ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2016/C 359/10)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ / ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

«FOIN DE CRAU»

Αριθ. ΕΕ: PDO-FR-02091 — 18.11.2015

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Αιτουσα ομαδα και εννομο συμφερον**

   Comité du Foin de Crau

   Διεύθυνση: 10, rue Léo Lelée
   13310 Saint-Martin-de-Crau
   FRANCE

   Τηλ. +33 490472933
   Φαξ +33 490474209
   Email: comite@foindecrau.com

   Η Comité du Foin de Crau αποτελείται από τους παραγωγούς του σανού «Foin de Crau» και έχει επομένως έννομο συμφέρον να υποβάλει την αίτηση.

2. **Κρατος μελος ή τριτη χωρα**

   Γαλλία

3. **Κεφαλαιο των προδιαγραφων προϊοντος που αφορα(ουν) η(οι) τροποποιηση(τροποποιησεις)**

   — ☐ Ονομασία του προϊόντος

   — ☒ Περιγραφή του προϊόντος

   — ☒ Γεωγραφική περιοχή

   — ☒ Απόδειξη καταγωγής

   — ☒ Μέθοδος παραγωγής

   — ☐ Δεσμός

   — ☒ Επισήμανση

   — ☒ Άλλα [στοιχεία των αρμόδιων αρχών και συντονισμένες δομές ελέγχου της ομάδας, έλεγχοι, δεσμός]

4. **Τύπος τροποποίησης(-εων)**

   — ☐ Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

— ☒ Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ, για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο), η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

5. **Τροποποίηση(-εις)**

Περιγραφή του προϊόντος

Η περιγραφή του προϊόντος επανεξετάζεται και συμπληρώνεται για την περαιτέρω διευκρίνιση της ιδιοτυπίας του σανού «Foin de Crau»:

— περιγράφονται ακριβέστερα τα χαρακτηριστικά της χλωριδικής του σύνθεσης, το οποία παραμένουν αμετάβλητα, στο συγκεκριμένο κεφάλαιο. Τα χαρακτηριστικά αυτά περιλαμβάνονταν παλαιότερα στο κεφάλαιο «μέθοδος παραγωγής»· διευκρινίζεται ότι ο σανός «Foin de Crau» προέρχεται από μόνιμα φυσικά λιβάδια που αποτελούνται από περίπου είκοσι είδη αυτοφυών κτηνοτροφικών φυτών.

— σύμφωνα με τις εφαρμοζόμενες πρακτικές, διευκρινίζεται, επίσης ότι πρόκειται για σανό ο οποίος λαμβάνεται με ξήρανση στον ήλιο στον αγρό. Η πρακτική δεν έχει αλλάξει αλλά η εν λόγω διευκρίνιση επιτρέπει να αποκλειστεί ενδεχόμενη ξήρανση στον αχυρώνα που θα οδηγούσε στην απώλεια του δεσμού με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του τοπικού κλίματος.

— διευκρινίζεται ότι ο σανός δεν υπέστη καμία υποβάθμιση λόγω βροχής. Κάτι τέτοιο εγγυάται σανό υψηλής ποιότητας.

— προστίθεται ο σχετικά χονδροειδής χαρακτήρας των ινών του σανού. Πράγματι, ανάλογα με τις κοπές, οι ίνες μπορούν να είναι λιγότερο χονδροειδείς. Ομοίως, ο «μη φυλλώδης» χαρακτήρας του σανού εξαρτάται από τις κοπές και συνδέεται με τον περισσότερο ή λιγότερο χονδροειδή χαρακτήρα των ινών. Αν το χόρτο πρώτης κοπής παρουσιάζει χονδροειδείς ίνες και δεν είναι φυλλώδες, το χόρτο δεύτερης και κυρίως τρίτης κοπής είναι πιο φυλλώδες και παρουσιάζει λιγότερο χονδροειδείς ίνες. Προτείνεται συνεπώς η κατάργηση της αναφοράς στο «μη φυλλώδη» χαρακτήρα του σανού. Η νέα προτεινόμενη σύνταξη επιτρέπει να λαμβάνονται υπόψη τα χαρακτηριστικά κάθε κοπής, χωρίς να μεταβάλλονται τα γενικά και ουσιώδη χαρακτηριστικά του σανού «Foin de Crau».

— η αναφορά στην ιδιαίτερα υψηλή περιεκτικότητα του σανού «Foin de Crau» σε ανόργανα άλατα και ενέργεια απαλείφεται, διότι δεν συνδέεται με τον ορισμό των αντίστοιχων ελάχιστων τιμών. Επιπλέον, απαλείφεται στο παρόν κεφάλαιο των προδιαγραφών η αναφορά στην ιδιαίτερη γευστικότητα και πεπτικότητα του σανού «Foin de Crau» λόγω της δυσκολίας μέτρησής τους, παρόλο που τα χαρακτηριστικά αυτά αναγνωρίζονται από τους χρήστες. Η γευστικότητα του σανού, η οποία συνδέεται με την έντονη οσμή, αναφέρεται ωστόσο στο κεφάλαιο «δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου και των προδιαγραφών.

— οι τρόποι παρουσίασης προς πώληση του σανού «Foin de Crau» (σε δεμάτια) διευκρινίζονται και διευρύνονται ώστε να συμπεριλάβουν την παραγωγή σανού σε σάκους μέγιστου βάρους 10 kg. Η διάθεση σε σάκους ανταποκρίνεται στη ζήτηση των υπεραγορών τροφίμων και εργαλείων, των καταστημάτων με είδη κηπουρικής, των καταστημάτων με είδη για κατοικίδια και των καταστημάτων αυτοεξυπηρέτησης με γεωργικά είδη. Το μέγεθος των σάκων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τη ζήτηση. Η παραγωγή σε σάκους, η οποία πραγματοποιείται με δέματα σανού «Foin de Crau» δεν αλλοιώνει την ποιότητα ούτε τα χαρακτηριστικά του σανού, αν δοθεί ιδιαίτερη προσοχή κατά την ετοιμασία ελέγχοντας τη διατήρηση των χλωριδικών ειδών που χαρακτηρίζουν το σανό «Foin de Crau». Η ποιότητα του σανού διασφαλίζεται, επίσης, με την τήρηση μέγιστου ποσοστού υγρασίας 14 % των δεμάτων που έχουν δημιουργηθεί, καθώς και ελάχιστης διάρκειας αποθήκευσης των δεμάτων εν αναμονή, ήτοι τουλάχιστον 60 ημέρες μετά τη συγκομιδή.

Γεωγραφική περιοχή

Στην οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής του σανού «Foin de Crau», η οποία εγκρίθηκε αρχικά το 1997, ενσωματώνονται, έπειτα από ατομικά αιτήματα που υπέβαλαν οι παραγωγοί σανού, νέα τμήματα των κοινοτήτων οι οποίες ανήκαν ήδη στη γεωγραφική περιοχή του «Foin de Crau» (Grans, Istres, Lamanon και Salon-de-Provence). Η ενσωμάτωση αυτή προτείνεται αφού πρώτα επαληθεύθηκε ότι τα εν λόγω τμήματα πληρούν τα ίδια γεωλογικά, εδαφολογικά, κλιματικά και χλωριδικά κριτήρια οριοθέτησης με την υπόλοιπη περιοχή που καλύπτεται από την ονομασία προέλευσης.

Επίσης:

— διευκρινίζεται ότι ο σανός «Foin de Crau» παράγεται στην πεδιάδα Crau, στον νομό Bouches-du-Rhône,

— διευκρινίζεται ότι ο σανός συσκευάζεται (εξ ορισμού για τα δεμάτια, αφού το δέσιμό τους γίνεται κατά τη συγκομιδή, αλλά επίσης και για τη σύνθεση των σάκων) εντός της γεωγραφικής περιοχής. Στις προδιαγραφές και στο ενιαίο έγγραφο επεξηγείται γιατί η συσκευασία του σανού σε σάκους γίνεται εντός της γεωγραφικής περιοχής,

— διευκρινίζεται ότι οι κοινότητες της γεωγραφικής περιοχής καλύπτονται εν μέρει και ότι οι υπηρεσίες του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (INAO) έχουν καταθέσει στα δημαρχεία των εν λόγω κοινοτήτων ένα γράφημα που οριοθετεί τη γεωγραφική περιοχή παραγωγής. Η χαρτογραφική οριοθέτηση των εν λόγω κοινοτήτων είναι προσβάσιμη μέσω του ιστότοπου της αρμόδιας εθνικής αρχής, σύμφωνα με τις απαιτήσεις της οδηγίας INSPIRE,

— σε ολόκληρο το κεφάλαιο, ο όρος «λιβάδι» αντικαταστάθηκε από τον όρο «αγροτεμάχιο» ως καταλληλότερο. Διευκρινίζονται οι διαδικασίες ταυτοποίησης των αγροτεμαχίων στα οποία γίνεται η συγκομιδή του σανού «Foin de Crau» ως εξής: η ταυτοποίηση αυτή πραγματοποιείται βάσει των κριτηρίων που όρισε η Εθνική Επιτροπή του INAO στις 23 Απριλίου 1997. Ο κατάλογος των ταυτοποιημένων αγροτεμαχίων, καθώς και τα κριτήρια ταυτοποίησης διατίθενται από τις υπηρεσίες του INAO και την ενδιαφερόμενη ομάδα.

Απόδειξη της καταγωγής

Το κεφάλαιο «Στοιχεία που αποδεικνύουν την προέλευση του προϊόντος από τη γεωγραφική περιοχή» ενοποιείται και συγκεντρώνει ιδίως τις υποχρεώσεις υποβολής δήλωσης και τήρησης αρχείων σχετικά με την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος και την παρακολούθηση των συνθηκών παραγωγής.

Εκτός αυτού, στο κεφάλαιο αυτό προστίθενται και συμπληρώνονται πολλές διατάξεις σχετικά με τα μητρώα και τις δηλώσεις, οι οποίες επιτρέπουν τη διασφάλιση της ιχνηλασιμότητας και του ελέγχου της συμμόρφωσης των προϊόντων προς τις απαιτήσεις των προδιαγραφών.

Μέθοδος παραγωγής

— Διαχείριση του λιβαδιού: διευκρινίζεται η λίστα των χλωριδικών ειδών που συνθέτουν υποχρεωτικά και ως επί το πλείστον τον σανό «Foin de Crau». Προστίθενται οι λατινικές ονομασίες που περιγράφουν τα εν λόγω είδη. Εκτός αυτού, προστίθεται, επίσης, ο κατάλογος των ειδών, η παρουσία των οποίων αποκλείει τη χρήση της ονομασίας, προκειμένου να αποσαφηνιστεί η έννοια της «καθορισμένης χλωριδικής ισορροπίας» των λιβαδιών και να διασφαλιστεί η συμμόρφωση του σανού που προέρχεται από τα εν λόγω λιβάδια προς τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που φέρει την ονομασία προέλευσης.

— Τόπος εγκατάστασης του λιβαδιού: προκειμένου να εξασφαλιστεί ο «φυσικός» χαρακτήρας των λιβαδιών στα οποία παράγεται ο σανός «Foin de Crau», διευκρινίζεται ότι η ονομασία προέλευσης «Foin de Crau» δεν μπορεί να δοθεί στον σανό που προέρχεται από νέους λειμώνες παρά μόνο μετά το πέμπτο έτος από την εγκατάσταση του λειμώνα.

— Άρδευση: καταργήθηκε η υποχρεωτική πολύωρη άρδευση των λιβαδιών κάθε οκτώ με δώδεκα ημέρες από τον Μάρτιο μέχρι τον Οκτώβριο σύμφωνα με το σύστημα διανομής. Η άρδευση πρέπει να ρυθμίζεται αναλόγως των βροχοπτώσεων, δεν εκτελείται συστηματικά. Εκτός αυτού, ο παραγωγός δεν μπορεί να επιλέξει το σύστημα διανομής, το οποίο επιβάλλεται από την εγκεκριμένη συνεταιριστική ένωση αρδευτών στην οποία υπάγεται. Η σημαντικότερη πρακτική για την παραγωγή σανού «Foin de Crau» υψηλής ποιότητας έγκειται στην επιφανειακή άρδευση με κατάκλιση των λιβαδιών, η οποία μπορεί να πραγματοποιηθεί από τον Μάρτιο μέχρι και τον Οκτώβριο.

— Λίπανση: προτείνεται η μείωση των δόσεων ανόργανου αζώτου από τις 60 μονάδες ανά εκτάριο στις 40 μονάδες το μέγιστο. Η πολύχρονη εμπειρία που αποκτήθηκε κατά την παραγωγή του προϊόντος με την ονομασία προέλευσης δείχνει ότι η χρήση 60 μονάδων ανόργανου αζώτου ανά εκτάριο δεν είναι αναγκαία.

— Τροποποιήσεις: καταργείται η αναφορά στις επιλεγμένες διαδικασίες και ημερομηνίες διασποράς έτσι ώστε να αποφευχθεί η παρουσία κοπριάς στον σανό, στο μέτρο που οι εν λόγω διαδικασίες και ημερομηνίες διασποράς δεν ορίζονται στις προδιαγραφές και δεν μπορούν συνεπώς να ελέγχονται. Αντίθετα, διατηρείται η απαίτηση μη παρουσίας ίχνους κοπριάς στον σανό. Εκτός αυτού, διευκρινίστηκαν οι συνθήκες διασκορπισμού και ελέγχου της χρήσης οργανικών λιπασμάτων γεωργικής ή μη γεωργικής προέλευσης. Διευκρινίζεται ότι «τα μοναδικά επιτρεπόμενα οργανικά λιπάσματα είναι το κομπόστ ή τα προϊόντα ζύμωσης, η κοπριά, η υδαρής κοπριά, η υγρή κοπριά (γεωργικής προέλευσης), καθώς και τα οργανικά λιπάσματα μη γεωργικής προέλευσης, όπως η λυματολάσπη (ή υποπροϊόντα) και τα απόβλητα χώρων πρασίνου». Επίσης, αναφέρεται ότι: «κάθε διασπορά οργανικού λιπάσματος μη γεωργικής προέλευσης πρέπει να συνοδεύεται από αναλυτική παρακολούθηση ανά παρτίδα (φορτηγό, δεξαμενή κ.λπ.) των παθογόνων οργανισμών, των βαρέων μετάλλων και των οργανικών ενώσεων σε ίχνη που ορίζονται στους κανόνες. Η διασπορά οργανικών λιπασμάτων μη γεωργικής προέλευσης επιτρέπεται στις εκτάσεις εκμετάλλευσης, υπό την προϋπόθεση άμεσου ενταφιασμού και σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες σχετικά με τους ειδικούς περιορισμούς (ημερομηνίες, προστατευόμενες περίμετροι κ.λπ.) και τις ποσότητες. Θα πρέπει να τηρείται μια περίοδος αναμονής τουλάχιστον 8 μηνών μετά τη διασπορά και πριν από οποιαδήποτε κοπή ή βοσκή». Οι παρούσες διατάξεις επιτρέπουν την πρόληψη κάθε κινδύνου μόλυνσης του σανού από ρυπογόνα στοιχεία.

— Συγκομιδή και αποθήκευση του σανού: τροποποιείται και συμπληρώνεται η διάταξη «η συγκομιδή υποδιαιρείται σε τρεις κοπές».

Κάθε χρόνο, δίνεται η δυνατότητα στους παραγωγούς να αντικαταστήσουν μία από τις τρεις κοπές με μία βοσκή. Στην πραγματικότητα, η παραγωγή του σανού «Foin de Crau» και η κτηνοτροφία (κυρίως προβατοτροφία) είναι στενά συνδεδεμένες. Παραδοσιακά, οι κτηνοτρόφοι επιδίδονται στην πρακτική της βοσκής για τη λεγόμενη «αναβλάστηση» στα τέλη Φεβρουαρίου, μετά την τρίτη κοπή, η οποία είναι ευεργετική για τη διατήρηση των λιβαδιών της περιοχής Crau. Ωστόσο, σε περίπτωση έλλειψης ζωοτροφής σε ορισμένες χρονικές περιόδους (την άνοιξη στην περιοχή Crau ή το καλοκαίρι στους ορεινούς βοσκότοπους), η βοσκή στα λιβάδια της περιοχής Crau, προς αντικατάσταση της πρώτης ή τρίτης κοπής, αποτελεί τη μοναδική πηγή ζωοτροφής για τα κοπάδια. Η πρακτική αυτή δεν αλλοιώνει τη χλωριδική ποιότητα των λιβαδιών, εφόσον τηρούνται τα ελάχιστα χρονικά διαστήματα ανάμεσα στις κοπές και τη βοσκή. Προκειμένου να εξασφαλιστεί η επαρκής βλάστηση του χόρτου και η βέλτιστη ανάπτυξη των επιθυμητών χλωριδικών ειδών, αποφεύγοντας την υπερωρίμαση που είναι επιβλαβής για τη γευστικότητα και την αξία του σανού ως ζωοτροφής, διευκρινίζεται, εκτός αυτού, ότι η πρώτη κοπή πραγματοποιείται τουλάχιστον 60 ημέρες μετά τη βοσκή για αναβλάστηση και ότι το χρονικό διάστημα ανάμεσα στις δύο κοπές είναι σαράντα έως εξήντα ημέρες.

Προτείνεται, επίσης, η κατάργηση των καταληκτικών ημερομηνιών για την πραγματοποίηση των διάφορων κοπών που είχαν οριστεί αρχικά στις 31 Μαΐου, στις 25 Ιουλίου και στις 30 Σεπτεμβρίου, πλην παρέκκλισης. Στην πραγματικότητα, η ποιότητα του σανού εξαρτάται κυρίως από την ωριμότητα του χόρτου, η οποία συνδέεται με τη διάρκεια της βλάστησης. Συνεπώς, είναι σημαντική η τήρηση των καθορισμένων χρονικών διαστημάτων μεταξύ κάθε κοπής και ανάμεσα στην κοπή και τη/τις βοσκή/-ές. Όσον αφορά την ξήρανση του κομμένου χόρτου, διευκρινίζεται ότι η τελευταία πραγματοποιείται στον αγρό σύμφωνα με τις μακραίωνες τοπικές πρακτικές. Συνεπώς αποκλείεται η ξήρανση σε αχυρώνα. Οι κλιματικές συνθήκες του φυσικού περιβάλλοντος (ηλιοφάνεια και άνεμος) ευνοούν τη φυσική ξήρανση.

Καταργείται η διάταξη σύμφωνα με την οποία ο σανός δεν πρέπει να παραμένει στον αγρό για περισσότερες από πέντε ημέρες για την πρώτη και τρίτη κοπή και περισσότερες από τρεις ημέρες για τη δεύτερη, διότι αυτά τα χρονικά διαστήματα είναι υπερβολικά αυθαίρετα. Στην πράξη, η βέλτιστη διάρκεια ξήρανσης του σανού στον αγρό εξαρτάται κατά πολύ από τις κλιματικές συνθήκες. Επομένως, η τεχνογνωσία των παραγωγών είναι κυρίως απαραίτητη για τον καθορισμό της διάρκειας αυτής.

Προς αποφυγής οποιασδήποτε ασάφειας, διευκρινίζεται ότι ο σανός δένεται σε δεμάτια μετά την ξήρανση στον αγρό. Προστέθηκαν οι ακόλουθες διατάξεις σχετικά με το δέσιμο σε δεμάτια: για την εύκολη αναγνώριση του προϊόντος, το δέσιμο των δεματιών γίνεται με δίχρωμο σπάγκο, αποτελούμενο από ένα λευκό και ένα κόκκινο νήμα, ενώ για τη διασφάλιση της ποιότητας του σανού, ο σανός πρέπει να φορτώνεται την ίδια ημέρα προς αποφυγή οποιασδήποτε ανόδου υγρασίας από το έδαφος κατά τη διάρκεια της νύχτας, εκτός κι αν πνέει ισχυρός άνεμος Μιστράλ (ξηρός και ισχυρός βόρειος/βορειοδυτικός άνεμος), οπότε τα δεμάτια μπορούν να παραμείνουν στον αγρό για μια νύχτα.

Προς αποφυγή οποιασδήποτε ασάφειας σχετικά με τις συνθήκες αποθήκευσης, η διάταξη «ο σανός αποθηκεύεται σε υπόστεγο και πρέπει να απομονώνεται από το έδαφος και τα τοιχώματα του υπόστεγου» τροποποιείται ως εξής: «ο σανός αποθηκεύεται σε υπόστεγο, φροντίζοντας ούτως ώστε να αποφευχθεί κάθε επαφή με την υγρασία του εδάφους και των τοίχων», δεδομένου ότι τα τοιχώματα του εδάφους και των τοίχων του υπόστεγου δεν αποτελούνται απαραίτητα από μονωτικά υλικά. Επιπλέον, η διάταξη αυτή συμπληρώνεται με τη διευκρίνιση ότι δεν αφορά τις λεγόμενες πωλήσεις «στον αγρό» ή «στο κάρο», οι οποίες συνίστανται σε ταχεία πώληση σανού μετά το δέσιμο σε δεμάτια στον αγρό.

Απόδοση παραγωγής

η μέγιστη συνολική απόδοση παραγωγής σανού ορίζεται στους 11 τόνους ανά εκτάριο λιβαδιού, έτσι ώστε να διατηρηθούν τα επίπεδα απόδοσης που παρατηρούνται προκειμένου να διασφαλιστεί η ποιότητα του προϊόντος, καθώς και προς διευκόλυνση των ελέγχων που αφορούν την ιχνηλασιμότητα και τις ποσότητες. Στην πραγματικότητα, η απόδοση αυτή αποτελεί ένα από τα χαρακτηριστικά του σανού «Foin de Crau», δεδομένου ότι τα επίπεδα απόδοσης που παρατηρούνται σε λιβάδια διαφορετικής γεωγραφικής προέλευσης είναι σε γενικές γραμμές υψηλότερα. Ο περιορισμός της απόδοσης επιτρέπει, επίσης, την τήρηση της απαιτούμενης δοσολογίας αζώτου, καθώς η υπέρβασή της μπορεί να μεταβάλει τα χλωριδικά χαρακτηριστικά του σανού. Διευκρινίζεται, επίσης, ότι η απόδοση αυτή υπολογίζεται στο σύνολο των ταυτοποιημένων αγροτεμαχίων της εκμετάλλευσης που παράγει σανό με τη συγκεκριμένη ονομασία προέλευσης.

Συσκευασία του σανού: όπως σημειώνεται ανωτέρω σχετικά με την τροποποίηση της περιγραφής του προϊόντος και των τρόπων παρουσίασής του, δίνεται η δυνατότητα πώλησης του σανού με την ονομασία προέλευσης «Foin de Crau» σε σάκους. Για τη διασφάλιση της ποιότητας του σανού που διατίθεται στην αγορά κατ' αυτόν τον τρόπο, έχουν οριστεί ειδικές συνθήκες για την τοποθέτηση του σε σάκους, προκειμένου να διασφαλιστεί η σταθερότητα του προϊόντος στη συγκεκριμένη συσκευασία και η αποφυγή παντός κινδύνου φθοράς ή ζύμωσης· ο συσκευασμένος σε σακούλα σανός πρέπει να είναι επαρκώς στεγνός και η ωρίμασή του να έχει ολοκληρωθεί. Το μέγιστο ποσοστό υγρασίας των δεματιών σανού που δημιουργούνται πρέπει συνεπώς να είναι 14 %, ενώ η ελάχιστη διάρκεια αποθήκευσης μετά τη συγκομιδή πρέπει να είναι ίση με 60 ημέρες τουλάχιστον. Επίσης, προκειμένου να διασφαλιστεί η διατήρηση των χαρακτηριστικών του προϊόντος μακροπρόθεσμα, διευκρινίζεται ότι «Οι σάκοι φυλάσσονται προφυλαγμένοι από την υγρασία και το φως της ημέρας. Ο συσκευασμένος σε σάκους σανός δεν μπορεί πλέον να διατίθεται με την ΠΟΠ "Foin de Crau" πέραν χρονικού διαστήματος αποθήκευσης 6 μηνών από την ημερομηνία τοποθέτησης σε σάκο». Εκτός αυτού, για να διασφαλιστεί η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος μέχρι τον τελικό καταναλωτή, συνιστάται οι σάκοι να κλείνουν «με τη χρήση απαραβίαστου συστήματος που θραύεται μετά το άνοιγμα».

Επίσης, η τοποθέτηση του σανού «Foin de Crau» σε σάκους πραγματοποιείται από επιχειρήσεις του κλάδου στη γεωγραφική περιοχή της ονομασίας προέλευσης. Η υποχρέωση αυτή έχει διττό στόχο: τη διαφύλαξη της ποιότητας και τη διασφάλιση της γεωγραφικής προέλευσης της ΠΟΠ «Foin de Crau». Όσον αφορά την ποιότητα, πρόκειται για τη διασφάλιση των χαρακτηριστικών του προϊόντος, ιδίως ως προς τη χλωριδική του σύνθεση. Η τοποθέτηση σε σάκους, η οποία προϋποθέτει ορισμένους χειρισμούς (αφαίρεση του σπάγκου που περιβάλλει το δεμάτι και αποτελεί αναγνωριστικό στοιχείο του, αποσυμπίεση του δεματιού), ενέχει τον κίνδυνο απομάκρυνσης ορισμένων ειδών (τα πιο ελαφριά είδη, όπως το τριφύλλι, μπορούν να κονιορτοποιηθούν και να απομακρυνθούν κατά το άνοιγμα του δεματιού και τη χρήση φυσητήρα), καθώς και τον κίνδυνο αλλοίωσης των χαρακτηριστικών των ινών που συνθέτουν τον σανό (πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε σκόνη). Ο έλεγχος της συμμόρφωσης του προϊόντος, ιδίως η παρουσία χαρακτηριστικών χλωριδικών ειδών, βασίζεται στην τεχνογνωσία των επιχειρήσεων του κλάδου. Όσον αφορά τη διασφάλιση της γεωγραφικής προέλευσης του προϊόντος, η προϋπόθεση αυτή περιορίζει τους κινδύνους αντικατάστασης ή ανάμειξης του προϊόντος με σανό διαφορετικής γεωγραφικής προέλευσης, οι οποίοι θα μπορούσαν να αυξηθούν λόγω των χειρισμών που είναι απαραίτητοι για την τοποθέτηση σε σάκους.

Επισήμανση

Οι ενδείξεις επισήμανσης που αφορούν ειδικά την ονομασία συμμορφώθηκαν προς τις διατάξεις του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 και διευκρινίστηκαν όσον αφορά τον νέο τρόπο παρουσίασης προς πώληση του σανού «Foin de Crau» σε σάκους. Η χρήση του συμβόλου της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΟΠ, καθώς και της ένδειξης «προστατευόμενη ονομασία προέλευσης» περιλαμβάνονται στις υποχρεωτικές ενδείξεις επισήμανσης του προϊόντος ονομασίας προέλευσης «Foin de Crau».

Άλλα

— Με βάση τις εθνικές νομοθετικές και κανονιστικές εξελίξεις, το κεφάλαιο «Εθνικές απαιτήσεις» παρουσιάζεται υπό μορφή πίνακα που περιλαμβάνει τα κυριότερα σημεία προς έλεγχο, τις τιμές αναφοράς και τη μέθοδο αξιολόγησής τους.

— Κεφάλαια «Παραπομπές σχετικά με τις δομές ελέγχου» και «αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους» και στοιχεία της ομάδας: επικαιροποιούνται το όνομα και τα στοιχεία επικοινωνίας των επίσημων δομών ελέγχου, καθώς και της ομάδας.

— Απόδειξη καταγωγής: καταργούνται τα σημεία του κεφαλαίου αυτού που αναφέρονται στο ιστορικό της ονομασίας και μεταφέρονται, εν μέρει, στο κεφάλαιο «δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή».

— Δεσμός: χωρίς να τροποποιηθούν οι βάσεις του, επεξηγείται ο στενός δεσμός μεταξύ της παραγωγής του σανού «Foin de Crau» και της κτηνοτροφίας προκειμένου να καταστεί σαφές ότι η παραγωγή μπορεί να πραγματοποιηθεί με δύο ή τρεις κοπές σανού σε συνδυασμό με μία ή δύο βοσκές, ανάλογα με τις ανάγκες, χωρίς να αλλοιωθούν ούτε η ποιότητα ούτε τα χαρακτηριστικά του σανού «Foin de Crau».

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«FOIN DE CRAU»

Αριθ. ΕΕ: PDO-FR-02091 – 18.11.2015

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία (-ες)**

«Foin de Crau»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γαλλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 2.9. Σανός

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1*

Ο σανός «Foin de Crau» προέρχεται από μόνιμα φυσικά λιβάδια που αποτελούνται από περίπου είκοσι είδη αυτοφυών κτηνοτροφικών φυτών (αγρωστώδη, ψυχανθή, σύνθετα και άλλα). Αποτελείται κυρίως από βρώμη την υψηλή (Arrhenatherum elatius P. Beauv. ex J. Presl & C. Presl), δακτυλίδα τη στρογγυλόμορφη (Dactylis glomerata L.), τριφύλλι το λειμώνιον (Trifolium pratense L.) και έρπον τριφύλλι (Trifolium repens L.).

Ο σανός «Foin de Crau» ξηραίνεται στον ήλιο στον αγρό. Δεν έχει υποστεί καμία υποβάθμιση λόγω βροχής. Διαθέτει χαρακτηριστική όψη λόγω των σχετικά χονδροειδών πράσινων ινών του και έντονη οσμή με χαρακτήρα ανθέων.

Ο σανός «Foin de Crau» διατίθεται προς πώληση σε δέματα ή σε σάκους (έως 10 kg).

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Το σύνολο των εργασιών, από την παραγωγή του σανού μέχρι την ξήρανση, πραγματοποιείται εντός της καθορισμένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η ονομασία*

Ως είθισται, μετά την κοπή και την ξήρανση στον ήλιο στον αγρό, ο σανός συσκευάζεται σε δεμάτια με τη βοήθεια ερυθρόλευκου σπάγκου που αποτελεί αναγνωριστικό στοιχείο του σανού «Foin de Crau».

Ο σανός που προορίζεται για τοποθέτηση σε σάκους προέρχεται από δέματα των οποίων το μέγιστο ποσοστό υγρασίας έχει οριστεί στο 14 % και των οποίων η διάρκεια αποθήκευσης μετά τη συγκομιδή είναι τουλάχιστον 60 ημέρες.

Οι σάκοι κλείνουν με τη χρήση απαραβίαστου συστήματος που θραύεται μετά το άνοιγμα.

Οι σάκοι φυλάσσονται προφυλαγμένοι από την υγρασία και το φως της ημέρας. Ο συσκευασμένος σε σάκους σανός δεν μπορεί πλέον να διατίθεται με την ΠΟΠ «Foin de Crau» πέραν χρονικού διαστήματος αποθήκευσης 6 μηνών από την ημερομηνία τοποθέτησης σε σάκο.

Η τοποθέτηση των δεματιών σε σάκους πραγματοποιείται εντός της γεωγραφικής περιοχής. Η υποχρέωση αυτή αιτιολογείται από τον σκοπό διατήρησης της ποιότητας και διασφάλισης της γεωγραφικής προέλευσης της ΠΟΠ «Foin de Crau»: διατήρηση των χαρακτηριστικών του προϊόντος και ιδίως των χλωριδικών ειδών, όπως ορίζονται στην παράγραφο 3.2. Η τοποθέτηση σε σάκους προϋποθέτει χειρισμούς οι οποίοι ενέχουν τον κίνδυνο απομάκρυνσης ορισμένων ειδών (τα πιο ελαφριά είδη, όπως το τριφύλλι, μπορούν να κονιορτοποιηθούν και να απομακρυνθούν κατά το άνοιγμα του δεματιού και τη χρήση φυσητήρα), καθώς και τον κίνδυνο αλλοίωσης των χαρακτηριστικών των ινών που συνθέτουν τον σανό (πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε σκόνη). Θα πρέπει, επίσης, να ελέγχεται το ποσοστό υγρασίας του σανού που τοποθετείται σε σάκους, καθώς και η ελάχιστη διάρκεια αποθήκευσης του σανού μετά τη συγκομιδή, τα οποία συνιστούν απαραίτητες προϋποθέσεις προκειμένου να εξασφαλιστεί η ωρίμαση του σανού και οι ιδανικές συνθήκες συντήρησης του προϊόντος.

Ο έλεγχος της συμμόρφωσης του προϊόντος, ιδίως ως προς τα χλωριδικά είδη, βασίζεται στην τεχνογνωσία των επιχειρήσεων του κλάδου, οι οποίες γνωρίζουν σε βάθος τα χαρακτηριστικά και τις ιδιαιτερότητες του προϊόντος.

Όσον αφορά τη διασφάλιση της γεωγραφικής προέλευσης του προϊόντος, η προϋπόθεση αυτή περιορίζει τους κινδύνους αντικατάστασης ή ανάμειξης του προϊόντος με σανό διαφορετικής γεωγραφικής προέλευσης, οι οποίοι θα μπορούσαν να αυξηθούν λόγω των χειρισμών που είναι απαραίτητοι για την τοποθέτηση σε σάκους (αφαίρεση του σπάγκου που περιβάλλει το δεμάτι και επιτρέπει την αναγνώρισή του, αποσυμπίεση του δέματος).

3.6. *Ειδικοί κανόνες σχετικά με την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Τα δεμάτια σανού «Foin de Crau» παρουσιάζονται δεμένα με τον δίχρωμο ερυθρόλευκο σπάγκο.

Κάθε παρτίδα δεματιών σανού που διατίθεται στην αγορά συνοδεύεται από ένα έντυπο που περιλαμβάνει τα ακόλουθα:

— την ονομασία προέλευσης «Foin de Crau» ακολουθούμενη από την ένδειξη «προστατευόμενη ονομασία προέλευσης»,

— το σύμβολο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΟΠ,

— τον αριθμό αναγνώρισης της επιχείρησης,

— τον αριθμό εντύπου,

— το έτος και τον αριθμό κοπής.

Η επισήμανση των σάκων περιλαμβάνει:

— την ονομασία προέλευσης «Foin de Crau» ακολουθούμενη από την ένδειξη «προστατευόμενη ονομασία προέλευσης»,

— το σύμβολο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΟΠ.

Η ονομασία προέλευσης «Foin de Crau» ακολουθούμενη από την ένδειξη «προστατευόμενη ονομασία προέλευσης» αναγράφεται υποχρεωτικά στα συνοδευτικά έγγραφα και τα τιμολόγια.

4. **Συνοπτική περιγραφή της οριοθέτησης της γεωγραφικής περιοχής**

Ο σανός «Foin de Crau» παράγεται στην πεδιάδα Crau (νομός Bouches-du-Rhône). Η πεδιάδα Crau είναι ένα άλλοτε χαλικώδες δέλτα του ποταμού Durance, που περιβάλλεται βόρεια από τις Alpilles, ανατολικά από τους λόφους Salon-de-Provence και τη λίμνη Berre και δυτικά από τον Μεγάλο Ροδανό.

Η γεωγραφική περιοχή της ονομασίας προέλευσης «Foin de Crau» ορίζεται από μια περίμετρο που περιλαμβάνει τμήματα των ακόλουθων κοινοτήτων του νομού Bouches-du-Rhône: Arles, Aureille, Eyguières, Fos-sur-Mer, Grans, Istres, Lamanon, Miramas, Mouriès, Saint-Martin de Crau, Salon de Provence.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή La Crau είναι ένα τρίγωνο άνω των 51 000 εκταρίων που βρίσκεται στον νομό Bouches du Rhône. Εκτείνεται ανάμεσα στην Arles (βορειοδυτικά), το Lamanon (βορειοανατολικά) και στην Istres και το Fos-sur-Mer (νότια). Περιβάλλεται στα βόρεια από το Marais des Baux, την πλαγιά Malacarcia και τις Alpilles, στα ανατολικά από τους μειοκαινικούς λόφους των Salon-de-Provence, Grans, Miramas, Istres και Fos-sur-Mer και στα δυτικά από τα έλη της αριστερής όχθης του Μεγάλου Ροδανού. Αποτελείται από την άλλοτε κοίτη του χειμαρρώδους ποταμού Durance και έχει τη μορφή πεδιάδας που καλύπτεται από στρογγυλευμένο χαλίκι και έχει ερημικό χαρακτήρα.

Το έδαφός της αποτελείται από ερυθρογαίες ή καστανά χαλικώδη εδάφη πάνω σε επιφανειακό επίστρωμα που βρίσκεται σε βάθος από μερικά εκατοστά μέχρι ένα μέτρο. Τα εδάφη αποτελούνται από ιλύ, αργίλους και κατά ένα μεγάλο μέρος από χαλίκια και κροκάλες Είναι αισθητά απασβεστωμένα και με ελαφρώς αλκαλική επιφάνεια. Τα χαλικώδη στρώματα της πεδιάδας Crau περικλείουν ένα υδάτινο στρώμα το οποίο τροφοδοτείται κατά κύριο λόγο από την άρδευση των λιβαδιών (κατά 70 %).

Το μεσογειακό κλίμα χαρακτηρίζεται από ήπιους χειμώνες, ξηρά και ζεστά καλοκαίρια, ισχυρούς ανέμους και σχεδόν μηδενικές βροχοπτώσεις από τον Απρίλιο μέχρι και τον Οκτώβριο. Οι άνεμοι είναι ισχυροί, ιδίως ο Μιστράλ. Η διάρκεια της ηλιοφάνειας είναι εξαιρετική. Ο μηχανισμός εξάτμισης είναι πολύ σημαντικός.

Η παραγωγή του σανού «Foin de Crau» είναι στενά συνδεδεμένη με τις κτηνοτροφικές και αρδευτικές πρακτικές. Η παρουσία φυσικών και μόνιμων λιβαδιών στην πεδιάδα Crau οφείλεται στην ανάπτυξη της άρδευσης από τον 16ο αιώνα και μετά. Από το 1554 μέχρι το 1559, ο Adam de Craponne κατασκεύασε ένα κανάλι που κατηύθυνε τα νερά του ποταμού Durance στο Salon, το Eyguières και την Istres. Χρειάστηκε να κατασκευαστεί η τεχνητή λίμνη Serre-Ponçon και οι υδροηλεκτρικές εγκαταστάσεις του ποταμού Durance μετά τον Ιανουάριο του 1955 για να ρυθμιστεί ο τρόπος τροφοδότησης όλων των καναλιών του Basse Durance και ιδίως της πεδιάδας Crau. Έκτοτε, η πεδιάδα Crau τροφοδοτείται τακτικά με νερό.

Το 1890 ο Eugène RISLER, καθηγητής και διευθυντής του Εθνικού Γεωπονικού Ινστιτούτου στο Παρίσι, έγραφε στο έργο του «Géologie agricole» (Paris, Berger-Levrault et Cie, librairie agricole): «Οι επιπτώσεις της δημιουργίας των δύο καναλιών (Craponne και Alpines) ήταν σημαντικές. Επέτρεψαν την αύξηση των καλλιεργήσιμων εκτάσεων κατά 20 000 εκτάρια. Τα ποτισμένα εδάφη που σχηματίστηκαν από διαδοχικές επιχωματώσεις δημιουργούν εκπληκτικά λιβάδια που παράγουν άνετα 10 000 με 11 000 kg ξηρού σανού ανά εκτάριο. Στους λειμώνες αυτούς πραγματοποιούνται 3 κοπές ενός αρωματικού σανού που χαίρει ιδιαίτερης εκτίμησης στην Προβηγκία, καθώς και μια αναβλάστηση που χρησιμοποιείται τον χειμώνα για τη βοσκή των προβάτων».

Οι αγρότες έχουν οργανωθεί σε συνεταιριστικές δομές εδώ και πολλούς αιώνες για τη διαχείριση του νερού. Η άρδευση των λιβαδιών γίνεται επιφανειακά μέσω πολύωρης κατάκλισης βάσει της διανομής του νερού που υπόκειται συνήθως στη δικαιοδοσία των φυλάκων των καναλιών («eygadiers»).

Η άρτια γνώση της αζωτούχου λίπανσης είναι σημαντική για τη διατήρηση της χλωριδικής ισορροπίας των λιβαδιών της πεδιάδας Crau. Οι ποσότητες αζώτου είναι περιορισμένες. Υπάρχει κίνδυνος οι υπερβολικά μεγάλες ποσότητες να ευνοήσουν την ανάπτυξη ορισμένων αγρωστωδών φυτών σε βάρος της βρώμης της υψηλής.

Μετά την κοπή, ο σανός ξηραίνεται με φυσικό τρόπο (στον ήλιο) στον αγρό για μερικές ημέρες, ανάλογα με τις μετεωρολογικές συνθήκες (ηλιοφάνεια, άνεμος).

Στη συνέχεια, ο σανός δένεται σε δεμάτια μέσα στον αγρό και, εκτός της εξαιρετικής περίπτωσης πώλησης «στον αγρό» (ή «στο κάρο»), αποθηκεύεται την ημέρα της συγκομιδής ή την επομένη, προκειμένου να προστατευτεί από τη βροχή και την υγρασία. Οι συνθήκες αποθήκευσης επιτρέπουν επίσης τη σωστή ζύμωση (ωρίμαση) του σανού.

Η ποιμενική κτηνοτροφία στην πεδιάδα Crau αποτελεί μια πατροπαράδοτη πρακτική που συνδέεται, ανάλογα με την περίπτωση, με τη θερινή εποχιακή μετακίνηση των ποιμνίων στις Άλπεις. Τα ζώα (προβατοειδή, βοοειδή, ιπποειδή) βόσκουν το χόρτο αναβλάστησης μετά την ολοκλήρωση της τρίτης κοπής σανού. Εγκαταλείπουν τα λιβάδια της πεδιάδας Crau στα τέλη Φεβρουαρίου. Σε περίπτωση έλλειψης ζωοτροφής, με συνέπεια την έλλειψη χόρτου στον εθνικό δρυμό Coussouls de Crau, στους βοσκότοπους ή τους λειμώνες, η βοσκή στα αρδευόμενα λιβάδια αποτελεί τη μοναδική λύση για να τραφεί το κοπάδι. Στην περίπτωση αυτή, οι παραγωγοί μπορούν να αντικαταστήσουν την πρώτη κοπή σανού με μια βοσκή Σε περίπτωση έλλειψης χόρτου στους ορεινούς βοσκότοπους, οι προβατίνες μετακινούνται αρχές Σεπτέμβρη και έχουν ως μοναδική πηγή χόρτου, εκείνη την περίοδο, τα λιβάδια της πεδιάδας Crau, όπου η βόσκηση αντικαθιστά την τρίτη κοπή σανού. Συνεπώς, η παραγωγή του σανού «Foin de Crau» μπορεί να πραγματοποιηθεί με δύο ή τρεις κοπές σανού, σε συνδυασμό με μία ή δύο βοσκές, ανάλογα με τις ανάγκες, χωρίς να αλλοιωθεί η χλωριδική ποιότητα του σανού, υπό την προϋπόθεση ότι τηρούνται τα ελάχιστα χρονικά διαστήματα μεταξύ των κοπών και της βοσκής.

Ο σανός «Foin de Crau» διαφέρει από τον σανό διαφορετικής γεωγραφικής προέλευσης λόγω της ιδιαιτερότητας της χλωριδικής του σύνθεσης. Αποτελείται από περίπου είκοσι, κατά μέσο όρο, αυτοφυή χλωριδικά κτηνοτροφικά είδη (αγρωστώδη, ψυχανθή, σύνθετα και άλλα) και χαρακτηρίζεται κυρίως από τη συστηματική παρουσία βρώμης της υψηλής (Arrhenatherum elatius P. Beauv. ex J. Presl & C. Presl), δακτυλίδας της στρογγυλόμορφης (Dactylis glomerata L.), λειμώνιου τριφυλλιού (Trifolium pratense L.) και έρποντος τριφυλλιού (Trifolium repens L.). Πρόκειται για σανό που ξηραίνεται φυσικά στον ήλιο. Φημίζεται για την ευχάριστη οσμή του, που του προσδίδει ιδιαίτερη γευστικότητα. Ο σανός «Foin de Crau» είναι η τροφή επιλογής για τα άλογα ιπποδρομιών και για τις αγελάδες, τις προβατίνες και τις κατσίκες γαλακτοπαραγωγής· Φημίζεται για την παραγωγή γάλακτος πλούσιου σε λιπαρά.

Οι ιδιότητες του σανού «Foin de Crau» είναι το αποτέλεσμα πολλών αλληλεξαρτώμενων παραγόντων: φυσικό περιβάλλον (κλίμα, έδαφος) και ανθρώπινοι παράγοντες (άρδευση, τεχνικές παραγωγής, ρόλος των κοπαδιών, τρόπος συγκομιδής και συντήρησης). Η άρδευση με τα νερά του ποταμού Durance επέτρεψε τη βέλτιστη καλλιέργεια της πεδιάδας Crau. Η τροφοδότηση με νερό είναι απαραίτητη κατά την ξηρά περίοδο από τον Απρίλιο μέχρι τον Οκτώβριο. Η επιφανειακή άρδευση μέσω κατάκλισης παρέχει τα απαραίτητα θρεπτικά συστατικά στα λιβάδια, ασβεστώνει εκ νέου το έδαφος και φράζει τα χαλικώδη εδάφη χάρη στις εναποθέσεις ιλύος.

Το μεσογειακό κλίμα επηρεάζεται συχνά από τον Μιστράλ. Οι σχεδόν μηδενικές βροχοπτώσεις από τον Απρίλιο μέχρι τον Οκτώβριο διευκολύνουν τον θερισμό του χόρτου, ενώ ο ξηρός άνεμος μειώνει τον χρόνο ξήρανσης του σανού, γεγονός που περιορίζει την αλλοίωση των θρεπτικών στοιχείων του σανού από την υπεριώδη ακτινοβολία.

Ακολουθώντας τον κύκλο του χόρτου, τα κοπάδια εγκαταλείπουν τα λιβάδια της πεδιάδας Crau στα τέλη Φεβρουαρίου για να επιτρέψουν στο χόρτο να αναπτυχθεί πριν πραγματοποιηθεί η πρώτη κοπή. Η βοσκή αυτή ευνοεί τη διατήρηση των λιβαδιών.

Η ισορροπία της ιδιαίτερης χλωρίδας των φυσικών και μόνιμων λιβαδιών της πεδιάδας Crau επιτυγχάνεται και διατηρείται μέσω της αλληλεπίδρασης όλων αυτών των μακροχρόνιων πρακτικών παραγωγής: άρδευση, άρτια γνώση της λίπανσης, συνδυασμός κοπής και βοσκής. Η ποιότητα του σανού διαφυλάσσεται χάρη στις συνήθειες ταχείας αποθήκευσής του προφυλαγμένου από την υγρασία μέχρι να διατεθεί στην αγορά.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a8a6d6ad-8ae0-488f-be94-22573ca44ae8/telechargement