C/2026/2455

27.4.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2455)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer”

Referentni broj EU-a: PDO-FR-0042-AM01 – 2.2.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Francuska

5. **Nacionalno tijelo koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Organizacija

Ministarstvo poljoprivrede i prehrambene neovisnosti

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Zahtjev za izmjenu ZOI-a „PAYS D'AUGE” / „PAYS D'AUGE - CAMBREMER” ne odnosi se ni na jedan od tri slučaja za izmjenu na razini Unije:

(a) ne uključuje promjenu naziva zaštićene oznake izvornosti;

(b) ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem;

(c) ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

Stoga francuska tijela smatraju da je riječ o standardnoj izmjeni.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Opis proizvoda

Opis

U specifikaciju proizvoda dodane su glavne značajke metode proizvodnje koja definira proizvod: „pjenušava jabukovača dobivena sekundarnom fermentacijom u boci”.

Uklonjen je izraz „primijenjena metoda keeving”, koji je utvrđen u francuskom zakonodavstvu, i u specifikaciju proizvoda dodani su uvjeti koji se primjenjuju na ZOI „Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer”.

Tekst analitičkih svojstava zamijenjen je riječima „od najmanje” kako bi se pojasnile provjere.

Zaključno, sadržaj ugljikova dioksida kao mjerilo stupnja sekundarne fermentacije zamijenjen je pritiskom u boci, koji je još jedno mjerilo sekundarne fermentacije i može se lakše provjeriti jer ne zahtijeva laboratorijsku analizu. Ciljna vrijednost utvrđena je na razini pritiska koja je jednaka vrijednosti ugljikova dioksida.

Preinačen je organoleptički opis jabukovače „Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer” kako bi bio precizniji i objektivniji te su dodane riječi „boja varira od zlatnožute do narančastožute”. Za deskriptore „profinjenost aroma” i „elegancija ravnoteže” zaključeno je da su subjektivni pa su uklonjeni i zamijenjeni riječima „na nepcu se prvo osjeti uravnotežena slatkoća za kojom slijedi natruha gorčine u završnom okusu”. Dodana je rečenica „mlada jabukovača ima voćne arome s notama svježeg maslaca, a starenjem razvija kožnate note” kako bi se opisao razvoj aroma tijekom vremena.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Definicija zemljopisnog područja

Opis

Kako bi se ispravila očita pogreška koja je nastala pri navođenju općina na zemljopisnom području, dodana je općina Avernes-Saint-Gourgon.

Odjeljak je revidiran kako bi se unijela ta izmjena i ažurirao tekst, koji sad uključuje popis postupaka koji se provode na definiranom području i upućivanje na službeni zemljopisni šifrarnik Francuske. Opseg područja ostao je isti.

Uređen je tekst odlomka o oznaci „Pays d'Auge-Cambremer” kako bi bio jasniji.

Datum za podnošenje prijava za utvrđivanje čestica pomaknut je s 1. travnja godine N na 1. studenog godine N-1 kako bi se taj postupak mogao provesti na vrijeme.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Dokaz da proizvod potječe s tog zemljopisnog područja

Opis

Izmijenjena su pravila o sljedivosti kako bi se omogućilo bolje kvalitativno i kvantitativno praćenje faza proizvodnje.

Izjava o namjeni čestica voćnjaka zamijenjena je inventarom voćnjaka radi usklađivanja s (informatičkim) alatima za izvješćivanje koji su razvijeni.

Ukinute su izjave o namjeri da se ne proizvodi i o ponovnom pokretanju proizvodnje. Nisu se upotrebljavale u praksi.

Rok za podnošenje zahtjeva produžen je za 72 sata, na osam dana, kako bi se uzeli u obzir neradni dani i radno opterećenje u tom razdoblju.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Opis metode proizvodnje

Opis

Sortni sastav voćnjaka i uzgojni oblik

Tekst je revidiran kako bi se uskladio s onim iz specifikacija proizvoda za druge jabukovače i s njima povezanim kontrolnim metodama u uzgoju voćaka. Sad glasi ovako: „Voćnjak se sastoji od svih stabala jabuke na gospodarstvu čiji se plodovi mogu upotrijebiti za proizvodnju jabukovače ‚Pays d'Auge' ili ‚Pays d'Auge-Cambremer'."

U skladu s uputama za sastavljanje u tekst je uvršten popis sorti jabuka utvrđen u Prilogu. Kategorija „druge sorte" preimenovana je u „slatke sorte" jer je pojašnjeno da kategorija „fenolne" uključuje gorke i gorko-slatke sorte kako bi se osigurala usklađenost sa službenom nomenklaturom za te kategorije. S obzirom na njezine analitičke parametre, sorta Germaine premještena je iz kategorije „slatke" u kategoriju „fenolne".

Navedeno je sljedeće: „Kako bi se očuvala raznolikost sorti, prisutnost sorti jabuke koje se ne nalaze na prethodno navedenom popisu i uzgajaju se kao stabla visokog rasta ograničena je na najviše 20 % stabala u voćnjaku." Ta mjera zamjenjuje prethodni tekst („Međutim, prisutnost sorti jabuke koje nisu navedene u Prilogu, no za koje postoji potvrda da su posađene prije 19. ožujka 1996., ograničena je na najviše 20 % zasađene površine utvrđenog voćnjaka na gospodarstvu"), što je bilo teško provesti zbog potrebe za pružanjem dokaza. Svrha je te mjere omogućiti zadržavanje stabala čija sorta nije utvrđena ako bi to moglo biti relevantno za prilagodbu. Njihov udio u mješavini ograničen je na 10 %.

U dijelu o uzgojnom obliku sad se opisuje razmak između stabala, a ne više početna visina grana na deblu.

Tekst je na nekim mjestima izmijenjen kako bi se olakšale provjere.

Berba i skladištenje; produktivnost voćnjaka

Kako bi se pojednostavnile metode berbe i skladištenja te ujedno zajamčila sljedivost u mješavinama, riječi „sorta po sorta" zamijenjene su formulacijom „jabuke se beru prema sortnoj kategoriji". Izbrisane su riječi „pravilno dozrijevanje". Taj se parametar tijekom prerade provjerava pomoću gustoće mošta, koja je relevantnija. Naime, jabuke često nastavljaju dozrijevati u skladištu.

Pojednostavnjena su pravila za berbu, koja su bila sastavljena po uzoru na pravila za pjenušava vina, jer su jabuke za jabukovaču mnogo otpornije od grožđa u pogledu visine pada i visine skladištenja.

Odlaganje biljnog otpada ne odnosi se samo na ubrani materijal jer se provodi i ručno nakon što se jabuke razvrstaju i operu.

Izbrisan je i zahtjev da se sorte zasebno čuvaju ako se skladište dulje od tri dana jer nije bilo tehničkog razloga za to.

Urod se računa kao prosjek tijekom dvije godine kako bi se uzela u obzir pojava naizmjenične rodnosti.

Tekst je dorađen kako bi se preciznije opisao način izračunavanja uroda.

Ekstrakcija soka i prešanje

Kako bi se istaknula metoda uzgoja stabala visokog rasta koja je tradicionalna u regiji Pays d'Auge, uveden je zahtjev o udjelu tih jabuka od 30 %.

Sadržaj šećera u moštu zamijenjen je provjerom gustoće jer je to metoda mjerenja koju proizvođači najčešće primjenjuju. Predložena ciljna vrijednost (najmanja gustoća od 1 050) jednakovrijedna je ciljnoj vrijednosti koja je trenutačno na snazi (sadržaj šećera od 108 g/litra).

Proizvodnja jabukovače

Odredba o bistrenju izmijenjena je riječima „Obvezno je bistrenje mošta taloženjem pektina", kako bi bila jasnija.

Više nije navedena „spora fermentacija” jer nije uključivala određenu ciljnu vrijednost.

Zabrana „pasterizacije, dodavanja vode ili bojila i svih postupaka kojima se mijenja prirodna vrijednost” proširena je na jabukovače.

Dodano je bistrenje jabukovače pretakanjem.

Punjenje u boce i sekundarna fermentacija

Tekst odjeljka izmijenjen je kako bi bio jasniji.

Udio jabuka kiselkastih sorti koje se upotrebljavaju u postupku povećan je s 15 % na 25 % kako bi se proizvođačima omogućilo da bolje reguliraju pH vrijednost mošta jer je to važan parametar u praćenju fermentacije i kvalitete proizvedene jabukovače.

Udio jabuka iste sorte (prethodno ograničen na 60 %) zamijenjen je zahtjevom da se u postupku upotrebljavaju najmanje tri sorte. Ta izmjena pojednostavnjuje sljedivost voća i ujedno jamči da se mješavine proizvode od niza raznih sorti.

Udio jabuka sorti koje nisu navedene na popisu ograničen je na 10 % kako bi se smanjio njihov utjecaj na organoleptički profil jabukovača.

Odredba „Dodavanje egzogenog plina zabranjeno je u svim fazama proizvodnje i punjenja u boce” zamijenjena je zabranom gaziranja. Svrha je te izmjene zabraniti ubrizgavanje plina kako bi se povećala ili poboljšala pjenušavost proizvoda. Međutim, dopuštena je metoda prijenosa protutlačnog plina tijekom punjenja u boce kako bi se spriječio gubitak mjehurića.

Svojstva gotovog proizvoda uklonjena su iz ovog odjeljka jer pripadaju odjeljku o opisu proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Dokaz o povezanosti sa zemljopisnim okruženjem

Opis

Ovaj je odjeljak preinačen i izmijenjen kako bi bio u skladu s važećim uputama za sastavljanje. Dodan je sljedeći uvodni odlomak:

„Posebna svojstva ZOI-ja ‚Pays d'Auge’ ili ‚Pays d'Auge-Cambremer’ proizlaze iz značajki tla i klime zemljopisnog područja te znanja i vještina lokalnih proizvođača, što se ponajviše odnosi na odabir sorti koje su prilagođene tom području, metodu ostavljanja pulpe da fermentira u bačvama prije prešanja i sekundarnu fermentaciju u boci. Ti čimbenici zajedno pridonose prepoznatljivom organoleptičkom profilu jabukovače.”

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Posebni elementi označivanja

Opis

Odredbe iz ovog odjeljka povučene su radi pojednostavnjenja. Sad se primjenjuju regulatorne odredbe.

Zadržane su i preinačene samo odredbe o tome kako se oznaka „Pays d'Auge-Cambremer” mora prikazivati.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Nacionalni zahtjevi

Opis

Revidirana je tablica glavnih točaka koje treba provjeriti kako bi se uključile odgovarajuće ciljne vrijednosti te naveli naslovi točaka i s njima povezane kontrolne metode.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer”

Referentni broj EU-a: PDO-FR-0042-AM01 – 2.2.2026.

1. **Naziv(i)**

„Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Francuska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

2206 – Ostala fermentirana pića (na primjer, od jabuke, od kruške, medovina, saké); mješavine fermentiranih pića te mješavine fermentiranih i bezalkoholnih pića, nespomenute niti uključene na drugom mjestu

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Pays d'Auge” ili „Pays d'Auge-Cambremer” odnosi se na nepasteriziranu, negaziranu pjenušavu jabukovaču dobivenu prirodnom sekundarnom fermentacijom i proizvedenu od čistog soka jabuka za jabukovaču koje pripadaju posebnim sortama koje se uzgajaju u utvrđenim voćnjacima na zemljopisnom području.

„Pays d'Auge” ili „Pays d'Auge-Cambremer” dobiven sekundarnom fermentacijom ima sljedeća svojstva:

— stvarna volumna alkoholna jakost od najmanje 3,5 % vol.,

— ukupna volumna alkoholna jakost od najmanje 6 % vol.,

— sadržaj šećera od najmanje 20 grama po litri,

— tlak od najmanje 1,5 bara na 20 °C.

Boja jabukovače „Pays d'Auge” ili „Pays d'Auge-Cambremer” varira od zlatnožute do narančastožute. Pomalo je kiselkasta, a na nepcu se prvo osjeti uravnotežena slatkoća za kojom slijedi natruha gorčine u završnom okusu. Mlada jabukovača ima voćne arome s notama svježeg maslaca, a starenjem razvija kožnate note.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

—

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Uzgoj jabuka te proizvodnja jabukovače i punjenje u boce obvezno se provode na razgraničenom zemljopisnom području.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4.7. *Sažeta definicija zemljopisnog područja*

Zemljopisno područje obuhvaća područje sljedećih općina na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2025.:

Departman Calvados

Općine obuhvaćene u cijelosti (139):

Ablon, Angerville, Annebault, Auberville, Auvillars, Barneville-la-Bertran, Beaufour-Druval, Beaumont-en-Auge, Benerville-sur-Mer, Beuvillers, Beuvron-en-Auge, Blangy-le-Château, Blonville-sur-Mer, Bonnebosq, Bonneville-la-Louvet, Bonneville-sur-Touques, Bourgeauville, Branville, Brucourt, Cambremer, Canapville, Castillon-en-Auge, Cernay, Clarbec, Coquainvilliers, Cordebugle, Courtonne-la-Meurdrac, Courtonne-les-Deux-Églises, Cresseveuille, Cricquebœuf, Cricqueville-en-Auge, Danestal, Deauville, Dives-sur-Mer, Douville-en-Auge, Dozulé, Drubec, Englesqueville-en-Auge, Équemauville, Fauguernon, Fierville-les-Parcs, Firfol, Formentin, Fourneville, Fumichon, Genneville, Glanville, Glos, Gonneville-sur-Honfleur, Gonneville-sur-Mer, Grangues, Hermival-les-Vaux, Heuland, Honfleur, Hotot-en-Auge, Houlgate, La Boissière, La Folletière-Abenon, La Houblonnière, La Rivière-Saint-Sauveur, La Roque-Baignard, La Vespière-Friardel, Le Breuil-en-Auge, Le Brévedent, Le Faulq, Le Fournet, Le Mesnil-Eudes, Le Mesnil-Guillaume, Le Mesnil-Simon, Le Mesnil-sur-Blangy, Le Pin, Le Pré-d'Auge, Le Theil-en-Auge, Le Torquesne, Léaupartie, Les Authieux-sur-Calonne, Les Monceaux, Les Moutiers-en-Auge, Lessard-et-le-Chêne, L'Hôtellerie, Lisieux, Lisores, Livarot-Pays-d'Auge, Manerbe, Manneville-la-Pipard, Marolles, Montreuil-en-Auge, Moyaux, Norolles, Notre-Dame-de-Livaye, Orbec, Ouilly-du-Houley, Ouilly-le-Vicomte, Pennedepie, Périers-en-Auge, Pierrefitte-en-Auge, Pont-l'Évêque, Prêtreville, Putot-en-Auge, Quetteville, Repentigny, Reux, Rocques, Rumesnil, Saint-André-d'Hébertot, Saint-Arnoult, Saint-Benoît-d'Hébertot, Saint-Denis-de-Mailloc, Saint-Désir, Saint-Étienne-la-Thillaye, Saint-Gatien-des-Bois, Saint-Germain-de-Livet, Saint-Hymer, Saint-Jean-de-Livet, Saint-Jouin, Saint-Julien-sur-Calonne, Saint-Léger-Dubosq, Saint-Martin-aux-Chartrains, Saint-Martin-de-Bienfaite-la-Cressonnière, Saint-Martin-de-la-Lieue, Saint-Martin-de-Mailloc, Saint-Ouen-le-Pin, Saint-Philbert-des-Champs, Saint-Pierre-Azif, Saint-Pierre-des-Ifs, Saint-Vaast-en-Auge, Surville, Touques, Tourgéville, Tourville-en-Auge, Trouville-sur-Mer, Val-de-Vie, Valorbiquet, Valsemé, Vauville, Victot-en-Auge, Vieux-Bourg, Villers-sur-Mer, Villerville

Djelomično obuhvaćene općine (3):

Mézidon Vallée d'Auge (samo područje delegiranih općina Coupesarte, Crèvecœur-en-Auge, Grandchamp-le-Château, Lécaude, and Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (samo područje delegirane općine Notre-Dame-d'Estrées), Saint-Pierre-en-Auge (samo područje delegiranih općina Boissey, Oudon, Mittois, Montviette, Saint-Georges-en-Auge, Sainte-Marguerite-de-Viette i Vieux-Pont-en-Auge)

Departman Eure

Općine obuhvaćene u cijelosti (19): Asnières, Bailleul-la-Vallée, Cormeilles, Fatouville-Grestain, Fiquefleur-Équainville, Fontaine-la-Louvet, La Chapelle-Bayvel, La Chapelle-Gauthier, La Chapelle-Hareng, La Goulafrière, La Lande-Saint-Léger, Le Bois-Hellain, Les Places, Manneville-la-Raoult, Piencourt, Saint-Germain-la-Campagne, Saint-Pierre-de-Cormeilles, Saint-Pierre-du-Val, Saint-Sylvestre-de-Cormeilles

Departman Orne

Općine obuhvaćene u cijelosti (41):

Aubry-le-Panthou, Avernes-Saint-Gourgon, Camembert, Canapville, Champ-Haut, Champosoult, Chaumont, Cisai-Saint-Aubin, Coudehard, Coulmer, Croisilles, Crouttes, Écorches, Fresnay-le-Samson, Gacé, Ginai, Guerquesalles, La Fresnaie-Fayel, Le Bosc-Renoult, Le Ménil-Vicomte, Le Renouard, Les Champeaux, Lignères, Mardilly, Ménil-Froger, Ménil-Hubert-en-Exmes, Mont-Ormel, Montreuil-la-Cambe, Neauphe-sur-Dive, Neuville-sur-Touques, Orgères, Pontchardon, Résenlieu, Roiville, Saint-Aubin-de-Bonneval, Saint-Evroult-de-Montfort, Saint-Germain-d'Aunay, Saint-Gervais-des-Sablons, Sap-en-Auge, Ticheville, Vimoutiers

Djelomično obuhvaćene općine (2):

Općina Gouffern en Auge (samo područje delegiranih općina Avernes-sous-Exmes, Courménil, Exmes, Le Bourg-Saint-Léonard, Omméel, Saint-Pierre-la-Rivière, Silly-en-Gouffern, Survie i Villebadin), La Ferté-en-Ouche (samo područje delegirane općine Monnai).

Za dobivanje oznake „Pays d'Auge-Cambremer” plodovi se moraju brati i jabukovača se mora proizvoditi na području sljedećih općina:

Departman Calvados

Općine obuhvaćene u cijelosti (17):

Auvillars, Beaufour-Druval, Beuvron-en-Auge, Bonnebosq, Cambremer, Formentin, Hotot-en-Auge, La Houblonnière, La Roque-Baignard, Le Fournet, Léaupartie, Montreuil-en-Auge, Notre-Dame-de-Livaye, Repentigny, Rumesnil, Saint-Ouen-le-Pin, Victot-en-Auge

Djelomično obuhvaćene općine (2):

Općina Mézidon Vallée d'Auge (samo područje delegiranih općina Crèvecœur-en-Auge i Monteille), Notre-Dame-d'Estrées-Corbon (samo područje delegirane općine Notre-Dame-d'Estrées).

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Sažetak povezanosti

Uravnoteženost između nježnosti i slatkoće jabukovače „Pays d'Auge” ili „Pays d'Auge-Cambremer” može se postići samo uporabom mošta odgovarajuće prirodne slatkoće. Značajke tla i klime na zemljopisnom području idealne su za to jer stabla jabuka dobivaju dovoljno vode (posebno ljeti kad plodovi rastu), ali je njezina količina ograničena dubinom tla, slabim gibanjem vode zbog glinene strukture tla i prisutnošću trave. Tako se smanjuje bujnost stabala, zbog čega su plodovi bogati šećerima.

Blaga gorčina i krepkost jabukovače postiže se zahvaljujući zahtjevu da mješavine moraju pretežno sadržavati (najmanje 70 %) glavne sorte iz voćnjaka regije Pays d'Auge, koje su odabrane u lokalnoj zajednici tijekom prošlog stoljeća. Umjerena kiselost proizvoda u skladu je s niskim udjelom kiselkastih sorti.

Metoda fermentacije u bačvi dovodi do oksidacije u pulpi. Tako se, u kombinaciji s modernim metodama prešanja, čuva nasljeđe organoleptičkih svojstava koja nastaju primjenom tradicionalnih drobilica i dugačkih preša, kao što je zlatnožuta do narančastožuta boja tipična za jabukovaču „Pays d'Auge” ili „Pays d'Auge-Cambremer”.

Na kvalitetu berbe povoljno utječe metoda visokog uzgoja, koja omogućuje životinjama da uklone prve jabuke koje padnu (obično loše kvalitete i crvljive). Travnati pokrov ujedno ublažava njihov pad i osigurava dobro očuvanje plodova na tlu.

Prirodna sekundarna fermentacija pridonosi nastanku aroma jabukovače „Pays d'Auge" ili „Pays d'Auge-Cambremer", koje se razvijaju iz voćnih aroma s notama svježeg maslaca u mladoj jabukovači, a starenjem prelaze u kožnate note.

Upućivanje na elektroničku objavu specifikacije proizvoda (URL)

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-4567f58b-5358-4bd6-94e2-2d733dea04f9