

CRITERES DE CHOIX BIOCOOP VINS GENERAL TERMS AND CONDITIONS OF PURCHASE - WINES

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.

I. Information required

Wines selected and distributed by Biocoop are produced from grapes that comply with organic production methods under European Council Regulation **834/2007 and its implementing regulation 889/2008, as amended by implementing regulation 203/ 2012** on Organic wine. Such wines are certified by an approved inspection agency.

In addition to this selection criteria, Biocoop is continually seeking relevant qualitative improvements, as reflected in the criteria expressed below. Generally speaking, Biocoop gives priority to wines produced with as little input as possible.

Cas rencontrés	Informations à communiquer :																
Mode de production	<ul style="list-style-type: none"> 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" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <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>		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>Il est demandé au fournisseur de :</p> <ul style="list-style-type: none"> Eviter la chaptalisation. Limiter l'utilisation des produits suivants, du fait des risques OGM : levures exogènes durant les fermentations, enzymes comme produits de clarification. 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. Biocoop refuse les vins mousseux ou pétillants gazéifiés artificiellement à partir de gaz non issu de la fermentation.</p>																

Circumstances encountered	Information to be disclosed:																
	<ul style="list-style-type: none"> Biocoop has set the maximum total sulphur contents shown in the table below which are the same as, or below, those set by European specifications: <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th></th> <th>Maximum sulphur content for Biocoop referencing</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Dry red wines</td> <td>100 (90 from 2017 vintage)</td> </tr> <tr> <td>Dry white/ rosé wines (sugar <5g/litre)</td> <td>120</td> </tr> <tr> <td>Sweet red wines (sugar >5g/l)</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td>Sweet white/rosé wines (sugar >5g/l)</td> <td>210</td> </tr> <tr> <td>Non-botrytised sweet dessert wines</td> <td>250</td> </tr> <tr> <td>Botrytised sweet dessert wines</td> <td>360</td> </tr> <tr> <td>VDN dessert wines</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>Suppliers are required to:</p> <ul style="list-style-type: none"> Avoid chaptalisation. Limit the use of the following products due to GMO risks: exogenous yeasts during fermentation, enzymes as clarification products. Biocoop prioritises wines obtained using indigenous or organic yeasts. Suppliers are required to inform the buyer of the type of yeast used and, where appropriate, to provide exogenous yeast technical data sheets. Biocoop encourages its suppliers to state on their labels whether or not wines have been fermented using indigenous yeasts. <p>The points listed above are reiterated in private vinification charters; the Biocoop Wine Selection Committee will take note of such data. Biocoop refuses to reference artificially aerated sparkling or semi-sparkling wines produced with gaz not derived from the fermentation.</p>		Maximum sulphur content for Biocoop referencing	Dry red wines	100 (90 from 2017 vintage)	Dry white/ rosé wines (sugar <5g/litre)	120	Sweet red wines (sugar >5g/l)	150	Sweet white/rosé wines (sugar >5g/l)	210	Non-botrytised sweet dessert wines	250	Botrytised sweet dessert wines	360	VDN dessert wines	100
	Maximum sulphur content for Biocoop referencing																
Dry red wines	100 (90 from 2017 vintage)																
Dry white/ rosé wines (sugar <5g/litre)	120																
Sweet red wines (sugar >5g/l)	150																
Sweet white/rosé wines (sugar >5g/l)	210																
Non-botrytised sweet dessert wines	250																
Botrytised sweet dessert wines	360																
VDN dessert wines	100																

Certificat biologique	Nécessaire pour tout nouveau produit ou changement de millésime, doit nous être transmis.
Changement de Millésime	<p>Le fournisseur doit communiquer les éléments suivants six semaines avant l'expédition du nouveau millésime :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Étiquette 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>
Déclassement d'un vin AOC en vin de France	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.
Changement de tarif et nouvelles conditions générales de vente	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.
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	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Tout produit non conforme sera refusé en réception et retourné au fournisseur à ses frais.</p> <p>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.</p>

Organic certificate	Required for any new product or new vintage, must be forwarded
New Vintage	<p>The supplier shall supply the following, 6 week before the new vintage shipment:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wine label - Back label - Gencod - Wine analysis <ul style="list-style-type: none"> o name of laboratory, o domain name, o batch number o alcohol content, o reducing sugars, o total and volatile acidity, o free and total SO² <p>Such analyses shall be supplied for each new reference, new vintage or batch change,</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organic certificate for the yeast and non-GMO certificate for the enzymes used (in accordance with regulations) - Organic certificate corresponding to a new vintage - List of inputs - a bottle from the batch <p>Failure to meet this obligation will result in the goods being returned to the supplier by Biocoop. The supplier will be billed for any costs incurred.</p>
Downgrading of an AOC wine to a Vin de France wine	The supplier agrees to inform Biocoop of this downgrade as soon as it receives the information. Biocoop may then decide whether or not to stop sourcing this cuvée. The supplier shall also inform BIOCOOP of any negative feedback (that may put the batch in question at risk of being downgraded) from analytical and organoleptic testing carried out within the context of marketing the wines sold by Biocoop.
Tariff changes and new general terms and conditions of sale	Changes in the pricing schedule and in the General Terms and Conditions of Sale (GTCS) shall be sent to the buyer, giving 60 days prior notice. Under the framework contract between the supplier and Biocoop, Biocoop shall be entitled to demand a credit note for any difference in price. The supplier accepts that the pricing schedule applied is that which is in force when the order is placed by Biocoop and not when the invoice is compiled by the supplier.
Packaging	Biocoop refuses to permit the use of certain materials in its packaging, including PVC. As a result, Biocoop refuses to permit the use of heat-shrink capsules containing this material.
Packing and palletisation changes	<p>Any packing or packaging, palletization plan or gencod changes shall only come into force once they have been approved by Biocoop. Changes can only be made once a year.</p> <p>In this event, the supplier shall update the information in question in the packing and palletization note supplied by Biocoop and shall return it to the buyer, specifying the date on which the change is to be made. The application date cannot be within less than 1 month.</p> <p>Any non-compliant product shall be refused during acceptance and returned to the supplier at the supplier's own expense.</p> <p>Pallets approved by Biocoop shall be in European format with a maximum height of 180cm, pallet included. A delivery note shall be included with each pallet. Biocoop refuses to permit any palletization comprising incomplete layers.</p>

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'entrepoteur 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, <p>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...)</p> <p>Après l'accord de référencement :</p> <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. <p>Ces informations seront communiquées aux magasins le cas échéant.</p> <p>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...)</p>
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.

Capsules and excise duty	All French suppliers shall ship wines with customs duty paid and capsules proving that this tax has been paid. Any failure to meet this requirement shall result in the goods being returned to the supplier at the supplier's own expense. Where it is acting with the status of authorised warehousekeeper, the supplier shall inform Biocoop of its excise registration number within one month of receipt of its framework contract, at the latest.
Referencing new products	At the time of referencing, Biocoop requires its suppliers to provide: <ul style="list-style-type: none"> - an œnological analysis of the wine once it has been bottled - the completed product proposal sheet - a label - a back label - the barcode - a product sample - the organic certificate <p>Biocoop will look particularly favourably on wines for which an additional process initiative has been adopted by vine growers (possibly supplemented by Biodyvin, Déméter, Fnivab, Nature et Progrès, Bio cohérence certification etc.)</p> <p>Once referencing has been approved:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sample with its label (with barcode or barcode on the bottle), - certification documents, - palletisation and packing sheet (shows palletisation which shall not comprise incomplete layers), <p>wine technical data sheet.</p>
Information about the supplier	The supplier agrees to notify the buyer of any changes in its business operation. <ul style="list-style-type: none"> - status, SIRET No., ownership, date and place of registration with Register of Trade and Companies - excise registration number - eco-packaging tax collection body (Eco-emballage and Adelphe) - sourcing of raw materials, - organisation of distribution <p>Such information shall be forwarded to stores where appropriate.</p> <p>Biocoop agrees to send details of any changes in relation to network organisation to any suppliers wishing to be kept informed of such changes (status, ownership, composition of the Board of Directors)</p>
Image rights	The supplier certifies that the photographs of his products can be reproduced on any advertising media (catalogs, CD-ROM, ...), including on the Internet and authorizes BIOCOOP to photograph the said products and to use these photographs in any media including on the Internet, to promote and sell it, unless otherwise stated by the supplier by registered letter with acknowledgment of receipt.

II. Les interlocuteurs au sein de Biocoop

Relation commerciale et gestion du dossier	Logistique
Pierre Trieau BIOCOOP DFP 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

II. Contacts at Biocoop

Business relations and account management	Logistics
Pierre Trieau BIOCOOP DFP 10, rue Fulton 49000 Angers Tél : 02.41.79.70.00 Fax : 02.41.45.91.02 @ : p.trieau@biocoop.fr	Logistics flow department 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 ».

Signed* in two copies, of which one sent to
(New address from the 13th November 2017):

Biocoop
Direction Filières et Produits
10, rue Fulton
49000 Angers

The Supplier :
Supplier name : _____
Legal representative: _____
Signature and stamp of the company:

(* Signature preceded by the handwritten words "Read and Approved"