C/2025/3836

10.7.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/3836)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Porc de la Sarthe“

ELi nr: PGI-FR-0184-AM01 – 24.4.2025

1. **Toote nimetus**

„Porc de la Sarthe“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☒ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☒ Põllumajandustooted

☐ Vein

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajanduse ja toidusõltumatuse ministeerium (Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire)

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kaitstud geograafilise tähise „Porc de la Sarthe“ muutmise taotlus ei puuduta ühtegi kolmest liidu muudatuse juhust, st:

a) see ei hõlma kaitstud geograafilise tähise nimetuse muutmist;

b) sellega ei kaasne oht, et kaob seos geograafilise piirkonnaga;

c) see ei too kaasa täiendavaid piiranguid toote turustamisele.

Seega leiavad Prantsuse ametiasutused, et taotluse puhul on tegemist standardmuudatusega.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(te)e kirjeldus**

1. *Liikmesriigi pädev asutus*

Jaotisesse „Liikmesriigi pädev asutus“ on lisatud Prantsusmaa riikliku päritolu- ja kvaliteediinstituudi (Institut national de la qualité et de l’origine, INAO) kontaktandmed kooskõlas määrusega (EL) 2024/1143.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

2. *Taotlejate rühm*

Kõnealuse kaitstud geograafilise tähisega hõlmatud ettevõtjaid koondava üksuse AVFL telefoninumbrit ja e-posti aadressi on ajakohastatud. Lisaks on selle koosseisu kirjeldus ümber sõnastatud.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

3. *Toote liik*

Tootespetsifikaadist on välja jäetud toote liiki käsitlev jaotis, milles toode oli varem määratletud klassi järgi.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

4. *Toote kirjeldus*

Lisatud on järgmised tootekirjeldused: esmased ja teisesed jaotustükid.

Jaotustükkidele, mille suhtes võib kohaldada kaitstud geograafilist tähist, on lisatud ka rups.

Sügavkülmutus on lubatud jaotustükkide esitlemiseks ning külmutamine on lubatud liha ja rasvade puhul, mis töödeldakse lihapõhisteks toodeteks..

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

5. *Geograafilise piirkonna kirjeldus*

Etappide hulgast, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas, on välja jäetud tapmine.

Geograafilise piirkonna kommuunide loetelu on ajakohastatud, et viia see vastavusse 2024. aasta ametliku geograafia-seadustikuga kooskõlas riiklike nõuetega.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

6. *Tõendid selle kohta, et toode pärineb geograafilisest piirkonnast*

Lisatud on tabel, mis sisaldab jälgitavust käsitlevaid tõendeid iga tootmisetapi kohta.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

7. *Tootmismeetod*

Põrsaste transport poegimiskohast/pärast võõrutusjärgset etappi:

noorloomade stressi vähendamiseks lisatakse maksimaalne vahemaa poegimiskoha / koha, kus toimub võõrutamine, ja kasvatuskoha vahel, või selle vahemaa läbimise kestus.

Sööt:

selguse huvides on esitatud sööda koostis: 70 % teraviljast hõlmab 20 % otra ja 50 % muid teravilju.

Lisatakse keelatud toorainete loetelu.

Kasvatusmeetod:

lisatakse 13–17 nädala vanuste põrsaste vabapidamisala.

Lisatakse pideva valguse kättesaadavuse mõiste.

Lisatakse säte, millega tagatakse, et õlgedega varjualustes peab külmal perioodil olema kuiv ja mugav lamamisala.

On täpsustatud, et alates 17. elunädalast peab sigadel olema juurdepääs kas väikesele õuealale (vähemalt 2,6 m^2 looma kohta) või jooksualale (50 m^2 looma kohta).

Väljaviimine ja vedu tapamajja:

loomade stressi vähendamiseks ja võttes arvesse loomade heaolu:

— poegimiskoha / koha, kus toimub võõrutamine, ja kasvatuskoha vaheliseks vahemaaks märgitakse kuni 200 km või selle vahemaa läbimiseks kuni kuus tundi;

— lisatakse tapaeelne paastuperiood.

Rümpade liigitus:

lisatakse tapamajas välja valitava liha omadused ja nende omaduste kontrollimise etapp.

Lisatakse üksikasjad väliste defektide kohta, mis toovad kaasa mittevastavuse, eelkõige: puudulik karvade eemaldamine ja puudustega kamara, muljumiskohtade, kriimustuste, vereplekkide, murdude olemasolu. Rümba puhul võidakse lubada väiksemate defektide olemasolu maksimaalselt 5 % piires.

Sügavkülmutamise ja külmutamise tingimused:

lisatakse sügavkülmutamise tingimused olenevalt sellest, kas tegemist on jaotustüki või terve tükiga, ning lihatoodeteks töötlemiseks ette nähtud liha ja rasvade külmutamise tingimused

Nende toimingutega langetatakse liha ja rasvade temperatuuri.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

8. *Üksikasjad, mis tõendavad toote seotust geograafilise piirkonnaga*

Selliseid tõendeid ajakohastatakse eelkõige selleks, et:

— vähendada asjaomase jaotise mahtu

— säilitada ainult põhjendamiseks vajalikke tekstiosi.

Geograafilise piirkonna aluseks olevaid asjaolusid ei ole muudetud.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

9. *Kontrolliasutus*

Kontrolliasutusi ja nende kontaktandmeid on ajakohastatud. Kontrollikava jäetakse välja.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

10. *Märgistamisega seotud üksikasjad*

Jaotist „Märgistamine“ on muudetud vastavalt riiklikele suunistele, mille eesmärk on ühtlustada tootespetsifikaatide koostamist: olemasolev jaotis on välja jäetud ja asendatud lausega, milles on sätestatud õigusjärgsed kohustuslikud märgistuselemendid.

Jäetakse välja viide märgistusele, mille puhul kasutatakse heakskiidetud kollektiivset sertifitseerimismärki.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

11. *Riiklikud nõuded*

Jaotist „Riiklikud nõuded“ on muudetud vastavalt riigisiseste õigusaktide ja eeskirjade muudatustele. Lisatud on tabel, milles on esitatud peamised kontrollitavad elemendid ja kasutatavad hindamismeetodid.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

12. *Tootespetsifikaadi sisukord ja lisad*

Kehtiva tootespetsifikaadi sisukord ja kõik lisad jäetakse välja, kuna need ei ole tootespetsifikaadi mõistmiseks hädavajalikud.

Kõnealune muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

„Porc de la Sarthe“

ELi nr: PGI-FR-0184-AM01 – 24.4.2025

1. **Nimetus(ed) (KPN või KGT)**

„Porc de la Sarthe“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

02 – LIHA JA SÖÖDAV RUPS

3.2. *Jaotises 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Nimetusega „Porc de la Sarthe“ tähistatud liha hõlmab värsket liha, sügavkülmutatud liha või külmutatud liha, kui seda kasutatakse töödeldud lihatoodete valmistamiseks, ning sellele on iseloomulikud järgmised omadused:

— rümbad, millel puuduvad järgmised välised defektid: puudulik karvade eemaldamine ja puudustega kamara, muljumiskohtade, kriimustuste, vereplekkide, murdude olemasolu;

— tihke valge seljapekk;

— tihke ühtlaselt roosa liha.

Rümpasid turustatakse:

— tervikuna;

— poolrümbana;

— esmaste jaotustükkidena: jaotustükid (nimmetükk, abatükk, kõhutükk, kaelatükk jne);

— teiseste jaotustükkidena: kondiga või kondita liha (koot, lõik jne);

— rupsina.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Niipea kui põrsad jõuavad „Porc de la Sarthe“ kasvandusse, hakatakse nende puhul järgima spetsiaalset söötmisprogrammi vastavalt järgmistele kriteeriumidele:

— vähemalt 20 % söödaratsioonist on oder,

— viljaterade, sealhulgas odra, teraviljade, õliviljade, kaunviljade seemnete ja nendest saadud toodete kogusumma moodustab vähemalt 70 % söödaratsioonist.

Keelatud on järgmised toorained (vastavalt ELi söödamaterjalide kataloogi nomenklatuurile):

— 9.7.1 Verejahu, 9.8.1. Veretooted ja 9.11.1 Sulejahu,

— 10. Kalad ja muud veeloomad ja nendest saadud tooted.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Alates 13. elunädalast kuni tapmiseni kasvatatakse toodet „Porc de la Sarthe“ geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafiline piirkond hõlmab Sarthe'i departemangu ja seda ümbritsevaid kantoneid.

Sarthe'i departemang (72): tervikuna.

Eure-et-Loir'i departemang (28): (Les) Autels-Villevillon, Authon-du-Perche, (La) Bazoche-Gouet, Beaumont-les-Autels, Béthonvilliers, Chapelle-Guillaume, Chapelle-Royale, Charbonnières, Coudray-au-Perche, (Les) Étilleux, Luigny, Miermaigne, Moulhard, Saint-Bomer.

Indre et Loire'i departemang (37): Ambillou, Braye-sur-Maulne, Brèches, Bueil-en-Touraine, Channay-sur-Lathan, Château-la-Vallière, Chemillé-sur-Dême, Couesmes, Courcelles-de-Touraine, Épeigné-sur-Dême, Hommes, Lublé, Marcilly-sur-Maulne, Marray, Neuvy-le-Roi, Rillé, Saint-Aubin-le-Dépeint, Saint-Christophe-sur-le-Nais, Saint-Laurent-de-Lin, Saint-Paterne-Racan, Savigné-sur-Lathan, Souvigné, Villebourg, Villiers-au-Bouin.

Osaliselt hõlmatud kommuunid: Beaumont-Louestault (konkreetselt endisele Louestault' kommuunile vastav piirkond).

Loir-et-Cher'i departemang (41): Artins, Baillou, Beauchêne, Bonneveau, Cellé, Choue, Cormenon, Couëtronau-Perche, Épuisay, (Les) Essarts, Fontaine-les-Coteaux, Fortan, (Les) Hayes, Houssay, Lavardin, Lunay, Mondoubleau, Montoire-sur-le-Loir, Montrouveau, (Le) Plessis-Dorin, (Les) Roches-l'Évêque, Saint-Arnoult, Saint-Jacques-des-Guérets, Saint-Marc-du-Cor, Saint-Martin-des-Bois, Saint-Rimay, Sargé-sur-Braye, Savigny-sur-Braye, Sougé, (Le) Temple, Ternay, Troo, Vallée-de-Ronsard, Villavard, Villedieu-le-Château.

Maine-et-Loire'i departemang (49): Baracé, Baugé-en-Anjou, Durtal, Étriché, Montigné-lès-Rairies, Noyant-Villages, (La) Pellerine, (Les) Rairies.

Osaliselt hõlmatud kommuunid: Huillé-Lézigné (konkreetselt endisele Huillé kommuunile vastav piirkond), Morannes sur Sarthe-Daumeray (konkreetselt endisele Daumeray kommuunile vastav piirkond).

Mayenne'i departemang (53): Arquenay, Assé-le-Bérenger, Averton, Bais, Bannes, (La) Bazouge-de-Chemeré, Bazougers, Beaumont-Pied-de-Boeuf, Bierné-les-Villages, (Le) Bignon-du-Maine, Blandouet-Saint Jean, Bouère, Bouessay, Boulay-les-Ifs, (Le) Buret, Champfrémont, Champgenéteux, Châtelain, Chémeré-le-Roi, Cossé-en-Champagne, Coudray, Courcité, Crennes-sur-Fraubée, (La) Cropte, Daon, Évron, Gennes-Longuefuye, Gesvres, Grez-en-Bouère, Hambers, Izé, Jublains, Livet, Loupfougères, Maisoncelles-du-Maine, Meslay-du-Maine, Mézangersz, Neau, Pré-en-Pail-Saint-Samson, Préaux, Ravigny, Ruillé-Froid-Fonds, Saint-Aubin-du-Désert, Saint-Brice, Saint-Charles-la-Forêt, Saint-Cyr-en-Pail, Saint-Denis-d'Anjou, Saint-Denis-du-Maine, Saint-Georges-le-Fléchard, Saint-Georges-sur-Erve, Saint-Germain-de-Coulamer, Saint-Léger, Saint-Loup-du-Dorat, Saint-Mars-du-Désert, Saint-Pierre-des-Nids, Saint-Pierre-sur-Erve, Saint-Thomas-de-Courceriers, Sainte-Gemmes-le-Robert, Sainte-Suzanne-et-Chammes, Saulges, Thorigné-en-Charnie, Torcé-Viviers-en-Charnie, Trans, Vaiges, Val-du-Maine, Villaines-la-Juhel, Villepail, Villiers-Charlemagne, Vimartin-sur-Orthe, Voutré.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Seos põhineb toote „Porc de la Sarthe" mainel, mis tuleneb sealiha ja teravilja tootmise ajaloolisest traditsioonist, mis tagab lihale iseloomulikud omadused. Liha „Porc de la Sarthe" sobib oma omaduste tõttu kasutamiseks tuntud lihatoodetes, näiteks *rillette*„ides.

Sarthe on departemang Prantsusmaa lääneosas Pays de la Loire'i piirkonnas, mille halduskeskus on Le Mans. See on osa vanast Maine'i provintsist, mida ääristavad Armorica massiiv ja Pariisi nõgu. 19. sajandil oli ka Pariisi geograafiline lähedus tegur, mis soodustas pealinna suunatud sealihakaubanduse väljakujunemist.

Sarthe on Île-de-France'i, Normandia, Bretagne'i ja Keskpiirkonna ristumiskohal asuv üleminekuala, mis hõlmab peamiselt tasandikupiirkonda, mida ümbritseb 20–300 meetri kõrgune edelasse avanev looduslik amfiteater. Piirkonna mahe ja mõõdukas kliima (aasta keskmine temperatuur 12 °C, esinevad mõned üksikud külmad päevad) on seotud mere mõjuga (aastane sademete hulk 600–800 mm), mis soodustab jätkuvalt laialt levinud hekiridade ja metsade kasvu.

Lisaks kliimale ja regulaarsele sademete hulgale (kuu keskmine 57 mm, väike sademete erinevus talvel ja suvel) on Sarthe'il väga tihe hüdrograafiline võrgustik, mis hõlmab ligi 4 000 km ulatuses vooluveekogusid, mis ümbritsevad kolme olulisemat jõge: Sarthe, Loir ja Huisne. Kõik need tingimused koos võimaldavad põllukultuuride, eelkõige teravilja suurt mitmekesisust. Sarthe'i peetakse selle mitmekesiste põllumajandusmaastike tõttu Prantsusmaa mikromaailmaks, kus ajalooliselt on vaheldunud teravilja- ja rohukasvatuse perioodid, mis soodustavad loomakasvatuse arengut.

Sarthe'i sealihatootmist, mis on ajalooliselt levinud peaaegu kõigis põllumajanduslikes majapidamistes, on pikka aega iseloomustanud algupärased kasvatusmeetodid. 18. sajandil oli enamikus taludes ja väiketaludes (*bordages*) väike arv sigu, millega kaeti suurem osa lihatarbimisest. „Sead olid domineerivad kariloomad; põllumehed kasvatasid ja nuumasid neid märkimisväärsel hulgal." Neid müüdi Mayet", Le Lude'i, Château du Loiri ja Le Mansi laatadel ja turgudel. See oli renditalunike peamine elatusvahend; paljudel juhtudel kaeti nende loomade müügiga talu ülalpidamine (ajaloolised uuringud Mayet' kantoni kohta, Le Mans 1859, P. Legeay, lk 39, Sarthe'i departemangu arhiiv – F95, Médiathèque du Mans – Maine 2241). Sigu kasvatati traditsioonilistes *soue*„des, mis on madalad ehitised, kus nuumati väikest arvu sigu. *Soue* hõlmas väikest piiratud õueala, kus sead said ringi liikuda. 19. sajandil hoogustus sealihakasvatus, eriti liivase pinnasega piirkondades, kus kartulikasvatus võimaldas loomi nuumata. Algselt inglise õlletehastele mõeldud otra toodeti departemangus suurtes kogustes ja see tagas loomade nuumamise.

Kohalikud turud olid tuntud kogu piirkonnas (ajaloolised uuringud Mayet" kantoni kohta, Le Mans 1859, lk 39, Sarthe'i departemangu arhiiv – F95, Médiathèque du Mans – Maine 2241) ning suure osa põllumajandustootjate sissetulekust moodustas sealiha. Areng oli nii ulatuslik, et Sarthe'i põllumajandustootjad pidid ostma põrsaid naaberpiirkondadest, eelkõige Alam-Maine'ist Mayenne'i departemangus (Le Bas Maine, R. Musset, 1978, lk 369).

Alates 1985. aastast vormistasid Sarthe'i põllumajandustootjad ametlikult sigade vabapidamismeetodid, alustades 1986. aastal emistest (seakasvatusega seotud põllumajanduse arendamise ühendus, uudiskiri nr 34, Sarthe'i põllumajanduskoda, 1986, lk 4), ja jätkasid seejärel 1988–1989. aastal nuumsigadega. 1988. aastal kasvatati Sarthe'is juba 14 % emistest aasadel, kusjuures departemangust sai selles valdkonnas teerajaja.

Toote „Porc de la Sarthe" valmistamiseks kasutatavate sigade kasvatajad säilitavad vabas õhus kasvatamise meetodeid ning on hiljuti lisanud oma tavadesse juurdepääsu vabapidamisalale. Väikesed õuealad, vabapidamisalad ja avatud aasad võimaldavad toote „Porc de la Sarthe" valmistamiseks kasutatavatele sigadele juurdepääsu välitingimustele.

Sarthe'i tootmispiirkonda iseloomustab teravilja tugev kohalolek, mis on võimaldanud piirkonnas loomakasvatust arendada ja säilitada. Tänapäevani sõltub sigade „Porc de la Sarthe" nuumamine endiselt teravilja kasutamisest, kusjuures söödas moodustab märkimisväärse osa oder (vähemalt 20 %), mis on sellele piirkonnale omane.

Tootele „Porc de la Sarthe" on iseloomulik eriline lihakvaliteet, mis on seotud vastava kasvatusmeetodiga. Liha on tihke ja läbikasvanud, tailiha on ühtlaselt roosa ning rasv on valge ja tihke.

Liha omadused tulenevad eelkõige traditsioonilistest kasvatustingimustest:

— vähemalt kuuekuuline kasvatusperiood;

— teraviljarikas ja suure odrasisaldusega sööt;

— sigade juurdepääs välitingimustele nuumamisetapil.

Sigade füüsiline koormus koos juurdepääsuga välitingimustele ja tapavanus aitavad muuta liha tihkeks ja läbikasvanuks, liha iseloomustab ühtlaselt roosa värvus ja hästiarenenud lihaskond (Review: Pork quality attributes from farm to fork. Part I. Carcass and fresh meat, Lebret ja Candek-Potokar, Anima, 16. köite 1. lisa, veebruar 2022).

Odra osakaal söödaratsioonis ja rümpade valik määravad ära rasvade kvaliteedi. Oder sisaldab vähem kui teised teraviljad küllastumata rasvhappeid, eriti linoolhapet, (Morand-Fehr ja Tran, 2001 ning Ampuero Kragten jt, 2014). See tagab valge ja tihke searasva, mis tähendab, et selle sulamistemperatuur on kõrge. Need tehnilised omadused aitavad kaasa liha maitsele, küpsetuskindlusele ja töödeldud toodetes kasutamise sobivusele.

Toode „Porc de la Sarthe“ on piirkonna pikaajalise sealihatootmise traditsiooni tulemus, mida on mõjutanud Pariisi kui suure tarbimispiirkonna geograafiline lähedus ja ajaloolised kaubandussidemed sellega. Sarthe'i piirkonna looduslikud ja inimtegurid on võimaldanud toota eriliste omadustega sealiha, mis selgitab ka sealiha laialdast kasutamist lihatöötluses.

Näiteks soosib tootmispiirkonna pehme kliima kasvatusmeetodeid, mille puhul loomadele võimaldatakse juurdepääs õue. Lisaks on tegemist merelise mõjuga mõõduka kliimaga ning vett on aasta ringi piisavalt, olgu siis tänu sademetele või jõgedele. Need tegurid on ajalooliselt võimaldanud regulaarset teraviljatootmist, mis tagab ka sööda kariloomadele. Odra kasutamine nuumamisetapis, seda erinevalt Lõuna-Prantsusmaast, kus kasutatakse maisi, annab tootele erilise rasvaprofiili.

Vastavalt 2022. aasta uuringule (CO FRESHi uuring) on toote „Porc de la Sarthe“ kasvatusmeetoditest tulenevad eriomadused eriti hinnatud käsitöönduslike tootjate hulgas, kes valmistavad *rillette*„e – piirkonna peamist töödeldud lihatoodet.

Sealiha „Porc de la Sarthe“, mida peamiselt kasutatakse lihatoodetes, on alates 1990. aastatest kajastatud mitmesugustes käsitööndusliku toidu valmistajate ja lihunike väljaannetes ja ülevaadetes, näiteks Laurent Berthier“ tootest „Porc de la Sarthe“ valmistatud kodune *rillette*, keda on selle eest pärjatud ka mitme kuldmedaliga (Face à face: Rillettes ou pâté? Le Monde, 16. juuli 2019). Paljud liha soolamise sektorid kasutavad seda oma toodetes. 1993. aastal loodi Solesmes'is täielikult selle liha töötlemisele pühendunud ettevõte nimega Les Charcuteries du Terroir Sarthois, mille juhttoode on *rillette* (La Tribune de la Sarthe (peanõukogu ajakiri) nr 30, november 1993). Tänapäeval on toode „Porc de la Sarthe“ jätkuvalt piirkonna lihatöötlemisettevõtete jaoks oluline tarneallikas (CO FRESHi uuring ning https://www.papillesetpupilles.fr/2021/10/comment-faire-des-rillettes-du-mans-la-recette-authentique.html/).

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-52bd4bf5-e6dc-44d2-a56c-99be231baab6