C/2025/4196

28.7.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/4196)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Buzet»

PDO-FR-A0148-AM02 — 8.5.2025

1. **Nome do produto**

Buzet

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação Geográfica (IG)

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☒ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País a que pertence a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et

de l'aménagement du territoire [Ministério da Agricultura, da Alimentação, das Pescas, da Ruralidade e da Gestão do Território]

Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des

de l'aménagement du territoire [Direção geral das Políticas Agrícolas, Agroalimentares e de Gestão do Território]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações introduzidas no caderno de especificações são alterações normalizadas, em conformidade com a definição constante do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143.

O pedido de alteração da DOP «Buzet» não diz respeito a nenhuma das três situações que constituem uma alteração da União, a saber:

a) Incluir uma alteração da denominação, ou da utilização da denominação, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica;

b) Risco de anulação da relação com a área geográfica;

c) Implicar novas restrições à comercialização do produto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de de alteração «normalizada».

7. **Descrição das alterações normalizadas aprovadas**

7.1. *Inclusão de castas de interesse para fins de adaptação*

No capítulo I, parte V, ponto 1, «Encepamento», do caderno de especificações, completou-se a lista das castas.

— Para a produção de vinhos brancos, com as castas: *floréal* B, *voltis* B e *souvignier-gris* B.

— Para a produção de vinhos tintos e rosados, com as castas: *syrah* N, *marselan* N, *nielluccio* N, *tempranillo* N, *vidoc* N e *artaban* N.

As castas acima referidas representam até 5 % do encepamento e até 10 % dos lotes.

De forma a reduzir a utilização de produtos fitossanitários nas zonas adjacentes a zonas habitadas/urbanizadas, as superfícies devem ser:

— plantadas com as castas *vidoc* N, *artaban* N, *floréal* B, *voltis* B *souvignier-gris* B;

— e situadas a uma distância inferior a 20 metros dos locais mencionados no *code rural et de la pêche maritime* (código rural e da pesca marítima), não são tidas em conta no cálculo das superfícies das castas «de interesse para fins de adaptação», sujeitas ao limite de 5 % da superfície da exploração declarada na DOP.

A inclusão destas castas inscreve-se no conjunto de soluções adotadas pela denominação para fazer face às alterações climáticas e reduzir a utilização de produtos fitofarmacêuticos. Estas castas, introduzidas enquanto castas secundárias, correspondem ao perfil dos vinhos da denominação e contribuem para a adaptação à seca e às doenças criptogâmicas. Permitem ainda utilizar menos produtos fitossanitários.

Completou-se o ponto «Castas de uvas para vinho» do documento único.

7.2. *Alteração das regras de proporção das castas na exploração*

Estas novas regras de proporção das castas nas explorações agrícolas permitem uma maior flexibilidade e uma maior utilização de castas secundárias, algumas das quais podem ser mais adaptadas a determinados tipos de solo e às novas condições climáticas.

No caso dos vinhos tintos e rosados, a percentagem de castas secundárias aumenta de 10 % para 30 % do encepamento. As castas acessórias são mais rústicas e acrescentam acidez ao vinho. Permitiriam igualmente contrabalançar o aumento do potencial alcoólico da casta *merlot*, bem como a sua elevada suscetibilidade a doenças. A lotação com castas secundárias conferiria aos vinhos maior frescura e caráter redondo, preservando o estilo da denominação «Buzet».

Para os vinhos brancos, suprime-se a regra que distingue entre castas secundárias e castas principais no encepamento. Além disso, a lotação com castas secundárias proporcionaria também uma paleta aromática interessante. Em conformidade com esta alteração para suprimir as regras relativas à proporção na exploração, altera-se a lista de castas autorizadas para os vinhos brancos.

O documento único não é afetado.

7.3. *Condução da vinha: regras de embardamento e altura foliar*

Suprime-se a regra que exige uma altura foliar das vinhas em espaldeira, que é substituída por uma relação folha/fruto de 1,4 m^2 de superfície foliar exposta (SFE) para a produção de 1 kg de uvas. O objetivo é controlar a maturação das uvas através da promoção do equilíbrio fisiológico da vinha e, assim, ajustar a quantidade de folhas para amadurecer 1 kg de uvas.

Uma das consequências das alterações climáticas no perfil dos vinhos é o aumento da graduação alcoólica, o que é contrário às expectativas da sociedade e ao equilíbrio dos vinhos.

Em coerência com a alteração, a disposição relativa às regras de embardamento foi suprimida no âmbito da medida transitória.

O documento único não é afetado.

7.4. *Lotação de castas*

A regra que prevê uma percentagem mínima de 90 % de castas principais no lote foi reduzida para 70 % no caso dos vinhos tintos e rosados.

No caso dos vinhos brancos, a percentagem das castas *muscadelle* B, *sauvignon* B, *sauvignon-gris* G e *sémillon* B na mistura de cada lote, na fase de acondicionamento, não pode ser inferior a 70 %

Esta alteração é favorável à utilização de castas secundárias, aumentando a sua percentagem até 30 % em vez de 10 % nos vinhos brancos, tintos e rosados. Está em consonância com a alteração das regras relativas à proporção de castas da exploração. Tem igualmente em conta o desejo de uma maior flexibilidade face às alterações climáticas e do acréscimo de acidez que as castas secundárias conferem. Estas alterações não têm um impacto significativo no perfil do produto.

O documento único é alterado no ponto seguinte: «Relação com a área geográfica»

7.5. *Prática enológica: utilização de carvão para uso enológico*

É suprimida a proibição de utilização de carvão de uso enológico nos vinhos rosados.

Podem ser agora autorizados nos mostos, até um máximo de 20 % do volume dos vinhos rosados produzidos em cada colheita pelo vinicultor em causa.

O objetivo é controlar a cor dos vinhos rosados num contexto de aquecimento global, que conduz a uma maior acumulação de açúcares e a uma diminuição da acidez, conducente a riscos fitossanitários e, em especial, a doenças fúngicas.

O documento único é alterado no ponto seguinte: «Práticas enológicas específicas»

7.6. *Capacidade de vinificação da adega*

Foi introduzido um novo método de cálculo da capacidade de vinificação da adega e de armazenagem dos vinhos tintos, rosados e brancos,

uma vez que, devido aos riscos climáticos, um número crescente de operadores apresentam rendimentos inferiores aos indicados no caderno de especificações. A capacidade de vinificação da adega é equivalente a 1,5 (para os vinhos brancos e rosados) e a 2 vezes (para os vinhos tintos) o rendimento médio das últimas cinco colheitas da exploração. O rendimento das últimas colheitas diminuiu e, por conseguinte, exige um ajustamento da capacidade de vinificação da adega.

O documento único não é afetado.

7.7. *Atualização do code officiel géographique*

A lista dos municípios da área geográfica foi atualizada de acordo com o *code officiel géographique* (código geográfico oficial) 2024. Esta alteração não altera a área geográfica da denominação.

O documento único é alterado no ponto seguinte: «Área geográfica delimitada»

7.8. *Referências*

Atualizaram-se os dados de contacto do INAO.

Altera-se a disposição relativa ao controlo do caderno de especificações.

Estas alterações não afetam o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Buzet

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

4.1. *Vinhos brancos*

Após a fermentação, os vinhos apresentam um teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) igual ou inferior a 3 gramas por litro. Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos tintos e rosados não excede os 12,5 %. A acidez volátil e o teor de dióxido de enxofre total correspondem aos valores fixados na regulamentação da União. O título alcoométrico volúmico natural mínimo é fixado em 10 % para os vinhos brancos. As restantes características estão, por defeito, em conformidade com as previstas na legislação da União. Os vinhos brancos secos das castas *sauvignon* B e *sauvignon-gris* G são bastante delicados e leves e distinguem-se pela sua cor pálida, aromas simples de frutos e uma sensação de frescura decorrente da sua acidez. Quando as castas *muscadelle* B e, em especial, *sémillon* B predominam no lote, os vinhos são mais aromáticos e redondos, e caracterizam-se pela intensidade dos aromas de especiarias, de pão torrado ou de frutos exóticos. A sua textura mais untuosa confere-lhes um bom equilíbrio.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: —

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

4.2. *Vinhos tintos e rosados*

Na fase de acondicionamento, os vinhos tintos apresentam um teor de ácido málico igual ou inferior a 0,4 g/l. Apresentam, após fermentação, um teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) igual ou inferior a 3 g/l. Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos tintos e rosados não excede os 13 %. A acidez volátil e o teor de dióxido de enxofre total correspondem aos valores fixados na regulamentação da União. O título alcoométrico volúmico natural mínimo é fixado em 10,5 % para os vinhos tintos e rosados. As restantes características estão, por defeito, em conformidade com as previstas na legislação da União. Os vinhos tintos variam entre frutados e generosos a aromáticos e encorpados. Os primeiros, elaborados por lotação das castas *merlot* N e *cabernet franc* N, apresentam um nariz dominado por aromas de frutos e taninos presentes, mas subtis, que devem ser apreciados enquanto jovens. Os segundos, onde predomina a casta *cabernet-sauvignon* N, são vinhos encorpados de cor intensa, com aromas fortes e complexos de frutos e especiarias, por vezes acompanhados de notas ligeiramente fumadas. Apresentam uma boa estrutura tânica, que melhora com o passar dos anos, e deixa uma sensação aveludada na boca. Os vinhos rosados, produzidos principalmente a partir das castas *cabernet-franc* N e *cot* N, são vinhos frutados e vivos, com aromas de frutos e flores, com uma certa riqueza na boca. A sua ligeira acidez confere-lhes uma vivacidade agradável.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: —

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

5.1.1. Prática enológica específica

Os carvões para uso enológico são autorizados para os mostos na elaboração dos vinhos rosados, até um máximo de 20 % do volume dos vinhos rosados produzidos em cada colheita pelo vinicultor em causa. No caso dos vinhos tintos, são autorizadas as técnicas subtrativas de enriquecimento (TSE), até uma taxa de concentração máxima de 10 %. O aumento do título alcoométrico volúmico natural do lote submetido a tratamento não pode exceder 1 % vol. Após o enriquecimento, os vinhos não excedem um título alcoométrico volúmico total de 12,5 % no caso dos brancos e de 13 % no caso dos tintos e rosados. Para além das disposições acima descritas, as práticas enológicas devem cumprir os requisitos previstos na legislação da União e no *Code rural et de la pêche maritime* (Código rural e da pesca marítima).

5.1.2. Prática de cultivo

As vinhas apresentam uma densidade mínima de plantação de 4 000 pés por hectare. A distância máxima entre as linhas não pode ser superior a 2,5 metros. Cada pé dispõe de uma superfície máxima de 2,50 m². Esta superfície obtém-se multiplicando a distância entre linhas pela distância entre pés.

As vinhas são podadas em poda Guyot, simples ou dupla, ou em poda curta (condução em cordão de Royat baixo).

Cada planta deve ter, no máximo, 13 olhos francos.

A rega pode ser autorizada.

5.2. *Rendimentos máximos*

66 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A vindima, a vinificação e a elaboração dos vinhos são efetuadas no território dos seguintes municípios do departamento de Lot-et-Garonne: Ambrus, Anzex, Barbaste, Bruch, Buzet-sur-Baïse, Calignac, Caubeyres, Damazan, Espiens, Feugarolles, Lavardac, Leyritz-Moncassin, Moncaut, Montagnac-sur-Auvignon, Montesquieu, Montgaillard-en-Albret, Nérac, Pompiey, Puch-d'Agenais, Razimet, Saint-Léon, Saint-Pierre-de-Buzet, Sainte-Colombe-en-Bruilhois, Sérignac-sur-Garonne, Vianne, Villefranche-du-Queyran et Xaintrailles.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

Abouriou B

Artaban N

Cabernet-franc N

Cabernet-sauvignon N

Colombard B

Côt N — *malbec*

Floreal B

Gros-manseng B

Marselan N

Merlot N

Muscadelle B

Nielluccio N — *nielluciu*

Petit-manseng B

Petit-verdot N

Sauvignon B — *sauvignon-blanc*

Sauvignon-gris G — *fié-gris*

Sémillon B

Souvignier-gris B

Syrah N —*shiraz*

Tempranillo N

Vidoc N

Voltis B

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

A área geográfica de produção situa-se em Gascogne, no departamento de Lot-et-Garonne, perto da confluência dos rios Garonne e Lot, a meio caminho entre Toulouse e Bordéus, perto de Agen e de Marmande. Delimitada a norte pelo vale de Garonne, a área estende-se por cerca de 40 quilómetros de largura e cerca de 15 quilómetros de profundidade. A oeste, a área é delimitada pela vasta mancha florestal de Landes. As areias eólicas sobre as quais se desenvolve a floresta de Landes foram impedidas de continuar a avançar para leste pela presença do sistema hidrográfico de Gelise-Baïse, que marca, até Barbaste, o limite exato do seu avanço, bem como o da área de produção. A área de produção é delimitada a sul de Nérac pelas formações geológicas molássicas do Terciário, às quais se juntaram estratos de calcário branco e cinzento durante o Aquitaniano. Durante a era quaternária, o rio Garonne depositou vários estratos de socalcos argilo-arenosos nesta zona. Como resultado, o relevo foi significativamente suavizado, com a paisagem a assumir a forma de colinas levemente onduladas, com afloramentos de calcário duro formando uma orla arborizada na parte inferior das encostas. A nível pedológico, os solos sobre o calcário cinzento dão origem a solos pardos calcários pouco espessos e bem drenados. Os solos sobre os molassos do Aquitaniano dão origem a terrenos mais profundos, de teor variável de argila e uma boa capacidade de alimentação de água, conhecidos localmente por «terrefort». Os solos dos socalcos médios são solos podzolizados de tipo bolbenas (solos limo-argilosos). A remoção da camada superior dos solos, torna visível o horizonte de acumulação rico em argila e óxido de ferro, dando origem a solos característicos de cor vermelha, conhecidos por «rougets». Por último, os solos dos socalcos superiores nas partes cimeiras das encostas são constituídos por depósitos superficiais argilo-arenosos, misturados com uma fração limosa fina de origem eólica. O clima é oceânico, com uma ligeira tendência meridional. A componente oceânica é largamente predominante, com ventos temperados e húmidos de oeste, que proporcionam temperaturas amenas e chuva, esta com maior intensidade nos meses de maio e dezembro. A tendência meridional manifesta-se no outono, por ação do vento quente e seco de Autan que sobe do Mediterrâneo através do vale de Garonne e que empurra as perturbações atlânticas para o norte.

A confluência dos rios Baïse e Gélise, na fronteira dos municípios de Lavarde e Barbaste, é a maior encruzilhada fluvial do sul do Garonne. A carta da cidade de Buzet, datada da Idade Média, destaca o vinho como um produto essencial da vida da cidade. Com efeito, a região de Buzet teve sempre uma atividade comercial que se expandiu posteriormente em direção a jusante e a Bordéus com o transporte fluvial no rio Baïse, depois no rio Garonne e, por fim, em 1856, através do canal lateral ao Garonne. Em 1884-1885, e apesar da crise da filoxera, desciam o rio mais de 1 000 barris por mês. Após a filoxera, a viticultura atravessou um marasmo económico que se agravou com as crises que ocorrem entre as duas guerras. As castas nobres da *Vitis vinifera* foram substituídas por híbridos produtores diretos ou por castas de elevado rendimento plantadas nos solos ricos do vale do Baïse. A renovação

chega em 1946 com a criação de uma associação de proteção, seguida da criação da adega cooperativa e da denominação AOVDQS (*appellation d'origine vin delimité de qualité supérieure*) em 1953. O Buzet tornou-se o símbolo do renascimento dos vinhos do Haut-Pays de Bordéus. Em 1948, os litígios entre viticultores terminaram no tribunal de Nérac. O acórdão de 31 de julho de 1948 definiu a primeira área de produção num núcleo de seis municípios. É apenas mais tarde, em 11 de abril de 1967, que o tribunal de Agen reconhece a área de produção na sua configuração atual e a produção de vinhos rosados. Em 1973, a *appellation d'origine contrôlée* (denominação de origem controlada) representa o reconhecimento do esforço dos viticultores e a adega cooperativa é a primeira no departamento a introduzir um pagamento diferenciado para as uvas com base em critérios qualitativos (maturação, carga, estado sanitário, etc.).

Embora a cooperativa seja composta por mais de 200 produtores e represente 95 % da produção total, uma dúzia de caves particulares desenvolveram vendas diretas, alargando assim a gama e a base de clientes dos vinhos Buzet. Com 72 % da produção, a gama de vinhos tintos vai dos vinhos frutados e generosos aos vinhos aromáticos e encorpados. Os primeiros, em lotes onde as castas *merlot* N e *cabernet-franc* N predominam, apresentam um nariz dominado por aromas de frutos e taninos presentes, mas subtis, que devem ser apreciados enquanto jovens. Os segundos, em lotes onde predomina a casta *cabernet-sauvignon* N, são vinhos encorpados de cor intensa, com aromas fortes e complexos de frutos e especiarias, por vezes acompanhados de notas ligeiramente fumadas (pão torrado, café, baunilha, etc.). Apresentam uma boa estrutura tânica, que melhora com o passar dos anos, e deixa uma sensação aveludada na boca.

Os vinhos rosados, em evolução constante, representam 25 % da produção e são produzidos principalmente a partir das castas *cabernet-franc* N e *cot* N. São vinhos frutados e vibrantes, com aromas de frutos e flores, com uma certa riqueza na boca. A sua ligeira acidez confere-lhes uma vivacidade agradável. Alguns vinhos rosados, sempre secos e frutados, mas com uma proporção das castas *merlot* N e *cabernet-sauvignon* N no lote, aproximam-se dos «claretes» e apresentam uma presença mais macia na boca, com um aroma frutado dominante e uma suavidade persistente na degustação. Os vinhos brancos secos das castas *sauvignon* B e *sauvignon-gris* G são bastante delicados e leves e distinguem-se pela sua cor pálida, aromas simples de frutos e uma sensação de frescura resultante da acidez. Quando as castas *muscadelle* B e, em especial, *sémillon* B predominam no lote, os vinhos são mais aromáticos e redondos, e caracterizam-se pela intensidade dos aromas de especiarias, de pão torrado ou de frutos exóticos. A sua textura mais untuosa confere-lhes um bom equilíbrio. Para cada cor do vinho, a percentagem de castas secundárias no lote não pode exceder 30 %. As parcelas situadas em socalcos elevados são particularmente favoráveis à cultura da vinha, dada a forte presença de areias do rio Garonne, que favorece uma drenagem natural e eficaz dos solos e o seu aquecimento precoce na primavera. Nessas parcelas, castas mais tardias como a *cabernet-franc* N e a *cabernet--sauvignon* N, atingem a maturação fenólica e constituem a base dos vinhos tintos mais encorpados. As castas *sauvignon* B e *sauvignon-gris* G, por sua vez, expressam aí a sua potência aromática plena. As parcelas situadas nos socalcos médios, com os seus solos lixiviados de bolbenas, delgados, permitem um bom controlo do vigor das vinhas, nomeadamente em termos de rendimento. São particularmente adequadas para as castas *cabernet-franc* N e *cot* N, nomeadamente para a produção de vinhos rosados. As parcelas com solos ditos «terrefort» desenvolvidos sobre os molassos argilosos e solos «terrefort» calcários resultantes da degradação do calcário lacustre são os solos mais difíceis de gerir. O desenvolvimento da prática de enrelvamento controlado, que cria condições de concorrência com as vinhas, permitiu conter o vigor das castas principais e, em especial, da casta *merlot* N. Nestas situações, as castas *sémillon* B e *muscadelle* B conferem corpo e untuosidade ao vinho.

O regresso do vinho «Buzet» à fileira dos vinhos de qualidade só foi possível devido à vontade de um grupo de homens que reconverteu com sucesso o seu encepamento. Ao mesmo tempo, o desenvolvimento de uma estrutura comercial e de venda direta a particulares contribuíram para a reputação dos vinhos. Desde o final da Idade Média, os monges, abades e priores contribuíram para um melhor controlo das práticas culturais e dos métodos de vinificação. Os capitéis da igreja de Damazan, ornamentados com cachos de uvas, testemunham a origem monástica das vinhas.

Historicamente, os vinhedos do «Haut-Pays» de Bordéus não têm uma identidade muito forte, uma vez que os vinhos eram vendidos sob a denominação «Bordéus» após terem sido transportados através do rio Garonne. No entanto, a referência aos vinhos «Buzet» figura num acordo pautal assinado em 12 de dezembro de 1284 pelo rei de Inglaterra. O Ducado de Albret, cuja capital era Nérac e que incluía a área geográfica, estava ligado ao Reino de Navarra. Henri de Navarra, príncipe de Albret e futuro rei Henrique IV, passou aí parte da sua juventude. A sua corte levava uma vida luxuosa, o que incluía o prazer de degustar o vinho local.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Todas as indicações facultativas são inscritas nos rótulos em carateres de dimensões iguais ou inferiores, tanto em largura como em altura e espessura, ao dobro dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

Os rótulos dos vinhos que beneficiam da Denominação de Origem Controlada «Buzet» podem indicar a unidade geográfica mais vasta «Sudoeste». Esta unidade geográfica mais alargada pode igualmente constar de prospetos e recipientes. As dimensões dos carateres da unidade geográfica mais alargada não podem exceder, tanto em altura como em largura, a dimensão dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

Hiperligação para o caderno de especificações do produto

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-556dff9f-9af7-429e-bf37-5badc2bef0c6