



**Aviko** Potato

*Creating value from potatoes*

# Bedingungen 2017

# Inhaltsangabe

<b>1) Allgemeines</b>	<b>4</b>
<b>2) Anbauregistrierung und Nahrungsmittelsicherheit</b>	<b>5</b>
<b>3) Sondervorschriften für den Handel</b>	<b>8</b>
3.1 Zusatzbedingungen	8
3.2 Lieferung	8
<b>4) Sondervorschriften für Kartoffelerzeuger</b>	<b>10</b>
4.1. Zusatzbedingungen	10
4.2 Mengen und Sorten	10
4.3 Liefertermin	12
4.4 Verladung	13
4.5 Verschmutzung	13
<b>5) Gewichtsfeststellung</b>	<b>13</b>
<b>6) Probenahme und Qualitätskontrolle</b>	<b>14</b>
6.1 Probenahme	14
6.2 Qualitätskontrolle Pommes frites u. a. vorgebackene Kartoffelprodukte und Püree Steenderen	15
6.3 Qualitätsnormen Pommes frites u. a. vorgebackene Kartoffelprodukte und Püree Steenderen	18
6.4 Qualitätskontrolle Flocken/Granulat (Rixona)	21
6.5. Qualitätsnormen Flocken/Granulat (Rixona)	23
6.6 Qualitätskontrolle frische Kartoffelprodukte (Aviko precooked potato products)	25
6.7 Qualitätsnormen frische Kartoffelprodukte (Aviko precooked Potato Products)	26
6.8 Preisabzug und Annahmeverweigerung	28

<b>7) Tarierung</b>	<b>32</b>
7.1 Probenahme	32
7.2 Methode	32
<b>8) Risikoübertragung</b>	<b>33</b>
<b>9) Preis</b>	<b>34</b>
9.1 Zahlungsfrist	34
9.2 Handel	34
9.3 Kartoffelerzeuger	34
<b>10) Verkauf Pflanzgut</b>	<b>35</b>
10.1 Branchenbedingungen	35
10.2 Haftung	35
10.3 Höhere Gewalt	35
10.4 Kartoffelzüchterrecht	36
10.5 Bezahlung	37
<b>11) Schlussbestimmungen</b>	<b>37</b>
11.1 Handel	37
11.2 Kartoffelerzeuger	38
11.3 Anzuwendendes Recht und Verjährungsfristen	39

# 1) Allgemeines

Wenn die Aviko Potato B.V., im Folgenden Käufer oder Aviko Potato genannt, mit einer anderen Rechtsperson / einem anderen Vertragspartner, im Folgenden Vertragspartner, Lieferant oder Kartoffelerzeuger genannt, einen Kauf- oder Verkaufsvertrag für die Lieferung von Kartoffeln abschließt, finden auf diesen Vertrag, wenn nicht nachdrücklich schriftlich im Vertrag davon abgewichen wird, diese "Aviko Potato Bedingungen" Anwendung.

Der Lieferant erklärt durch den Abschluss eines Vertrags mit dem Käufer, in dem auf diese Aviko Potato Bedingungen verwiesen wird, die Aviko Potato Bedingungen 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, für die Verarbeitung zu den im Vertrag und/oder in der Kaufbestätigung genannten Produkten geeignet sein. In Kapitel 6 werden die Qualitätskontrolle und -normen beschrieben, wobei aufgeführt ist, für welche Verarbeitungszwecke sie gelten. Die zu liefernden Kartoffeln werden gemäß der 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

Die von Aviko Potato abzunehmenden Kartoffeln müssen zur Zeit der Lieferung allen gesetzlichen Vorschriften entsprechen, sowohl in Bezug auf die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln als auch in Bezug auf die festgelegten Toleranzgrenzen für Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, Schwermetallen und/oder andere gesetzliche Regelungen in Bezug auf den Gebrauch und/oder die Verarbeitung von Kartoffeln.

Die von Aviko Potato abzunehmenden Kartoffeln müssen den folgenden Zertifikaten entsprechend gezüchtet und zertifiziert sein.

### 1. Züchter

- a. Für niederländische Züchter 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.
- b. Für deutsche Züchter ist ergänzend zu den niederländischen Zertifikaten die QS-GAP zulässig.
- c. Für belgische und französische Züchter ist ergänzend zu den niederländischen Zertifikaten der Vegaplan zulässig.
- d. Bei abweichenden Zertifikaten, so wie oben beschrieben, muss zuerst Kontakt zu Aviko Potato aufgenommen werden. Abweichende Zertifizierungen können nur dann akzeptiert werden, wenn diese nachweislich gleichwertig sind.

### 2. Für Handelslieferanten gilt Folgendes

- a. Die Kartoffeln müssen beim primären Betrieb den unter 1 genannten Zertifikaten entsprechend zertifiziert werden.
- b. Der Handelslieferant sowie alle seine Vorgänger in der Kette müssen (selbst) an einem von der NVWA akzeptierten Selbstkontrolle- oder Kettengarantiesystem teilnehmen und dafür zertifiziert sein. Aviko Potato akzeptiert dabei die folgenden Zertifikate:
  - i. BRC
  - ii. IFS
  - iii. FSSC
  - iv. NAO-Hygienecode
- v. Bei abweichenden Zertifikaten, so wie oben beschrieben, muss zuerst Kontakt zu Aviko Potato aufgenommen werden. Abweichende Zertifizierungen können nur dann akzeptiert werden, wenn diese nachweislich gleichwertig sind.

Der Lieferant überprüft vor der Lieferung, ob die Partie über gültige Zertifikate verfügt und ob die Partie allen Lebensmittelsicherheitsvorschriften entspricht. Der Lieferant muss auf Wunsch von Aviko Potato spätestens bei der Lieferung die betreffenden

Zertifikate (digital) an Aviko Potato übergeben. Lieferanten und Züchter müssen bei (Übungs-)Rückrufen Daten (Anbauregistrierung und Zertifikat) innerhalb von zwei Stunden vorlegen können.

Der Lieferant muß spätestens bis zum 31. Mai 2017 über das Extranet von Aviko Potato (Anbauregistrierung) oder über ein Betriebsmanagementsystem die Parzellen, die (vermutlich) für Aviko Potato vorgesehen sind, angemeldet haben. Lieferanten mit Netto-Tonnen-Verträgen tun dies so schnell wie möglich, nachdem bekannt geworden ist, welche Parzelle an Aviko Potato geliefert wird.

Das Anbauregistrierungsformular (ein gesondertes Formular pro Parzelle) muss immer 7 Tage vor der Lieferung vollständig ausgefüllt bei Aviko Potato vorliegen. Wenn aus dem Lager geliefert wird, muss das Anbauregistrierungsformular für den Anbauteil spätestens am 15. November 2017 ausgefüllt sein. Nach dem 15. November muss der Züchter die Verwendung von Antikeimungsmitteln aktuell registrieren. Sieben Tage vor der Lieferung muss die Registrierung als „vollständig“ gekennzeichnet werden. Die Anlieferung über das Extranet von Aviko Potato oder ein eigenes Managementpaket, das die Daten an Aviko Potato weiterleitet, ist Pflicht. Aviko Potato ist berechtigt, die Bezahlung der Kartoffeln aufzuschieben, solange das Anbauregistrierungsformular nicht erhalten wurde. Die Lieferung der Kartoffeln ist ohne gültiges Lebensmittelsicherheitszertifikat nicht möglich. Alle registrierten Daten der Anbauregistrierungsformulare, sowie die auf der Grundlage dieser erzeugten Informationen, stehen Aviko Potato vollständig zur Verfügung.

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 die Annahme der Kartoffeln verweigert werden. 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 Sorten, die nicht zum Konsum geeignet sind (wie z.B. mit einem zu hohen TGA-Gehalt; der vom Käufer zu bestimmen ist).

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. Dies wird von Aviko Potato in Stichproben kontrolliert.

Es ist ohne vorherige schriftliche Genehmigung des Käufers nicht zulässig, Pflanzenschutzmittel, die sich noch in der Versuchsphase befinden, zu verwenden, wie z.B. auf Versuchsfeldern oder im Lager. Außerdem gilt im Allgemeinen, dass die Kartoffeln während des Anbaus oder der Lagerung ausschließlich mit Mitteln behandelt werden und/

oder Rückstände von Mitteln enthalten dürfen, die keine einzige Gefahr für die Gesundheit von Mensch und Tier darstellen. Dabei darf es sich ausschließlich um Mittel handeln, über die keine Diskussion über die Schädlichkeit dieser geführt wird, und diese Mittel dürfen ausschließlich nach Ermessen der Aviko Potato kein einziges Risiko in Bezug auf Image-schaden (wie z.B. negative Presse) darstellen.

Der Lieferant verbürgt sich dafür, dass sich unter den von ihm an Aviko Potato gelieferten Kartoffeln keine produktfremden Bestandteile wie Munition, Golfbälle, große Steine, Glas und Pfähle und/oder keine anderen gefährlichen und/oder explosiven Stoffe befinden und bewahrt den Käufer dagegen, wie auch gegen eventuelle Folgeschäden. Der Lieferant garantiert, dass er von dem Land, von dem die an den Käufer 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 die Anwesenheit eines Golfplatzes innerhalb von 500 Metern von einem der Ränder der Kartoffelparzelle entfernt.

Mit dem Abschluss eines Liefervertrages mit Aviko Potato erteilt der Lieferant den Prüfinstanzen den Auftrag und die Zustimmung, Statusinformationen und andere Informationen bezüglich der Zertifizierung der Nahrungsmittelsicherheit an Aviko Potato zu erteilen. Diese Zustimmung kann nicht widerrufen werden. Darüber hinaus erteilt der Lieferant durch den Abschluss eines Liefervertrages mit Aviko Potato dem Käufer eine unwiderrufliche Ermächtigung, diese Informationen im Namen des Lieferanten bei den zuständigen Behörden abzurufen.

Der Lieferant sorgt jedoch selbst dafür, dass spätestens 10 Arbeitstage nach dem Abschluss des Liefervertrages die kontrollierenden Instanzen zum Erteilen der relevanten Daten an Aviko Potato bevollmächtigt sind.

Der Lieferant hat Aviko Potato bei Lieferung sofort von (vermeintlichen) Lebensmittelsicherheitsproblemen in Kenntnis zu setzen. Bei Lebensmittelsicherheitsproblemen beim Anbau oder bei der Lagerung gilt eine Frist von maximal einem Arbeitstag. Der Lieferant arbeitet an den Prüfungen des Abnehmers vollständig mit.

Falls die zu liefernden Kartoffeln nicht einer der genannten Lebensmittelsicherheitsrichtlinien entsprechen, ist Aviko Potato berechtigt, die Kartoffeln abzulehnen. Mit dem Lieferanten wird dann eine Regelung bezüglich des Absatzes der Partie getroffen. Die Nichterfüllung der Lebensmittelsicherheitsrichtlinie ist eine dem Lieferanten zuzuschreibende Unterlassung, auf deren Grund er gegenüber Aviko Potato für sich daraus ergebende Schäden haftet. Alle zurückzuführenden Schäden, die durch Unzulänglichkeiten im Hinblick auf die Lebensmittelsicherheit, auf die Sortenechtheit oder durch Rückrufe entstanden sind, werden dem Lieferanten in Rechnung gestellt.

## 3) Sondervorschriften für den Handel

### 3.1 Zusatzbedingungen

Kapitel 3 dieser Bedingungen findet ausschließlich auf Verträge Anwendung, die Aviko Potato mit einem Lieferanten abschließt, der die vertraglich zu liefernden Kartoffeln nicht selbst erzeugt.

Ist im Vertrag oder in den "Aviko Potato Bedingungen" eine bestimmte Situation nicht vorgesehen, weil diese darin nicht geregelt wurde, finden zuerst ergänzend die neuesten VAVI-Einkaufsbedingungen des niederländischen Verbands der kartoffelverarbeitenden Industrie (Vereniging voor de Aardappelverwerkende Industrie VAVI) Bindeglied Industrie/Handel Anwendung und danach, wenn in diesen VAVI-Einkaufsbedingungen eine bestimmte Situation nicht vorgesehen ist, gelten die Bestimmungen des niederländischen Bürgerlichen Gesetzbuches.

Bei Unstimmigkeiten zwischen Bestimmungen im Vertrag und diesen "Aviko Potato Bedingungen" und/oder den VAVI-Einkaufsbedingungen gelten die Bestimmungen im Vertrag. Bei Unstimmigkeiten zwischen Bestimmungen in diesen "Aviko Potato Bedingungen" und den VAVI-Einkaufsbedingungen gelten die Bestimmungen dieser "Aviko Potato Bedingungen".

### 3.2 Lieferung

Der Lieferant verpflichtet sich zur Mitwirkung an der Übermittlung aktueller Qualitätsdaten pro Partie, sollte der Käufer dies wünschen. Die Mitwirkung besteht aus a) der tatsächlichen Übermittlung aktueller Qualitätsdaten oder b) der Lieferant erteilt dem Käufer die Zustimmung, Proben zu entnehmen, wonach diese Proben im Qualitätslabor des Käufers beurteilt werden.

Die Lieferung muss zum vereinbarten Zeitpunkt erfolgen. Sollten Frachten mehr als zwei Stunden zu spät geliefert werden, gehen die dadurch entstehenden Kosten vollständig auf Rechnung des Lieferanten. Die Lieferzeiten nicht regulärer Frachten, das heißt, Ersatzfrachten oder zusätzlich angeforderte Frachten, werden in gegenseitigem Einvernehmen festgelegt.

Sollte der Produktionsbetrieb beim Käufer oder Abnehmer des Käufers infolge eines Maschinenbruchs, eines Stromausfalls und/oder einer Störung der Wasserzufuhr, wegen eines Feuers oder dergleichen und/oder durch höhere Gewalt stillliegen, hat der Käufer das Recht, die Lieferung der Kartoffeln auf einen späteren Zeitpunkt zu verschieben, unter der Bedingung, dass die Lieferung spätestens innerhalb von vier Wochen erfolgen muss, zu rechnen ab dem Zeitpunkt, an dem es zur Stilllegung des Produktionsbetriebs kam. In Ermangelung dessen ist der Vertrag durch den Ablauf des Termins aufgehoben. Der Käufer ist im Zusammenhang mit dieser späteren Lieferung und/oder Aufhebung



niemals zu einem Schadenersatz verpflichtet. Der Zeitpunkt für eine verspätete Lieferung wird in gegenseitigem Einvernehmen festgelegt.

Wenn die Kartoffeln 'abgeholt' gekauft wurden, gehen zwar die Kosten für den Transport auf Rechnung des Käufers, jedoch bleibt das Risiko bis zu dem Zeitpunkt beim Verkäufer, bis es aufgrund der Bestimmungen in Artikel 8 auf den Käufer übergeht.

Wenn die Kartoffeln 'franko' gekauft wurden, muss der Lieferant den Transport an die Butter B.V. oder für frische Kartoffelprodukte an Van Leendert vergeben, es sei denn, es wurden vorab andere Vereinbarungen getroffen. Die Kosten für den Transport gehen dann auf Rechnung des Lieferanten. Wartezeiten, die der Transporteur in Rechnung stellt, gehen immer auf Rechnung des Lieferanten. Die Transportkosten für Frachten, deren Annahme verweigert wird, gehen ebenfalls auf Rechnung des Lieferanten.

Der Kauf 'abgeholt' Kartoffeln wird immer auf Lkw geliefert.

Die Kartoffeln einer gelieferten Einheit (Frachtwagentrailer) müssen grundsätzlich von einer Partie stammen. Nur wenn die Anforderungen bezüglich der speziellen Sortierung (z. B. 40/50) nicht aus einer Partie geliefert werden können, ist es zulässig, mehrere Partien zu einer Partie zusammenzuführen. Der Lieferant registriert, welche Partien zusammengefügt werden, sodass jederzeit das "Tracking" bis hin zum Land und den dazu gehörenden Daten möglich ist. Die Lieferung von mehr als einer Kartoffelsorte pro Fracht ist nicht erlaubt.

Bei der Lieferung sortierter Größen auf Wunsch des Käufers wird eine Größentoleranz von 3 % zur vereinbarten Größe toleriert. Bei größerer Abweichung ist der Käufer berechtigt, die Fracht abzulehnen.

Steine, Glas, Erde, Krautbüschel, Wurzelreste (u. a. Maisstoppel), Eisen, Holz, Golfbälle, Plastik, Sprossen (Stöcke), giftige Pflanzenteile, Unkrautsamen, organische Düngerreste, Torfklumpen und alle anderen hier nicht genannten kartoffelfremden Bestandteile muss der Lieferant bei der Verladung immer aus der Partie entfernen. Der Lieferant haftet für alle Schäden (wie z. B. Stillstand in der Fabrik und Beschädigung der Apparatur), die Aviko Potato und seine Abnehmer durch kartoffelfremde Bestandteile erleiden.

Der Lieferant verpflichtet sich, die "Hausregeln", die beim Käufer oder Abnehmer des Käufers gelten, strikt einzuhalten. Diese Hausregeln haben u. a. zum Ziel, die persönliche Sicherheit, Produktsicherheit, Qualität und Umweltschutzmaßnahmen zu gewährleisten. Sollte ein Lieferant oder aber die durch ihn eingesetzten Personen diese Hausregeln nicht einhalten, haben der Käufer und sein Abnehmer das Recht, nach einer ersten Verwarnung diesen Lieferanten bzw. die durch ihn eingesetzte Person vom Betriebsgelände zu entfernen und ihm den weiteren Zugang zum Betriebsgelände zu verwehren. Bei

einer wiederholten Übertretung dieser Hausregeln hat der Käufer das Recht, den Vertrag bezüglich der Lieferung von Kartoffeln zu lösen, ohne zu irgendeiner Zahlung eines Schadenersatzes verpflichtet zu sein. Wenn der Käufer aufgrund dieser Vertragsauflösung einen Schaden erleidet, ist der Lieferant verpflichtet, diesen dem Käufer zu erstatten.

Frachten, deren Annahme verweigert wurde, müssen so schnell wie möglich vom Betriebsgelände von Aviko Potato entfernt werden. Sollten Frachten nach 24 Stunden nicht entfernt worden sein, schuldet der Lieferant dem Käufer ein Bußgeld von 25,00 € pro Stunde pro Fracht.

---

## 4) Sondervorschriften für Kartoffelerzeuger

### 4.1. Zusatzbedingungen

Artikel 4 dieser Bedingungen findet ausschließlich auf Verträge Anwendung, die Aviko Potato mit dem Erzeuger der vertraglich vereinbarten Kartoffellieferung abgeschlossen hat.

Ist im Vertrag oder in den "Aviko Potato Bedingungen" eine bestimmte Situation nicht vorgesehen, weil diese darin nicht geregelt wurde, finden zuerst ergänzend das "Reglement van de Aardappelteleerscommissie Aviko Potato" [Reglement des Kartoffelerzeugerausschusses Aviko Potato] und – wenn es sich um einen Poolvertrag handelt – ergänzend das „Reglement Pool Aviko Potato“ Anwendung. Wenn in diesen oben genannten Bedingungen und Satzungen eine bestimmte Situation nicht vorgesehen ist, finden ergänzend die neuesten VAVI-Einkaufsbedingungen des niederländischen Verbands der kartoffelverarbeitenden Industrie (Vereniging voor de Aardappelverwerkende Industrie VAVI) Bindeglied Industrie/Anbau Anwendung, und danach, wenn in diesen VAVI-Einkaufsbedingungen eine bestimmte Situation nicht vorgesehen ist, gelten die Bestimmungen des niederländischen Bürgerlichen Gesetzbuches.

Bei Unstimmigkeiten zwischen Bestimmungen im Vertrag und diesen "Aviko Potato Bedingungen" und/oder sonstigen oben genannten Bedingungen und Satzungen, gelten die Bestimmungen im Vertrag. Bei Unstimmigkeiten zwischen Bestimmungen in diesen "Aviko Potato Bedingungen" und den oben genannten Satzungen einerseits und den VAVI-Einkaufsbedingungen andererseits, gelten die Bestimmungen dieser "Aviko Potato Bedingungen" sowie die oben genannten Satzungen.

### 4.2 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 45 Tonnen netto (Fontane 50 Tonnen netto) 40/+ kontrahiert werden dürfen. Der Lieferant ist verpflichtet, von der vertraglich vereinbarten Sorte für den Käufer 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 40/+ geteilt durch 45 (Fontane 50) 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 den Käufer zu liefern, es sei denn, der Käufer verzichtet nachdrücklich schriftlich darauf. Sofort nach dem Anpflanzen kann der Käufer beschließen, die bepflanzten Areale nachzumessen.

Der Lieferant ist verpflichtet, mindestens 40 Tonnen pro Hektar aus dem gekauften Saatgut zurückzuliefern. 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 dem Käufer), 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 dem Käufer), 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 45 Tonnen (Fontane 50 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 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.

### **4.3 Liefertermin**

Der Lieferant gibt bei Vertragsabschluss die 'Lieferwochenperiode' an. Die Lieferung erfolgt innerhalb einer Wochenperiode ausschließlich 'auf Abruf' durch den Käufer und wird auf Lkw geliefert. Wenn unvorhergesehene Situationen beim Käufer oder bei Abnehmern des Käufers entstehen, zum Beispiel Stilllegung oder Verzögerungen im Produktionsbetrieb, kann der Käufer die Abnahmepflicht auf einen anderen Zeitpunkt verschieben. Der Käufer 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 des Käufers 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 des Käufers 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 des Käufers 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 des Käufers 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. Für Frachten, die am Sonntag und an den offiziell in den Niederlanden anerkannten Feiertagen (0.00 Uhr – 24.00 Uhr) verladen werden, zahlt der Käufer eine Gebühr von 50,00 € pro geliefertem Lkw.

#### **4.4 Verladung**

Der Lieferant muss die Kartoffeln über den Stürzbunker anliefern. Der Käufer bestimmt, ob die Partie getrennt nach Größe oder ab 28/+ angeliefert werden muss. Ohne schriftliche Zustimmung des Käufers 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 des Käufers mehr als 12 Stunden nach dem Abtransport beim Lieferanten stattfindet, kann die Partie nicht aufgrund von Blauverfärbung abgelehnt werden. Es ist ohne die Genehmigung des Käufers nicht zulässig, Partien/Parzellen zu mischen.

#### **4.5 Verschmutzung**

Steine, Glas, Erde, Krautbüschel, Wurzelreste (u. a. Maisstoppel), Eisen, Holz, Golfbälle, Plastik, Sprossen (Stöcke), giftige Pflanzenteile, Unkrautsamen, organische Düngerreste, Torfklumpen und alle anderen hier nicht genannten kartoffelfremden Bestandteile müssen bei der Verladung immer aus der Partie entfernt werden. Der Lieferant ist für alle Schäden haftbar (wie z. B. Stillstand in der Fabrik und Beschädigung der Apparatur), die Aviko Potato und dessen Abnehmer durch kartoffelfremde Bestandteile erleiden.

---

## **5) Gewichtsfeststellung**

Das Gewicht der an Aviko Potato zu liefernden Kartoffeln wird an den diesbezüglichen Verarbeitungsorten festgestellt. Bei Lieferung in Steenderen in den Niederlanden wird das das Gewicht der Proben, die vor dem Wiegen entnommen wurden, gesondert zum Tagespreis abgerechnet (ohne Anrechnung auf das Vertragsvolumen).

Wenn die Kartoffeln für den Export abgesetzt werden, erfolgt das Wiegen in den Niederlanden.

## 6) Probenahme und Qualitätskontrolle

### 6.1 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. Der Käufer strebt danach, den Frachten, die zu spät angeliefert werden, innerhalb von vier Stunden nach dem Eintreffen der Lieferung Proben zu entnehmen. Für die Verarbeitung zu frischen Kartoffelprodukten erfolgt die Beurteilung nach 48 Stunden, zu rechnen ab dem Eingang der Fracht.

Die Probenahme und Qualitätskontrolle erfolgt pro Fracht durch Warenprüfer, die beim Käufer oder Abnehmer des Käufers 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 Flocken-/Granulatfabriken geliefert werden, werden nur gewaschen.

#### 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 Flocken/Granulat) oder von 1040 Gramm pro Liter (für frische Kartoffelprodukte) gelegt werden.

#### Unterwassergewicht

Zur Feststellung des Unterwassergewichts wird folgende Formel angewendet:

$$\text{OWG} = \frac{5.050 \text{ gramm} \times \text{Gewicht in Gramm unter Wasser}}{\text{Gewicht in Gramm in der Luft}}$$

Das Unterwassergewicht wird anhand von Proben von mindestens 5 kg teilweise geschälter sauberer Knollen, für Flocken/Granulat 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 (für Kühl-Frisch gilt ein Mindestwert von 310 Gramm). Wenn das Verarbeitungsunternehmen Möglichkeiten sieht, die Partie mit einem zu geringen Unterwassergewicht zu verarbeiten, wird ein Rabatt gewährt.

## 6.2 Qualitätskontrolle Pommes frites u. a. vorgebackene Kartoffelprodukte und Püree Steenderen 5

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. Glasigkeit

Nach dem Durchschneiden von 100 Knollen werden folgende Aspekte geprüft:

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

Nach dem Backen von mindestens 20 Stäbchen:

28. Backfarbe
29. Zuckerpunkte

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.



### Punktwertung

Die Punktzahl wird wie folgt berechnet:

1. Knollen mit einem Mangel erhalten den Faktorwert, wie in der Spalte 'Faktor' der Übersicht Qualitätsnormen angegeben.
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 5 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.

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

Backfarbe Ziffer

$$2 \times 2 + 9 \times 3 + 9 \times 4$$

**=3,35**

Gesamtzahl der Stäbchen

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

Wenn die Endstücke der Stäbchen bis zu ca. 2 cm deutlich dunkler verfärben, Farbskala 3 oder 4, sprechen wir über Zuckerpunkte.

### 6.3 Qualitätsnormen Pommes frites u. a. vorgebackene Kartoffelprodukte und Püree Steenderen 5

Übersicht Qualitätsnormen					
		Pommes frites u. a. vorgebackene Kartoffelprodukte		Püree Steenderen 5	
Qualitätsangaben		Preisabzug	Toleranzgrenze *	Preisabzug	Toleranzgrenze *
1	Temperatur		< 6°C		< 6°C
2	Unterwassergewicht ohne Schwimmer	350-360: 0,5 % kg-Rabatt pro Gramm UWG	< 360 und > 480	350-360: 0,5 % kg-Rabatt pro Gramm UWG	< 360 und > 460
3	Maßabweichung sortiertes Produkt	Gemäß Vertrag	> 9,5 pro kg		Nicht zutreffend
4	Maßabweichung sortiertes Produkt		> 3 %		

  

		Pommes frites u. a. vorgebackene Kartoffelprodukte		Püree Steenderen 5	
Äußere Mängel		Faktor der Punktwertung	Toleranzgrenze *	Faktor der Punktwertung	Toleranzgrenze *
1	Kleine Außenkeime (<10 mm)	1	> 3%	1	> 3%
2	Große Außenkeime (>10 mm)	4	> 1%	4	> 1%
3	Runzelig (schlaff)	1	> 3%	1	> 3%
4	Missgestaltete Knollen	1	> 7%	1	> 7%
5	Wachstumsrisse	1	> 7%	1	> 7%
6	Leichte Grünfärbung	0	> 10%	0	> 10%
7	Intensive Grünverfärbung	1	> 5%	1	> 5%
8	Fäule	4	> 2%	4	> 2%
9	Phytophthora	4	> 1%	4	> 1%
10	Frostschäden	4	> 0%	4	> 0%

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

### Übersicht Qualitätsnormen

		Pommes frites u. a. vorgebackene Kartoffelprodukte		Püree Steenderen 5	
	Blauverfärbung und Beschädigungen	Faktor der Punktwertung	Toleranzgrenze *	Faktor der Punktwertung	Toleranzgrenze *
1	Leicht blau 2 mm bis 10 mm	1		1	
2	Mäßig blau 10 mm bis 30 mm	2		2	
3	Intensiv blau > 30 mm	4	> 5%	4	> 5%
4	Leicht beschädigt 2 mm bis 10 mm	1		1	
5	Mäßig beschädigt 10 mm bis 30 mm	2	> 10%	2	
6	Schwer beschädigt > 30 mm	4	> 5%	4	> 8%
	<b>Gesamte Blauverfärbung und Beschädigungen</b>		<b>Maximal 30%</b>		<b>Maximal 30%</b>

## Übersicht Qualitätsnormen

		Pommes frites u. a. vorgebackene Kartoffelprodukte	Püree Steenderen 5
	Sonstige Mängel	Toleranzgrenze	Toleranzgrenze
1	Erde, Krautbüschel, Wurzelreste (u. a. Maisstoppel)	> 3%**	> 3%**
2	Eisen, Holz, Golfbälle, Plastik, Glas, Sprossen, giftige Pflanzenteile, Unkrautsamen, organische Düngerreste, Torfklumpen und alle hier nicht genannten kartoffelfremden Bestandteile	> 0%**	> 0%*
3	Steine	> 0,5%**	> 0,5%**
4	Anhaftende Erde	> 1%*	> 1%*
5	Leichte Schalenabweichung (Schorf, Pulverbrand usw.) bis 2mm Tiefe und/oder 30% Oberfläche	Nicht sauber nach der maximalen Dampfzeit laut den Normen der Fabrik	Nicht sauber nach der maximalen Dampfzeit laut den Normen der Fabrik
6	Schwere Schalenabweichung (Schorf, Pulverbrand usw.) ab 2mm Tiefe und/oder 10% Oberfläche	> 5%	> 8%
7	Geruch	Abweichung	Abweichung
8	Vermischung von Kartoffelsorten	Abweichung	Abweichung
9	Abweichende Fleischfarbe	Abweichung	Abweichung
10	Schwimmer und Glasigkeit	> 2%	> 2%
11	Untermaß (0-28)	> 1%**	> 1%**
12	Größenabweichung sortiertes Produkt 35/40, 40/50 oder 50/+	> 3%** (sofern Sortierung nach Größe vereinbart)	

Übersicht Qualitätsnormen			
		Pommes frites u. a. vorgebackene Kartoffelprodukte	Püree Steenderen 5
	Backfarbe auf Basis von 40 Stäbchen	Toleranzgrenze	Toleranzgrenze
1	Backfarbe 32. bis einschl. 52. Woche	> 4 x in Klasse 3 > 0 x in Klasse 4 > 3 aufeinanderfolgenden Klassen Backfarbe Ziffer > 4,00	> 4 x in Klasse 3 > 2 x in Klasse 4 > 3 aufeinanderfolgenden Klassen Backfarbe Ziffer > 4,90
	1. bis einschl. 13. Woche	> 6 x in Klasse 3 > 0 x in Klasse 4 > 3 aufeinanderfolgenden Klassen Backfarbe Ziffer > 4,00	> 6 x in Klasse 3 > 5 x in Klasse 4 > 3 aufeinanderfolgenden Klassen Backfarbe Ziffer > 4,90
	14. bis einschl. 31. Woche	> 8 x in Klasse 3 > 0 x in Klasse 4 > 3 aufeinanderfolgenden Klassen Backfarbe Ziffer > 4,00	> 8 x in Klasse 3 > 5 x in Klasse 4 > 3 aufeinanderfolgenden Klassen Backfarbe Ziffer > 4,90
2	Zuckerpunkte	Endstücke der Stäbchen bis 2 cm in Farbskala 3 und 4	> 0%*

Punktzahl insgesamt	Toleranzgrenze	Toleranzgrenze
Punktzahl insgesamt	> 50	> 90

\* Prozentsatz der Ablehnungsgrenze wird anhand der Knollenzahl bestimmt.

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

#### 6.4 Qualitätskontrolle Flocken/Granulat (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. Runzlig (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

#### Reduzierende Zucker

Mindestens 10 Kartoffeln werden in Stücken geschnitten und danach zermahlen. Die zermahlene Kartoffeln werden filtriert und aus dem frei werdenden Saft wird mithilfe eines Blutglucosesystems der Zuckergehalt bestimmt. Der Zuckergehalt wird in mmol/l ausgedrückt. Anhand einer Standardtabelle wird der Zuckergehalt in einen Prozentsatz in Bezug auf das Frischgewicht umgerechnet.

## 6.5. Qualitätsnormen Flocken/Granulat (Rixona)

Übersicht Qualitätsnormen Flocken/Granulat		
Qualitätsangaben	Toleranzgrenze Granulat (Industrie und Esspüree)	Toleranzgrenze Granulat (Industrie und Esspüree)
1 Temperatur	< 6°C	< 6°C
2 Unterwassergewicht ohne Schwimmer	< 360	< 360, max. 560 UWG

	Äußere Mängel	Toleranzgrenze Granulat (Industrie und Esspüree) *	Toleranzgrenze Flocken (Industrie und Esspüree) *
1	Kleine Außenkeime (<10 mm)	> 3%	> 3%
2	Große Außenkeime (>10 mm)	> 0%	> 0%
3	Runzelig (schlaff)	> 3%	> 3%
4	Missgestaltete Knollen	> 10%	> 7,5%
5	Wachstumsrisse	> 10%	> 7,5%
6	Leichte Grünfärbung	Nicht zutreffend	Nicht zutreffend
7	Intensive Grünverfärbung	> 10%	> 5%
8	Fäule	> 2%	> 2%
9	Phytophthora	> 3%	> 3%
10	Frostschäden	> 1%	> 0%

	Innere Mängel	Toleranzgrenze Granulat (Industrie und Esspüree) *	Toleranzgrenze Flocken (Industrie und Esspüree) *
1	Kleine Innenkeime (<10 mm)	> 10 %	> 8 %
2	Große Innenkeime (>10 mm)	> 5 %	> 3 %
3	Hohlherzigkeit	Nicht zutreffend	Nicht zutreffend
4	Schwarzherzigkeit	> 4 %	> 4 %
5	Kleine Fraßstellen	Nicht zutreffend	Nicht zutreffend
6	Große Fraßstellen	Nicht zutreffend	> 15 %
7	Leichte Braunverfärbung im Inneren (Ringe)	Nicht zutreffend	Nicht zutreffend
8	Intensive Braunverfärbung im Inneren (Ringe)	> 10 %	> 8 %

## Übersicht Qualitätsnormen Flocken/Granulat

	Blauverfärbung und Beschädigungen	Toleranzgrenze Granulat (Industrie und Esspüree) *	Toleranzgrenze Flocken (Industrie und Esspüree) *
1	Leicht blau 2 mm bis 10 mm	Nicht zutreffend	Nicht zutreffend
2	Mäßig blau 10 mm bis 30 mm	Nicht zutreffend	Nicht zutreffend
3	Intensiv blau > 30 mm	> 10%	> 5%
4	Leicht beschädigt 2 mm bis 10 mm	Nicht zutreffend	Nicht zutreffend
5	Mäßig beschädigt 10 mm bis 30 mm	> 30%	> 25%
6	Schwer beschädigt > 30 mm (Oberfläche und/oder Tiefe)	> 10%	> 5%

	Sonstige Mängel	Toleranzgrenze Granulat (Industrie und Esspüree)	Toleranzgrenze Flocken (Industrie und Esspüree)
1	Erde, Krautbüschel, Wurzelreste (u. a. Maisstoppel)	> 3%**	> 3%**
2	Eisen, Holz, Glas, Golfbälle, Plastik, Sprossen, giftige Pflanzenteile, Unkrautsamen, organische Düngerreste, Torfklumpen und alle hier nicht genannten kartoffelfremden Bestandteile	> 0%**	> 0%**
3	Steine	> 0,5%**	> 0,5%**
4	Anhaftende Erde	> 1%*	> 1%*
5	Leichte Schalenabweichung (Schorf, Pulverbrand usw.) bis 2mm Tiefe und/oder 30% Oberfläche	Nicht zutreffend	Nicht zutreffend
6	Schwere Schalenabweichung (Schorf, Pulverbrand usw.) ab 2mm Tiefe und/oder 10% Oberfläche	> 8 %	> 5 %
7	Geruch	Abweichung	Abweichung
8	Vermischung von Kartoffelsorten	Abweichung	Abweichung
9	Abweichende Fleischfarbe (lila/rote Kartoffeln)	> 0 %**	> 0 %**
10	Schwimmer und Glasigkeit	> 5 %	> 5 %
11	Untermaß	> 3 % < 28/+ mm	> 3 % < 28/+ mm



12	Reduzierende Zucker	> 10 mmol/l im Saft gemessen mit Blutglucosesystem	> 21 mmol/l im Saft gemessen mit Blutglucosesystem
Gesamt		Toleranzgrenze Granulat (Industrie und Esspüree)	Toleranzgrenze Flocken (Industrie und Esspüree)
	Gesamt % (exkl. Tara)	> 30%	> 20%

\* Prozentsatz der Ablehnungsgrenze wird anhand der Knollenzahl bestimmt.

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

## 6.6 Qualitätskontrolle frische Kartoffelprodukte (Aviko precooked potato products)

Die Probe wird vor dem Schälen auf folgende Aspekte geprüft:

1. Alle kartoffelfremden Bestandteile
2. Temperatur (mindestens 5 Knollen)
3. Untermaß < 28 mm
4. Geruch
5. Unterwassergewicht 28/+

Während des Entladens wird eine Probe entnommen. Die Kartoffeln werden anschließend mit einer Schäl- oder Schabemaschine so geschält, dass nach dem Schälen ca. 70 Prozent der Schale von den Knollen entfernt worden ist. Danach werden 100 Knollen auf folgende Aspekte geprüft:

6. Glasigkeit
7. Lose Keime
8. Runzelig (schlaff)
9. Missgestaltete Knollen
10. Wachstumsrisse
11. Grünfärbung
12. Fäule
13. Phytophthora
14. Frostschäden
15. Blauverfärbung
16. Beschädigungen
17. Chitwoodi

Nach dem Durchschneiden werden folgende Aspekte geprüft:

18. Innenkeime
19. Hohlherzigkeit
20. Schwarzherzigkeit
21. Fraßstellen
22. Braunverfärbung im Inneren (Kreise)
23. Vermischung von Kartoffelsorten
24. Abweichung der Fleischfarbe

## Qualitätskontrolle

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

## Punktwertung

Die Punktzahl wird wie folgt berechnet:

1. Knollen mit einem Mangel erhalten den Faktorwert, wie in der Spalte „Punktzahl“ in der Übersicht Qualitätsnormen angegeben.
2. Knollen mit mehreren Mängeln erhalten den höchsten Faktorwert.
3. Die Werte aller 100 Knollen werden zusammengezählt und ergeben die Punktwertung.

## 6.7 Qualitätsnormen kühlfrisch (vorgekochte Aviko-Kartoffelprodukte)

Übersicht Qualitätsnormen frische Kartoffelprodukte			
	Qualitätsdaten	Faktor der Punktwertung	Toleranzgrenze
1	Temperatur		< 8°C
2	Unterwassergewicht		< 310 und > 400 festkochende Kartoffeln (u. a. Hansa) < 310 und > 420 mehlig kochende Kartoffeln (u. a. Bintje)

	Äußere Mängel	Faktor der Punktwertung	Toleranzgrenze *
1	Kleine Außenkeime (<10 mm)	0	
2	Große Außenkeime (>10 mm)	1	> 7%
3	Runzelig (schlaff)	1	> 3%
4	Missgestaltete Knollen	2	> 7%
5	Wachstumsrisse	1	> 7%
6	Leichte Grünfärbung (< 1/3 der Knollenoberfläche)	0	> 10%
7	Intensive Grünverfärbung (> 1/3 der Knollenoberfläche)	2	> 5%
8	Fäule	4	> 1%
9	Phytophthora	4	> 1%
10	Frostschäden	2	> 0%
11	Chitwoodi	2	
12	Chitwoodi schwer (> 2 mm Tiefe)	4	> 5%
13	Druckstellen, wenn blau und runzelig	3	> 6%

## Übersicht Qualitätsnormen frische Kartoffelprodukte

	Innere Mängel	Faktor der Punktwertung	Toleranzgrenze *
1	Kleine Innenkeime (2 mm tot 5 mm)	1	> 6%
2	Große Innenkeime (> 5 mm)	4	> 3%
3	Hohlherzigkeit	4	> 6%
4	Schwarzherzigkeit	4	> 4%
5	Kleine Fraßstellen	1	> 6%
6	Große Fraßstellen	4	> 3%
7	Leichte Braunverfärbung im Inneren (Ringe)	1	> 6% (oder 30% maximal pro Maßunterteilung)
8	Intensive Braunverfärbung im Inneren (Ringe)	4	> 2% (oder 30% maximal pro Maßunterteilung)

	Blauverfärbung und Beschädigungen	Faktor der Punktwertung	Toleranzgrenze *
1	Leicht blau (2 mm bis 5 mm, Oberfläche und/oder Tiefe)	1	
2	Mäßig blau (5 mm bis 10 mm, Oberfläche und/oder Tiefe)	2	
3	Intensiv blau (>10 mm, Oberfläche und/oder Tiefe)	4	> 10%
4	Leicht beschädigt (2 mm bis 5 mm, Oberfläche und/oder Tiefe)	1	
5	Mäßig beschädigt (5 mm bis 10 mm, Oberfläche und/oder Tiefe)	2	
6	Schwer beschädigt (> 10 mm Oberfläche und/oder Tiefe)	4	> 10%

Sonstige Mängel		Faktor der Punktwertung	Toleranzgrenze *
1	Erde, Krautbüschel, Wurzelreste (u. a. Maisstoppel)		> 3%
2	Eisen, Holz, Golfbälle, Plastik, Glas, Sprossen, giftige Pflanzenteile, Unkrautsamen, organische Düngerreste, Torfklumpen und alle hier nicht genannten kartoffelfremden Bestandteile		> 0%
3	Steine		> 0,5%
4	Leichte Schalenabweichung (Schorf, Pulverbrand usw.) bis 2mm Tiefe und/oder 30% Oberfläche	2	Nicht zutreffend
5	Schwere Schalenabweichung (Schorf, Pulverbrand usw.) ab 2mm Tiefe und/oder 10% Oberfläche	4	> 5%
6	Geruch		Abweichung
7	Vermischung von Kartoffelsorten		Keine
8	Abweichende Fleischfarbe		Abweichung
9	Schwimmer (bei spezifischem Gewicht von 1040 Gramm pro Liter)		> 10 % der Gesamtzahl der Knollen

Punktzahl insgesamt		51-75 Preisabzug >75 Toleranzgrenze
	Punktzahl insgesamt	51-75 Preisabzug > 75 Toleranzgrenze

\* Prozentsatz der Ablehnungsgrenze wird anhand der Knollenzahl bestimmt.

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

## 6.8 Preisabzug und Annahmeverweigerung

### 6.8.1 Handel

Artikel 6.8.1 dieser Bedingungen findet ausschließlich auf Verträge Anwendung, die der Käufer mit einem Lieferanten abschließt, der die vertraglich vereinbarten Kartoffeln nicht selbst erzeugt.

### Annahmeverweigerung

Der Käufer informiert den Lieferanten während der Geschäftszeiten innerhalb von zwei Stunden nach der Probenahme, außerhalb der Geschäftszeiten innerhalb von 16 Stunden nach der Probenahme und bei frischen Kartoffelprodukten nach über 48 Stunden, über die Tatsache, dass die angelieferten Kartoffeln nicht den Qualitätsanforderungen entsprechen.

Wenn bei einem oder mehreren Aspekten festgestellt wird, dass die Partie nicht den Qualitätsanforderungen entspricht, hat der Käufer das Recht, die Partie oder die restlichen Kartoffeln nicht zu akzeptieren und die Annahme der Kartoffeln zu verweigern, ohne dass er verpflichtet ist, jeglichen Schadenersatz zu erstatten.

Der Käufer hat neben dem Recht der Annahmeverweigerung auch das Recht, die Kartoffeln unter Zahlung eines vom Käufer zu bestimmenden angemessenen Preisabzugs zu verarbeiten.

Wenn die Annahme der zur Lieferung angebotenen Kartoffeln verweigert wird, hat der Käufer das Recht vom Lieferanten zu verlangen, dass er einen Ersatz für die Kartoffeln liefert, der den vereinbarten Qualitätsanforderungen entsprechen muss. Wenn der Käufer von seinem Recht auf eine Ersatzlieferung keinen Gebrauch macht, ist der Lieferant verpflichtet, den Schaden zu erstatten.

Entsteht zwischen dem Käufer und dem Lieferanten eine unterschiedliche Auffassung über die Ergebnisse der durch den Warenprüfer durchgeführten Qualitätskontrolle, kann sich die zuerst handelnde Partei auf Kosten der unterlegenen Partei an das IAR [niederl. Institut für agrarisches Recht] mit der Bitte wenden, einen Sachverständigen zu bestellen, der für die Parteien bindend feststellt, ob die Partie den vereinbarten Qualitätsanforderungen entspricht. Ein derartiges Gesuch an das IAR muss innerhalb von 24 Stunden nach der Qualitätskontrolle durch den Warenprüfer schriftlich beim IAR eingereicht werden. (IAR, Postbus 245, NL-6700 AE Wageningen, Tel. 0031-(0)317-424181, Fax 0031-(0)317-424313, E-Mail: info@iar.nl) In Ermangelung dessen verfällt dieses Recht und das Ergebnis der Qualitätskontrolle durch den Warenprüfer ist unwiderruflich und unanfechtbar geworden und für alle Parteien bindend.

### **6.8.2. Kartoffelerzeugung**

Artikel 6.8.2 dieser Bedingungen findet ausschließlich auf Verträge Anwendung, die der Käufer mit dem Erzeuger der vertraglich vereinbarten Kartoffellieferung abgeschlossen hat.

### Annahmeverweigerung

Der Käufer informiert den Lieferanten während der Geschäftszeiten innerhalb von zwei Stunden nach der Probenahme, außerhalb der Geschäftszeiten innerhalb von

16 Stunden nach der Probenahme und bei frischen Kartoffelprodukten nach über 48 Stunden, über die Tatsache, dass die angelieferten Kartoffeln nicht den Qualitätsanforderungen entsprechen. Wenn die Partie nicht den Qualitätsanforderungen entspricht, hat der Käufer das Recht, nach Rücksprache mit dem Lieferanten, zu einem durch den Käufer 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 betragen 12,50 € bzw. 18,00 € pro Tonne Bruttogewicht beim Waschbetrieb und gehen auf Rechnung des Lieferanten. Wenn die Partie verlesen werden muss, gehen diese Kosten auch auf Rechnung des Lieferanten. Diese Kosten betragen 1,00 € pro Tonne für die Bruttotonnen pro Mitarbeiter (Anzahl der Mitarbeiter abhängig vom Grad der Verschmutzung). 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 dem Käufer 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 Waren-

prüfer 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 das IAR [niederl. Institut für agrarisches Recht] 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 das IAR 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. (IAR, Postbus 245, NL-6700 AE Wageningen, Tel. 0031-(0)317-424181, Fax 0031-(0)317-424313, E-Mail: info@iar.nl).

#### 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 vom Käufer 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-mal pro Quartal wird durch eine nicht vorher bekannte Stichprobe vom ATC kontrolliert, ob der Käufer 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 Wachstums Umständen, wobei nach dem gemeinsamen Urteil des Käufers und ATC ein erheblicher Teil des niederländischen Rohstoffes nicht den Standard-Annahmebedingungen der Fabrik entspricht, wird der Käufer sich bemühen,

dass die Fabrik einmalige oder zeitweilige Anpassungen vornimmt, um den Rohstoff doch noch verarbeiten zu können.

---

## 7) Tarierung

### 7.1 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 bei den 40/+ für Pommes frites und bei den 28/+ für frische Kartoffelprodukte und Flocken/Granulat
4. Grobheit und Untermaß <28 mm

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

### 7.2 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. Maisstoppel) nicht zu den Netto-Kartoffeln gerechnet. Für den Abtransport von Erde, Wurzelballen, Steinen, Untermaß < 28 mm und von anderen kartoffelfremden Bestandteilen werden dem Lieferanten 45,00 € pro Tonne 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 Pflöpfenbildung 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 Flocken/Granulat) und 1.040 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.

---

## 8) Risikoübertragung

Das Risiko der durch Aviko Potato abzunehmenden Kartoffeln geht vom Lieferanten auf den Käufer über, nachdem der Käufer oder Abnehmer des Käufers 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.

Das Risiko der von Aviko Potato abzunehmenden Kartoffeln während des Transports vom Lieferanten zum Käufer oder Abnehmer des Käufers liegt beim Spediteur.

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

---

## 9) Preis

### 9.1 Zahlungsfrist

Aviko Potato wird die für gut befundenen und angenommenen Kartoffeln 30 Tage nach dem letzten Ladedatum der Lieferwoche bezahlen. Wenn der Käufer in Verzug ist, werden Zinsen in Höhe von 0,75 % pro Monat fällig. Der Käufer ist niemals außergerichtliche Kosten schuldig.

### 9.2 Handel

Artikel 9.2 dieser Bedingungen findet ausschließlich auf Verträge Anwendung, die der Käufer mit einem Lieferanten abschließt, der die vertraglich vereinbarten Kartoffeln nicht selbst erzeugt.

Der Preis, der im Vertrag angegeben ist, gilt für die gelieferte netto Kartoffelmenge.

### 9.3 Kartoffelerzeuger

Artikel 9.3 dieser Bedingungen findet ausschließlich auf Verträge Anwendung, die der

Käufer 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 auszahlenden Preis übereinstimmen. Der auszahlende Preis ist der Basispreis, erhöht bzw. vermindert um eventuelle Bonusse / Preisabzüge, wie in der Erläuterung zum Kartoffel-Einkaufsvertrag von Aviko Potato angegeben ist.

#### “Pommes frites-Garantievertrag”

Siehe Erläuterung zum Kartoffel-Einkaufsvertrag von Aviko Potato.

#### Poolvertrag mit und ohne Vorverkauf

Der Endpreis ist das Resultat vom Poolpreis 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 Aviko Potato.

#### 28-40 mm Größe

Die Kartoffeln mit einer Größe von 28-40 mm eines 40/+ Vertrags werden zu einem durch den Käufer zu bestimmenden Tagespreis abgerechnet.

---

## 10) Verkauf Pflanzgut

### 10.1 Branchenbedingungen

**10.1.1** Auf alle Verträge, wobei Aviko Potato Pflanzkartoffeln an Dritte verkauft, im Folgenden “der Vertragspartner” genannt, finden ausschließlich die Bestimmungen dieses Kapitels der Aviko Potato Bedingungen sowie Artikel 11.2.2 und 11.3 dieser Bedingungen Anwendung. Außerdem gelten zusätzlich, sofern sie nicht mit dem Vertrag und dem im vorigen Satz genannten Teil der Aviko Potato-Bedingungen strittig sind, die Allgemeinen Handelsbedingungen für Saatkartoffeln 2015 mit dem dazu gehörenden Schlichtungsreglement (festgelegt von der NAO, LTO, VAVI und NAV), im Weiteren „Branchenbedingungen“ genannt.

**10.1.2** Alle Konflikte werden durch ein Schiedsgerichtsverfahren gemäß der Schiedsgerichtsordnung der Branchenbedingungen geschlichtet. Die Schlichtung erfolgt im ersten und zweiten Ansatz in Wageningen und in niederländischer Sprache. Das AIAR in Wageningen tritt als Schlichtungsbüro auf.

**10.1.3** Neben den Bestimmungen in Artikel 10.1.1 und 10.1.2 hat Aviko Potato im Hinblick auf Forderungen, die nicht innerhalb von 30 Tagen nach Rechnungsdatum angefochten wurden, immer das Recht, den Vertragspartner vor das Gericht in Rotterdam (Niederlande) zu laden.

## **10.2 Haftung**

**10.2.1** Die Haftung von Aviko Potato ist auf den niedrigeren Betrag der folgenden beiden Beträge beschränkt: Der Rechnungsbetrag der Waren, auf den sich die berechnete Beschwerde und der Schaden beziehen oder ein Betrag in Höhe von 25.000,00 €. Aviko Potato ist niemals für indirekte Schäden, Folgeschäden und Ertragsausfälle haftbar.

**10.2.2** Aviko Potato wäscht und schneidet kein Pflanzgut. Wenn der Vertragspartner gewaschenes und/oder geschnittenes Pflanzgut wünscht, muss er dafür selbst nach der Lieferung und somit nach dem Eigentumsübergang auf ihn, sorgen. Das Waschen und/oder Schneiden von Pflanzgut erfolgt immer auf Rechnung und Risiko des Vertragspartners. Aviko Potato ist niemals für Schäden haftbar, die durch Quarantänekrankheiten entstehen, darunter Braun- und Ringfäule sowie Chitwoodi.

## **10.3 Höhere Gewalt**

**10.3.1** Alle Verkäufe von Aviko Potato erfolgen unter Erntevorbehalt. Wenn aufgrund einer hinter den Erwartungen zurückbleibenden Ernte bezüglich der Menge und/oder Qualität der Kartoffeln, wozu auch die Annahmeverweigerung durch dazu befugte Instanzen zählt, weniger Produkte zur Verfügung stehen als bei Vertragsabschluss angemessenerweise erwartet werden durfte, hat Aviko Potato das Recht, die durch Aviko Potato verkauften Kartoffelmengen dementsprechend zu verringern. Hiervon ist u. a. die Rede, wenn die von Aviko Potato aufgrund von Kartoffelzüchterverträgen eingekauften Produkte unzureichend sind, um allen Abnehmern von Aviko Potato zu entsprechen. Durch die Lieferung dieser somit verringerten Menge erfüllt Aviko Potato vollständig seine Lieferverpflichtungen. Aviko Potato ist in diesen Fällen nicht zu einer Ersatzlieferung verpflichtet und auch nicht haftbar für jegliche Schäden.

**10.3.2** In Ergänzung zu den Branchenbedingungen kann sich Aviko Potato auf höhere Gewalt berufen bei Streik, Arbeitsunterbrechung, staatlichen Maßnahmen und/oder Vorschriften, die eine Einhaltung erschweren, verzögern oder verhindern, Mangel an Transportmitteln, Problemen auf den Transportwegen, Unterbrechung der Lieferung von Energie und Produkten, unzureichendem Vorrat durch beispielsweise Wetterumstände und Krankheiten sowie durch technische Störungen.

**10.3.3** Während einer Situation aufgrund höherer Gewalt ist Aviko Potato berechtigt, seine Verpflichtungen auszusetzen. Wenn von Aviko Potato aufgrund höherer Gewalt angemessenerweise nicht mehr verlangt werden kann, dass Aviko Potato seinen Verpflichtungen nachkommt, was in jedem Fall bei einer Situation aufgrund höherer Gewalt von länger als 30 Tagen der Fall ist, ist Aviko Potato berechtigt, den Vertrag aufzulösen, ohne dass jemand ein Recht auf Schadenersatz hat.

## **10.4 Kartoffelzüchterrecht**

**10.4.1** Der Vertragspartner muss die Pflanzkartoffeln ausschließlich selbst pflanzen. Der Vertragspartner darf die Pflanzkartoffeln nicht (weiter) verkaufen.

**10.4.2** Der Vertragspartner erteilt Aviko Potato, ihren Vertretern und dem (eventuellen) Lizenzhalter der Kartoffelsorte durch den Abschluss des Kaufvertrages das Recht, alle Parzellen, auf die das Pflanzgut gepflanzt wurde sowie die (vorübergehende) Lagerung des Pflanzgutes zu kontrollieren und zu testen. Der Vertragspartner muss auf erstes Anfordern die betreffenden Parzellen anweisen.

**10.4.3** Beim Kauf von züchterrechtlich geschütztem Pflanzgut ist der Vertragspartner verpflichtet, kontrollierenden Instanzen, die im Namen des Halters des Züchterrechtes Kontrollen durchführen, direkten Zugang zu seinem Betrieb und den Kartoffeln zu gewähren, entweder auf dem Land oder im Lager. Der Vertragspartner muss dabei auch Einsicht in die für die Untersuchung relevanten Unterlagen, darunter auch Rechnungen, gewähren.

**10.4.4** Wenn Aviko Potato in ein Verfahren über das Züchterrecht oder andere industrielle und/oder geistige Eigentumsrechte verwickelt ist, ist der Vertragspartner verpflichtet, uneingeschränkt mit Aviko Potato zusammenzuarbeiten, hierzu zählt auch das Sammeln von Beweismaterial.

## **10.5 Bezahlung**

**10.5.1** Wenn nicht anders schriftlich vereinbart, muss der Vertragspartner die Rechnungen innerhalb von 30 Tagen nach Rechnungsdatum begleichen, auch wenn die Waren nach der Lieferung beschädigt oder verloren gegangen sind. Wenn der Vertragspartner nicht rechtzeitig zahlt, werden ohne vorherige Inverzugsetzung Zinsen in Höhe von 0,75 % pro Monat fällig.

**10.5.2** Aviko Potato hat jederzeit das Recht, den Vertragspartner um eine Sicherheit mittels einer Bankgarantie zu ersuchen. Sollte der Vertragspartner die Bankgarantie nicht innerhalb der von Aviko Potato gesetzten Frist leisten, hat Aviko Potato das Recht, den Vertrag auszusetzen und/oder aufzulösen und einen vollständigen Schadenersatz vom Vertragspartner zu verlangen.

**10.5.3** Aviko Potato bleibt Eigentümer der gelieferten Waren, bis der Vertragspartner den Gesamtbetrag, den er Aviko Potato schuldig ist, beglichen hat. Der Vertragspartner erteilt Aviko Potato durch den Abschluss des Kaufvertrages unwiderruflich Zustimmung und Vollmacht, die Betriebsgelände und Gebäude des Vertragspartners zu betreten, um seinen Eigentumsvorbehalt auszuüben und die gelieferten Waren zurückzunehmen.

---

## 11) Schlussbestimmungen

### 11.1 Handel

#### 11.1.1 Anwendung

Artikel 11.1 dieser Bedingungen gilt ausschließlich für Vereinbarungen, die Aviko Potato mit einem Lieferanten abgeschlossen hat, der die vertraglich festgelegten Kartoffeln nicht selbst anbaut.

#### 11.1.2 Mediation

Wenn ein Konflikt, über (ein Versäumnis bei der) die Durchführung der Verträge, auf die diese Bedingungen Anwendung finden oder im Zusammenhang mit Folgeverträgen, nicht durch Gespräche zwischen den Parteien gütlich beigelegt werden kann, werden die Parteien, bevor sie sich an das zuständige Schiedsgericht wenden, gemäß der Schiedsgerichtsordnung, gehörend zu den VAVI-Einkaufsbedingungen für den Kauf von Kartoffeln im Bindeglied Industrie/Anbau, sich bemühen, den Konflikt durch Mediation gemäß dem Reglement der Stichting Nederlands Mediation Instituut' [Stiftung niederländisches Mediation Institut] beizulegen, wie dies am Datum der Unterzeichnung der Verträge oder Folgeverträge, auf die diese Bedingungen Anwendung finden, gültig ist.

Die zuerst handelnde Partei muss dazu einen schriftlichen Antrag beim 'Instituut voor Agrarisch Recht (IAR)'; Postbus 245, NL-6700 AE Wageningen, einreichen. Die zuerst handelnde Partei wird dem Vertragspartner schriftlich oder auf elektronischem Weg ihr Vorhaben mitteilen, zur Mediation überzugehen. Wenn die zuerst handelnde Partei innerhalb von 14 Tagen nach der im obigen Absatz genannten Mitteilung vom Vertragspartner keine Antwort erhalten hat, aus der hervorgeht, dass auch die Gegenpartei bereit ist, den Konflikt durch Mediation beizulegen, wird der Konflikt durch ein Schiedsgerichtsverfahren nach den Bestimmungen der Schiedsgerichtsordnung, gehörend zu den VAVI-Einkaufsbedingungen für den Kauf von Kartoffeln im Bindeglied Industrie/Handel, geschlichtet.

#### 11.1.3 Schiedsgericht

Die Konflikte, die aus den Verträgen oder Folgeverträgen entstehen, auf die diese Bedingungen Anwendung finden, (mit Ausnahme von Artikel 10) werden unter Ausschluss des Zivilrichters durch ein Schiedsgerichtsverfahren nach den Bestimmungen

der Schiedsgerichtsordnung, gehörend zu den VAVI-Einkaufsbedingungen für den Kauf von Kartoffeln im Bindeglied Industrie/Handel, geschlichtet.

## **11.2 Kartoffelerzeuger**

### **11.2.1 Anwendung**

Artikel 11.2 dieser Bedingungen findet ausschließlich auf Verträge Anwendung, die der Käufer mit dem Erzeuger der vertraglich vereinbarten Kartoffellieferung abgeschlossen hat.

### **11.2.2 Vermittlung durch den ATC**

Wenn zwischen dem Käufer 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 [aardappeltelegroep@avikopotato.nl](mailto:aardappeltelegroep@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 vom Käufer und 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 geschlichtet werden.

### **11.2.3 Schiedsgericht**

Die Streitigkeiten, die sich aus den Verträgen ergeben, für die diese Bedingungen (mit Ausnahme von Artikel 10) 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 zu den Einkaufsbedingungen für den Kauf von Kartoffeln im Glied Industrie/Handel der VAVI gehörenden Schlichtungsreglement festgelegt ist.

## **11.3 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.

Wenn eine oder mehrere Bestimmungen dieser Bedingungen unwirksam oder anfechtbar sind, bleiben die anderen Bestimmungen unberührt.

Dronten, Januar 2017



**[www.avikopotato.nl](http://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  
F. +31 (0)321 32 20 97  
E. [mail@avikopotato.nl](mailto:mail@avikopotato.nl)