C/2025/455

21.1.2025

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2025/455)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Crémant de Die»

PDO-FR-A0487-AM02

Ημερομηνία κοινοποίησης: 21 Οκτωβρίου 2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Επισήμανση**

Στο κεφάλαιο I τμήμα XII — «Κανόνες παρουσίασης και επισήμανσης» των προδιαγραφών προϊόντος, το σημείο 2 — «Ειδικές διατάξεις» συμπληρώνεται ώστε να συμπεριληφθούν οι κανόνες επισήμανσης για την αναφορά στην ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Vignobles de la Vallée du Rhône», όπως ορίζεται στη σύμβαση που υπογράφεται μεταξύ των σχετικών οργανισμών προστασίας και διαχείρισης. Οι πληροφορίες αυτές πρέπει να εμφανίζονται στο ίδιο οπτικό πεδίο με όλες τις υποχρεωτικές ενδείξεις, να αναγράφονται με χαρακτήρες της ίδιας γραμματοσειράς και του ίδιου χρώματος με εκείνους της ονομασίας και να μην υπερβαίνουν τα δύο τρίτα των διαστάσεων της ονομασίας.

Η εν λόγω τροποποίηση μεταφέρεται στο τμήμα «Άλλες προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου.

2. **Γεωγραφική περιοχή**

Στο κεφάλαιο I τμήμα IV — «Ζώνες και περιοχές όπου εκτελούνται διάφορες εργασίες» των προδιαγραφών προϊόντος, το σημείο 1 — «Γεωγραφική περιοχή» συμπληρώνεται ώστε να επικαιροποιηθούν και να διορθωθούν οι ονομασίες των δήμων, χωρίς να τροποποιηθεί η γεωγραφική περιοχή.

Απαλείφονται οι δήμοι Aix-en-Diois και Molière-Glandaz και προστίθεται ο δήμος Solaure en Diois.

Η εν λόγω διόρθωση στις ονομασίες των δήμων προστίθεται στο τμήμα «Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

3. **Στοιχεία του οργανισμού ελέγχου**

Στο κεφάλαιο III των προδιαγραφών προϊόντος, το τμήμα II — «Αναφορά στον οργανισμό ελέγχου» επικαιροποιείται προκειμένου να διευκρινιστεί ότι οι έλεγχοι της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος πρέπει να πραγματοποιούνται βάσει εγκεκριμένου σχεδίου ελέγχου, από τρίτο οργανισμό ο οποίος παρέχει εγγυήσεις επάρκειας, αμεροληψίας και ανεξαρτησίας και έχει εξουσιοδοτηθεί από το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας (INAO).

Η εν λόγω επικαιροποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Crémant de Die

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η ΠΟΠ «Crémant de Die» χρησιμοποιείται αποκλειστικά για λευκούς αφρώδεις οίνους ποιότητας. Οι οίνοι «Crémant de Die» παρασκευάζονται από σταφύλια των ποικιλιών Clairette B (κύρια ποικιλία), Aligoté B και Muscat à petits grains B (δευτερεύουσες ποικιλίες).

— Τουλάχιστον το 55 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται πρέπει να προέρχεται από την ποικιλία Clairette B. — Τουλάχιστον το 10 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται πρέπει να προέρχεται από την ποικιλία Aligoté B. — Από το 5 % έως και το 10 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται, και έως και το 10 % του τελικού οίνου, πρέπει να προέρχεται από την ποικιλία Muscat à petits grains B.

— Τα σταφύλια έχουν περιεκτικότητα σε σάκχαρα που υπερβαίνει τα 144 γραμμάρια ανά λίτρο γλεύκους.

— Οι οίνοι παρασκευάζονται με δεύτερη ζύμωση σε γυάλινες φιάλες.

— Οι οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 9 %.

— Μετά τον αποπωματισμό για την αφαίρεση των οινολασπών («dégorgement»), οι οίνοι παρουσιάζουν υπερπίεση διοξειδίου του άνθρακα τουλάχιστον 3,5 ατμόσφαιρες στους 20 °C.

— Μετά την προσθήκη του γευστικού διαλύματος («liqueur d'expédition»), οι οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε ζυμώσιμα σάκχαρα, που δεν υπερβαίνει τα 15 γραμμάρια ανά λίτρο.

— Σε περίπτωση εμπλουτισμού του γλεύκους, ο αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των συσκευασμένων οίνων δεν υπερβαίνει το 13,5 %.

— Τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια συνάδουν με τις τιμές που καθορίζονται στην νομοθεσία της ΕΕ.

Αυτός ο κομψός αφρώδης οίνος έχει εξαιρετικά φρουτώδεις αρωματικές νότες με χαρακτηριστικά στοιχεία λευκών ανθέων που τον διακρίνουν από άλλους αφρώδεις οίνους ποιότητας που παράγονται στην περιοχή του Diois.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 10.

— Μέγιστη ολική οξύτητα σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 150.

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Καλλιεργητικές πρακτικές

Μέθοδος καλλιέργειας

α) Πυκνότητα φύτευσης

— Κάθε πρέμνο έχει στη διάθεσή του μέγιστη έκταση 2,20 τετραγωνικών μέτρων. Το εν λόγω εμβαδόν υπολογίζεται ως το γινόμενο της απόστασης μεταξύ των σειρών επί την απόσταση μεταξύ των πρέμνων.

— Η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν υπερβαίνει τα 2,50 μέτρα.

— Η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς είναι τουλάχιστον 0,80 μέτρα αλλά δεν υπερβαίνει τα 1,50 μέτρα.

β) Κανόνες κλαδέματος

Για τη μόρφωση των πρέμνων εφαρμόζεται είτε η μέθοδος Guyot είτε βραχύ κλάδεμα (μόρφωση σε σχήμα κορδονιού τύπου Royat), με ανώτατο όριο τους 12 οφθαλμούς ανά πρέμνο.

γ) Άρδευση

Η άρδευση μπορεί να επιτραπεί.

δ) Συγκομιδή

— Οι οίνοι παράγονται από σταφύλια που συγκομίζονται χειρωνακτικά.

— Το χρονικό διάστημα μεταξύ της συγκομιδής των σταφυλιών και της έκθλιψης είναι όσο το δυνατόν συντομότερο. Σε καμία περίπτωση το διάστημα αυτό δεν μπορεί να υπερβαίνει τις 24 ώρες για τα σταφύλια που συγκομίζονται και μεταφέρονται σε κουτιά και κιβώτια και τις 6 ώρες για τα σταφύλια που μεταφέρονται με γεωργικά ρυμουλκούμενα.

— Το ύψος των σταφυλιών στους περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά της συγκομιδής δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 0,60 μέτρα. Τα ρυμουλκούμενα με πλευρές υψηλότερες από 0,6 μέτρα διαθέτουν διαπερατά ψευδοδάπεδα εγκατεστημένα σε ύψος 0,6 μέτρων από το άνω άκρο τους.

2. Ειδικές οινολογικές πρακτικές

Ειδική οινολογική πρακτική

α) Όλες οι οινολογικές πρακτικές που ακολουθούνται πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις που προβλέπονται σε ενωσιακό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

β) Οι εγκαταστάσεις έκθλιψης πρέπει να πληρούν τα κριτήρια που αφορούν την παραλαβή του τρύγου, τα πιεστήρια και τον εξοπλισμό σύνθλιψης, τη φόρτωση των πιεστηρίων, την εξαγωγή του χυμού και την υγιεινή, όπως αυτά καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

γ) Για την παρασκευή των οίνων βάσης που πρόκειται να χρησιμοποιηθούν στην παραγωγή των οίνων που είναι επιλέξιμοι για την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, ισχύει ανώτατο όριο 100 λίτρων γλεύκους ανά 150 κιλά σταφυλιών.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

70 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η επεξεργασία, η ωρίμαση και η συσκευασία των οίνων πραγματοποιούνται στο έδαφος των ακόλουθων 31 δήμων του νομού Drôme: Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze, Solaure en Diois, Vercheny και Véronne.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

Aligoté B

Clairette B

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Η γεωγραφική περιοχή βρίσκεται νοτιοανατολικά του δήμου Valence. Στη νότια πλευρά της οροσειράς Vercors, στην κοιλάδα του ποταμού Drôme, το κλίμα αρχίζει να παρουσιάζει μεσογειακές επιρροές που μετριάζονται από τα γύρω βουνά. Στην περιοχή αναπτύχθηκαν αμπελώνες στους οποίους καλλιεργούνται κυρίως ποικιλίες αμπέλου νότιας προέλευσης, και συγκεκριμένα η Muscat à petits grains B και η Clairette B.

Χάρη στην εμπειρογνωσία των ανθρώπων, οι εν λόγω ποικιλίες προσαρμόστηκαν με αποτέλεσμα να επιτευχθεί η βέλτιστη αξιοποίησή τους στα μαρμαρώδη ή ασβεστολιθικά εδάφη, στις serres (τοπικός όρος για τις πλαγιές) και στις λοφοπλαγιές με τον εξαιρετικό προσανατολισμό και την εξαιρετική αποστράγγισή τους. Οι αντιξοότητες και οι φυσικοί περιορισμοί είχαν ως αποτέλεσμα οι αμπελοκαλλιεργητές να αποκτήσουν σημαντική πείρα και τεχνογνωσία όσον αφορά την προσαρμογή των εν λόγω ποικιλιών σε διαφορετικές καταστάσεις. Τα εδάφη «μαύρης γης», που αποτελούνται από σχιστόλιθο και ασβεστολιθικό σχιστόλιθο, διαμορφώνουν το προτιμώμενο ανάγλυφο για την καλλιέργεια της ποικιλίας Muscat à petits grains B, η οποία προσδίδει στους οίνους πλούσια γεύση, δομή και αρωματική ένταση. Αντιθέτως, τα πετρώδη εδάφη στις τεταρτοταγείς αναβαθμίδες, στους αλλουβιακούς κώνους και στα κορρήματα στους πρόποδες των ασβεστολιθικών υψωμάτων προορίζονται συνήθως για την ποικιλία Clairette B. Η τελευταία αυτή ποικιλία είναι χαρακτηριστική της Προβηγκίας. Η συγκεκριμένη περιοχή αποτελεί το απώτατο άκρο της ευρύτερης περιοχής όπου το κλίμα είναι κατάλληλο για την ωρίμαση της εν λόγω ποικιλίας, γεγονός που προσδίδει την απαραίτητη οξύτητα και λεπτότητα αρωμάτων τόσο στους αφρώδεις όσο και στους μη αφρώδεις οίνους.

Με την πάροδο των ετών, οι διάφορες γενιές παραγωγών ανέπτυξαν την τεχνογνωσία για την παραγωγή αφρωδών οίνων με τη χρήση διαφορετικών τεχνικών. Αφού τελειοποίησαν την τεχνική που είναι γνωστή ως «πατροπαράδοτη μέθοδος», ανέπτυξαν την πρόκληση δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη, μέθοδος η οποία προσαρμόστηκε για την παραγωγή του «Crémant de Die». Με τη συγκεκριμένη τεχνική, όλες οι διαδικασίες της παραγωγής, από τη συγκομιδή των σταφυλιών μέχρι τον αποπωματισμό για την αφαίρεση των οινολασπών και τη συσκευασία, πραγματοποιούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

Παρά την παρουσία των αμπελώνων και παρόλο που η φήμη του προϊόντος ανάγεται στην αρχαιότητα, οι οίνοι από το Die ήταν επί μακρόν ελάχιστα γνωστοί, κυρίως λόγω του ανεπαρκούς δικτύου επικοινωνίας. Πράγματι, μεταξύ του 15ου και του 18ου αιώνα, ο αφρώδης οίνος καταναλωνόταν κυρίως στον τόπο παραγωγής του ή στις γειτονικές ορεινές περιοχές του Diois, του Dévoluy, του Trièves και του Vercors. Η φήμη που είχε αποκτήσει ο εν λόγω οίνος στις γύρω περιοχές μπορεί να θεωρηθεί ότι αποδεικνύεται από ένα κείμενο του 1748. Στο κείμενο αυτό ένας πελάτης στο Mens (κοινότητα του Trièves) παραγγέλνει οίνο λέγοντας τα εξής: «Επειδή γνωρίζω ότι για το Clerete de Die, ιδίως το καλό, η ζύμωση διακόπτεται πάντα πριν να ολοκληρωθεί».

Το 1781 στο έργο του με τίτλο Histoire Naturelle de la Province du Dauphiné (Φυσική ιστορία της επαρχίας Dauphiné), ο (Γάλλος γεωλόγος) Faujas de Saint-Fonds έγραψε τα εξής: «Στην επαρχία αυτή εξακολουθούν να υπάρχουν περίφημοι οίνοι, όπως ο αφρώδης οίνος του Die».

Το 1825 ένας négociant του οίκου Joubert et Bernard με έδρα το Die, επέκτεινε την επιχείρηση του πατέρα του (βυρσοδεψίες) πωλώντας οίνους δικής του παραγωγής μαζί με οίνους που αγόραζε από αμπελουργούς. Αρχικά, η διανομή των οίνων πραγματοποιούνταν στα περίχωρα της πόλης Die και στη συνέχεια οργανώθηκε με στόχο τον εφοδιασμό των δήμων της περιοχής Diois. Η επιχείρηση γνώρισε άνθιση και προχώρησε στην αγορά μεγάλων ποσοτήτων σταφυλιών από τρίτους. Ο παραγόμενος οίνος στέλνονταν σε παρτίδες των 110 λίτρων σε απομακρυσμένες περιοχές στη Nîmes, την Grenoble, την Avignon και την Privas. Ωστόσο, το ταξίδι ήταν μεγάλο και επικίνδυνο. Ο οίνος συχνά έφτανε αλλοιωμένος στον προορισμό του ή δεν έφτανε καθόλου.

Έπρεπε να πραγματοποιηθεί η σύνδεση της κοιλάδας του Drôme με τον έξω κόσμο, ιδίως χάρη στην άφιξη του σιδηροδρόμου που συνδέει το Die με τον κύριο άξονα Παρίσι-Μασσαλία το 1885, προκειμένου αυτοί οι χαρακτηριστικοί οίνοι να καταστούν γνωστοί σε εθνικό επίπεδο.

Ορισμένες πτυχές της φήμης τους συνδέονται επίσης με τόπους εντός της γεωγραφικής περιοχής, ενίοτε με συγκεκριμένο δήμο. Στο έργο του 1924 με τίτλο A travers l'histoire des cantons de Crest et Châtillon (Ιστορική αναδρομή στα καντόνια Crest και Châtillon), ο συγγραφέας A. Lacroix ανέφερε ότι «Στη δυτική πλαγιά του βραχώδους όγκου που δεσπόζει σχεδόν σε ολόκληρη αυτήν την περιοχή, ο ήλιος συμβάλει στην ωρίμαση των σταφυλιών με αποτέλεσμα έναν πιο ευχάριστο λευκό αφρώδη οίνο, γνωστό ως vin de Barsac».

Την εποχή εκείνη, η ένδειξη «Clerete» αφορούσε μια ποικιλία λευκών οίνων, μεταξύ άλλων μη αφρωδών οίνων, και αφρωδών οίνων που παράγονταν από γλεύκος που είχε υποστεί μερική ζύμωση ή από βασικούς οίνους. Όλοι οι εν λόγω οίνοι παρασκευάζονταν από τις ποικιλίες Muscat à petits grains B και Clairette B, σε διαφορετικές όμως αναλογίες.

Το 1993 το προϊόν «Crémant de Die» αναγνωρίστηκε νομίμως ως ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης για έναν από τους αφρώδεις οίνους του Diois. Η αναγνώριση αυτή επήλθε στο πλαίσιο της εθνικής πολιτικής για τη βελτίωση της ποιότητας και του χαρακτήρα των αφρωδών οίνων, με βάση σαφέστερους κανόνες για τις τεχνικές που εφαρμόζονται, ιδίως όσον αφορά τις ποικιλίες αμπέλου, τη συγκομιδή και τη μεταφορά των συγκομισθέντων σταφυλιών, την έκθλιψη και την οινοποίηση. Ο κομψός αφρώδης οίνος που παράγεται με αυτές τις τεχνικές έχει εξαιρετικά φρουτώδεις αρωματικές νότες με χαρακτηριστικά στοιχεία λευκών ανθέων που τον διακρίνουν από άλλους αφρώδεις οίνους που παράγονται στην περιοχή του Diois.

Οι αρχές του 20ού αιώνα σηματοδοτήθηκαν από την εξαφάνιση της μικρής έκτασης βιομηχανίας που υπήρχε σε τομείς όπως η κλωστοϋφαντουργία, το χαρτί και το μετάξι. Έκτοτε, και έως το 2010, η οινοπαραγωγή του Diois αποτελούσε την κύρια οικονομική δραστηριότητα στην κοιλάδα.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Επισήμανση

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Όλες οι προαιρετικές ενδείξεις, η χρήση των οποίων, δυνάμει των κανόνων της ΕΕ, μπορεί να ρυθμίζεται από τα κράτη μέλη, αναγράφονται στις ετικέτες με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις σε ύψος, σε πλάτος και σε πάχος δεν υπερβαίνουν το διπλάσιο των διαστάσεων των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης.

Στην ετικέτα των οίνων που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αναγράφεται η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Vignobles de la Vallée du Rhône», σύμφωνα με τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στη σύμβαση που υπογράφεται μεταξύ των διαφόρων σχετικών οργανισμών προστασίας και διαχείρισης.

Οι πληροφορίες αυτές πρέπει να εμφανίζονται στο ίδιο οπτικό πεδίο με όλες τις υποχρεωτικές ενδείξεις, να αναγράφονται με χαρακτήρες της ίδιας γραμματοσειράς και του ίδιου χρώματος με εκείνους της ονομασίας και να μην υπερβαίνουν τα δύο τρίτα των διαστάσεων της ονομασίας.

Συσκευασία

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

α) Όλες οι διαδικασίες της παραγωγής, από τη συγκομιδή των σταφυλιών μέχρι τον αποπωματισμό για την αφαίρεση των οινολασπών, πραγματοποιούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

β) Δεδομένου ότι η δεύτερη ζύμωση στη φιάλη αποτελεί μέρος της διαδικασίας παραγωγής, οι οίνοι συσκευάζονται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

γ) Η δεύτερη ζύμωση σε γυάλινες φιάλες, κατά την οποία σχηματίζονται οι φυσαλίδες, πραγματοποιείται από την 1η Δεκεμβρίου που έπεται της συγκομιδής.

δ) Μετά τη δεύτερη ζύμωση, οι οίνοι διατίθενται στην αγορά λιανικής πώλησης κατόπιν ελάχιστης περιόδου παλαίωσης 12 μηνών.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-c75cd940-784c-4859-8578-5e3f2fcad5c0