

Conditions Aviko Potato 2024 (Agriculteur/livreur)



Table des matières

1) Généralités	4
2) Enregistrement des cultures et sécurité alimentaire	4
2.1 Généralités	4
2.2 Certificats, traçabilité et audits/rappels	5
2.3 Enregistrement des cultures	6
2.4 Utilisation des données	7
2.5 Données pertinentes à la livraison	7
2.6 Produits phytosanitaires/Inhibition de germination/Engrais, etc.	7
2.7 Corps étrangers au produit et restes de végétation	8
2.8 Signalement des problèmes	9
2.9 Autres problèmes	9
2.10 Conclusion	10
2.11 Accompagnement de la culture/conservation	10
3) Culture et livraison	10
3.1 Conditions supplémentaires	10
3.2 Quantité et variétés	11
3.3 Moment de la livraison	13
3.4 Chargement	13
3.5 Force majeure	14
4) Pesage	14
5) Échantillonnage et évaluation de qualité	14
5.1 Échantillonnage	14
5.2 Détermination de qualité pommes frites et autres produits de pomme de terre précuits	16
5.3 Normes de qualité pommes frites et autres produits de pomme de terre précuits	19
5.4 Détermination de qualité produits déshydratés (Rixona)	23
5.5 Normes de qualité produits déshydratés (Rixona)	24
5.6 Réductions et rejets	26

6) Tarage	28
6.1 Échantillonnage	28
6.2 Méthode	29
7) Transfert de risque	30
8) Prix	30
8.1 Facturation	30
8.2 Délai de paiement	31
8.3 Types de contrat	31
8.4 Droit de compensation	32
8.5 Débouchés alternatifs	32
9) Dispositions finales	32
9.1 Médiation par l'ATC (aardappeltelerscommissie)	32
9.2 Arbitrage	33
9.3 Droit applicable et délais de prescription	33

1) Généralités

Lorsque Aviko Potato B.V., ci-après dénommée Aviko Potato, conclut un contrat de vente avec un cultivateur, ci-après dénommé l'autre partie, le fournisseur ou le cultivateur, pour la livraison de pommes de terre, ce contrat est soumis, sauf dérogation écrite expresse dans le contrat, aux Conditions Aviko Potato 2024 (Agriculteur/livreur).

En signant un contrat avec Aviko Potato, auquel il est fait référence aux présentes Conditions Aviko Potato 2024 (Agriculteur/livreur) le fournisseur déclare posséder, comprendre, connaître, accepter les Conditions Aviko Potato 2024 (Agriculteur/livreur) et respecter toutes les conditions susmentionnées.

Conformément aux dispositions des présentes Conditions Aviko Potato 2024 (Agriculteur/livreur), les lots de pommes de terre à acheter par Aviko Potato doivent convenir au traitement en vue de l'objectif mentionné dans le contrat et/ou dans la confirmation d'achat. Dans le chapitre 5, la détermination et les normes de qualité sont décrites conformément à l'objectif de la transformation. Les pommes de terre à livrer sont évaluées et normalisées conformément aux dispositions spécifiques de l'objectif de la transformation mentionnée dans le contrat d'achat et/ou dans la confirmation d'achat. Elles doivent satisfaire auxdites exigences spécifiques.

En France, il existe l'organisation de producteurs de pommes de terre PPA (Producteurs Pour Aviko). Les présentes conditions attribuent des compétences et missions à l'ATC (commission néerlandaise des producteurs de pommes de terre). Si Aviko Potato B.V. le souhaite et donne mandat à la PPA à cet effet, la PPA peut reprendre et exercer en France certaines missions et compétences de l'ATC.

2) Enregistrement des cultures et sécurité alimentaire

2.1 Généralités

Au moment de la livraison, les pommes de terre achetées par Aviko Potato doivent être conformes à toutes les réglementations gouvernementales relatives à l'utilisation et à l'application des produits phytopharmaceutiques et des pesticides, ainsi qu'aux tolérances fixées pour les résidus de produits phytopharmaceutiques et de pesticides et les métaux lourds et/ou à d'autres réglementations émises par les pouvoirs publics concernant l'utilisation et/ou la transformation et la consommation des pommes de terre.

2.2 Certificats, traçabilité et audits/rappels

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

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

Le fournisseur vérifie que le lot possède des certificats valides et qu'il satisfait à toutes les prescriptions relatives à la sécurité alimentaire. Le fournisseur doit remettre (numériquement) à la demande d'Aviko Potato les certificats concernés au plus tard lors de la livraison. En cas de rappel (rappel de produit sur le marché, éventuellement sous forme d'exercice), le fournisseur délivre dans les deux heures maximum toutes les données réclamées par Aviko Potato (dont en tout cas l'enregistrement des cultures et le certificat). Le fournisseur traite de telles requêtes en priorité absolue.

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

Exigences supplémentaires

Les pommes de terre biologiques doivent être produites conformément à toutes les règles applicables (entre autres, celles de Skal pour les Pays-Bas) et être

totalelement exemptes de (résidus) de produits phytosanitaires et d'inhibiteurs de germination.

Transport

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

2.3 Enregistrement des cultures

Le fournisseur doit avoir indiqué, au plus tard le 15 juin de l'année civile au cours de laquelle sont produites les pommes de terre à livrer, via l'extranet d'Aviko Potato (enregistrement des cultures) ou via son propre système de gestion d'entreprise, les parcelles qui sont (probablement) destinées à Aviko Potato et le transmettre à Aviko Potato en cas d'utilisation d'un système de gestion d'entreprise. Le fournisseur doit sélectionner assez de parcelles pour que les superficies indiquées correspondent au moins à l'obligation de livraison. Aviko Potato est en droit d'imposer des exigences supplémentaires quant au choix de la parcelle avant la culture de variétés spécifiques. Si l'exploitant agit en violation de la présente clause 2.3, le droit de l'exploitant d'invoquer la force majeure s'éteint.

La définition d'une parcelle est un bloc continu de pommes de terre d'une même variété.

L'enregistrement de la culture doit être remis à Aviko Potato entièrement complété à tout moment 2 jours avant la livraison. Si les livraisons sont effectuées à partir de stocks, le formulaire d'enregistrement de la section de culture doit être soumis à Aviko Potato au plus tard le 15 novembre de l'année civile au cours de laquelle les pommes de terre à livrer ont été cultivées.

Les producteurs qui livrent depuis la conservation doivent consigner dans l'application d'Aviko Potato mise à disposition à cette fin chaque utilisation d'inhibiteurs de germination dès l'utilisation.

Il est obligatoire de fournir les données requises via l'extranet d'Aviko Potato ou via son propre système de gestion lequel transmet les données à Aviko Potato. Aviko Potato a le droit de ne pas charger les pommes de terre et/ou de suspendre le paiement des pommes de terre tant que les enregistrements des cultures et /ou des inhibiteurs de germination reçus sont incomplets ou s'avèrent être incomplets.

2.4 Utilisation des données

Aviko Potato approuve le code de conduite sur l'utilisation des données relatives aux cultures arables de l'organisation sectorielle Akkerbouw. Les droits et obligations des fournisseurs et d'Aviko Potato tels que résultant de ce code de conduite sont régis par la disposition suivante des conditions d'achat. En signant un contrat avec Aviko Potato, le fournisseur donne son consentement/ autorisation irrévocable à Aviko Potato, ses sociétés affiliées et aux tiers contractés par elle pour l'utilisation de différents types de données (brutes) (par exemple, enregistrement des cultures, mesures, informations sur la sécurité alimentaire, données à caractère personnel, etc.) concernant la culture et la conservation de toute l'année de récolte et fournies à Aviko Potato par le fournisseur dans le cadre dudit contrat ou sur demande.

Ces informations seront utilisées pour a) l'amélioration des cultures au sens le plus large du terme, b) les rapports sur la sécurité alimentaire et la durabilité au niveau du groupe, c) la remise aux clients à leur demande, d) la remise aux fournisseurs si nécessaire pour la sécurité alimentaire et l'optimisation de la qualité, e) l'optimisation/la garantie de l'entreprise Aviko Potato, f) la collecte de connaissances. Aviko Potato ne vendra jamais ces données à des tiers. L'éventuelle publication se fera au niveau du groupe ou sous un numéro de producteur que les « tiers » ne peuvent pas reconnaître. Les données/connaissances acquises lors des opérations deviendront la propriété d'Aviko Potato et de ses sociétés affiliées.

2.5 Données pertinentes à la livraison

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

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

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

Les pommes de terre que le fournisseur livre à Aviko Potato doivent également répondre aux exigences supplémentaires qu'Aviko Potato peut poser après la conclusion du contrat dans certaines situations par rapport aux produits phytosanitaires et autres. S'il en résulte des frais supplémentaires pour le

fournisseur, le producteur a droit à une rémunération desdits frais à concurrence du montant établi conjointement par Aviko Potato et l'ATC. Le fournisseur doit livrer des pommes de terre dont le délai de sécurité et d'attente des produits a expiré au moment de la livraison.

2.7 Corps étrangers au produit et restes de végétation

Le fournisseur s'engage à ce qu'aucun corps étranger aux pommes de terre, tels que des munitions, des balles de golf, des matières d'origine animale, des pierres, du verre, du feuillage, des restes de précédents culturaux (dont carottes, racines d'endives, cannes de maïs, bulbes (de fleurs)), du fer, du bois, des tiges de choux de Bruxelles, des parties de plantes toxiques, des graines de mauvaises herbes, des restes de fumier organique, des mottes de tourbe, des plastiques et poteaux ou autres substances indésirables, dangereuses ou explosives, ne se trouve parmi les pommes de terre livrées par lui à Aviko Potato et il indemnise Aviko Potato en la matière, de même que contre d'éventuels dommages consécutifs. Le fournisseur doit toujours éliminer les corps étrangers du lot avant le chargement. Dans le cas contraire, Aviko a le droit de rejeter le lot. Si, après l'approbation d'une cargaison, une pollution préjudiciable à l'équipement industriel du destinataire est détectée au cours du déchargement, Aviko Potato a toujours le droit de rejeter le lot ou de nettoyer le lot dans un autre endroit, en répercutant le transport, les frais de nettoyage et autres dommages au fournisseur.

Le fournisseur s'engage à contrôler avant l'arrachage des pommes de terre dans les parcelles dont sont arrachées les pommes de terre qu'il livre à Aviko Potato qu'il n'y a pas de corps étrangers au produit sur une bande de dix mètres le long de chemins et sentiers de ces parcelles et, dans le cas contraire, à retirer ces corps étrangers.

Le fournisseur se doit de signaler à Aviko Potato avant le début de la récolte la présence d'un terrain de golf à moins de 500 mètres de distance des bords de la parcelle de pommes de terre.

En cas de repousse visible provenant de récoltes précédentes, le fournisseur nettoie (ramassage et enlèvement) la parcelle si une élimination suffisante lors de la livraison n'est raisonnablement pas possible ou attendue. En cas de Datura (pomme épineuse), le fournisseur nettoie (ramassage et enlèvement) toujours la parcelle.

Si, après l'approbation d'une cargaison, une pollution potentiellement préjudiciable à l'équipement industriel du destinataire est détectée lors du déchargement, Aviko Potato a toujours le droit de rejeter le lot ou de nettoyer le lot dans un autre endroit, en répercutant le transport, les frais de nettoyage et autres dommages au fournisseur.

Il est interdit de cultiver les plantes suivantes avant de cultiver des pommes de terre pour Aviko Potato :

1. Plantes toxiques, en particulier le colchique

2.8 Signalement des problèmes

Le fournisseur est tenu de signaler immédiatement à Aviko Potato les problèmes (supposés) de sécurité alimentaire qu'il constate, par exemple un incendie, une fuite de carburant, l'utilisation de produits (phytosanitaires, pesticides et chimiques), une inondation, un mélange, etc. En cas de problèmes de ce type lors de la culture ou de la conservation, le délai de signalement est d'un jour ouvrable maximum. Si le fournisseur découvre les (supposés) problèmes de sécurité alimentaire après la livraison, il doit en informer Aviko Potato immédiatement, c'est-à-dire dans les quinze minutes oralement et par courriel.

2.9 Autres problèmes

Les pommes de terre à acheter par Aviko Potato doivent être totalement exemptes de maladies soumises à quarantaine telles que la pourriture annulaire ou la pourriture brune, et même exemptes de toute suspicion d'une telle maladie par la NVWA ou une autorité étrangère, à défaut de quoi Aviko Potato peut refuser les pommes de terre.

Il est à noter qu'il est formellement interdit de livrer à Aviko Potato des pommes de terre génétiquement modifiées.

Le fournisseur s'abstient de livrer des pommes de terre provenant de hangars de conservation endommagés par un incendie, des plants de pommes de terre traités et des pommes de terre qui sont impropres à la consommation (par exemple ayant un taux de glycoalcaloïdes trop élevé, la norme étant fixée par Aviko Potato).

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

Le fournisseur est responsable de la sécurité des employés d'Aviko Potato dès qu'ils pénètrent sur les parcelles, terrains et/ou équipements utilisés par le fournisseur. Sont entre autres concernés les chiens attachés, les passages et escaliers corrects et sûrs d'accès, les conditions d'éclairage et d'aération satisfaisantes, les terrains et équipements rangés et sans risque de chute, etc. Le fournisseur informe les employés d'Aviko Potato, avant qu'ils pénètrent sur

les parcelles, terrains ou équipements des produits utilisés tels que les produits phytosanitaires ou inhibiteurs de germination. Le cas échéant, le fournisseur avertit le personnel d'Aviko Potato s'il ne doit pas pénétrer sur les parcelles, terrains ou équipements utilisés en raison de risques sanitaires ou de consignes spécifiques. Le personnel d'Aviko Potato doit se signaler avant de pénétrer sur les parcelles, terrains et/ou équipements utilisés par le fournisseur.

Dans les cas où Aviko Potato autorise les fournisseurs à reprendre la terre résiduelle livrée par eux, ladite reprise est intégralement au risque et sous la responsabilité dudit fournisseur. Aviko Potato ne garantit pas que le fournisseur récupère (exclusivement) sa propre terre livrée avec les pommes de terre. Aviko Potato n'est pas responsable des dommages subis par le fournisseur ni des amendes en lien avec la terre que le fournisseur emporte.

2.10 Conclusion

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

2.11 Accompagnement de la culture/conservation

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

3) Culture et livraison

3.1 Conditions supplémentaires

Dans l'éventualité où le contrat, ou les Conditions Aviko Potato 2024 (Agriculteur/livreur), ne prévoient pas une situation donnée, le contrat ou les conditions n'en

faisant pas mention, le Règlement de la Commission de Producteurs de pommes de terre Aviko Potato s'applique tout d'abord à titre supplétoire et - s'il est d'un contrat commun - le Règlement Pool Aviko Potato à titre supplétoire.

Pour autant que les conditions et règlements précités ne prévoient pas non plus cette situation, les « conditions de la VAVI concernant l'achat de pommes de terre dans la chaîne industrie/commerce 2021 » s'appliquent tout d'abord à titre supplétoire, et ensuite, si lesdites conditions VAVI ne prévoient pas non plus cette situation, les dispositions du Code civil néerlandais.

En cas de contradiction entre les dispositions du contrat et les présentes Conditions Aviko Potato 2024 (Agriculteur/livreur) et/ou les autres conditions et règlements précités, les dispositions du contrat prévalent. En cas de contradiction entre les dispositions des présentes Conditions Aviko Potato 2024 (Agriculteur/livreur) et des règlements précités d'une part et les conditions VAVI d'autre part, les dispositions des présentes Conditions Aviko Potato 2024 (Agriculteur/livreur) et des règlements précités prévalent. Les articles 6.3 à 6.11, 7.8 dernière phrase, 7.9, 9.2, 9.3, 10.1 et 12.1 à 13 des conditions VAVI ne sont pas d'application.

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

3.2 Quantité et variétés

A la conclusion d'un contrat, la quantité globale nette contractuelle, composée de la production « tout venant » et du nombre d'hectares, est mentionnée sur le contrat d'achat de pommes de terre étant entendu qu'un maximum par hectare de 40 tonnes (exceptions éventuelles sous la responsabilité de l'agent de plaine à 45 tonnes nettes) 35/+, peut être fixé par contrat sur des types de contrats nets. Le fournisseur est tenu de planter pour Aviko Potato au moins un nombre d'hectares de la variété contractuelle équivalent à la superficie stipulée dans le contrat d'achat de pommes de terre ou - à défaut - le nombre d'hectares équivalent au nombre de tonnes nettes 35/+ divisé par 40 (exceptions éventuelles sous la responsabilité de l'agent de plaine à 45 tonnes nettes). Si le fournisseur ne respecte pas ses engagements et si la récolte est trop faible pour remplir le contrat, il est tenu d'acheter la quantité manquante et de la livrer à Aviko Potato, sauf si Aviko Potato y renonce explicitement par écrit. Immédiatement après la plantation, Aviko Potato peut décider de mesurer les superficies plantées.

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

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

3.3 Moment de la livraison

A la conclusion du contrat, le fournisseur indique la « période des semaines de livraison ». La livraison est effectuée pendant les semaines de ladite période exclusivement « sur demande » d'Aviko Potato et a lieu par camion. Si des situations telles que des arrêts ou des retards de production surviennent chez Aviko Potato ou chez des clients d'Aviko Potato, Aviko Potato peut reporter l'obligation d'achat à une date ultérieure. Aviko Potato a le droit d'attribuer au lot une destination différente de celle pour laquelle le lot avait été acheté. Le cas échéant, les conditions du contrat sont appliquées.

Si le fournisseur, à sa demande et après approbation d'Aviko Potato, livre sa quantité plus tôt que convenu, le prix applicable est celui fixé pour la période des semaines de la livraison effective.

Si le fournisseur, à sa demande, après approbation d'Aviko Potato, livre sa quantité plus tard que convenu, le prix applicable reste celui de la période des semaines de livraison, tel qu'il a été convenu lors de la signature du contrat. La partie prix fixe peut être chargée à tout moment, qu'il y ait ou non un accord sur la partie « prix du jour ».

Si le fournisseur, à la demande d'Aviko Potato, livre la quantité fixée par contrat plus tôt que convenu, le prix du contrat applicable reste celui de la période des semaines de livraison, tel qu'il a été convenu lors de la signature du contrat.

Si le fournisseur, à la demande d'Aviko Potato, livre la quantité fixée par contrat plus tard que convenu, le prix applicable est celui fixé pour la période des semaines de la livraison effective. Dimanche est le dernier jour de la semaine.

3.4 Chargement

Le fournisseur est tenu de livrer les pommes de terre au-dessus de la trémie de réception. Aviko Potato décide si le lot doit être livré calibré ou à 28/+. En l'absence d'autorisation écrite d'Aviko Potato, le fournisseur n'est pas autorisé à calibrer les pommes de terre (sauf le calibre <28 mm) et le fournisseur est tenu de livrer les pommes de terre telles qu'elles ont été récoltées. Il est interdit de charger plusieurs variétés dans un camion et de les livrer aux usines.

Le chargement doit avoir lieu au moment convenu. Si un camion part plus de 2 heures après l'heure d'arrivée prévue, du fait du fournisseur, les heures d'attente et de chargement supplémentaires peuvent être répercutées sur le fournisseur. Si le fournisseur doit attendre un camion pendant plus de 2 heures après l'heure d'arrivée prévue, les heures d'attente peuvent éventuellement être facturées au transporteur.

Le laps de temps entre le départ depuis le fournisseur et le contrôle de réception à l'usine ne doit pas excéder 12 heures maximum. Si du fait d'Aviko Potato, ce contrôle a lieu à l'usine plus de 12 heures après le départ depuis le fournisseur, le lot ne peut pas être rejeté en raison d'une coloration bleue. Sans l'autorisation d'Aviko Potato, il n'est pas permis de mélanger des lots/des parcelles.

3.5 Force majeure

1. Est considérée comme force majeure toute circonstance particulière qui rend l'exécution de l'obligation impossible ou si lourde qu'elle ne peut être raisonnablement exigée. Sont considérés comme cas de force majeure : la guerre, la mobilisation, l'incendie de la société, les conditions climatiques extrêmes entravant la logistique, la stagnation de la transformation dans une usine, etc., ainsi que la perte totale ou partielle de la récolte par suite d'une sécheresse anormale ou de pluies continues et/ou intenses, le gel, l'apparition d'une maladie dans la récolte non imputable à l'autre partie et/ou les fléaux de la vermine.
2. S'il s'avère impossible, suite à la force majeure, d'exécuter le contrat au moment convenu, l'obligation de livraison au moment convenu est suspendue sans donner droit à dédommagement. La partie invoquant la force majeure en informe immédiatement (dans les 24 heures) après la survenue de la circonstance constituant la force majeure l'autre partie par courrier recommandé. Le cas échéant, Aviko Potato et le cocontractant décident d'un commun accord à quel moment le contrat devra être exécuté.
3. Après le 1er novembre de l'année civile au cours de laquelle les pommes de terre à livrer ont été cultivées, ou - si cela est plus tôt - deux semaines avant la récolte, le droit de l'autre partie d'invoquer la force majeure en raison d'une perte de récolte totale ou partielle s'éteint.

4) Pesage

Le pesage des pommes de terre à livrer à Aviko Potato se déroule dans les lieux de traitement concernés.

5) Échantillonnage et évaluation de qualité

5.1 Échantillonnage

Le fournisseur doit en tout temps coopérer au pré-échantillonnage des lots de pommes de terre à livrer. L'échantillonnage comprend trois échantillons

différents : Échantillonnage au champ, durant la mise en bâtiment et en bâtiment. Le fournisseur doit veiller à ce que la méthode prescrite soit appliquée, de telle sorte que les résultats de l'échantillonnage soient représentatifs du/des lot(s) de pommes de terre.

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

Les cargaisons livrées au moment convenu sont échantillonnées dans les 4 heures. Les cargaisons livrées plus tôt que le moment initialement convenu sont échantillonnées au moment nécessaire pour la transformation, pas avant, ou dans les 4 heures suivant le moment de livraison initialement convenu. Aviko Potato s'efforce d'échantillonner les cargaisons livrées plus tard que prévu dans les 4 heures suivant leur réception.

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

L'échantillonnage consiste en un prélèvement de 20 kg minimum composé d'au moins trois échantillons partiels prélevés pendant le processus d'évaluation ou pendant le déchargement.

Les pommes de terre sont épluchées à l'aide d'une éplucheuse à lames ou par abrasion pour supprimer environ 70 % de la pelure des tubercules. Les pommes de terre livrées aux usines de produits déshydratés sont uniquement lavées.

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

Flottantes

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

Poids sous eau

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

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

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

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

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

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

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

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

Les aspects suivants de 100 tubercules sont ensuite contrôlés :

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

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

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

Après la cuisson de 20 frites au minimum :

28. Couleur de cuisson
29. Bouts de frites foncés

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

Quantité de tubercules

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

Total des points

Le total des points est calculé comme suit :

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

Couleur de cuisson

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

Les frites sont lavées à l'eau froide courante pendant 30 secondes, puis on les laisse égoutter en les secouant.

La friteuse est munie d'un thermostat permettant de maintenir la température à 180 °C avec une variation maximale de la valeur réglée de 5 °C (175 °C - 185 °C).

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

La température de cuisson est de 180 °C et est constamment contrôlée à l'aide d'un thermomètre. La durée de cuisson est de 3 minutes exactement et est contrôlée à l'aide d'un relais de temps.

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

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

Échelle de couleurs	000	00	0	1	2	3	4	
Nombre de frites dans l'échantillon			2	9	9			
Facteur de multiplication	0	1	2	3	4	5	6	
Résultat de couleur de cuisson	$\frac{2 \times 2 + 9 \times 3 + 9 \times 4}{\text{Nombre total de frites}}$							=3,35

Si les extrémités des frites prennent une couleur plus foncée sur une longueur allant jusqu'à environ 2 cm (échelle de couleur 3 ou 4), on parle alors de bouts de frite foncés. En présence de tels bouts, la frite est classée dans une catégorie plus élevée que la partie plus claire de la frite.

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

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

	Données relatives à la qualité	Limite de rejet*
1	Température	< 6 °C
2	Poids sous eau hors flottantes	< 360 et > 480
3	Tubercules 40/+ par kg	> 9,5 par kg
4	Produit trié écart de calibre	> 3%

	Données relatives à la qualité	Facteur dans score final	Limite de rejet*
1	Légers germes externes < 10 mm	1	> 3%
2	Importants germes externes > 10 mm	4	> 1%
3	Rugosité (rides)	1	> 3%
4	Tubercules déformés	1	> 7%
5	Déchirures de croissance	1	> 7%
6	Légèrement vert	0	> 10%

7	Très vert	1	> 5%
8	Pourriture	4	> 2%
9	Bouts vitreux	1	> 10%
10	Mildiou	4	> 1%
11	Dégâts du gel	4	> 0%

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

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

Autres défauts		Limite de rejet
1	Terre ** Feuillage **	> 3% > 0,5%
2	Corps étrangers au produit, tels que munitions, balles de golf, matières d'origine animale, pierres, verre, feuillage, restes de précédents culturaux (dont carottes, racines d'endives, cannes de maïs, bulbes (de fleurs)), fer, bois, tiges de choux de Bruxelles, parties de plantes toxiques, graines de mauvaises herbes, restes de fumier organique, mottes de tourbe, plastiques et poteaux ou autres substances indésirables, dangereuses ou explosives	> 0%
3	Pierres **	> 0,5%
4	Coiffes argileuses *	> 1%

5	Légers défauts de pelure (gale, charbon nu, etc.) jusqu'à 2 mm de profondeur/couverture jusqu'à 30 % de la surface	n.c.
6	Importants défauts de pelure (gale, charbon nu, etc.) plus de 2 mm de profondeur/couverture > 10 % de la surface	> 5%
7	Odeur	Défaut
8	Mélange de variétés	Défaut
9	Couleur de chair anormale	Défaut
10	Flottantes **	> 2%
11	Calibre inférieur (0-28) **	> 1%
12	Ecart de calibre (produit trié) 35/40, 40/50 of 50/+ **	3 % (sauf accord sur tri selon calibrage)

Couleur de cuisson sur la base de la 40 frites		Limite de rejet
1	Couleur de cuisson Semaines 32 à 52 incluses	> 4x classe 3 > 0x classe 4 > 3x classes consécutives Couleur de cuisson > 3,50
	Semaines 1 à 13 incluses	> 6x classe 3 > 0x classe 4 > 3x classes consécutives Couleur de cuisson > 3,50
	Semaines 14 à 31 incluses	> 8x classe 3 > 0x classe 4 > 3x classes consécutives Couleur de cuisson > 3,50
2	Extrémités de frites foncées	> 0
Total des points		Limite de rejet
	Total des points	> 50

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

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

5.4 Détermination de qualité produits déshydratés (Rixona)

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

Les pommes de terre sont lavées, puis évaluées.

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

Les aspects suivants de 100 tubercules sont ensuite contrôlés :

5. Coiffes argileuses
6. Dégâts du gel
7. Pourriture
8. Mildiou
9. Gale/charbon nu
10. Germes externes
11. Rugosité (rides)
12. Tubercules déformés/déchirures de croissance
13. Vert
14. Coloration bleue
15. Endommagements
16. Odeur
17. Flottantes et aspect vitreux

Après la coupe, les aspects suivants sont contrôlés :

18. Germes internes
19. Cœurs creux
20. Cœurs noirs
21. Dégâts des rongeurs
22. Brun interne
23. Mélange de variétés
24. Couleur de chair anormale

Après broyage et filtrage, les aspects suivants sont contrôlés :

25. Sucres réducteurs

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

5.5 Normes de qualité produits déshydratés (Rixona)

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

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

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

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

Autres défauts		Limite de rejet HDS/purée alimentaire
1	Terre ** Feuillage **	> 3%
2	Corps étrangers au produit, tels que munitions, balles de golf, matières d'origine animale, pierres, verre, feuillage, restes de précédents culturaux (dont carottes, racines d'endives, cannes de maïs, bulbes (de fleurs)), fer, bois, tiges de choux de Bruxelles, parties de plantes toxiques, graines de mauvaises herbes, restes de fumier organique, mottes de tourbe, plastiques et poteaux ou autres substances indésirables, dangereuses ou explosives	> 0%
3	Pierres **	> 0,5%
4	Coiffes argileuses *	> 1%
5	Légers défauts de pelure (gale, charbon nu, etc.) jusqu'à 2 mm de profondeur/couverture jusqu'à 30 % de la surface	n.c.

6	Importants défauts de pelure (gale, charbon nu, etc.) plus de 2 mm de profondeur/ couverture > 10 % de la surface	> 5%	
7	Odeur	Défaut	
8	Mélange de variétés	Défaut	
9	Couleur de chair anormale (p.ex. violet/rouge) **	> 0%	
10	Flottantes **	> 5%	
11	Calibre < 28 mm **	> 3%	
		Limite de rejet HDS	Limite de rejet purée alimentaire
12	Sucres réducteurs mesurés dans le jus	> 0,26 % SR	> 0,61 % SR

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

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

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

5.6 Réductions et rejets

Rejet

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

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

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

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

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

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

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

Contrôle de la méthode d'échantillonnage et d'évaluation de la qualité

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

En ce qui concerne l'échantillonnage, elle évalue si le volume de l'échantillon et la façon dont l'échantillon est pris sont conformes à ce qui est décrit à ce sujet sous le point 6.1 (échantillonnage). En ce qui concerne l'évaluation de la qualité, elle contrôle si la détermination de la qualité, les méthodes et les normes de qualité appliquées par Aviko Potato sont conformes à ce qui est décrit sous les points 6.2 à 6.7 inclus (Détermination de qualité, méthode de qualité et normes de qualité).

Contrôle de tarage

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

6) Tarage

6.1 Échantillonnage

Pour les besoins du tarage des pommes de terre livrées à Aviko Potato, un échantillon d'environ 25 kg est prélevé lors de la détermination de la qualité avant le traitement en usine. L'échantillonnage est effectué automatiquement par

un dispositif d'échantillonnage, ou sinon manuellement. Dans les deux cas, au moins trois échantillons partiels doivent être prélevés dans chaque camion pour composer l'échantillon. Les aspects suivants dudit échantillon sont contrôlés :

1. Terre et corps étrangers aux pommes de terre
2. Tare fourragère
3. Flottantes
4. Calibre et calibre < 28 mm (le cas échéant)

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

6.2 Méthode

Terre et corps étrangers aux pommes de terre

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

Tare fourragère

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

Flottantes

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

Grosseur et calibre < 28 mm

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

7) Transfert de risque

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

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

8) Prix

8.1 Facturation

Aviko Potato se charge toujours de la facturation, soit des marchandises et services achetés et vendus par elle. La partie cocontractante mentionne son numéro de TVA dans le contrat d'achat qu'il retourne par retour de courriel à Aviko Potato. La partie cocontractante fournit par courriel à Aviko Potato son propre numéro de TVA à la première demande.

La partie cocontractante déclare accepter les factures d'achat établies par Aviko Potato pour les marchandises et services qu'elle livre à Aviko Potato de même que les factures de vente d'Aviko Potato pour les marchandises et services fournis par Aviko Potato (sauf si la partie cocontractante demande la correction mentionnée ci-après dans les délais).

La partie cocontractante est responsable de la conformité de la facture d'achat à toutes les exigences légales en vigueur.

La partie cocontractante ne remet pas de factures à Aviko Potato.

La partie cocontractante dispose, en cas d'inexactitudes dans la facture d'Aviko Potato, de 10 jours suivant la « date de référence » mentionnée sur la facture pour faire corriger ladite facture par Aviko Potato. La demande afférente doit être adressée par écrit, par courriel, au service financier d'Aviko Potato. La demande doit au moins comprendre les éléments suivants :

- a. Le numéro de la facture
- b. Une spécification justifiée de l'inexactitude

La « date de référence » est la date d'établissement de la facture.

La partie cocontractante doit informer Aviko Potato par écrit, par courriel, immédiatement, dans les 24 heures, dans les cas suivants :

- a. Une modification du numéro d'immatriculation TVA.
- b. La vente de l'entreprise ou d'une partie de l'entreprise qui livre les marchandises et services concernés à Aviko Potato.
- c. La radiation de l'immatriculation TVA en tant qu'entreprise.

8.2 Délai de paiement

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

8.3 Types de contrat

Contrat à prix fixe

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

Contrat participatif

Voir les explications du contrat d'achat pommes de terre Aviko Potato.

Contrat prix garanti

Voir les explications du contrat d'achat pommes de terre Aviko Potato.

Contrat indexé

Voir les explications du contrat d'achat pommes de terre Aviko Potato.

Contrat prix de campagne plus (pool avec prévente)

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

Contrat au prix du marché

Voir les explications du contrat d'achat pommes de terre Aviko Potato.

8.4 Droit de compensation

Aviko Potato et ses sociétés affiliées sont habilitées à compenser tout ce qui est éventuellement dû et exigible de la partie cocontractante et des personnes (morales) affiliées à elle par l'un ou plusieurs d'entre eux avec ce qui est éventuellement dû et exigible d'Aviko Potato et/ou ses sociétés affiliées par la partie cocontractante et les personnes (morales) affiliées à elle. Par conséquent, le droit de compensation s'applique également (en dérogation à l'article 6:127 alinéa 3 du Code civil néerlandais) lorsque des créances et dettes relèvent de leurs patrimoines séparés.

8.5 Débouchés alternatifs

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

9) Dispositions finales

9.1 Médiation par l'ATC (aardappeltelerscommissie)

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

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

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

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

9.2 Arbitrage

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

9.3 Droit applicable et délais de prescription

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

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

En cas de différences entre le texte néerlandais des présentes conditions et leurs traductions, ainsi que pour l'interprétation de ces conditions générales, le texte néerlandais prévaut. Si une ou plusieurs dispositions des présentes conditions sont nulles ou annulables, cela n'affectera pas les autres dispositions et une nouvelle disposition à formuler par Aviko Potato remplacera cette disposition, qui devra dans la mesure du possible correspondre et être cohérente avec la disposition nulle/annulée.

Dronten, janvier 2024



www.avikopotato.nl

Adresse
De Dommel 28
8253 PL Dronten
The Netherlands

Adresse postale
Postbus 171
8250 AD Dronten
The Netherlands

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