

Conditions supplémentaires de vente de Produits fromagers (« Conditions supplémentaires ») de Royal FrieslandCampina N.V. et ses filiales (chacune, « FrieslandCampina »)

1. **Définitions et Champ d'application**
 - 1.1. L'ensemble des termes commençant par une majuscule non autrement définis dans les présentes auront la signification attribuée à ces derniers dans les Conditions Générales de Vente de Royal FrieslandCampina N.V. et ses filiales, dont la dernière version est disponible à l'adresse www.frieslandcampina.com/en/terms-and-conditions (les « CG »).
 - 1.2. Tout contrat conclu entre FrieslandCampina et tout tiers (« Client ») pour la vente par FrieslandCampina au Client de tout fromage entier non en tranches, y compris tout fromage individuel et tout service apparenté (collectivement, les « Produits fromagers »), et l'achat desdits Produits fromagers par le Client auprès de FrieslandCampina, y compris les Conditions commerciales (collectivement, un « Contrat »), sera soumis aux présentes Conditions supplémentaires outre les CG, sauf accord exprès contraire par écrit de FrieslandCampina.
 - 1.3. En cas de contradiction entre les présentes Conditions supplémentaires, les CG et un Contrat, les Conditions commerciales prévaudront, suivies en premier des Conditions supplémentaires, puis des CG.
2. **Quantité divergente**
 - 2.1. Si une quantité particulière en unités a été convenue dans un Contrat (« Quantité convenue ») et la quantité livrée telle qu'indiquée sur la lettre de transport (« Quantité de la lettre de transport ») diffère de la Quantité convenue, la Quantité de la lettre de transport sera facturée par FrieslandCampina au Client.
 - 2.2. Si la Quantité de la lettre de transport diffère de la Quantité convenue de moins de 5 %, ceci ne sera pas réputé constituer une violation de ses obligations par FrieslandCampina.
 - 2.3. Si (i) la Quantité de la lettre de transport diffère de la Quantité convenue de plus de 5 %, et/ou, (ii) d'après le Client, la quantité effective livrée diffère de la Quantité de la lettre de transport, le Client notifiera FrieslandCampina par écrit avant 09h00 le premier jour ouvrable suivant la date de livraison. Toute notification contiendra une description précise des Produits fromagers particuliers, la Quantité convenue, et (a) la Quantité de la lettre de transport, et/ou (b) la quantité effective livrée présumée. Tout non-respect par le Client du délai de notification stipulé ci-dessus empêchera le Client de soumettre toute réclamation à l'encontre de FrieslandCampina, y compris tout droit de contester la facture apparentée ou la quantité effective livrée ou de réclamer une livraison ultérieure de la quantité insuffisante livrée présumée.
3. **Différence de Poids de Produits fromagers affinés naturellement**
 - 3.1. Dans le cas d'une livraison port payé, le poids livré des Produits fromagers affinés naturellement non emballés tel que déterminé par FrieslandCampina et stipulé sur la lettre de transport sera contraignant pour le Client, à moins que le Client n'ait pesé les Produits fromagers immédiatement à la et au lieu de livraison, que le Client n'ait notifié à FrieslandCampina par écrit une différence de poids au plus tard le premier jour ouvrable suivant la date de livraison des Produits fromagers, et que ladite notification ne s'accompagne de la liste de poids du Client.
 - 3.2. Si la situation décrite à la clause 3.1 se produit, une différence de poids jusqu'à 0,20 % inclus n'entraînera pas de remboursement. Si la différence de poids dépasse 0,20 % et la réclamation du Client est jugée justifiée par FrieslandCampina, le prix se rapportant à la différence de poids dépassant 0,10 % sera remboursé par FrieslandCampina au Client.
4. **Exigences de chargement**
 - 4.1. La hauteur de chargement maximum pour le transport et/ou l'entreposage par le ou pour le compte du Client sera convenue par FrieslandCampina et le Client dans le Contrat.
 - 4.2. Dans le cas où des Produits fromagers emballés dans du papier d'affinage sont livrés en palettes, le Client n'empilera pas les palettes.
5. **Entreposage, Conservation et Transport des Produits fromagers**
 - 5.1. Lors du transport, de la manutention, de l'utilisation, du traitement et/ou de l'entreposage des Produits fromagers, le Client se conformera à l'ensemble des lois et réglementations applicables et prendra en compte toute condition climatique et/ou météorologique locale pertinente.
 - 5.2. Le Client s'assurera que, pendant l'affinage, les Produits fromagers comportant une croûte naturelle soient stockés dans un entrepôt ou des installations d'entreposage climatisé(es) et conformément aux conditions de température, d'humidité et de ventilation habituelles alors recommandées. Le Client, en fonction du type de Produits fromagers et conformément aux bonnes pratiques de fabrication, contrôlera régulièrement la température, l'humidité relative et le développement de la croûte, et consignera ces derniers pour chaque contrôle régulier.
6. **Inspection, Notification, et Réclamations**
 - 6.1. La présente clause 6 (Inspection, Notification, et Réclamations) l'emporte sur la clause 11 (Inspection, Notification, et Réclamations) des CG.
 - 6.2. Si un Produit fromager livré comporte tout défaut qui menace, ou peut menacer, la sécurité alimentaire, ou si le Client reçoit une réclamation ou notification de la part d'un client concernant la sécurité alimentaire, le Client notifiera immédiatement FrieslandCampina.
 - 6.3. Le Client, après réception de tout Produit fromager, conduira dans les plus brefs délais une inspection desdits Produits fromagers. Tout défaut, y compris (i) les défauts de la croûte, (ii) les défauts extérieurs concernant la forme, les dimensions et l'aspect des Produits fromagers (« Défauts de forme »), et (iii) les défauts présents à l'intérieur qui peuvent être découverts si les Produits fromagers sont découpés ou font l'objet d'un prélèvement physique, y compris les défauts apparentés à la répartition des yeux, aux craquelures et aux cristaux (« Défauts laitiers »), sera notifié par le Client à FrieslandCampina par écrit dans les deux jours ouvrables suivant la livraison des Produits fromagers.
 - 6.4. Tout défaut caché, y compris les défauts cachés de la croûte, les Défauts de forme ou les Défauts laitiers, sera notifié par le Client à FrieslandCampina par écrit dans les deux jours ouvrables suivant sa découverte.
 - 6.5. Toute notification contiendra une description précise du défaut (préssumé). Ni la signification d'une notification à FrieslandCampina, ni le dépôt d'une réclamation de quelque autre manière que ce soit ne déchargeront le Client de ses obligations de paiement.
 - 6.6. Tout non-respect par le Client des délais de notification stipulés ci-dessus empêchera le Client de soumettre toute réclamation à l'encontre de FrieslandCampina.
 - 6.7. Des réclamations concernant des défauts, y compris des défauts de la croûte, des Défauts de forme ou des Défauts laitiers, pourront être admissibles uniquement si toutes les conditions stipulées ci-dessous sont satisfaites :
 - (a) à une maturité particulière, le halage habituel a eu lieu et les Produits fromagers ont, pendant leur entreposage chez le Client, reçu un nombre suffisant de traitements d'enrobage à l'aide de matière plastique à fromage, répartie également des deux côtés ;
 - (b) un affinage en environnement climatisé a eu lieu et une croûte sèche s'est développée ; et
 - (c) les exigences de chargement visées à la clause 4 (Exigences de chargement) ont été respectées, sauf accord préalable contraire, dans chaque cas conformément aux normes applicables habituelles visant à prévenir les défauts, y compris les défauts de la croûte, les Défauts de forme ou les Défauts laitiers.
 - 6.8. Aucune réclamation ne sera en aucun cas déposée à l'encontre de FrieslandCampina si le Client n'a pas respecté ses obligations en vertu de la clause 5 (Entreposage, Conservation et Transport des Produits fromagers), ou si les Produits fromagers concernés ont été transportés, manipulés, utilisés, traités ou entreposés par le ou pour le compte du Client de manière incorrecte ou contraire à tout conseil figurant dans les Spécifications, ou à toute instruction donnée par ou pour le compte de FrieslandCampina.
 - 6.9. Délai de prescription défauts de la croûte et Défauts de forme
Aucune réclamation concernant des défauts de la croûte ou des Défauts de forme ne sera en aucun cas déposée à l'encontre de FrieslandCampina après les dates suivantes :
 - (a) pour le Maasdammer et l'Amsterdam affinés naturellement non emballés : 8 semaines civiles à compter de la date de production ;
 - (b) pour les meules de fromage affinées naturellement non emballées de 2,5 ou 4,5 kg et les Produits fromagers avec arômes ajoutés : 5 semaines civiles à compter de la date de production ; et
 - (c) pour tout autre Produit fromager : 6 semaines civiles à compter de la date de production.
 - 6.10. Délai de prescription Défauts laitiers Produits fromagers affinés naturellement non emballés
Dans le cas de Produits fromagers affinés naturellement non emballés, aucune réclamation concernant des Défauts laitiers ne sera en aucun cas déposée à l'encontre de FrieslandCampina après les dates suivantes :
 - (a) pour l'Amsterdam et les Produits fromagers avec arômes ajoutés : 5 semaines civiles à compter de la date de production ;
 - (b) pour le Maasdammer et les meules de fromage de 2,5 ou 4,5 kg : 8 semaines civiles à compter de la date de production ;
 - (c) pour le Gouda 4,5 kg, le Fromage Proosdij, les Produits fromagers à teneur réduite en sel, et les Produits fromagers à teneur réduite en matières grasses : 24 semaines civiles à compter de la date de production ; et
 - (d) pour les autres Produits fromagers affinés naturellement non emballés : 52 semaines civiles à compter de la date de production.
 - 6.11. Délai de prescription Défauts laitiers Produits fromagers emballés dans du papier d'affinage
Dans le cas de Produits fromagers emballés dans du papier d'affinage, aucune réclamation concernant des Défauts laitiers ne sera en aucun cas déposée à l'encontre de FrieslandCampina après les dates suivantes :
 - (a) pour la Cagliata : 2 semaines civiles à compter de la date de production ;
 - (b) pour la Mozzarella : 4 semaines civiles à compter de la date de production ;
 - (c) pour l'Emmentaler : 10 semaines civiles à compter de la date de production ;
 - (d) pour le Maasdammer : 12 semaines civiles à compter de la date de production ;

- (e) pour l'Emmentaler 10 semaines d'âge : 15 semaines à compter de la date de production ;
 - (f) pour le Goya 17 semaines d'âge : 29 semaines civiles à compter de la date de production ;
 - (g) pour le Goya 26 semaines d'âge : 38 semaines civiles à compter de la date de production ; et
 - (h) pour les autres Produits fromagers emballés dans du papier d'affinage : 16 semaines civiles à compter de la date de production.
- 6.12. Aucune réclamation concernant un Produit fromager ne sera en aucun cas déposée à l'encontre de FrieslandCampina après la durée de conservation spécifiée dudit Produit fromager.
- 6.13. En cas de réclamation justifiée et dans les délais concernant un Produit fromager défectueux, l'unique voie de recours dont disposera le Client sera le remplacement du Produit fromager par FrieslandCampina sans frais pour le Client, ou le crédit par FrieslandCampina au Client du prix d'achat payé par le Client pour le Produit fromager défectueux, ainsi que les parties le décideront et en conviendront par écrit.

7. Responsabilité

La présente clause 7 (Responsabilité) l'emporte sur le sous-alinéa 12.1 (Responsabilité) des CG. Dans tous les cas où FrieslandCampina est dans l'obligation de verser des dommages et intérêts, ces derniers seront limités à un montant égal à la valeur totale de la facture (HT) payée par le Client pour les Produits fromagers spécifiques ayant occasionné le dommage, mais ne dépasseront en aucun cas un montant total maximum de 2 000 000 EUR (deux millions d'Euros) pour toute et toutes réclamations à l'encontre de FrieslandCampina.