C/2025/3939

16.7.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/3939)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande“

EÚ č.: PGI-FR-0861-AM01 – 24.4.2025

1. **Názov výrobku**

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☒ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Sektor**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ vína

☐ liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva a potravinovej sebestačnosti

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Opísané a odôvodnené zmeny nezahŕňajú zmenu názvu chráneného zemepisného označenia ani zmenu v používaní tohto názvu. Nehrozí, že by sa nimi zrušila súvislosť uvedená v článku 5 ods. 2 písm. b), ani že by viedli k ďalším obmedzeniam uvádzania výrobku na trh. Tieto zmeny preto spĺňajú definíciu štandardnej zmeny.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Príslušný orgán v členskom štáte*

Bol pridaný oddiel „Príslušný orgán členského štátu“, v ktorom sa v súlade s nariadením (EÚ) 2024/1143 poskytujú kontaktné údaje na Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality (Institut national de la qualité et de l'origine – ďalej len „INAO“).

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Skupina žiadateľov*

Poskytli sa kontaktné údaje a právna forma združenia APROSELA [združenie na podporu ručne zbieranej soli].

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

3. *Druh výrobku*

Zo špecifikácie výrobku sa vypustil oddiel týkajúci sa druhu výrobku, ktorý bol predtým vymedzený triedou.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

4. *Opis výrobku*

Vypustili sa pravidlá týkajúce sa ružovej farby výrobku *fleur de sel* a jeho podielu na celkovej výrobe soli.

Doplnili sa podrobnosti týkajúce sa názvu používaného pre zmesi soli a výrobku *fleur de sel*. V takýchto prípadoch sa používa názov „Sel de Guérande“.

Veta opisujúca vlastnosti soli sa preformulovala tak, aby bolo jasné, že tieto vlastnosti sa uplatňujú pri prvom balení. Základné hodnoty vlastností soli sa nemenia.

Vypustila sa požiadavka, aby sa výrobok predával v zapečatenom obale. Nahradila ju požiadavka, aby sa prvé balenie uskutočnilo v danej zemepisnej oblasti. Zároveň sa uvádza, že výrobok sa musí predávať spotrebiteľom buď v zapečatených nádobách, alebo vo voľne loženom stave.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

5. *Vymedzenie zemepisnej oblasti*

V znení tohto oddielu sa vykonalo niekoľko zmien s cieľom aktualizovať kroky, ktoré sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti, a dosiahnuť súlad s platnými predpismi. Vymedzenie zemepisnej oblasti sa však mení. Zber, skladovanie, triedenie a prvé balenie sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

6. *Dôkaz o tom, že výrobok pochádza z uvedenej zemepisnej oblasti*

Do oddielu sa pridal opis kategórií hospodárskych subjektov a činností, ktoré vykonávajú v súvislosti so špecifikáciou výrobku.

Odstránil sa vývojový diagram vysledovateľnosti, pretože všetky informácie sú obsiahnuté v súhrnnej tabuľke vysledovateľnosti.

Vypustilo sa obdobie uchovávania dokumentov, pretože je zahrnuté v opatreniach na kontrolu špecifikácie výrobku.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

7. *Opis postupu na získanie výrobku*

Vykonali sa určité úpravy v životnom cykle, najmä sa doplnil krok na stanovenie pravidiel týkajúcich sa podmienok zberu a prepravy. Vypustil sa krok týkajúci sa miesta spracovania, pretože tento krok sa môže uskutočniť mimo zemepisnej oblasti. Z kroku týkajúceho sa spracovania sa vyňali fyzikálne vlastnosti, pretože už sa uvádzajú s rovnakými hodnotami v krokoch týkajúcich sa triedenia výrobkov a ich uvádzania na trh. A nakoniec sa krok týkajúci sa balenia v zapečatených nádobách stal krokom týkajúcim sa prvého balenia v zapečatených nádobách.

Vypustili sa viaceré pravidlá opisujúce slaniská a prevádzku slanísk, pretože nie sú kontrolovanými položkami. Na prezentáciu nástrojov, ktoré výrobcovia používajú počas výroby a procesu premeny morskej vody na soľ, sa zachovalo niekoľko pravidiel.

Pridalo sa pravidlo, ktorým sa objasňuje, že pneumatiky a plechovky na udržiavanie nepremokavých plachiet na mieste, ktoré už boli zakázané pri skladovaní po zbere, sú zakázané aj pri skladovaní pred prvým balením.

Pridalo sa pravidlo, podľa ktorého musia byť materiály používané pri kontakte so soľou vo fáze zberu a prepravy inertné.

Vypustila sa požiadavka, aby sa výrobok predával v zapečatenom obale. Vypustením tejto požiadavky sa umožňuje predávať výrobok spotrebiteľom vo voľne loženom stave.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

8. *Údaje, ktoré potvrdzujú súvislosť so zemepisným prostredím*

Údaje, ktoré potvrdzujú súvislosť so zemepisným prostredím, sa prepísali a aktualizovali bezo zmeny. Táto súvislosť sa naďalej zakladá na dobrej povesti postavenej na spôsobe výroby spočívajúcom v dlhoročnej technike koncentrácie soli z morskej vody a ručnom zbere výrobkov „Sel de Guérande“ a „Fleur de sel de Guérande“ pomocou ručných nástrojov. Ľudské faktory umožnili zachovanie tohto tradičného výrobku počas rokov, ako aj vlastnosti prostredia, ktoré vedú ku kryštalizáciu soli v slaniskách, o čo sa opierajú údaje potvrdzujúce súvislosť so zemepisným prostredím.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

9. *Označovanie*

Pravidlá označovania sa aktualizovali tak, aby odrážali súčasné právne predpisy, a v záujme jasnosti sa pridal odkaz, podľa ktorého sa logo CHZO musí nachádzať v rovnakom vizuálnom poli ako názov CHZO. Ďalej sa objasnilo, že na označení sa môže uvádzať webové sídlo skupiny žiadateľov.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

10. *Kontrolný orgán*

Už sa uvádzajú kontaktné údaje orgánov zodpovedných za kontrolu na vnútroštátnej úrovni, t. j. Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality (Institut national de la qualité et de l'origine – ďalej len „INAO“) a Generálneho riaditeľstva pre hospodársku súťaž, spotrebu a boj proti podvodom (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes – ďalej len „DGCCRF“). Názov a kontaktné údaje certifikačného orgánu sú k dispozícii na webovom sídle inštitútu INAO a v databáze Európskej komisie.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

11. *Vnútroštátne požiadavky*

Táto časť je uvedená vo forme tabuľky, v ktorej sa uvádzajú hlavné položky, ktoré sa majú skontrolovať, a metódy hodnotenia, ktoré sa majú použiť.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande“

EÚ č.: PGI-FR-0861-AM01 – 24.4.2025

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 25 SOĽ; SÍRA; ZEMINY A KAMENE; SADROVÉ MATERIÁLY, VÁPNO A CEMENT

2501 – Soľ (vrátane stolovej soli a denaturovanej soli) a čistý chlorid sodný, tiež vo vodnom roztoku alebo obsahujúci prísadu proti spekaniu alebo na zabezpečenie tekutosti; morská voda

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Sel de Guérande“ a „Fleur de sel de Guérande“ sú ručne zbierané morské soli, ktoré sa získavajú výlučne zo slanísk po tom, ako sa soľ vo vode skoncentruje a vykryštalizuje. Ide o nerafinované morské soli, ktoré sa po zbere nepremývajú. Pozostávajú najmä z kryštálov chloridu sodného, ale prirodzene obsahujú aj iné minerálne soli a stopové prvky.

Fyzikálne vlastnosti:

Soľ „Sel de Guérande“ má obsah nerozpustných látok najviac 1 %, neobsahuje cudzie telesá väčšie ako 8 mm a jej vlhkosť nepresahuje 12 %.

Soľ „Fleur de sel de Guérande“ má obsah nerozpustných látok najviac 0,20 %, neobsahuje cudzie telesá väčšie ako 3,5 mm a jej vlhkosť nepresahuje 12 %.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

–

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

V zemepisnej oblasti sa musia vykonávať tieto činnosti: zber, skladovanie, triedenie, prvé balenie.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Soli „Sel de Guérande“ a „Fleur de sel de Guérande“ musia byť balené v uzatvorených, označených nádobách, aj keď ide o dočasné balenie (do prípadného neskoršieho spracovania a/alebo prebalenia), a spotrebiteľom sa predávajú v zapečatených nádobách alebo vo voľne loženom stave.

Aby sa zabezpečila primeraná identifikácia výrobkov, môžu sa soli „Sel de Guérande“ a „Fleur de sel de Guérande“ zo zemepisnej oblasti vyviezť až po prvom balení a označení.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Etiketa musí obsahovať:

— názov „Sel de Guérande“ v prípade sivej soli a výrobkov, ktoré vznikajú sušením alebo mletím soli,

— názov „Fleur de sel de Guérande“ v prípade soli *fleur de sel*,

— logo CHZO Európskej únie v tom istom vizuálnom poli ako názov CHZO,

— názov a adresu a/alebo webové sídlo skupiny [žiadateľov].

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť zahŕňa tieto departementy a obce:

V departemente Loire-Atlantique obce 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, Trignac.

V departemente Morbihan obce Camoël, Férel, La Roche-Bernard, Nivillac, Pénestin, Saint-Dolay, Théhillac.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Táto súvislosť je založená na dobrej povesti solí „Sel de Guérande“ a „Fleur de sel de Guérande“, ktorá sa získala vďaka know-how solivarníkov odovzdávaného z generácie na generáciu. Výrobky sú výsledkom techniky, pri ktorej sa morská soľ koncentruje prirodzeným odparovaním vody. Vymedzená zemepisná oblasť a oceánske podnebie v kombinácii s ručným zberom pomocou tradičných nástrojov zaručujú jedinečné vlastnosti solí „Sel de Guérande“ a „Fleur de sel de Guérande“, ktoré im v priebehu rokov priniesli dobrú povesť.

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Región Guérande, ktorý sa nachádza medzi ústiami riek Loira a Vilaine, sa vyznačuje oceánskym podnebím (mierne zimy, chladné letá) a v lete zaznamenáva menej daždivých dní a menej zrážok (500 až 600 mm ročne) ako väčšina ostatných regiónov Francúzska.

Slaniská v regióne Guérand sa nachádzajú za piesčinami, ktoré ich chránia pred vlnobitím na starých morských lúkach („Les Bôles“) odvodňovaných korytami medzi piesčinami rozšírenými kanálmi *bondres** [prístupovými kanálmi] a *étiers** [prílivovými kanálmi].

Obsah ílu v pôde a skutočnosť, že tento íl je pružný a nepriepustný, umožnili vybudovanie umelých slanísk. K výrobe soli prispievajú aj tepelnoizolačné vlastnosti ílu, pretože v auguste íl absorbuje denné teplo, ktoré sa potom prenáša do povrchových vôd slanísk. Touto tepelnou výmenou sa v nočných hodinách v *adernes**[slaniskách] a *œillets** [kryštalizačných nádržiach] udržiavajú vysoké teploty, čo umožňuje pokračovanie odparovania.

Keďže výroba solí „Sel de Guérande“ a „Fleur de sel de Guérande“ je vystavená klimatickým výkyvom, môže sa v jednotlivých rokoch výrazne líšiť.

Spôsob regulácie hladiny vody v rôznych nádržiach slanísk a techniky zberu solí „Sel de Guérande“ a „Fleur de sel de Guérande“ predstavujú špecifické tradičné know-how. Zručnosť solivarníkov spočíva v tom, ako nechajú soľ vo vode – cirkulujúcej vo všetkých nádržiach systému – skoncentrovať sa v priebehu niekoľkých týždňov. Predovšetkým reguláciou prietoku vody a jej hustoty musí solivarník udržiavať v slaniskách koncentrovanú soľanku, ktorá je veľmi blízko bodu kryštalizácie.

Soli „Sel de Guérande“ a „Fleur de sel de Guérande“ sa môžu zberať len v slaniskách, kde sa prirodzene vyskytuje íl, ktorý sa zároveň nachádza na mieste medzi prílivom a odlivom, kde je veľké prílivové pásmo. Zložitosť vodnej siete a štruktúra slanísk tvoria základné prvky krajiny Guérande a miestneho know-how.

Špecifickosť výrobkov

Soľ „Sel de Guérande“ sa vyznačuje najmä mierne sivou farbou a pomerne vysokým obsahom vlhkosti, ktorý nesmie presiahnuť 12 %. Soľ „Fleur de sel de Guérande“ sa vyznačuje najmä prirodzene bielou farbou a pomerne vysokým obsahom vlhkosti, ktorý nesmie presiahnuť 12 %. Niekedy môže mať mierne ružovkastý odtieň v dôsledku prítomnosti mikrorias (*Dunaliella salina*) a halofilnej bakteriálnej flóry. Táto farba však počas prirodzeného odkvapkania soli *fleur de sel* zmizne.

Soľ *fleur de sel* je vzácnejšia ako sivá soľ, pretože má osobitú kryštalizáciu.

Vďaka morskému pôvodu a spôsobu zberu majú výrobky vysoký obsah biologicky dostupného horčíka, ako aj vápnika, draslíka a stopových prvkov.

Soli „Sel de Guérande“ a „Sel de fleur de Guérande“ sú prírodné, nerafinované výrobky, ktoré sa po zbere neumývajú a neobsahujú žiadne prísady. Soľ „Sel de Guérande“ môže byť mletá.

Štruktúra slanísk, ktorá je špecifická pre guérandskú panvu, je súčasťou tradičného know-how. Slaniská sa skladajú zo série prepletených, geometricky tvarovaných nádrží. Za túto štruktúru sú zodpovedné historické a topografické faktory súvisiace s vlastnosťami pôdy.

Vďaka tradičnému spôsobu prevádzky slanísk sa voda prirodzene čistí a nerozpustené častice sa v celom vodnom okruhu cedia, až kým sa voda nedostane do kryštalizačných nádrží, kde sa zberá soľ a *fleur de sel*.

Soľ „*fleur de sel*“ sa zberá ručne pomocou špeciálneho nástroja nazývaného *lousse**, a to tak, že sa z povrchu kryštalizačných nádrží, v ktorých sa vyrába sivá soľ, zhŕňa soľ (proces známy ako *cueillette*) pred tým, ako klesne na dno nádrží, kde sa už nemôže zberať ako *fleur de sel*.

Zber soli „Sel de Guérande“ prebieha v troch fázach: kryštáliky sa zhromaždia v strede kryštalizačných nádrží, prenesú sa k *ladure* [špeciálnej plošine] a nahrnú sa na ňu. Všetky tri fázy prebiehajú v soľanke s použitím tradičných nástrojov. Použitie nástroja *las** [drevených hrablí] umožňuje premiešavanie soľanky v kryštalizačných nádržiach a premiestňovanie kryštálikov, ktoré sa usadzujú na dne soľanky, bez toho, aby došlo k zhrnutiu ílovitých čiastočiek spolu so soľou. Presunutá soľ sa potom zhromažďuje na *ladure**[špeciálnej plošine na okraji kryštalizačnej nádrže] a následne sa na ňu vyťahuje.

Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou

Spôsob zberu používaný v slaniskách na polostrove Guérande sa líši od spôsobu používaného v iných produkčných oblastiach.

Zložitosť vodnej siete a štruktúra slanísk tvoria základné prvky krajiny Guérande a miestneho know-how.

Know-how guérandských solivarníkov sa vyznačuje týmito prvkami:

— využívanie zmien prílivu a odlivu na prirodzené dopĺňanie zásobníkov (prílivy s veľkým prílivovým pásmom), ako aj na vyprázdňovanie slanísk (nízky príliv), pričom presun vody z jednej nádrže do druhej je poháňaný gravitáciou,

— používanie troch druhov nádrží: zásobníkov, koncentračných a odparovacích nádrží a kryštalizačných nádrží. V slaniskách sa nachádzajú koncentračné nádrže a kryštalizačné nádrže. Nádrže od slaných močiarov vždy oddeľujú násypy,

— frekvencia zberu: zber je sezónny (spravidla od polovice júna do polovice septembra) a prebieha denne v závislosti od vhodných poveternostných podmienok. Každý dážď zastaví alebo spomalí proces koncentrácie morskej vody. Naopak, na výrobu sivej soli a soli *fleur de sel* je potrebný vietor a slnečné žiarenie,

— zber soli zo soľanky: kryštalizačné nádrže sú vždy zakryté vodou, aby sa pri každom zbere soli nezastavil proces koncentrácie,

— nemechanizovaný proces zberu a prepravy soli na soľnú hromadu,

— individuálne, rodinné alebo členské podniky.

Tieto charakteristiky sú nevyhnutné pre výrobu a typické vlastnosti výrobku.

Prvé písomné zmienky o slaniskách v regióne Guérande možno nájsť v archíve opátstva Redon z 15. decembra 854. Hoci slaniská v regióne Guérande skutočne prekvitali v 10. až 14. storočí, počet kryštalizačných nádrží sa výrazne zvýšil od 16. storočia a vrchol dosiahol v 19. storočí. V rokoch 1840 až 1960 viedla konkurencia kamennej soli z iných krajín a morskej soli zo Stredozemného mora k tomu, že slaniská boli opustené alebo sa začali používať na iné účely. Pokles výroby spôsobil aj pokles používania soli na konzervovanie potravín.

Od roku 1970 sa výroba soli v guérandskej panve zvýšila. Používané slaniská a výrobné techniky sú rovnaké ako v minulých storočiach, pričom na obnovu slanísk sa používajú tradičné techniky.

Na polostrove Guérande sa nachádza jediné stredisko odbornej prípravy pre výrobcov soli (v spolupráci s poľnohospodárskou komorou departementu Loire-Atlantique). Väčšina odborníkov pracujúcich na francúzskom atlantickom pobreží navštevovala toto stredisko odbornej prípravy, ktoré v roku 1979 založili solivarníci z regiónu Guérande

Osobitá chuť a výživové vlastnosti solí „Sel de Guérande“ a „Fleur de sel de Guérande“ sú vo Francúzsku a na celom svete už dlho uznávané. Po stáročia sa soľ „Sel de Guérande“ uznáva ako soľ milovníkov jedla. Podľa ľudovej povesti kráľ Ľudovít XIV. dovolil, aby sa na jeho stole používala len soľ z regiónu Guérande, ktorá podľa neho mala jemnú fialovú arómu, pričom táto povesť sa zachovala dodnes.

Soľ *Fleur de sel* sa objavuje v reklame na výrobok *fleur de sel de Loire Inférieure* už od 30. rokov 20. storočia. Tento názov sa však stal známym až koncom 70. rokov 20. storočia a postupne nahradil názvy „biela soľ“, „jemná soľ“ alebo „guerandská soľ“, ktoré sa pre tento výrobok používali pred tým, než sa stal známym na trhu.

Dobrá povesť názvov „Sel de Guérande“/„Fleur de sel de Guérande“ sa rozšírila s komerčným rozvojom týchto výrobkov koncom 80. rokov 20. storočia. Názov „Sel de Guérande“ bol spotrebiteľom prezentovaný na trhu počas komerčného a reklamného spustenia prvej kolektívnej akcie uznanej štátom pod názvom *Sel Marin de l'Atlantique* 8. júla 1991. V tom istom období zaznamenal výrazný obchodný rozvoj aj názov „Fleur de sel de Guérande“.

V stovkách článkov sa uvádza názov „Sel de Guérande“ a/alebo „Fleur de sel de Guérande“, pričom sa zdôrazňuje význam úspechov solivarníkov, pokiaľ ide o kvalitu, osobitný charakter výrobkov, ktoré zberajú (sivej soli a soli *fleur de sel*) a riadenie citlivej pobrežnej oblasti.

Záujem spotrebiteľov o soli „Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande“ je zrejmý zo štúdií a prieskumov, ktoré uskutočnili komerčné marketingové organizácie a distribútori. Soľ „Sel de Guérande“ sa stala priekopníkom v segmente trhu so soľou, ktorý sa dnes vyznačuje označením „pôvodná soľ“. V mnohých prácach o potravinách a gastronómii sa spomína dobrá povesť solí „Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande“. Túto soľ navyše uprednostňujú viacerí renomovaní prevádzkovatelia reštaurácií vo Francúzsku a v mnohých ďalších krajinách.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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