C/2024/5858

27.9.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/5858)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Babadag»

PDO-RO-A1424-AM01

Date de la communication: 1er juillet 2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Inclusion de variétés de vinification dans la production viticole

Le cahier des charges est modifié de manière à inclure de nouvelles variétés viticoles autorisées pour la production de vin, à savoir les cépages des vins blancs Riesling de Rhin, Tămâioasă românească, Câmpoșie, Traminer roz, Viognier et les cépages des vins rouges Syrah, Burgund mare, Petit verdot et Cabernet franc.

Le chapitre IV du cahier des charges et le point 7 du document unique sont modifiés.

2. Ajout aux caractéristiques organoleptiques des vins

Le cahier des charges est modifié de manière à inclure les caractéristiques organoleptiques des vins issus des cépages dont l'inclusion est demandée dans la production, pour le vin blanc (Riesling de Rhin, Tămâioasă românească, Câmpoie, Traminer roz, Viognier) ainsi que pour les vins rouges (Syrah, Burgund mare, Petit verdot, Cabernet franc).

Le chapitre XI du cahier des charges est modifié sans incidence sur le document unique.

3. Modification des rendements vitivinicoles

Le cahier des charges a été modifié de manière à augmenter les rendements vitivinicoles. En effet, les plantations réalisées dans le cadre de programmes de restructuration/reconversion et ales plantations de clones sélectionnés affichent une augmentation des rendements maximaux de production de raisins et donc de la production de vin, ce qui nécessite d'augmenter les valeurs maximales, en veillant à ce que la qualité spécifique de l'AOC soit préservée.

Les chapitres V et VI du cahier des charges et le point 5.2 du document unique sont modifiés.

4. Reformulation des conditions de plantation et qualité des récoltes

Le cahier des charges est modifié et certaines conditions relatives aux caractéristiques des plantations sont reformulées: informations sur la pureté variétale, la densité de plantation (nombre de mines de vigne par hectare), la vendange en vert, etc.

Ainsi, le chapitre VIII du cahier des charges est modifié, le document unique n'est pas modifié.

5. Ajout d'une condition de récolte – teneur en sucre lors de la récolte des raisins

Étant donné que la législation nationale prévoit une teneur minimale en sucre de 230 g/l au moment de la récolte des raisins pour les vins pouvant bénéficier de la mention traditionnelle AOC-CIB, il convient de compléter le cahier des charges de manière à ajouter cette condition de la législation. En effet, l'appellation d'origine permet un tel niveau de sucre, raison pour laquelle cette condition doit être indiquée pour la récolte destinée aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée Babadag.

Le chapitre VII du cahier des charges est modifié sans incidence sur le document unique.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

6. **Indication des conditions de transformation/conditionnement des raisins et embouteillage des vins**

Le cahier des charges est complété de manière à inclure certaines conditions relatives à la transformation des raisins, au conditionnement et à la mise en bouteille des vins, qui concernent l'aire délimitée et son voisinage.

Certaines étapes peuvent être menées dans des aires du voisinage, dans des unités existant au sein de la même unité territoriale administrative ou dans celles existant dans les unités territoriales administratives à proximité. L'autorité compétente doit en être informée.

Les vins peuvent être conditionnés et mis en bouteille au-delà du voisinage de l'aire délimitée, pour autant que ces opérations respectent les règles de production définies dans le cahier des charges.

Le chapitre IX du cahier des charges et le point 9 du document unique sont modifiés.

7. **Ajout de pratiques technologiques pour l'élaboration de certains types de vins**

Le cahier des charges est complété de manière à inclure de brèves précisions sur certaines des techniques de transformation du vin: obtention de vin rosé à partir de raisins blancs, de vins blancs de raisins rouges, de vin orange à partir de raisins blancs ou obtention de vin glacé en tant que vin tranquille dans des conditions de surmaturité, afin d'étendre la gamme des types de vins tranquilles pouvant être transformés à partir de raisins blancs et rouges.

Le chapitre IX du cahier des charges et le point 9 du document unique sont modifiés.

8. **Ajout sur les paramètres analytiques/organoleptiques des vins**

Le cahier des charges est modifié et complété par certaines dispositions relatives aux caractéristiques analytiques et organoleptiques des vins.

Par souci de clarté, et compte tenu du fait que les vins qui semblent évoluer vers des concentrations supérieures au niveau de 15 % du volume de la législation commencent à être produits, il est nécessaire de compléter le cahier des charges par la condition que le titre alcoométrique soit porté au maximum fixé par la législation, à savoir 20 % du volume, lorsque les vins sont produits sans enrichissement.

Le cahier des charges est complété par les paramètres organoleptiques spécifiques des variétés de vin dont l'autorisation de production est demandée.

De plus, des conditions relatives aux types de vins qui peuvent être obtenus en fonction de leur teneur en sucre, exprimée en glucose + fructose sont ajoutées au cahier des charges.

Le chapitre XI du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés.

9. **Reformulation des conditions de commercialisation**

Le cahier des charges a été modifié et complété par une condition d'étiquetage facultative comportant des indications telles que «vignoble», «propriété» ou des références à des distinctions attribuées pour des lots de vin, des années de récolte différentes ou tout autre événement important lié à la production/valorisation du vin.

Dans un souci de clarté, certaines des conditions de mise en bouteille des vins et les documents utilisés pour l'étiquetage ont été reformulés afin d'être présentés conformément à la législation en matière d'étiquetage.

Le cahier des charges est complété par une condition relative aux vins ayant subi une période d'affinage d'au moins deux ans ou dont le titre alcoométrique volumique total est supérieur ou égal à 13 % du volume, avec une dérogation en ce qui concerne les limites d'acidité volatile pour les vins blancs et rouges.

Le chapitre XII du cahier des charges est modifié sans incidence sur le document unique.

10. **Ajout du nom d'une mention traditionnelle dans la législation nationale**

Le cahier des charges est modifié et complété par le nom d'une mention traditionnelle prévue par la législation nationale, à savoir «AOC – CIB» (cules la înnobilarea boabelor). Cette mention est significative de la teneur en sucre au moment de la récolte des raisins, qui peut être utilisée dans l'étiquetage, pour une teneur en sucre lors de la récolte des raisins fixée à un minimum de 230 g/l.

La mention AOC – CIB est régie par la législation nationale (annexe 5 de l'arrêté n° 732/2005 du MAPDR [ministère de l'Agriculture et du Développement rural roumain], tel que modifié et complété ultérieurement).

Le chapitre XIII du cahier des charges est modifié sans incidence sur le document unique.

11. **Reformulation des conditions de non-conformité du vin**

Le cahier des charges est modifié de manière à reformuler certaines conditions relatives à la valorisation du vin dont la conformité n'est plus assurée, précisant les étapes et les conditions dans lesquelles le vin peut être reclassé en cas de non-conformité.

Le chapitre XIV du cahier des charges est modifié sans incidence sur le document unique.

12. **Mise à jour des coordonnées de l'autorité compétente**

Le cahier des charges est modifié et les coordonnées de l'autorité compétente chargée du contrôle et de la gestion de l'appellation d'origine protégée sont mises à jour.

Le chapitre XV du cahier des charges est modifié sans incidence sur le document unique.

13. **Présentation des conditions de modification du cahier des charges**

Le cahier des charges est modifié de manière à indiquer clairement les conditions dans lesquelles le cahier des charges peut être modifié afin de se conformer aux dispositions de la législation concernant la modification du cahier des charges.

Le chapitre XV du cahier des charges est modifié sans incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Babadag

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1 Vin

3.1. *Codes de la nomenclature combinée*

— 22 – BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

— 2204 – vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. Caractéristiques analytiques et organoleptiques vins blancs/rosés

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins tranquilles blancs présentent une structure harmonieuse, équilibrée et une bonne acidité. Arômes fruités (agrumes, poires, pommes), notes florales de fleurs de vigne, foin fraîchement fauché, sous-bois, tilleul, acacia, de couleur jaune à jaune verdâtre, jaune paille et même jaune doré. Le goût est fruité, frais.

Les vins rosés tranquilles présentent des arômes de fruits rouges, de fraises, de cerises, de framboises et un goût rafraîchissant. La couleur peut être rose saumon, rose, rose pelure d'oignon.

Les vins secs se caractérisent par des arômes minéraux, floraux, de pêches et de citrons. Vinifiés avec du sucre résiduel, les vins peuvent être miellés, floraux et onctueux, avec des arômes de fruits jaunes mûrs. Tant les variantes de sucre sec que les variantes de sucre résiduel ont un potentiel incroyable d'évolution au fil du temps, avec une complexité aromatique et structurelle.

(La limite maximale du titre alcoométrique total peut aller jusqu'à 20 % du volume pour les vins qui ont été produits sans aucun enrichissement).

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 15,00

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,00

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 200

2. Caractéristiques analytiques et organoleptiques

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins tranquilles rouges se caractérisent par des tanins corporels bien intégrés, des notes de rouge rubis, de rouge violet, de rouge brique, de rouge grenat. Ils présentent des arômes de fruits rouges bien mûrs, de pruneaux secs, de fruits des bois noirs; les vins vieillis ont des arômes de vanille, de café, de chocolat et d'épices. Certains vins peuvent présenter une structure tannique remarquable avec des tanins gras qui apportent un arôme concentré de fruits rouges, assorti de qualités particulières après une longue maturation, ainsi que des notes épicées associées à des arômes de vanille; le vieillissement confère également aux vins un caractère distinctif grâce à des tanins bien intégrés.

(La limite maximale du titre alcoométrique total peut aller jusqu'à 20 % du volume pour les vins qui ont été produits sans aucun enrichissement).

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 15,00

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,00

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 150

3. Caractéristiques analytiques et organoleptiques

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins de glace qui peuvent être blancs, rosés, rouges, présentent des notes de jaune doré pour le blanc, de rose vif pour les vins rosés et de rouge pourpre pour les vins rouges. La saveur est ronde, crémeuse, fruitée, de fruits à chair, charnus (abricots, pêches), de fraises, de mûres, de baies surmûries.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 15,00

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,00

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 150

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Pratiques œnologiques

Restrictions applicables à l'élaboration des vins

Les raisins de cuve à partir desquels sont produits les vins bénéficiant de l'appellation d'origine Babadag peuvent être transformés dans l'aire délimitée associée ou dans des zones voisines, dans la même unité ou à proximité de l'unité territoriale administrative. La transformation du raisin peut se faire au-delà du voisinage de l'aire délimitée, pour autant que ces opérations respectent les règles de production définies dans le cahier des charges.

Les vins bénéficiant d'une appellation d'origine peuvent être conditionnés et mis en bouteille dans des établissements situés dans la zone délimitée couverte par l'appellation ou dans des zones voisines, dans des établissements existant dans la même unité administrative territoriale ou dans ceux situés dans les unités territoriales administratives situées à proximité de celle-ci. Les vins peuvent être conditionnés et mis en bouteille au-delà du voisinage de l'aire délimitée, pour autant que ces opérations respectent les règles de production définies dans le cahier des charges.

Dans les cas où la transformation des raisins ainsi que le conditionnement et l'embouteillage des produits vitivinicoles ont lieu en dehors de l'aire délimitée de l'appellation d'origine, le producteur doit en informer l'ONVPV (office national de la vigne et des produits vitivinicoles roumain) au moins 24 heures avant le début du processus technologique visé dans le document, à moins que les centres de vinification et/ou les unités de mise en bouteille appartiennent au même opérateur économique et qu'ils soient situés dans l'unité administrative territoriale à laquelle appartient l'appellation d'origine ou dans les départements limitrophes de celle-ci (il peut s'agir d'un agent propriétaire ou exploitant des vignobles, de centres de vinification et d'unités de mise en bouteille).

2. Pratique culturale

Pratique culturale

Les plantations à partir desquelles les vins portant l'appellation d'origine contrôlée Babadag sont obtenus doivent présenter une pureté variétale d'au moins 85 %.

— densité de la plantation – minimum 4 000 de pieds de vigne plantés à l'hectare.

— vendange en vert, réduisant le nombre de grappes de raisins au moment de la véraison (début de la maturation), lorsque les possibilités de production excèdent les limites maximales admises par le cahier des charges.

Une protection phytosanitaire efficace et un bon état sanitaire des cultures seront assurés dans les plantations. Lors des automnes pluvieux, en raison du risque d'attaque de moisissure, il est recommandé d'appliquer une défoliation partielle dans la zone de la vigne sur les souches présentant une masse foliaire riche. Pour les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, des technologies spécifiques sont appliquées conformément à la législation en vigueur, garantissant l'obtention de la qualité correspondant à la catégorie de l'appellation d'origine contrôlée.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Aligote, Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Riesling italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă, Tămâioasă românească, Câmpoșie, Columna, Traminer roze, Viognier

   15 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Syrah, Burgund mare, Petit verdot, Băbească neagră, Cabernet franc

   14 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. Aligote, Chardonnay, Pinot gris, Muscat Ottonel, Sauvignon, Riesling italian, Riesling de Rhin, Fetească regală, Fetească albă, Tămâioasă românească, Câmpoșie, Columna, Traminer roze, Viognier

   105 hectolitres par hectare

4. Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Fetească neagră, Syrah, Burgund mare, Petit verdot, Băbească neagră, Cabernet franc

   98 hectolitres par hectare

5. Rendement maximal de raisins pour le vin glacé (kg/ha). Le rendement maximal de vin pour le vin glacé (hl/ha) est de 18 % hl/ha, à savoir une proportion maximale de 30 % de la quantité de raisins récoltée.

   6 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Aire géographique délimitée**

Département de Tulcea

— Ville de Babadag

— Commune de Sarichioi – villages de Sarichioi, Enisala, Visterna, Zebil, Sabangia;

— Commune de Ceamurlia de Jos – villages de Ceamurlia de Jos, Lunca;

— Municipalité de Valea Nucari – villages d'Agighiol, Valea Nucari, Iazuri;

— Municipalité de Peceneaga – village de Peceneaga,

— Municipalité d'Ostrov – village d'Ostrov;

— Municipalité de Dăeni – village de Dăeni;

— Commune de Turcoaia – village de Turcoaia,

— Commune de Jurilovca – village de Jurilovca;

— Commune de Baia – village de Baia,

Département de Constanța:

— Commune de Mihai Viteazu – villages de Mihai Viteazu, Sinoe

— Municipalité d'Istria – villages d'Istria, Nuntasi;

— Commune de Cogealac – villages de Cogealac, Tariverde et Fântânele.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Aligoté B – Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Burgund Mare N – Grosser burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Băbească neagră N – Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldăruşă, Serecsia

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Colonne B

Crâmpoșie B

Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Madchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Madchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Fetească regală B – Konigliche Madchentraube, Konigsast, Ktralyleanka, Dănăşană, Galbenă de Ardeal

Merlot N – Bigney rouge

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Petit Verdot N

Pinot Gris G – Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot Noir N – Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Pinot noir N – Spätburgunder, Pinot nero

Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, White Riesling

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Syrah N – Shiraz, Petit Syrah

Traminer Roz Rs – Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B – Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petits grains

Tămâioasă românească B – Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgăşani

Viognier B – Bergeron, Barbin, Rebolot, Greffou, Picotin Blanc, Vionnier

Viognier B – Petit Vionnier, Viogne, Galopine, Vugava bijela

8. **Description du ou des liens**

Lien avec l'aire géographique

L'aire couverte par l'appellation d'origine contrôlée Babadag est située dans l'unité morphostructurelle de la Dobrogea centrale, où la roche principale sur laquelle les sols de la région ont été formés est du lœss, d'une épaisseur de plus de 20 mètres. Le sol possède de très bonnes propriétés physico-chimiques; il se caractérise par sa perméabilité, sa porosité, une texture moyenne, de type argilo-sableux.

Les sols prédominants appartiennent à la catégorie des sols tchernoziom, présentant des caractéristiques de sol faiblement compacté, à réaction alcaline, pH = 8,0 – 8,2, doté de carbonate de calcium modéré, un milieu alimenté en NPK, classé 3 en ce qui concerne le potentiel agricole, présentant de bonnes conditions pour la culture de la vigne. La profondeur moyenne des eaux souterraines est d'environ 10 m.

La température moyenne annuelle est légèrement supérieure à 11 degrés Celsius et les précipitations annuelles se situent entre 400 et 445 mm.

L'aire délimitée de l'appellation d'origine Babadag, située dans le département de Tulcea, non loin du lac Razelm, regroupe des plantations situées dans des zones vallonnées telles que Jurilovca, Sarichioi et la vallée de Nucari.

La région est riche en restes archéologiques remontant au V^{e} ou IV^{e} av. n. è., attestant l'existence d'une culture de la vigne. Il est notamment question de trouvailles archéologiques dans la cité d'Histria, où des amphores ont été découvertes sous un temple ou dans une tombe funéraire. Le vin y était conservé pour servir d'offrande.

Dans des écrits remontant au Moyen-Âge, le Syrien Paul d'Alep, qui accompagnait le patriarche Macaire d'Antioche, raconte avoir trouvé dans la région de Babadag «des vignobles inédits, d'où l'on tire un vin fabuleux».

Le plateau de Babadag, du côté de la mer Noire, sur les plaines d'Enisala, de Sarichioi et de Zebil, est constitué de sols rendzines, squelettiques, favorables au cabernet. Il en est de même sur la partie sud-ouest du plateau, dans les plaines, telles que Daeni, Agighiol ainsi que dans la vallée de la Nucarii, où des variétés telles que le Riesling italien et le Merlot trouvent des conditions favorables au développement d'une qualité particulière.

Des vins rouges secs Cabernet Sauvignon atteignant les plus hauts niveaux de qualité sont produits dans la région de l'ensemble de lacs de Razelm-Sinoe, sur le plateau de Casimcea de la partie du nord de Dobrogea. Par ailleurs, du côté du Danube, en plus des excellents vins de Cabernet Sauvignon et Merlot, des vins blancs secs et semi-secs de Riesling italien sont élaborés.

Tous ces facteurs combinés à la proximité des grands lacs et du delta du Danube confèrent des attributs particuliers aux raisins et aux vins produits dans cette aire. Ces derniers sont caractérisés par un titre alcoométrique et une acidité équilibrés, un extrait élevé et des qualités sensorielles appréciées.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Conditions de commercialisation

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Sur les étiquettes des vins, l'appellation contrôlée «Babadag» peut être complétée par l'une des dénominations viticoles suivantes: DEALU MORFA, HERACLEEA, ENISALA, AGIGHIOL, VALEA NUCARILOR, DĂIENI, MIHAI VITEAZU, ISTRIA, COGEALAC, TARIVERDE.

Production, conditionnement, embouteillage

Cadre juridique:

législation de l'UE

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les raisins de cuve à partir desquels sont produits les vins bénéficiant de l'appellation d'origine Babadag peuvent être transformés dans l'aire délimitée associée ou dans des aires voisines, dans la même unité ou à proximité de l'unité territoriale administrative. La transformation du raisin peut se faire au-delà du voisinage de l'aire délimitée, pour autant que ces opérations respectent les règles de production définies dans le cahier des charges.

Les vins bénéficiant d'une appellation d'origine peuvent être conditionnés et mis en bouteille dans des établissements situés dans la zone délimitée couverte par l'appellation ou dans des zones voisines, dans des établissements existant dans la même unité administrative territoriale ou dans ceux situés dans les unités territoriales administratives situées à proximité de celle-ci. Les vins peuvent être conditionnés et mis en bouteille au-delà du voisinage de l'aire délimitée, pour autant que ces opérations respectent les règles de production définies dans le cahier des charges.

Dans les cas où la transformation des raisins ainsi que le conditionnement et l'embouteillage des produits vitivinicoles ont lieu en dehors de l'aire délimitée de l'appellation d'origine, le producteur doit en informer l'ONVPV (office national de la vigne et des produits vitivinicoles roumain) au moins 24 heures avant le début du processus technologique visé dans le document, à moins que les centres de vinification et/ou les unités de mise en bouteille appartiennent au même opérateur économique et qu'ils soient situés dans l'unité administrative territoriale à laquelle appartient l'appellation d'origine ou dans les départements limitrophes de celle-ci (il peut s'agir d'un agent propriétaire ou exploitant des vignobles, de centres de vinification et d'unités de mise en bouteille).

Lien vers le cahier des charges du produit

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_babadag_modif_standard_579_26.03.2024_no_track_changes_2.pdf