

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica a norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2016/C 359/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi a norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽¹⁾.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica a norma dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

«FOIN DE CRAU»

N. UE: PDO-FR-02091 — 18.11.2015

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Comité du Foin de Crau

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

Tel. +33 490472933
Fax +33 490474209
E-mail: comite@foindecrau.com

Il *Comité du Foin de Crau* è composto dai produttori di «Foin de Crau» e a questo titolo ha un interesse legittimo a presentare la domanda.

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Rubrica del disciplinare oggetto della modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Altro [dati delle autorità competenti e strutture di controllo del gruppo, controlli, legame]

4. Tipo di modifica

- Modifica del disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- Modifica del disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

Descrizione del prodotto

La descrizione del prodotto è stata rivista e completata per precisare ulteriormente la specificità del «Foin de Crau»:

- le caratteristiche della sua composizione floristica, invariate, sono state precisate in questa rubrica. In precedenza esse figuravano nella rubrica «metodo di ottenimento»; si precisa che il «Foin de Crau» proviene da prati naturali permanenti composti da una ventina di specie foraggere spontanee;
- conformemente alle pratiche, si puntualizza altresì che si tratta di un tipo di fieno ottenuto per essiccazione al sole e nei campi. La pratica è rimasta immutata ma questa precisazione consente di escludere un'eventuale essiccazione in granaio che porterebbe a spezzare il legame con le specificità del clima locale;
- si precisa che il fieno non ha subito alcuna degradazione a causa della pioggia. Ciò consente di garantire un fieno di elevata qualità;
- si aggiunge il carattere più o meno grossolano degli steli del fieno. In effetti, soprattutto a seconda del tipo di taglio, gli steli possono essere più o meno grossolani. Analogamente, il carattere «non fogliato» del fieno dipende dal taglio ed è correlato al carattere più o meno grossolano degli steli. Se il fieno di primo taglio presenta steli grossolani e non è fogliato, il fieno di secondo e soprattutto di terzo taglio è più fogliato ed ha steli più grossolani. Si propone così di sopprimere il riferimento al carattere «non fogliato» del fieno. La nuova redazione proposta consente di tener conto delle caratteristiche di ogni singolo taglio senza modificare le caratteristiche generali ed essenziali del «Foin de Crau»;
- il riferimento alla particolare ricchezza in sali minerali ed in energia del «Foin de Crau» è soppresso in quanto non è associato alla definizione di valori minimi corrispondenti. Inoltre, poiché l'appetenza e la digeribilità particolari del «Foin de Crau», sebbene riconosciute dagli utilizzatori, siano difficilmente misurabili, il riferimento a tali caratteristiche è stato soppresso in questa rubrica del disciplinare. Correlato alla forte intensità olfattiva, il carattere «appetente» del fieno è tuttavia menzionato nella rubrica «legame con l'origine geografica» del documento unico e del disciplinare;
- le modalità di presentazione alla vendita del «Foin de Crau» sono state precisate (il fieno viene affastellato) ed estese alla produzione di fieno imbustato in sacchi da 10 kg al massimo. Il mercato dei sacchi risponde alla domanda degli ipermercati alimentari e dei centri di articoli per il fai da te, dei centri di giardinaggio e dei negozi di animali da compagnia nonché delle imprese agricole di commercio all'ingrosso di tipo «self service». Le dimensioni dei sacchi possono variare a seconda della domanda. La produzione di sacchi, effettuata a partire da fasci di «Foin de Crau», non altera la qualità e le caratteristiche del fieno se si procede al confezionamento con la massima cura, garantendo la preservazione delle specie floristiche specifiche del «Foin de Crau». La qualità del fieno è garantita altresì dal rispetto di un tasso massimo di umidità pari al 14 % dei fasci nonché da una durata minima di magazzinaggio dei fasci di almeno 60 giorni dopo il raccolto.

Zona geografica

Alla delimitazione della zona geografica del «Foin de Crau», inizialmente approvata nel 1997, sono state integrate, in seguito alle domande individuali presentate dai produttori di fieno, nuove parti di comuni già appartenenti alla zona geografica del «Foin de Crau» (Grans, Istres, Lamanon et Salon-de-Provence). Questa integrazione viene proposta dopo aver verificato la rispondenza dei suddetti comuni agli stessi criteri geologici, pedologici, climatici e floristici della delimitazione rispetto al resto della denominazione d'origine.

Inoltre:

- si precisa che il «Foin de Crau» è prodotto nella pianura della Crau nel dipartimento delle Bouches-du-Rhône;
- si precisa che il condizionamento del fieno (in realtà per i fasci visto che l'operazione di affastellamento è realizzata al momento del raccolto ma anche per l'imbustamento) è realizzato nella zona geografica. La giustificazione della realizzazione dell'imbustamento del fieno nella zona geografica è apportata dal disciplinare e dal documento unico;
- si precisa che i comuni della zona geografica sono accettati in parte e si segnala che un documento grafico che definisce i confini della zona geografica di produzione è depositato presso il municipio dei comuni interessati dai servizi dell'*Institut national de l'origine et de la qualité* (Istituto nazionale dell'origine e della qualità - INAO). Per questi comuni, la zonizzazione cartografica è consultabile sul sito Internet della competente autorità nazionale conformemente ai requisiti della direttiva INSPIRE;
- nel testo di questa rubrica, il termine «prato» è stato sostituito dal termine «particella», più appropriato. Si precisano le modalità di identificazione delle particelle sulle quali il «Foin de Crau» è raccolto: tale identificazione è realizzata sulla base dei criteri fissati dal *Comité national* (comitato nazionale) dell'INAO il 23 aprile 1997; l'elenco delle particelle identificate nonché i criteri di identificazione possono essere consultati presso i servizi dell'INAO e del gruppo interessato.

Prova dell'origine

La rubrica «Elementi comprovanti che il prodotto è originario della zona geografica» è stata consolidata e raggruppa in particolare gli obblighi dichiarativi ed i registri relativi alla tracciabilità del prodotto ed al monitoraggio delle condizioni di produzione.

Inoltre, questa rubrica è stata oggetto di aggiunte e di complementi di diverse disposizioni relative ai registri e ai documenti dichiarativi che consentono di garantire la tracciabilità e il controllo della conformità dei prodotti con i requisiti del disciplinare.

Metodo di ottenimento

- Gestione del pascolo: l'elenco delle specie floristiche che compongono obbligatoriamente e prevalentemente il «Foin de Crau» è stato precisato. Sono stati aggiunti i nomi latini che descrivono tali specie. Peraltro, l'elenco delle specie la cui presenza è motivo di esclusione dal beneficio della denominazione è stato anch'esso aggiunto in modo da chiarire il concetto di «equilibrio floristico determinato» dei prati e di garantire la conformità del fieno proveniente da tali prati con le caratteristiche del prodotto tutelato dalla denominazione d'origine.
- Impianto del prato: allo scopo di garantire il carattere «naturale» dei prati di «Foin de Crau», si precisa che il beneficio della denominazione d'origine «Foin de Crau» può essere concesso alle varietà di fieno provenienti da prati giovani unicamente a partire dal quinto anno successivo a quello nel corso del quale è stato realizzato l'impianto.
- Irrigazione: l'obbligo di irrigare i prati ogni otto-dodici giorni da marzo ad ottobre per molte ore a seconda della ripartizione dei serbatoi idrici, è soppresso. In effetti, l'irrigazione deve essere gestita in funzione della pluviometria e non è sistematica. Inoltre, il produttore non può scegliere tra i serbatoi idrici, che vengono imposti dall'*association syndicale d'irrigants* autorizzata da cui dipende. La pratica che è importante preservare per la produzione di un «Foin de Crau» di qualità è l'irrigazione per scorrimento mediante immersione dei prati, che può essere realizzata a partire dal mese di marzo fino al mese di ottobre incluso.
- Fertilizzazione: si propone di diminuire le dosi di azoto minerale da 60 unità per ettaro ad un massimo di 40. L'esperienza acquisita nel corso di molti anni di produzione della denominazione d'origine indica che un apporto di 60 unità di azoto minerale per ettaro non è necessario.
- Modifiche: il riferimento alle modalità e alle date di spandimento scelte in modo che non vi sia traccia di letame nel fieno è soppresso; tali modalità e date di spandimento, infatti, non sono definite in nessun'altra rubrica nel disciplinare e restano quindi difficilmente controllabili. Viceversa, l'esigenza di non trovare traccia di letame nel fieno è confermata. Inoltre, le condizioni di spandimento e di controllo dell'utilizzo dei concimi organici di origine agricola e non agricola sono state definite con maggiore esattezza. Si precisa che «gli unici concimi organici autorizzati sono il compost o digestato, il letame, il colaticcio, la purina (di origine agricola) nonché i concimi organici di origine non agricola, tipo fanghi di depurazione (o sotto prodotti) e i residui verdi». Inoltre, si indica che: «ogni spandimento di un concime organico non agricolo deve essere accompagnato da un controllo analitico per ogni partita (camion, cisterna, ...) dei germi patogeni, dei metalli pesanti e dei composti o delle tracce organiche figuranti nella normativa. Lo spandimento dei concimi organici di origine non agricola è autorizzato sulle superfici dell'azienda agricola ma con interrimento immediato e nel rispetto della normativa vigente relativamente alle restrizioni particolari (date, perimetri protetti...) ed alle quantità. Occorre rispettare un periodo di latenza dopo lo spandimento di almeno otto settimane prima di qualsiasi falciatura o pascolo». Tali disposizioni consentono di prevenire il rischio di contaminazione del fieno mediante elementi inquinanti.
- Raccolta e immagazzinamento del fieno: la disposizione «il raccolto si ripartisce in tre tagli» è modificata e completata.

Ai produttori viene consentito di sostituire annualmente una o due fienagioni con un pascolo. In effetti, la produzione di «Foin de Crau» e l'allevamento (soprattutto ovino) sono intimamente legati. Gli allevatori praticano tradizionalmente il cosiddetto pascolo di «ricaccio» alla fine di febbraio, dopo il terzo taglio, che è benefico per la manutenzione dei prati di Crau. Tuttavia, in caso di insufficienza di foraggi, in determinate epoche dell'anno (primavera nella Crau o estate negli alpeggi), l'unica risorsa foraggera delle mandrie è il pascolo nei prati della Crau, in sostituzione del primo o del terzo taglio. Questa pratica non altera la qualità floristica dei prati nella misura in cui vengono rispettati i termini minimi che devono trascorrere fra i tagli e il pascolo. Allo scopo di assicurare una crescita d'erba sufficiente e lo sviluppo ottimale delle specie floristiche ricercate, senza arrivare ad una maturazione eccessiva, dannosa per l'appetibilità e per i valori foraggeri del fieno, si precisa che il primo taglio viene effettuato come minimo 60 giorni dopo il pascolo di ricaccio e che fra i due tagli devono intercorrere quaranta-sessanta giorni.

Si propone altresì di sopprimere i termini ultimi per la realizzazione dei diversi tagli, inizialmente fissati al 31 maggio, al 25 luglio e al 30 settembre, salvo deroga. In effetti, la qualità del fieno dipende innanzitutto dal grado di maturazione dell'erba. Essa è condizionata dalla durata della crescita. Di conseguenza, è importante rispettare i tempi stabiliti fra ogni taglio e il pascolo/i pascoli. Per quanto riguarda l'essiccazione dell'erba tagliata si precisa che, in base alle pratiche locali ancestrali, essa viene realizzata sul posto. L'essiccazione nei fienili è quindi esclusa. L'essiccazione naturale è favorita dalle condizioni climatiche dell'ambiente naturale (soleggiamento e vento).

La disposizione in base alla quale il fieno non deve rimanere nei campi per più di cinque giorni per il primo e il terzo taglio, per più di tre giorni per il secondo taglio, è soppressa in quanto tali termini sono del tutto arbitrari. In realtà, la durata ottimale di essiccazione del fieno sul posto dipende per lo più dalle condizioni atmosferiche. La gestione di questa durata fa quindi appello soprattutto alle competenze dei produttori.

Allo scopo di sgombrare il campo da qualsiasi ambiguità, si precisa che dopo l'essiccazione sul posto il fieno viene affastellato. Sono introdotte le disposizioni relative al confezionamento in fasci: per identificare esattamente il prodotto, il fieno è legato con uno spago bicolore composto da un filo bianco e da uno rosso e, al fine di preservarne la qualità, il fieno deve essere caricato il giorno stesso per evitare risalite di umidità dal terreno durante la notte, a meno che non vi sia un forte maestrale (vento secco e forte da nord/nord-ovest); in tal caso i fasci possono restare una notte nel campo.

Allo scopo di sgombrare il campo da qualsiasi ambiguità circa le condizioni di stoccaggio, la disposizione «il fieno è stoccato in un hangar e deve essere isolato dal suolo e dalle pareti di tale hangar» è così modificata: «il fieno è immagazzinato in un hangar avendo cura di evitare qualsiasi contatto con l'umidità del pavimento e dei muri»; il rivestimento del pavimento e dei muri dell'hangar infatti non è necessariamente costituito da materiali isolanti. Inoltre, tale disposizione è completata precisando che essa non riguarda le vendite cosiddette «in campo» o «sul carretto» che corrispondono ad una vendita molto rapida del fieno dopo l'affastellamento nei campi.

Resa di produzione

Viene introdotta una resa totale massima di produzione del fieno fino a 11 tonnellate per ettaro di prato, in modo da conservare i livelli di resa osservati per garantire la qualità del prodotto ma anche allo scopo di facilitare i controlli di tracciabilità e di volumi. In effetti, questa resa è una delle caratteristiche del «Foin de Crau»; i livelli osservati nei prati delle regioni di altre origini geografiche, infatti, sono generalmente superiori. La limitazione della resa consente inoltre di garantire il rispetto delle dosi di azoto apportate; un eccesso può infatti modificare le caratteristiche floristiche del fieno. Si precisa inoltre che tale resa è calcolata sulla totalità delle particelle identificate dell'azienda che produce il fieno destinato alla denominazione d'origine.

Condizionamento del fieno: come indicato sopra in merito alla modifica della descrizione del prodotto e dei suoi modi di presentazione, è possibile vendere con la denominazione d'origine «Foin de Crau» il fieno imbustato. Allo scopo di garantire la qualità del fieno così immesso sul mercato, si definiscono condizioni particolari di imbustamento; in tal modo si garantisce la stabilità del prodotto condizionato evitando ogni rischio di deterioramento o di fermentazione. Il fieno imbustato deve essere sufficientemente asciutto e il processo di maturazione deve essere concluso. Il fieno così trattato deve quindi presentare un tasso di umidità massimo del 14 % e rispettare una durata minima di immagazzinamento dopo il raccolto di 60 giorni. Inoltre, per garantire il mantenimento delle caratteristiche del prodotto nel tempo, si precisa che «i sacchi sono conservati al riparo dall'umidità e dalla luce del giorno. I sacchi di fieno non possono più essere immessi in circolazione con la DOP «Foin de Crau» trascorso un tempo di immagazzinaggio superiore a sei mesi dal giorno dell'imbustamento». Inoltre, per garantire la tracciabilità del prodotto sino al consumatore finale, si propone che i sacchi vengano chiusi «mediante un sistema inviolabile che perde la sua integrità dopo l'apertura».

Inoltre, l'imbustamento del «Foin de Crau» è realizzato dagli operatori della filiera nella zona geografica della denominazione d'origine. Questo obbligo si prefigge un duplice obiettivo di salvaguardia della qualità e di garanzia dell'origine geografica della DOP «Foin de Crau». Per quanto riguarda la qualità, si tratta di preservare intatte le caratteristiche del prodotto, soprattutto per quanto riguarda la sua composizione floristica. In effetti, l'imbustamento, che richiede una serie di manipolazioni (rimozione del laccio che avvolge e identifica il fascio, decompattaggio del medesimo), presenta il rischio di eliminare alcune specie (le specie più leggere come il trifoglio possono essere ridotte in polvere ed eliminate quando il fascio di fieno viene slegato e sottoposto all'azione di un soffiatore) e di alterare le caratteristiche dei singoli steli che compongono il fieno (presenza eccessiva di polveri). La verifica della conformità finale del prodotto, segnatamente la presenza di specie floristiche caratteristiche, riposa sulle competenze degli operatori della filiera. Per quanto riguarda la garanzia dell'origine geografica del prodotto, questa condizione limita i rischi di sostituzione o di commistione del prodotto con varietà di fieno di altre origini geografiche, rischi che potrebbero essere accresciuti dalle manipolazioni necessarie all'imbustamento.

Etichettatura

Le diciture relative all'etichettatura, specifiche della denominazione, sono state rese conformi al disposto del regolamento (UE) n. 1151/2012 e precisate per il nuovo modo di presentazione alla vendita del «Foin de Crau» in sacchi. L'utilizzo del simbolo DOP dell'Unione europea nonché la dicitura «denominazione d'origine protetta» figurano in quanto diciture obbligatorie relative all'etichettatura del prodotto tutelato dalla denominazione d'origine «Foin de Crau».

Altro

- Tenuto conto delle evoluzioni legislative e normative nazionali, la rubrica «Requisiti nazionali» si presenta sotto forma di una tabella dei principali punti da controllare, dei valori di riferimento e del metodo di valutazione.
- Rubriche «Riferimenti relativi alle strutture di controllo» e «Servizio competente dello Stato membro» e dati del gruppo: il nome e i dati di riferimento delle strutture ufficiali di controllo nonché i dati del gruppo sono stati aggiornati.

- Prova dell'origine: gli elementi relativi alla storia della denominazione sono soppressi in questa rubrica e spostati, in parte, nella rubrica «Legame con la zona geografica».
- Legame: senza modificarne le basi, lo stretto legame fra la produzione del «Foin de Crau» e l'allevamento è delucidato in modo da spiegare che la produzione può essere composta da due o tre fienagioni associate ad uno o due pascoli in funzione delle necessità senza alterare né la qualità né le caratteristiche del «Foin de Crau».

DOCUMENTO UNICO

«FOIN DE CRAU»

N. UE: PDO-FR-02091 — 18.11.2015

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Foin de Crau»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 2.9. Fieno

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «Foin de Crau» proviene da pascoli naturali permanenti composti da una ventina di specie foraggere spontanee (graminacee, leguminose, piante composte ed altre). Esso è composto prevalentemente di avena altissima (*Arrhenatherum elatius* P. Beauv. ex J. Presl & C. Presl), di gramigna perenne (*Dactylis glomerata* L.), di trifoglio violetto (*Trifolium pratense* L.) e di trifoglio rampicante (*Trifolium repens* L.).

Il «Foin de Crau» viene essiccato al sole sul posto; non ha subito alcuna degradazione a causa della pioggia, presenta un caratteristico aspetto visivo dovuto al fatto che gli steli sono più o meno grossolani, di colore verde, ed un'intensità olfattiva pronunciata con note floreali.

Il «Foin de Crau» si presenta alla vendita in fasci oppure imbustato in sacchi la cui capienza massima è di 10 kg.

3.3. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le operazioni, dalla produzione del fieno sino all'essiccazione, devono essere realizzate nella zona geografica delimitata.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento ecc. del prodotto a cui si riferisce la denominazione

Secondo gli usi, dopo il taglio e l'essiccazione al sole sui campi, il fieno è confezionato in fasci, legati con lo spago bianco e rosso che è il segno distintivo del «Foin de Crau».

Il fieno destinato all'imbustamento proviene da fasci il cui tasso di umidità massimo è fissato al 14% e la cui durata minima di stoccaggio è di 60 giorni dopo il raccolto.

I sacchetti sono chiusi con un sistema inviolabile che perde la propria integrità una volta aperto.

I sacchetti vengono immagazzinati al riparo dall'umidità e dalla luce del giorno. I sacchetti di fieno non possono essere messi in circolazione con la DOP «Foin de Crau» se sono rimasti in magazzino per più di sei mesi a partire dal giorno in cui il fieno è stato messo nei sacchetti.

L'imbustamento dei fasci è realizzato nella zona geografica. Questo obbligo è giustificato da un obiettivo di salvaguardia della qualità e dell'origine geografica della DOP «Foin de Crau»: preservazione delle caratteristiche del prodotto, segnatamente il mantenimento delle specie floreali definite al punto 3.2. In effetti, l'imbustamento richiede manipolazioni che rischiano di eliminare alcune specie (le specie più leggere, come i trifogli, possono essere ridotte in polvere ed eliminate allorché il fascio di fieno è disfatto e sottoposto all'azione dei soffiatori) e di alterare le caratteristiche degli steli che compongono il fieno (presenza eccessiva di polveri). Si tratta altresì di verificare il tasso di umidità del fieno messo nei sacchi nonché la durata minima di immagazzinaggio del fieno dopo il raccolto, condizioni necessarie per assicurare la maturazione del fieno e garantire quindi condizioni ottimali di conservazione del prodotto.

La verifica della conformità finale del prodotto, segnatamente in termini di specie floristiche, richiede le competenze degli operatori della filiera, esperti conoscitori delle caratteristiche e delle peculiarità del prodotto.

Per quanto riguarda la garanzia dell'origine geografica del prodotto, questa condizione limita al massimo i rischi di sostituzione o di commistione del prodotto con varietà di fieno di altre origini geografiche, che sarebbero accresciuti dalle manipolazioni necessarie al confezionamento in sacchetti (rimozione dello spago che identifica il fascio, decompattaggio del fascio).

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione

I fasci di «Foin de Crau» si presentano legati con spago bicolore (rosso e bianco).

Ogni singola partita di fasci di fieno immessa in commercio è corredata da una bolla di accompagnamento che precisa in particolare:

- il nome della denominazione d'origine «Foin de Crau» seguito dalla menzione «denominazione d'origine protetta»;
- il simbolo DOP dell'Unione europea;
- il numero di identificazione dell'operatore;
- il numero di bolla;
- l'anno e il numero del taglio.

L'etichettatura dei sacchetti comporta:

- il nome della denominazione d'origine «Foin de Crau» seguito dalla menzione «denominazione d'origine protetta»;
- il simbolo DOP dell'Unione europea.

Il nome della denominazione d'origine «Foin de Crau» seguito dalla dicitura «denominazione d'origine protetta» compare obbligatoriamente sui documenti di accompagnamento e sulle fatture.

4. Descrizione concisa della zona geografica

Il «Foin de Crau» è prodotto nella pianura della Crau (dipartimento delle Bouches-du-Rhône). La pianura della Crau è l'antico delta sassoso della Durance, circoscritta a nord dalle Alpilles, ad est dalle colline di Salon-de-Provence e dallo stagno di Berre e ad ovest dal Grande Rodano.

La zona geografica della denominazione d'origine «Foin de Crau» è definita da un perimetro all'interno dei seguenti comuni del dipartimento delle Bouches-du-Rhône, accettate parzialmente: Arles, Aureille, Eyguières, Fos-sur-Mer, Grans, Istres, Lamanon, Miramas, Mouriès, Saint-Martin de Crau, Salon de Provence.

5. Legame con la zona geografica

La regione della Crau è un triangolo di oltre 51 000 ettari, situato nel dipartimento delle Bouches du Rhône. Essa si stende fra Arles a nord-ovest, Lamanon a nord-est, Istres e Fos-sur-Mer a sud. Essa è circoscritta, a nord, dal «marais des Baux», la Costière de Malacarcia e le Alpilles, ad est dalle colline mioceniche di Salon-de-Provence, Grans, Miramas, Istres e Fos-sur-Mer e dalle zone umide della riva sinistra del Grande Rodano ad ovest. Essa è costituita da quello che un tempo era il letto della Durance (che ha carattere torrentizio) e si presenta come una pianura, coperta di sassi tondeggianti, di aspetto desertico.

I suoli sono rossi o bruni e sassosi su incrostamento, di profondità variabile da pochi centimetri ad un metro. Questi suoli sono composti da limo, argilla e prevalenza di sassi o ciottoli. Essi sono notevolmente decalcificati, leggermente alcalinizzati in superficie. Il brecciolino di Crau racchiude una falda la cui alimentazione è assicurata per lo più dall'irrigazione dei prati (fino ad un massimo del 70 %).

Il clima, di tipo mediterraneo, è caratterizzato da inverni miti, estati asciutte e calde, venti fortissimi e piogge praticamente inesistenti da aprile a ottobre. I venti sono dunque violenti, in particolare il maestrone. La durata del soleggiamento è eccezionale, il meccanismo di evaporazione è notevole.

La produzione di «Foin de Crau» è intimamente connessa alle pratiche dell'allevamento e dell'irrigazione. L'incremento dell'irrigazione a partire dal XVI secolo è all'origine della presenza di prati naturali e permanenti nella regione della Crau. Dal 1554 al 1559, Adam de Craponne costruì un canale che portava le acque della Durance a Salon, Eyguières e Istres. È stato necessario aspettare la creazione del lago artificiale di Serre-Ponçon e gli impianti idroelettrici della Durance a partire dal 1955 per regolare il modo di alimentazione di tutti i canali della Basse Durance e, in particolare, della Crau. Da quel momento la Crau beneficia di un approvvigionamento idrico regolare.

Nel 1890, Eugène RISLER, professore e direttore dell'*Institut National Agronomique* a Parigi, scriveva nella sua opera «Géologie agricole» (Paris, Berger-Levrault et Cie, libreria agricola): «le conseguenze della creazione di questi due canali (Craponne e Alpines) sono state significative. Essi hanno infatti consentito di ricavare quasi 20 000 ettari di terreno coltivabile. I terreni irrigati, formati da colmate successive, diventano prati rigogliosi la cui resa è pari a 10 000-11 000 kg di fieno secco per ettaro. Tali prati rendono tre tagli di fieno aromatico molto apprezzato in Provenza, oltre ad un ricaccio di cui si nutrono gli ovini durante l'inverno».

La gestione dell'acqua fa sì che da vari secoli gli agricoltori si raggruppino in strutture associative. L'irrigazione dei prati avviene per scorrimento mediante immersione dei prati per molte ore; l'acqua utilizzata proviene da un serbatoio gestito il più delle volte dai responsabili dei canali di irrigazione (i cosiddetti «eygadiers»).

La padronanza della tecnica di concimazione azotata è importante ai fini del mantenimento dell'equilibrio floristico dei prati della regione della Crau. Gli apporti di azoto sono limitati. Apporti eccessivi, infatti, rischiano di favorire lo sviluppo di talune graminacee a scapito dell'avena altissima.

Una volta tagliato, il fieno si secca naturalmente sul posto, al sole, per qualche giorno a seconda delle condizioni meteorologiche (soleggiamento, vento).

Il fieno viene quindi affastellato nei campi e, tranne in casi particolari di vendita «sul posto» (altrimenti detta «sul carretto»), è immagazzinato al riparo dalla luce il giorno stesso o il giorno dopo la falciatura per proteggerlo dalla pioggia e dall'umidità. Queste condizioni di immagazzinamento consentono altresì una buona fermentazione (maturazione) del fieno.

La pastorizia nella pianura della Crau è una pratica ancestrale eventualmente abbinata alla transumanza estiva nelle Alpi. Gli animali (ovini, bovini, equini) si nutrono di ricaccio dopo il terzo taglio del fieno. Il bestiame lascia i prati della Crau alla fine di febbraio. Nel caso in cui i foraggi dovessero scarseggiare, sfociando in una mancanza di erba nei «coussouls» della Crau o lungo i tratturi di transumanza o nei pascoli primaverili, il pascolo sui prati irrigati rappresenta l'unica soluzione per nutrire il bestiame. I produttori possono quindi sostituire il primo taglio di fieno con un pascolo. In caso di scarsità di foraggi negli alpeggi, le pecore scendono dalla transumanza all'inizio di settembre e la loro unica risorsa in foraggi in quest'epoca dell'anno è il pascolo sui prati della Crau in sostituzione del terzo taglio del fieno. Così, la produzione del «Foin de Crau» può avvenire in due o tre tagli di fieno associati ad uno o due pascoli a seconda del fabbisogno, senza alterare la qualità floristica del fieno, purché siano imposti intervalli temporali minimi fra i tagli ed il pascolo.

Il «Foin de Crau» si contraddistingue da altre varietà di fieno provenienti da altre zone geografiche per la specificità della composizione floristica. Esso è costituito mediamente da una ventina di specie floristiche foraggere spontanee (graminacee, leguminose, piante composte ed altre ancora) ed è caratterizzata in particolare dalla presenza sistematica di avena altissima (*Arrhenatherum elatius* P. Beauv. ex J. Presl & C. Presl), di gramigna perenne (*Dactylis glomerata* L.), di trifoglio violetto (*Trifolium pratense* L.) e di trifoglio rampicante (*Trifolium repens* L.). Si tratta di un tipo di fieno essiccato naturalmente al sole; esso è famoso per il suo odore gradevole che gli conferisce un'elevata appetibilità. Il «Foin de Crau» è un alimento di prima scelta per i cavalli da corsa e per le vacche, gli ovini e le capre da latte; esso è noto anche in quanto favorisce la produzione di un latte ricco in materie grasse.

Le qualità del «Foin de Crau» sono il risultato di numerosi fattori che interagiscono fra loro: ambiente naturale (clima, suolo) e fattori umani (irrigazione, tecniche di produzione, funzione delle greggi, modalità di raccolta e di conservazione). L'irrigazione con le acque della Durance ha permesso di coltivare in maniera ottimale la pianura della Crau. Questo approvvigionamento idrico è necessario durante la stagione secca, che va da aprile ad ottobre. L'irrigazione, praticata per scorrimento mediante sommersione, consente di apportare i fertilizzanti necessari ai prati, ricalcifica i terreni e colma i terreni sassosi grazie ai depositi di limo.

Il clima di tipo mediterraneo è spesso neutralizzato dal maestrale. Le piogge, quasi completamente assenti da aprile a ottobre, facilitano la fienagione e questo vento asciutto diminuisce la durata di essiccazione del fieno, il che limita l'alterazione degli elementi nutritivi del fieno grazie all'azione dei raggi ultravioletti.

Seguendo il ciclo dell'erba, le greggi lasciano i prati della pianura della Crau alla fine di febbraio in modo che l'erba possa crescere prima della prima falciatura. Questa attività di pascolo è benefica alla manutenzione dei prati.

L'equilibrio della flora specifica dei prati naturali e permanenti della regione di Crau è ottenuto e mantenuto grazie all'interazione dell'insieme di queste pratiche secolari di produzione: irrigazione, padronanza della fertilizzazione, associazione di falciatura e pascolo. La qualità del fieno è preservata dalle usanze di immagazzinaggio rapido del fieno al riparo dall'umidità fino alla sua commercializzazione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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