



CONTROL UNION

CERTIFICATE

Control Union Certifications B.V. (accredited Certification Body No. C 412)
certifies that, having conducted an audit

For the scope of activities: **Washing, sorting and packing of sweet and regular potatoes in plastic bags and loose in plastic crates**

Exclusions from scope: **None**

Product categories: **05 - Fruits, vegetables and nuts**

At **Leo de Kock en Zonen B.V.**
SITE CODE: 7686065

Van IJsendijkstraat 176, 1442 LC Purmerend, Netherlands

Has achieved Grade: **AA**

Meets the requirements set out in the

GLOBAL STANDARD FOOD SAFETY ISSUE 9: AUGUST 2022

Audit programme: **Announced**

Date(s) of audit: **16-17/05/2023**

Auditor number: **021493**

Certificate issue date: **28/06/2023**

Re-audit due date: **19/05/2024**

Certificate expiry date: **30/06/2024**

Cindy-Lee Bloy,
Certifier

Authorised on behalf of Control Union Certifications B.V.

BRCGS

Food Safety

CERTIFICATED



Control Union Certifications B.V. P.O. Box161, 8000 AD, Zwolle, The Netherlands

CUC CERTIFICATION CODE: PRJ808810-2023.01

This certificate remains the property of Control Union Certifications B.V. If you would like to give feedback on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact enquiries@brcgs.com or use the BRCGS reporting system at <https://tellusbrcgs.whistleblownetwork.net> To verify certificate validity, please visit <https://directory.brcgs.com>



CERTIFICAAT GMP 2024*

HIERBIJ VERKLAART DE NEDERLANDSE AARDAPPEL ORGANISATIE DAT

POTATONEXT PROCESSING B.V.

TE PURMEREND

VOLDOET AAN DE GMP+ GELIJKWAARDIGHEIDSEISEN ZOALS DEZE DOOR DE NAO EN GMP+ ZIJN VASTGESTELD EN WORDT DAAROP GECONTROLEERD.

"DE NEDERLANDSE AARDAPPEL ORGANISATIE EN GMP+ SLUITEN ELKE AANSPRAKELIJKHEID UIT OP GROND VAN DE AFGIFTE VAN DIT CERTIFICAAT EN DE CONTROLE OP GENOEMDE HYGIËNECODE. TE DIEN AANZIEN VRIJWAART GENOEMD BEDRIJF DE NEDERLANDSE AARDAPPEL ORGANISATIE EN GMP+ JEGENS DERDEN."

NEDERLANDSE AARDAPPEL ORGANISATIE

**D. HYLKEMA
DIRECTEUR NAO**

* Dit certificaat is geldig van 1 januari 2024 t/m 31 januari 2025

Toelichting op het certificaat

NAO Hygiëncode ongeschilde (zoete) aardappelen

Deze code is opgesteld door de NAO. Hoewel deze code met de grootst mogelijke zorg is samengesteld, aanvaardt de NAO geen aansprakelijkheid voor de eventuele onjuiste of ontbrekende gegevens en de mogelijke gevolgen daarvan.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vermenigvuldigd en of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze dan ook zonder voorafgaande toestemming van de uitgever of auteur
(NAO, Van Stolkweg 31, 2585 JN Den Haag, T: 070-3589331, E: nao@nao.nl, I: www.nao.nl)

Reikwijdte

Dit is de Hygiëncode voor ongeschilde (zoete) aardappelen versie 7 juli 2017. Deze code is bedoeld voor handelaren in en (klein)verpakkers van ongeschilde (zoete) aardappelen. Onder handelaren worden ook verstaan bureau-exporteurs en makelaars. Onder reikwijdte van de code vallen eveneens was-, klei-, zout- en sorteerbebedrijven.

HACCP Hygiëne-eisen

Vanaf 1 januari 2006 is EU-verordening (EG) nr. 852/2004 betreffende levensmiddelenhygiëne van kracht. In deze verordening staat dat ieder levensmiddelenbedrijf zelf de mogelijke gevaren voor de voedselveiligheid moet inventariseren die bij zijn productiewijze kunnen optreden. Voor ieder risico dat ontdekt wordt moet een maatregel komen waarmee het beheerst kan worden. Als dit allemaal op papier staat is er sprake van een systeem om de voedselveiligheid te waarborgen. In vaktaal heet dit een HACCP systeem (Hazard Analysis and Critical Control Points).

NAO Hygiëncode (klein)verpakkers ongeschilde aardappelen

De wet geeft brancheorganisaties de mogelijkheid een hygiëncode samen te stellen. Uitgangspunt hierbij is dat de handelaar en (klein)verpakker via de hygiëncode aan EU-verordening (EG) nr. 852/2004 en aan een aantal basisvoorwaarden voldoet zonder hem onnodig te hinderen in zijn onderneming.

De in deze hygiëncode omschreven procedures zijn een uitwerking van de HACCP-beginselen (Hazard Analysis of Critical Control Points) én de basishygiënevoorschriften van Verordening (EG) nr. 852/2004. Deze beginselen zijn van toepassing op alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen. Het handelen in strijd met deze beginselen is verboden op grond van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen.

Wanneer een levensmiddelenbedrijf overeenkomstig de in een goedgekeurde hygiëncode omschreven procedures handelt, kan het er in principe van uitgaan dat aan de HACCP-beginselen van Verordening (EG) nr. 852/2004 wordt voldaan.

Relatie wetgevin

Op 1 januari 2006 is de Warenwetregeling Hygiëne van levensmiddelen (WHI) veranderd in het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen. Dit besluit eist uitvoering van de Europese Verordening (EG) nr. 852/2004 inzake levensmiddelenhygiëne. Deze verordening is één van de uitwerkingen van de Algemene Levensmiddelen Verordening (EG) nr. 178/2002. Een aantal specifieke eisen zijn echter letterlijk opgenomen in het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen.

Als een eis of hoofdstuk in deze hygiëncode specifiek uit deze regelingen voortvloeit, is er een verwijzing naar het betreffende artikel uit het besluit of de regeling opgenomen.

Consequentiecode

Bedrijven kunnen deze code op hun bedrijf van toepassing doen zijn door te verklaren de voorschriften hygiëncode voor ongeschilde (zoete) aardappelen naar inhoud en strekking na te leven.

- De tekst van de code dient ruim te worden geïnterpreteerd. In de code staat bijvoorbeeld dat de teler van de geleverde aardappelen beschikt over VVAK, GlobalG.A.P. of een gelijkwaardig certificaat.. Mocht het bedrijf echter een indicatie hebben dat de aardappelen zijn behandeld (mededeling teler enz.), dan dient hij evenzeer steekproeven te doen;
- Door de code te tekenen en na te leven kan het bedrijf zijn klanten mededelen te voldoen aan de HACCP en voor consumptieaardappelen tevens aan GMP+ . Daartoe heeft de NAO aan alle deelnemers een verklaring verstrekt. De namen van bedrijven die de code hebben getekend worden aan de NVWA medegedeeld.

Het tekenen is een vrijwillige aangelegenheid. Bedrijven die zich niet bij deze code aansluiten zullen desalniettemin aan de Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen en de Europese Verordening (EG) nr. 852/2004 inzake levensmiddelenhygiëne moeten voldoen. De controle hierop wordt verricht door de NVWA.

Den Haag, 5 oktober 2017
Nederlandse Aardappel Organisatie

BIO CERTIFICAAT

CERTIFICAAT ALS BEDOELD IN ARTIKEL 35, LID 1, VAN VERORDENING (EU) 2018/848 INZAKE DE BIOLOGISCHE PRODUCTIE EN DE ETIKETTERING VAN BIOLOGISCHE PRODUCTEN

Documentnummer: 1940630	Exploitant
Naam en adres van de exploitant: PotatoNext Processing B.V. Van IJsendijkstraat 176 1442 LC PURMEREND Nederland 001424	Naam en adres van de controleautoriteit: Skal Biocontrole Postbus 384 8000 AJ Zwolle Nederland NL-BIO-01
Activiteit(en) van de exploitant <ul style="list-style-type: none">• Bereiding• Distributie/in de handel brengen	
Categorie(ën) producten als bedoeld in artikel 35, lid 7, van Verordening (EU) 2018/848 van het Europees Parlement en de Raad ¹ en productiemethoden	
a) onverwerkte planten en plantaardige producten, met inbegrip van zaden en ander plantaardig teeltmateriaal. Productiemethode: <ul style="list-style-type: none">• biologische productie, behalve tijdens de omschakelingsperiode	
d) verwerkte landbouwproducten, waaronder aquacultuurproducten, voor gebruik als levensmiddel. Productiemethode: <ul style="list-style-type: none">• productie van biologische producten	
g) andere in bijlage I bij Verordening (EU) 2018/848 opgenomen of niet onder de voorgaande categorieën vallende producten. Productiemethode: <ul style="list-style-type: none">• productie van biologische producten	
Dit document is conform Verordening (EU) 2018/848 afgegeven om te verklaren dat de exploitant zich onderwerpt aan de controles en voldoet aan de in deze verordening vastgestelde voorschriften. Hiermee wordt bedoeld dat de genoemde producten en/of voortbrengingsprocessen voldoen aan de eisen voor de biologische productiemethode.	
Datum, plaats  N. Klijnhout - Klijn, directeur Zwolle, 27 september 2023	Certificaat geldig van 27 september 2023 tot en met 31 december 2024

¹ Verordening (EU) 2018/848 van het Europees Parlement en de Raad van 30 mei 2018 inzake de biologische productie en etikettering van biologische producten en tot intrekking van Verordening (EG) nr 834/2007 van de Raad (PB L 150 van 14.6.2018.blz 1)

Bijlage bij certificaat 1940630**Lijst van producten**

Naam van het product en/of code van de gecombineerde nomenclatuur (GN) als bedoeld in Verordening (EEG) nr. 2658/87 van de Raad ⁽²⁾ voor producten die binnen het toepassingsgebied van Verordening (EU) 2018/848 vallen.

Biologisch,
Omschakeling

10.3 Verwerking van aardappels, groente en fruit

Biologisch

46.31 groothandel in groenten en fruit en in consumptie-aardappelen

Biologisch

45814 - biologische aardappelen en zoete aardappelen

Verwerkt >95% biologisch

45815 - Bio-uien

Verwerkt >95% biologisch

(²) Verordening (EEG) nr. 2658/87 van de Raad van 23 juli 1987 met betrekking tot de tarief-en statistiek nomenclatuur en het gemeenschappelijk douanetarief (PB L 256 van 7.9.1987, blz. 1).

GLOBALG.A.P. CERTIFICATE

GLOBALG.A.P. Control Points and Compliance Criteria Chain of Custody Version 6.1_NOV22
Chain of Custody - Crops
Option 1 - individual multisite producer

Issued to:

PotatoNext B.V.

Jan van der Heijdenstraat 48
3261 LE OUD-BEIJERLAND
Zuid-Holland
Nederland

The Annex contains details of the product handling or management units included in the scope of this certificate.
Control Union Certifications B.V. declares that the listed activity (activities) of the company have been found to be compliant in accordance with the standard:

GLOBALG.A.P. Control Points and Compliance Criteria Chain of Custody Version 6.1_NOV22

The current status of this certificate is always displayed at: <https://www.database.globalgap.org/search>

Scope	GLOBALG.A.P. Product Certificate Number	Product labelling	GFSI recognized (post-farm) certificate at the time of the inspection?	GGN label logo license holder?	Supply chain or retail/restaurant?	Process Description
Chain of Custody for Crops - Fruit and Vegetables	00125- XKFTT- 0003	Yes	Yes	No	Supply Chain	Storage, Washing, Processing, Grading, Sorting - Potatoes

Declared by Managing Director:


CONTROLUNION
Control Union Certifications B.V.

Valid from: 16 November 2023
Valid to: 15 November 2024

On behalf of the Managing Director
Middag, Mr. W.W.T. (Wietze)

Certifier
Control Union Certifications B.V.
Meeuwenlaan 4-6
8011 BZ ZWOLLE
The Netherlands
<http://www.controlunion.com>
tel.: +31(0)38-4260100

Date of certification decision: 16 November 2023
Printed on: 16 November 2023



Annex for CoC/GLN 8719333037424

Printed on 16 November 2023

Site(s) and/or unit(s):

Site name and address	Product labelling	GFSI recognized (post-farm) certificate at the time of the inspection?
PotatoNext B.V. Jan van der Heijdenstraat 48 3261 LE OUD-BEIJERLAND Zuid-Holland Nederland	Yes	Yes
PotatoNext Processing B.V. Van Ijsendijkstraat 176 1442 LC PURMEREND Noord-Holland Nederland	Yes	Yes