

Bedingungen für die Lieferung von Kartoffeln aus der Ernte 2025, die von CêlaVita BV unter Vertrag genommen werden und für die Verarbeitung durch „CêlaVita“ bestimmt sind.

1. Lieferungen, Wägekosten, Gewichtsfeststellung, Anlieferung und Anliefertemperatur

- Alle Lieferungen haben auf der Basis der ursprünglichen Größen der Kartoffeln zu erfolgen, wie diese auf dem Ackerland gewachsen sind.
- Die Wägekosten für den Lieferanten betragen 0,25 € pro 1000 Kilogramm.
- Auszahlungsgewicht: Wiegebrückengewicht CêlaVita in Wezep, abzüglich der berechneten Prozentquote Kartoffeltara sowie der Prozentquote an mitgelieferter Erde und anderen kartoffelfremden Bestandteilen.
- Auf Lkw geliefert über Sturzbunker oder andere Reinigungsanlagen.
- Der Bandwagen muss vor der Beladung vom Lieferanten kontrolliert werden. Wenn der Bandwagen nicht sauber/leer ist, darf dieser nicht vom Lieferanten beladen werden.
- Die maximale Ladezeit für einen Bandwagen von ca. 35 Tonnen beträgt 2 Stunden. Bei einer Überschreitung können Wartestunden in Rechnung gestellt werden.
- Eine Lieferwoche beginnt am Sonntag um 00.00 Uhr und endet am Samstag um 24.00 Uhr.
- Für Lieferungen an Sonntagen und gesetzlichen Feiertagen gilt für den Lieferanten ein Zuschlag von 100,- €/Fracht für Lieferung aus dem Schuppen und ein Zuschlag von 250,- €/Fracht für Lieferung ab Land.
- Bei Anlieferung im Werk wird eine Annahmetemperatur von 10 °C bis 25 °C angestrebt, aber die Durchschnittstemperatur muss mindestens 10 °C sein. Wenn eine Lieferung dies nicht erfüllt, wird diese von CêlaVita beurteilt, wobei CêlaVita sich das Recht vorbehält, die jeweilige Fracht abzulehnen.

2. Probenahme, Annahmebedingungen, Annahmnormen und Punkte-Berechnung

A. Probenahme

- Die Proben werden gewaschen tariert.
- Vor und während der Entladung der ersten ca. 1.000 kg werden Indikator-Proben entnommen. Anhand dieser Indikator-Proben wird bestimmt, ob die Fracht von CêlaVita entladen werden kann.
- Während der Entladung wird vollautomatisch eine Probe von ca. 70 bis 100 kg über die ganze Fracht verteilt entnommen. Diese Probe dient zur Tariierung und Auszahlungsprüfung.
- Zur Bestimmung des Unterwassergewichts (nachfolgend: „UWG“) und zur Beurteilung auf innere Mängel wird die Probe geschält. Zur Bestimmung der äußeren Mängel wird die Probe gewaschen (also ungeschält) tariert. Diese Mängel werden als Prozentquote über die angelieferte Bruttomenge, ausschließlich Erde, kartoffelfremde Bestandteile und Schwimmer, berechnet.

B. Annahmebedingungen

- Eine Vermischung von Kartoffelsorten ist nicht zulässig.
- Die gemischte Anlieferung von Kartoffeln von Sand- und Lehmböden ist nicht zulässig.
- Die Kartoffeln müssen so trocken sein, dass sie verarbeitet werden können. Die Lieferungen müssen frei von kartoffelfremden Bestandteilen sein. Für Schäden, die durch die kartoffelfremden Bestandteile entstanden sind, kann CêlaVita den Lieferanten in Regress nehmen.
- Über gelieferte Erde und kartoffelfremde Bestandteile wird dem Lieferanten 50,- € pro Tonne berechnet.
- Der Anbau und/oder die Lieferungen müssen entsprechend GlobalGAP zertifiziert sein. Der Lieferant hat CêlaVita vor der ersten Lieferung eine Kopie des entsprechenden Zertifikats vorzulegen.
- Die Kartoffeln müssen für die Verarbeitung zu für den menschlichen Verzehr bestimmten Produkten geeignet sein. Sie müssen die einschlägigen behördlichen Vorschriften für Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln usw. erfüllen und frei von abweichendem Geruch oder Geschmack sowie von Verfärbung sein.
- Die Kartoffeln müssen zu CêlaVita-Endprodukten verarbeitbar sein und im Hinblick auf die Koch- und Backqualität eine Bewertung von 3 oder 4 haben, entsprechend den Angaben in der nachstehenden Tabelle 1.
- Erklärung der verwendeten Beurteilungskriterien:

Tabelle 1: Koch- und Backqualität der Kartoffeln

Kriterien	1	2	3	4	5
Fleischfarbe	Grau	Weiß	Hellgelb	Gelb	Stark gelb
Kochtyp	D, sehr lose	C, mehlig	B, relativ fest	A, fest	
Farbunterschied	Stark	Mittelstark	Leicht	Kein	
Zerkochen	Stark	Mittelstark	Leicht	Kein	
Kochunterschied	Stark	Mittelstark	Leicht	Kein	
Mehligkeit	Stark	Mittelstark	Leicht	Kein	
Geruch	Stark	Mittelstark	Leicht	Kein	
Geschmack	Sehr schlecht	Schlecht	Mittelmäßig	Gut	Sehr gut
Verfärbung nach dem Kochen	Sehr schlecht	Schlecht	Mittelmäßig	Gut	Sehr gut
Frittieren	Sehr schlecht	Schlecht	Mittelmäßig	Gut	Sehr gut
Bewertung	Nicht brauchbar	Nicht oder schlecht brauchbar	Mittelmäßig geeignet	Geeignet	

C. Annahmennormen für Brutto-Kartoffeln, Punkte-Berechnung, Tariernormen und Auszahlungsprüfung:
Tabelle 2: Annahmennormen für Brutto-Kartoffeln, Punkte-Berechnung, Tariernormen und Auszahlungsprüfung

Festkochend	Beschreibung Annahme und Tariernorm	Annahmennormen (% in Brutto-Probe)	Punkte-Faktor	Tarierung
Temperatur	Bei Annahme	>10 °C		
Unterswassergewicht (UWG)	Gemessen vor Salzbad	>350 <450		
Erde		≤ 6 %		Ja
Anhaftende Erde	> 4 cm ² insgesamt	≤ 5 %		
Kartoffelfremde Bestandteile (ohne Erde)		0 %		Ja
<u>Leichte Mängel</u>				
Leicht blau	< 15 mm ² insgesamt	In Punkten, insgesamt	1	
Leichte Beschädigung	< 4 mm tief	In Punkten, insgesamt	1	
<u>Schwere Mängel</u>				
Intensiv blau und schwere Beschädigung	> 15 mm ² insgesamt ≥ 4 mm tief	In Punkten, insgesamt In Punkten, insgesamt	3 3	
Wachstumsrisse	> 5 mm tief und > 1/3 der Knollenlänge	≤ 6 %	1	
Missbildung	> 20 mm und ein Winkel < 90° gegenüber dem Knollenkörper	≤ 7 %	1	
Grün	> 20 mm ² insgesamt	≤ 6 %	1	> 25 % Gesamtfläche
Krank / Phytophthora		≤ 3 %	2	Ja
Fäule		≤ 1 %	4	Ja
Schwarzherzigkeit		≤ 3 %	3	
Frostschäden		≤ 1 %	4	Ja
Fraßstellen insgesamt	Insgesamt	≤ 8 %		
○ Kleine Fraßstellen	○ < 4 mm tief	○ ≤ 8 %	1	
○ Große Fraßstellen	○ ≥ 4 mm tief	○ ≤ 4 %	3	
Hohlherzigkeit		≤ 5 %	3	
Ringe / Flecken / Eisenfleckigkeit Braunverfärbung im Inneren / Netznekrose	> 2 mm Ø	≤ 5 %	3	
Innere Mängel		≤ 5 %	3	
Gefäßbündel-Verfärbung	> 30 mm Gesamtlänge	≤ 3 %	3	
Innenkeime	○ < 1 cm tief ○ ≥ 1 cm tief ○ Rissigkeit der Knollen	≤ 3 % ≤ 1 % ≤ 1 %	1 3 3	Alle Knollen mit sichtbaren Innenkeimen (wenn Knolle rissig)
Außenkeime	> 20 mm	≤ 10 %		
Schwimmer	< SG 1050			< 1050
Schorf	Schorf-Skala	≤ 2½		> 50 % Gesamtfläche (2 mm tief)
Pulverbrand	> 30 mm ² insgesamt	≤ 3 %		> 50 % Gesamtfläche (2 mm tief)
Druckstellen	> 30 mm ² insgesamt und > 5 mm tief	≤ 5 %		
Überalterte Knollen	Runzlige und weiche Knollen	≤ 5 %		Ja
Glasigkeit		≤ 1 %	3	
Größenabweichungen außerhalb des Vertrags	Wenn Größensortierung vereinbart wurde	≤ 5 %		Ja
<u>Insgesamt zulässig</u>		≤ 50 Punkte (aus Lagerung) ≤ 40 Punkte (ab Land)		
Punkte-Berechnung = Zahl der Knollen, multipliziert mit dem Punkte-Faktor, woraufhin alle Ergebnisse zusammengezählt werden				

Lieferungen, die nicht die Annahmennormen erfüllen, können abgelehnt werden. Wird die Lieferung trotzdem angenommen, wird kein Zuschlag bezahlt.

D. Zuschlag/Abzug.

Je nach der Qualität der gelieferten Kartoffeln kann ein Zuschlag oder ein Abzug anwendbar sein. Wenn die Kartoffeln nicht die in den Annahmebedingungen (Tabelle 2) aufgeführten Anforderungen erfüllen, hat CêlaVita das Recht, die Kartoffeln entweder abzulehnen oder diese, nach Ermessen von CêlaVita, entsprechend der in Tabelle 3 gezeigten geltenden Abzugsregelung anzunehmen.

Tabelle 3: Zuschlag/Abzug

Ab Land	Zuschlag oder Abzug	
0 bis 15 Punkte	Basispreis + Zuschlag	Zuschlag: 0,40 € /1000 kg pro Punkt unter 16
16 bis 45 Punkte	Basispreis	
46 bis 75 Punkte	Basispreis – Abzug	Abzug: 0,30 € /1000 kg pro Punkt über 45

Trocken aus Lagerschuppen	Zuschlag oder Abzug	
0 bis 30 Punkte	Basispreis + Zuschlag	Zuschlag: 0,40 € /1000 kg pro Punkt unter 31
31 bis 45 Punkte	Basispreis	
46 bis 75 Punkte	Basispreis – Abzug	Abzug: 0,30 € /1000 kg pro Punkt über 45

- Lieferungen, die eine der in der obigen Tabelle 2 aufgeführten Annahmestandards nicht erfüllen, können von CêlaVita abgelehnt werden.

3. Abwicklung des Vertrags:

- Wenn ein Vertrag aus einer Kombination verschiedener Vertragstypen besteht, wird in einem Zeitraum erst der Festpreis-Vertragsteil, dann der Mindest-/Höchstpreis-Vertragsteil und zum Schluss der Tagespreis-Vertragsteil abgewickelt.
- Wenn ein Hektar-Vertrag abgeschlossen worden ist, so gilt für das Volumen über dem vereinbarten Festpreis-Vertragsteil der Wochenpreis von CêlaVita Foods B.V. Dies muss vor Anfang der Lieferung des jeweiligen Volumens bekannt sein.
- Für eine Ablehnung in Frage kommende Frachten:
Entladene Frachten: Bei verarbeiteten Frachten gibt es zwei Möglichkeiten (nach Wahl des Käufers):
1: Die Abrechnung von Frachten, die die Annahmestandards nicht erfüllen, erfolgt auf der Basis des in Tabelle 3 dargestellten Abzugssystems;
2: Es wird eine alternative Preisvereinbarung mit dem Lieferanten getroffen, die vor der Entladung vereinbart werden muss. .
Wird keine Einigung erzielt, so hat der Verkäufer das Recht, die Kartoffeln zu seinem Betrieb zurücktransportieren zu lassen. Alle dabei anfallenden Risiken und Kosten, wie unter anderem die Transportkosten, gehen in voller Höhe auf Rechnung des Verkäufers.
Ablehnung: Wenn von einer abgelehnten Fracht weniger als 500 kg entladen wurden, erfolgt keine Auszahlung. Wenn von CêlaVita mehr als 500 kg entladen wurden, werden die entladenen Kilos dem Lieferanten von CêlaVita zu einem niedrigeren Preis ausbezahlt.

4. Sicherheitsvorschriften

Beim Abschluss eines Vertrags für die Lieferung von Kartoffeln muss der Erzeuger die folgenden Sicherheitsaspekte einhalten:

- Der Erzeuger trägt jederzeit die Verantwortung für die Instandhaltung und Einstellung von Maschinen und Anlagen.
- Es ist für geeignetes, zuverlässiges Steigmateriel zum Besteigen der Kartoffeln zu sorgen.
- Das Lüftungssystem muss adäquat abgeschirmt sein (keine Öffnungen, Löcher oder offene Luken).
- Das Kartoffellager muss mit ausreichender Beleuchtung versehen sein.
- Zu dem Zeitpunkt, zu dem ein CêlaVita-Mitarbeiter den Lagerort betritt, muss immer eine erwachsene Person anwesend sein.
- Es ist für eine Parkmöglichkeit so nahe wie möglich beim Kartoffellager zu sorgen.
- Zu der Zeit, zu der sich ein CêlaVita-Mitarbeiter im Kartoffellager befindet, müssen Sie erreichbar sein.
- Wenn es faule Stellen in der Box gibt, muss der CêlaVita-Mitarbeiter vor dem Besteigen der Kartoffeln gewarnt werden.
- Wenn das Lager, von dem der CêlaVita-Mitarbeiter angegeben hat, dass er dieses aufsuchen wird, in den letzten 24 Stunden mit Keimhemmern behandelt wurde, muss der CêlaVita-Mitarbeiter gewarnt werden.
- Das Besteigen von Kisten oder Palettenstapeln ist für CêlaVita-Personal verboten.
- Wenn Sprengstoffe (alte Munition) auf den Feldern oder im Lager anwesend sind, muss der CêlaVita-Mitarbeiter gewarnt werden.
- Vor Ort muss ein Ersthilfe-Koffer verfügbar sein.
- Wenn in den letzten 24 Stunden auf den Feldern, die der CêlaVita-Mitarbeiter besuchen will, Pflanzenschutzmittel verwendet wurden, muss der Erzeuger dies dem jeweiligen Mitarbeiter mitteilen.
- Während des Besuchs müssen Hunde in einem Zwinger bleiben oder angeleint sein.
- Der Lieferant muss für ein adäquat beleuchtetes und übersichtliches Betriebsgelände sowie für gute Sichtverhältnisse für die Verkehrsteilnehmer sorgen, die auf das Gelände fahren oder das Gelände verlassen.

5. Rechtswahl

- Der auf der Basis der vorliegenden Lieferbedingungen abgeschlossene Vertrag sowie alle weiteren Verträge, die aus dem erstgenannten Vertrag herrühren, unterliegen ausschließlich dem niederländischen Recht.
- Die Anwendbarkeit des Wiener Kaufrechtsübereinkommens wird ausdrücklich ausgeschlossen.
- Kann eine Streitigkeit im Zusammenhang mit (einem Leistungsversäumnis bei) der Erfüllung des Vertrags nicht einvernehmlich zwischen den Parteien beigelegt werden, so bemühen sich die Parteien, bevor sie sich an das zuständige Schiedsinstitut wenden, die Streitfrage mit Hilfe von Mediation entsprechend der Mediationsordnung des niederländischen Mediationsinstitut („*Stichting Nederlands Mediation Instituut*“) in der zum Datum der Vertragsunterzeichnung geltenden Fassung zu regeln.
- Die zuerst handelnde Partei muss beim niederländischen Institut für Agrarrecht („*Stichting Geschillen in de Landbouw c.a.*“), Postbus 245, 6700 AE Wageningen, T +31 (0)317 - 42 41 81, Fax +31 (0)317- 42 43 13, E-Mail: info@iar.nl, einen diesbezüglichen schriftlichen Antrag einreichen.
- Die zuerst handelnde Partei wird dann dem Vertragspartner schriftlich oder auf elektronischem Weg ihr Vorhaben mitteilen, zur Mediation überzugehen.
- Hat die zuerst handelnde Partei nicht innerhalb von 14 Tagen nach der im vorigen Absatz genannten Mitteilung eine Reaktion der anderen Partei erhalten, aus der vorhergeht, dass die andere Partei bereit ist, die Streitfrage mittels Mediation beizulegen, so wird die Streitfrage in einem Schiedsverfahren gemäß der Schlichtungsordnung des oben erwähnten Instituts für Agrarrecht, in der zum Zeitpunkt der Vertragsunterzeichnung geltenden Fassung, entschieden, aber mit der Maßgabe, dass die Schiedsleute lediglich befugt sind, über die Klage zu entscheiden, wenn der Käufer der Kartoffeln VAVI-Mitglied ist oder mit einem VAVI-Mitglied verbunden ist. Trifft dies nicht auf den Käufer zu, dann wird die Streitfrage dem zuständigen Zivilgericht zur Entscheidung vorgelegt.

6. Sonstige Bestimmungen

- Der Lieferant wird keine Rechnung ausstellen. Für die Abrechnung der angelieferten Frachten wird CêlaVita Foods B.V. eine Gutschrift verschicken.
- Die Zahlungsfrist beträgt 30 Tage nach Datum dieser Gutschrift.
- *An- und Verkaufsverträge können von CêlaVita und dem Verkäufer sowohl von Hand als auch elektronisch rechtskräftig unterzeichnet werden. Der Verkäufer erklärt, dass er auf die Möglichkeit verzichtet, die Gültigkeit eines Dokuments ausschließlich aus dem Grund der elektronischen Unterzeichnung anzufechten.*
- In allen in den vorliegenden Bedingungen nicht vorgesehenen Fällen gilt die jeweils letztgültige Fassung der VAVI-Einkaufsbedingungen Kartoffeln („V.A.V.I. Inkoopvoorwaarden aardappelen“), Element Industrie/Anbau, sowie der dazugehörigen Schiedsordnung (www.vavi.nl)