AVIKO® Potato

Creating value from potatoes

Conditions 2017

Table des matières

1) Généralités 4

2) Enregistrement des cultures et sécurité alimentaire 5

3) Dispositions spécifiques pour le commerce 8
3.1 Conditions supplémentaires 8
3.2 Livraison 8

4) Dispositions spécifiques pour producteurs 10
4.1. Conditions supplémentaires 10
4.2 Quantité et variétés 10
4.3 Moment de livraison 12
4.4 Chargement 12
4.5 Corps étrangers 13

5) Pesage 13

6) Échantillonnage et évaluation de qualité 13
6.1 Échantillonnage 13
6.2 Détermination de qualité pommes frites et autres produits de pomme de terre précuits et purée Steenderen 5 15
6.3 Normes de qualité pommes frites et autres produits de pomme de terre précuits et purée Steenderen 5 18
6.4 Détermination de qualité flocons/granulat (Rixona) 21
6.5. Normes de qualité flocons/granulat (Rixona) 23
6.6 Détermination de qualité produits frais réfrigérés (Produits Aviko précuits à base de pommes de terre) 25
6.7 Normes de qualité produits frais réfrigérés (Produits Aviko précuits à base de pommes de terre) 26
6.8 Réfactions et rejets 29

7) Tarage 32
7.1 Échantillonnage 32
7.2 Méthode 32

8) Transfert de risque 33

9) Prix 33
9.1 Délai de paiement 33
9.2 Achat négoce 33
9.3 Achat producteurs 34

10) Vente de plants 34
10.1 Conditions du secteur 34
10.2 Responsabilité 35
10.3 Force majeure 35
10.4 Certificat d'obtention végétale 36
10.5 Paiement 36

11) Dispositions finales 37
11.1 Achat négoce 37
11.2 Producteurs 38
11.3 Droit applicable et délais de prescription 38

1) Généralités

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

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

Conformément aux dispositions des présentes « conditions Aviko Potato », les lots de pommes de terre à enlever par Aviko Potato doivent convenir au traitement en vue de l'objectif mentionné dans le contrat et/ou dans la confirmation d'achat. Dans le chapitre 6, l'évaluation et les normes de qualité sont décrites conformément à la destination de la transformation. Les pommes de terre à livrer sont évaluées et normalisées conformément aux dispositions spécifiques de la destination de la transformation mentionnée dans le contrat d'achat et/ou dans la confirmation d'achat. Elles doivent satisfaire aux dites exigences spécifiques.

2) Enregistrement des cultures et sécurité alimentaire

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

Les pommes de terre à acheter par Aviko Potato doivent être cultivées et certifiées conformément aux documents suivants.

1. Producteurs

a. Pour les producteurs néerlandais, les certificats suivants sont acceptés : 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.
b. Pour les producteurs allemands, le certificat QS-GAP est autorisé en complément des certificats néerlandais.
c. Pour les producteurs belges et français, le certificat Vegaplan est autorisé en complément des certificats néerlandais.
d. Si les certificats différent de ceux cités ci-dessus, il faut prendre contact au préalable avec Aviko Potato ; les certificats différents peuvent être acceptés uniquement s'ils sont manifestement au moins équivalents.

2. Pour les fournisseurs commerciaux, les conditions suivantes s'appliquent

a. Les pommes de terre doivent être certifiées sur l'exploitation primaire conformément aux certificats indiqués sous 1.
b. Le fournisseur commercial ainsi que ses prédécesseurs dans la filière doivent participer (eux-mêmes) au système d'autocontrôle ou de garantie de la filière accepté par la NVWA et être certifiés à cette fin. Aviko Potato accepte à ce sujet les certificats suivants :
    i. BRC
    ii. IFS
    iii. FSSC
    iv. Code d'hygiène NAO
    v. Si les certificats diffèrent de ceux mentionnés ci-dessus, il faut prendre contact au préalable avec Aviko Potato ; les certificats différents peuvent être acceptés uniquement s'ils sont manifestement au moins équivalents.

Le fournisseur vérifie avant la livraison que le lot possède des certificats valides et qu'il satisfait à toutes les prescriptions relatives à la sécurité alimentaire. Le fournisseur doit remettre (numériquement) à la demande d'Aviko Potato les certificats concernés au plus tard lors de la livraison. Les fournisseurs et producteurs doivent fournir les données (enregistrement des cultures et certificat) lors des rappels (d'entraînement) dans un délai de deux heures.

Le fournisseur doit avoir indiqué au plus tard le 31 mai 2017, 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. Le fournisseur avec des contrats de tonnes nettes le fera le plus rapidement possible dès qu'il sera connu quelle parcelle sera livrée à Aviko Potato.

Le formulaire d'enregistrement de culture dûment rempli (un formulaire par parcelle) doit systématiquement être mis à disposition d'Aviko Potato 7 jours avant la livraison. Si la livraison est effectuée depuis le bâtiment de conservation, le formulaire d'enregistrement de culture doit être complété pour la partie cultures au plus tard le 15 novembre 2017. Après cette date, le producteur doit tenir à jour l'utilisation d'inhibiteurs de germination. Sept jours avant la livraison, l'enregistrement doit être mis sur « complet ». Il est obligatoire de fournir les données requises via l'extranet d'Aviko Potato ou via son propre progiciel de gestion lequel transmet les données à Aviko Potato. Aviko Potato a le droit de suspendre le paiement des pommes de terre tant qu'il n'a pas reçu le formulaire d'enregistrement de culture. La livraison des pommes de terre ne peut se faire sans certificat de sécurité alimentaire valide. Toutes les données du formulaire d'enregistrement de culture, ainsi que les informations générées à partir de ces données, sont à l'entière disposition d'Aviko Potato.

Les pommes de terre à acheter par Aviko Potato doivent être totalement exemptes de maladies soumises à quarantaine telles que la pourriture annulaire ou la pourriture brune, et même exemptes de toute suspicion d'une telle maladie par la NVWA ou une autorité étrangère, à défaut de quoi les pommes de terre seront refusées. Il est à noter qu'il est formellement interdit de livrer à Aviko Potato des pommes de terre génétiquement modifiées.

Le fournisseur s'abstient de livrer des pommes de terre provenant de hangars de conservation endommagés par un incendie, des pommes de terre de semence traitées et des variétés qui sont impropres à la consommation (par exemple ayant un taux de glycoalcahoïdes trop élevé ; à déterminer par l'acheteur).

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

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

Le fournisseur s'engage à ce que parmi les pommes de terre qu'il livre à Aviko, il ne se trouve pas de composants étrangers au produit telles que munitions, balles de golf, pierres de grande taille, verre et pieux et/ou autres matières dangereuses et/ou explosives et il en dégage l'acquéreur, de même que d'éventuels dommages indirects. 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 l'acquéreur, et sur une bande de dix mètres le long de chemins et sentiers, s'il y a des composants étrangers au produit, et à enlever de la parcelle ces composants étrangers au produit. Le fournisseur se doit de signaler la présence d'un terrain de golf à moins de 500 mètres de distance des bords de la parcelle de pommes de terre.

En 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 l'acquéreur une autorisation irrévocable à demander cette information également au nom du fournisseur auprès des instances compétentes. Le fournisseur veillera cependant lui-même à ce que les instances de contrôle soient mandatées pour fournir à Aviko Potato les données pertinentes au plus tard 10 jours ouvrables après la conclusion du contrat de livraison.

À la livraison, le fournisseur est tenu de signaler immédiatement à Aviko Potato les (supposés) problèmes de sécurité alimentaires. 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. Le fournisseur se doit de collaborer aux audits de l'acheteur.

Si les pommes de terre ne sont pas conformes à l'une des directives relatives à la sécurité alimentaire citées dans ce paragraphe, Aviko Potato a le droit de les rejeter. Il sera alors convenu avec le fournisseur d'un arrangement sur l'écoulement du lot. Le non-respect de la directive relative 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. Tous les dommages causés suite aux défauts en matière de sécurité alimentaire, d'identité variétale ou suite aux rappels sont récupérés auprès du fournisseur.

3) Dispositions spécifiques pour le commerce

3.1 Conditions supplémentaires
Le Chapitre 3 de ces conditions s'applique exclusivement aux accords qu'Aviko Potato a conclus avec un fournisseur qui ne cultive pas lui-même les pommes de terre visées par le contrat.

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

En cas de contradiction entre les dispositions du contrat et les présentes « Conditions Aviko Potato » et/ou les conditions d'achat de la VAVI, les dispositions du contrat sont applicables. En cas de contradiction entre les dispositions de ces présentes « conditions Aviko Potato » et les conditions d'achat de la VAVI, les dispositions des présentes « conditions Aviko Potato » sont applicables.

3.2 Livraison
Le fournisseur s'engage à collaborer à la livraison des données de qualité actuelles par lot sur demande de l'acheteur. La collaboration du fournisseur consiste à a) livrer effectivement des données de qualité actuelles, ou b) permettre à l'acheteur de collecter des échantillons en vue de les faire évaluer dans le laboratoire de qualité de l'acquéreur.

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

Si le processus de production chez l'acquéreur ou chez le client de l'acquéreur est à l'arrêt suite à une panne de machine, d'électricité et/ou d'approvisionnement en eau, un incendie ou d'une toute autre manière et/ou en cas de force majeure, l'acheteur a le droit

de reporter la livraison à un moment ultérieur sous réserve que la livraison se fasse au plus tard dans les 4 semaines à compter du moment de l'arrêt du processus. À défaut, le contrat est résilié par le simple non-respect de l'échéance. L'acheteur n'est jamais tenu à aucun dédommagement concernant cette livraison retardée et/ou la résiliation. Le moment d'une livraison retardée est fixé d'un commun accord.

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

Si les pommes de terre sont achetées « franco », le fournisseur est tenu de confier le transport à Butter B.V. ou à Van Leendert pour les produits frais réfrigérés, sauf accord contraire préalable. Les frais du transport sont alors à la charge du fournisseur.

Les heures d'attente calculées par le transporteur sont toujours à la charge du fournisseur. Les frais de transport de cargaisons rejetées sont également à la charge du fournisseur.

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

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

Les pierres, le verre, la terre, les feuillages, les restes de racines (dont cannes de maïs), le fer, le bois, les balles de golf, les matières plastiques, les pousses (branches), les (parties de) plantes toxiques, les graines de mauvaises herbes, les restes de fumier organique, les mottes de tourbe et tous les composants étrangers aux pommes de terre qui ne sont pas mentionnés ici doivent à tout moment être enlevés du lot au moment du chargement. Le fournisseur est responsable de tous les dommages (par exemple l'arrêt de l'usine et la détérioration des appareils) subis par Aviko Potato et ses clients et causés par des composants étrangers aux pommes de terre.

Le fournisseur s'engage à respecter rigoureusement le "règlement intérieur" en vigueur chez l'acquéreur ou le client de l'acquéreur. Ces règles visent, entre autre, à garantir

le respect de la personne, de la sécurité de production, de la qualité et de l'hygiène de l'environnement. Dans l'éventualité où un fournisseur ou des personnes à qui il a fait appel ne respecteraient pas ce règlement intérieur, l'acquéreur et son client ont le droit, après un premier avertissement, de renvoyer ce fournisseur, le cas échéant la personne à qui il a fait appel, du terrain et de lui interdire l'accès au terrain. Le non-respect répété de ce règlement intérieur donne à l'acheteur le droit de résilier le contrat se rapportant à la livraison de pommes de terre, sans obligation d'indemnisation de quelque dommage. Si l'acheteur subit des dommages suite à cette résiliation, le fournisseur est tenu de donner satisfaction à cet acheteur.

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

4) Dispositions spécifiques pour producteurs

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

Dans l'éventualité où le contrat, ou les « conditions Aviko Potato », ne prévoient pas le cas d'une situation spéciale, le contrat n'en faisant pas mention, le Règlement de la Commission de Producteurs de pommes de terre Aviko Potato s'applique tout d'abord et - s'il y a question d'un contrat commun – le Règlement Pool Aviko Potato à titre supplétoire. Pour autant que ces conditions et ces règlements précités ne la prévoient pas, les conditions les plus récentes de la VAVI, concernant l'achat de pommes de terre dans la chaîne industrie/culture jointes en annexe, s'appliquent tout d'abord à titre supplétoire, et ensuite dans l'éventualité où lesdites conditions d'achat VAVI n'auraient pas non plus prévu ce cas, les dispositions du Code civil sont applicables.

En cas de litige entre les dispositions dans le contrat et ces « conditions Aviko Potato » et/ou d'autres conditions et règlements précités, les dispositions du contrat prévalent. En cas de litige entre les dispositions de ces « conditions Aviko Potato » et les règlements précités d'une part avec les conditions d'achat VAVI d'autre part, les dispositions de ces « conditions Aviko Potato » et les règlements précités prévalent.

4.2. Quantité et variétés
Lors de la conclusion d'un contrat, la quantité globale nette contractée, composée de la production « tout venant », et le nombre d'hectares sont mentionnés sur le contrat d'achat de pommes de terre étant entendu que par hectare, 45 tonnes nettes (pour

Fontane 50 tonnes nettes) 40/+ peuvent être contractées . Le fournisseur est tenu, pour l'acheteur, de planter au moins un nombre d'hectares de la variété contractée équivalent à la surface stipulée dans le contrat d'achat de pommes de terre ou - en cas de défaut – le nombre d'hectares équivalent au nombre de tonnes nettes 40/+ divisé par 45 (par 50 pour Fontane).
Si le fournisseur ne respecte pas ses engagements et si la récolte est trop faible pour remplir le contrat, il est tenu d'acheter la quantité manquante et de la livrer à l'acquéreur, sauf si l'acheteur y renonce explicitement par écrit. Immédiatement après la plantation, l'acheteur peut décider de mesurer les superficies plantées.

Le fournisseur est tenu de livrer en retour au minimum 40 tonnes par hectare de pommes de terre de semence achetées. Si, pour quelque raison que ce soit, la récolte est inférieure au volume contracté, 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 susmentionnée, à livrer des pommes de terre d'une autre variété provenant de son exploitation (uniquement en concertation avec l'acheteur) pourvu qu'elles conviennent à la transformation par Aviko en produits pour lesquels elles ont été achetées en réglant cependant l'écart de prix avec le prix à forfait. 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 l'acheteur), avec compensation de la différence 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 à forfait 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 récoltées et pour quel contrat.

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 contracté divisé par 45 tonnes (par 50 pour Fontane) en hectares pour les pommes de terre contractées, les diverses quantités contractuelles nettes sont réglées dans l'ordre de la date de clôture, en commençant par le premier contrat conclu. En cas de date de clôture identique d'un contrat à prix fixe, d'un contrat garantie frites et d'un contrat commun avec une quantité nette, la quantité nette du contrat à prix fixe est tout d'abord livrée, puis la quantité nette du contrat garantie frites, puis le contrat commun. Dans l'éventualité où un contrat au prix

du marché a été conclu, ultérieurement transformé en prix fixe, la date de modification en prix fixe vaut comme date de contrat. Enfin, le contrat restant est livré après déduction des différentes quantités nettes. En cas de quantité de pommes de terre suffisante, l'ordre susmentionné est également la méthode usuelle de déroulement de contrat.

4.3 Moment de livraison

Au moment de la signature du contrat, le fournisseur indique la « période des semaines de livraison ». La livraison est effectuée par l'acquéreur, pendant les semaines de la période, exclusivement « sur demande » par l'acquéreur et la livraison a lieu par camion. Si des imprévus surviennent, chez l'acquéreur ou chez des acheteurs de l'acquéreur, telles que des arrêts ou des retards de production, l'acquéreur peut transférer l'engagement d'achat à une date ultérieure. L'acquéreur 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 seront appliquées.

Si le fournisseur, à sa demande, après approbation de l'acquéreur, 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 agrément de l'acquéreur, 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 de l'acheteur, livre la quantité fixée par contrat plus tôt que le moment 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 de l'acquéreur, livre la quantité fixée par contrat plus tard que le moment convenu, le prix applicable est celui fixé pour la période des semaines de la livraison effective. Dimanche est le dernier jour de la semaine.

Pour les cargaisons qui sont chargées les dimanches et jours officiellement fériés aux Pays-Bas (0.00 heure-24.00 heures), l'acquéreur verse un supplément de € 50,00 par camion livré.

4.4 Chargement

Le fournisseur est tenu de livrer les pommes de terre au-dessus de la trémie de réception. L'acquéreur décide si le lot doit être livré calibré ou à 28/+. En l'absence d'autorisation écrite de l'acquéreur, 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 par 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 facturées au 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 de l'acheteur, 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 de coups (coloration bleue). Sans l'autorisation de l'acheteur, il n'est pas permis de mélanger des lots/des parcelles.

4.5 Corps étrangers

Les pierres, le verre, la terre, les feuillages, les restes de racines, le fer, le bois, les balles de golf, les matières plastiques, les pousses (branches), les (parties de) plantes toxiques, les graines de mauvaises herbes, les restes de fumier organique, les mottes de tourbe et tous les composants étrangers aux pommes de terre qui ne sont pas mentionnés ici doivent à tout moment être enlevés du lot lors du chargement par le producteur.
Le fournisseur est responsable de tous les dommages (par exemple l'arrêt de l'usine et la détérioration des appareils) subis par Aviko Potato ou par ses acquéreurs et causés par des composants étrangers aux pommes de terre.

5) Pesage

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

6) Échantillonnage et évaluation de qualité

6.1 Échantillonnage

Les fournisseurs doivent 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 terres 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 trop tôt par rapport au moment initialement convenu ne sont pas échantillonnées avant que la transformation l'exige ou dans les 4 heures après le moment de livraison initialement convenu. L'acheteur s'efforce d'échantillonner dans les 4 heures après l'arrivée les cargaisons qui sont livrées trop tard pour les produits frais

réfrigérés, l'évaluation a lieu après 48 heures à compter de la réception.
L'échantillonnage et l'évaluation de la qualité sont effectués pour chaque camion, par des inspecteurs désignés à cet effet en service chez l'acquéreur, chez l'acheteur de l'acquéreur ou à la station de tri Bongers Aardappelen implantée 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 qui sont livrées aux usines de flocons/granules sont seulement lavées.

Flotteurs
Le pourcentage de flotteurs (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 flocons/granulat) ou de 1040 grammes par litre (pour produits frais réfrigérés).

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

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

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 flocons/granulats. L'eau dans le bassin doit être propre. Le poids sous eau est corrigé sur la base de la température de l'eau à l'aide du tableau ci-dessous :

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

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

6.2 Détermination de qualité pommes frites et autres produits de pomme de terre précuits et purée Steenderen 5

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

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

Les aspects suivants de 100 tubercules sont contrôlés :

7. Germes externes
8. Coiffes argileuses
9. Anomalies de la pelure

10. Rugosité (ridés)
11. Tubercules déformés
12. Déchirures de croissance
13. Vert
14. Pourriture
15. Mildiou
16. Dégâts du gel
17. Détériorations
18. Coloration bleue
19. Odeur
20. Aspect 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 (marques brunes, en taches ou anneaux)
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 à la cuisson
29. Extrémités sucrées

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 le nombre 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 la cuisson, constamment contrôlée avec un thermomètre, est de 180 °C. Le temps de cuisson est de 5 minutes précises, à vérifier avec un relais chronométrique.

Après le temps de cuisson, l'échantillon est essoré 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.

Les frites sont comparées aux couleurs 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.

Exemple :

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

Résultat de couleur de cuisson $= \frac{2x2 + 9x3 + 9x4}{\text{Nombre total de frites}}$ **=3,35**

Une nouvelle carte de couleurs est utilisée en cas d'évaluation de la qualité de cuisson par arbitrage. Si les extrémités des frites foncent clairement jusqu'à 2 cm, échelle de couleurs 3 ou 4, on parle alors d'extrémités sucrées.

6.3 Normes de qualité pommes frites et autres produits de pomme de terre précuits et purée Steenderen 5

Aperçu normes de qualité					
		Pommes frites et autres produits de pommes de terre précuits		Purée Steenderen 5	
	Données relatives à la qualité	Facteur dans score final	Limite de rejet *	Facteur dans score final	Limite de rejet *
1	Température		< 6 °C		< 6 °C
2	Poids sous eau, flotteurs non compris	350-360:	< 360 et > 480	350-360	< 360 et > 460
3	Tubercules 40/+ par kg	Réduction de prix de 0,5 % kg par gram-me PSE	> 9,5 par kg	Réduction de prix de 0,5 % kg par gramme PSE	n/a
4	Produit trié écart de calibre		> 3%		

Aperçu normes de qualité					
		Pommes frites et autres produits de pommes de terre précuits		Purée Steenderen 5	
	Défauts externes	Facteur dans score final	Limite de rejet *	Facteur dans score final	Limite de rejet *
1	Légers germes externes (< 10 mm)	1	> 3%	1	> 3%
2	Germes externes importants (> 10 mm)	4	> 1%	4	> 1%
3	Rugosité (ridés)	1	> 3%	1	> 3%
4	Tubercules déformés	1	> 7%	1	> 7%
5	Déchirures de croissance	1	> 7%	1	> 7%
6	Légèrement vertes	0	> 10%	0	> 10%
7	Très vertes	1	> 5%	1	> 5%
8	Pourriture	4	> 2%	4	> 2%
9	Mildiou	4	> 1%	4	> 1%
10	Dégâts du gel	4	> 0%	4	> 0%

	Défauts internes	Facteur dans score final	Limite de rejet *	Facteur dans score final	Limite de rejet *
1	Légers germes internes (< 10 mm)	1	> 3%	1	> 3%
2	Germes internes importants (> 10 mm)	4	> 0%	4	> 0%
3	Cœurs creux	4	> 6%	4	> 6%
4	Cœurs noirs	4	> 4%	4	> 4%
5	Légers dégâts de rongeurs		> 8%	1	> 8%
6	Gros dégâts de rongeurs	4	> 4%	4	> 4%
7	Léger brun interne (taches en anneau)	1	> 6%	1	> 6%
8	Brun interne prononcé (taches en anneau)	4	> 2%	4	> 2%
9	Rhizoctonie légère	1	> 8%	1	> 8%
10	Rhizoctonie sévère	4	> 4%	4	> 4%

		Pommes frites et autres produits de pommes de terre précuits		Purée Steenderen 5	
	Coloration bleue et dégâts	Facteur dans score final	Limite de rejet *	Facteur dans score final	Limite de rejet *
1	Bleu léger (2 mm à 10 mm)	1		1	
2	Bleu moyen (10 mm à 30 mm)	2		2	
3	Bleu sévère (> 30 mm)	4	> 5%	4	> 5%
4	Légèrement endommagé (2 mm à 10 mm)	1		1	
5	Moyennement endommagé (10 à 30 mm)	2	> 10%	2	
6	Très endommagé (> 30 mm surface et/ou profondeur)	4	> 5%	4	> 8%
	Total bleu et dégâts		**30% maximum**		**30% maximum**

Aperçu normes de qualité			
		Pommes frites et autres produits de pommes de terre précuits	Purée Steenderen 5
	Autres défauts	Limite de rejet	Limite de rejet
1	Terre, feuillages, restes de racines (dont cannes de maïs)	> 3%**	> 3%**
2	Fer, bois, balles de golf, matières plastiques, verre, pousses, parties de plantes toxiques, graines de mauvaises herbes, restes de fumier organique, mottes de tourbe et tous les composants étrangers aux pommes de terre qui ne sont pas mentionnés ici	> 0%**	> 0%*
3	Pierres	> 0,5%**	> 0,5%**
4	Coiffes argileuses	> 1%*	> 1%*
5	Légers défauts sur peau (gale, charbon nu, nématode à galles etc.) < 2mm de profondeur et/ou < 30% de la surface	n/a	n/a
6	Défauts sur peau prononcés (gale, charbon nu, nématode à galles etc.) > 2mm de profondeur et/ou > 10% de la surface	> 5%	> 8%
7	Odeur	Non conforme	Non conforme
8	Mélange de variétés	Non conforme	Non conforme
9	Couleur de chair anormale	Non conforme	Non conforme
10	Flotteurs et aspects vitreux	> 2%	> 2%
11	Calibre inférieur (< 28 mm)	> 1%**	> 1%**
12	Produit trié écart de calibre 35/40, 40/50 ou 50/+	> 3%** (sauf accord calibrage)	> 3%** (sauf accord calibrage)

Aperçu normes de qualité			
		Pommes frites et autres produits de pommes de terre précuits	Purée Steenderen 5
	Couleur de cuisson à base de 40 frites	Limite de rejet	Limite de rejet
1	Couleur de cuisson Semaine 32 à 52 incluse	> 4x classe 3 > 0x classe 4 > 3 classes consécutives Chiffre de couleur cuisson > 4,00	> 4x classe 3 > 2x classe 4 > 3 classes consécutives Chiffre de couleur cuisson > 4,90
	Semaine 1 à 13 incluse	> 6x classe 3 > 0x classe 4 > 3 classes consécutives Chiffre de couleur cuisson > 4,00	> 6x classe 3 > 5x classe 4 > 3 classes consécutives Chiffre de couleur cuisson > 4,90
	Semaine 14 à 31 incluse	> 8x classe 3 > 0x classe 4 > 3 classes consécutives Chiffre de couleur cuisson > 4,00	> 8x classe 3 > 5x classe 4 > 3 classes consécutives Chiffre de couleur cuisson > 4,90
2	Extrémités sucrées	Extrémités des frites jusqu'à 2 cm sur l'échelle de couleur 3 et 4.	0%*

	Total des points	Limite de rejet	Limite de rejet
	Total des points	> 50	> 90

* *le pourcentage de limite de rejet est basé sur un nombre de tubercules*
** *le pourcentage de limite de rejet est basé sur le poids*

6.4 Détermination de qualité flocons/granulat (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.
Le contrôle porte sur les aspects ci-après de l'échantillon :
1. Tous les composants 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 (ridés)
12. Tubercules déformés et déchirures de croissance
13. Vert
14. Coloration bleue
15. Détériorations
16. Odeur
17. Flotteurs et aspects vitreux

Après la coupe, les aspects suivants sont contrôlés :

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

Après broyage et filtrage les aspects suivants sont contrôlés :

25. Sucres réducteurs

Sucres réducteurs

Au minimum 10 pommes de terre sont coupées en quartiers et ensuite moulues. Les quartiers moulus sont filtrés, et la teneur de sucre dans le jus est mesurée à l'aide du système de contrôle de glycémie. La teneur en sucre est exprimée en mmol/l. La teneur en sucre est transformée en pourcentage par rapport au poids frais à l'aide d'un tableau standard.

6.5 Normes de qualité flocons/granulat (Rixona)

Aperçu normes de qualité flocons/granulat			
	Données relatives à la qualité	Limite de rejet granulat (industrie et purée alimentaire)	Limite de rejet flocons (industrie et purée alimentaire)
1	Température	< 6 °C	< 6 °C
2	Poids sous eau, flotteurs non compris	< 360	< 360, PSE max. 560

	Défauts externes	Limite de rejet granulat (industrie et purée alimentaire) *	Limite de rejet flocons (industrie et purée alimentaire) *
1	Légers germes externes (< 10 mm)	> 3%	> 3%
2	Germes externes importants (> 10 mm)	> 0%	> 0%
3	Rugosité (ridés)	> 3%	> 3%
4	Tubercules déformés	> 10%	> 7,5%
5	Déchirures de croissance	> 10%	> 7,5%
6	Légèrement vertes	n/a	n/a
7	Très vertes	> 10%	> 5%
8	Pourriture	> 2%	> 2%
9	Mildiou	> 3%	> 3%
10	Dégâts du gel	> 1%	> 0%

	Défauts internes	Limite de rejet granulat (industrie et purée alimentaire) *	Limite de rejet flocons (industrie et purée alimentaire) *
1	Légers germes internes (< 10 mm)	> 10%	> 8%
2	Germes internes importants (> 10 mm)	> 5%	> 3%
3	Cœurs creux	n/a	n/a
4	Cœurs noirs	> 4%	> 4%
5	Légers dégâts de rongeurs	n/a	n/a
6	Gros dégâts de rongeurs	n/a	> 15%
7	Léger brun interne (taches annulaires)	n/a	n/a
8	Brun interne prononcé (taches annulaires)	> 10%	> 8%

Aperçu normes de qualité flocons/granulat			
	Coloration bleue et dégâts	Limite de rejet granulat (industrie et purée alimentaire)	Limite de rejet flocons (industrie et purée alimentaire)
1	Bleu léger (2 mm à 10 mm)	n/a	n/a
2	Bleu moyen (10 mm à 30 mm)	n/a	n/a
3	Bleu sévère (> 30 mm)	> 10%	> 5%
4	Légèrement endommagé (2 mm à 10 mm)	n/a	n/a
5	Moyennement endommagé (10 à 30 mm)	> 30%	> 25%
6	Très endommagé >30 mm (surface et/ou profondeur)	> 10%	> 5%

	Autres défauts	Limite de rejet granulat (industrie et purée alimentaire)	Limite de rejet flocons (industrie et purée alimentaire)
1	Terre, feuillages, restes de racines (dont cannes de maïs)	> 3%**	> 3%**
2	Fer, bois, balles de golf, matières plastiques, verre, pousses, parties de plantes toxiques, graines de mauvaises herbes, restes de fumier organique, mottes de tourbe et tous les composants étrangers aux pommes de terre qui ne sont pas mentionnés ici	> 0%**	> 0%**
3	Pierres	> 0,5%**	> 0,5%**
4	Coiffes argileuses	> 1%*	> 1%*
5	Légers défauts sur peau (gale, charbon nu, nématode à galles etc.) < 2mm de profondeur et/ou < 30% de la surface	n/a	n/a
6	Défauts sur peau prononcés (gale, charbon nu, nématode à galles etc.) > 2mm de profondeur et/ou > 10% de la surface	> 8%	> 5%
7	Odeur	Non conforme	Non conforme
8	Mélange de variétés	Non conforme	Non conforme

9	Couleur de chair anormale (pommes de terre violettes/ rouges)	> 0%	> 0%
10	Flotteurs et aspects vitreux	> 5%	> 5%
11	Calibre inférieur	> 3% < 28 mm	> 3% < 28 mm
12	Sucres réducteurs	> 10 mmol/l mesurés dans le jus (à l'aide d'un système de contrôle de la glycémie)	> 21 mmol/l mesurés dans le jus (à l'aide d'un système de contrôle de la glycémie)

	Total	Limite de rejet granulat (industrie et purée alimentaire)	Limite de rejet flocons (industrie et purée alimentaire)
	Total % (excl. tare)	> 30%	> 20%

* *le pourcentage de limite de rejet est basé sur un nombre de tubercules*
** *le pourcentage de limite de rejet est basé sur le poids*

6.6 Détermination de qualité produits frais réfrigérés (Produits Aviko précuits à base de pommes de terre)

Les aspects suivants sont contrôlés avant l'épluchure :

1. Tous les composants étrangers aux pommes de terre
2. Température (5 tubercules au minimum)
3. Calibre < 28 mm
4. Odeur
5 Poids sous eau 28/+

On prélève un échantillon 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 aspects suivants de 100 tubercules sont contrôlés :

6. Aspects vitreux
7. Germes externes
8. Rugosité (ridés)
9. Tubercules déformés
10. Déchirures de croissance
11. Vert
12. Pourriture
13. Mildiou
14. Dégâts du gel
15. Coloration bleue
16. Détériorations
17. Chitwoodi

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

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

Total des points :
Le total des points est calculé comme suit :
1. Les tubercules ayant un seul défaut reçoivent la valeur du facteur 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.

6.7 Normes de qualité produits frais réfrigérés (Produits Aviko précuits à base de pommes de terre)

Aperçu normes de qualité produits frais réfrigérés			
	Données relatives à la qualité	Facteur dans score final	Limite de rejet
1	Température		< 8°C
2	Poids sous eau		< 310 et > 400 pommes de terre fermes < 310 et > 420 pommes de terre farineuses

	Défauts externes	Facteur dans score final	Limite de rejet *
1	Légers germes externes (< 10 mm)	0	
2	Germes externes importants (> 10 mm)	1	>7%
3	Rugosité (ridés)	1	> 3%
4	Tubercules déformés	2	> 7%
5	Déchirures de croissance	1	> 7%
6	Légèrement vertes (< 1/3 de la superficie de tubercule)	0	> 10%
7	Très vertes (> 1/3 de la superficie de tubercule)	2	> 5%

8	Pourriture	4	> 1%
9	Mildiou	4	> 1%
10	Dégâts du gel	2	> 0%
11	Chitwoodi	2	
12	Chitwoodi sévère (profondeur 2 mm)	4	> 5%
13	Meurtrissures par pression (si bleues et flétries)	3	>6%

Aperçu normes de qualité produits frais réfrigérés			
	Coloration bleue et dégâts	Facteur dans score final	Limite de rejet *
1	Légers germes internes (2 mm à 10 mm)	1	> 6 %
2	Germes internes importants (> 5 mm)	4	> 3%
3	Cœurs creux	4	> 6%
4	Cœurs noirs	4	> 4 %
5	Légers dégâts de rongeurs	1	> 6%
6	Gros dégâts de rongeurs	4	> 3%
7	Léger brun interne (taches annulaires)	1	> 6% (ou 30% au maximum de l'échelle)
8	Brun interne prononcé (taches annulaires)	4	> 2% (ou 30% au maximum de l'échelle)

	Coloration bleue et dégâts	Facteur dans score final	Limite de rejet *
1	Bleu léger (2 mm à 5 mm, superficie et/ou profondeur)	1	
2	Bleu moyen (5 mm à 10 mm, superficie et/ou profondeur)	2	
3	Bleu sévère (> 10 mm, superficie et/ou profondeur)	4	> 10%
4	Légèrement endommagé (2 mm à 5 mm, superficie et/ou profondeur)	1	
5	Moyennement endommagé (5 mm à 10 mm, superficie et/ou profondeur)	2	
6	Très endommagé (> 10 mm, superficie et/ou profondeur)	4	> 10%

	Autres Défauts	Facteur dans score final	Limite de rejet **
1	Terre, feuillages, restes de racines (dont cannes de maïs)		> 3%
2	Fer, bois, balles de golf, matières plastiques, verre, pousses, parties de plantes toxiques, graines de mauvaises herbes, restes de fumier organique, mottes de tourbe et tous les composants étrangers aux pommes de terre qui ne sont pas mentionnés ici		> 0%
3	Pierres		> 0,5%
4	Légers défauts sur peau (gale, charbon nu, nématode à galles etc.) < 2mm de profondeur et/ou < 30% de la surface	2	n/a
5	Défauts sur peau prononcés (gale, charbon nu, nématode à galles etc.) > 2mm de profondeur et/ou > 10% de la surface	4	> 5%
6	Odeur		Non conforme
7	Mélange de variétés		Aucun
8	Couleur de chair anormale		Non conforme
9	Flotteurs (pour un poids spécifique de 1040 grammes par litre)		> 10% du nombre total de tubercules

	Total des points		Limite de rejet
	Total des points		51-75 réfraction >75 limite de rejet

* *le pourcentage de limite de rejet est basé sur un nombre de tubercules*

** *le pourcentage de limite de rejet est basé sur le poids*

6.8 Réfactions et rejets

6.8.1 Achat négoce

L'article 6.8.1 des présentes conditions s'applique exclusivement aux accords que l'acquéreur conclut avec un fournisseur qui ne cultive pas lui-même les pommes de terre visées par le contrat.

Rejet

Lorsque les pommes de terre livrées entrent dans la catégorie « rejet », l'acquéreur en informe le fournisseur dans les 2 heures suivant l'échantillonnage pendant les heures de bureau, en dehors des heures de bureau dans les 16 heures et pour les pommes de terre à transformer en produits frais réfrigérés dans les 48 heures suivant l'échantillonnage.

Si un ou plusieurs aspects donnent lieu au rejet du lot, l'acquéreur a le droit de rejeter le lot ou le restant et de refuser les pommes de terre, sans être tenu de réparer quelque dommage.

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

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

En cas de litige entre l'acquéreur et le fournisseur concernant les résultats de l'évaluation de la qualité réalisée par l'inspecteur agréé, la partie la plus diligente peut prier l'IAR de désigner aux frais de la partie qui succombe un expert qui détermine de façon contraignante si la partie a respecté les exigences convenues. Une telle demande doit être déposée par écrit à l'IAR (IAR, Postbus 245, 6700 AE Wageningen, tel. 0317-424181, fax 0317-424313, e-mail: info@iar.nl) dans les 24 heures suivant l'évaluation de qualité par l'inspecteur agréé, à défaut de quoi ce droit échoit, et le résultat de l'évaluation de l'inspecteur agréé devient irrévocable et incontestable et contraignant pour les deux parties.

6.8.2 Achat producteurs

L'article 6.8.2 des présentes conditions s'applique exclusivement aux accords que l'acquéreur conclut avec le producteur des pommes de terre visées par le contrat.

Rejet

Lorsque les pommes de terre livrées entrent dans la catégorie « rejet », l'acquéreur en informe le fournisseur dans les 2 heures suivant l'échantillonnage pendant les heures de bureau, en dehors des heures de bureau dans les 16 heures et pour les pommes de terre à transformer en produits frais réfrigérés dans les 48 heures suivant l'échantillonnage. En cas de rejet, l'acquéreur 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 l'acquéreur. 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 de contrat est le prix maximal. On peut éventuellement destiner un lot à la transformation qui ne satisfait pas aux exigences de qualité après lavage ou lavage puis passage en bain de sel. Les coûts afférents s'élèvent respectivement à 12,50 € ou 18,00 € par tonne brute dans l'entreprise de lavage et sont à la charge du fournisseur. S'il est en outre nécessaire de trier les pommes de terre, les frais sont également à la charge du fournisseur. Ceux-ci s'élèvent à 1,00 € par tonne sur les tonnes brutes par ouvrier (le nombre d'ouvriers dépend du degré de dégradation). De plus, les frais de logistique supplémentaires sont à la charge du fournisseur.

Si le lot de pommes de terre est totalement impropre à la transformation, donc définitivement rejeté, une disposition est prise de concert avec le fournisseur concernant l'écoulement du lot de pommes de terre. Les frais éventuels 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 entreprise, ou par des pommes de terre d'une autre variété cultivée dans son entreprise et convenant à la transformation par Aviko, le contrat restant est tout d'abord livré, puis les différents contrats de quantité nette par date de signature, en commençant par le dernier contrat signé. En cas de date de signature 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 livrée, puis la quantité nette du contrat garantie frites, et enfin la quantité nette du contrat à prix fixe. Dans l'éventualité où un contrat au prix du marché a été conclu, ultérieurement transformé en prix fixe, la date de modification en prix fixe vaut comme date de contrat.

En cas de litige entre l'acquéreur et le fournisseur concernant les résultats de l'évaluation de la qualité réalisée par l'inspecteur agréé, le fournisseur peut s'adresser à la Commission

des Producteurs de pommes de terre, ci-après nommée ATC, avec la demande d'intercéder. Une telle requête doit être introduite par écrit à l'ATC au plus tard dans les 24 heures suivant la communication de l'évaluation de l'inspecteur agrégé, - sous peine de déchéance de son droit de porter plainte contre la détermination de la qualité – à défaut de quoi la détermination de qualité de l'inspecteur agrégé est contraignante entre les parties. Si, pour quelque raison que ce soit, l'ATC n'obtient pas de compromis, le fournisseur doit demander à l'ATC de désigner un expert aux frais de la partie qui succombe conformément les conditions d'achat pommes de terre VAVI secteur industrie/culture. Cet expert décide si le lot respecte ou non les exigences convenues. La décision de l'expert est contraignante pour les parties. La requête à l'ATC doit être introduite par écrit, sous peine de déchéance des droits, au plus tard dans les 24 heures après qu'il ait été établi que l'ATC n'est pas parvenu à un compromis entre les partie, à défaut de quoi le résultat de l'évaluation de l'inspecteur agréé devient irrévocable et incontestable et contraignante entre les deux parties (IAR, Postbus 245, 6700 AE Wageningen, tel. 0317-424181, fax 0317-424313, e-mail: info@iar.nl).

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

En ce qui concerne l'échantillonnage, il est évalué 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 la méthode de qualité, il est contrôlé si la détermination de qualité, les méthodologies de qualité et ses normes de qualité appliquées par l'acquéreur 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 par l'acquéreur 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, il est évalué si l'échantillonnage et le volume de l'échantillon sont conformes aux dispositions reprises sous le point 7.1 (échantillonnage). Quant à la méthode appliquée, l'ATC juge si la manière de tarer tient compte des pertes qui en résultent pour la transformation dans le produit aux fins desquelles les pommes de terre sont achetées.

En cas de circonstances de croissance exceptionnelles sous lesquelles une part importante de la matière première néerlandaise ne répond pas à l'acceptation standard de l'usine, l'acquéreur s'efforcera d'amener l'usine à faire occasionnellement ou temporairement des adaptations afin de pouvoir encore traiter la matière première.

7) Tarage

7.1 Échantillonnage

Un échantillon d'environ 25 kg est prélevé lors de l'évaluation de la qualité, avant le traitement en usine, ou chez l'acheteur de l'acquéreur, à des fins de tarage. 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 composants étrangers aux pommes de terre
2. Tare fourragère
3. Flotteurs dans 40/+ pour les pommes frites et dans 28/+ pour produits frais réfrigérés et flocons/granulat
4. Grosseur et calibre < 28 mm

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

7.2 Méthode

Terre et autres composants étrangers

La terre, les pierres et les autres composants étrangers aux pommes de terre, calibre < 28 mm, comme le feuillage, les pousses (branches) et les restes de racines (dont cannes de maïs) ne sont pas comptés dans le net des pommes de terre. Pour l'évacuation de la terre, des mottes, des calibres < 28 mm et des autres composants étrangers aux pommes de terre, un montant de 45 € par tonne est facturé au fournisseur.

Tare fourragère

La tare fourragère n'est pas comptée dans le poids net des pommes de terre. La tare englobe des pommes de terre qui sont déformées, vertes (vert sévère), ridées/rugueuses, (partiellement) pourries, infectées par le mildiou ou le Chitwoodi, et celles qui montrent des déchirures de croissance, des cassures/coupures partielles et/ou des symptômes de nanisme.

Flotteurs
Les flotteurs ne sont pas comptés dans le net des pommes de terre. Le pourcentage de flotteurs (base de poids) est déterminé en posant les pommes de terre dans un récipient d'eau avec un poids spécifique de 1 060 grammes (pommes frites et flocons/granulat) et 1 040 (produits frais réfrigérés) par litre.

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

8) Transfert de risque

Le risque des pommes de terre approvisionnées passe du fournisseur à l'acquéreur, après que l'acquéreur ou l'acheteur de l'acquéreur, à l'arrivée à l'adresse de livraison, a échantillonné les pommes de terre conformément aux dispositions figurant dans les articles 5 et 6 et a approuvé la qualité de celles-ci, à moins que soient ensuite découverts dans le lot de pommes de terre afférent des défauts manifestes et traçables qui n'ont pas été découverts lors de l'échantillonnage.

Le risque lors du transport des pommes de terre à acheter par Aviko Potato depuis le fournisseur vers l'acheteur ou vers le client de l'acheteur est pour le compte du transporteur.

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

9) Prix

9.1 Délai de paiement
L'acquéreur paiera les pommes de terre approuvées et acceptées 30 jours après la dernière date de chargement de la semaine de la livraison. Si l'acquéreur est en défaut, il est redevable d'un intérêt de 0,75 % par mois. L'acquéreur n'est jamais redevable de frais extrajudiciaires.

9.2 Achat négoce
L'article 9.2 de ces conditions s'applique uniquement aux contrats que l'acheteur conclut avec un fournisseur qui ne cultive pas lui-même les pommes de terre fixées par contrat. Le prix vaut, comme le contrat l'indique, pour la quantité nette des pommes livrées.

9.3 Achat producteurs
L'article 9.3 de ces conditions s'applique uniquement aux contrats que l'acheteur conclut avec le producteur des pommes de terre fixées par 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 de garantie frites
Voir les explications dans le contrat d'achat de pommes de terre Aviko Potato.

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

Contrat d'option
Voir les explications du Contrat d'achat pommes de terre Aviko Potato

Calibre 28-40 mm
Les pommes de terre de la calibre 28-40 mm d'un contrat 40/+ sont payées à un prix fixé par l'acheteur.

10) Vente de plants

10.1 Conditions du secteur
10.1.1 À tous les accords de vente de plants par Aviko Potato à un tiers, dénommé ci-après « partie adverse », s'appliquent exclusivement les dispositions de ce chapitre des « conditions Aviko Potato », ainsi que les articles 11.2.2 et 11.3 de ces conditions. En outre, les Conditions commerciales générales pour pommes de terre de semence 2015 avec règlement d'arbitrage correspondant (stipulées par NAO, LTO, VAVI et NAV), ci-après désignées « conditions de la branche », sont applicables en complément, dans la mesure où elles ne sont pas contraires au contrat ni à la partie visée à la phrase précédente des conditions Aviko Potato.

10.1.2 Tous les litiges sont tranchés par arbitrage conformément au règlement d'arbitrage des conditions du secteur. L'arbitrage au lieu en première et en deuxième instance à Wageningen et en langue néerlandaise. L'AIAR à Wageningen interviendra comme bureau d'arbitrage

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

10.2 Responsabilité

10.2.1 La responsabilité d'Aviko Potato se limite au montant le plus bas des deux : le montant de facture des biens auxquels les plaintes fondées et les dommages se rapportent ou un montant de 25.000,00 €. Aviko Potato n'est jamais responsable des dommages indirects, dommages suivis et pertes de bénéfice.

10.2.2 Aviko ne lave ni ne coupe des pommes de terre de semence. Si la partie adverse souhaite ce type de pommes de terre lavées et/ou coupées, elle doit s'en occuper elle-même après la livraison et par conséquent après le transfert de propriété à la partie concernée. Le lavage et/ou la coupe des pommes de terre de semence a toujours lieu pour le compte de la partie adverse. Aviko Potato ne peut être tenu pour responsable des dommages résultant de maladies de quarantaine, dont la pourriture brune, la pourriture annulaire et le nématode à galle.

10.3 Force majeure

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

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

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

10.4 Certificat d'obtention végétale

10.4.1 La partie adverse peut planter des plants exclusivement elle-même. La partie adverse ne peut pas revendre les plants.

10.4.2 La partie adverse accorde à Aviko Potato, à ses représentants et au titulaire de la licence de la variété, en signant l'accord de vente, le droit de contrôler, et de tester toutes les parcelles où les plants sont plantés.
La partie adverse est tenue d'indiquer les parcelles concernées ainsi que le stockage (temporaire) des plants dès que la demande en est faite.

10.4.3 En cas de vente de plants protégés par un certificat d'obtention végétale, la partie adverse est tenue de donner directement accès à son entreprise et aux pommes de terre, soit au champ, soit en stockage, aux instances de contrôle qui effectuent des actions de contrôle au nom du porteur du droit d'obtenteur. La partie adverse doit également accorder l'accès à l'administration relative à l'enquête, dont les factures.

10.4.4 Si Aviko Potato est impliqué dans une procédure au sujet du droit d'obtenteur et/ou de droits intellectuels, la partie adverse est tenue d'apporter son concours tel que souhaité par Aviko Potato, notamment pour le recueil de pièces à conviction.

10.5 Paiement

10.5.1 Sauf accord contraire, la partie adverse est tenue de payer les factures dans les 30 jours à compter de la date de facture, même si les biens sont endommagés ou perdus. Si la partie adverse ne paye pas dans l'échéance convenue, elle est redevable d'un intérêt de 0,75% par mois, sans nécessité de constitution en demeure.

10.5.2 De tout temps, Aviko Potato a le droit de demander à la partie adverse un cautionnement au moyen d'une garantie bancaire. Si la partie adverse ne remet pas la garantie bancaire dans le délai proposé par Aviko Potato, Aviko Potato a le droit de suspendre et/ou de résilier l'accord et de réclamer un dédommagement entier de la part de la partie adverse.

10.5.3 Aviko Potato reste le propriétaire des biens livrés jusqu'à ce que la partie adverse ait payé tout ce qu'elle doit à Aviko Potato. En concluant l'accord d'achat la partie adverse donne irrévocablement à Aviko Potato son consentement et mandat pour entrer dans

les terrains et les bâtiments de la partie adverse pour exercer sa réserve de propriété et reprendre les biens livrés.

11) Dispositions finales

11.1 Achat négocel

11.1.1 Application

L'article 11.1 de ces conditions s'applique uniquement aux contrats qu'Aviko Potato conclut avec un fournisseur qui ne cultive pas lui-même les pommes de terre fixées par contrat.

11.1.2 Médiation

En cas de litige portant sur (un manquement dans) l'exécution des contrats auxquels les présentes conditions s'appliquent ou d'autres contrats en découlant, ne pouvant pas être réglé à l'amiable entre les parties, les parties, avant de s'adresser conformément au règlement d'arbitrage découlant des conditions d'achat pour l'achat dans la chaîne industrie/commerce de la VAVI à l'institut d'arbitrage compétent, s'efforceront de réparer le litige par le biais d'une médiation conformément au règlement de la Stichting Nederlands Mediation Instituut ainsi mentionné à la date de la signature des accords auxquels s'appliquent ces conditions ou d'autres contrats en découlant.

La partie la plus diligente fait une demande écrite à cet effet à l'Institut de Droit Rural (IAR), Postbus 245, 6700 AE Wageningen.

La partie la plus diligente fera connaître à la partie adverse son intention par écrit ou par courriel de passer à la médiation. Si, dans les 15 jours, la partie la plus diligente n'a pas reçu de réaction concernant la communication mentionnée dans l'alinéa précédent de la part de la partie adverse, montrant que la partie adverse est également disposée à régler le litige par le biais d'une médiation, le litige sera tranché au moyen d'arbitrage de la manière indiquée dans le règlement d'arbitrage lié aux conditions d'achat VAVI pour l'achat de pommes de terre dans la chaîne industrie/commerce.

11.1.3 Arbitrage

Les litiges découlant de contrats auxquels ces conditions (à l'exception de l'article 10) sont applicables, ou découlant d'autres contrats ultérieurs, seront, à l'exception du juge civil, tranchés par arbitrage de la manière indiquée dans le règlement d'arbitrage lié aux conditions d'achat pour l'achat de pommes de terre dans la chaîne d'industrie/commerce de la VAVI.

11.2 Producteurs

11.2.1 Application

L'article 11.2 de ces conditions s'applique uniquement aux contrats qu'Aviko Potato conclut avec le producteur des pommes de terre fixées par contrat.

11.2.2 Médiation par l'ATC

En cas de litige portant sur l'exécution de l'accord auquel ces conditions s'appliquent ou d'autres contrats en découlant, 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 ATC p/a/ Aviko Potato, à l'att. de ATC, Postbus 171, 8250 AD Dronten, aardappeltelergroep@avikopotato.nl, mentionnant le litige et la demande de la 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. Lesdits membres vont tenter de parvenir à un compromis, après l'audition des parties ou après leur avoir offert la possibilité d'expliquer leur point de vue. Les frais de médiation sont à la charge de l'acquéreur 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, un différend doit être réglé, à l'exclusion du tribunal, au moyen d'arbitrage.

11.2.3 Arbitrage

Les litiges découlant de contrats auxquels ces conditions (à l'exception de l'article 10) sont applicables, ou découlant d'autres contrats ultérieurs, seront, à l'exception du juge civil, tranchés par arbitrage de la manière indiquée dans le règlement d'arbitrage lié aux conditions d'achat pour l'achat de pommes de terre dans la filière d'industrie/culture de la VAVI.

11.3 Droit applicable et délais de prescription

La partie adverse est tenue – sous peine de déchéance de tous ses droits – 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 prend cours 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.

À tous les accords conclus avec Aviko Potato s'applique exclusivement 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.

Dans l'éventualité où l'une ou plusieurs dispositions de ces conditions seraient nulles ou annulables, les autres dispositions restent intactes.

Dronten, janvier 2017

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
F. +31 (0)321 32 20 97
E. mail@avikopotato.nl