

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu  
objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2  
i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2020/C 321/09)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

POWIADOMIENIE O STANDARDOWEJ ZMIANIE W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„VAUCLUSE”

PGI-FR-A1209-AM01

Data przekazania informacji: 2.7.2020

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Opis wina lub win**

W pkt 3.3 „Ocena właściwości organoleptycznych produktów” dodaje się informacje dodatkowe dotyczące koloru win w celu doprecyzowania opisu poszczególnych produktów.

Uściślenia te wprowadzono również w punkcie „Opis wina lub win” jednolitego dokumentu.

**2. Obszar geograficzny**

W rozdziale I pkt 4.1 specyfikacji produktu zaktualizowano prezentację obszaru geograficznego pod względem formalnym.

Uściślono odniesienie do roku kodu geograficznego – krajowego dokumentu referencyjnego, w którym wymienia się gminy według departamentów – w celu podania gmin wchodzących w skład każdej uzupełniającej nazwy geograficznej. Chodzi o kod geograficzny z 2019 r. Niektóre nazwy gmin zostały poprawione, ale nie uległy zmianie pod względem składu obszaru geograficznego.

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

**3. Odmiany winorośli**

W rozdziale I pkt 5 specyfikacji produktu do wykazu odmian winorośli przeznaczonych do produkcji win objętych ChOG „Vaucluse” dodaje się następujących 16 odmian:

„artaban N, assyrtiko B, cabernet blanc B, cabernet cortis N, floreal B, monarch N, muscaris B, nebbiolo N, pinotage N, prior N, soreli B, souvignier gris G, verdejo B, vidoc N, voltis B, xinomavro N”.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Są to odmiany uznawane za odporne na suszę i grzybowe choroby roślin. Umożliwiają stosowanie mniejszej ilości środków ochrony roślin i jednocześnie odpowiadają odmianom wykorzystywanym do produkcji win objętych ChOG. Nie wpływają na właściwości win objętych ChOG.

Wprowadzenie tych odmian do odmian winorośli ma wpływ na jednolity dokument; dodano je w punkcie „Kategorie produktów sektora wina”.

#### 4. Związek z obszarem geograficznym

W pkt 7.2 specyfikacji produktu, w „Specyfice produktu” dodano opis właściwości organoleptycznych win. Informacje te wprowadzono również w odniesieniu do specyfiki produktu w punkcie „Związek z obszarem geograficznym” jednolitego dokumentu.

Punkt 7.3 specyfikacji produktu „Związek przyczynowy między specyfiką obszaru geograficznego a specyfiką produktu” został uzupełniony w celu wyraźniejszego wykazania związku z pochodzeniem geograficznym, który opiera się na korelacji między specyfiką win a cechami środowiska geograficznego. Uzupełnienia te dodano również w akapicie „Związek przyczynowy” w odniesieniu do związku z obszarem geograficznym opisanym w jednolitym dokumencie.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. Nazwa produktu

Vaucluse

#### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

#### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

#### 4. Opis wina lub win

*Opis organoleptyczny i analityczny win*

Chronione oznaczenie geograficzne „Vaucluse” jest zastrzeżone dla czerwonych, różowych i białych win niemusujących.

Wina czerwone są winami kupażowanymi. Odmiany winorośli grenache N, syrah N, merlot N czy też cabernet-sauvignon N stanowią rdzeń tych win, dla których wspólnym mianownikiem są aromaty czarnych owoców, przypraw, z nutami skóry i gorzkiej czekolady, a nawet pieprzu. Mają one głęboką szatę przechodzącą od rubinowoczerwonej do barwy owocu granatu z fioletowymi refleksami.

Jako podstawę win różowych, które zwykle mają kolor bladełososiowy, stosuje się takie odmiany winorośli jak grenache N lub cinsault N, dzięki którym uzyskuje się wina o aromacie czerwonych owoców.

Żywy charakter i mineralność, nuty jabłka lub lipy to cechy win białych często pochodzących z odmiany chardonnay B. Charakteryzują się bladeżółtą szatą z zielonymi refleksami lub lśniąca i klarowną złotą barwą.

W przypadku win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Vaucluse”, oprócz minimalnej rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej co najmniej 9 %, całkowita zawartość alkoholu (próg lub limit), kwasowość ogólna, kwasowość lotna i całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach wspólnotowych.

#### Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

**5. Praktyki winiarskie**a) *Szczególne praktyki enologiczne*

Szczególne praktyki enologiczne

W praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie Unii oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego

b) *Maksymalna wydajność*

120 hektolitrow z hektara

**6. Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiory winogron, ich fermentacja i wytwarzanie wina objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Vaucluse” odbywają się w departamencie Vaucluse.

**7. Główne odmiany winorośli**

Abondant B

Abouriou B

Alicante Henri Bouschet N

Aligoté B

Alphonse Lavallée N

Altesse B

Aléatico N

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B

Arbane B

Arinarnoa N

Arriloba B

Arrouya N

Arrufiac B – Arrufiat

Artaban N

Assyrtiko B

Aubin B

Aubin vert B

Aubun N – Murescola

Auxerrois B

Bachet N

Barbaroux Rs

Baroque B

Biancu Gentile B

Blanc Dame B

Bouchalès N

Bouillet N

Bouquettraube B

Bourboulenc B – Doucillon blanc

Brachet N – Braquet

Brun Fourca N  
Brun argenté N – Vaccarèse  
Béclan N – Petit Béclan  
Béquignol N  
Cabernet blanc B  
Cabernet cortis N  
Cabernet franc N  
Cabernet-Sauvignon N  
Caladoc N  
Calitor N  
Camaralet B  
Carcajolo N  
Carcajolo blanc B  
Cardinal Rg  
Carignan N  
Carignan blanc B  
Carmenère N  
Castets N  
Chardonnay B  
Chasan B  
Chasselas B  
Chasselas rose Rs  
Chatus N  
Chenanson N  
Chenin B  
Cinsaut N – Cinsault  
Clairette B  
Clairette rose Rs  
Clarín B  
Claverie B  
Codivarta B  
Colombard B  
Corbeau N – Douce noire  
Cot N – Malbec  
Counoise N  
Courbu B – Gros Courbu  
Courbu noir N  
Couston N  
Crouchen B – Cruchen  
César N  
Danlas B  
Duras N  
Durif N  
Egiodola N

Ekigaina N  
Elbling B  
Etraire de la Dui N  
Feunate N  
Floreale B  
Folignan B  
Folle blanche B  
Franc noir de Haute-Saône N  
Fuella nera N  
Furmint B  
Gamaret  
Gamay Fréaux N  
Gamay N  
Gamay de Bouze N  
Gamay de Chaudenay N  
Ganson N  
Gascon N  
Genovèse B  
Gewurztraminer Rs  
Goldriesling B  
Gouget N  
Graisie B  
Gramon N  
Grassen N – Grassenc  
Grenache N  
Grenache blanc B  
Grenache gris G  
Gringet B  
Grolleau N  
Grolleau gris G  
Gros Manseng B  
Gros vert B  
Jacquère B  
Joubertin  
Jurançon blanc B  
Jurançon noir N – Dame noire  
Knipperlé B  
Lauzet B  
Len de l'El B – Loin de l'Oeil  
Liliorila B  
Listan B – Palomino  
Lival N  
Lledoner pelut N  
Macabeu B – Macabeo

Mancin N  
Manseng noir N  
Marsanne B  
Marselan N  
Mauzac B  
Mauzac rose Rs  
Mayorquin B  
Melon B  
Merlot N  
Merlot blanc B  
Meslier Saint-François B – Gros Meslier  
Meunier N  
Milgranet N  
Molette B  
Mollard N  
Monarch N  
Mondeuse N  
Mondeuse blanche B  
Monerac N  
Montils B  
Morrastel N – Minustellu, Graciano  
Mourvaison N  
Mourvèdre N – Monastrell  
Mouyssaguès  
Muresconu N – Morescono  
Muscadelle B  
Muscardin N  
Muscaris B  
Muscat Ottonel B – Muscat, Moscato  
Muscat cendré B – Muscat, Moscato  
Muscat d’Alexandrie B – Muscat, Moscato  
Muscat de Hambourg N – Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains roses Rs – Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains rouges Rg – Muscat, Moscato  
Mérille N  
Müller-Thurgau B  
Nebbiolo N  
Nielluccio N – Nielluciu  
Noir Fleurien N  
Négret de Banhars N  
Négrette N  
Ondenc B  
Orbois B

Pagadebiti B  
Pascal B  
Perdea B  
Persan N  
Petit Courbu B  
Petit Manseng B  
Petit Meslier B  
Petit Verdot N  
Picardan B – Araignan  
Pineau d'Aunis N  
Pinot blanc B  
Pinot gris G  
Pinot noir N  
Pinotage N  
Piquepoul blanc B  
Piquepoul gris G  
Piquepoul noir N  
Plant de Brunel N  
Plant droit N – Espanenc  
Portan N  
Portugais bleu N  
Poulsard N – Ploussard  
Prior N  
Prunelard N  
Précoce Bousquet B  
Précoce de Malingre B  
Raffiat de Moncade B  
Ribol N  
Riesling B  
Riminèse B  
Rivairenc N – Aspiran noir  
Rivairenc blanc B – Aspiran blanc  
Rivairenc gris G – Aspiran gris  
Romorantin B – Danery  
Rosé du Var Rs  
Roublot B  
Roussanne B  
Roussette d'Ayze B  
Sacy B  
Saint Côte B  
Saint-Macaire N  
Saint-Pierre doré B  
Sauvignon B – Sauvignon blanc  
Sauvignon gris G – Fié gris

Savagnin blanc B  
Savagnin rose Rs  
Sciaccarello N  
Segalin N  
Select B  
Semebat N  
Semillon B  
Servanin N  
Soreli B  
Souvignier gris Rs  
Sylvaner B  
Syrah N – Shiraz  
Tannat N  
Tempranillo N  
Terret blanc B  
Terret gris G  
Terret noir N  
Tibouren N  
Tourbat B  
Tressot N  
Trousseau N  
Téoulier N  
Ugni blanc B  
Valdiguié N  
Veltliner rouge précoce Rs  
Verdejo B  
Verdesse B  
Vermentino B – Rolle  
Vidoc N  
Viognier B  
Voltis B  
Xinomavro N

## 8. Opis związku lub związków

### *Specyfika obszaru geograficznego*

Położony na lewym brzegu Rodanu, na południe od osi Rodanu, departament Vaucluse, któremu CHOG „Vaucluse” zawdzięcza swoją nazwę, znajduje się w regionie Provence-Alpes-Côte d’Azur usytuowanym na południowym wschodzie Francji. Graniczy z departamentami Gard (na zachodzie), Ardèche (na północnym zachodzie), Drôme (na północy), Alpes-de-Haute-Provence (na wschodzie), Var (styczność na niewielkiej długości) i Bouches-du-Rhône na południu.

Granice administracyjne departamentu Vaucluse mają w większości charakter naturalny: Rodan na zachodzie (od miasta Bollène na północy do zbiegu z rzeką Durance na południu), rzeka Calavon na wschodzie, rzeki Toulourenc i Aigues na północy. W przeciwnym razie granice są wytyczone lub mają charakter historyczny (np. kanton Valréas jest enklawą departamentu Vaucluse w granicznym departamencie Drôme).

Departament ten charakteryzuje się uderzającym kontrastem pomiędzy dwoma rodzajami regionów przyrodniczych, a mianowicie równinami i otaczającymi je terenami górzystymi.



Równiny (stanowiące około 45 % powierzchni departamentu) znajdują się głównie w części zachodniej. Największą z nich jest równina Comtat Venaissin, która obejmuje także równinę aluwialną Rodanu, równiny Orange i równiny aluwialne doliny dolnego biegu Durance. Łączą się z nią – z licznymi rozgałęzieniami – równiny aluwialne rzeki Durance (od Cavaillon po Pont-de-Mirabeau), dolina dolnego biegu Calavon (powyżej Beaumettes), doliny środkowego biegu Aigues i Ouvèze.

Wśród wzgórz dominuje Mont Ventoux (1 909 m) na północy / północnym wschodzie departamentu, należący do linii grzbietów zorientowanych na linii wschód-zachód. Przedłużeniem południowego stoku tego „władcy” gór jest wyżyna Albionu albo Saint-Christol (wysokość od 600 do 1 200 m), ograniczona od południa pasmem gór Vaucluse (najwyższy szczyt 1 256 m). Najbardziej wysunięte na południe wzniesienie, położone na południe od zagłębia Apt, ma wysokość 1 125 m.

Równiny z terenami górskimi połączone są wzniesieniami, zazwyczaj skalistymi, które wyłaniają się z równin i tym samym uwypuklają kontrasty topograficzne. Najbardziej dobitnym przykładem jest masyw Suzette, gdzie wznosi się pasmo górskie Dentelles de Montmirail (średnia wysokość 500 m).

Pod względem geologicznym wysoka jest przewaga gleb osadowych – od triasu do czwartorzędu. Należy tu zwrócić uwagę na bardzo marginalny wyjątek (w Luberon) wynikający z obecności buchnerytu (fr. *Lherzolite*), endogenicznej skały zasadowej pochodzenia wulkanicznego.

Departament obejmuje dwa wyraźnie odrębne obszary geologiczne: dolinę Rodanu składającą się z równin oraz, na wschodzie, Prowansję subalpejską złożoną z wzniesień takich jak: Mont Ventoux, góra Lure, wyżyny Albionu i Saint-Christol, masyw Vaucluse oraz masyw Luberon. Bardzo wietrzna z powodu mistrału, dolina Rodanu zapewnia bardzo dobre warunki zdrowotne zapobiegające występowaniu mączniaka rzekomego i mączniaka rzeczywistego. Dominują w niej nowe i stare osady aluwialne Rodanu, dolnego biegu rzeki Durance oraz ich dopływów (Lez, Aigues, Ouvèze, Sorgues, Calavon). Obszar subalpejski składa się głównie z szeregu bardzo grubych skał wapiennych, których szczególna facja, wapień urgoński, odgrywa istotną rolę pod względem morfologicznym, tektonicznym i hydrogeologicznym. Ta subalpejska Prowansja chroni winorośl przed niedostatkami wody i zapewnia niebanalną amplitudę temperatur.

Ze względu na swoje położenie geograficzne departament Vaucluse znajduje się pod wpływem trzech z czterech głównych rodzajów klimatu we Francji: klimatu śródziemnomorskiego w jego południowej części, klimatu górskiego w północno-wschodniej części (góry Vaucluse i masyw Baronnies) oraz pod względnym wpływem klimatu półkontynentalnego na północnym zachodzie. Wpływy te są jednak łagodzone wyraźną przewagą klimatu śródziemnomorskiego, zapewniającą dobre nawożenie upraw winorośli.

Średnie roczne nasłonecznienie jest wysokie. Opady są nierównomiernie rozłożone w ciągu roku i głównie skupiają się w okresie jesienno-zimowym. W klimacie tym ważną rolę odgrywa mistral – zimny i suchy wiatr z północy, w porywach wiejący z prędkością przeważnie zbliżoną do 100 km/h. Mistral umożliwia między innymi koncentrację owoców w momencie dojrzewania oraz zapewnia optymalne warunki do zwalczania grzybowych chorób roślin w trakcie całego cyklu wegetacyjnego.

#### Specyfika produktu

Na początku XXI wieku zbiory dla win objętych ChOG „Vaucluse” są zgłaszane w ilości około 200 000 hl, z czego 40 do 45 000 hl z możliwością wskazania obszaru „Principauté d’Orange” i 5 000 do 6 000 hl strefy „Aigues”.

W departamencie kultura winiarska jest nadal bardzo powiązana z produkcją winogron czarnych i produkcją czerwonych win. Skutkuje to następującym średnim rozkładem: 45–50 % wielkości produkcji wina czerwonego, 30–35 % wina różowego i 15–20 % wina białego.

Wina objęte ChOG są produkowane z różnych odmian winorośli, dzięki czemu cechują się dużą różnorodnością aromatów:

- odmiany: cinsault N, clairette B, bourboulenc B – wszystkie trzy narodziły się we francuskich winnicach śródziemnomorskich,
- grenache B i grenache N, carignan N oraz mourvèdre N są pochodzenia iberyjskiego,
- syrah N, viognier B i – w mniejszym stopniu (na powierzchni) – roussanne B, marsanne B, które są oznaczone jako pochodzące ze stron Delfinatu,
- ugni B, która najprawdopodobniej pochodzi z Toskanii.

Producenci chcieli jednak zdywersyfikować te odmiany winorośli – co im się udało – poprzez wprowadzanie nowych odmian winorośli począwszy od lat 80., w większości odmian „uznanych” na rynku światowym, takich jak: cabernet-sauvignon N, merlot N, chardonnay B, sauvignon B, ale też nowszych odmian mieszanych (fr. *métis*), o równie interesujących cechach, takich jak: chasan B, marselan N oraz caladoc N. Tym samym czerwone odmiany winorośli, takie jak np. merlot N, cabernet-sauvignon N, można wykorzystywać do wspomagania tworzenia i do struktury win, gdy nie są przeznaczone specjalnie do produkcji win odmianowych.

W przypadku win różowych coraz częściej stosuje się bardzo krótką macerację, a nawet bezpośrednio tłoczenie, aby zaferować różowe wina o najjaśniejszej szacie.

Producenci oferują również zróżnicowaną gamę win odmianowych, w tym: cabernet-sauvignon N, merlot N, caladoc N, marselan N, chardonnay B, roussanne B, viognier B.

W czerwonych winach odmiany winorośli grenache N, syrah N, merlot N czy też cabernet-sauvignon N stanowią rdzeń tych win, dla których wspólnym mianownikiem są aromaty czarnych owoców, przypraw, z nutami skóry i gorzkiej czekolady, a nawet pieprzu.

Jako podstawę win różowych stosuje się takie odmiany winorośli jak grenache N lub cinsault N, dzięki którym uzyskuje się wina o aromacie czerwonych owoców.

Żywy charakter i mineralność, nuty jabłka lub lipy to cechy win białych często pochodzących z odmiany chardonnay B.

#### *Związek przyczynowy między specyfiką obszaru geograficznego a specyfiką produktu*

Ponad połowa wsi w Vaucluse utrzymuje się z przemysłu winiarskiego, dzięki przywiązaniu, jakie producenci żywią wobec ziemi, niezależnie od tego, czy są zarejestrowani jako objęci chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym. Dzięki umiejętnościom przodków producenci z biegiem lat potrafili dokonać dywersyfikacji swoich produktów. W związku z tym w Vaucluse ważne miejsce zajmuje produkcja win z ChOG, które cieszą się dużym popytem lokalnym dzięki turystyce, szczególnie rozwiniętej w tym obszarze geograficznym. Renoma win objętych CHNP, produkowanych w tym departamencie, idzie w parze z reputacją win objętych ChOG cieszących się uznaniem dzięki ich odmianie aromatycznej. Produkcja win z oznaczeniem geograficznym znajduje się przede wszystkim w centrum obszarów nazw pochodzenia „Luberon” i „Ventoux”.

Winoroślami obsadza się gleby z odpowiednim ociepleniem i optymalnym odwodnieniem. Warunki glebowe sprzyjają produkcji wysokiej jakości winogron.

Winorośle korzystają również z połączenia różnych czynników klimatycznych, które nadają winu zrównoważoną strukturę i niezwykle walory aromatyczne. Klimat śródziemnomorski, dzięki silnemu nasłonecznieniu latem i dobremu naświetleniu, determinuje dojrzałość winogron i prawidłowy rozwój prekursorów aromatycznych. W pobliżu wzgórz klimat wywołuje duże amplitudy temperatury nocnej i dziennej, i sprzyja produkcji win świeżych i owocowych dzięki wolnej ewolucji polifenoli w winogronach. Wiatr o działaniu osuszającym zapewnia ochronę winogron przed grzybowymi chorobami roślin.

Corocznym potwierdzeniem reputacji tych win są nagrody zdobywane w konkursach na szczeblu regionalnym i krajowym, takich jak powszechny konkurs rolniczy (4 złote medale i 5 srebrnych w 2014 r.). Na szczeblu ogólnokrajowym odniesienia do win objętych ChOG „Vaucluse” znajdują się także w przewodniku „Hachette des Vins” (55 wyselekcjonowanych win, 2 odkrycia, 1 wino 3-gwiazdkowe, 2 wina 2-gwiazdkowe, 30 win 1-gwiazdkowych w 2013 r.), a na szczeblu międzynarodowym w „Wine Advocate Parker” (4 wina z nagrodą „Decanter” dla rocznika 2007) oraz w przewodniku Bettane & Desseauve.

Produkcja win z oznaczeniem geograficznym wpisuje się w tradycję, umiejętności ludności zajmującej się winiarstwem, która chce – i powinna – oferować zróżnicowaną gamę win spełniającą wszystkie wymagania rynku.

## **9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie wyjątku w odniesieniu do fermentacji i wytwarzania win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Vaucluse”, składa się z następujących okręgów sąsiadujących z przedmiotowym obszarem geograficznym (departamentem Vaucluse):

- na północy, na granicy z departamentem Drôme: okręg Nyons,
- na wschodzie, na granicy z departamentem Alpes-de-Haute-Provence: okręg Forcalquier,
- na wschodzie, na granicy z departamentem Var: okręg Brignoles,

- na południu, na granicy z departamentem Bouches-du-Rhône: okręgi Arles i Aix-en-Provence,
- na zachodzie, na granicy z departamentem Gard: okręg Nîmes,
- na północnym zachodzie, na granicy z departamentem Ardèche: okręg Privas.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Chronione oznaczenie geograficzne „Vaucluse” może być uzupełnione:

- nazwą przynajmniej jednej odmiany winorośli,
- określeniem „primeur” lub „nouveau”,
- nazwą następujących mniejszych jednostek geograficznych, zgodnie z warunkami ustalonymi w specyfikacji produktu: „Aigues”, „Principauté d’Orange”.

Gdy określenie „Chronione oznaczenie geograficzne” zastąpiono tradycyjnym określeniem „Vin de pays”, na etykiecie umieszcza się unijne logo ChOG.

#### **Link do specyfikacji produktu**

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-0d5e958c-4f3f-4467-a24c-e13d39073797](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0d5e958c-4f3f-4467-a24c-e13d39073797)

---