

**Publikacja jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą w sektorze wina**

(2023/C 202/14)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 <sup>(1)</sup> w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Terres du Midi”**

**PGI-FR-02484**

**Data złożenia wniosku: 28.9.2018**

**1. Nazwa lub nazwy, które mają być zarejestrowane**

Terres du Midi

**2. Państwo członkowskie**

Francja

**3. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChOG – Chronione oznaczenie geograficzne

**4. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

**5. Opis wina lub win**

Chronione oznaczenie geograficzne „Terres du Midi” jest zastrzeżone dla czerwonych, różowych i białych win niemuszujących.

Wytwarzane wina odznaczają się owocowymi aromatami, których charakter i intensywność zmieniają się zależnie od odmian winorośli i stosowanych technologii.

W winach czerwonych charakteryzujących się zazwyczaj dużą głębią barwy (od malinowej do barwy owocu granatu), będących wynikiem asamblażu pozwalającego uzyskać mięsistą, giętką i harmonijną strukturę, wyczuwa się nuty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki), a nawet nuty korzenne.

Barwa win białych ma odcienie od żółtozielonego do złotożółtego. Te białe wina, wytwarzane również w drodze asamblażu, uwydatniają świeżość owoców o białym miąższu i charakteryzują się nutami cytrusów.

Wina różowe cechują się doskonałą równowagą dzięki asamblażowi odmian grenache, syrah, ewentualnie cinsault i carignan, co pozwala zintensyfikować barwę od brzoskwinioworóżowej do malinoworóżowej. Te świeże wina różowe rozwijają aromaty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki) i kwiatów.

W zakresie praktyk enologicznych, wina muszą spełniać wszystkie wymogi wynikające z przepisów europejskich.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

## 6. Praktyki winiarskie

### a) Podstawowe praktyki enologiczne

W zakresie praktyk enologicznych, wina muszą spełniać wymogi wynikające z przepisów europejskich i krajowych.

### b) Maksymalna wydajność

Wina czerwone, różowe i białe objęte ChOG „Terres du Midi”

120 hektolitrów z hektara

## 7. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, winifikacja oraz wytwarzanie win przeznaczonych do wyrobu win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Terres du Midi” odbywają się na obszarze geograficznym na terytorium następujących gmin:

- wszystkich gmin w departamentach Aude, Hérault, Gard i Pyrénées-Orientales;
- w departamencie Lozère: Gorges du Tarn Causses, Ispagnac, La Malène, Masegros Causses Gorges wyłącznie na terytorium gminy delegowanej Les Vignes.

## 8. Główne odmiany winorośli

Alicante Henri Bouschet N

Alphonse Lavallée N

Altesse B

Alvarinho - Albariño

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B

Arinarnoa N

Arvine B - Petite Arvine

Aubun N - Murescola

Auxerrois B

Baco blanc B

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Carmenère N  
Chambourcin N  
Chardonnay B  
Chasan B  
Chasselas B  
Chasselas rose Rs  
Chenanson N  
Chenin B  
Cinsaut N - Cinsault  
Clairette B  
Clairette rose Rs  
Colombard B  
Cot N - Malbec  
Couderc noir N  
Counoise N  
Danlas B  
Egiodola N  
Fer N - Fer Servadou, Braucole, Mansois, Pinenc  
Gamay N  
Gamay de Chaudenay N  
Gewurztraminer Rs  
Grenache N  
Grenache blanc B  
Grenache gris G  
Gros Manseng B  
Jurançon blanc B  
Landal N  
Listan B - Palomino  
Lival N  
Lledoner pelut N  
Macabeu B - Macabeo  
Marsanne B  
Marselan N  
Mauzac B  
Merlot N  
Meunier N  
Mondeuse N  
Morrastel N - Minustellu, Graciano  
Mourvèdre N - Monastrell  
Muscadelle B  
Muscat d'Alexandrie B - Muscat, Moscato  
Muscat de Hambourg N - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains roses Rs - Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains rouges Rg - Muscat, Moscato  
Nielluccio N - Nielluciu  
Négrette N  
Parrellada B  
Petit Manseng B  
Petit Verdot N  
Pinot gris G  
Pinot noir N  
Portan N  
Ravat blanc B  
Riesling B  
Rivairenc N - Aspiran noir  
Rivairenc blanc B - Aspiran blanc  
Roussanne B  
Sauvignon B - Sauvignon blanc  
Sauvignon gris G - Fié gris  
Savagnin rose Rs  
Sciaccarello N  
Semillon B  
Servant B  
Seyval B  
Sylvaner B  
Syrah N - Shiraz  
Tannat N  
Tempranillo N  
Terret blanc B  
Terret gris G  
Terret noir N  
Ugni blanc B  
Verdelho B  
Vermentino B - Rolle  
Villard blanc B  
Villard noir N  
Viognier B

## 9. Opis związku lub związków

### 9.1. Specyfika obszaru geograficznego

Położony w południowej Francji na wybrzeżu Morza Śródziemnego obszar ChOG „Terres du Midi” obejmuje departamenty Gard, Hérault, Aude i Pyrénées-Orientales, a także kilka gmin w departamencie Lozère. Dolna Langwedocja, a w szczególności departamenty Gard, Hérault i Aude, stanowią obszar niemal wyłącznie winiarski w basenie Morza Śródziemnego, znany od początku XIX wieku jako „winnice regionu Midi”.

Na obszarze geograficznym występują różne warunki glebowe, przy czym najbardziej charakterystyczne są kwaśne łupki w górnych partiach zboczy, gleby wapienne na płaskowyżach i równinach porośniętych winoroślą, a także kamieniste tarasy aluwialne, których wspólną cechą jest występowanie suchych, niezbyt żyznych gleb sprzyjających uprawie winorośli i umożliwiającym głębokie ukorzenie. Rozciągający się od Sewennów, Montagne Noire i podnóża Pirenejów aż po usiane lagunami wybrzeże, poprzecinany rzekami Aude, Orb, Hérault, Vidourle i Gardon obszar ChOG „Terres du Midi” tworzy rozległy amfiteatr z widokiem na Morze Śródziemne.

Na obszarze tym panuje klimat śródziemnomorski, który sprzyja uprawie winorośli dzięki gorącym i suchym latom oraz łagodnym ziomom, a także dwóm okresom deszczowym jesienią i wiosną.

Występuje na nim kilka rodzajów wiatrów. „Wiatr morski” wieje regularnie, a niekiedy silnie nad Zatoką Lwią, zwłaszcza w okresie dojrzewania winogron. Rozpylana w ten sposób mgiełka łagodzi zbyt wysokie temperatury. Suchy i silny wiatr północny lub zachodni (tramontana, cers i mistral) przyczynia się do utrzymania dobrej kondycji sanitarnej winnic. Takie warunki klimatyczne sprzyjają uprawie odmian winorośli o zróżnicowanej charakterystyce ekologicznej. Terytorium składa się z trzech obszarów: gór i wysokich płaskowyżów, podnóży gór i pośrednich płaskowyżów, a także równiny przybrzeżnej. Charakteryzuje się uprawą winorośli jako monokultury, która rozciąga się od delty Rodanu do granicy z Hiszpanią.

## 9.2. Specyfika produktu

Produkt objęty ChOG „Terres du Midi” jest produktem wywodzącym się z historii południowego regionu winiarskiego. Na obszarze tym produkowano wina w pierwszych winnicach w Europie Zachodniej w okolicach Agde około 600 r. p.n.e.

W 1907 r. nastąpił punkt kulminacyjny kryzysu, który dotknął przemysł winiarski, obejmującego aspekty związane z produkcją wina, życiem społecznym i działalnością gospodarczą gospodarstw rolnych zajmujących się winiarsstwem. Źródłem niezadowolonych były rozmaite podatki, nadprodukcja i oszustwa. Ceny spadły, a jakość win obniżyła się. Wobec nieprzejednanej postawy władz langwedoccy winiarze utworzyli liczne komitety obrony sektora winiarskiego mające delegacje w większości gmin regionu Midi, które szybko zrzeszyły się w strukturach Confédération Générale des Vignerons du Midi (powszechna konfederacja winiarzy z regionu Midi). Tym samym koncepcja „regionu winiarskiego Midi” zarysowała się wraz z uznaniem tej konfederacji przez państwo, co umożliwiło wznowienie dialogu i wypracowanie rozwiązań pozwalających sprostać temu kryzysowi (obniżenie podatków, zwalczanie oszustw, zasady zgłaszania win i obrotu winami, amnestia). W akcie założycielskim tego ruchu wyraźnie odniesiono się do granic regionu winiarskiego Midi, który obejmuje cztery departamenty winiarskie: Pyrénées-Orientales, Aude, Hérault i Gard. Na terenach tych uprawia się niemal wyłącznie winorośl.

Już w 1964 r. nazwa „vin de canton” (wino kantońskie) została dokładnie i prawnie zdefiniowana w odniesieniu do administracyjnego obszaru produkcji o określonych cechach glebowo-klimatycznych. Dekretem z 1968 r. nazwę „vins de canton” zmieniono na „vins de pays” (wina regionalne), początkowo identyfikowane z nazwą departamentu produkcji i spełniające szczególne kryteria produkcji, które narzucały wyższy poziom jakości. Na tym etapie „vins du Midi” (wina z regionu Midi) zyskały szczególne uznanie, które zaowocowało powstaniem ChOG „Terres du Midi”.

Produkcja występującego w trzech kolorach wina objętego ChOG „Terres du Midi” osiąga 100 000 hektolitrow. Dominują wina czerwone (55 % produkcji). Rośnie udział win różowych (35 %), a asortyment dopełniają wina białe.

Właściwości wina objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Terres du Midi” są zasadniczo owocem asambłażu odmian winorośli, które mogą być tradycyjnymi odmianami z tego regionu lub odmianami pochodzącymi z innych obszarów uprawy winorośli.

Uprawa tych odmian jest możliwa dzięki doświadczeniu plantatorów winorośli, którzy uprawiają ją z uwzględnieniem różnych warunków glebowych występujących na tym obszarze geograficznym w celu uzyskania winogron wysokiej jakości. Dzięki zasadniczemu wpływowi gorącego i suchego klimatu śródziemnomorskiego winogrona osiągają pełną dojrzałość na wszystkich obszarach i w przypadku wszystkich odmian, a pierwotne aromaty zostają zachowane, a nawet wzmocnione. Wytwarzane wina odznaczają się zatem walorami zapachowymi, owocowymi i kwiatowymi, których intensywność i rodzaj zmieniają się zależnie od połączonych odmian winorośli.

W przypadku win czerwonych asamblaż służy uzyskaniu win owocowych, giętkich, o dojrzałych i harmonijnych taninach, charakterystycznych dla win objętych ChOG. W przypadku win białych i różowych pozwala on utrzymać ich znakomitą równowagę oraz zachować ich świeżość i walory aromatyczne charakteryzujące się owocowością w przypadku win białych, ale również kwiatowością w przypadku win różowych.

### 9.3. Związek przyczynowy między specyfiką obszaru geograficznego a specyfiką produktu

Związek z pochodzeniem produktu opiera się na jego właściwościach, które wynikają ze szczególnych cech glebowo-klimatycznych obszaru geograficznego połączonych z wyborem odmian winorośli, które mają zasadniczy wpływ na te właściwości.

Szczególne cechy glebowo-klimatyczne obszaru geograficznego połączone z wyborem odmian winorośli mają zasadniczy wpływ na właściwości produktu. Dzięki istotnemu wpływowi gorącego, suchego i zapewniającego dobrą wentylację klimatu śródziemnomorskiego na odmiany winorośli wykorzystywane do produkcji win objętych ChOG winogrona osiągają pełną dojrzałość na wszystkich obszarach i charakteryzują się właściwym im aromatem.

Nazwa „Terres du Midi” odzwierciedla cechy terytorium produkcji wina, śródziemnomorskie warunki glebowo-klimatyczne sprzyjające dojrzewaniu różnych odmian winorośli i wyrażaniu ich pierwotnych aromatów, wykorzystywane przez winiarzy, którzy z zaangażowaniem prowadzą produkcję, aby oferować klientom aromatyczne wina o przyjemnym i wykwintnym profilu pochodzące z tych terenów, na których przeważa uprawa winorośli.

Rozciągający się od Sewennów, Montagne Noire i podnóża Pirenejów aż po usiane lagunami wybrzeże, poprzecinany rzekami Aude, Orb, Hérault, Vidourle i Gardon obszar ChOG „Terres du Midi” tworzy rozległy amfiteatr z widokiem na Morze Śródziemne.

Na obszarze geograficznym występują różne warunki glebowe, których wspólną cechą jest występowanie suchych, niezbyt żyznych gleb umożliwiających głębokie uкорzenie sprzyjające uprawie licznych odmian winorośli. Dzięki temu winorośl zachowuje stały wigor w okresie wegetacji, co pozwala na regularne uzyskiwanie mięsistych winogron. Ukształtowanie orograficzne tego charakteryzującego się dobrą wentylacją terytorium, które łagodzi nadmiernie wysokie temperatury – od gór do nasłonecznionego wybrzeża – gwarantuje poszczególnym odmianom winorośli dobre warunki rozwoju i dojrzewania umożliwiające zachowanie świeżości i potencjału aromatycznego winogron, które nadają wyraz winom objętym ChOG. W przypadku win białych korzystny wpływ wiatrów na winorośl uprawianą w większości na równinie chroni winogrona przed suchością, co nadaje winom świeżość i owocowość. Wina czerwone, charakteryzujące się aromatami czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki) i aromatami korzennymi, o zrównoważonej zawartości tanin i alkoholu, zawdzięczają swój wyraz wpływowi, jaki suchy, słoneczny i zapewniający dobrą wentylację klimat wywiera na odmiany winorośli. Wina różowe, świeże, owocowe lub kwiatowe w zależności od asamblażu, zawdzięczają swoją strukturę zrównoważoną między aromatami a świeżością, połączonemu wpływowi słońca i wiatru morskiego.

Winiarze, dzięki sztuce łączenia podstawowych cech odmian winorośli (kolor, aromaty, taniny, rześkość) charakteryzujących to terytorium, zachowują w profilu organoleptycznym każdego koloru wina te specyficzne cechy, którymi są zawsze aromatyczność, giętkość i świeżość. Wina czerwone produkowane z nadających kolor odmian winogron o intensywnym smaku charakteryzują się zazwyczaj dużą głębią barwy (od malinowej do barwy owocu granatu). W ich bukietcie występują aromaty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki), a nawet aromaty korzenne. W smaku wyczuwa się nuty tanin, które są jednocześnie giętkie i harmonijne. Barwa win białych ma odcienie od żółtozielonego do złotożółtego. Wytwarzane z aromatycznych i kwaskowych odmian winorośli uwydatniają świeżość owoców o białym miąższu i wydobywają nuty cytrusów. Wina różowe wytwarza się z odmian winorośli o dobrej intensywności barwy oraz z odmian o owocowym charakterze, aby uzyskać świeże wina z nutami czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, czerwonej porzeczki) i kwiatów.

Te czynniki, kontrola nad asamblażem i organizacja regionu winiarskiego Midi wokół gęstej sieci struktur zbiorowych upraw winorośli są charakterystyczne dla ChOG „Terres du Midi”.

Stanowią one prawdziwy fundament rozwoju regionalnej gospodarki winiarskiej. Winorośl i wino są zatem podstawą działalności trzech czwartych rolniczych wsi w departamentach regionu Midi.

## 10. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Etykietowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wskazywanie jednej odmiany winorośli lub ich większej liczby jest surowo zabronione.

Logo ChOG Unii Europejskiej jest obowiązkowe na etykiecie, jeżeli określenie „indication géographique protégée” (chronione oznaczenie geograficzne) zastąpione jest określeniem tradycyjnym „Vin de Pays”.

*Obszar bezpośredniego sąsiedztwa*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie wyjątku w odniesieniu do winifikacji i produkcji win, które mogą zostać objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Terres du Midi”, składa się z kantonów sąsiadujących z departamentami Aude, Hérault, Gard i Pyrénées-Orientales:

Arles, Avignon (nr 1, nr 2, nr 3), Haute-Ariège (gminy Ax-les-Thermes, Artigues, Ascou, Carcanières, Ignaux, Mérens-les-Vals, Mijanès, Montailou, Orgeix, Orlu, Ornlac-Ussat-les-Bains, Perles-et-Castelet, Le Pla, Prades, Le Puch, Quérigut, Rouze, Savignac-les-Ormeaux, Sorgeat, Tignac et Vaychis), Collet de Dèze (gminy Le Collet-de-Dèze, Barre-des-Cévennes, Bassurels, Cassagnas, Cans et Cévennes wyłącznie w odniesieniu do terytorium Saint-Julien-d'Arpaon, Fraissinet-de-Fourques, Gabriac, Moissac-Vallée-Française, Molezon, Le Pompidou, Saint-André-de-Lancize, Saint-Etienne-Vallée-Française, Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Hilaire-de-Lavit, Saint-Julien-des-Points, Saint-Martin-de-Boubaux, Saint-Martin-de-Lansuscle, Saint-Michel-de-Dèze, Saint-Privat-de-Vallongue, Sainte-Croix-Vallée-Française et Ventalon en Cévennes), Bollène, Bourg-Saint-Andéol (gminy Bourg-Saint-Andéol, Bidon, Gras, Larnas, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche et Saint-Montan), Causses-Rougiers (gminy La Cavalerie, Arnac-sur-Dourdou, Brusque, Camarès, Le Clapier, Cornus, La Couvertouirade, Fayet, Fondamente, Gissac, L'Hospitalet-du-Larzac, Lapanouse-de-Cernon, Marnhagues-et-Latour, Mélargues, Montagnol, Peux-et-Couffouleux, Saint-Beaulize, Saint-Jean-et-Saint-Paul, Sainte-Eulalie-de-Cernon, Saucières, Sylvanès, Tauriac-de-Camarès et Viala-du-Pas-de-Jaux), Tarn et Causses (gminy Campagnac, La Capelle-Bonance, La Cresse, Mostuéjols, Peyreleau, Rivière-sur-Tarn, La Roque-Sainte-Marguerite, Saint-André-de-Vézines, Saint-Laurent-d'Olt, Saint-Martin-de-Lenne, Saint-Saturnin-de-Lenne et Veyreau), Châteaurenard (gminy Châteaurenard, Barbentane, Boulbon, Eyragues, Graveson, Saint-Pierre-de-Mézorgues, Noves, Rognonas et Tarascon), Haute-Ardèche (gminy Coucouron, Issanlas, Issarlès, Le Lac-d'Issarlès, Lachapelle-Grailhouse, Lanarce, Lavillatte et Lespéron), La Montagne Noire, Le Pastel (gminy Garrevaques, Palleville, Soual et Viviers-lès-Montagnes), Hautes Terres d'Oc (gminy Lacaune, Anglès, Barre, Berlats, Escroux, Espérousses, Gijounet, Lamontélaré, Lasfaillades, Moulin-Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Senaux et Viane), Pays d'Olmes (gminy Lavelanet, L'Aiguillon, Bélesta, Bénaix, Carla-de-Roquefort, Dreuilhe, Fougax-et-Barrineuf, Ilhat, Lesparrou, Leychert, Lieurac, Montferrier, Montségur, Nalzen, Péreille, Raissac, Roquefixade, Roquefort-les-Cascades, Saint-Jean-d'Aigues-Vives, Sautel et Villeneuve-d'Olmes), Saint-Etienne-du-Valdonnez (gminy Altier, Pied-de-Borne, Pont-de-Montvert-Sud, Mont Lozère, Pourcharesses, Prévencière, Saint-André-Capcèze, Vialas et Villefort), Le Pontet (gminy Le Pontet et Vedène), Cévennes Ardéchoises (gminy Les Vans, Les Assions, Banne, Beaumont, Berrias-et-Casteljau, Chambonas, Dompnac, Gravières, Laboule, Loubarette, Malarce-sur-la-Thines, Malbosc, Montselgues, Saint-André-de-Cruzières, Saint-Mélany, Saint-Paul-le-Jeune, Saint-Pierre-Saint-Jean, Saint-Sauveur-de-Cruzières, Sainte-Marguerite-Lafigère, Les Salelles et Valgorge), Mazamet-1, Mazamet-2, Vallée du Thoré, Castres (gmina Saint-Salvy-de-la-Balme), Florac (gminy Gatuzières, Hures-la-Parade, Meyrueis, Le Rozier et Saint-Pierre-des-Tripiers), Mirepoix, Escalquens (gminy Auragne, Caignac, Calmont, Gibel, Mauvaisin, Monestrol, Montgeard, Nailloux, Saint-Léon et Seyre), Millau-2 (gminy Nant et Saint-Jean-du-Bruel), Orange, Revel (gminy Revel, Avignon-et-Lauragais, Beateville, Bélesta-en-Lauragais, Cessales, Falga, Folcarde, Gardouch, Juzes, Lagarde, Lux, Mauremont, Maurrens, Montclair-Lauragais, Montégut-Lauragais, Montesquieu-Lauragais, Montgaillard-Lauragais, Mourvilles-Hautes, Nogaret, Renneville, Rieumajou, Roumens, Saint-Félix-Lauragais, Saint-Germier, Saint-Julia, Saint-Rome, Saint-Vincent, Trébons-sur-

la-Grasse, Vallègue, Vaudreuille, Vaux, Vieillevigne, Villefranche-de-Lauragais et Villenouvelle), Les Portes d'Ariège (gminy Saverdun, La Bastide-de-Lordat, Brie, Canté, Esplas, Gaudiès, Justiniac, Labatut, Lissac, Mazères, Montaut, Saint-Quirc, Trémoulet et Le Vernet), Sorgues, Salon de Provence-1 (gminy Mas-Blanc-des-Alpilles et Saint-Etienne-du-Grès), Vallon-Pont-d'Arc (gminy Vallon-Pont-d'Arc, Balazuc, Bessas, Labastide-de-Virac, Lagorce, Organc-d'Aven, Pradons, Ruoms, Saint-Remèze, Salavas, Sampzon et Vagnas), Vaison-la-Romaine (gminy fCamaret-sur-Aigues, Travaillan et Violès)

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-e251ee13-3a0d-45e8-a272-733874b7a36a](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e251ee13-3a0d-45e8-a272-733874b7a36a)

---