nicht den Standard-Annahmebedingungen der Fabrik entspricht, wird Aviko Potato sich bemühen, dass die Fabrik einmalige oder zeitweilige Anpassungen vornimmt, um den Rohstoff doch noch verarbeiten zu können.

6) Tarierung

6.1 Probenahme
Für die Tarierung der an Aviko Potato zu liefernden Kartoffeln wird während der Qualitätskontrolle vor der Verarbeitung in der Fabrik eine Probe von ca. 25 kg entnommen. Die Probenahme erfolgt durch automatische Probenahmegeräte oder manuell. Für beide Möglichkeiten gilt, dass mindestens drei Teilproben pro Fracht für die Zusammenstellung der Probe entnommen werden. In dieser Probe werden folgende Aspekte bestimmt:
1. Erde und kartoffelfremde Bestandteile
2. Futtertara

3. Schwimmer
4. Grobheit und Untermaß < 28 mm (falls zutreffend)

Die gewaschene Tarierung erfolgt innerhalb von 7 Arbeitstagen nach Lieferung in der Firma von Aviko Potato oder in der Firma des Empfängers.

6.2 Methode

Erde und andere kartoffelfremde Bestandteile, Kraut, Sprossen und Wurzelreste
Erde, Steine und andere kartoffelfremde Bestandteile sowie Untermaß < 28 mm werden ebenso wie Kraut, Sprossen (Stöcke) und Wurzelreste (u. a. Chicorée-Wurzeln und Maisstoppeln) nicht zu den Netto-Kartoffeln gerechnet. Der Abtransport von Erde, Wurzelballen, Steinen, Untermaß < 28 mm und von anderen kartoffelfremden Bestandteilen wird dem Lieferanten in Rechnung gestellt.

Futtertara
Futtertara wird nicht zu den Netto-Kartoffeln gerechnet. Zur Futtertara zählen Kartoffeln, die missgestaltet, intensiv grün, weich/runzlig, (teilweise) faul und durch Phytophthora oder Chitwoodi infiziert sind, sowie Kartoffeln, die Wachstumsrisse, teilweise Bruch/Durchschneidungen und/oder Pfropfenbildung aufweisen.

Schwimmer
Schwimmer werden nicht zu den Netto-Kartoffeln gerechnet. Der Prozentsatz Schwimmer (Gewichtsbasis) wird bestimmt, indem die Kartoffeln in einen Wasserbehälter mit einem spezifischen Gewicht von 1060 Gramm pro Liter (Pommes frites und getrocknete Produkte) und 1040 Gramm pro Liter (frische Kartoffelprodukte) gelegt werden.

Grobheit und Untermaß < 28 mm
Nicht erlaubte Maße bezüglich Grobheit und Untermaß werden nicht zu den Netto- Kartoffeln gerechnet, wobei die Toleranzgrenzen (Annahmeverweigerung) angewendet werden, die in der Übersicht Qualitätsnormen aufgeführt sind.

7) Risikoübertragung

Das Risiko der durch Aviko Potato abzunehmenden Kartoffeln geht vom Lieferanten auf Aviko Potato über, nachdem Aviko Potato oder der Abnehmer von Aviko Potato beim Eintreffen an der Lieferadresse gemäß den Bestimmungen in Artikel 5 und 6 von den Kartoffeln eine Probe entnommen hat und ihre Qualität unter Vorbehalt nachweislicher und rückverfolgbarer verborgener Mängel in der betreffenden Partie, die bei der Probenahme nicht entdeckt wurden, für gut befunden hat.

Jegliche Haftung von Aviko Potato für Schäden, die der Lieferant erlitten hat, aus welchen Gründen auch immer, ist ausgeschlossen.

8) Preis

8.1 Fakturierung

Aviko Potato nimmt in allen Fällen die Fakturierung vor, sowohl für die von ihr eingekauften als auch verkauften Güter und Dienstleistungen. Der Vertragspartner ist zur Angabe seiner USt-IdNr. im Kaufvertrag verpflichtet und sendet diesen Kaufvertrag umgehend per E-Mail an Aviko Potato. Der Vertragspartner gibt Aviko Potato auf deren erste Aufforderung seine USt-IdNr. per E-Mail bekannt.

Der Vertragspartner erklärt, dass er die von Aviko Potato erstellten Einkaufsrechnungen für die von ihm an Aviko Potato gelieferten Güter und Dienstleistungen und die Verkaufsrechnungen von Aviko Potato für die von Aviko Potato gelieferten Güter und Dienstleistungen akzeptiert (ausgenommen, wenn der Vertragspartner fristgerecht um die unten genannte Korrektur ersucht.

Der Vertragspartner ist dafür verantwortlich, dass die Einkaufsrechnung allen gesetzlichen Anforderungen genügt.

Der Vertragspartner übergibt Aviko Potato keine Rechnungen.

Der Vertragspartner hat im Falle von Unrichtigkeiten in der Rechnung von Aviko Potato 10 Tage nach dem auf der Rechnung angegebenen „Buchungsdatum“ die Gelegenheit, die Rechnung durch Aviko Potato korrigieren zu lassen. Die Korrekturanfrage ist schriftlich per E-Mail an die Finanzabteilung von Aviko Potato zu richten. Diese Korrekturanfrage muss mindestens die folgenden Angaben enthalten:
a. die Rechnungsnummer
b. die deutliche Beschreibung der Unrichtigkeit.

Als „Buchungsdatum“ gilt das Rechnungsdatum.

Der Vertragspartner hat Aviko Potato in folgenden Fällen unverzüglich, innerhalb von 24 Stunden, schriftlich per E-Mail zu benachrichtigen:
a. Eine Änderung seiner USt-IdNr.
b. Veräußerung des Unternehmens oder eines Teils des Unternehmens, das die betreffenden Güter und Dienstleistungen an Aviko Potato liefert.
c. Beendigung der USt-Eintragung als Unternehmer.

8.2 Zahlungsfrist

Aviko Potato wird die für gut befundenen und angenommenen Kartoffeln 30 Tage nach Ablauf einer vereinbarten Lieferfrist, innerhalb derer die Lieferungen erfolgt sind, bezahlen. Wenn Aviko Potato in Verzug ist, werden Zinsen in Höhe von 0,75 % pro Monat fällig. Aviko Potato ist niemals außergerichtliche Kosten schuldig.

8.3 Vertragsarten

Artikel 9.4 dieser Bedingungen findet ausschließlich auf Verträge Anwendung, die Aviko Potato mit dem Erzeuger der vertraglich vereinbarten Kartoffellieferung abgeschlossen hat.

Festpreisvertrag
Der vereinbarte Preis, der im Kartoffel-Einkaufsvertrag von Aviko Potato angegeben ist, ist der Basispreis. Dieser muss nicht mit dem auszuzahlenden Preis übereinstimmen. Der auszuzahlende Preis ist der Basispreis, abhängig von dem Vertragszeitraum und der Lieferwoche, erhöht bzw. vermindert um eventuelle Bonusse/Preisabzüge, wie in der Erläuterung zum Kartoffel-Einkaufsvertrag von Aviko Potato angegeben ist.

Mahrjähriger Festpreisvertrag mit Minimumpreis
Siehe Erläuterung zum Kartoffel-Einkaufsvertrag von Aviko Potato.

Kostenindexvertrag
Siehe Erläuterung zum Kartoffel-Einkaufsvertrag von Aviko Potato.

"Pommes frites-Garantievertrag"
Siehe Erläuterung zum Kartoffel-Einkaufsvertrag von Aviko Potato.

Poolvertrag mit und ohne Vorverkauf
Der Endpreis ist das Resultat vom Poolresultat über das ganze Erntejahr (siehe Reglement ATC Aviko Potato, das Poolreglement Pool Aviko Potato und der Kartoffel- Einkaufsvertrag Aviko Potato) wie in der Erläuterung zum Kartoffel-Einkaufsvertrag Aviko Potato angegeben ist.

Marktpreisvertrag
Siehe Erläuterung zum Kartoffel-Einkaufsvertrag von Aviko Potato.

8.4 Verrechnungsberechtigung

Aviko Potato und all ihre Konzerngesellschaften sind befugt, alles, was der Vertragspartner und die mit dem Vertragspartner verbundenen (juristischen) Personen gegebenenfalls einforderbar einem oder mehreren von ihnen schulden, mit dem zu verrechnen, was Aviko Potato und/oder ihre Konzerngesellschaften dem Vertragspartner und den mit ihm verbundenen (juristischen) Personen (einforderbar) schuldet/schulden. Die Verrechnungsberechtigung gilt (abweichend von Artikel 6:127 Absatz 3 niederl. BGB) somit auch, wenn Forderungen und Verbindlichkeiten in voneinander getrennte Vermögen fallen.

8.5 Abtransport

Unter die Kosten, die von den Erträgen abgezogen werden, fallen unter anderem die Kosten für Lagerung und Vermarktung der Kartoffeln. Für unter den Vertrag fallende Kartoffeln, die nicht abgeholt werden, werden keine Beseitigungskosten bezahlt.

9) Schlussbestimmungen

9.1 Vermittlung durch den ATC (aardappeltelerscommissie)

Wenn zwischen Aviko Potato und dem Lieferanten über die Durchführung der Verträge, auf die diese Bedingungen Anwendung finden oder im Zusammenhang mit Folgeverträgen, ein Rechtsstreit entsteht und dieser nicht gütlich beigelegt werden kann, kann die zuerst handelnde Partei den ATC beauftragen, als Vermittler aufzutreten.

Die Partei muss dazu einen schriftlichen Antrag beim ATC unter Angabe des Konflikts und mit der Bitte, in diesem zu vermitteln, unter folgender Adresse einreichen: ATC, p. A. Aviko Potato, Postbus 171, NL-8250 AD Dronten, E-Mail **aardappeltelergroep@avikopotato.nl**.

Das ATC wird nach dem Erhalt eines solchen Antrags aus seiner Mitte drei Mitglieder bestimmen, worunter das Mitglied, das die Region, in der der Betrieb des Lieferanten seinen Sitz hat, vertritt. Diese Mitglieder werden versuchen, nachdem sie die Parteien angehört bzw. ihnen die Gelegenheit gegeben haben, ihren Standpunkt zu erläutern, die Parteien zu einem Vergleich zu bewegen. Die Kosten für diese Vermittlung werden von Aviko Potato und dem Lieferanten zu gleichen Teilen getragen.

Sollte es den Mitgliedern des ATC nicht gelingen, die Parteien zu einem Vergleich zu bewegen, bzw. sollten die Parteien oder eine der Parteien die Möglichkeit einer Vermittlung durch den ATC nicht in Anspruch nehmen wollen, muss der Konflikt unter Ausschluss des Zivilgerichts durch ein Schiedsgerichtsverfahren durch die Stichting Geschillen in de Landbouw c.a. geschlichtet werden.

9.2 Schiedsgericht

Die Streitigkeiten, die sich aus den Verträgen ergeben, für die diese Bedingungen gelten, oder aus weiteren Verträgen, die sich daraus ergeben, werden unter Ausschluss des bürgerlichen Gerichts durch Schlichtung beigelegt, und zwar auf die Weise, die in dem Schlichtungsreglement der Stichting Geschillen in de Landbouw c.a. in Wageningen festgelegt ist. Die Schlichtung erfolgt in Wageningen. Die Verkehrssprache ist Niederländisch.

9.3 Anzuwendendes Recht und Verjährungsfristen

Der Vertragspartner ist - bei Androhung der Verwirkung seiner Rechte, darunter das Recht, ein Schiedsgerichtsverfahren zu beantragen - verpflichtet, innerhalb von drei Monaten, nachdem sich herausgestellt hat, dass die Parteien keine gütliche Einigung erzielen können, das Schiedsgerichtsverfahren zu beantragen. Die Frist von drei Monaten beginnt, nachdem entweder a) die Mediation oder die Vermittlung durch den ATC abgebrochen wurde, ohne dass zwischen den Parteien ein vollständiges Einvernehmen erzielt werden konnte oder b) eine der Parteien der anderen mitteilt, dass sie keine Mediation oder Vermittlung durch den ATC wünscht. Auf alle mit Aviko Potato abgeschlossenen Verträge findet ausschließlich das niederländische Recht Anwendung. Die Bestimmungen des Wiener Kaufrechtsübereinkommens finden keine Anwendung.

Jede Forderung des Vertragspartners an Aviko Potato verjährt - außer, wenn die Forderung aufgrund der anzuwendenden Branchenbedingungen eher verjährt - nach Ablauf eines Jahres, nachdem die Forderung entstanden ist.

Bei Unterschieden zwischen dem niederländischen Text dieser Bedingungen und Übersetzungen dessen sowie bei der Auslegung dieser allgemeinen Bedingungen überwiegt der niederländische Originaltext. Wenn eine oder mehrere Bestimmung(en) dieser Bedingungen nichtig oder anfechtbar ist bzw. sind, dann lässt dies die sonstigen Bestimmungen unberührt und diese Bestimmung(en) werden durch (eine) neue, von Aviko Potato zu formulierende Bestimmung(en) ersetzt, die dem Sinn und Zweck der nichtigen, oder anfechtbaren Bestimmung(en) weitestgehend entspricht bzw. entsprechen.

Dronten, Januar 2024

www.avikopotato.nl

Besucheradresse
De Dommel 28
8253 PL Dronten
The Netherlands

Postanschrift
Postbus 171
8250 AD Dronten
The Netherlands

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