C/2025/3939

16.7.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/3939)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande“

EU PGI-FR-0861-AM01 – 24.4.2025

1. **Toote nimetus**

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☒ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☒ Põllumajandustooted

☐ Vein

☐ Piiritusjook

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajanduse ja toidusõltumatuse ministeerium (Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire)

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kirjeldatud ja põhjendatud muudatused ei hõlma kaitstud geograafilise tähise nimetuse ega selle kasutamise muutmist. Nendega ei kaasne risk, et artikli 5 lõike 2 punktis b osutatud seos muutub kehtetuks, ning need ei too kaasa täiendavaid piiranguid toote turustamisel. Need muudatused vastavad seega standardmuudatuse määratlusele.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

1. *Liikmesriigi pädev asutus*

Kooskõlas määrusega (EL) 2024/1143 on lisatud punkt „Liikmesriigi pädev asutus“, milles on esitatud riikliku päritolu- ja kvaliteediinstituudi (Institut national de la qualité et de l’origine – INAO) kontaktandmed.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Taotlejate rühm*

Esitatud on APROSELA [käsitöösoola edendamise ühendus] kontaktandmed ja õiguslik vorm.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

3. *Toote liik*

Tootespetsifikaadist on välja jäetud toote liiki käsitlev osa, milles toode oli varem määratletud klassi järgi.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

4. *Toote kirjeldus*

Välja on jäetud eeskirjad, mis käsitlevad *fleur de sel*'i (nn soolalille) roosat värvust ja selle osakaalu toodetava soola kogumahus.

Lisatud on üksikasjad nimetuse kohta, mida kasutatakse soola ja *fleur de sel*'i segude puhul. Nende puhul kasutatakse nimetust „Sel de Guérande".

Soola omadusi kirjeldav lause on ümber sõnastatud, selgitamaks, et need kehtivad esmase pakendamise etapi puhul. Soola omaduste alusväärtused ei ole muutunud.

Nõue, et toodet tuleb müüa suletud pakendis, on välja jäetud. See on asendatud nõudega, et esmane pakendamine peab toimuma geograafilises piirkonnas. Selle juurde on lisatud märge, et toodet tuleb tarbijatele turustada kas suletud mahutites või lahtiselt.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

5. *Geograafilise piirkonna määratlus*

Selle punkti sõnastuses on tehtud hulk muudatusi, et ajakohastada teavet seoses toimingutega, mis peavad aset leidma geograafilises piirkonnas, ja et tagada kehtivate eeskirjade järgimine. Geograafilise piirkonna määratlus on aga muutunud. Nii kogumine, ladustamine, sortimine kui ka esmane pakendamine peavad toimuma geograafilises piirkonnas.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

6. *Üksikasjad, mis tõendavad toote päritolu geograafilisest piirkonnast*

Punkti on lisatud kirjeldus ettevõtjate kategooriate kohta ja nende selliste tegevuste kohta, mis on seotud tootespetsifikaadiga.

Jälgitavuse vooskeem on välja jäetud, kuna kogu teave on nüüd esitatud jälgitavuse koondtabelis.

Dokumentide säilitamistähtaeg on välja jäetud, kuna see sisaldub tootespetsifikaadi kontrollimise korras.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

7. *Tootmismeetodi kirjeldus*

Olelusringi teavet on mõnevõrra kohandatud, nimelt on lisatud etapp kogumis- ja transporditingimusi käsitlevate eeskirjade kehtestamiseks. Töötlemiskohta käsitlev etapp on välja jäetud, kuna see etapp võib aset leida väljaspool geograafilist piirkonda. Füüsikaliste omaduste teave on töötlemise etapist välja jäetud, kuna need on juba samade väärtustega esitatud toodete sortimise ja turustamise etapis. Suletud mahutitesse pakendamist käsitlev etapp on nüüd etapp, mis käsitleb esmast pakendamist suletud mahutitesse.

Välja on jäetud hulk eeskirju, mis kirjeldavad soolatiikide majandamist, kuna tegemist ei ole kontrollitavate üksustega. Mitu eeskirja on alles jäetud, et tutvustada vahendeid, mida tootjad kasutavad tootmise käigus ja merevee soolaks muutmise protsessis.

Lisatud on eeskiri selgitamaks, et presendi paigalhoidmiseks raskustena kasutatud rehvid ja konteinerid, mis on kogumisjärgsel ladustamisel juba keelatud, on keelatud ka enne esmast pakendamist.

Lisatud on eeskiri, mille kohaselt peavad kogumis- ja transpordietapis soolaga kokku puutuvad materjalid olema inertsed.

Nõue, et toodet tuleb müüa suletud pakendis, on välja jäetud. Tänu selle nõude väljajätmisele saab toodet tarbijatele müüa lahtiselt.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

8. *Üksikasjad, mis kinnitavad seost geograafilise piirkonnaga*

Üksikasjad, mis kinnitavad seost geograafilise piirkonnaga, on ümber sõnastatud ja ajakohastatud neid sisuliselt muutmata. Seos põhineb endiselt mainel, mis rajaneb traditsioonilisel tootmismeetodil, mille puhul sool kontsentreeritakse mereveest ning „Sel de Guérande“ ja „Fleur de sel de Guérande“ kogutakse käsitööriistu kasutades. Inimtegurid on võimaldanud seda traditsioonilist toodet aastate jooksul säilitada, samuti keskkonnaomadusi, mis soodustavad soola kristalliseerumist soolatiikides ja millel põhinevad üksikasjad, mis kinnitavad seost geograafilise piirkonnaga.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

9. *Märgistamine*

Märgistamiseeskirju on kehtivate õigusaktide kajastamiseks ajakohastatud ning selguse huvides on lisatud viide, et kaitstud geograafilise tähise logo peab olema esitatud kaitstud geograafilise tähise nimetusega samal vaateväljal. Samuti on selgitatud, et märgistusel võib olla taotleva rühma veebisait.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

10. *Kontrolliasutus*

Selles punktis on nüüd esitatud Prantsusmaa pädevate kontrolliasutuste kontaktandmed: riiklik päritolunimetuste ja kvaliteediinstituut (Institut national de l’origine et de la qualité, INAO) ning konkurentsi, tarbijakaitseküsimuste ja pettusevastase võitluse peadirektoraat (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, DGCCRF). Sertifitseerimisasutuse nimetus ja kontaktandmed on esitatud INAO veebisaidil ja Euroopa Komisjoni andmebaasis.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

11. *Riiklikud nõuded*

See punkt esitatakse tabelina, milles on esitatud peamised kontrollimisele kuuluvad elemendid ja kasutatavad hindamismeetodid.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande“

ELi nr: PGI-FR-0861-AM01 – 24.4.2025

KPN ( ) KGT (X)

1. **Nimetus(ed) (KPN või KGT)**

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 25 SOOL; VÄÄVEL; MULLAD JA KIVIMID; KROHVIMISMATERJALID, LUBI JA TSEMENT

2501 – Sool (sh lauasool ja denatureeritud sool) ja puhas naatriumkloriid, ka vesilahusena või paakumisvastaste ehk vaba voolavust tagavate lisanditega; merevesi

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Nimetustega „Sel de Guérande“ ja „Fleur de sel de Guérande“ tähistatakse meresoola, mis kogutakse käsitsi Guérande'i poolsaare soolatiikidest pärast seda, kui sool on vees kontsentreerunud ja kristalliseerunud. Tegu on rafineerimata meresoolaga, mida pärast kogumist ei pesta. Sool koosneb peamiselt naatriumkloriidi kristallidest ning muudest mineraalsooladest ja mikroelementidest.

Füüsikalised omadused

Toote „Sel de Guérande“ lahustumatute ainete sisaldus ei ületa 1 %, see ei sisalda suuremaid kui 8 mm võõrkehi ja selle niiskusesisaldus ei ületa 12 %.

Toote „Fleur de sel de Guérande“ lahustumatute ainete sisaldus ei ületa 0,20 %, see ei sisalda suuremaid kui 3,5 mm võõrkehi ja selle niiskusesisaldus ei ületa 12 %.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

–

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Järgmised toimingud tuleb teha määratletud geograafilises piirkonnas: kogumine, ladustamine, sortimine ja esmane pakendamine.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

„Sel de Guérande“ ja „Fleur de sel de Guérande“ tuleb pakendada suletud ja tähistatud mahutitesse, isegi kui pakend on ajutine (edasise töötlemise ja/või ümberpakendamise ootel), ning neid turustatakse tarbijatele suletud mahutites või lahtiselt.

Et tooted oleksid nõuetekohaselt identifitseeritavad, võib tooted „Sel de Guérande“ ja „Fleur de sel de Guérande“ geograafilisest piirkonnast välja viia alles pärast esmast pakendamist ja märgistamist.

3.6. *Registreeritud nimetusega toote märgistamise erieeskirjad*

Märgisel on

— nimetus „Sel de Guérande“ halli soola puhul ning halli soola kuivatamisel ja purustamisel saadud toodete puhul;

— nimetus „Fleur de sel de Guérande“ *fleur de sel*'i puhul;

— Euroopa Liidu KGT logo, mis asub KGT nimetusega samal vaateväljal;

— [taotleva] rühma nimi, aadress ja/või veebisait.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafiline piirkond koosneb järgmistest departemangudest ja kommuunidest.

Loire-Atlantique'i departemangu järgmised kommuunid: Assérac, Batz-sur-Mer, Besné, Bouée, Campbon, Crossac, Donges, Drefféac, Guenrouët, Guérande, Herbignac, Lavau-sur-Loire, La Baule-Escoublac, La Chapelle-des-marais, La Chapelle-Launay, La Turballe, Le Croisic, Le Pouliguen, Malville, Mesquer, Missillac, Montoir-de-Bretagne, Piriac-sur-Mer, Pontchâteau, Pornichet, Prinquiau, Quilly, Saint-André-des-eaux, Saint-Gildas-des-Bois, Saint-Joachim, Saint-Lyphard, Saint-Malo-de-Guersac, Saint-Molf, Saint-Nazaire, Sainte-Anne-sur-Brivet, Sainte-Reine-de-Bretagne, Savenay, Sévérac ja Trignac.

Morbihani departemangu järgmised kommuunid: Camoël, Férel, La Roche-Bernard, Nivillac, Pénestin, Saint-Dolay ja Théhillac.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Seos põhineb soolade „Sel de Guérande“ ja „Fleur de sel de Guérande“ mainel, mis on kujunenud tänu soolatööstustöötajate põlvest põlve edasi antud oskusteabele. Tooted on saadud meetodil, mille puhul meresool kontsentreeritakse, lastes veel loomulikul teel aurustuda. Määratletud geograafiline piirkond ja ookeaniline kliima ning käsitsi kogumine traditsiooniliste tööriistade abil tagavad ühiselt toodete „Sel de Guérande“ ja „Fleur de sel de Guérande“ ainulaadsed omadused, tänu millele on need aastate jooksul omandanud oma hea maine.

Geograafilise piirkonna eripära

Guérande'i piirkonda, mis asub Loire'i ja Vilaine'i jõe suudme vahel, iseloomustab ookeaniline kliima (pehmed talved, jahedad suved) ning seal on suvel vähem vihmapäevi ja vähem sademeid (500–600 mm aastas) kui enamikus teistes Prantsusmaa piirkondades.

Guérande'i soolatiigid asuvad neid üleujutuste eest kaitsvate liivamadalate taga vanadel sooldunud märgaladel („Les Bôles“), mida kuivendavad voolusängid, mida laiendavad juurdepääsukanalid (*bondres**) ja merevee juurdevoolu kanalid (*étiers**).

Savine pinnas ning asjaolu, et sealne savi ei lase vett läbi ja on plastiline, on loonud võimaluse rajada soolatiike. Soolatootmisele aitab kaasa ka savi omadus sooja pidada, kuna augustis neelab savi päevase soojuse, mis seejärel kandub üle soolatiikide pinnaveele. Selline soojusvahetus hoiab öise temperatuuri soolatiikides (*adernes**) ja soolabasseinides (*œillets**) kõrgena ning võimaldab aurustumise jätkumist.

Kuna toodete „Sel de Guérande“ ja „Fleur de sel de Guérande“ tootmine on kliimakõikumiste suhtes tundlik, võib toodang aastate lõikes märkimisväärselt erineda.

Soolatiikide eri basseinide veetaseme reguleerimise viis ning soolade „Sel de Guérande“ ja „Fleur de sel de Guérande“ kogumise meetodid moodustavad spetsiifilise traditsioonilise oskusteabe. Soolatööstustöötajate oskused seisnevad viisis, kuidas nad soolal vees, mis süsteemi kõigi tiikide kaudu ringleb, nädalate viisi kontsentreeruda lasevad. Täpsemalt peab soolatööstustöötaja veevoolu ja -tihedust reguleerides hoidma kontsentreeritud soolvee soolatiikides kristallisatsioonipunktile väga lähedasel tasemel.

Soola „Sel de Guérande“ ja „Fleur de sel de Guérande“ saab koguda üksnes nendest soolatiikidest, mis asuvad kohas, kus leidub looduslikku savi ning mis jääb tõusu- ja mõõnaala vahele, kus loodete veetaseme erinevus on suur. Väga kompleksne veevõrgustiku süsteem ja soolatiikide paiknemine on Guérande'i maastikku ja oskusteavet peegeldavad olulised elemendid.

Toodete eripära

Toodet „Sel de Guérande“ iseloomustab peamiselt selle kergelt hall värvus ja suhteliselt suur niiskusesisaldus, mis ei tohi ületada 12 %. Toodet „Fleur de sel de Guérande“ iseloomustab peamiselt selle loomulik valge värvus ja suhteliselt suur niiskusesisaldus, mis ei tohi ületada 12 %. Mõnikord võib sellel olla kergelt roosakas varjund, mis tuleneb mikrovetikate (*Dunaliella salina*) esinemisest ja halofüütidega seotud bakteriaalsest floorast. See värvus aga *fleur de sel*'i loomuliku kuivamise käigus kaob.

Fleur de sel on selle erilisest kristallisatsiooniviisist tingituna haruldasem kui hall sool.

Tänu nende merelisele päritolule ja kogumisviisile on toodetel suur biosaadava magneesiumi, aga ka kaltsiumi-, kaaliumi- ja mikroelementide sisaldus.

„Sel de Guérande“ ja „Sel de fleur de Guérande“ on looduslikud rafineerimata tooted, mida peale kogumist ei pesta ja mis ei sisalda lisaaineid. Soola „Sel de Guérande“ võib pakkuda ka peensoolana.

Traditsioonilise oskusteabe kujunemisele on aidanud kaasa Guérande'i vesikonnale iseloomulik soolatiikide paiknemine. Soolatiigid koosnevad omavahel põimitud geomeetriliselt kujundatud basseinidest. Selline paiknemine on tingitud mulla omadustega seotud ajaloolistest ja topograafilistest teguritest.

Tänu soolatiikide traditsioonilisel viisil haldamisele puhastub vesi looduslikul teel ja suspendeeritud aine dekanteeritakse kogu veeringluse ulatuses, kuni vesi jõuab soolabasseinidesse, kus sool ja *fleur de sel* kogutakse.

Fleur de sel kogutakse käsitsi, riisudes halli soola tootmiseks mõeldud soolabasseini vee ülemist kihti vastava käsitööriista *lousse** abil (seda protsessi tuntakse nime all *cueillette*), enne kui pindmised soolakristallid vajuvad põhja, pärast mida ei saa neid enam *fleur de sel*'ina koguda.

Sool „Sel de Guérande" kogutakse kolmes etapis: kristallid kogutakse soolabasseinide keskossa, suunatakse siis spetsiaalse platvormi *ladure* juurde ja tõmmatakse kaabitsaga selle platvormi peale. Kõigis kolmes etapis on kristallid soolvees ja neid käsitsetakse traditsioonilisi tööriistu kasutades. Puidust soolarehaga *las** soola kogudes ühtlasi segatakse soolvett soolabasseinides, nii et basseini põhja vajunud soolakristallid tõusevad ülespoole, tõmbamata kaasa väikesi saviosakesi. Seejärel kogutakse ülespoole liikunud sool basseini servas asuva spetsiaalse platvormi *ladure** juurde, kuhu see siis hiljem peale tõmmatakse.

Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ning toote kvaliteedi ja omaduste vahel

Guérande'i poolsaare soolasoodes kasutatav kogumistehnika erineb tunduvalt teiste tootmispiirkondade omast.

Väga kompleksne veevõrgustiku süsteem ja soolatiikide paiknemine on Guérande'i maastikku ja oskusteavet peegeldavad olulised elemendid.

Guérande'i soolatööstustöötajate oskusteabele on omane järgmine.

— Kasutatakse ära loodete vaheldumist nii veehoidlate looduslikuks täitmiseks (suure veetaseme erinevusega tõusud) kui ka soolatiikide tühjendamiseks (väikese veetaseme erinevusega mõõnad), kusjuures vee liikumine ühest basseinist teise toimub gravitatsiooni mõjul.

— Kasutatakse kolme liiki basseine: reservuaarid, kontsentreerimis- ja aurustamisbasseinid ning soolabasseinid. Soolatiigid koosnevad kontsentreerimisbasseinidest ja soolabasseinidest. Reservuaare eraldavad soolatiikidest alati vallid.

— Soola kogutakse kindla sagedusega: kogumine on hooajaline (tavaliselt juuni keskpaigast septembri keskpaigani) ja toimub õigete ilmastikutingimuste korral iga päev. Vihma korral kontsentreerimisprotsess peatub või pidurdub. Halli soola ja *fleur de sel*'i tootmiseks on vaja tuult ja päikesepaistet.

— Soola kogutakse soolveest: soolabasseinid on alati veega kaetud, et kontsentreerumisprotsess ühelgi kogumiskorral ei peatuks.

— Sool kogutakse käsitsi, mehhaniseerimata protsessis, ja see transporditakse soolapuistangusse.

— Tootjad on üksik-, pere- või liikmesettevõtted.

Need omadused on toote tootmiseks ja selle eripära saavutamiseks väga olulised.

Esimesed kirjalikud ülestähendused Guérande'i piirkonna soolatiikidest leiab Redoni kloostri 15. detsembril 854. aastal koostatud dokumendist. X ja XIV sajandil said Guérande'i soolatiigid hoo sisse ja XVI sajandil suurenes soolabasseinide arv märgatavalt, jõudes XIX sajandiks oma tippseisu. Aastatel 1840–1960 hakkasid konkurentsi pakkuma teistest riikidest pärit kivisool ja Vahemere piirkonna meresool, mille tulemusena jäeti soolatiigid soiku või need võeti kasutusele muuks otstarbeks. Tootmine kahanes ka seetõttu, et vähenes soola kasutamine toiduainete säilitamiseks.

Alates 1970. aastast on soolatootmine Guérande'i jõgikonnas taas kasvanud. Kasutatavad soolatiigid ja tootmismeetodid on samad mis varasematel sajanditel ning soolatiikide taastamiseks kasutatakse traditsioonilisi meetodeid.

Guérande'i poolsaarel asub ainus soolatootjate kutseõppekeskus (rajatud koostöös Loire-Atlantique'i põllumajanduskojaga). Selles koolituskeskuses, mille asutasid 1979. aastal Guérande'i soolatööstuse töötajad, on õppinud enamik Prantsusmaa Atlandi ookeani rannikul töötavatest spetsialistidest.

Soola „Sel de Guérande" ja „Fleur de sel de Guérande" on nende maitseomaduste ja toitaineväärtuse tõttu hinnatud Prantsusmaal ja mujal maailmas juba pikka aega. Soola „Sel de Guérande" on sajandeid tunnustatud kui toidunautlejate soola. Levinud kuulduse kohaselt olla kuningas Louis XIV lubanud oma lauale üksnes Guérande'i soolatiikidest pärit soola, millel tema arvates oli olnud õrn kannikeselõhn; selliselt on soola maine kandunud edasi tänapäeva.

Fleur de sel'i on tutvustatud juba 1930. aastatest pärit Loire Inférieure'i *fleur de sel*'i reklaamis. Nimetus sai tuntuks siiski alles 1970. aastate lõpus, mil see asendas järk-järgult nimetused „valge sool", „peensool" või „Guérande'i sool", mida selle toote puhul oli kasutatud enne, kui see turul tuntust hakkas koguma.

Nimetuste „Sel de Guérande" ja „Fleur de sel de Guérande" hea maine levis laiemalt seoses toote kaubandustegevuse edendamisega 1980. aastate lõpus. Soola nimetusega „Sel de Guérande" turustati tarbijatele esimese riiklikult tunnustatud kollektiivse tegevuse raames käivitatud kaubandusliku ja reklaamikampaaniaga 8. juulil 1991 nime all *Sel Marin de l'Atlantique*. Samal ajavahemikul tegi märkimisväärse kaubandusliku arengu ka sool nimetusega „Fleur de sel de Guérande".

Toodetele „Sel de Guérande" ja/või „Fleur de sel de Guérande" on viidatud sadades artiklites, rõhutades soolatööstustöötajate meisterlikkuse tähtsust kogutava soola kvaliteedi ja eripära (hall sool ja *fleur de sel*) tagamisel ning tundliku rannikuala majandamisel.

Tarbijate huvist soolade „Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande" vastu annavad tunnistust turustus- ja kaubandusettevõtete tehtud uurimused ja küsitlused. Soola kui väga tavalise toote turul oli „Sel de Guérande" esimene päritolupõhiselt eristatava segmendi sool. Soola „Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande" mainele on osutatud paljudes toidu- ja gastronoomiaalastes teostes. Peale selle on paljud tunnustatud restoranid nii Prantsusmaal kui ka paljudes teistes riikides väljendanud, et eelistavad kasutada just seda soola.

Viide avaldatud tootespetsifikaadile

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-1c7a07de-26fd-4c3e-b185-5ea26b6fbd69