OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2016/C 359/10)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS/INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Pedido de aprovação de alterações nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

«FOIN DE CRAU»

N.º UE: PDO-FR-02091 — 18.11.2015

DOP (X) IGP ( )

1. **Grupo requerente e interesse legítimo**

   Comité du Foin de Crau

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

   Tel. +33 490472933
   Fax +33 490474209
   Correio eletrónico: comite@foindecrau.com

   O *Comité du Foin de Crau* é composto por produtores de «Foin de Crau», pelo que reveste interesse legítimo na apresentação do pedido.

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

   França

3. **Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações**

   — ☐ Nome do produto

   — ☒ Descrição do produto

   — ☒ Área geográfica

   — ☒ Prova de origem

   — ☒ Método de obtenção

   — ☐ Relação

   — ☒ Rotulagem

   — ☒ Outras (coordenadas das autoridades competentes e estruturas de controlo do agrupamento, controlos, relação)

4. **Tipo de alterações**

   — ☐ Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, não é considerada menor.

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

— ☒ Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, mas cujo Documento Único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

5. **Alterações**

Descrição do produto

Reviu-se e completou-se a descrição do produto, para descrever melhor a especificidade do «Foin de Crau»:

— Precisam-se nesta rubrica as características, inalteradas, da composição florística. Figuravam anteriormente em «Método de obtenção»; precisa-se que o «Foin de Crau» é o produto de prados naturais permanentes, compostos por cerca de duas dezenas de espécies forrageiras espontâneas.

— No respeito da prática estabelecida, precisa-se igualmente que se trata de feno obtido por secagem ao sol, nos campos. A prática não se alterou, mas a precisão permite excluir a secagem em palheiro, que excluiria as especificidades do clima local.

— Precisa-se que o feno não se degrada com a chuva. Garante-se assim feno de grande qualidade.

— Adita-se o caráter mais ou menos grosseiro das hastes de feno. Efetivamente, estas podem variar consoante a ceifa. Além disso, o caráter «desfolhado» do feno depende do corte e está relacionado com o caráter mais ou menos grosseiro das hastes. Muito embora a primeira ceifa apresente hastes grosseiras e desfolhadas, a segunda e, sobretudo, a terceira, são mais folhudas e apresentam hastes menos grosseiras. Assim sendo, propõe-se a supressão da referência ao caráter «desfolhado» do feno. A nova redação permite reter as características de cada ceifa sem alterar as características gerais e essenciais do «Foin de Crau».

— Suprime-se a referência à riqueza especial em sais minerais e energética do «Foin de Crau», por não se prender com a definição dos valores mínimos correspondentes. Além disso, a apetência e digestibilidade peculiares do «Foin de Crau», muito embora reconhecidas pelo utilizador, são difíceis de medir, pelo que se suprime a sua referência desta rubrica do caderno de especificações. Todavia, refere-se na rubrica «Relação com a área geográfica» do caderno de especificações e do Documento Único o caráter de «apetência» do feno, visto prender-se com a sua forte intensidade olfativa.

— Precisaram-se os modos de apresentação na comercialização do «Foin de Crau» (em fardos) e adita-se a produção de feno em sacas de 10 kg, no máximo. A comercialização em sacas responde à procura em grandes superfícies alimentares e de *bricolage*, artigos de jardim, pecuária e serviços agrícolas. As dimensões das sacas podem variar em função da procura. O ensacamento, realizado a partir de fardos de «Foin de Crau», não altera a qualidade nem as características do feno quando se dispensam cuidados especiais à sua realização, controlando a preservação das espécies florísticas específicas do «Foin de Crau». A qualidade do feno é igualmente assegurada pelo respeito de um teor máximo de humidade de 14 % nos fardos laborados e de uma duração mínima de armazenamento prévio dos fardos, limitada a 60 dias após a ceifa.

Área geográfica

Na sequência de pedidos individuais apresentados pelos produtores de feno, integraram-se na delimitação da área geográfica do «Foin de Crau» inicialmente homologada em 1997 novas partes de divisões administrativas (comunas) que pertenciam já à área geográfica do «Foin de Crau» (Grans, Istres, Lamanon e Salon-de-Provence). Propõe-se esta integração depois de se verificar que os critérios geológicos, pedológicos, climáticos e florísticos são os mesmos da restante área da denominação de origem.

Além disso:

— Precisa-se que o «Foin de Crau» se obtém na planície do Crau, na divisão administrativa (departamento) de Bouches-du-Rhône;

— Precisa-se que o acondicionamento do feno (dos fardos, visto realizar-se na ceifa, mas também do ensacamento) ocorre na área geográfica. A fundamentação da realização do ensacamento na área geográfica é introduzida no caderno de especificações e no Documento Único;

— Precisa-se que a inclusão das comunas da área geográfica é parcial e indica-se que os serviços do *Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO) depositaram um documento gráfico com os limites da área geográfica de produção na câmara das comunas abrangidas. Para estas comunas, as zonas cartográficas estão disponíveis no sítio Internet da autoridade nacional competente, de acordo com os requisitos da Diretiva INSPIRE;

— Em toda esta rubrica, substitui-se o termo «prado» pelo termo «parcela», mais adequado. Precisam-se as modalidades de identificação das parcelas de ceifa do «Foin de Crau»: esta identificação realiza-se com base em critérios fixados pelo *Comité national* do INAO, em 23 de abril de 1997; a lista de parcelas identificadas e os critérios de identificação podem ser consultados no INAO e junto do agrupamento interessado.

Prova de origem

Consolidou-se a rubrica «Relação com a área geográfica», reagrupando, nomeadamente, as obrigações declarativas e de manutenção de registos sobre a rastreabilidade do produto e o acompanhamento das condições de produção.

Além disso, a rubrica foi objeto de adendas e complementos de várias disposições relativas ao registo de declarações que permitem garantir a rastreabilidade e o controlo da conformidade dos produtos com o caderno de especificações.

Método de obtenção

— Condução do prado: Precisa-se a lista de espécies florísticas predominantes obrigatoriamente no «Foin de Crau». Aditaram-se os nomes latinos das espécies. Além disso, aditou-se igualmente a lista de espécies cuja presença exclui do benefício da denominação, de modo a clarificar a noção de «equilíbrio florístico determinado» dos prados e garantir a conformidade do feno deles proveniente com a do produto de denominação de origem.

— Implantação do prado: De modo a garantir o caráter «natural» dos prados de «Foin de Crau», precisa-se que só pode beneficiar da denominação de origem «Foin de Crau» o feno proveniente de prados implantados há mais de cinco anos.

— Rega: Suprime-se a obrigação de regar os prados semanalmente/de dez em dez dias entre março e outubro, durante várias horas consoante a repartição das voltas de rega. Efetivamente, a rega deve ser gerida em função da pluviosidade, não sendo sistemática. Além disso, não está na mão do produtor escolher as voltas, pois são impostas pela associação sindical de operadores de rega autorizados de que depende. A prática importante a manter para a produção de «Foin de Crau» de qualidade reside numa rega gravitacional por submersão dos prados, entre março e outubro, inclusive.

— Fertilização: Propõe-se a diminuição das doses de azoto mineral, de 60 unidades/ha para 40, no máximo. A experiência adquirida ao longo de vários anos de produção da denominação de origem demonstra ser desnecessário utilizar 60 unidades de azoto mineral por hectare.

— Alterações: Suprime-se a referência às modalidades e datas de adubação para evitar a presença de estrume no feno, pois não estando definidas no caderno de especificações não são controláveis. Em contrapartida, mantém-se a exigência de ausência de vestígios de estrume no feno. Precisam-se ainda as condições de adubação e controlo da utilização de estrume orgânico de origem agrícola e não agrícola. Precisa-se que «o adubo orgânico autorizado está limitado a produtos de compostagem e lamas e lodos de digestores, estrume, chorume, e estrume líquido (de origem agrícola), bem como adubo orgânico de origem não agrícola, do género lamas de depuração (ou subprodutos) e resíduos verdes.» Indica-se ainda que: «A dispersão de estrume orgânico não agrícola deve ser acompanhada de análises por lote (camião, cisterna, etc.) dos germes patogénicos, metais pesados e compostos vestigiais orgânicos mencionados na regulamentação. Autoriza-se a dispersão de estrume orgânico de origem não agrícola nas superfícies da exploração, mas com aterro imediato, no respeito da regulamentação em vigor sobre restrições específicas (datas, perímetros protegidos, etc.), quantidades. É conveniente respeitar um período mínimo de repouso de 8 semanas após aplicação, antes de proceder a ceifa ou permitir pastoreio». Estas disposições permitem evitar riscos de contaminação do feno por elementos poluentes.

— Ceifa e armazenamento do feno: Altera-se e completa-se a disposição: «realizam-se três ceifas».

Os produtores passam a dispor da possibilidade de substituir anualmente uma das ceifas por pastoreio. Efetivamente, há um elo estreito entre a produção de «Foin de Crau» e a pecuária (sobretudo de ovinos). Os criadores praticam tradicionalmente o pastoreio denominado «de restolho», em finais de fevereiro, depois da terceira ceifa, que é benéfico para a manutenção dos prados de Crau. Todavia, em caso de défice de forragens em certas épocas do ano (Crau, na primavera, ou pastagens de montanha, no verão), os únicos recursos forrageiros de que os rebanhos dispõem são o pastoreio nos prados de Crau, em substituição da primeira e terceira ceifas. Esta prática não altera a qualidade florística dos prados, visto respeitarem-se os prazos mínimos entre ceifas e pastoreio. Para assegurar o crescimento suficiente da erva e o desenvolvimento ideal das espécies florísticas pretendidas, sem atingir excesso de maturação prejudicial à apetência e valores forrageiros do feno, precisa-se igualmente que a primeira ceifa ocorre 60 dias, no mínimo, após pastagem do restolho, e que o prazo entre duas ceifas é de 40 a 60 dias.

Propõe-se ainda a supressão das datas-limite de realização das diferentes ceifas, inicialmente previstas para 31 de maio, 25 de julho e 30 de setembro, salvo derrogação. Efetivamente, a qualidade do feno depende sobretudo da maturação da erva, condicionada pela duração de crescimento. Por conseguinte, é importante respeitar os prazos fixados entre cada ceifa e entre a ceifa e pastoreio. No que respeita à secagem da erva ceifada, precisa-se, de acordo com as práticas ancestrais locais, que a mesma se realiza nos campos. Assim sendo, exclui-se a secagem em palheiro. Privilegia-se a secagem natural pelas condições climáticas do meio (insolação e vento).

Suprime-se a disposição que determina que o feno não deve permanecer no campo mais de cinco dias após a primeira e terceiras ceifas e mais de três dias após a segunda, por os prazos serem demasiado arbitrários. Na prática, a duração ideal de secagem do feno nos campos depende grandemente das condições climáticas. A gestão desta duração assenta, pois, no saber dos produtores.

Para evitar ambiguidades, precisa-se que após a secagem nos campos o feno é enfaixado. Introduzem-se as disposições sobre o enfardamento: para melhorar a identificação do produto, o enfardamento realiza-se com fio bicolor branco e vermelho; o feno é recolhido no próprio dia para evitar a humidade do solo durante a noite e preservar assim a sua qualidade. Abre-se exceção em caso de *mistral* (vento seco e forte de nor-noroeste), podendo os fardos permanecer nos campos durante uma noite.

Para eliminar ambiguidades sobre as condições de armazenamento, altera-se do seguinte modo a disposição «o feno é armazenado em hangar, devendo estar isolado do solo e das paredes do mesmo»: «o feno é armazenado em hangar, evitando qualquer contacto com a humidade das paredes e do chão», visto em nenhum dos casos se tratar forçosamente de materiais isolantes. Além disso, completa-se a disposição precisando que não abrange as vendas designadas por «sur champ» (no local) ou «sur charrette» (em carroça), pois correspondem a venda muito rápida do feno, após enfardamento nos campos.

Rendimento de produção

Introduz-se o rendimento total máximo de produção de feno, definindo-o em 11 toneladas por hectare de prado, de modo a conservar os níveis de rendimento observados para garantir a qualidade do produto, mas também para facilitar os controlos de rastreabilidade e de volume. Efetivamente, este rendimento é uma das características do «Foin de Crau», geralmente inferior aos níveis de rendimento observados nos prados de outras origens geográficas. A limitação do rendimento permite ainda garantir o respeito das doses de azoto utilizadas, pois o excesso do mesmo pode alterar as características florísticas do feno. Precisa-se ainda que este rendimento é calculado na totalidade das parcelas identificadas da exploração que produzem feno destinado à denominação de origem.

Acondicionamento do feno: Tal como indicado *supra,* relativamente à alteração da descrição do produto e suas formas de apresentação, dá-se a possibilidade de comercializar o feno ensacado como denominação de origem «Foin de Crau». A qualidade do feno assim escoado para o mercado é assegurada por condições especiais de ensacamento, para garantir a estabilidade do produto assim acondicionado e evitar riscos de deterioração ou fermentação (o feno comercializado em sacas deve estar suficientemente seco e ter terminado a maturação. Assim sendo, o feno laborado deve apresentar 14 % de teor máximo de humidade e respeitar um período mínimo de 60 dias de armazenamento após ceifa. Além disso, para garantir o respeito das características do produto ao longo do tempo, precisa-se que «As sacas são armazenadas ao abrigo da humidade e da luz do dia. Decorridos seis meses após o ensacamento é proibido comercializar o "Foin de Crau" como DOP». Além disso, para garantir a rastreabilidade do produto até ao consumidor final, propõe-se que as sacas sejam fechadas «com um sistema inviolável, que perde a integridade após abertura».

Acresce ainda que o ensacamento do «Foin de Crau» é realizado por operadores do setor, na área geográfica da denominação de origem. Pretende-se assim salvaguardar a qualidade e a origem geográfica da DOP «Foin de Crau». Em termos de qualidade, preservam-se assim as características do produto, nomeadamente em termos de composição florística. Efetivamente, o ensacamento que requer manipulações (supressão da atadura que envolve e identifica o fardo, descompactação do mesmo) apresenta o risco de eliminação de algumas espécies (as mais leves, como o trevo, podem ser reduzidas a pó e eliminadas quando o fardo de feno é desmanchado e submetido a circulação de ar) e de alteração das características das hastes de feno (presença demasiado importante de poeiras). A verificação da conformidade final do produto, nomeadamente a presença das espécies florísticas características, exige o saber dos operadores do setor. No que respeita a garantia da origem geográfica do produto, esta condição limita os riscos de substituição ou mistura do produto com feno de outra origem geográfica, que poderia aumentar com a manipulação necessária ao ensacamento.

Rotulagem

Regularizam-se as menções de rotulagem específicas da denominação de acordo com o disposto no Regulamento (UE) n.º 1151/2012 e precisa-se o novo modo de apresentação de venda do «Foin de Crau» em sacas. O emprego do símbolo DOP da União Europeia e a menção «Denominação de Origem Protegida» constam entre as menções obrigatórias de rotulagem do produto de denominação de origem «Foin de Crau».

Outras

— Nos termos da evolução legislativa e regulamentar nacional, a rubrica «Exigências nacionais» passa a ser apresentada em forma de quadro dos principais pontos a controlar, respetivos valores de referência e método de avaliação.

— Rubricas «Referências sobre as estruturas de controlo», «Serviço competente do Estado-Membro» e coordenadas do agrupamento: Atualizaram-se o nome e os dados de contacto das estruturas oficiais de controlo e do agrupamento.

— Prova de origem: Suprime-se deste ponto a informação histórica sobre a denominação, transpondo-a parcialmente para a rubrica «Relação com a área geográfica».

— Relação: Explicita-se a relação estreita entre a produção de «Foin de Crau» e a pecuária, sem alterações de fundo, de modo a explicar que a produção pode ocorrer em duas ou três ceifas de feno associadas a um ou dois pastoreios em função das necessidades, sem alterar a qualidade nem as características do «Foin de Crau».

DOCUMENTO ÚNICO

«FOIN DE CRAU»

N.º UE: PDO-FR-02091 — 18.11.2015

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s)**

«Foin de Crau»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

França

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 2.9. Feno

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Foin de Crau» resulta de prados naturais permanentes, compostos por cerca de duas dezenas de espécies forrageiras espontâneas (gramíneas, leguminosas, compostas e outras). É essencialmente composto de *Arrhenatherum elatius* (P. Beauv. ex J. Presl & C. Presl), *Dactylis glomerata* L., *Trifolium pratense* L. e *Trifolium repens* L.

O «Foin de Crau» é seco nos campos, ao sol. O feno não se degrada com a chuva. Apresenta aspeto visual característico de hastes mais ou menos grosseiras de cor verde e intensidade olfativa forte, com elementos florais.

O «Foin de Crau» apresenta-se em fardo ou ensacado (10 kg, no máximo).

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Todas as operações, desde a produção de feno até à secagem, ocorrem na área geográfica identificada.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

Consoante o costume, após a ceifa e secagem ao sol, nos campos, o feno é acondicionado em fardos, com a atadura vermelha e branca que identifica o «Foin de Crau».

O feno destinado a ensacamento provém de fardos com grau de humidade máximo fixado em 14 % e duração de armazenamento de 60 dias, no mínimo, após a ceifa.

As sacas são fechadas por meio de um sistema inviolável que perde a integridade depois de aberto.

As sacas são armazenadas ao abrigo da humidade e da luz do dia. Decorridos seis meses após o ensacamento é proibido comercializar o «Foin de Crau» como DOP.

O acondicionamento dos fardos em sacas realiza-se na área geográfica. Pretende-se assim salvaguardar a qualidade e a origem geográfica da DOP «Foin de Crau»: preservação das características do produto, nomeadamente manutenção das espécies florísticas definidas no ponto 3.2. Efetivamente, o ensacamento requer manipulações que apresentam riscos de eliminação de algumas espécies (as mais leves, como o trevo, podem ser reduzidas a pó e eliminadas quando o fardo de feno é desmanchado e submetido a circulação de ar) e de alteração das características das hastes de feno (presença demasiado importante de poeiras). Verifica-se também deste modo o teor de humidade do feno ensacado e a duração mínima de armazenamento após a ceifa, que são condições necessárias para garantir a sua maturação e assegurar assim as condições ideais de conservação do produto.

A verificação da conformidade final do produto, nomeadamente em termos de espécies florísticas, exige o saber dos operadores, que conhecem bem as suas características e especificidades.

No que respeita a garantia da origem geográfica do produto, esta condição limita os riscos de substituição ou mistura do produto com feno de outra origem geográfica, que poderia aumentar com a manipulação necessária ao ensacamento (supressão da atadura que identifica os fardos, descompactação dos mesmos).

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Os fardos de «Foin de Crau» apresentam-se com atadura bicolor vermelha e branca.

Todos os lotes de feno comercializado são objeto de acompanhamento, apresentando, nomeadamente, informações específicas tais como:

— Nome da denominação de origem «Foin de Crau», seguido da menção «Denominação de Origem Protegida»;

— Símbolo DOP da União Europeia;

— Número de identificação do operador;

— Número do lote;

— Ano de ceifa.

A rotulagem das sacas inclui:

— Nome da denominação de origem «Foin de Crau», seguido da menção «Denominação de Origem Protegida»;

— Símbolo DOP da União Europeia.

O nome da denominação de origem «Foin de Crau», seguido da menção «Denominação de Origem Protegida», figura obrigatoriamente nas guias de remessa e nas faturas.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

O «Foin de Crau» obtém-se na planície do Crau, na divisão administrativa (departamento) de Bouches-du-Rhône. A planície do Crau constitui um delta pedregoso antigo do Durance, limitada a norte pelos pequenos Alpes, a leste pelas colinas de Salon-de-Provence e o lago de Berre e a oeste pelo Ródano.

A área geográfica da denominação de origem «Foin de Crau» é definida por um perímetro no interior as seguintes subdivisões administrativas (comunas) da divisão administrativa (departamento) de Bouches-du-Rhône (comunas parciais): Arles, Aureille, Eyguières, Fos-sur-Mer, Grans, Istres, Lamanon, Miramas, Mouriès, Saint-Martin de Crau, Salon de Provence.

5. **Relação com a área geográfica**

A região do Crau constitui um triângulo de mais de 51 000 hectares situado no departamento de Bouches du Rhône. Estende-se entre Arles, a noroeste, Lamanon, a nordeste, e Istres e Fos-sur-Mer, a sul. Está limitada, a norte, pelos terrenos de Baux, a costa de Malacarcia e os pequenos Alpes, a este pelas colinas miocénicas de Salon-de-Provence, Grans, Miramas, Istres e Fos-sur-Mer e pelos terrenos da margem esquerda do grande Ródano, a oeste. É constituída pelo antigo leito do Durance torrencial e apresenta-se como uma planície, coberta de seixos, de aspeto desértico.

Os solos são vermelhos ou castanhos pedregosos sobre encrostamento situado a uma profundidade que pode variar entre alguns centímetros e um metro. São solos compostos de limo, argila e pedras ou seixos. São muito descalcificados, ligeiramente alcalinizados à superfície. O cascalho de Crau encerra uma camada alimentada essencialmente pela irrigação dos prados (a 70 %).

O clima, de tipo mediterrânico, caracteriza-se por invernos amenos, verões secos e quentes, ventos violentos e pluviosidade quase nula entre abril e outubro. Os ventos são muito fortes, sobretudo o *mistral*. A duração da insolação é excecional. O mecanismo de evaporação é muito importante.

A produção de «Foin de Crau» está intimamente ligada às práticas de pecuária e de irrigação. O desenvolvimento da irrigação, a partir do século XVI, está na origem da presença de prados naturais e permanentes em Crau. Entre 1554 e 1559, Adam de Craponne construiu um canal que levou as águas do Durance até Salon, Eyguières e Istres. Foi necessário aguardar a criação da barragem de Serre-Ponçon e as obras hidroelétricas no Durance, a partir de janeiro de 1955, para regularizar o modo de alimentação de todos os canais do baixo Durance e do Crau. Desde então, o Crau beneficia de abastecimento hídrico regular.

Em 1890, Eugène Risler, professor e diretor do *Institut National Agronomique*, em Paris, escrevia na sua obra «Géologie agricole» (Paris, Berger-Levrault et Cie, *librairie agricole*): «as consequências da abertura destes dois canais (Craponne e Alpines) foram importantes. Permitiram aumentar as terras de cultivo em aproximadamente 20 000 ha. Os terrenos irrigados, constituídos por comportas sucessivas, alojam prados magníficos que dão facilmente 10 000 a 11 000 kg de feno seco por hectare. São prados que permitem três ceifas de feno aromático muito prezado na Provença, e restolho para pastagem de inverno para os ovinos».

A gestão da água une os agricultores há vários séculos em estruturas associativas. A irrigação dos prados ocorre gravitacionalmente por submersão durante várias horas, de acordo com um regime frequentemente dependente da autoridade que gere os canais («eygadiers»).

O controlo da fertilização azotada é importante para a manutenção do equilíbrio florístico dos prados do Crau. A utilização de azoto é limitada. A sua utilização excessiva poderia desencadear o desenvolvimento de algumas gramíneas em detrimento do *Arrhenatherum elatius*.

Depois da ceifa o feno seca naturalmente nos campos, ao sol, durante alguns dias, consoante as condições meteorológicas (insolação, vento).

O feno é seguidamente enfardado nos campos e, salvo casos especiais de venda no local (designada por «sur champ» ou «sur charrette»), é armazenado em instalações cobertas, no próprio dia ou no dia seguinte à ceifa, para o proteger da chuva e da humidade. As condições de armazenamento permitem igualmente a boa fermentação (maturação) do feno.

O pastoreio na planície do Crau é uma prática ancestral aliada, em alguns casos, à transumância estival nos Alpes. Os animais (ovinos, bovinos e equinos) asseguram o pastoreio de restolho após a terceira ceifa. Deixam os prados do Crau no final de fevereiro. Em caso de défice forrageiro que origine falta de forragens nos terrenos («coussouls») de Crau, nos percursos ou de forragens de primavera, o pastoreio nos prados irrigados constitui a solução para alimentar os animais. Nestes casos, os produtores podem substituir a primeira ceifa por pastoreio. Em caso de ausência de forragens nas pastagens de montanha, as ovelhas descem da transumância no início de setembro e, nesta altura do ano, dispõem unicamente das pastagens nas planícies do Crau, substituindo a terceira ceifa. Deste modo, a produção de «Foin de Crau» pode realizar-se em duas ou três ceifas associadas a um ou dois pastoreios em função das necessidades, sem alterar a qualidade florística do feno, dada a existência de prazos mínimos entre as ceifas.

O «Foin de Crau» distingue-se do feno de outra origem geográfica pela especificidade da sua composição florística. É constituído, em média, por duas dezenas de espécies florísticas forrageiras espontâneas (gramíneas, leguminosas, compostas e outras) e caracteriza-se, nomeadamente, pela presença sistemática de *Arrhenatherum elatius* P. Beauv. ex J. Presl & C. Presl, *Dactylis glomerata* L.), *Trifolium pratense* L.) e *Trifolium repens* L. O feno é seco naturalmente ao sol. É famoso pelo cheiro agradável, que lhe confere elevada apetência. O «Foin de Crau» é um alimento de eleição para cavalos de corrida e vacas e ovelhas leiteiras; é conhecido por propiciar a produção de leite rico em matérias gordas.

As qualidades do «Foin de Crau» resultam de muitos fatores, nomeadamente o meio natural (clima, solo) e de fatores humanos (irrigação, técnicas de produção, papel dos rebanhos e manadas, modalidades de ceifa e de conservação). A irrigação com a água do Durance permitiu otimizar as culturas na planície do Crau. Esta alimentação em água é necessária no período seco, entre abril e outubro. Praticada gravitacionalmente por submersão, contribui com os fertilizantes necessários aos prados, recalcifica os solos e colmata os solos pedregosos, graças ao depósito de limo.

O clima, de tipo mediterrânico, é frequentemente varrido pelo *mistral*. A pluviosidade é praticamente inexistente entre abril e outubro, facilitando a fenação e o vento diminui a duração da secagem do feno, limitando assim a alteração dos elementos nutritivos pela radiação de ultravioletas.

Acompanhando o ciclo da erva, os animais deixam os prados de Crau no final de fevereiro, para permitir o crescimento antes da primeira ceifa. Este pastoreio é benéfico para a manutenção dos prados.

O equilíbrio da flora específica dos prados naturais e permanentes de Crau obtém-se e mantém-se pela interação de todas estas práticas seculares de produção: irrigação, controlo da fertilização, associação ceifa/pastoreio. A qualidade do feno é preservada por hábitos de armazenamento rápido do mesmo, ao abrigo da humidade até escoamento para o mercado.

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

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