



C/2024/7238

3.12.2024

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych na podstawie art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014

(C/2024/7238)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

(rozporządzenie (UE) nr 1151/2012)

„Volailles du Maine”

Nr UE: PGI-FR-0148-AM02 - 4 września 2024

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa produktu

„Volailles du Maine”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Francja

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerstwo Rolnictwa, Gospodarki Żywnościowej i Leśnictwa)

—

4. Opis zatwierdzonych zmian

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

Wszystkie opisane i uzasadnione zmiany nie obejmują zmiany samej nazwy chronionego oznaczenia geograficznego lub zmiany wykorzystania tej nazwy, nie są na tyle istotne by unieważniać związek, o którym mowa w art. 5 ust. 2 lit. b) i nie pociągają za sobą nowych ograniczeń we wprowadzaniu produktu do obrotu. Zmiany te odpowiadają zatem definicji zmiany standardowej.

1. Punkt „Opis produktu”

Proponowana zmiana koryguje błąd polegający na tym, że minimalną masę samic i samców kaczek zapisano na odwrót. Wskazano że minimalna masa samic kaczek wynosi 2 900 g i 1 600 g dla samców, podczas gdy powinno być na odwrót: 1 600 g w przypadku samic i 2 900 g w przypadku samców.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

2. Metoda produkcji

Zmiany dotyczą jedynie kryteriów hodowli i chowu kur.

Ppkt 5.7.1 „Budyńki”

Wprowadzono bardziej precyzyjne sformułowanie:

„Chów kur odbywa się w systemie ściółkowym w jednopoziomowych kurnikach o niewielkim zagęszczeniu; maksymalna liczba kur na m² wynosi 9 sztuk”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Ppkt 5.7.2 „Wybiegi”

Wprowadzono bardziej precyzyjne sformułowanie: „Wybiegi są trawiaste i zadrzewione, złożone z trwałych użytków zielonych”.

Jedyna istotna zmiana, o którą wnioskowano, dotyczy wybiegów kur: dodano 100 metrów bieżących żywopłotów wraz z wymogiem przynajmniej 30 drzew.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Volailles du Maine”

Nr UE: PGI-FR-0148-AM02 - 4 września 2024

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Volailles du Maine”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury Scalonej*

— 02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE

— 02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE

0207 – Mięso i podroby jadalne, z drobiu objętego pozycją 0105, świeże, schłodzone lub zamrożone

0207 11 – Niecięte na kawałki, świeże lub schłodzone

— 02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE

0207 – Mięso i podroby jadalne, z drobiu objętego pozycją 0105, świeże, schłodzone lub zamrożone

0207 12 – Niecięte na kawałki, zamrożone

— 02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE

0207 – Mięso i podroby jadalne, z drobiu objętego pozycją 0105, świeże, schłodzone lub zamrożone

0207 13 – Kawałki i podroby, świeże lub schłodzone

— 02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE

0207 – Mięso i podroby jadalne, z drobiu objętego pozycją 0105, świeże, schłodzone lub zamrożone

0207 14 – Kawałki i podroby, zamrożone

— 02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE

0207 – Mięso i podroby jadalne, z drobiu objętego pozycją 0105, świeże, schłodzone lub zamrożone

0207 24 – Niecięte na kawałki, świeże lub schłodzone

— 02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE

0207 – Mięso i podroby jadalne, z drobiu objętego pozycją 0105, świeże, schłodzone lub zamrożone

0207 25 – Niecięte na kawałki, zamrożone

— 02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE

- 0207 – Mięso i podroby jadalne, z drobiu objętego pozycją 0105, świeże, schłodzone lub zamrożone
- 0207 26 – Kawałki i podroby, świeże lub schłodzone
- 02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE
- 0207 – Mięso i podroby jadalne, z drobiu objętego pozycją 0105, świeże, schłodzone lub zamrożone
- 0207 27 – Kawałki i podroby, zamrożone
- 02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE
- 0207 – Mięso i podroby jadalne, z drobiu objętego pozycją 0105, świeże, schłodzone lub zamrożone
- 0207 41 – Nicięte na kawałki, świeże lub schłodzone
- 02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE
- 0207 – Mięso i podroby jadalne, z drobiu objętego pozycją 0105, świeże, schłodzone lub zamrożone
- 0207 42 – Nicięte na kawałki, zamrożone
- 02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE
- 0207 – Mięso i podroby jadalne, z drobiu objętego pozycją 0105, świeże, schłodzone lub zamrożone
- 0207 44 – Pozostałe, świeże lub schłodzone
- 02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE
- 0207 – Mięso i podroby jadalne, z drobiu objętego pozycją 0105, świeże, schłodzone lub zamrożone
- 0207 45 – Pozostałe, zamrożone
- 02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE
- 0207 – Mięso i podroby jadalne, z drobiu objętego pozycją 0105, świeże, schłodzone lub zamrożone
- 0207 51 – Nicięte na kawałki, świeże lub schłodzone
- 02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE
- 0207 – Mięso i podroby jadalne, z drobiu objętego pozycją 0105, świeże, schłodzone lub zamrożone
- 0207 52 – Nicięte na kawałki, zamrożone
- 02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE
- 0207 – Mięso i podroby jadalne, z drobiu objętego pozycją 0105, świeże, schłodzone lub zamrożone
- 0207 54 – Pozostałe, świeże lub schłodzone
- 02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE
- 0207 – Mięso i podroby jadalne, z drobiu objętego pozycją 0105, świeże, schłodzone lub zamrożone
- 0207 55 – Pozostałe, zamrożone
- 02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE
- 0207 – Mięso i podroby jadalne, z drobiu objętego pozycją 0105, świeże, schłodzone lub zamrożone
- 0207 60 – Z perliczek

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Volailles du Maine” występują jako mięso surowe, w postaci świeżej lub głęboko mrożonej, w formie:

- tuszy (z podrobami lub bez nich),

- kawałków,
- kawałków z rozbioru,
- podrobów.

Należą do następujących rodzin i rodzajów:

- *Gallus*: kurczę, pularda, kapłon, mały kapłon, kura,
- *Numida meleagris*: perliczka, kapłon perliczki,
- *Meleagris gallopavo*: indyk,
- *Cairina muschata*: kaczka,
- *Anser anser*: gęś.

Mięso „Volailles du Maine” odpowiada mięsu drobiowemu z elastycznym (nieskostniałym) zakończeniem mostka, przeznaczonemu do pieczenia lub smażenia, w przypadku drobiu mięsnego, oraz mięsu drobiowemu z twardym (skostniałym) zakończeniem mostka, przeznaczonemu do duszenia, smażenia lub gotowania, w przypadku kur.

„Volailles du Maine” posiadają:

- Właściwe uformowanie.
- Ich kości są twarde.
- Tkanka mięśniowa jest pełna, pierś dobrze rozwinięta, szeroka, długa i umięśniona, nogi są umięśnione, z wyjątkiem kur.
- Stopień otłuszczenia:

Produkcja	Stopień otłuszczenia
Kurczę, indyk przeznaczony do pieczenia, indyk w kawałkach	Cienka warstwa tłuszczu na piersi, grzbiecie i nogach
Perliczka	Bardzo cienka warstwa tłuszczu na piersi, grzbiecie i nogach
Kapłon, mały kapłon, pularda, kapłon perliczki	Gruba warstwa na piersi, grzbiecie i nogach
Gęś	Warstwa tłuszczu od umiarkowanej do grubej na piersi, grzbiecie i nogach
Kaczka	Umiarkowana warstwa tłuszczu na piersi, grzbiecie i nogach
Kura	Umiarkowana warstwa tłuszczu na piersi, grzbiecie i nogach

„Volailles du Maine” spełniają następujące kryteria jakościowe:

- w przypadku tuszy: klasa A i minimalna masa:

	Minimalna masa: wypatroszone i bez podrobów (g)	Masa minimalna: częściowo wypatroszone (g)
Kurczę	950 – 81 / 84 dni 1 150 – 100 dni	1 300 – 81 / 84 dni 1 500 – 100 dni
Kura	900	
Kapłon	2 400	2 900
Mały kapłon	1 600	2 000
Pularda	1 550	1 900

	Minimalna masa: wypatroszone i bez podrobów (g)	Masa minimalna: częściowo wypatroszone (g)
Perliczka	800	1 100
Kapłon perliczki	1 300	1 800
Indyk przeznaczony do pieczenia	2 300 – samice 3 100 – samce	2 700 – samice 3 600 – samce
Indyk w kawałkach	2 800 – samice 4 100 – samce	
Kaczka	1 250 – samice 2 300 – samce	1 600 – samice 2 900 – samce
Gęś	2 700	3 100

- w przypadku drobiu w kawałkach i kawałków z rozbioru: klasa A, pochodzące z tusz o masie zgodnej z minimalną;
- w przypadku podrobów (wątroba, żołądek, serce): zachowana całość, jednorodna barwa.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Na obszarze geograficznym przeprowadza się następujące operacje: hodowla i chów drobiu.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się nazwa*

—

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny „Volailles du Maine” jest określany według kryteriów klimatycznych i historycznych. Obszar obejmuje departamenty Sarthe i Mayenne i obszary przyległe, odwadniane przez dorzecze rzeki Maine i wszystkie jej dopływy: Loir, Sarthe i Mayenne, jak również wpływające do nich cieki wodne.

— Departamenty Sarthe (72) i Mayenne (53) w całości

— Eure-et-Loir (28):

Kantony: Nogent-le-Rotrou.

Gminy: Authon-du-Perche, Beaumont-les-Autels, Béthonvilliers, Chapelle-Guillaume, Chapelle-Royale, Charbonnières Coudray-au-Perche, Frazé, Friaize, La Bazoche-Gouet, Le Thieulin, Les Autels-Villevillon, Les Étilleux, Luigny Miermaigne, Montigny-le-Chartif, Moulhard, Saint-Bomer.

— Indre-et-Loire (37):

Kantony: Château-Renault, Langeais, Saint-Cyr-sur-Loire, Vouvray

Gminy: Neuillé-le-Lierre, Noizay, Tours (wyłącznie w części północnej Loire)

— Loir-et-Cher (41):

Kantony: Montoire-sur-le-Loir, Perche, Vendôme.

Gminy: Épiaais, Oucques La Nouvelle, Rhodon.

— Maine-et-Loire (49):

Kantony: Angers, Angers 2, Angers 3, Angers 4, Angers 5, Angers 6, Angers 7, Beaufort-en-Anjou, Longué-Jumelles, Segré-en-Anjou Bleu, Tiercé.

Gminy: Bécon-les-Granits, Champtocé-sur-Loire, Erdre-en-Anjou (obszar dawnej gminy La Pouèze), Ingrandes-Le Fresne sur Loire, La Possonnière, Les Ponts-de-Cé (wyłącznie w części północnej Loire), Saint-Augustin-des-Bois, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Sigismond, Saumur (wyłącznie w części północnej Loire), Val d'Erdre Auxence.

— Orne (61):

Kantony: Alençon, Alençon 1, Alençon 2, Bagnoles de l'Orne Normandie, Bretoncelles, Ceton, Damigny, Écouves, L'Aigle, Mortagne-au-Perche, Tourouvre au Perche,

Gminy: Aube, Aunou-sur-Orne, Avrilly, Bagnoles de l'Orne Normandie (obszar dawnej gminy Saint-Michel-des-Andaines), Beaufai, Beauvain, Belfonds, Boitron, Chahains, Chailloué, Champsecret Domfront en Poiraise, Écorcei, Fay, Godisson, Joué-du-Bois, L'Orée-d'Écouves, La Chapelle-près-Sées, La Chauz, La Ferrière-Béchet, La Ferté Macé, La Lande-de-Goult, La Motte-Fouquet, Le Bouillon, Le Cercueil, Le Champ-de-la-Pierre, Le Ménil-Scelleur, Les Monts d'Andaine, Lonlay-l'Abbaye, Lonlay-le-Tesson, Macé Magny-le-Désert, Mahéru, Méhoudin, Mortrée, Neauphe-sous-Essai, Rai, Rouperroux, Saint-Bômer-les-Forges, Saint-Brice, Saint-Clair-de-Halouze, Saint-Ellier-les-Bois, Saint-Gervais-du-Perron, Saint-Gilles-des-Marais, Saint-Martin-des-Landes, Saint-Martin-l'Aiguillon, Saint-Ouen-le-Brisoult, Saint-Patrice-du-Désert, Saint-Pierre-des-Loges, Saint-Sauveur-de-Carrouges, Saint-Symphorien-des-Bruyères, Sainte-Marguerite-de-Carrouges, Sainte-Marie-la-Robert, Sées, Tanville.

5. Związek z obszarem geograficznym

Pierwotny związek z ChOG „Volailles du Maine” opiera się na czynnikach naturalnych i ludzkich, które występują na obszarze Maine i które dały początek produkcji drobiu o specyficznych cechach charakterystycznych (kury, kurczęta, indyki, kaczkę, perliczki, pulardy, kapłony i gęsi). Te cechy charakterystyczne sprawiły, że z czasem ta produkcja zdobyła i ugruntowała sławę.

Obszar geograficzny obejmuje departamenty Sarthe, Mayenne i niektóre odcinki graniczące z tymi 2 departamentami. Odpowiada on mniej więcej historycznej prowincji Maine.

Obszar geograficzny ChOG „Volailles du Maine” to region położony na styku i w miejscu przenikania się różnych formacji geologicznych. Część zachodnia, odpowiadająca wschodnim obrzeżom Masywu Armorykańskiego, charakteryzuje się kwaśnymi glebami powstałymi na prekambryjskich łupkach i posiada łagodnie pofałdowaną rzeźbę terenu. Część północna, o łagodnym nachyleniu, posiada gleby głębsze, z wystarczającą zdolnością zatrzymywania wody. Część wschodnia, odpowiadająca obszarowi w którym na Masyw Armorykański nakładają się formacje drugorzędowe basenu paryskiego, to strefa przejściowa, gdzie występują gleby piaszczyste i wapienne. Na południu znajduje się obszar aluwialny, który został ukształtowany przez naturalną, gęstą sieć rzeczną wokół dopływów Maine. Wysokość nad poziomem morza wynosi ogólnie od 25 do 100 metrów. Góra Avaloirs, której szczyt wznosi się na wysokość 416 metrów to najwyższe wzniesienie obszaru.

Na całym obszarze występują dwa główne rodzaje gleb: gleby kwaśne, bardzo korzystne dla użytkowania naturalnych łąk, oraz gleby wapienne, sprzyjające uprawie zbóż.

Obszar geograficzny charakteryzuje się umiarkowanym klimatem o tendencjach oceanicznych, z względnie równomiernym rozkładem opadów (od 650 do 800 mm/m²) i z ograniczonymi nasileniami sezonowymi. Średnia miesięczna temperatura jest jednorodna i waha się od 4 °C do 18 °C. Amplitudy temperatur między porami roku oraz między dniem a nocą są raczej niskie.

Ten klimat, charakteryzujący się ogólnie łagodnymi warunkami i niewielką liczbą zdarzeń klimatycznych (bez gwałtownych wahań temperatury, poziomu opadów lub nasłonecznienia) sprzyja długiej obecności drobiu na zewnątrz.

Naturalna sieć rzeczna na obszarze geograficznym jest gęsta. Składa się z trzech dużych rzek: Mayenne, Sarthe i jej głównego dopływu, Loir. Zapewniają one zaopatrzenie obszaru w wodę, bez ryzyka niedoborów. Rzeki te kończą swój bieg, zlewając się w rzekę Maine na północ od Angers. Maine wpada do Loary, wyznaczając tym samym południową granicę obszaru.

Obszar geograficzny „Volailles du Maine” to tradycyjnie region upraw mieszanych i hodowli, z pełnoprawnym udziałem chowu i hodowli drobiu. Tradycje hodowlane tego regionu są nadal obecne i cechuje je szczególnie tradycyjna specjalistyczna wiedza w zakresie wykorzystywania wybiegów jako głównego miejsca chowu drobiu z Maine. W okresie tuczu producenci otwierają dla drobiu duże, trawiaste i zadrzewione wybiegi, dostępne od godziny 9 rano aż do zapadnięcia nocy. Drób jest karmiony głównie zbożem. Opas przewidziano również w przypadku i kur w wieku ponad 100 dni.

Od 1960 r. hodowcy z dorzecza Maine udowodnili, że należą do prekursorów w dziedzinie jakości drobiu. Wychodząc naprzeciw potrzebom konsumentów w miastach, poszukujących drobiu hodowlanego wysokiej jakości, sporządzają dla różnych gatunków specyfikacje produktów, które kontroluje niezależny organ a kilkadziesiąt lat później dodają do nich dwa rodzaje produktów: kapłon perliczki i mały kapłon. Już wtedy specyfikacja „Volailles du Maine” przewidywała obowiązek wyprowadzania drobiu.

Ponadto dzięki niewielkim rozmiarom gospodarstw i stad hodowcy mogą utrzymywać związek między człowiekiem a naturą. Podobnie jak ich przodkowie, dzisiejsi hodowcy posiadają wiedzę techniczną niezbędną do dobrego prowadzenia chowu i hodowli. To zdobywane przez lata doświadczenie pozwoliło na długotrwałe utrzymanie produkcji drobiu wysokiej jakości, przy równoczesnym wprowadzaniu zmian i rozwoju po to, aby uwzględnić określone oczekiwania społeczne, na przykład dotyczące dobrostanu zwierząt.

Wszystkie gatunki „Volailles du Maine” posiadają właściwe uformowanie, twarde kości, pełną tkankę mięśniową, dobrze rozwiniętą, szeroką, długą i umięśnioną pierś i umięśnione nogi (z wyjątkiem kurcząt w przypadku tego ostatniego kryterium).

Ich stopień otłuszczenia pozwala uzyskiwać:

- kurczaki i indyki posiadające cienką warstwę tłuszczu na piersi, grzbiecie i nogach;
- perliczki posiadające bardzo cienką warstwę tłuszczu na piersi, grzbiecie i nogach;
- kapłony, małe kapłony, pulardy i kapłony perliczki posiadające grubą warstwę tłuszczu na piersi, grzbiecie i nogach;
- gęsi posiadające warstwę tłuszczu od umiarkowanej do grubej na piersi, grzbiecie i nogach;
- kaczki i kury posiadające średnią warstwę tłuszczu na piersi, grzbiecie i nogach.

„Volailles du Maine”, w przypadku kurcząt, indyków, perliczek, kapłona, małego kapłona, pulardy, kapłona perliczki, gęsi i kaczki, charakteryzują się tuszami z elastycznym (nieskostniałym) zakończeniem mostka, a w przypadku kur – tuszami z twardym (skostniałym) zakończeniem mostka.

„Volailles du Maine” posiadają zatem wszystkie parametry naturalne, dzięki którym mogą maksymalnie wykorzystywać wybiegi zewnętrzne i je eksplorować.

Łagodnie pofałdowana rzeźba terenu i na ogół suche oraz kwaśne gleby tworzą łatwe do eksplorowania wybiegi, na których drób może znaleźć dodatkowe pożywienie, takie jak trawa, ale również występujące tam dżdżownice i owady.

Woda, pochodząca z opadów jak i z sieci rzecznej, występująca w wystarczającej ilości i przez cały rok, umożliwia regularną produkcję roślin i zbóż, które stanowią historyczną i niezmienną paszę „Volailles du Maine”. Ponadto, ten regularny zasób wody ułatwił i nadal ułatwia sadzenie roślin wieloletnich, takich jak drzewa i żywopłoty. Te ostatnie stanowią dla drobiu zachętę do eksplorowania wybiegu. Zapewniają również schronienie na wybiegu i ochronę przed ewentualnymi drapieżnikami.

Umiarkowany klimat o tendencjach oceanicznych sprzyja wzrostowi trawy przez cały rok, jak również wyprowadzaniu zwierząt, niezależnie od pory roku, od godziny 9 rano do zmierzchu.

Specjalistyczna wiedza hodowców Maine skupia się na:

- wykorzystaniu linii długo rosnących, umożliwiających długi okres chowu,
- optymalnym zarządzaniu wybiegami, na które drób może wychodzić dzięki warunkom klimatycznym i sprzyjającemu otoczeniu na zewnątrz,
- diecie opartej na zbożach.

Te stare metody hodowlane występują do dziś i dały początek renomie „Volailles du Maine”.

Wielu pisarzy (Racine, Scarron) lub gastronomów (Grimaud de la Reynière, Brillat-Savarin) chwaliło jakość „Volailles du Maine”. W 1668 r. Racine, słynny francuski pisarz, w komedii „Pieniacze” pisał: „Posiłł się tam dobrym kapłonem z Maine”, ale kury, kurczęta tuczone, indyczki i gęsi... nie ustępowały mu pod względem jakości. Ludwik XIV, Colbert i Markiza de Sévigné przyznawali, że się nimi delectowali.

W XVIII i XIX wieku, renoma drobiu z Maine równała się renomie drobiu z Bresse, o czym zaświadczaają źródła historyczne.

W latach 1950-1980, w regionie Maine istniały liczne targi inwentarza żywego, z których najważniejsze to targi w Mans, La Flèche, Loué i Château-Gontier. Te cieszące się dużą renomą targi przyciągały kupców z całej Francji oraz z krajów sąsiednich takich jak Belgia.

Produkcja drobiu w chowie wybiegowym na terytorium Maine stanowi do dzisiaj 20 % wartości produktów rolnych z tego obszaru Maine, a z drugiej strony około 20 % francuskiej produkcji drobiu opatrzonego oznaczeniem jakości i pochodzenia, co sprawia, że jest to jeden z największych ośrodków produkcyjnych w kraju.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-5729a365-d812-4790-85d8-4a6aa780610d
