

CRITERES DE CHOIX VINS

Version 01/18

I. Informations nécessaires

Les vins sélectionnés et distribués par Biocoop sont produits à partir de raisins conformes au mode de production biologique selon le règlement européen **834/2007 et son règlement d'application 889/2008 modifié par le règlement d'exécution 203/ 2012** sur le vin Biologique. Ces vins bénéficient d'une certification par un organisme de contrôle agréé.

En complément de ce socle de sélection, Biocoop recherche en permanence des améliorations qualitatives pertinentes qui se traduisent par les critères exprimés ci dessous. De manière générale, Biocoop donne sa préférence aux vins produits avec le moins d'intrants possibles.

<p>Cas rencontrés</p> <p>Mode de production</p>	<p>Informations à communiquer :</p> <ul style="list-style-type: none"> o Biocoop a défini une dose de soufre total maximale selon le tableau ci-dessous inférieure ou égale à celle définie par le cahier des charges européen : <table border="1" data-bbox="424 633 1401 887"> <thead> <tr> <th></th> <th>Dose de soufre maximum pour référencement Biocoop</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vins rouges sec</td> <td>100 (90 à partir du millésime 2017)</td> </tr> <tr> <td>Vin blancs rosés secs (sucre <5g/litre)</td> <td>120</td> </tr> <tr> <td>Vins rouges doux (sucre >5g/l)</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td>Vins Blancs / rosés doux (sucre >5g/l)</td> <td>210</td> </tr> <tr> <td>Vins moelleux et liquoreux non botrytisés</td> <td>250</td> </tr> <tr> <td>Vins moelleux et liquoreux botrytisés</td> <td>360</td> </tr> <tr> <td>VDN Vin de liqueur</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> Il est demandé au fournisseur de : <ul style="list-style-type: none"> o Eviter la chaptalisation. o Limiter l'utilisation des produits suivants, du fait des risques OGM : levures exogènes durant les fermentations, enzymes comme produits de clarification. o Biocoop donne la préférence aux vins obtenus avec des levures indigènes ou biologiques. Il est demandé au fournisseur d'informer l'acheteur sur le type de levure utilisée et le cas échéant, de fournir la fiche technique de la levure exogène. Biocoop encourage ses fournisseurs à mettre en avant sur leurs étiquettes si le vin est élaboré avec des levures indigènes. <p>Les points ci-dessus sont repris dans les chartes de vinification privées ; la Commission Biocoop de sélection des Vins tiendra compte de ces données.</p> <ul style="list-style-type: none"> o Biocoop refuse les vins mousseux ou pétillants gazéifiés artificiellement à partir de gaz non issu de la fermentation. 		Dose de soufre maximum pour référencement Biocoop	Vins rouges sec	100 (90 à partir du millésime 2017)	Vin blancs rosés secs (sucre <5g/litre)	120	Vins rouges doux (sucre >5g/l)	150	Vins Blancs / rosés doux (sucre >5g/l)	210	Vins moelleux et liquoreux non botrytisés	250	Vins moelleux et liquoreux botrytisés	360	VDN Vin de liqueur	100
	Dose de soufre maximum pour référencement Biocoop																
Vins rouges sec	100 (90 à partir du millésime 2017)																
Vin blancs rosés secs (sucre <5g/litre)	120																
Vins rouges doux (sucre >5g/l)	150																
Vins Blancs / rosés doux (sucre >5g/l)	210																
Vins moelleux et liquoreux non botrytisés	250																
Vins moelleux et liquoreux botrytisés	360																
VDN Vin de liqueur	100																
<p>Certificat biologique</p>	<p>Nécessaire pour tout nouveau produit ou changement de millésime, doit nous être transmis.</p>																
<p>Changement de Millésime</p>	<p>Le fournisseur doit communiquer les éléments suivants six semaines avant l'expédition du nouveau millésime :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Etiquette du Vin - Contre-étiquette - Gencod - Analyse du vin (après mise en bouteille) <ul style="list-style-type: none"> o le nom du laboratoire, o le nom de domaine, o N° de lot o le titre alcoométrique, o les sucres réducteurs, o l'acidité totale et volatile, o le SO² libre et le SO² total <p>Ces analyses sont à fournir pour chaque nouveau référencement, nouveau millésime ou changement de lot,</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificat bio de la levure et certificat non OGM des enzymes utilisés (conformément à la réglementation) - Certificat biologique correspondant au nouveau millésime - Liste des intrants - Une bouteille du lot concerné <p>Tout manquement à cette obligation entrainera le retour de marchandise au fournisseur par Biocoop qui lui facturera les frais engendrés.</p>																
<p>Déclassement d'un vin AOC en vin de France</p>	<p>Le fournisseur s'engage à communiquer ce déclassement à Biocoop dès notification de cette information. Biocoop pourra alors juger de l'opportunité de stopper ou non les approvisionnements sur cette cuvée. Le fournisseur doit aussi informer BIOCOOP des retours négatifs (pouvant engendrer un risque de déclassement du lot concerné) des examens analytiques et organoleptiques effectués dans le cadre de la mise en marché des vins que Biocoop commercialise.</p>																
<p>Changement de tarif et nouvelles conditions générales de vente</p>	<p>Les changements de tarif et nouvelles Conditions Générales de Vente (CGV) sont envoyés à l'acheteur avec un délai de notification de 60 jours. Conformément au contrat cadre entre le fournisseur et Biocoop, Biocoop sera en droit d'exiger le règlement d'un avoir de la différence. Le fournisseur accepte que le tarif appliqué soit celui en vigueur au moment de l'émission de la commande par Biocoop et non pas au moment de la rédaction de la facture par le fournisseur.</p>																

Emballage	Biocoop refuse l'utilisation de certaines matières dans ces emballages dont le PVC. De fait, Biocoop refuse l'utilisation de capsules thermo-rétractables contenant cette matière.
Changement de Colisage et palettisation	Tout changement d'emballage, de conditionnement, de plan de palettisation, ou de gencod, ne sera effectif qu'après acceptation par Biocoop. Ils pourront être modifiés une fois par an. Dans ce cas, le fournisseur mettra à jour les informations concernées dans la fiche emballage et palettisation fournie par Biocoop et la retournera à l'acheteur en spécifiant la date d'application de la modification. Le délai d'application ne pourra être inférieur à 1 mois. Tout produit non conforme sera refusé en réception et retourné au fournisseur à ses frais. Les palettes acceptées chez Biocoop sont au format Europe d'une hauteur de 180 cm au maximum palette comprise. La présence d'un BL est obligatoire sur chaque palette. Biocoop refuse toute palettisation comportant des couches incomplètes.
Capsule et droits d'assises	Tous les fournisseurs français doivent expédier les vins en droits acquittés sous capsules congés. Tout manquement à cette demande entrainera un retour de la marchandise au fournisseur à ses frais. Dans le cadre de la mise en place du statut d'entrepôt agréé, le fournisseur doit communiquer à Biocoop son numéro d'accises au plus tard un mois après la réception de son contrat cadre.
Référencement de nouveau produit	Lors du référencement, Biocoop demande à ses fournisseurs de fournir : <ul style="list-style-type: none"> - une analyse œnologique du vin après mise en bouteille - la fiche de proposition de produit complétée - une étiquette, - contre étiquette - code barre - un échantillon du produit - le certificat biologique, Biocoop aura une attention particulière aux vins pour lesquels une démarche complémentaire est adoptée par les vignerons (complété éventuellement d'une attestation Biodyvin, Déméter, Fnivab, Nature et Progrès, Bio cohérence...) Après l'accord de référencement : <ul style="list-style-type: none"> - échantillon avec son étiquette (muni du code barre ou présence d'un code barre sur la bouteille), - documents de certification, - fiche palettisation et emballage (indique la palettisation qui ne doit inclure que des couches complètes), - fiche technique du vin.
Informations sur le fournisseur	Le fournisseur s'engage à communiquer à l'acheteur toute modification dans le fonctionnement de son entreprise. <ul style="list-style-type: none"> - statut, n° de SIRET, composition du capital, n° et lieu d'immatriculation au RCS - numéro d'accises - organisme de collecte de la taxe éco-emballage (Eco-emballage et Adelphe) - approvisionnement en matières premières, - organisation de la distribution. Ces informations seront communiquées aux magasins le cas échéant. Biocoop s'engage à communiquer aux fournisseurs qui le demandent toute modification concernant l'organisation du réseau (statut, composition du capital, composition du conseil d'administration...)
Droit à l'image	Le fournisseur atteste que les photographies de ses produits peuvent être reproduites sur tous supports de publicité (catalogues, CD-Rom, ...), y compris sur Internet et autorise BIOCOOP à photographier lesdits produits et à utiliser ces photographies sur tous supports y compris sur Internet, pour en assurer la promotion et la vente, sauf volonté contraire exprimée par le fournisseur par lettre recommandée avec accusé de réception.

II. Les interlocuteurs au sein de Biocoop

Relation commerciale et gestion du dossier	Logistique
Pierre Trieau BIOCOOP Direction Filières et Produits 10, rue Fulton 49000 Angers Tél : 02.41.79.70.00 Fax : 02.41.45.91.02 @ : p.trieau@biocoop.fr	Direction flux logistique Caroline Duhot 12, Avenue Raymond Poincaré 75116 Paris c.duhot@biocoop.fr

Signé* en deux exemplaires, dont un envoyé à :
 (Nouvelle adresse à compter du 13/11/2017)
Biocoop
 Direction Filières et Produits
 10, rue Fulton
 49000 Angers

Le fournisseur :
 Nom de l'entreprise : _____
 Représentant légal : _____
 Signature et tampon de l'entreprise :

(* Signature à faire précéder de la mention manuscrite « Bon pour accord ».