

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2020/C 88/08)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Var”

PGI-FR-A1145-AM01

Data przekazania informacji: 25 listopada 2019

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

**1. Opis właściwości organoleptycznych produktów**

Uzupełniono rozdział I pkt 3.3 specyfikacji produktu objętego ChOG „Var”, aby uściślić właściwości organoleptyczne produktów w odniesieniu do każdej kategorii win i każdego koloru.

Uściślenia te wprowadzono również do punktu „Opis wina lub win” jednolitego dokumentu.

**2. Obszar geograficzny**

W rozdziale I pkt 4.1 specyfikacji produktu zaktualizowano opis obszaru geograficznego pod względem formalnym.

Uściślono odniesienie do roku kodu geograficznego – krajowego dokumentu referencyjnego, w którym wymienia się gminy według departamentów – w celu podania gmin wchodzących w skład każdego obszaru uzupełniającego oznaczenia geograficznego. Chodzi o kod geograficzny z 2018 r. Skorygowano niektóre nazwy gmin, co nie oznacza jednak zmiany składu obszaru geograficznego.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

**3. Odmiany winorośli**

W rozdziale I pkt 5 specyfikacji produktu do wykazu odmian winorośli przeznaczonych do produkcji win objętych ChOG „Var” dodaje się następujące 9 odmian:

„artaban N, floreal B, monarch N, muscaris B, prior N, solaris B, soreli B, souvignier gris B, vidoc N i voltis B”.

Są to odmiany uznawane za odporne na suszę i grzybowe choroby roślin. Umożliwiają stosowanie mniejszej ilości środków ochrony roślin, odpowiadając jednocześnie odmianom wykorzystywanym do produkcji win objętych ChOG. Nie wpływają na właściwości win objętych ChOG.

Wprowadzenie tych odmian do odmian winorośli ma wpływ na jednolity dokument.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

#### 4. Związek z obszarem geograficznym – specyfika produktu

W rozdziale I pkt 7.2 akapit dziewiąty specyfikacji produktu skreśla się następujące zdanie:

„W świetle aktualnych przepisów opisanych produktów »musujących« nie można wprowadzać do obrotu jako produkty objęte określeniem geograficznym, co bez wątplenia wpływa negatywnie na ich cenę, zwłaszcza na rynku lokalnym, który jest rynkiem podstawowym dla win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym »Var«”.

Zdanie to zostało skreślone, ponieważ stało się ono bezzasadne w momencie uznania gatunkowych win musujących objętych chronionym oznaczeniem geograficznym »Var».

Skreślenie tego zdania ze specyfikacji produktu nie ma wpływu na jednolity dokument.

#### 5. Dane kontaktowe właściwego organu kontrolnego

W rozdziale II specyfikacji produktu dane kontaktowe INAO (Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości), właściwego organu kontrolnego, zostały skorygowane, ale korekta ta nie powoduje zmiany.

Adres poprawiono również w jednolitym dokumencie.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1 Nazwa produktu

Var

#### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

#### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

#### 4. Opis wina lub win

*Czerwone, różowe i białe wina niemusujące*

Chronione oznaczenie geograficzne „Var” jest zastrzeżone dla czerwonych, różowych i białych win niemusujących oraz gatunkowych win musujących.

Wina, w których zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) wynosi co najmniej 45 gramów na litr, wykazują, na zasadzie odstępstwa, kwasowość lotną określoną we wspólnym rozporządzeniu ministra ds. konsumpcji i ministra ds. rolnictwa.

W przypadku win niemusujących rzeczywista zawartość alkoholu (próg lub limit) (wyłącznie w odniesieniu do win musujących), całkowita zawartość alkoholu, kwasowość miareczkowa, kwasowość lotna, całkowita zawartość dwutlenku siarki i dwutlenku węgla (wyłącznie w odniesieniu do win musujących) są zgodne z wartościami określonymi w przepisach wspólnotowych.

Wina różowe (70 % produkcji) mają na ogół bladą szatę. Charakteryzują się przede wszystkim rzeźkością i owocowymi aromatami, które są wyraźnie zróżnicowane w zależności od wykorzystanych odmian i technik produkcji wina.

Wina czerwone są na ogół mięsiste i pełne, niekiedy mocne w przypadku win bardziej skoncentrowanych. Mają głęboką barwę przechodzącą od rubinowoczerwonej do barwy owocu granatu z fioletowymi refleksami.

Wina białe łączą w sobie subtelny, owocowy i rzeźki smak. Charakteryzują się bladożółtą szatą z zielonymi refleksami lub lśniąca żółtą i przejrzystą barwą.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### *Czerwone, różowe i białe gatunkowe wina musujące*

Wina musujące charakteryzują się taką samą barwą i takimi samymi właściwościami organoleptycznymi jak wina niemusujące, są jednak bardziej świeże i subtelne oraz zachowują bardziej trwałą aromat uwydatniony przez delikatne i eleganckie bąbelki.

W przypadku gatunkowych win musujących rzeczywista zawartość alkoholu (próg lub limit), całkowita zawartość alkoholu, kwasowość miareczkowa, kwasowość lotna, całkowita zawartość dwutlenku siarki i dwutlenku węgla (wyłącznie w odniesieniu do win musujących) są zgodne z wartościami określonymi w przepisach wspólnotowych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 5. Praktyki winiarskie

### a) podstawowe praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

W praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

### b) maksymalne zbiory

120 hektolitrow z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, ich fermentacja i wytwarzanie wina objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Var” odbywają się we wszystkich gminach wchodzących w skład departamentu Var.

## 7. Główne odmiany winorośli

gewurztraminer Rs

goldriesling B

gouget N

sciaccarello N

segalin N  
seinoir N  
select B  
semebat N  
semillon B  
servanin N  
sylvaner B  
syrah N – shiraz  
tannat N  
tempranillo N  
téoulier N  
terret blanc B  
terret gris G  
terret noir N  
tibouren N  
tourbat B  
tressot N  
ugni blanc B  
valdiguié N  
varousset N  
veltliner rouge précoce Rs  
verdesse B  
vermentino B – rolle  
villard blanc B  
villard noir N  
mauzac rose Rs  
mayorquin B  
melon B  
mérille N  
merlot blanc B  
merlot N  
meslier Saint-François B – gros meslier  
meunier N  
milgranet N  
molette B  
mollard N  
mondeuse blanche B  
mondeuse N  
monerac N  
montils B  
morrastel N – minustellu, graciano  
mourvaison N

mourvèdre N – monastrell  
mouyssaguès  
müller-thurgau B  
muresconu N – morescono  
muscadelle B  
muscardin N  
muscat à petits grains blancs B – muscat, moscato  
muscat à petits grains rouges Rg – muscat, moscato  
muscat à petits grains roses Rs – muscat, moscato  
muscat cendré B – muscat, moscato  
viognier B  
artaban N  
floreale B  
monarch N  
muscaris B  
prior N  
solaris B  
souvignier gris Rs  
vidoc N  
voltis B  
portugais bleu N  
précoce bousquet B  
précoce de malingre B  
prunelard N  
raffiat de moncade B  
riesling B  
riminèse B  
rivairenc blanc B – aspiran blanc  
rivairenc gris G – aspiran gris  
rivairenc N – aspiran noir  
rosé du Var Rs  
roublot B  
roussanne B  
roussette d'Ayze B  
sacy B  
saint côme B  
saint-macaire N  
saint-pierre doré B  
sauvignon B – sauvignon blanc  
sauvignon gris G – fié gris  
carignan blanc B

carignan N  
carmenère N  
castets N  
césar N  
chardonnay B  
chasan B  
chatus N  
chenanson N  
chenin B  
cinsaut N – cinsault  
clairette B  
clairette rose Rs  
clarin B  
claverie B  
codivarta B  
colombard B  
corbeau N – douce noire  
cot N – malbec  
couderc noir N  
counoise N  
courbu B – gros courbu  
courbu noir N  
couston N  
crouchen B – cruchen  
duras N  
alicante-henri-bouschet N  
aligoté B  
alphonse-lavallée N  
altesse B  
aramon blanc B  
aramon gris G  
aramon N  
aranel B  
arbane B  
arinarnoa N  
arriloba B  
arrouya N  
aubin B  
aubin vert B  
graisse B  
gramon N

grassen N – grassenc  
grenache blanc B  
grenache gris G  
grenache N  
gringet B  
grolleau gris G  
grolleau N  
gros manseng B  
gros vert B  
joubertin  
jurançon blanc B  
jurançon noir N – dame noire  
knipperlé B  
lauzet B  
liliorila B  
listan B – palomino  
lledoner pelut N  
macabeu B – macabeo  
mancin N  
manseng noir N  
maréchal foch N  
marsanne B  
marselan N  
mauzac B  
aubun N – murescola  
auxerrois B  
bachet N  
barbaroux Rs  
baroque B  
béclan N – petit béclan  
béquignol N  
biancu gentile B  
blanc dame B  
bouchalès N  
bouillet N  
bouquettraube B  
bourboulenc B – doucillon blanc  
brachet N – braquet  
brun argenté N – vaccarèse  
cabernet franc N  
cabernet-sauvignon N

caladoc N  
calitor N  
camaralet B  
carcajolo blanc B  
carcajolo N  
muscat d'Alexandrie B – muscat, moscato  
muscat de Hambourg N – muscat, moscato  
muscat ottonel B – muscat, moscato  
négret de Banhars N  
négrette N  
nielluccio N – nielluciu  
noir fleurien N  
oberlin noir N  
ondenc B  
orbois B  
pagadebiti B  
pascal B  
perdea B  
persan N  
petit courbu B  
petit manseng B  
petit meslier B  
petit verdot N  
picardan B – araignan  
pineau d'Aunis N  
pinot gris G  
piquepoul blanc B  
piquepoul gris G  
piquepoul noir N  
plant de Brunel N  
plant droit N – espanenc  
portan N  
durif N  
egiodola N  
ekigaïna N  
elbling B  
etraire de la Dui N  
fer N – fer servadou, braucol, mansois, pinenc  
feunate N  
folignan B  
folle blanche B

fuella nera N  
furmint B  
gamaret  
gamay de Bouze N  
pinot blanc B  
soreli B  
gamay N  
gascon N  
genovèse B

## 8. Opis związku lub związków

### *Specyfika obszaru geograficznego*

Var jest jednym z departamentów położonych w regionie Prowansja-Alpy-Lazurowe Wybrzeże na południowym-wschodzie Francji. Swoją nazwę zawdzięcza położonej na pobrzeżu rzecze Var, która stanowiła niegdyś jego wschodnią granicę. Na zachodzie graniczy z departamentem Bouches-du-Rhône, na północny z departamentem Alpes-de-Haute-Provence, na wschodzie z departamentem Alpes-Maritimes, a na południu z Morzem Śródziemnym.

Na obszarze geograficznym występuje zróżnicowane ukształtowanie terenu, na podstawie którego można podzielić go na dwie części różniące się pod względem geologicznym: część wapienną na zachód od osi Toulon-Draguignan i część krystaliczną na wschodzie.

Te dwa odrębne tereny geologiczne związane są z dwoma rodzajami roślinności charakterystycznej dla regionu śródziemnomorskiego, a mianowicie: garig na glebach wapiennych oraz makia i lasy (sosny i dęby) na glebach bardziej krystalicznych. Warstwa próchnicy wytwarzana przez te dwa rodzaje roślinności jest niewielka. W dolinie Var występują na ogół ubogie gleby, które charakteryzują się dobrą przepuszczalnością, ale są również narażone na erozję. Obszar ten sprzyja uprawie winorośli. 2 600 lat temu w ramach rozwoju Prowansji jako swojej prowincji (Provincia Romana) Rzymianie wprowadzili tutaj uprawę winorośli, co okazało się słuszną decyzją.

Jedną z głównych cech klimatu charakteryzującego dolinę Var jest nasłonecznienie. W departamencie Var panuje klimat śródziemnomorski cechujący się ciepłymi i suchymi latami oraz łagodnymi zimami z okresowymi opadami deszczu, które występują jesienią i wiosną. Warunki te sprzyjają uprawie winorośli, a z powodu amplitud temperatur – bardzo często znacznych – działki klasyfikowane są jako przeznaczone do produkcji win czerwonych i różowych.

Dominującym wiatrem w regionie jest mistral (wiatr północny). Zimą wiatr ten wieje z zaśnieżonych alpejskich stoków i przynosi chłód, ale latem zapewnia odrobinę ochłody. Chociaż mistral bywa gwałtowny, jego podstawowa cecha wpływa korzystnie na warunki panujące w winnicach: chroni winorośl przed zbyt wilgotnym powietrzem i szkodliwymi pojawami grzybów (pleśni).

### *Specyfika produktu*

Od momentu utworzenia chronionego oznaczenia geograficznego „Var” („Vin de Pays du Var”) produkcja win objętych tym oznaczeniem stale się rozwija, osiągając na początku XXI wieku stabilny poziom wynoszący około 250 000 hl.

Produkcja jest w większości ukierunkowana na wina różowe (średnio 70 %), wytwarzane głównie przez mieszanie odmian.

Chociaż nadal powszechnie sadi się lokalne odmiany winorośli, takie jak grenache N, cinsault N, carignan N, syrah N i mourvèdre N w przypadku win różowych i czerwonych oraz vermentino B i ugni blanc B w przypadku win białych, należy uznać, że dzięki wspólnotowej pomocy na rzecz restrukturyzacji powstała możliwość stosowania odmian charakterystycznych dla innych francuskich winnic, m.in. cabernet-sauvignon N, merlot N, chardonnay B i w mniejszym stopniu viognier B. Ten szeroki wachlarz odmian umożliwił zróżnicowanie charakteru win i umożliwił przede wszystkim rozpoczęcie produkcji gatunkowych win różowych, a nawet rozwój tego segmentu.

Bardzo bładą różową barwę, która charakteryzuje większość win różowych, zawdzięcza się faktycznemu opanowaniu procesu bezpośredniego tłoczenia, który polega na bezpośrednim tłoczeniu całych lub odszypułkowanych kiści, często przy użyciu pras pneumatycznych, aby niezwłocznie rozpocząć proces fermentacji czystego soku w niskiej temperaturze. Otrzymane w ten sposób wina są żywe, owocowe i mają bładoróżową barwę.

Stosuje się również inne procesy techniczne, na przykład ściąganie soku z kadzi, macerację na skórkach lub macerację przedfermentacyjną (zbiory przechowuje się w niskiej temperaturze przez 8–24 godziny przed tłoczeniem), co pozwala uzyskać wina różowe o intensywniejszej barwie i o spójniejszej strukturze.

Wina czerwone (stanowiące około 20 % ilości, których dotyczą wnioski o objęcie chronionym oznaczeniem geograficznym) są często mocne, mięsiste, o wyraźnym rysie tanicznym i powstają głównie z trzech odmian – grenache N, syrah N i cabernet-sauvignon N – do których dodaje się często odmiany merlot N i cinsault N.

Jeżeli chodzi o wina białe, których produkcja jest mniejsza (10 % ilości, których dotyczą wnioski o objęcie chronionym oznaczeniem geograficznym), cieszą się one uznaniem zarówno miłośników wina odmianowego (rolle B lub vermentino B, viognier B i chardonnay B), jak i amatorów win kupażowych, które łączą subtelność z rzeźkością.

Na przedmiotowym obszarze produkcji wytwarzane są również gatunkowe wina musujące. Produkcja win musujących nie jest w Prowansji niczym nowym. Jest to produkcja tradycyjna, w wyniku której powstaje około milion butelek rocznie i którą prowadzi około 50 podmiotów gospodarczych (producenci, wytwórcy, podmioty odpowiedzialne za wprowadzanie na rynek). Pierwsze próby promowania gatunkowych win musujących produkowanych w Prowansji podejmowały już na początku XX wieku niektóre spółdzielnie winiarskie lub producenci, m.in. „la Tête Noire”.

Jedną z głównych cech musującego wina objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Var” jest to, że wino to produkuje się z lokalnych odmian winorośli przeznaczonych głównie do produkcji wina różowego, które jest głównym winem niemusującym produkowanym w regionie.

W związku z tym chronione oznaczenie geograficzne „Var” obejmuje wina niemusujące i odpowiadające im wina musujące o stosunkowo podobnych właściwościach organoleptycznych. Te musujące wina różowe mają bowiem bardzo owocowy i kwiatowy smak oraz charakteryzują się krągłością, w związku z czym nie różnią się znacząco od niemusujących win różowych.

To właśnie te właściwości organoleptyczne (kwiatowy i owocowy smak związany z krągłością) pozwalają odróżnić wina musujące wytworzone w departamencie Var od win produkowanych w pozostałych francuskich regionach.

#### *Związek przyczynowy między specyfiką obszaru geograficznego a specyfiką produktu*

Departament Var wykazuje niezaprzeczalny potencjał turystyczny z uwagi na cechy klimatu, zróżnicowany krajobraz, morze, bogactwo dziedzictwa historycznego i kulturowego oraz rękodzieło i tradycje tego regionu. Dzięki wyżej wymienionym zaletom w departamencie rozwinęła się prężnie funkcjonująca działalność gospodarcza związana z turystyką.

Ta wyjątkowa atrakcyjność regionu sprawia, że rocznie odwiedza go ponad 14 milionów turystów. Turyci, będący często stałymi klientami, spróbowali, próbują lub spróbują z pewnością prowansalskiej kuchni i prowansalskich produktów, w tym win z Var, niezależnie od tego, czy będą one objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym.

Od czasu utworzenia oznaczenia w ramach poprzedniego kontrolowanego oznaczenia „Vin de Pays” (wino regionalne) produkcja win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Var” uzyskała swoją renomę głównie dzięki działalności turystycznej w regionie, o czym świadczy duży lokalny popyt na te różowe wina. Konsumenci doceniają i uznają jakość proponowanego wachlarza win.

Należy jednak podkreślić, że producenci nie spoczywają na laurach i nieustannie dążą do rozwijania produkcji win objętych oznaczeniem „Vin de Pays”, aby były one zawsze zgodne z upodobaniami konsumentów (na przykład pod względem barwy win różowych).

Dążenie to wyrażono na początku XXI wieku, kiedy specjaliści z departamentu Var wzięli udział w tworzeniu krajowego centrum ds. badań i doświadczeń poświęconego różowemu winu (którego siedziba mieści się w Vidauban w departamencie Var). Od tamtej pory opublikowano kilka pierwszych prac (na przykład pracę na temat „różowych” refleksów), co praktycznie przyczynia się do dalszej poprawy jakości win różowych. Ponadto branża dokonała znacznych inwestycji w narzędzia niezbędne do perfekcyjnego opanowania procesu produkcji wina różowego. Opanowanie technologii produkcji wina różowego i umiejętności producentów z pewnością wpływają korzystnie na wytwarzanie win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia, co nierozdzielnie łączy się z wpływem na proces wytwarzania win, których dotyczą wnioski o objęcie chronionym oznaczeniem geograficznym.

Należy również zwrócić uwagę na niewielką odległość między winnicami w departamencie Var a dużymi regionalnymi ośrodkami miejskimi lub nadmorskimi kurortami – dzięki tej bliskości producenci mogą promować swoją ofertę i w tym celu wybierają pakowanie na miejscu. Sprzedaż bezpośrednia (butelki lub opakowania typu *bag in box*) dotyczy obecnie około 50 % ilości, a sama sprzedaż bezpośrednia w winiarniach (fr. *caveaux*) może obejmować nawet 30 % ilości.

Departament Var znajduje się w słynnym regionie Prowansji. Wizerunek Prowansji jako regionu winiarskiego, w którym praktykuje się zakorzenioną tradycję produkcji gatunkowych win różowych i który jest światowym liderem w tym zakresie, jest doskonale ugruntowany, co potwierdzają badania świadomości spontanicznej (źródło: agencja Wine Intelligence Vinitrac – listopad 2009 r.).

Wspomniana renoma i umiejętności silnie ukierunkowane na produkcję wina różowego w oczywisty sposób przekładają się na wytwarzanie win czerwonych, białych i musujących przez tych samych producentów w tych samych winnicach departamentu Var, które leżą na tym samym obszarze geograficznym.

W związku z tym nie ulega wątpliwości, że jakość i renoma innych win produkowanych w tym departamencie są owocem sukcesu win różowych.

#### 9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

*Etykietowanie*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Chronione oznaczenie geograficzne „Var” można uzupełnić:

nazwą jednej odmiany lub kilku odmian,

określeniem „primeur” lub „nouveau”. Określenia „primeur” lub „nouveau” są zarezerwowane dla win niemusujących.

Chronione oznaczenie geograficzne „Var” można uzupełnić nazwą następujących mniejszych jednostek geograficznych zgodnie z warunkami ustalonymi w specyfikacji produktu:

„Argens”,

„Coteaux du Verdon”,

„Sainte Baume”.

Logo ChOG Unii Europejskiej umieszcza się na etykiecie, jeżeli określenie „indication géographique protégée” (chronione oznaczenie geograficzne) zastąpione jest tradycyjnym określeniem „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 odstępstwa w odniesieniu do fermentacji i produkcji wina objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Var” i uzupełniony nazwą mniejszej jednostki geograficznej „Argens” lub „Coteaux du Verdon” lub „Sainte Baume” lub nieuzupełniony takimi nazwami, stanowi obszar okręgów sąsiadujących z obszarem geograficznym, to znaczy:

na wschodzie na granicy z departamentem Alpes-Maritimes: okręg Grasse;

na zachodzie na granicy z departamentem Bouches-du-Rhône: okręgi Aix-en-Provence i Marseille;

na zachodzie / północnym-zachodzie na granicy z departamentem Vaucluse: okręg Apt;

na północy na granicy z departamentem Alpes-de-Haute-Provence: okręgi Forcalquier, Digne, Castellane.

#### **Link do specyfikacji produktu**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-055c5a5e-f7b9-40dc-ab3a-c1ccb2400c4c](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-055c5a5e-f7b9-40dc-ab3a-c1ccb2400c4c)