

## REGLEMENT INTERIEUR 2019

Le « **Petit Salon** » des Vins Bios du Tarn est organisé par Nature & Progrès Tarn. Il aura lieu les 7 et 8 décembre 2019 à la salle de spectacle à Gaillac.

### Article 1 :

Le Petit Salon des Vins Bio du Tarn est ouvert à tous les producteurs de vins et autres produits de la vigne (jus de raisin, eaux de vie, ratafia) **dont l'ensemble des activités de la structure (viticole et/ou agricole) doit obligatoirement être certifiée Agriculture Biologique** (3ème année de conversion au minimum) ou Nature et Progrès (dès la 1ère année, cas par cas à voir avec le groupe de vignerons N&P).

Les vins présentés lors du salon doivent correspondre au cahier des charges suivant, issu des points recommandés par le cahier des charges vinification Nature et Progrès :

- vins élaborés par le vigneron de la vigne à la bouteille,
- raisins issus de vendanges manuelles,
- **fermentation par les levures indigènes uniquement,**
- interdiction des techniques de traitement physique de la vendange et des vins: flash détente, thermovinification, utilisation de CO<sub>2</sub> pour l'élaboration d'effervescent, thermolysation, osmose inverse, électrodialyse.
- **Les bouchons composites (type Altec, Neocork, ...) et les bouchons plastiques sont interdits.**
- **Les bouchons en agglomérés avec deux rondelles de liège ne sont autorisés que pour les vins mousseux et pétillants (interdiction des bouchons de type 1+1 pour les vins tranquilles).**
- Pas d'ajout de gomme arabique, d'acide sorbique, d'acide ascorbique et de lysosyme.

Par ailleurs, les doses de sulfites maximales sur le salon sont les suivantes (contrôle aléatoire possible par analyse en laboratoire) :

- o Moins de 10mg/l de **SO2 libre** pour tous les vins ;
- o Moins de 40 mg/l de **SO2 total** pour les vins rouges ;
- o Moins de 50 mg/l de **SO2 total** pour les vins blancs et rosés ;
- o Moins de 80 mg/l de **SO2 total** pour les vins moelleux et liquoreux.

Enfin, conformément à la charte Nature et Progrès, le producteur privilégie les circuits de vente de proximité et le lien direct avec le consommateur :

- pas de vente régulière et structurelle en GMS,
- l'export ne dépasse pas 50% de la production.

A chaque nouvelle édition un à deux nouveaux vignerons maximum peuvent intégrer le salon afin d'assurer la particularité du fonctionnement collectif et la cohésion du groupe. La priorité est donnée aux producteurs certifiés Nature et Progrès. Le groupe de vignerons Nature et Progrès est décisionnaire sur ce sujet.

**Article 2 :** Pour 2019, la participation des producteurs est de **100 Euros, plus 6 %** des ventes réalisées sur le salon, révisable annuellement. Pour les producteurs adhérents à Nature & Progrès, la participation est de **60 Euros**.

---

Nature & Progrès organise un stand de vente collectif à la sortie du salon, regroupant tous les vins des différents exposants. Pour la bonne organisation de ce stand, il est demandé aux exposants de bien lister ces différents produits lors de l'inscription au Salon. Cette liste est modifiable jusqu'à la date limite : 15 novembre 2019, veuillez prévoir, autant que possible, les références disponibles à la date du salon. Les organisateurs paieront les vins après le salon (dans un délai d'un mois), et factureront sur cette base un montant de 6 % des ventes.

**Article 3** : Toute livraison de vins, y compris en cours de salon, doit être accompagnée d'un bon de livraison avec les références précises (nom du domaine, millésime, nom de cuvée, quantité, ...). Nous attirons votre attention sur ce point, car c'est une source d'erreur importante. Ce bon devra être signé par le vigneron responsable du stock.

**Article 4** : Les producteurs présents s'engagent :

- à être personnellement **présents sur le salon** au moins un jour,
- à fournir en « dégustation libre » une partie ou l'ensemble de leurs produits qui seront dégustés par les visiteurs,
- à **participer** à l'organisation du salon,
- à apporter de la bonne humeur et de la chaleur humaine !

Merci de votre participation !

L'équipe d'organisation du « Petit Salon des vins Bio »

---