

Condizioni supplementari di vendita dei Prodotti Caseari (le "Condizioni Supplementari") di Royal FrieslandCampina N.V. e delle sue controllate (ciascuna delle quali indicata come "FrieslandCampina")

1. **Definizioni e Ambito di Applicazione**
 - 1.1. Tutte le espressioni scritte con iniziali maiuscole e non altrimenti definite nelle presenti Condizioni Supplementari avranno lo stesso significato loro attribuito nelle Condizioni Generali di Vendita di Royal FrieslandCampina N.V. e delle sue controllate, la cui versione più recente è consultabile in www.frieslandcampina.com/en/terms-and-conditions (le "CGV").
 - 1.2. Salvo diverso esplicito accordo scritto con FrieslandCampina, tutti i contratti stipulati tra FrieslandCampina e un terzo (il "Cliente"), relativi a vendite di FrieslandCampina al Cliente di forme intere di formaggi, comprese le singole forme e i relativi servizi (congiuntamente, i "Prodotti Caseari"), nonché l'acquisto di tali Prodotti Caseari di FrieslandCampina da parte del Cliente (collettivamente un "Contratto"), saranno disciplinati non solo dalle CGV ma anche dalle presenti Condizioni Supplementari.
 - 1.3. In caso di conflitto tra le presenti Condizioni Supplementari, le CGV e un Contratto, prevarranno le Condizioni Commerciali, seguite in ordine di priorità dalle Condizioni Supplementari e dalle CGV.
2. **Differenze Quantitative**
 - 2.1. Qualora in un Contratto sia stato concordato un determinato numero di unità di un prodotto (la "Quantità Concordata") e la quantità consegnata indicata nella lettera di vettura (la "Quantità nella Lettera di Vettura") non coincida con la Quantità Concordata, FrieslandCampina fatturerà al Cliente la Quantità nella Lettera di Vettura.
 - 2.2. Eventuali differenze inferiori al 5% tra la Quantità nella Lettera di Vettura e la Quantità Concordata non saranno considerate violazioni degli obblighi di FrieslandCampina.
 - 2.3. Qualora (i) la Quantità nella Lettera di Vettura differisca dalla Quantità Concordata di oltre il 5% e/o, (ii) a parere del Cliente, la quantità effettivamente consegnata differisca dalla Quantità Concordata, il Cliente dovrà informarne per iscritto FrieslandCampina prima delle ore 9 del primo giorno lavorativo successivo alla data di consegna. Tutte le comunicazioni dovranno contenere una descrizione esatta di ciascun Prodotto Caseario e della Quantità Concordata, nonché l'indicazione (a) della Quantità nella Lettera di Vettura e/o (b) della presunta quantità effettivamente consegnata. Il mancato rispetto da parte del Cliente del periodo di notifica succitato precluderà al Cliente la presentazione di reclami contro FrieslandCampina, compreso qualsiasi diritto di contestare la relativa fattura o l'effettiva quantità consegnata, oppure di esigere consegne successive a integrazione di quantità asseritamente inferiori già consegnate.
3. **Differenze di Peso di Prodotti Caseari Stagionati Naturalmente**
 - 3.1. In caso di consegna con trasporto pagato, il peso dei Prodotti Caseari consegnati non imballati e stagionati naturalmente, misurato da FrieslandCampina e riportato nella lettera di vettura, sarà vincolante per il Cliente, salvo qualora il Cliente abbia pesato i Prodotti Caseari immediatamente e nel luogo stesso della consegna e abbia avvertito per iscritto FrieslandCampina della differenza di peso al più tardi il primo giorno lavorativo successivo alla data della consegna dei Prodotti Caseari, allegando la distinta dei pesi redatta dallo stesso Cliente.
 - 3.2. Se si verificasse la situazione descritta nell'articolo 3.1, non saranno rimborsate le differenze di peso non superiori allo 0,20%. Se la differenza di peso superasse lo 0,20% e il reclamo del Cliente fosse ritenuto giustificato da FrieslandCampina, quest'ultima rimborserà al Cliente la differenza di peso superiore allo 0,10%.
4. **Modalità di Carico**
 - 4.1. L'altezza massima dei carichi durante i trasporti e/o gli stoccaggi effettuati dal Cliente o per suo conto saranno concordati tra FrieslandCampina e il Cliente nel Contratto.
 - 4.2. Il Cliente non potrà impilare i pallet eventualmente contenenti i Prodotti Caseari stagionati in fogli d'alluminio.
5. **Stoccaggio, Conservazione e Trasporto dei Prodotti Caseari**
 - 5.1. Durante il trasporto, la movimentazione, l'utilizzo, il trattamento e/o lo stoccaggio dei Prodotti Caseari, il Cliente si atterrà a tutte le leggi e i regolamenti vigenti e terrà conto di tutte le relative condizioni climatologiche e/o meteorologiche locali.
 - 5.2. Il Cliente si accerterà che durante la stagionatura i Prodotti Caseari con crosta naturale siano conservati in magazzini o aree di stoccaggio a clima controllato e attenendosi alle norme di temperatura, umidità e ventilazione raccomandate di volta in volta. A seconda del tipo di Prodotti Caseari e sempre nel rispetto del norme di buona fabbricazione, il Cliente dovrà verificare periodicamente la temperatura, l'umidità relativa e la formazione della corteccia, annotando i risultati di ciascuna ispezione periodica.
6. **Ispezioni, Comunicazioni e Reclami**
 - 6.1. Il presente articolo 6 (Ispezioni, Comunicazioni e Reclami) annulla e sostituisce l'articolo 11 (Ispezioni, Comunicazioni e Reclami) delle CGV.
 - 6.2. Il Cliente dovrà immediatamente avvertire FrieslandCampina qualora i Prodotti Caseari presentino difetti tali da pregiudicare (effettivamente o potenzialmente) la salubrità degli alimenti, o se il Cliente riceverà da un suo cliente un reclamo o una notifica riguardante la salubrità degli alimenti.
- 6.3. Dopo aver ricevuto la consegna di un Prodotto Caseario il Cliente dovrà eseguire immediatamente una verifica del medesimo. Il cliente comunicherà per iscritto a FrieslandCampina, entro due giorni lavorativi dalla consegna dei Prodotti Caseari, tutti i difetti, compresi (i) i difetti della corteccia, (ii) i difetti esterni di forma, dimensione e aspetto dei Prodotti Caseari (i "Difetti di Forma") e (iii) i difetti presenti al loro interno e riscontrabili dopo il taglio o la degustazione dei Prodotti Caseari, compresi i difetti concernenti la distribuzione delle occhiature e la presenza di fenditure e cristalli (i "Difetti Caseari").
- 6.4. Il Cliente dovrà comunicare per iscritto a FrieslandCampina, entro due giorni lavorativi dalla scoperta, tutti i difetti occulti, compresi quelli della corteccia, i Difetti di Forma e i Difetti Caseari.
- 6.5. Tutte le comunicazioni dovranno contenere una descrizione precisa del presunto difetto. Né l'invio di una comunicazione a FrieslandCampina, né la presentazione di un reclamo con qualsiasi altra modalità esenteranno il Cliente dai suoi obblighi di pagamento.
- 6.6. Il mancato rispetto dei suddetti periodi di comunicazione da parte del Cliente precluderà a quest'ultimo la presentazione di qualsiasi reclamo contro FrieslandCampina.
- 6.7. I reclami concernenti i difetti della corteccia, i Difetti di Forma e i Difetti Caseari saranno ammissibili solo se saranno adempiute tutte le seguenti condizioni:
 - (a) per un determinato invecchiamento sia avvenuta l'abituale essiccazione, e durante lo stoccaggio presso il Cliente i Prodotti Caseari abbiano ricevuto un numero sufficiente di rivestimenti con l'apposita paraffina, equamente ripartiti in entrambi i lati;
 - (b) sia stata effettuata la stagionatura in celle con aria condizionata e si sia formata una corteccia secca; e
 - (c) siano state adempiute le modalità di carico descritte nell'articolo 4 (Modalità di Carico), salvo diverso precedente accordo,
 in ciascun caso attenendosi alle regole vigenti per la prevenzione dei difetti, tra cui i difetti della corteccia, i Difetti di Forma e i Difetti Caseari.
- 6.8. In nessun caso potranno essere avanzati reclami contro FrieslandCampina qualora il Cliente abbia violato gli obblighi descritti nell'articolo 5 (Stoccaggio, Conservazione e Trasporto dei Prodotti Caseari), o se i Prodotti Caseari interessati saranno stati trasportati, movimentati, utilizzati, lavorati o stoccati dal Cliente (o per suo conto) in modo errato o contravvenendo alle disposizioni contenute nelle Specifiche o alle istruzioni impartite da FrieslandCampina o per suo conto.
- 6.9. Periodo di prescrizione dei difetti della corteccia e dei Difetti di Forma
In nessun caso potranno essere avanzati reclami contro FrieslandCampina per difetti della corteccia o per Difetti di Forma dopo le seguenti date:
 - (a) per le qualità Maasdammer e Amsterdam non imballate e stagionate naturalmente: 8 settimane civili dalla data di produzione;
 - (b) per le fette di formaggio non imballate e stagionate naturalmente da 2,50 o 4,50 kg e per i Prodotti Caseari contenenti aromatizzanti: 5 settimane civili dalla data di produzione; e
 - (c) per tutti gli altri Prodotti Caseari 6 settimane civili dalla data di produzione.
- 6.10. Periodo di prescrizione dei Difetti Caseari dei Prodotti Caseari non imballati e stagionati naturalmente
Dopo le seguenti date, in nessun caso potranno essere avanzati reclami contro FrieslandCampina per i Difetti Caseari di Prodotti Caseari non imballati e stagionati naturalmente:
 - (a) per la qualità Amsterdam e per i Prodotti Caseari contenenti aromatizzanti: 5 settimane civili dalla data di produzione;
 - (b) per la qualità Maasdammer e per le fette di formaggio da 2,50 o 4,50 kg: 8 settimane civili dalla data di produzione;
 - (c) per la qualità Gouda da 4,50 kg, il Formaggio Proosdij, i Prodotti Caseari a salatura ridotta e i Prodotti Caseari a basso tenore di grasso: 24 settimane civili dalla data di produzione; e
 - (d) per gli altri Prodotti Caseari non imballati e stagionati naturalmente: 52 settimane civili dalla data di produzione.
- 6.11. Periodo di prescrizione dei Difetti Caseari di Prodotti Caseari stagionati in fogli d'alluminio
Dopo le seguenti date, in nessun caso potranno essere avanzati reclami contro FrieslandCampina per Difetti Caseari di Prodotti Caseari stagionati in fogli d'alluminio:
 - (a) per la Cagliata: 2 settimane civili dalla data di produzione;
 - (b) per la Mozzarella: 4 settimane civili dalla data di produzione;
 - (c) per l'Emmentaler: 10 settimane civili dalla data di produzione;
 - (d) per il Maasdammer: 12 settimane civili dalla data di produzione;
 - (e) per l'Emmentaler invecchiato di 10 settimane: 15 settimane dalla data di produzione.
 - (f) per il Goya invecchiato di 17 settimane: 29 settimane civili dalla data di produzione;
 - (g) per il Goya invecchiato di 26 settimane: 38 settimane civili dalla data di produzione; e
 - (h) per gli altri Prodotti Caseari stagionati in fogli d'alluminio: 16 settimane civili dalla data di produzione.
- 6.12. In nessun caso potranno essere avanzati reclami contro FrieslandCampina per Prodotti Caseari dopo i rispettivi periodi di conservazione.

- 6.13. In caso di reclamo giustificato e tempestivo per un Prodotto Caseario difettoso, l'unico rimedio a disposizione del Cliente sarà la sostituzione del Prodotto Caseario da parte di FrieslandCampina senza spesa per il Cliente, o l'accredito da FrieslandCampina al Cliente del prezzo pagato da quest'ultimo per il Prodotto Caseario difettoso, come le parti decideranno e converranno per iscritto.

7. Responsabilità

Il presente articolo 7 (Responsabilità) annulla e sostituisce il comma 12.1 (Responsabilità) delle CGV. In tutte le situazioni i casi in cui FrieslandCampina sia tenuta al pagamento dei danni, per ogni e qualsiasi reclamo contro FrieslandCampina tali danni saranno limitati a un importo pari al valore totale della fattura (IVA esclusa) pagata dal Cliente per gli specifici Prodotti Caseari all'origine del danno, ma in ogni caso fino a un ammontare massimo di EUR 2.000.000 (due milioni di euro).