Publikacja powiadomienia dotyczącego zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/3836)

POWIADOMIENIE DOTYCZĄCE ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Porc de la Sarthe"

Nr UE: PGI-FR-0184-AM01 – 24.4.2025

1. **Nazwa produktu**

„Porc de la Sarthe"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☒ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (PG)

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerstwo Rolnictwa i Suwerenności Żywnościowej)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wniosek o zmianę specyfikacji ChOG „Porc de la Sarthe" nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej „zmianą na poziomie Unii", która:

a) nie polega na zmianie nazwy chronionego oznaczenia geograficznego;

b) nie stwarza ryzyka unieważnienia związku z obszarem geograficznym;

c) nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami przy wprowadzaniu produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

7. **Opis zatwierdzonej zmiany standardowej/zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego*

W punkcie „Właściwy organ państwa członkowskiego" dodano dane kontaktowe Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de la qualité et de l'origine – INAO) zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2024/1143.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

2. *Grupa składająca wniosek*

Zaktualizowano numer telefonu i adres e-mail AVFL, grupy zrzeszającej podmioty gospodarcze składające wniosek o ChOG. Ponadto przeredagowano opis jej składu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. *Typ produktu*

Ze specyfikacji produktu usunięto punkt dotyczący rodzaju produktu, uprzednio określony jako klasa.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

4. *Opis produktu*

Dodano następujące prezentacje produktów: kawałki główne i kawałki mniejsze.

Do kawałków, które mogą korzystać z ChOG, dodano również podroby.

Dopuszczono głębokie mrożenie w celu prezentacji kawałków, dopuszczono również mrożenie mięsa i tłuszczów, które mają być przetwarzane na produkty mięsne.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

5. *Opis obszaru geograficznego*

Z etapów, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, usunięto ubój.

Wykaz gmin na obszarze geograficznym zaktualizowano w celu dostosowania go do oficjalnego kodu geograficznego z 2024 r. zgodnie z wymogami krajowymi.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

6. *Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego*

Dodano tabelę zawierającą dowody dotyczące identyfikowalności w odniesieniu do każdego etapu produkcji.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

7. *Metoda produkcji*

Transport prosiąt z miejsca oproszenia/chowu w okresie po odsadzeniu:

W celu ograniczenia stresu młodych zwierząt dodano maksymalną odległość lub maksymalny czas transportu między miejscem oproszenia/chowu w okresie po odsadzeniu a miejscem chowu.

Pasza:

Dla większej jasności przedstawiono podział paszy: 70 % zboża dzieli się na 20 % jęczmienia i 50 % innych zbóż.

Dodano wykaz zakazanych surowców.

Metoda chowu:

Dodano obszar wolnego wybiegu dla prosiąt w wieku 13–17 tygodni.

Dodano koncepcję stałego dostępu do światła.

Dodano przepis gwarantujący, że pomieszczenia hodowlane wyłożone słomą muszą mieć suchą i wygodną powierzchnię do leżenia w zimne dni.

Określono, że od 17 tygodnia życia świnie muszą mieć dostęp do małego podwórza zewnętrznego (co najmniej 2,6 m^2 na zwierzę) lub do wybiegu (50 m^2 na zwierzę).

Wywóz i transport do ubojni:

W celu ograniczenia stresu zwierząt oraz uwzględnienia ich dobrostanu:

— dodano maksymalną odległość 200 km lub maksymalny czas sześciu godzin transportu między miejscem oproszenia/chowu w okresie po odsadzeniu a miejscem chowu.

— dodano okres postu przed ubojem.

Klasyfikacja tusz:

Dodano właściwości mięsa wybieranego w ubojni oraz etap, na którym sprawdza się te właściwości.

Dodano szczegółowe informacje dotyczące wad w wyglądzie powodujących odrzucenie, w szczególności: wad podczas usuwania szczeciny i skóry, siniaków, zadrapań, krwawych plam, złamań. Dopuszczono maksymalną tolerancję 5 % w przypadku drobnych wad tuszy.

Warunki głębokiego mrożenia i mrożenia:

Dodano warunki głębokiego mrożenia, w zależności od tego, czy kawałki są całe czy w porcjach, oraz warunki mrożenia mięsa i tłuszczów, które mają być przetwarzane na produkty mięsne.

Czynności te odbywają się w ramach spadku temperatury mięsa i tłuszczów.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. *Elementy uzasadniające związek z obszarem geograficznym*

Zaktualizowano dowody, w szczególności w celu:

— zmniejszenia rozmiaru tego punktu

— pozostawienia wyłącznie części, które są potrzebne do celów demonstracyjnych.

Podstawa obszaru geograficznego nie została zmieniona.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

9. *Organ kontrolny*

Zaktualizowano informacje dotyczące organów kontrolnych i ich dane kontaktowe. Usunięto plan kontroli.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

10. *Szczegóły dotyczące etykietowania*

Punkt „Etykietowanie” zmieniono zgodnie z instrukcjami obowiązującymi na szczeblu krajowym, które mają na celu ujednolicenie redagowania specyfikacji produktów: usunięto dotychczasowy akapit i zastąpiono go zdaniem określającym elementy wynikające z wymogów prawa.

Usunięto odniesienie do etykietowania za pomocą zatwierdzonego wspólnego znaku certyfikującego.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

11. *Wymagania krajowe*

Punkt „Wymagania krajowe” zmieniono zgodnie ze zmianami w ustawodawstwie i przepisach krajowych. Dodano tabelę przedstawiającą główne pozycje podlegające kontroli oraz metody oceny, które należy stosować.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

12. *Spis treści i załączniki do specyfikacji produktu*

Usunięto spis treści i wszystkie załączniki do obowiązującej specyfikacji produktu, ponieważ nie są one niezbędne do zrozumienia specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Porc de la Sarthe”

Nr UE: PGI-FR-0184-AM01 – 24.4.2025

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Porc de la Sarthe”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Mięso „Porc de la Sarthe” jest świeże, głęboko mrożone lub mrożone, jeżeli jest wykorzystywane do wytwarzania przetworzonych produktów mięsnych i ma następujące właściwości:

— tusze nie mają wad w wyglądzie: wad podczas usuwania szczeciny i skóry, siniaków, zadrapań, krwawych plam, złamań;

— biała i zwarta słonina grzbietowa;

— zwarte mięso o jednolicie różowym kolorze.

Tusze wprowadza się do obrotu:

— w całości;

— jako półtusze;

— jako kawałki podstawowe: kawałki (schab, łopatka, boczek, karkówka itp.);

— jak kawałki mniejsze: mięso z kośćmi lub bez kości (pieczenie, kotlety itp.);

— jako podroby.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Z chwilą dotarcia do gospodarstwa produkującego „Porc de la Sarthe” prosięta zostają objęte specjalnym programem karmienia zgodnie z następującymi kryteriami:

— jęczmień stanowi co najmniej 20 % dawki pokarmowej,

— suma ziaren zbóż, w tym jęczmienia, innych zbóż, owoców oleistych, nasion roślin strączkowych i produktów z nich otrzymanych, stanowi co najmniej 70 % dawki pokarmowej.

Zakazane jest stosowanie następujących surowców (na podstawie nomenklatury unijnego katalogu materiałów paszowych):

— 9.7.1 Mączka z krwi, 9.8.1. Produkty z krwi i 9.11.1 Mączka z piór;

— 10. Ryby, inne zwierzęta wodne i ich produkty pochodne.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Od 13 tygodnia życia świnie „Porc de la Sarthe” są hodowane na wyznaczonym obszarze geograficznym aż do ich transportu do ubojni.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje departament Sarthe i otaczające go kantony.

Departament Sarthe (72): w całości.

Departament Eure-et-Loir (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.

Departament Indre et Loire (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.

Gminy należące częściowo: Beaumont-Louestault (w szczególności obszar odpowiadający dawnej gminie Louestault).

Departament Loir-et-Cher (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.

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

Gminy należące częściowo: Huillé-Lézigné (w szczególności obszar odpowiadający dawnej gminie Huillé), Morannes sur Sarthe-Daumeray (w szczególności obszar odpowiadający dawnej gminie Daumeray).

Departament Mayenne (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. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek ten opiera się na renomie „Porc de la Sarthe" wynikającej z historycznej tradycji produkcji wieprzowiny i zboża, która nadaje mięsu jego szczególne właściwości. Właściwości mięsa „Porc de la Sarthe" sprawiają, że nadaje się ono do wytwarzania uznanych produktów mięsnych, takich jak *rillettes*.

Sarthe jest departamentem na zachodzie Francji, w regionie Pays de la Loire, którego prefekturą jest Le Mans. Stanowi część starej prowincji Maine, otoczonej przez Masyw Armorykański i Basen Paryski. W XIX wieku bliskość geograficzna Paryża była również czynnikiem sprzyjającym rozwojowi handlu wieprzowiną ze stolicą.

Departament Sarthe jest położony na pograniczu regionów Île-de-France, Normandii, Bretanii i Centralnego i składa się głównie z nizinnego obszaru zamkniętego naturalnym amfiteatrem o wysokości od 20 do 300 m n.p.m. z otwarciem na południowy zachód. Jego łagodny i umiarkowany klimat (średnia roczna temperatura 12 °C i niewielka liczba zimnych dni) znajduje się pod wpływem klimatu morskiego (600–800 mm opadów rocznie) i sprzyja krajobrazom typu „bocage" i lasom, które nadal są tu powszechne.

Oprócz wspomnianych właściwości klimatycznych i regularnych opadów (średnia miesięczna wynosi 57 mm przy niewielkich różnicach w opadach między zimą a latem) departament Sarthe charakteryzuje się bardzo gęstą siecią hydrograficzną obejmującą blisko 4 000 km cieków wodnych i opartą na trzech głównych rzekach: Sarthe, Loir i Huisne. Łącznie warunki te sprzyjają dużej różnorodności upraw, zwłaszcza zbóż. Departament Sarthe jest postrzegany jako „Francja w miniaturze" ze względu na różnorodność krajobrazów rolniczych, które w przeszłości wykorzystywano naprzemiennie do uprawy zbóż i trawy, co sprzyjało rozwojowi produkcji zwierzęcej.

Produkcja wieprzowiny w Sarthe, którą historycznie prowadzono praktycznie we wszystkich gospodarstwach, od dawna wyróżnia się tradycyjnymi metodami chowu. W XVIII wieku większość gospodarstw i „bordages" (małych gospodarstw) utrzymywała niewielką liczbę świń, które zaspokajały większość zapotrzebowania na mięso. „Świnie były dominującymi zwierzętami gospodarskimi; rolnicy prowadzili ich chów i tuczyli je w ogromnych ilościach. Następnie sprzedawano je na targach i rynkach w Mayet, Le Lude, Château du Loir i Le Mans. Był to główne źródło dochodów rolników będących dzierżawcami; w wielu przypadkach sprzedaż tych zwierząt pozwalała na utrzymanie gospodarstwa" (badania historyczne dotyczące kantonu Mayet, Le Mans 1859, P. Legeay, s. 39, archiwa departamentalne Sarthe – F95, Médiathèque du Mans – Maine 2241). Świnie utrzymywano w tradycyjnych *soues*, małych budynkach umożliwiających tucz niewielkiej liczby sztuk. Te *soues* obejmowały małe podwórza zewnętrzne, na których świnie mogły się przechadzać. W XIX wieku rozpoczął się profesjonalny chów świń, zwłaszcza w regionach o glebach piaszczystych, gdzie uprawa ziemniaka umożliwiła tuczenie zwierząt. Jęczmień, pierwotnie przeznaczony dla browarów angielskich, uprawiano w departamencie w dużych ilościach i wykorzystywano do tuszu końcowego.

Lokalne rynki cieszyły się renomą w całym regionie (badania historyczne dotyczące kantonu Mayet, Le Mans 1859, s. 39, archiwa departamentalne Sarthe – F95, Médiathèque du Mans – Maine 2241), a wieprzowina odpowiadała za znaczną część dochodów rolników. Rozwój był do tego stopnia dynamiczny, że rolnicy z Sarthe musieli kupować prosięta w sąsiednich regionach, w szczególności w Dolnym Maine w departamencie Mayenne (Le Bas Maine, R. Musset, 1978, s. 369).

Od 1985 r. rolnicy z Sarthe sformalizowali metody chowu świń na wolnym wybiegu, począwszy od loch w 1986 r. (GDA [Związek Rozwoju Rolnictwa] dla wieprzowiny, biuletyn nr 34, Izba Rolnicza w Sarthe, 1986, s. 4), a następnie dla tuczników w latach 1988–89. W 1988 r. 14 % loch w Sarthe hodowano już na polach, a departament stał się pionierem w tej dziedzinie.

Rolnicy produkujący „Porc de la Sarthe" chronią techniki chowu na wolnym powietrzu i niedawno dodali do swoich praktyk dostęp do wybiegów. Małe podwórza, wybiegi lub otwarte pola zapewniają świniom „Porc de la Sarthe" dostęp do otwartej przestrzeni.

Obszar produkcji Sarthe charakteryzuje się dużymi uprawami zboża, co umożliwiło rozwój i utrzymanie hodowli zwierząt gospodarskich na tym obszarze. Do dnia dzisiejszego tucz świń „Porc de la Sarthe" nadal opiera się na wykorzystaniu w paszy zbóż, z czego znaczną częścią (co najmniej 20 %) jest jęczmień, co jest specyficzne dla tego regionu.

„Porc de la Sarthe" charakteryzuje się szczególną jakością mięsa powiązaną z metodą chowu. Mięso jest zwarte i dojrzałe, chude mięso jest jednolicie różowe, a tłuszcz jest biały i zwarty.

Jego właściwości opierają się w szczególności na tradycyjnych warunkach chowu:

— okres chowu wynoszący co najmniej 6 miesięcy;

— pasza bogata w zboża, z dużą zawartością jęczmienia;

— dostęp świń do swobodnego wybiegu na etapie tuczu końcowego.

Aktywność fizyczna świń, które mają dostęp do swobodnego wybiegu, oraz wiek w momencie uboju przyczyniają się do tego, że mięso staje się zwarte i dojrzałe, o jednolicie różowej barwie i lepiej rozwiniętych mięśniach (Przegląd: atrybuty jakości wieprzowiny od pola do stołu. Część I. Tusze i świeże mięso, Lebret i Candek-Potokar, Anima, tom 16 suplement 1, luty 2022 r.).

Udział jęczmienia w dawce pokarmowej oraz wybór tusz decydują o jakości tłuszczów. Zwłaszcza jęczmień cechuje się niższym odsetkiem nienasyconych kwasów tłuszczowych, w szczególności kwasu linolowego, w porównaniu z innymi zbożami (Morand-Fehr et Tran, 2001, oraz Ampuero Kragten i in., 2014). Dzięki temu tłuszcz wieprzowy jest biały i zwarty, co oznacza, że ma wysoką temperaturę topnienia. Te właściwości techniczne przyczyniają się do smaku, zwartości podczas gotowania i zdatności mięsa do wytwarzania produktów przetworzonych.

„Porc de la Sarthe" stanowi rezultat długiej tradycji produkcji wieprzowiny w regionie, a także bliskości geograficznej do charakteryzującego się dużą konsumpcją obszaru Paryża i historycznych powiązań handlowych z tym obszarem. Czynniki naturalne i ludzkie obszaru Sarthe umożliwiły produkcję wieprzowiny o szczególnych właściwościach, które tłumaczą powszechne stosowanie wieprzowiny w przetwórstwie mięsa.

Na przykład łagodny klimat obszaru produkcji sprzyja metodom chowu z dostępem do wybiegu. Ponadto klimat jest umiarkowany ze względu na wpływ morza, a przez cały rok zasoby wody są wystarczające, zasilane z opadów deszczu lub z rzek. Czynniki te historycznie umożliwiały regularną produkcję zbóż, które stanowią paszę dla zwierząt gospodarskich. Stosowanie jęczmienia na etapie tuczu końcowego, w przeciwieństwie do południa Francji, gdzie stosuje się kukurydzę, skutkuje wyjątkową charakterystyką tłuszczu.

Zgodnie z badaniem przeprowadzonym w 2022 r. (badanie CO FRESH) szczególne właściwości mięsa „Porc de la Sarthe", które wynikają z metod chowu, cieszą się renomą wśród rzemieślniczych producentów *rillettes*, głównego przetworzonego produktu mięsnego w regionie.

Mięso „Porc de la Sarthe", które głównie przetwarza się na produkty mięsne, od lat 90. XX wieku było przedmiotem różnych publikacji i recenzji rzemieślników i rzeźników, takich jak Laurent Berthier, wielokrotnie nagradzany złotym medalem za jego domowe rillettes „Porc de la Sarthe" (Face à face: Rillettes ou pâté? Le Monde, 16 lipca 2019 r.). Wiele gałęzi przemysłu przetwórczego wybrało to mięso do wytwarzania swoich produktów. W 1993 r. w Solesmes powstało przedsiębiorstwo zajmujące się wyłącznie przetwórstwem „Porc de la Sarthe", której flagowym produktem są *rillettes* (La Tribune de la Sarthe, magazyn Rady Generalnej, nr 30, listopad 1993 r.). Obecnie „Porc de la Sarthe" nadal stanowi znaczące źródło dostaw dla przedsiębiorstw przetwórstwa mięsnego w regionie (badanie COFRESH i https://www.papillesetpupilles.fr/2021/10/comment-faire-des-rillettes-du-mans-la-recette-authentique.html/).

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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