C/2026/2476

4.5.2026

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

(C/2026/2476)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

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

„Cassis”

Numer referencyjny UE: PDO-FR-A0396-AM01 – 9.2.2026

1. **Nazwa produktu**

„Cassis”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wino

☐ Napoje spirytusowe

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

Francja

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

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Przemysłu Rolno-Spożywczego i Suwerenności Żywnościowej, Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Dyrekcja Generalna ds. Wyników Gospodarczych i Efektywności Środowiskowej Przedsiębiorstw).

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Władze francuskie oświadczają, że złożony wniosek jest zgodny z wymogami rozporządzeń (UE) nr 1308/2013 i (UE) 2024/1143.

Zmiany wprowadzone w niniejszej specyfikacji produktu są zmianami standardowymi zgodnie z definicją określoną w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Wniosek o zmianę specyfikacji ChNP „Cassis” nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany uznawanej za zmianę na poziomie Unii, w szczególności:

a) nie obejmuje zmiany w nazwie lub stosowaniu nazwy lub w kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

[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).

b) nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

c) nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

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

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Zmiana zasad dotyczących asamblażu win białych

Opis

W rozdziale I specyfikacji produktu objętego ChNP „Cassis" w pkt IX ppkt 1 lit. a) „Asamblaż odmian winorośli" wprowadza się następujące zmiany:

— Proporcję odmiany Marsanne B w asamblażu win białych obniżono do 20–80 % asamblażu zamiast 30–80 %.

— W przypadku pozostałych odmian wykorzystywanych w winach czerwonych, różowych i białych zasady dotyczące asamblażu pozostają niezmienione i nadal są równoważne z zasadami dotyczącymi odmian winorośli.

Zmieniono zasady asamblażu win białych, aby złagodzić zasadę dotyczącą stosowania odmiany Marsanne B. Niższe plony soku ze względu na przedłużające się okresy upalnej pogody i deficyt wody mają szczególny wpływ na odmianę Marsanne B, w związku z czym konieczna jest większa elastyczność w zarządzaniu asamblażami. Dostosowania te mają na celu uproszczenie zasad przy jednoczesnym zapewnieniu, aby profil produktu nadal odpowiadał opisowi zawartemu w specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Doprecyzowanie metody produkcji win różowych

Opis

W rozdziale I pkt X (Związek z obszarem geograficznym) zmieniono ppkt 2 (Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktu), aby doprecyzować, że wina różowe wytwarza się przez tłoczenie lub metodą *saignée*.

Grupa producentów wytwarza wina różowe metodą *saignée* i przez tłoczenie – jest to tradycyjna praktyka nadal stosowana w odniesieniu do tej nazwy pochodzenia. Aby zapewnić utrzymanie tej specyfiki, metodę produkcji win różowych włączono do jednolitego dokumentu w punkcie „Praktyki enologiczne".

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Odniesienia do organu kontrolnego

Opis

W rozdziale III pkt II (Odniesienia do organu kontrolnego) specyfikacji produktu zaktualizowano dane kontaktowe organu kontrolnego (Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości – INAO). Określono, że kontrole zgodności ze specyfikacją produktu muszą być przeprowadzane z wykorzystaniem zatwierdzonego planu kontroli oraz przez podmiot zewnętrzny dający gwarancje kompetencji, bezstronności i niezależności, upoważniony przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (INAO).

Aktualizacje te wprowadzono również w jednolitym dokumencie w odniesieniu do organu kontrolnego.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne win

„Cassis”

Numer referencyjny UE: PDO-FR-A0396-AM01 – 9.2.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Cassis”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy określony obszar geograficzny**

Francja

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Wina białe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina białe

Aromat

Wina białe charakteryzują się złożonymi aromatami, zawierającymi subtelne kwiatowe, owocowe i balsamiczne nuty zapachowe.

Smak

Są to wina okrągłe i wytrawne. Bliskość morza nadaje tym winom białym charakter jodowy i rześkość graniczącą ze słonością. Wina te, uznawane za „vins de bouche” (wina stołowe), bardzo dobrze łączą się z tradycyjną zupą *bouillabaisse*, owocami morza lub zupą rybną, które są lokalnymi specjalnościami. Wina te zazwyczaj pije się jako młode, ale można je też przechowywać przez 2–3 lata.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

Wino białe stanowi około 70 % całkowitej produkcji.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	—
Minimalna kwasowość ogólna	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Zawartość cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) w winach wynosi nie więcej niż 4 g/l.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach czerwonych wynosi co najmniej 11 %.

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w odpowiednich przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Wina różowe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina różowe

Aromat

Często mają aromaty owoców czerwonych i cytrusowych.

Smak

Często mają aromaty owoców czerwonych i cytrusowych.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

Wina różowe nabierają coraz większego znaczenia i w 2009 r. stanowiły około 30 % produkcji.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	—
Minimalna kwasowość ogólna	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach czerwonych wynosi co najmniej 11 %.

Zawartość cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) w winach wynosi nie więcej niż 4 g/l.

Są one wytwarzane przez tłoczenie i metodą *saignée*.

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w odpowiednich przepisach unijnych.

Produkt sektora wina

Wina czerwone

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina czerwone

Aromat

Obecne są zwykle nuty skóry i runa leśnego.

Smak

Są to wina hojne. Wina czerwone, produkowane głównie ze starych winorośli, charakteryzują się zazwyczaj nutami skóry i runa leśnego oraz delikatną, ale wyczuwalną strukturą taninową.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

Wina czerwone stanowią bardzo niewielki odsetek produkowanych win.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	—
Minimalna kwasowość ogólna	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 11,5 %.

Zawartość cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) w winach wynosi nie więcej niż 3 g/l.

Zawartość kwasu jabłkowego w winach czerwonych gotowych do pakowania nie przekracza 0,4 grama na litr.

☑ Wszelkie analityczne cechy charakterystyczne nieprzedstawione w niniejszym punkcie są zgodne z ograniczeniami określonymi w odpowiednich przepisach unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki enologiczne

Gęstość nasadzeń

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Opis

Na każdą roślinę przypada maksymalnie 2,5 m^2 powierzchni. Powierzchnię tę oblicza się, mnożąc odległości między rzędami i odstęp między krzewami w tym samym rzędzie. Odstęp między rzędami nie może być większy niż 2,50 metra, a odstęp między krzewami w tym samym rzędzie nie może być mniejszy niż 0,80 metra.

Praktyki enologiczne

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Zabrania się stosowania wiórków drewna.

- Wina różowe mogą być produkowane przez bezpośrednie tłoczenie lub metodą *saignée*.

W procesie produkcji win różowych stosowanie węgla do celów enologicznych jest dozwolone wyłącznie w przypadku moszczów wyciskanych oraz win młodych w trakcie fermentacji, do maksymalnego limitu wynoszącego 10 % objętości win różowych wyprodukowanych przez danego producenta z danego zbioru, przy czym maksymalna zawartość nie może przekraczać 60 gramów na hektolitr.

Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

Praktyki enologiczne

Cięcie

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Opis

Winorośl przycina się krótko, pozostawiając maksymalnie 2 oczka na czop (prowadzenie w formie głowy, wachlarza lub sznura Royat) i maksymalnie 6 czopów na krzew lub łącznie maksymalnie 12 oczek na krzew.

Praktyki enologiczne

Nawadnianie

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Opis

Nawadnianie w okresie wegetacji winorośli dopuszcza się jedynie w sytuacji, gdy utrzymująca się susza zakłóca prawidłowy rozwój fizjologiczny winorośli i prawidłowe przebarwianie jagód.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiany/typy

ChNP Cassis – wina czerwone, różowe i białe

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	45
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— Barbaroux Rs

— Bourboulenc B - Doucillon blanc

— Carignan N

— Cinsaut N - Cinsault

— Clairette B

— Grenache N

— Marsanne B

— Mourvèdre N – Monastrell

— Pascal B

— Sauvignon B – Sauvignon blanc

— Terret blanc B

— Terret noir N

— Ugni blanc B

9. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

Zbiór winogron, produkcja wina i jego dojrzewanie odbywają się na obszarze gminy Cassis w departamencie Bouches-du-Rhône.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny jest częścią rozległego naturalnego amfiteatru, który otwiera się szeroko na Morze Śródziemne wspaniałą zatoką i jest ograniczony górzystym terenem zbudowanym z raf i dolomitowych formacji wapiennych:

— na południowym wschodzie przez wysokie klify Cap Canaille (piętro turonu) na wysokości 416 m n.p.m.;

— na północnym wschodzie przez wzgórza Couronne de Charlemagne i Bois de la Marcouline;

— na północy przez Mont Carpiagne

— i na południowym zachodzie przez masyw La Gardiole.

Obszar ten znajduje się około 20 kilometrów od Marsylii, w gminie Cassis, a działki, na których zbiera się winogrona, są starannie wyznaczone. Centralnym elementem tego amfiteatru są zalesione wzgórza i małe, wydłużone depresje biegnące w kierunku południowo-zachodnim/północno-wschodnim, które powstały w cenomańskich złożach gliniano-wapiennych.

Klimat jest szczególnie korzystny dla uprawy winorośli: średnia temperatura wynosi 23 °C latem, 17 °C jesienią i 11 °C zimą. Na tym obszarze nasłonecznienie wynosi średnio 3 000 godzin rocznie, a średnie roczne opady wynoszą 670 mm. Podobnie jednak jak na całym obszarze śródziemnomorskim wzorzec opadów jest nieregularny w ciągu roku i zmienia się również z roku na rok. Przymrozki na tym obszarze występują bardzo rzadko. W istocie Cassis była jedną z zaledwie kilku gmin, które nie zostały dotknięte wielkim mrozem w 1956 r. Ryzyko gradobicia jest również bardzo małe. Zamknięta w kierunku północnym topografia amfiteatralna chroni winnice przed mistralem – zimnym, suchym i niekiedy gwałtownym wiatrem, który stanowi cechę charakterystyczną klimatu na sąsiednich obszarach uprawy winorośli. Z drugiej strony obszar geograficzny jest otwarty na korzystny wpływ bryz morskich, które łagodzą wpływ skrajności klimatu Prowansji, w szczególności latem.

Jedynie bardzo ograniczona część gruntów w gminie jest wykorzystywana do celów rolniczych: mniej niż 10 % jej powierzchni. Winnice są rozmieszczone na trzech układach stoków:

— „Le Plan”, położony na zachodzie, o niewielkiej powierzchni i stosunkowo płaskiej topografii, z wyjątkiem niektórych wzgórz w części północnej;

— „Les Janots”, sektor ograniczony doliną biegnącą w kierunku południowo-zachodnim/północno-wschodnim od Bagnol do Janots, ze zboczami wzgórz po południowo-wschodniej stronie obszaru Rompides

— i wreszcie stoki biegnące od Pignier i Revestel do Janots. Łagodne pochyłości na przedgórzu (Pignier) stają się strome, gdy wznoszą się w kierunku „barres" czyli skalistych urwisk (La Saoupe, Le Baou Redon); ten pagórkowaty sektor, charakteryzujący się przepięknymi stokami, jest głównym obszarem uprawy winorośli w Cassis. Sąsiaduje on z Pignier i Revestel i nazywany jest „kwartałem" (lub „klimatem") La Douane.

Winnice znajdują się na tych trzech układach stoków, na działkach o dobrze odwadnianych glebach gliniasto-wapiennych na wysokości od około 10 do 150 m n.p.m., i sięgają 3,5 km w głąb lądu od brzegu. Większość winorośli uprawia się na tarasach, nazywanych lokalnie „restanques", zarówno na stromych stokach, jak i w dolinie, gdzie tarasy są rozmieszczone w formie schodów.

Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Uprawa winorośli zawsze była wiodącym sektorem rolnym w gminie Cassis. Po rozkwicie w czasach rzymskich umiejscowienie tego obszaru na wybrzeżu uchroniło go przed barbarzyńskimi inwazjami w VIII i IX w. naszej ery. W okresie rządów Karola IX winnice Cassis zaczęły produkować niewielką ilość wina białego. Uważa się jednak, że to René I Andegaweński (hrabia Prowansji) wprowadził odmianę Muscatel po swoim powrocie do Prowansji po utracie Królestwa Neapolu w 1442 r. Do rozwoju tej odmiany, którą następnie przemianowano na „Cassis", przyczynił się Paul du Lac, opat z Saint-Victor i włodarz La Ciotat. Około 1520 r. do Cassis przeniosła się rodzina Albizzi z Florencji i wprowadziła nowe odmiany Muscatel, sadząc je na szeroką skalę.

Mieszkańcy Cassis stopniowo rozszerzali uprawę winorośli na całe swoje terytorium. W archiwach z XVI w. wspomina się o uprawie winorośli w północnych i wschodnich kwartałach oprócz upraw, które istniały już w południowo-wschodniej części w 1430 r. W tym czasie winnice zajmowały 200 hektarów, a produkcja wina czerwonego i białego wynosiła od 3 000 do 4 000 hektolitrów. Około jedną czwartą wina wytwarzano ze słynnego muskatu wykorzystywanego do produkcji wina likierowego lub napojów spirytusowych.

Tuż przed rewolucją francuską, w latach 1786–1788, Szwajcar Johann Fisch podróżował przez Francję. W swoim sprawozdaniu z podróży początkowo bardzo krytycznie odnosił się on do prowansalskich plantatorów winorośli, ale następnie pochwalił „wyjątkowe roczniki" win Lamalgue, Cassis i Aubagne.

Produkcję tę kontynuowano do czasu zniszczenia winnic przez plagę filoksery. Po odtworzeniu zrujnowanych winnic nie sadzono już odmian Muscatel ani Mouvèdre, ponieważ nie zapewniały one wszystkich gwarancji jakości z wykorzystywanymi podkładkami. Winnice odtworzono całkowicie do około 1929 r. Odmiany Clairette B i Marsanne B stopniowo zyskały na znaczeniu wśród odmian wykorzystywanych do produkcji win białych, z których słynie nazwa „Cassis" i które w związku z tym stanowią większość produkcji.

„Cassis" była jedną z pierwszych kontrolowanych nazw pochodzenia, które zostały uznane dekretem z dnia 15 maja 1936 r. Powierzchnia upraw winorośli utrzymuje się na stałym poziomie – wynosiła 240 hektarów w 1959 r. i 200 hektarów w 1978 r. W 2009 r. winnice zajmowały powierzchnię 204 hektarów, z czego 10 hektarów stanowiły młode winorośle. Obszar obsadzony odmianami białymi obejmuje 129 hektarów (66 % winnic), a średnia roczna produkcja wynosi 4 700 hektolitrów. Obszar obsadzony odmianami czerwonymi zajmuje 59 hektarów. Wina wytwarza się na terenie 11 prywatnych posiadłości, z których jedna znajduje się w sąsiedniej gminie Roquefort-la-Bédoule.

Zależności przyczynowe

Wzajemne oddziaływanie suchego mezoklimatu łagodzonego przez wpływ morza, topografii w kształcie amfiteatru, który otwiera się na zatokę Cassis, oraz gleb gliniasto-wapiennych na stokach osłoniętych murkami z suchego kamienia sprawia, że warunki dojrzewania we wszystkich winnicach Cassis (położonych przeważnie na zboczach zwróconych w kierunku północno-zachodnim) są korzystne dla wszystkich uprawianych tam odmian, w szczególności zaś dla odmian białych Clairette B i Marsanne B. Połączone oddziaływanie nasłonecznienia, różnic temperatury łagodzonych przez wpływ morza oraz ochrony zapewnianej przez niekiedy strome stoki sprawia, że odmiany te owocują winogronami zapewniającymi równowagę charakterystyczną dla prowansalskich winnic, łączącymi strukturę, złożony profil aromatyczny i wyraźne wyważenie między kwasowością i alkoholem. Ten *terroir* (pod względem środowiska, topografii i gleby) został z czasem ulepszony przez człowieka, od Liguryjczyków aż po współczesnych plantatorów winorośli. Z pokolenia na pokolenie producenci ci nauczyli się, jak najlepiej dostosować

się do tego środowiska, aby uzyskać oryginalną produkcję z silnym poczuciem tożsamości, znaleźć wyraz dla wiedzy fachowej całej społeczności i wytwarzać wina o wysokim stopniu odrębności związanym z *terroir*. Nie jest to chwilowa moda, w Prowansji, która w 2010 r. znana była z produkcji głównie wina różowego. Aby potwierdzić swoją tożsamość, producenci jasno opowiedzieli się za szczególną strategią uprawy winorośli, nadając priorytet białym odmianom Marsanne B i Clairette B oraz określając niską wydajność na poziomie 45 hektolitrów z hektara (bez możliwości zwiększenia). Ograniczenie wydajności, by nieustannie skupiać się na jakości, nadaje winom „Cassis" wyjątkowy charakter; można zacytować to, co Frédéric Mistral napisał już w swoim poemacie „Calendal": „słodsze niż miód, połyskuje jak czysty diament i pachnie niczym rozmaryn, wrzos i mirt, porastające nasze wzgórza […]".

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Nazwa wymogu/odstępstwa

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do produkcji i dojrzewania win, stanowi obszar gminy Roquefort-la-Bédoule (departament Bouches-du-Rhône).

Nazwa wymogu/odstępstwa

Etykietowanie

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że:

— jest to lokalizacja wpisana do ksiąg wieczystych;

— podano ją w deklaracji zbiorów.

Elektroniczne odesłanie (url) do publikacji specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-a886d3a2-1dc2-4a93-a666-dec73448666c