C/2024/7445

16.12.2024

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/2024/7445)

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

«Champagne»

PDO-FR-A1359-AM05

Date de communication: 01.10.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Encépagement**

Au b du 2° du V du chapitre I du cahier des charges est ajouté le paragraphe suivant :

«Afin de favoriser la réduction des intrants phytosanitaires dans les zones mitoyennes des zones habitées/urbanisées, les superficies plantées en Voltis B et situées à une distance inférieure à 20 mètres des lieux mentionnés à l'article L253-7-1, au I de l'article L253-7 et au III de l'article L253-8 du code rural et de la pêche maritime ne sont pas prises en compte dans le calcul des superficies de variétés "d'intérêt à fin d'adaptation" sujettes à la limitation de 5 % de la superficie de l'exploitation déclarée en AOC.»

Le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité a décidé de la possibilité, pour les appellations qui déposent un dossier de demande, de l'introduction de variétés d'intérêt à fin d'adaptation au changement climatique ou aux attentes sociétales vis à vis de l'utilisation des produits de protection des cultures.

L'introduction de ce type de variété dans un cahier des charges est soumise à certaines règles, dont notamment la proportion maximale à l'exploitation de ces variétés. Les plantations en variétés résistantes aux principales maladies de la vigne dans les zones mitoyennes des zones habitées/urbanisées ne sont pas prises en compte dans le calcul de cette proportion.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification

2. **Mise en réserve d'une partie de la récolte**

Au 3° du VIII du chapitre I du cahier des charges, le premier paragraphe est modifié comme suit : le chiffre 8 000 est remplacé par 10 000.

Le volume maximum de vins de base pouvant faire l'objet d'une mise en réserve par un opérateur est porté à 10 000 kilogrammes de raisins par hectare de surface en production.

Cette augmentation permet de lisser les conséquences des variations interannuelles et interrégionales des rendements de plus en plus fréquentes en raison du changement climatique, mais également de la baisse tendancielle du rendement agronomique dû au vieillissement du vignoble et à l'évolution des pratiques (enherbement, limitation des intrants …).

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

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

3. **Dispositions relatives au conditionnement**

Le a du 3° du IX du chapitre I du cahier des charges est modifié comme suit :

— Le premier paragraphe est complété des mots «qui peuvent faire l'objet d'un transvasement» afin de lever toute ambiguïté sur le fait que les vins en bouteille d'un volume inférieur à 75 centilitres ou supérieur à 150 centilitres peuvent également être commercialisés dans la bouteille à l'intérieur de laquelle la prise de mousse a été réalisée.

Le document unique est modifié au point 9.

— Le second paragraphe est amendé en ajoutant les mots «dans l'aire délimitée» pour cohérence rédactionnelle avec les étapes qui doivent être réalisées dans la zone géographique délimitée.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

— Il est ajouté un troisième paragraphe avec les dispositions suivantes afin d'encadrer les opérations de transvasement :

«Toute installation de transvasement doit répondre aux obligations suivantes :

— L'installation doit disposer d'un système isobare permettant le transvasement des vins par contre-pression. L'opérateur dispose d'un certificat d'alimentarité pour le(s) gaz(s) de contre-pression.

— L'installation met en œuvre les outils nécessaires à la traçabilité des opérations.

— L'installation doit comporter un ou des dispositifs(s) de refroidissement permettant le remplissage des vins dans le contenant définitif à une température inférieure ou égale à 5°C.»

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

4. **Suivi et contrôle des opérations de transvasement**

Au I du chapitre II du cahier des charges est ajouté l'obligation déclarative suivante :

«6° Déclaration de transvasement

Le détenteur des lots transvasés adresse une déclaration de transvasement à l'organisme de défense et de gestion, au plus tard dans les quarante-huit heures suivant la fin de l'opération.

Cette déclaration indique le volume avant et après les opérations de transvasement, le type de flacons et, le cas échéant, les revendications particulières des produits transvasés.»

Cette obligation déclarative permet le suivi et le contrôle des opérations de transvasement

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

Au II du chapitre II du cahier des charges est ajouté l'obligation suivante :

«3° Registre de transvasement :

L'opérateur qui effectue l'opération de transvasement doit obligatoirement tenir un registre. Il est rempli au fur et à mesure des mises en œuvre.

Ce registre indique pour chaque opération :

— la date et l'heure du début de l'opération ;

— la maîtrise de la température tout au long du processus ;

— la maîtrise du tirage isobarométrique ;

— le volume avant et après les opérations de transvasement ;

— le type de flacons ;

— les revendications particulières des produits transvasés.»

La tenue obligatoire de ce registre a pour objectif de permettre le suivi et le contrôle des opérations de transvasement.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Champagne

2. **Type d'indication géographique:**

AOP - Appellation d'origine protégée

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

5. Vin mousseux de qualité

3.1. *Code de 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**

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins sont des vins mousseux de qualité rosés et blancs Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9 %. Après enrichissement, les vins ne dépassent pas, après prise de mousse, le titre alcoométrique volumique total de 13 %. Les autres critères analytiques suivent les valeurs fixées par la réglementation européenne.

Les vins peuvent être blancs (issus de l'assemblage de raisins blancs et raisins noirs, issus seulement de raisins blancs [blanc de blancs], ou seulement de raisins noirs [blanc de noirs]) ou rosés (obtenus par assemblage ou par saignée), élaborés à partir de raisins provenant d'une ou plusieurs communes. Ils peuvent être millésimés ou non. Tous les vins ont un point commun : leur acidité, garantissant leur fraîcheur et leur aptitude au vieillissement. Les vins les plus jeunes présentent des notes d'une grande fraîcheur : fleurs et fruits blancs, agrumes, notes minérales. Les vins matures offrent une palette d'arômes plus ronds : fruits jaunes, fruits cuits, épices. Les vins dits «de plénitude» les plus évolués, dévoilent de profonds arômes tertiaires : fruits confits, sous-bois, torréfaction. L'effervescence, marque d'identité du champagne, est soutenue et persistante chez les vins jeunes. Avec l'âge, elle diminue pour devenir plus délicate et plus crémeuse.

Caractéristiques analytiques générales

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

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) —

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

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

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

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Densité de plantation - dispositions générales

Pratique culturale

Les vignes sont plantées avec un écartement entre les rangs qui ne peut être supérieur à 2,00 mètres.

L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,70 mètre et 1,50 mètres.

La somme de l'écartement entre les rangs et de l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être supérieure à 3,00 mètres.

Toute transformation de la parcelle engendrant un changement de densité de plantation est interdite jusqu'à son arrachage.

2. Densité de plantation - dispositions particulières

Pratique culturale

Afin de permettre le passage d'engins adaptés, les parcelles présentant

— soit une pente supérieure à 35 %,

— soit une pente supérieure à 25 % associée à un dévers supérieur à 10 %,

peuvent présenter des allées, d'une largeur comprise entre 1,50 mètre et 3 mètres, avec une fréquence maximale d'un rang sur 6. Dans ce cas, la somme de l'écartement entre les autres rangs et de l'écartement entre pieds sur un même rang ne peut être supérieure à 2,30 mètres.

3. Règles de taille

Pratique culturale

Tout chevauchement entre pieds ainsi que toute superposition de branches à fruits est interdit. Le nombre d'yeux francs est inférieur ou égal à 18 yeux par mètre carré. La taille est effectuée au plus tard avant le stade phénologique (F) (12 de Lorentz), soit quatre feuilles étalées.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

— taille Chablis

— taille en cordon (de Royat)

— taille de la vallée de la Marne

— taille Guyot simple, Guyot double et Guyot asymétrique

Tout moyen ne permettant pas la récolte de grappes de raisin entières est interdit.

4. pratique oenologique spécifique

Pratique œnologique spécifique

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

L'augmentation du volume de moût en fermentation mis en œuvre ne peut être supérieure à 1,12 %, pour 1 % d'augmentation du titre alcoométrique volumique, lors de l'opération d'enrichissement.

Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural.

Les vins sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles de verre.

5.2. *Rendements maximaux*

Rendement butoir

15 500 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins, incluant l'élevage et le conditionnement sont assurés sur les territoires délimités par l'article 17 de la loi du 6 mai 1919.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Arbane B

Chardonnay B

Meunier N

Petit Meslier B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Voltis B

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Informations sur la zone géographique - Facteurs naturels*

— Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe au nord-est du territoire français et s'étend sur des communes réparties sur les départements de l'Aisne, de l'Aube, de la Haute-Marne, de la Marne et de Seine-et-Marne.

Les parcelles, précisément délimitées pour la récolte des raisins, s'inscrivent dans un paysage caractérisé par un vignoble de coteau reposant sur des cuestas de l'est du Bassin parisien, structures géomorphologiques imposantes :

— la Côte d'Ile-de-France dans la Marne, ainsi que les versants des vallées associées, regroupant du nord au sud la Montagne de Reims, la vallée de la Marne (qui se prolonge dans le sud de l'Aisne et jusqu'en Seine-et-Marne), la Côte des Blancs et la Côte du Sézannais pour les secteurs les plus emblématiques ;

— la Côte de Champagne avec le Vitryat marnais et le secteur aubois de Montgueux ;

— la Côte des Bar entrecoupée de multiples vallées, réunissant le Bar-sur-Aubois à l'est et le Bar-Séquanais à l'ouest, dans l'Aube et la Haute-Marne.

Ce relief typique de cuesta, avec ces vallées adjacentes, présente des coteaux exposés à l'est et au sud, quelquefois au nord comme pour la Montagne de Reims septentrionale et la rive gauche de la vallée de la Marne.

Les fronts de côte sont constitués de couches dures de calcaire ou de craie. Les pentes des coteaux sont crayeuses, marneuses ou sableuses, plus tendres, déblayées par l'érosion puis recouvertes de produits de colluvionnement provenant des fronts de côte sus-jacents.

Le vignoble champenois se situe en zone septentrionale. Il est soumis à une double influence climatique :

— océanique, apportant de l'eau en quantité régulière avec des contrastes thermiques peu marqués d'une saison à l'autre ;

— continentale, responsable de gelées parfois destructrices et d'un ensoleillement favorable l'été.

8.2. *Informations sur la zone géographique - Facteurs humains*

Remontant à l'Antiquité, la vigne est bien établie en Champagne au IXème siècle, suite au développement de la viticulture monastique. La particularité du vin blanc naturellement mousseux et de la prise de mousse est expérimentée à la fin du XVIIème siècle. A la fin du XIXème siècle, Weinmann, un oenologue renommé, constate que «le vin champenois est éminemment fermentescible. Les vins de Champagne accomplissent le travail de la prise de mousse beaucoup plus facilement, plus régulièrement et mieux que n'importe quel autre ferment»

Les premières références de ce vin, baptisé «saute-bouchon» apparaissent dans les poèmes de l'abbé Chaulieu en 1700. La méthode est cependant exposée pour la première fois en 1718 par le chanoine Godinot, auteur présumé de Manière de cultiver la vigne et de faire le vin de Champagne (...), précisant que ces vins blancs qui doivent être «clairs comme larmes d'oeil (...) sont faits avec des raisins noirs. Quand les raisins sont coupés, plus tôt ils sont pressurés, plus le vin est blanc» Ainsi les vignerons s'efforcent de préserver l'intégrité des raisins à la vendange, d'apporter un grand soin à leur transport et à leur stockage et de les amener intacts au pressoir. Le pressurage doit être doux et progressif, avec fractionnement des jus (cuvée et taille) qui sont vinifiés séparément. Les centres de pressurage répondent donc à des règles strictes et font l'objet d'une habilitation rigoureusement contrôlée.

Savoir-faire précis développé dans les abbayes ; Jules Guyot constate en 1866 l'importance de l'assemblage de raisins issus de différents cépages ou de différentes parcelles. Dès le début du XXème siècle, trois cépages sont sélectionnés pour leurs qualités d'équilibre sucre/acidité et leur bonne aptitude à la prise de mousse : le pinot noir N, le chardonnay B et le meunier N. L'élaborateur construit les assemblages en dégustant les différents vins de base obtenus. Les vins de base assemblés sont mis en bouteille pour la prise de mousse et l'élevage sur lies qui est nécessairement long, tout particulièrement pour les vins millésimés.

Les caves champenoises crayeuses, réunissant les conditions idéales naturelles de température et d'hygrométrie, ont favorisé le développement de cette étape de prise de mousse. L'élevage sur lies terminé, vient l'étape du remuage, pour faire glisser lentement les lies dans le col de la bouteille, puis celle du dégorgement, action d'évacuer les lies présentes dans la bouteille. Après le dégorgement est ajoutée la liqueur d'expédition, qui va participer à la définition de plusieurs types de vins de «Champagne»

La prise de mousse par seconde fermentation en bouteilles maîtrisée, la «méthode champenoise» est exportée et, très vite le nom «Champagne» est utilisé en dehors des limites de la région de production. Dès 1882, des actions judiciaires sont entreprises par les maisons de Champagne qui s'unissent en association syndicale (l'Union des Maisons de Champagne) et, à la veille de la loi du 1 er août 1905 sur les fraudes et les falsifications, la jurisprudence reconnait que le nom «Champagne» est réservé aux vins élaborés et issus de raisins récoltés en Champagne, et consacre ainsi, pour la première fois, la protection d'une appellation d'origine. Les travaux de délimitation de la zone géographique débutent alors dès 1908. Les Champenois sont solidaires et le concrétisent au travers d'importantes organisations professionnelles.

8.3. *Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit*

Les vins peuvent être blancs (issus de l'assemblage de raisins blancs et raisins noirs, issus seulement de raisins blancs [blanc de blancs], ou seulement de raisins noirs [blanc de noirs]) ou rosés (obtenus par assemblage ou par saignée), élaborés à partir de raisins provenant d'une ou plusieurs communes. Ils peuvent être millésimés ou non.

Tous les vins ont un point commun : leur acidité, garantissant leur fraîcheur et leur aptitude au vieillissement.

Les vins les plus jeunes présentent des notes d'une grande fraîcheur : fleurs et fruits blancs, agrumes, notes minérales. Les vins matures offrent une palette d'arômes plus ronds : fruits jaunes, fruits cuits, épices. Les vins dits «de plénitude» les plus évolués, dévoilent de profonds arômes tertiaires : fruits confits, sous bois, torréfaction.

L'effervescence, marque d'identité du «Champagne» est soutenue et persistante chez les vins jeunes. Avec l'âge, elle diminue pour devenir plus délicate et plus crémeuse.

8.4. *Interactions causales*

La large ouverture paysagère des trois cuestas sur la plaine et les vallées garantit aux vignobles une luminosité suffisante pour la maturation des baies et ce, même pour les expositions nord. Cette ouverture paysagère évite, de surcroît, la stagnation de l'air froid et diminue alors les risques de gelées.

La pente des coteaux viticoles assure un drainage naturel optimal, garanti également par les différents substrats qui permettent une régulation hydrique naturelle de la vigne. La craie, par sa porosité et sa perméabilité, élimine l'eau en excès, tout en assurant une réhydratation du sol par temps sec, par remontées capillaires. Les autres sous-sols associent des niveaux marneux, qui fournissent la réserve en eau, et soit des bancs calcaires, soit des sables carbonatés, qui permettent l'infiltration de l'eau excédentaire des périodes humides. Cette nature du sous-sol et les délicates conditions climatiques ont guidé l'implantation des cépages dans les différentes régions du vignoble.

La situation climatique unique de la Champagne confère aux raisins puis aux moûts une acidité naturelle idéale pour l'élaboration de grands vins mousseux. En effet, l'équilibre entre cette acidité - gage de fraîcheur indispensable - et le niveau de maturité des raisins produit les meilleurs millésimes et assure un bon potentiel de garde.

Véritable mosaïque, la diversité des facteurs naturels est exploitée à l'échelle de la parcelle par le vigneron qui maîtrise toutes les pratiques culturales pour exprimer la spécificité des raisins.

La préservation de l'intégrité du raisin dès la récolte, le pressurage doux et le fractionnement des jus permettent d'éviter la coloration de ces derniers et ainsi de garantir leur limpidité, indispensable à la qualité de la mousse. Le fractionnement apporte également une complexité supplémentaire dans les arômes.

La «cuvée» riche en acidité, donne des arômes frais et vifs ; l'associer dans les assemblages permet de révéler pleinement les arômes tertiaires se développant lors de la maturation sur lies.

La «taille» est plus fruitée et présente une plus grande richesse tannique.

Les vins de réserve (sauf pour les vins millésimés), issus des vendanges précédentes, apportent à l'assemblage des caractères plus mûrs de vins évolués. Le talent de l'élaborateur, sélectionnant les vins pour l'assemblage recherché, s'exprime tout au long du mûrissement sur lies pour donner naissance au «Champagne» Ce processus de maturation continu peut, pour les vins de grande constitution, se poursuivre pendant plusieurs dizaines d'années dans les caves champenoises, leur relative fraîcheur garantissant une bonne prise de mousse.

Cette grande technicité dans l'élaboration du «Champagne» demande des infrastructures particulières et coûteuses. Les sites d'élaboration, de manipulation et de conditionnement se situent dans des communes proches des vignobles.

L'existence du vignoble champenois remonte au début de notre ère, mais le «Champagne» a acquis ses titres de noblesse, notamment au XVIIème siècle, avec la maîtrise progressive de la prise de mousse par seconde fermentation en bouteille. A la fin de ce même siècle, les producteurs champenois conditionnent leurs vins en bouteilles plutôt que de les transporter en tonneaux, afin de préserver toutes leur qualité et leurs caractéristiques.

La mousse et les fines bulles enfermées dans les flacons se révèlent dans les verres, et le succès du vin est immédiat. Les jeunes nobles, avides de nouveauté, lui font fête, les poètes le chantent, les écrivains lui font une place dans leurs ouvrages. Il devient le favori de la cour du Régent, de Louis XV, de Madame de Pompadour. Financiers et administrateurs imitent les nobles, la province copie la capitale. Sous Louis XV et Louis XVI, l'industrie vinicole devient très florissante et la réputation du «Champagne» s'accroît considérablement en France comme à l'étranger. Le vin mousseux est en vogue là où il est bon ton de suivre la mode française et dans toute l'Europe du XVIIIème siècle, le «Champagne» est l'ornement des fêtes et des soupers. Cette notoriété perdure encore aujourd'hui. Les vignerons, les coopératives et Maisons de Champagne poursuivent leurs efforts en améliorant les règles collectives pour promouvoir l'appellation d'origine contrôlée «Champagne» leur patrimoine commun, vers l'excellence et s'efforcent d'en faire respecter le nom et sa personnalité.

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

Etiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Aucune bouteille ne peut circuler, sauf entre deux sites du même opérateur ou entre deux opérateurs, que terminée, habillée et revêtue d'un étiquetage conforme à la réglementation en vigueur.

Les bouteilles contenant les vins sont fermées d'un bouchon portant le nom de l'appellation d'origine contrôlée sur la partie contenue dans le col de la bouteille ou, lorsqu'il s'agit d'une bouteille d'un contenu nominal de 0,20 litre ou moins, sur une autre partie interne du dispositif de fermeture.

Les étiquetages et documents commerciaux comportent les immatriculations prescrites par le comité interprofessionnel du vin de Champagne permettant d'identifier les opérateurs.

La mention de l'élaborateur qui apparaît sur l'étiquetage en toutes lettres, de façon claire et lisible, est complétée par le nom de la commune d'élaboration si le siège de l'élaborateur est situé en dehors de l'aire.

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom des seules unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions ci-après :

— un lieu-dit cadastré ;

— une commune.

Le lieu-dit revendiqué ou le nom de la commune revendiquée figure sur la déclaration de récolte.

Tous les raisins mis en oeuvre pour l'élaboration des vins de base sont des raisins provenant de la commune ou du lieu-dit considéré.

Le nom de la commune peut être associé à «Premier Cru» et «Grand Cru» dans les conditions fixées aux b et c du II du Chapitre Ier du cahier des charges.

En dehors des communes concernées ci-dessus, le nom de la commune doit être associé à la mention «Vigne de» ou «Vignoble de»

Le nom d'une commune ou d'un lieu-dit cadastré est imprimé dans des caractères dont les dimensions, tant en hauteur qu'en largeur, ne peuvent excéder la taille des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

L'étiquetage du nom de la commune, selon les modalités fixées ci-avant, peut être complété par la reprise du nom de la commune dans la dénomination de la cuvée.

Mention du cépage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le cépage peut être indiqué en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en en largeur, ne sont pas supérieures à 3 millimètres et à la moitié de la taille des caractères composant le nom de l'appellation. L'indication du cépage n'est possible que si la totalité des raisins mis en œuvre pour l'élaboration des vins de base est issue dudit cépage.

Mention du millésime

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

En cas d'indication du millésime, celui-ci figure sur le bouchon ou, lorsqu'il s'agit d'un contenu nominal de 0,20 litres ou moins, sur un autre dispositif de fermeture approprié, et sur l'étiquetage. L'indication du millésime figure également sur les factures et les documents d'accompagnement.

Condtionnement

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les vins sont élaborés et commercialisés dans la bouteille à l'intérieur de laquelle a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur à 75 centilitres ou supérieur à 150 centilitres qui peuvent faire l'objet d'un transvasement.

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période d'élevage de 15 mois minimum à compter de la date du tirage en bouteille ou de 36 mois pour les vins millésimés.

Lien vers le cahier des charges du produit

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