C/2025/6666

11.12.2025

Muutosta koskevan hakemuksen julkaiseminen tislattujen alkoholijuomien määritelmistä, kuvauksesta, esittelystä ja merkinnöistä, tislattujen alkoholijuomien nimien käytöstä muiden elintarvikkeiden esittelyssä ja merkinnöissä, tislattujen alkoholijuomien maantieteellisten merkintöjen suojaamisesta, maatalousperäisen etyylialkoholin ja maatalousperäisten tisleiden käytöstä alkoholijuomissa ja asetuksen (EY) N:o 110/2008 kumoamisesta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2019/787 26 artiklan 2 kohdan mukaisesti

(C/2025/6666)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa hakemuksen julkaisupäivästä esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

UNIONIN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

”Marc de Champagne / Eau-de-vie de marc de Champagne”

EU-nro: PGI-FR-02063-AM01

Hakemuksen jättöpäivä: 23.1.2020

1. **Hakija ja oikeutettu etu**

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises (Maantieteellisellä merkinnällä ”Champagne” varustettujen tislattujen alkoholijuomien tuottajien yhdistys)

2. **Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee / muutokset koskevat**

☒ Tuotteen nimi

☐ Tislatun alkoholijuoman luokka tai virallinen nimi

☐ Yhteys maantieteelliseen alkuperään

☐ Kaupan pitämisen rajoitukset

☒ Muu: Merkintöjä koskevat erityissäännöt

3. **Muutoksen/muutosten kuvaus ja syyt**

3.1 *Selvitys siitä, että muutos on asetuksen (EU) 2019/787 31 artiklassa säädetyn unionin muutosta koskevan määritelmän mukainen*

Hakemus koskee asetuksen (EU) 2019/787 mukaisesti rekisteröidyn maantieteellisen merkinnän nimen muuttamista muotoon ”Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois”.

3.2 *Muutoksen kuvaus ja perustelut*

Nimi tai nimen käyttö

Kuvaus

Rekisteröidyt nimet ”Marc de Champagne” ja ”Eau-de-vie de marc de Champagne” on muutettu nimiksi ”Marc champenois” ja ”Eau-de-vie de marc champenois”.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Perusteet

1. Nimen ”Marc de Champagne / Eau-de-vie de marc de Champagne” korvaaminen nimellä ”Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois”. Kun Euroopan komissiolle toimitettiin asianomaista maantieteellistä merkintää koskeva tekninen asiakirja asetuksen (EY) N:o 110/2008 20 artiklan mukaisesti, tuottajat ilmoittivat toivovansa, että maantieteellisen merkinnän nimeksi muutetaan ”Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois”, jotta kuluttajille olisi selvää, että tämän tislatun alkoholijuoman ja Champagnen viininviljelyalueen välillä on yhteys. Samalla kuitenkin varmistettaisiin, että suojattu alkuperänimitys ”Champagne” jäisi yksinomaan kyseisen nimityksen käyttöön. Sana ”Champagne” on varattu ainoastaan kuohuviineille. Maantieteellisellä alueella tuotetut hiilihapottomat viinit, joita on perinteisesti kutsuttu nimellä ”vins natures de Champagne”, saivat alkuperänimityksen vuonna 1974, ja niiden suojatuksi alkuperänimitykseksi rekisteröitiin äskettäin nimi ”Coteaux champenois”.

   Nimet ”Marc de Champagne” ja ”Eau-de-vie de marc de Champagne” on korvattu nimillä ”Marc champenois” ja ”Eau-de-vie de marc champenois” aina, kun ne esiintyvät teknisessä asiakirjassa. Kyseiset nimet tunnustettiin kansallisesti 30. joulukuuta 2014 annetulla ja 12. helmikuuta 2015 muutetulla määräyksellä, joka on toimitettu Euroopan unionin hyväksyttäväksi.

2. Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

   Nimen muuttaminen tekee täydentävien nimien ”Marc champenois” ja ”Eau-de-vie de marc champenois” käytön tarpeettomaksi teknisen asiakirjan merkintöjä koskevassa kohdassa, joten ne on poistettu.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

   ”Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois”

2. **Jäsenvaltio, johon maantieteellinen alue kuuluu**

   Ranska

3. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

   Maantieteellinen merkintä

4. **Tislatun alkoholijuoman luokka/luokat**

   6. Rypäleiden puristejäännöksestä tislattu alkoholijuoma

   Yhdistetyn nimikkeistön koodi

   22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

   2208 – Denaturoimaton etyylialkoholi (etanoli), alkoholipitoisuus pienempi kuin 80 tilavuusprosenttia; väkevät alkoholijuomat, liköörit ja muut alkoholipitoiset juomat

5. **Tislatun alkoholijuoman kuvaus**

   ”Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” on väritöntä ja kirkasta. Puuastiassa vanhennetun Marc champenois -alkoholijuoman väri vaihtelee oljenkeltaisesta meripihkan väriseen.

   Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois -alkoholijuomalle ovat ominaisia monimutkaiset aromit, joissa on erilaisia vivahteita aina kukkaisista ja hedelmäisistä lämpimämpiin ja suklaisempiin sävyihin. Vanhentamisen aikana juomaan kehittyy puumaisia ja vaniljan vivahteita.

   Sen muiden haihtuvien aineiden kuin etyyli- ja metyylialkoholin pitoisuuden on oltava vähintään 300 grammaa hehtolitrassa puhdasta alkoholia. Kun eau-de-vie de marc -alkoholijuoma myydään kuluttajalle, sen alkoholipitoisuus on vähintään 40 tilavuusprosenttia.

   ”Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” on alkoholijuoma, joka valmistetaan tislaamalla suojatun alkuperänimityksen ”Champagne” kuohuviinien valmistukseen käytettyä rypäleiden puristejäännöstä, jonka alkoholipitoisuus on enintään 71 tilavuusprosenttia.

Maantieteellinen merkintä ”Marc champenois / Eau-de-vie” voidaan jakaa tuotantomenetelmien mukaan kahteen tuotetyyppiin: värittömään ja vanhentamattomaan sekä puuastiassa vanhennetun rypäleiden puristejäännöksestä tislaamalla valmistettuun alkoholijuomaan.

Suojatun alkuperänimityksen ”Champagne” valmistuksen aikana rypäleitä puristetaan hellävaraisesti ja asteittain ja sen uutesaanto on pieni, jolloin puristejäännös jää kosteammaksi. Tislattuna se antaa Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois -alkoholijuomalle runsautta ja aromaattista monivivahteisuutta, ja sen aromit vaihtelevat kukkaisista ja hedelmäisistä lämpimämpiin ja suklaisiin vivahteisiin. Vanhentamisen aikana juomaan kehittyy puumaisia ja vaniljan vivahteita.

6. **Maantieteellisen alueen rajaaminen**

Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois -alkoholijuoman valmistukseen tarkoitettujen rypäleiden korjuu, puristejäännöksen puristaminen ja varastointi sekä juoman käyttäminen, tislaaminen ja kypsyttäminen (lepuuttamisvaihe ja tarvittaessa vanhentaminen) suoritetaan alueilla, jotka on rajattu tarkistetusta alkuperänimityksestä ”Champagne” 22. heinäkuuta 1927 annetun lain V §:ssä, jolla kumotaan ja korvataan 6. toukokuuta 1919 annetun lain 17 §, seuraavien määräysten mukaisesti:

— Vitry-le-François'n arrondissementissa (Marnen departementti) rajattu viljelyalue on Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) -laitoksen toimivaltaisen komitean istunnossaan 7. ja 8. marraskuuta 1990 hyväksymä alue. Aluetta koskevat kartat on talletettu asianomaisille kunnantaloille.

— Auben departementissa Arsonvalin, Cunfinin, Dolancourtin ja Jaucourtin kunnissa rajattu viljelyalue on Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) -laitoksen toimivaltaisen komitean istunnoissaan 23. kesäkuuta 1994, 8. syyskuuta 1994 ja 19. toukokuuta 1995 hyväksymä alue. Aluetta koskevat kartat on talletettu asianomaisten kuntien kunnantaloille.

— Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) -laitoksen toimivaltainen komitea ei istunnossaan 10. syyskuuta 1997 hyväksynyt yhtäkään viljelylohkoa seuraavissa Auben departementtiin kuuluvissa kunnissa: Marcilly-le-Hayer ja La Villeneuve-au-Châtelot.

— Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) -laitoksen toimivaltainen komitea ei istunnoissaan 23. ja 24. kesäkuuta 1994, 7. ja 8. syyskuuta 1994, 18. ja 19. toukokuuta 1995 ja 6. ja 7. syyskuuta 1995 hyväksynyt yhtäkään viljelylohkoa Auben departementtiin kuuluvissa Brienne-le-Chateaun, Epagnen, Précy-Saint-Martinin ja Saint-Léger-sous-Briennen kunnissa eikä Marnen departementtiin kuuluvissa Esclavolle-Lureyn, Potangis'n, Saint-Quentin-le-Vergerin ja Villiers-aux-Corneilles'n kunnissa.

— Marnen departementin kunnassa Fontaine-sur-Aÿ rajattu viljelyalue on Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) -laitoksen toimivaltaisen komitean istunnossaan 9. ja 10. syyskuuta 1999 hyväksymä alue. Aluetta koskevat kartat on talletettu asianomaisen kunnan kunnantalolle.

— Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) -laitoksen toimivaltainen komitea ei istunnossaan 5. ja 6. syyskuuta 2001 hyväksynyt yhtään viljelylohkoa seuraavissa Marnen departementtiin kuuluvissa kunnissa: Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves ja Broussy-le-Petit.

7. **Tislatun alkoholijuoman valmistusmenetelmä**

Raaka-aine

Puristejäännös saadaan viiniyttämällä rypäleitä, jotka täyttävät suojatun alkuperänimityksen ”Champagne” tuoteeritelmässä asetetut tuotantoedellytykset (viiniköynnöslajikkeet, viinitilojen hoito, sadonkorjuu, rypäleiden kypsyys ja rypäleiden puristaminen).

Puristejäännöksen varastointi ja myöhempi käyminen

Rypäleiden puristejäännöksen annetaan käydä ennen tislaamista. Se varastoidaan siiloihin 72 tunnin sisällä puristamisesta. Käyminen tapahtuu ilmatiiviissä olosuhteissa.

Puristejäännöksen väkevöiminen tai säilöntäaineiden lisääminen jäännökseen on kiellettyä.

Tislaus

Pohjasakkaa saa lisätä enintään 20 prosenttia puristejäännöksen painosta.

Kunkin laitteen tislauskapasiteetti saa olla enintään 70 hehtolitraa puhdasta alkoholia 24 tunnin jakson aikana.

Tietyn tuotantovuoden rypäleiden puristejäännös on tislattava viimeistään rypäleiden sadonkorjuuta seuraavan toukokuun 31. päivänä.

Tislauksen päätyttyä päivittäisessä keräysastiassa olevan ja siellä tuotetun kirkkaan alkoholijuoman alkoholipitoisuus on enintään 71 tilavuusprosenttia 20 °C:n lämpötilassa.

Tislauksesta on saatava 28–35 litraa puhdasta alkoholia 4 000:ta kilogrammaa puristettuja rypäleitä kohden.

Käytetyn puristejäännöksen tislaamiseen voidaan käyttää yhtä seuraavista menetelmistä:

— erätislaus kahteen kertaan (*repasse*)

— erätislaus kaskadiksi sijoitetuissa astioissa yhdistettynä refluksia hyödyntävään kolonnitislaukseen

— jatkuva höyrytislaus yhdistettynä refluksia hyödyntävään kolonnitislaukseen.

Pannut, huput, joutsenkaulat ja jäähdytyskierukat, joita käytetään kahteen kertaan tehtävän erätislauksen tislausastioissa ja muiden tislausmenetelmien kolumneissa, on valmistettu kuparista.

Tislausperiaatteiden mukaisesti kuormituskyky tai soveltuvilta osin kolonnitislauslaitteiden kuormitus voi olla enintään

— 25 hehtolitraa kattilaa kohden, kun kyseessä on kahteen kertaan tehtävä erätislaus

— 20 hehtolitraa erätislauksessa, joka tehdään kaskadiksi sijoitetuissa astioissa, joita saa olla enintään viisi kappaletta.

Välipohjien enimmäismäärä:

— 15 kolonnia kohden ja korkeintaan kaksi kolonnia, kun kyseessä on erätislaus kaskadiksi sijoitetuissa astioissa

— 25 erotusosiossa ja 30 konsentraatio-osiossa kolonnitislauksessa.

Kypsyttäminen

Väritöntä (vanhentamatonta) alkoholia kypsytetään tislauksen jälkeen sammioissa vähintään kolme kuukautta ennen kuin se saatetaan myyntiin.

Tämä tehdään inertistä materiaalista valmistetuissa säiliöissä, jotka eivät värjää alkoholijuomaa.

Vanhennettua väkevää alkoholijuomaa on kypsytettävä enintään 10 hehtolitran kokoisissa tammiastioissa vähintään 24 kuukauden ajan puuastiaan siirtämisestä.

Puupalojen käyttö on kielletty.

Viimeistely

Värin muuntaminen sokerikulöörillä ja makeuttaminen loppumaun pyöristämiseksi sallitaan siten, että niiden vaikutus alkoholin tummentamiseen on alle 4 tilavuusprosenttia. Tilavuusprosentteina ilmaistu tummentaminen saadaan laskemalla todellisen alkoholipitoisuuden ja kokonaisalkoholipitoisuuden erotus tilavuusprosentteina.

8. **Pakkaamista koskevat erityissäännöt**

—

9. **Merkintöjä koskevat erityissäännöt**

9.1 *Maantieteellisen merkinnän nimen lisäämistä koskevat säännöt*

Väkeviä alkoholijuomia, joille on haettu maantieteellistä merkintää ”Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” ei saa ilmoittaa valmistettaviksi tai myydä, ellei kuljetusasiakirjoihin, ilmoituksiin, esitteisiin, etiketteihin ja pakkauksiin ole merkitty maantieteellistä nimeä ”Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” ja sanoja ”indication géographique” (maantieteellinen merkintä).

Mikään maantieteellisen merkinnän ”Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” termeistä ei voi esiintyä erillään, vaan ne muodostavat aina erottamattoman kokonaisuuden.

9.2 *Vanhentamista koskeva maininta*

Maantieteelliseen merkintään ”Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” saa liittää vanhentamisen kestoa koskevan maininnan vain seuraavin edellytyksin:

— maininta ”Vieux” (vanha) voidaan lisätä alkoholijuomiin, joita on vanhennettu vähintään neljän vuoden ajan

— maininta ”Très vieux” (hyvin vanha) tai ”VSOP” voidaan lisätä alkoholijuomiin, joita on vanhennettu vähintään kahdeksan vuoden ajan

— maininta ”Hors d'âge” (erittäin vanha) tai ”XO” voidaan lisätä rypäleiden puristejäännöksestä tislattuihin alkoholijuomiin, joita on vanhennettu vähintään kymmenen vuoden ajan.

Nämä vapaaehtoiset maininnat on merkittävä päällysmerkintöihin ennen maantieteellisen merkinnän nimeä tai sen jälkeen kirjaimilla, jotka ovat kooltaan – sekä korkeudeltaan että leveydeltään – pienempiä tai yhtä suuria kuin maantieteellisen merkinnän nimessä käytetyt kirjaimet.

10. **Kuvaus tislatun alkoholijuoman ja maantieteellisen alkuperän välisestä yhteydestä**

Tislatun alkoholijuoman erityisominaisuudet, jotka johtuvat maantieteellisestä alueesta

”Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” on väritöntä ja kirkasta. Kun Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois -alkoholijuomaa vanhennetaan puuastioissa, se saa oljenkeltaisesta meripihkan keltaiseen vaihtelevan värin.

Suojatun alkuperänimityksen ”Champagne” valmistuksessa rypäleitä puristetaan hellävaraisesti ja asteittain ja uutesaanto on pieni, jolloin puristejäännös on kosteampi. Tislattuna se antaa alkoholijuomalle runsautta ja aromaattista monivivahteisuutta, jonka sävyt vaihtelevat kukkaisista ja hedelmäisistä lämpimämpiin ja suklaisiin vivahteisiin. Kypsyessään ”Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” saa puumaisia ja vaniljan vivahteita.

Yhteyden maantieteelliseen alueeseen tai alkuperään vahvistavat tiedot

Luontoon liittyvät tekijät

Maantieteellinen alue, joka vastaa suojatun alkuperänimityksen ”Champagne” maantieteellistä aluetta, sijaitsee Ranskan koillisosassa ja jakautuu departementtien Aisne, Aube, Hauet-Marne, Marne ja Seine-et-Marne kuntiin.

Maisemalle ominaisia ovat viiniköynnöksiä kasvavat kukkulat, joita sijaitsee kolmen vaikuttavan geomorfologisen rakenteen päällä: Côte d'Île-de-France, Côte de Champagne ja Côte des Bar. Ne ovat pääosin kalkkipitoisia ja avautuvat etupäässä itään ja etelään.

Näiden viinitarhojen erikoislaatuisuus johtuu niiden pohjoisesta sijainnista, ja niihin vaikuttaa kaksi erilaista ilmastotekijää:

— Meri-ilmaston vaikutuksesta sademäärät ovat tasaisia ja eri vuodenaikojen väliset lämpötilaerot melko pieniä.

— Mannerilmasto aiheuttaa toisinaan tuhoisia halloja mutta edistää rypäleiden kypsymistä, koska kesät ovat aurinkoisia.

Ihmisen toimintaan liittyvät tekijät

”Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” valmistetaan perinteisesti puristejäännöksestä, joka saadaan suojatun alkuperänimityksen ”Champagne” valmistusta varten puristettavista rypäleistä. Käytettävät rypälelajikkeet ovat Chardonnay (B), Pinot noir (N) ja Meunier (N), joiden happamuus ja potentiaalinen alkoholi ovat hyvässä tasapainossa.

Raaka-aineen laatu on suojatun alkuperänimityksen ”Champagne” erityisten tuotantoedellytysten ansiota. Rypäleiden korjaaminen kokonaisina terttuina takaa, että tuoreet tertut säilyvät laadukkaina puristamiseen asti. Suojatun alkuperänimityksen ”Champagne” tuote-eritelmän ehtojen mukaisen hellävaraisen puristusprosessin jälkeen puristejäännökseen jää runsaasti aromeja. Rypäleiden korjaamis- ja kuljetusolosuhteiden sekä puristuksen jälkeisen puristejäännöksen nopean siiloihin siirtämisen ansiosta puristejäännös hapettuu hyvin vähän ennen käymistä. Koska se on peräisin pääasiassa valkoisen rypälemehun viiniyttämisestä, sen käyminen tapahtuu anaerobisesti.

Tislauksen suorittavat joko viinitarhoilla vakituisesti työskentelevät tislaajat, jotka tislaavat, kypsyttävät ja markkinoivat tuotteensa itse tai Champagnen alueen viininviljelijöiden tai kauppiaiden välityksellä, tai viininviljelijöiden puolesta sopimuksen perusteella työskentelevät kiertävät tislaajat.

Syy-yhteys

Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois -alkoholijuoman pääasialliset ominaisuudet perustuvat sen valmistuksessa käytettyyn raaka-aineeseen, joka on peräisin suojatun alkuperänimityksen ”Champagne” valmistukseen käytetyistä rypäleistä. Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois -alkoholijuoman yhteys maantieteelliseen alueeseen perustuu seuraaviin seikkoihin:

Champagnessa tuotetun sadon erityislaatu

Champagnen viiniviljelmien omaperäisyys liittyy niiden pohjoiseen sijaintiin. Maantieteellisen alueen maaperä- ja ilmasto-olosuhteet ovat johtaneet hyvin erikoislaatuiseen viininviljelyyn, joka näkyy muun muassa rypälelajikkeiden valinnassa. Kolme tärkeintä rypälelajiketta ovat Chardonnay B (29 % rypäleistä), Pinot noir N (38 %) ja Meunier N (32 %). Näistä rypälelajikkeista syntyy maantieteellisen alueen olosuhteissa raaka-ainetta, jonka happamuus ja potentiaalinen alkoholi ovat hyvässä tasapainossa ja joka sopii siten hyvin väkevien alkoholijuomien tuotantoon.

Rypäleiden huolellinen käsittely

Paikalliset käytänteet rypäleiden poiminnassa ja puristamisessa tähtäävät kuohuviinin valmistukseen. Suojatun alkuperänimityksen ”Champagne” tuotantoedellytysten mukaisesti rypäleet korjataan kokonaisina terttuina ja kuljetetaan reiällisissä laatikoissa. Vaikka suurin osa rypäleistä on peräisin tummista lajikkeista, ne puristetaan yleensä menetelmällä, jolla tuotetaan vaaleaa rypälemehua. Champagnen alueella käytettävä hellävarainen puristustekniikka ja vaalean rypälemehun tuotantotekniikka takaavat, että puristejäännös on erityisen laadukasta. Nämä prosessit edistävät erityisesti rypäleiden monien aromaattisten yhdisteiden säilymistä. Rypäleiden korjaamis- ja kuljetusolosuhteiden sekä puristuksen jälkeisen puristejäännöksen nopean siiloihin siirtämisen ansiosta puristejäännös hapettuu mahdollisimman vähän.

Puristejäännöksen anaerobinen säilytys auttaa varmistamaan, että käyminen tapahtuu tislauksen kannalta oikeanlaisissa olosuhteissa.

Tislaajien ja kellarimestareiden asiantuntemuksen ansiosta raaka-aineiden aromit pääsevät Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois -alkoholijuomassa oikeuksiinsa. Vanhentamattomassa, puristejäännöksestä valmistetussa alkoholijuomassa on erittäin kukkaisia ja hedelmäisiä vivahteita, jotka voivat muuttua lämpimämmiksi ja suklaisemmiksi. Vanhennetuille Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois -alkoholijuomille taas ovat ominaisia puumaiset ja vaniljan vivahteet, jotka tulevat esiin alkoholin vanhentamisen myötä.

Linkki tuote-eritelmään

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-86676e69-a69d-40ab-bb0e-acfabbcf1d0f