C/2024/7445

16.12.2024

Publicación de una comunicación relativa a la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/7445)

La presente Comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Champagne»

PDO-FR-A1359-AM05

Fecha de la comunicación: 1.10.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Encepamiento

En el capítulo I, punto V, apartado 2, letra b), del pliego de condiciones, se añade el apartado siguiente:

«Para fomentar un menor uso de insumos fitosanitarios en los lugares colindantes con zonas pobladas/urbanizadas, las superficies plantadas con la variedad *voltis B* y situadas a una distancia inferior a veinte metros de los lugares a que se refieren el artículo L253-7-1, el artículo L253-7, apartado I, y el artículo L253-8, apartado III, del Código Rural y de Pesca Marítima de Francia no se tendrán en cuenta en el cálculo de las superficies cultivadas con variedades "de interés a efectos de adaptación", dentro del límite del 5 % aplicable a la superficie de la explotación declarada en la DOC.».

El comité nacional competente del Institut national de l'origine et de la qualité ha decidido autorizar, para las denominaciones que lo soliciten, la posibilidad de introducir variedades adaptadas al cambio climático o a las expectativas de la sociedad en cuanto al uso de productos fitosanitarios.

La introducción de este tipo de variedades en un pliego de condiciones está sujeta a determinadas normas, en particular en cuanto a la proporción máxima de su cultivo. Las plantaciones de variedades resistentes a las principales enfermedades de la vid en los lugares colindantes con zonas pobladas/urbanizadas no se tendrán en cuenta al calcular dicha proporción.

La modificación no afecta al documento único.

2. Reserva de una parte de la cosecha

En el capítulo I, punto VIII, apartado 3, del pliego de condiciones, el párrafo primero se modifica como sigue: la cifra «8 000» se sustituye por «10 000».

El volumen máximo de vinos de base que un operador podrá reservar se eleva a 10 000 kilogramos de uvas por hectárea de superficie de producción.

Este aumento permite atenuar las consecuencias de las variaciones interanuales e interregionales de los rendimientos; estas fluctuaciones son cada vez más frecuentes debido no solo al cambio climático, sino también a la tendencia a la baja del rendimiento agronómico causada por el envejecimiento del viñedo y la evolución de las técnicas (cubiertas vegetales, limitación de los insumos...).

Esta modificación no afecta al documento único.

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. **Disposiciones relativas a los envases**

El capítulo I, punto IX, apartado 3, letra a), del pliego de condiciones se modifica como sigue:

— Se añade al primer párrafo la mención «que podrán trasvasarse» para despejar toda ambigüedad sobre el hecho de que los vinos embotellados de un volumen inferior a 75 centilitros o superior a 150 centilitros también pueden comercializarse en la botella en la que se haya producido la toma de espuma.

Se modifica el punto 9 del documento único.

— Se modifica el segundo párrafo añadiendo la mención «en la zona delimitada» para garantizar la coherencia con la redacción empleada al definir las etapas que deben llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada.

Esta modificación no afecta al documento único.

— Se añade un tercer párrafo con las siguientes disposiciones para regular las operaciones de trasvase:

«Toda instalación de trasvase deberá cumplir las siguientes condiciones:

— La instalación deberá disponer de un sistema isobárico que permita el trasvase de los vinos por contrapresión. El operador deberá estar en posesión de un certificado de seguridad alimentaria para el gas o los gases de contrapresión.

— La instalación utilizará las herramientas necesarias para el seguimiento de las operaciones.

— La instalación deberá contar con uno o varios dispositivos de enfriamiento que permitan llenar los vinos en el recipiente definitivo a una temperatura inferior o igual a 5 °C.».

Esta modificación no afecta al documento único.

4. **Seguimiento y control de las operaciones de trasvase**

En el capítulo II, punto I, del pliego de condiciones, se añade la siguiente obligación de declaración:

«6.º Declaración de trasvase

El poseedor de los lotes trasvasados enviará una declaración de trasvase al organismo de defensa y gestión, a más tardar en las cuarenta y ocho horas siguientes a la finalización de la operación.

En esta declaración se indicará el volumen antes y después de las operaciones de trasvase, el tipo de recipientes y, en su caso, los requisitos particulares de los productos trasvasados.».

Esta obligación de declaración permite el seguimiento y el control de las operaciones de trasvase.

Esta modificación no afecta al documento único.

En el capítulo II, punto II, del pliego de condiciones, se añade la siguiente obligación:

«3.º Registro de trasvase:

El operador que lleve a cabo el trasvase deberá llevar obligatoriamente un registro, que se completará a medida que avance el proceso.

En este registro se indicará, para cada operación:

— la fecha y la hora en que comenzó la operación;

— el control de la temperatura a lo largo de todo el proceso;

— el control del embotellado isobárico;

— el volumen antes y después de las operaciones de trasvase;

— el tipo de recipientes;

— los requisitos particulares de los productos trasvasados.».

El objetivo de este registro obligatorio es permitir el seguimiento y el control de las operaciones de trasvase.

Esta modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Champagne

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

5. Vino espumoso de calidad

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos son vinos espumosos de calidad rosados y blancos. Presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 9 %. Tras el enriquecimiento, los vinos no rebasan, después de la toma de espuma, un grado alcohólico volumétrico total del 13 %. Los demás criterios analíticos cumplen los valores fijados por la normativa europea.

Los vinos pueden ser blancos [elaborados a partir del ensamblaje de uvas blancas y uvas negras, elaborados exclusivamente con uvas blancas (*blanc de blancs*), o exclusivamente con uvas tintas (*blanc de noirs*)] o rosados (obtenidos mediante ensamblaje o sangrado), elaborados a partir de uvas procedentes de uno o varios municipios. Pueden ser de añada o no. Todos los vinos tienen un punto común: su acidez, que garantiza su frescura y su aptitud para el envejecimiento. Los vinos más jóvenes presentan notas de una gran frescura: flores y frutas blancas, cítricos, notas minerales. Los vinos maduros ofrecen una gama de aromas más redondos: frutas amarillas, frutas cocidas, especias. Los vinos denominados «de plenitud», los más evolucionados, desvelan profundos aromas terciarios: frutas confitadas, sotobosque, torrefacción. En los vinos jóvenes, la efervescencia, seña de identidad del «Champagne», es constante y persistente. Con la edad, disminuye para ser más delicada y más cremosa.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: en miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Densidad de plantación — Disposiciones generales

Práctica de cultivo

Las viñas deben plantarse con una separación entre las hileras no superior a 2,00 metros.

La separación entre los pies en una misma hilera oscila entre 0,70 metros y 1,50 metros.

La suma de la separación entre las hileras y de la separación entre los pies en una misma hilera no puede ser superior a 3,00 metros.

Queda prohibida cualquier transformación de la parcela que dé lugar a un cambio de densidad de plantación hasta el arranque de esta.

2. Densidad de plantación — Disposiciones particulares

Práctica de cultivo

Para permitir el paso de maquinaria adaptada, las parcelas

— con una pendiente superior al 35 %, o

— con una pendiente superior al 25 % asociada a una inclinación superior al 10 %,

podrán presentar pasajes, con una anchura comprendida entre 1,50 y 3 metros, con una frecuencia máxima de uno cada seis hileras. En este caso, la suma de la separación entre las otras hileras y de la separación entre pies en una misma hilera no puede ser superior a 2,30 metros.

3. Normas de poda

Práctica de cultivo

Se prohíbe cualquier solapamiento entre pies, así como cualquier superposición de ramas con frutos. El número de yemas francas debe ser inferior o igual a dieciocho yemas por metro cuadrado. La poda debe efectuarse a más tardar antes de la fase fenológica (F) 12 de Lorentz, es decir, cuatro hojas extendidas.

Las viñas se podan siguiendo las técnicas siguientes:

— poda Chablis,

— poda en cordón (de Royat),

— poda del valle del Marne,

— poda Guyot simple, Guyot doble y Guyot asimétrica.

Queda prohibido cualquier medio que no permita la cosecha de racimos de uvas enteros.

4. Práctica enológica específica

Práctica enológica específica:

Está prohibido el uso de trozos de madera.

Durante la operación de enriquecimiento, el aumento del volumen del mosto en fermentación utilizado no podrá ser superior al 1,12 %, para un aumento del 1 % del grado alcohólico volumétrico.

Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a nivel comunitario y en el código rural.

Los vinos son elaborados exclusivamente por segunda fermentación en botellas de vidrio.

5.2. *Rendimientos máximos*

Rendimiento límite

15 500 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación y la elaboración de los vinos, incluidos la crianza y el envasado, tienen lugar en los territorios delimitados en el artículo 17 de la Ley de 6 de mayo de 1919.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Arbane B

Chardonnay B

Meunier N

Petit meslier B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Voltis B

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

8.1. *Información sobre la zona geográfica — Factores naturales*

— Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona geográfica está situada en el noreste del territorio francés y abarca municipios de los departamentos de Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne y Seine-et-Marne.

Las parcelas, delimitadas con precisión para la vendimia, forman parte de un paisaje caracterizado por un viñedo de ladera asentado en las cuestas del este de la cuenca parisina, estructuras geomorfológicas imponentes:

— la Côte d'Ile-de-France en el Marne, así como las pendientes de los valles asociados, que comprenden de norte a sur la montaña de Reims, el valle del Marne (que se prolonga en el sur de Aisne hasta Seine-et-Marne), la Côte des Blancs y la Côte du Sézannais en el caso de los sectores más emblemáticos;

— la Côte de Champagne con el Vitryat de Marne y el sector de Aube de Montgueux;

— la Côte des Bar entrecortada por múltiples valles, que reúne el Bar-sur-Aubois al este y el Bar-Séquanais al oeste, en Aube y Haute-Marne.

Este relieve típico de cuesta, con sus valles adyacentes, presenta laderas expuestas al este y al sur, a veces al norte como en el caso de la montaña de Reims septentrional y la margen izquierda del valle del Marne.

Los frentes de la cuesta están constituidos por capas duras de piedra caliza o de creta. Las pendientes de las laderas son yesosas, margosas o arenosas, más blandas, despejadas por la erosión y recubiertas de productos de coluvión procedentes de los frentes de cuesta de cobertura.

El viñedo de Champaña está situado en la zona septentrional. Está expuesto a una doble influencia climática:

— oceánica, que proporciona agua en cantidades regulares con contrastes térmicos estacionales suaves;

— continental, responsable de heladas a veces destructivas y de una insolación favorable en verano.

8.2. *Información sobre la zona geográfica — Factores humanos*

Ya en la antigüedad, en el siglo IX, la viña se encontraba bien asentada en Champaña tras el desarrollo de la viticultura monástica. La peculiaridad del vino blanco naturalmente espumoso y de la toma de espuma se experimentó a finales del siglo XVII. A finales del siglo XIX, Weinmann, un enólogo de renombre, constató que «el vino de Champaña es altamente fermentable. Los vinos de Champaña cumplen la labor de la toma de espuma mucho más fácilmente, con mayor regularidad y mejor que cualquier otro fermento».

Las primeras referencias de este vino, bautizado como «salta-corchos», aparecieron en los poemas del abad Chaulieu en 1700. Sin embargo, el método fue explicado por primera vez en 1718 por el canónigo Godinot, presunto autor de la obra *Manière de cultiver la vigne et de faire le vin de Champagne (...)* [«Forma de cultivar la vid y de elaborar el vino de Champaña (...)»], en la que indica que estos vinos blancos, que deben ser «claros como lágrimas de ojo (...), se elaboran con uvas negras. Una vez vendimiadas las uvas, cuanto antes se prensen, más blanco es el vino». De este modo, los viticultores se esfuerzan por preservar la integridad de las uvas durante la vendimia, por prestar una gran atención a su transporte y a su almacenamiento y por llevarlas intactas al lagar. El prensado debe ser suave y progresivo, con fraccionamiento de los mostos procedentes del primer prensado (*cuvée*) y del segundo prensado (*taille*), que se vinifican por separado. Por lo tanto, los centros de prensado cumplen normas estrictas y están sujetos a una autorización rigurosamente controlada. Conocimientos técnicos precisos desarrollados en las abadías:

En 1866, Jules Guyot constató la importancia del ensamblaje de uvas procedentes de diferentes variedades o de diferentes parcelas. Desde principios del siglo XX, se han seleccionado tres variedades de uva por su buen equilibrio entre azúcar y acidez y su buena aptitud para la toma de espuma: *pinot noir N*, *chardonnay B* y *meunier N*. El productor crea los ensamblajes degustando los diferentes vinos de base obtenidos. Los vinos de base ensamblados se embotellan para la toma de espuma y la crianza sobre lías, que es necesariamente larga, especialmente en el caso de los vinos de añada.

Las bodegas yesosas de Champaña, que reúnen las condiciones ideales naturales de temperatura y humedad, han favorecido el desarrollo de esta fase de toma de espuma. Una vez finalizada la crianza sobre lías, viene la fase del removido, para hacer que las lías se deslicen lentamente hacia el cuello de la botella, seguida del degüelle, que consiste en evacuar las lías presentes en la botella. Tras el degüelle, se añade el licor de expedición, que va a intervenir en la definición de varios tipos de vinos de «Champagne».

La toma de espuma mediante segunda fermentación controlada en botella, el «método champanés», se exportó y, muy pronto, el nombre «Champagne» se utilizó fuera de los límites de la región de producción. Desde 1882, las *maisons de Champagne* [bodegas de «Champagne»], que se unieron en una asociación sindical (Union des Maisons de Champagne) emprendieron acciones judiciales y, en vísperas de la Ley de 1 de agosto de 1905 sobre el fraude y la falsificación, la jurisprudencia reconocía que el nombre «Champagne» estaba reservado para los vinos elaborados y obtenidos a partir de uvas cosechadas en Champaña y, por tanto, consagraba por primera vez la protección de una denominación de origen. Los trabajos de delimitación de la zona geográfica comenzaron en 1908. Los habitantes de la zona son solidarios y lo ponen de manifiesto a través de importantes organizaciones profesionales.

8.3. *Información sobre la calidad y las características del producto*

Los vinos pueden ser blancos [elaborados a partir del ensamblaje de uvas blancas y uvas negras, elaborados exclusivamente con uvas blancas (*blanc de blancs*), o exclusivamente con uvas tintas (*blanc de noirs*)] o rosados (obtenidos mediante ensamblaje o sangrado), elaborados a partir de uvas procedentes de uno o varios municipios. Pueden ser de añada o no.

Todos los vinos tienen un punto común: su acidez, que garantiza su frescura y su aptitud para el envejecimiento.

Los vinos más jóvenes presentan notas de una gran frescura: flores y frutas blancas, cítricos, notas minerales. Los vinos maduros ofrecen una gama de aromas más redondos: frutas amarillas, frutas cocidas, especias. Los vinos denominados «de plenitud», los más evolucionados, desvelan profundos aromas terciarios: frutas confitadas, sotobosque, torrefacción.

En los vinos jóvenes, la efervescencia, seña de identidad del «Champagne», es constante y persistente. Con la edad, disminuye para ser más delicada y más cremosa.

8.4. *Interacciones causales*

La gran amplitud paisajística de las tres cuestas sobre la llanura y los valles aporta a los viñedos una luminosidad suficiente para la maduración incluso en exposiciones al norte. Esta apertura paisajística evita, por añadidura, el estancamiento del aire frío y reduce el riesgo de heladas.

La pendiente de las laderas vitícolas garantiza un drenaje natural óptimo, favorecido también por los distintos sustratos, que hacen posible la regulación hídrica natural de la vid. La creta, por su porosidad y permeabilidad, elimina el exceso de agua y, en tiempo seco, permite la rehidratación del suelo por capilaridad. Los demás subsuelos combinan niveles margosos, que proporcionan la reserva de agua, con bancos calcáreos o arenas carbonatadas, que permiten la infiltración del exceso de agua de los períodos húmedos. Esta naturaleza del subsuelo y las delicadas condiciones climáticas han orientado la implantación de las variedades de vid en las distintas regiones del viñedo.

La situación climática única de Champaña confiere a las uvas y, por lo tanto, a los mostos, una acidez natural ideal para la elaboración de grandes vinos espumosos. El equilibrio entre esta acidez, prueba de frescura indispensable, y el nivel de madurez de las uvas produce las mejores añadas y garantiza un buen potencial de conservación.

La diversidad de factores naturales, constitutiva de un auténtico mosaico, es explotada en cada parcela por el viticultor, dominador de todas las prácticas de cultivo, para expresar la especificidad de las uvas.

La preservación de la integridad de la uva desde la vendimia, el prensado suave y el fraccionamiento de los vinos evitan su coloración y garantizan su carácter límpido, indispensable para una espuma de calidad. Además, el fraccionamiento aporta una complejidad adicional a los aromas.

La fracción *cuvée*, rica en acidez, brinda unos aromas frescos y vivos; su inclusión en las mezclas permite revelar plenamente los aromas terciarios que se desarrollan durante la maduración sobre lías.

La fracción *taille* es más afrutada y presenta una mayor riqueza tánica.

Los vinos de reserva (salvo los de añada), procedentes de vendimias anteriores, aportan a la mezcla caracteres más maduros de vinos evolucionados. El talento del productor, que selecciona los vinos para obtener la mezcla buscada, se expresa durante toda la maduración sobre lías para dar nacimiento al «Champagne». Para los vinos de gran constitución, este proceso de maduración incesante puede prolongarse durante varias décadas en las bodegas, pues su relativo frescor garantiza una buena toma de espuma.

La gran tecnicidad de la elaboración del «Champagne» requiere infraestructuras especiales y costosas. Los centros de elaboración, manipulación y acondicionamiento se sitúan en municipios próximos a los viñedos.

La existencia del viñedo en la zona se remonta al comienzo de nuestra era, pero el «Champagne» adquirió su renombre en especial a partir del siglo XVII, con el dominio progresivo de la toma de espuma mediante la segunda fermentación en botella. A finales de ese siglo, los productores de la región iniciaron el envasado en botellas, en lugar de toneles, para preservar toda la calidad y características del vino.

La espuma y las finas burbujas encerradas en los recipientes se expresaban en el vaso y el éxito del vino fue inmediato. Los jóvenes nobles, ávidos de novedad, lo celebraron, los poetas lo cantaron y los escritores le reservaron un lugar en sus obras. Se convirtió en el favorito de la corte del Regente, de Luis XV, y Madame de Pompadour. Financieros y administradores imitaron a los nobles: la provincia copiaba a la capital. Con Luis XV y Luis XVI, la industria vinícola floreció y la reputación del «Champagne» aumentó de forma considerable tanto en Francia como en el extranjero. El vino espumoso estaba en boga allí donde se consideraba de buen gusto seguir la moda francesa y en toda la Europa del siglo XVIII el «Champagne» se convirtió en el ornamento de las fiestas y las cenas. Esta notoriedad todavía perdura. Los viticultores, las cooperativas y las *maisons de Champagne* se siguen esforzando por mejorar las normas colectivas para llevar a la excelencia la denominación de origen controlada «Champagne», su patrimonio común, y se esfuerzan por hacer que se respete su nombre y su personalidad.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Etiquetado

Marco jurídico:

Legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

Descripción de la condición:

Las botellas únicamente podrán circular, salvo entre dos emplazamientos del mismo operador o de dos operadores, una vez terminadas, acondicionadas y etiquetadas de conformidad con la normativa vigente.

Las botellas que contengan los vinos se cerrarán con un corcho en el que figurará el nombre de la denominación de origen controlada en la parte contenida en el cuello de la botella o, en el caso de una botella con un contenido nominal inferior o igual a 0,20 litros, en otra parte interna del dispositivo de cierre.

Las etiquetas y los documentos comerciales contendrán los registros prescritos por el Comité Interprofesionnel du Vin de Champagne, que permiten identificar a los operadores.

La mención del productor, que aparece con todas sus letras en la etiqueta, de forma clara y legible, debe completarse con el nombre del municipio de elaboración si la sede del productor está situada fuera de la zona.

El etiquetado de los vinos acogidos a la denominación de origen controlada únicamente podrá especificar los nombres de las siguientes unidades geográficas menores, con arreglo a las condiciones que se establecen más adelante:

— un pago registrado en el catastro, o

— un municipio.

El nombre del pago o del municipio debe figurar en la declaración de cosecha.

Todas las uvas utilizadas en la elaboración de los vinos de base deben proceder del municipio o del pago en cuestión.

El nombre del municipio puede asociarse a las menciones «Premier Cru» y «Grand Cru» en las condiciones establecidas en el capítulo I, punto II, letras b) y c), del pliego de condiciones.

Aparte de los municipios mencionados anteriormente, el nombre del municipio debe asociarse a la mención «Vigne de» o «Vignoble de».

El nombre del municipio o del pago registrado en el catastro debe figurar impreso en caracteres cuyas dimensiones, tanto en altura como en anchura, no pueden superar el tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

Según las disposiciones establecidas anteriormente, el etiquetado del nombre del municipio puede completarse con la inclusión del nombre del municipio en la denominación del vino base.

Indicación de la variedad de uva

Marco jurídico:

Legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

Descripción de la condición:

La variedad de uva podrá indicarse en caracteres cuyas dimensiones, tanto en altura como en anchura, no sean superiores a 3 mm ni a la mitad del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación. Únicamente podrá indicarse la variedad de uva si todas las uvas utilizadas para la elaboración de los vinos de base proceden de dicha variedad.

Indicación del año de cosecha

Marco jurídico:

Legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

Descripción de la condición:

Cuando se indique la añada, esta deberá figurar en el corcho o, en el caso de un contenido nominal igual o inferior a 0,20 litros, en otro dispositivo de cierre adecuado, y en la etiqueta. La indicación de la añada deberá figurar asimismo en las facturas y en los documentos de acompañamiento.

Envasado

Marco jurídico:

Legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada.

Descripción de la condición:

Los vinos se producen y comercializan en la botella en la que se haya formado la espuma, con la excepción de los vinos vendidos en botellas de un volumen inferior a 75 centilitros o superior a 150 centilitros que puedan trasvasarse.

Los vinos se comercializan con destino al consumidor tras un período mínimo de crianza de quince meses a partir de la fecha de embotellado o de treinta y seis meses en el caso de los vinos de añada.

Enlace al pliego de condiciones del producto

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-16eefac7-c1d0-4801-8db9-3536157e402b