

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2016/C 359/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 „FOIN DE CRAU”**Nr UE: PDO-FR-02091 – 18.11.2015****ChNP (X) ChOG ()****1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Comité du Foin de Crau

Adres: 10 rue Léo Lelé
13310 Saint-Martin-de-Crau
FRANCE

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

Organizacja „Comité du Foin de Crau” składa się z producentów siana „Foin de Crau” i w związku z tym ma ona uzasadniony interes w złożeniu wniosku.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [dane kontaktowe właściwych organów i struktur kontroli, dane kontaktowe grupy, kontrole, związek]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Opis produktu

Zmieniono i uzupełniono opis produktu w celu dokładniejszego określenia specyfiki siana „Foin de Crau”:

- w punkcie tym umieszczono niezmienione właściwości składu roślinnego. Znajdowały się one wcześniej w punkcie „Metoda produkcji”; uściślono, że siano „Foin de Crau” pochodzi z naturalnych trwałych użytków zielonych składających się z około dwudziestu dziko rosnących gatunków roślin pastewnych,
- zgodnie z praktykami uściślono również, że chodzi o siano otrzymywane w wyniku suszenia na polu. Praktyka się nie zmieniała, ale uściślenie to pozwala wykluczyć ewentualne suszenie w stodole, które mogłoby doprowadzić do pominięcia specyfiki lokalnego klimatu,
- uściślono, że siano nie zostało w żaden sposób uszkodzone na skutek opadów deszczu. Pozwala to zagwarantować wysoką jakość siana,
- dodano, że źdźbła siana mogą być grubsze lub cieńsze. Źdźbła mogą bowiem być cieńsze w ramach poszczególnych ścierek. Podobnie charakter „nieulistniony” siana zależy od poszczególnych ścierek i jest związany z tym, że źdźbła mogą być grubsze lub cieńsze. Jeżeli podczas pierwszej ściarki źdźbła są grube i nieulistnione, podczas drugiej, a przede wszystkim podczas trzeciej ściarki źdźbła są bardziej ulistnione i cieńsze. Zaproponowano zatem usunięcie odniesienia do „nieulistnionego” charakteru siana. Zaproponowane nowe brzmienie pozwala uwzględnić właściwości każdej ściarki bez zmiany ogólnych, najistotniejszych właściwości siana „Foin de Crau”,
- usunięto odniesienie do tego, że siano „Foin de Crau” jest niezwykle bogate w sole mineralne i w energię, ponieważ nie wiąże się to z definicją odpowiednich wartości minimalnych. Ponadto, mimo że użytkownicy cenią wyjątkową apetyczność i strawność siana „Foin de Crau”, odniesienie do tych właściwości usunięto z tego punktu specyfikacji produktu ze względu na to, iż są one trudne do zmierzenia. O „apetycznym” charakterze siana związanym z jego wyjątkowo intensywnym zapachem wspomina się jednak w punkcie „Związek z obszarem geograficznym” w jednolitym dokumencie i w specyfikacji produktu,
- uściślono sposoby prezentacji w sprzedaży siana „Foin de Crau” (siano łączy się w wiązki) oraz rozszerzono je, dodając możliwość produkcji siana w workach o maksymalnej masie wynoszącej 10 kg. Rynek siana w workach stanowi odpowiedź na popyt ze strony wielkopowierzchniowych sklepów spożywczych i budowlano-dekoracyjnych, centrów ogrodniczych, sklepów zoologicznych oraz samoobsługowych sklepów rolniczych. Rozmiar worków może się różnić w zależności od popytu. Produkcja siana „Foin de Crau” poprzez umieszczanie wiązek w workach nie zmienia jego jakości ani właściwości, jeżeli pakowanie przeprowadza się ze szczególną starannością, zwracając uwagę na zachowanie specyficznych gatunków roślin siana „Foin de Crau”. Jakość siana zapewnia się również dzięki przestrzeganiu maksymalnego poziomu wilgotności wykorzystywanych wiązek wynoszącego 14 %, jak również minimalnego okresu wcześniejszego przechowywania wiązek wynoszącego co najmniej 60 dni od zakończenia zbiorów.

Obszar geograficzny

W następstwie indywidualnych wniosków złożonych przez producentów siana, do obszaru geograficznego siana „Foin de Crau” początkowo zatwierdzonego w 1997 r. włączono nowe części gmin, które należą już do obszaru geograficznego siana „Foin de Crau” (Grans, Istres, Lamanon oraz Salon-de-Provence). Zaproponowano przeprowadzenie tego włączenia po sprawdzeniu, czy należą do tych samych kryteriów geologicznych, glebowych, klimatycznych i roślinnych określenia obszaru geograficznego, co reszta obszaru objętego nazwą pochodzenia.

Ponadto:

- uściślono, że siano „Foin de Crau” produkuje się na równinie Crau, w departamencie Bouches-du-Rhône,
- uściślono, że pakowanie siana (co do zasady w przypadku wiązek, ponieważ łączenie w wiązki następuje podczas zbiorów, ale także w przypadku worków) następuje na obszarze geograficznym. Uzasadnienie pakowania siana w worki na obszarze geograficznym znajduje się w specyfikacji produktu i w jednolitym dokumencie,
- uściślono, że obszar geograficzny obejmuje gminy częściowo oraz wskazano, że służby krajowego instytutu ds. pochodzenia i jakości (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO) składają we właściwych urzędach gminnych dokument graficzny ustanawiający granice obszaru geograficznego. W odniesieniu do tych gmin z wyznaczonym obszarem można zapoznać się na stronie internetowej właściwego organu krajowego, zgodnie z wymogami dyrektywy INSPIRE,
- w całości tekstu tego punktu termin „użytek zielony” zastąpiono terminem „działka rolna”, który jest bardziej odpowiedni. Sprecyzowano sposób identyfikacji działek rolnych, na których zbierane jest siano „Foin de Crau”: identyfikację tę przeprowadza się na podstawie kryteriów ustanowionych przez krajowy komitet INAO dnia 23 kwietnia 1997 r.; z wykazem zidentyfikowanych działek rolnych oraz z kryteriami identyfikacji można się zapoznać u służb INAO oraz u zainteresowanej grupy.

Dowód pochodzenia

Ujednolicono punkt „Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego”; obejmuje on w szczególności obowiązki w zakresie deklaracji i prowadzenia rejestrów dotyczących identyfikowalności produktu i monitorowania warunków produkcji.

Ponadto w punkcie tym dodano i uzupełniono szereg postanowień dotyczących rejestrów i deklaracji umożliwiających zapewnienie identyfikowalności i kontroli zgodności produktów z wymogami specyfikacji.

Metoda produkcji

- Prowadzenie użytku zielonego: uściślono wykaz gatunków roślin, z których obowiązkowo i w większości składa się siano „Foin de Crau”. Dodano nazwy łacińskie opisujące te gatunki. Ponadto dodano również wykaz gatunków, których obecność wyklucza możliwość korzystania z nazwy pochodzenia, by wyjaśnić pojęcie „określonej równowagi roślinnej” użytków zielonych i zapewnić zgodność siana pochodzącego z tych użytków zielonych z właściwościami produktu objętego nazwą pochodzenia.
- Zakładanie użytku zielonego: aby zagwarantować „naturalny” charakter użytków zielonych, z których pochodzi siano „Foin de Crau”, uściślono, że możliwość korzystania z nazwy pochodzenia „Foin de Crau” można przyznać sianu pochodzącemu z niedawno założonych użytków zielonych, jedynie począwszy od piątego roku następującego po roku, w którym je założono.
- Nawadnianie: zniesiono obowiązek nawadniania użytków zielonych co 8–12 dni od marca do października przez kilka godzin w zależności od rozmieszczenia wież ciśnień. Nawadnianiem należy bowiem zarządzać w zależności od opadów deszczu, gdyż nie jest ono systematyczne. Ponadto producent nie może wybrać wież ciśnień, ponieważ są one przydzielone przez uprawniony związek zawodowy podmiotów zajmujących się nawadnianiem, od którego producent jest zależny. Ważną praktyką, którą należy zachować, aby produkować siano „Foin de Crau” wysokiej jakości, jest grawitacyjne nawadnianie zalewowe użytków zielonych, które można przeprowadzać od marca do października włącznie.
- Nawożenie: zaproponowano zmniejszenie dawek azotu mineralnego wprowadzanego do gleby z 60 jednostek na hektar do maksymalnie 40 jednostek. Doświadczenie zdobyte przez wiele lat produkcji produktu objętego nazwą pochodzenia pokazuje, że wprowadzenie do gleby 60 jednostek azotu mineralnego na hektar nie jest konieczne.
- Poleszczacze gleby: usunięto odniesienie do wybranych terminów i sposobów rozrzucania w taki sposób, by obornik nie występował w sianie, ponieważ przedmiotowych terminów i sposobów nie definiuje się w specyfikacji produktu, a zatem pozostają one poza kontrolą. Utrzymano jednak wymóg, by w sianie nie występowały ślady obornika. Uściślono ponadto warunki rozrzucania i kontroli stosowania nawozów organicznych pochodzenia rolniczego i nierolniczego. Uściślono, że „jedynymi dozwolonymi nawozami organicznymi są: kompost lub produkty pofermentacyjne, obornik, gnojowica i gnojówka (pochodzenia rolniczego), jak również nawozy organiczne pochodzenia nierolniczego typu osad ściekowe (lub produkty uboczne), zielone odpady”. Wskazano również, że: „każdemu rozrzuceniu nawozu organicznego pochodzenia nierolniczego powinna towarzyszyć kontrola analityczna każdej partii (samochodu ciężarowego, cysterny itd.) pod kątem obecności drobnoustrojów chorobotwórczych, metali ciężkich i związków organicznych określonych w przepisach. Rozrzucanie nawozów organicznych pochodzenia nierolniczego jest dozwolone na gruntach gospodarstwa, ale tylko pod warunkiem ich natychmiastowego przeorania oraz przestrzegania obowiązujących przepisów dotyczących szczególnych ograniczeń (dat, chronionych obszarów itd.) oraz ilości. Należy również przestrzegać okresu karencji po rozrzuceniu przed jakimkolwiek pokosem czy wypasem, wynoszącego co najmniej 8 tygodni”. Zasady te pozwalają zapobiec ryzyku zanieczyszczenia siana przez elementy zanieczyszczające.
- Zbiory i przechowywanie siana: zmieniono i uzupełniono zasadę: „zbiory obejmują trzy ścinki”.

Producenci mają możliwość zastąpienia corocznie jednej ścinki wypasem. Produkcja siana „Foin de Crau” i chów (przede wszystkim owiec) są bowiem ściśle powiązane. Hodowcy tradycyjnie przeprowadzają wypas tzw. „otawy” pod koniec lutego, po trzeciej ścinie, co jest korzystne dla utrzymywania użytków zielonych równiny Crau. W przypadku deficytu pastewnego w niektórych okresach roku (wiosna na równinie Crau i lato na pastwiskach alpejskich), jedyną możliwością zapewnienia zasobów paszowych stanowi jednak wypas stad na użytkach zielonych równiny Crau zastępujący pierwszą lub trzecią ścinę. Praktyka ta nie zmienia jakości roślinnej użytków zielonych, o ile przestrzega się minimalnych okresów między ścinkami a wypasem. Aby zapewnić wystarczający wzrost trawy i optymalny rozwój pożądaných gatunków roślin, nie doprowadzając przy tym do uzyskania stanu nadmiernej dojrzałości, który niekorzystnie wpływa na apetyczność i wartości pastewne siana, uściślono ponadto, że pierwszą ścinę przeprowadza się co najmniej 60 dni po wypasie na otawie oraz że okres między dwoma ścinkami wynosi od 40 do 60 dni.

Zaproponowano również, by usunąć daty graniczne przeprowadzania poszczególnych ścin, które początkowo określono na 31 maja, 25 lipca i 30 września, o ile nie są one objęte odstępstwem. Jakość siana zależy bowiem przede wszystkim od dojrzałości trawy. Ta z kolei jest uwarunkowana długością okresu wzrostu. Jest więc ważne, by przestrzegać ustalonych okresów między każdą ściną oraz między ściną a wypasem (wypasami). Jeżeli chodzi o suszenie skoszonej trawy, uściślono, że zgodnie z dawnymi lokalnymi praktykami, przeprowadza się je na polu. Wyklucza się zatem suszenie w stodole. Naturalnemu suszeniu sprzyjają warunki klimatyczne środowiska naturalnego (nasłonecznienie i wiatr).

Usunięto postanowienie, w którym wskazuje się, że siano nie może pozostawać na polu powyżej pięciu dni w przypadku pierwszej i trzeciej ścińki oraz powyżej trzech dni w przypadku drugiej ścińki, ponieważ okresy te są zbyt dowolne. W rzeczywistości optymalny czas trwania suszenia siana na polu w dużym stopniu zależy od warunków klimatycznych. W zarządzaniu tym czasem wykorzystywane są zatem przede wszystkim umiejętności producentów.

Aby uniknąć wszelkich wątpliwości, uściślono, że po suszeniu na polu, siano łączy się w wiązki. Wprowadzono postanowienia dotyczące łączenia w wiązki: aby zapewnić właściwą identyfikację produktu, łączenie w wiązki odbywa się za pomocą dwukolorowego sznurka składającego się z białej i czerwonej splotki; ponadto, w celu zachowania jakości siana, musi ono zostać załadowane tego samego dnia, aby zapobiec jakimkolwiek zawilgoceciu od gleby podczas nocy, z wyjątkiem przypadku silnego mistrału (suchego i silnego północnego/północno-zachodniego wiatru), podczas którego wiązki mogą zostać na polu przez jedną noc.

Aby uniknąć wszelkich wątpliwości odnośnie do warunków przechowywania, następujący wymóg: „siano przechowuje się w składzie oraz należy je odizolować od podłogi oraz od ścianek składu” otrzymuje brzmienie: „siano przechowuje się w składzie, starając się unikać jakiegokolwiek kontaktu z wilgotną podłogą lub z wilgotnymi ścianami”, ponieważ podłoga oraz ściany składu niekoniecznie są zbudowane z materiałów izolacyjnych. Wymóg ten uzupełniono ponadto, uściślając, że nie obejmuje on tzw. sprzedaży „na polu” lub „z wozu”, co odpowiada bardzo szybkiej sprzedaży siana po połączeniu w wiązki na polu.

Wydajność produkcji

wprowadzono maksymalną wydajność produkcji siana wynoszącą 11 ton na hektar użytku zielonego przyczyniającą się do utrzymania zaobserwowanych poziomów wydajności, aby zagwarantować wysoką jakość produktu, ale także aby ułatwić kontrole identyfikowalności i objętości. Wydajność ta jest bowiem jedną z cech charakterystycznych siana „Foin de Crau”, biorąc pod uwagę, że wydajność zaobserwowana na użytkach zielonych o innym pochodzeniu geograficznym jest co do zasady wyższa. Ograniczenie wydajności pozwala ponadto na zapewnienie przestrzegania dawek azotu wprowadzanych do gleby, ze względu na fakt, że ich nadmiar mógłby zmienić cechy składu roślinnego siana. Uściślono również, że wydajność tę oblicza się na podstawie całości zidentyfikowanych działek rolnych należących do gospodarstwa produkującego siano, które ma zostać objęte nazwą pochodzenia.

Pakowanie siana: jak wskazano powyżej odnośnie do zmiany opisu produktu oraz sposobów jego prezentacji w sprzedaży, istnieje możliwość sprzedawania w workach siana objętego nazwą pochodzenia „Foin de Crau”. Aby upewnić się co do jakości siana wprowadzanego w ten sposób do obrotu, zdefiniowano szczególne warunki umieszczania w workach w celu zagwarantowania stabilności zapakowanego w ten sposób produktu oraz uniknięcia wszelkiego ryzyka zepsucia lub fermentacji; siano umieszczane w workach musi być wystarczająco suche, a jego proces dojrzewania musi być zakończony. Poziom wilgotności wykorzystywanego siana musi zatem wynosić maksymalnie 14 %, a minimalny okres przechowywania po zakończeniu zbiorów – co najmniej 60 dni. Ponadto, aby zagwarantować przestrzeganie wymaganych właściwości produktu wraz upływem czasu, uściślono, że „worki przechowuje się w miejscu bez dostępu wilgoci i światła słonecznego. Worków siana nie można wprowadzać do obrotu pod ChNP »Foin de Crau«, jeżeli ich okres przechowywania przekracza 6 miesięcy, począwszy od dnia umieszczenia w worku”. Dodatkowo, aby zagwarantować identyfikowalność produktu aż do etapu konsumenta końcowego, zaproponowano, by worki były zamykane „za pomocą nienaruszalnego systemu, który uniemożliwia ich powtórne zamknięcie po otwarciu”.

Ponadto siano „Foin de Crau” umieszczane jest w workach na obszarze geograficznym nazwy pochodzenia przez przedsiębiorców należących do branży. Obowiązek ten ma dwa cele: utrzymanie jakości oraz gwarancja pochodzenia geograficznego ChNP „Foin de Crau”. Odnośnie do jakości, chodzi o zachowanie właściwości produktu, w szczególności w zakresie jego składu roślinnego. Umieszczanie w workach, które wymaga manipulacji (takich jak usunięcie sznura otaczającego wiązkę, który służy do jej identyfikacji, obluźowanie wiązki), stwarza bowiem ryzyko eliminacji niektórych gatunków (najłżejsze gatunki, takie jak koniczyny, mogą zamienić się w pył i zostać wyeliminowane, kiedy wiązka zostanie rozwiązana i ulegnie wywianiu) oraz zmiany właściwości źdźbeł, z których składa się siano (za dużą zawartość pyłów). Podczas sprawdzania końcowej zgodności produktu, w szczególności w zakresie obecności charakterystycznych gatunków roślin, wykorzystuje się umiejętności przedsiębiorców należących do branży. Jeżeli chodzi o zagwarantowanie pochodzenia geograficznego produktu, warunek ten ogranicza ryzyko zastąpienia lub pomieszania produktu z sianem o innym pochodzeniu geograficznym, które mogłoby wzrosnąć w efekcie manipulacji koniecznych podczas umieszczania w workach.

Etykietowanie

Szczegółowe wymagania w zakresie etykietowania dotyczące nazwy dostosowano do przepisów rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 oraz uściślono, dodając nowy sposób prezentacji w sprzedaży siana „Foin de Crau” w workach. W ramach obowiązkowych elementów etykietowania produktu objętego nazwą pochodzenia „Foin de Crau” znajduje się stosowanie symbolu ChNP Unii Europejskiej, a także napisu „appellation d'origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia).

Pozostałe

- Ze względu na zmiany w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych punkt „Wymogi krajowe” przedstawiono w formie tabeli zawierającej podstawowe punkty kontroli, odnoszące się do nich wartości referencyjne i metodę oceny.
- Punkty „odniesienia do struktur kontroli” i „właściwy organ państwa członkowskiego” oraz dane kontaktowe grupy: zaktualizowano nazwę i dane kontaktowe oficjalnych struktur kontroli oraz dane kontaktowe grupy.

- Dowód pochodzenia: elementy związane z historią nazwy usunięto z tego punktu oraz przeniesiono częściowo do punktu „Związek z obszarem geograficznym”.
- Związek z obszarem geograficznym: nie zmieniając kwestii kluczowych, wyjaśniono ściśle powiązanie między produkcją siana „Foin de Crau” a chowem, stwierdzając, że produkcja może mieć miejsce przy wykorzystaniu dwóch lub trzech ściniek w powiązaniu z jednym lub z dwoma wypasami w zależności od potrzeb, bez zmiany jakości ani właściwości siana „Foin de Crau”.

JEDNOLITY DOKUMENT

„FOIN DE CRAU”

Nr UE: PDO-FR-02091 – 18.11.2015

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Foin de Crau”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 2.9. Siano

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

Siano „Foin de Crau” pochodzi z naturalnych trwałych użytków zielonych składających się z około dwudziestu dziko rosnących gatunków roślin pastewnych (traw, roślin strączkowych, złożonych, i innych). Składa się ono głównie z rajgrasu wyniosłego (*Arrhenatherum elatius* P. Beauv. ex J. Presl & C. Presl), kupkówki pospolitej (*Dactylis glomerata* L.), koniczyny łąkowej (*Trifolium pratense* L.) i z koniczyny białej (*Trifolium repens* L.).

Siano „Foin de Crau” suszy się na polu, na słońcu. Nie zostało ono w żaden sposób uszkodzone na skutek opadów deszczu. Charakterystyczny wygląd siana wiąże się z tym, że źdźbła zielonej barwy są grubsze lub cieńsze oraz z tym, że jego bardzo intensywny zapach obejmuje nuty roślinne.

Siano „Foin de Crau” sprzedaje się w wiązkach lub w workach (o masie maksymalnej wynoszącej 10 kg).

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

—

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

Wszystkie czynności od produkcji siana do jego suszenia odbywają się na określonym obszarze geograficznym.

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

Zgodnie ze zwyczajami po ścinie i suszeniu na słońcu na polu siano łączy się w wiązki za pomocą białoczerwonego sznurka służącego do identyfikacji siana „Foin de Crau”.

Siano przeznaczone do umieszczenia w workach pochodzi z wiązek, których maksymalny poziom wilgotności ustalono na 14 % i którego okres przechowywania wynosi co najmniej 60 dni od zakończenia zbiorów.

Worki są zamykane za pomocą nienaruszalnego systemu, który uniemożliwia ich powtórne zamknięcie po otwarciu.

Worki przechowuje się w miejscu bez dostępu wilgoci i światła słonecznego. Worków siana nie można wprowadzać do obrotu pod ChNP „Foin de Crau”, jeżeli ich okres przechowywania przekracza 6 miesięcy, począwszy od dnia umieszczenia w worku.

Pakowanie wiązek do worków przeprowadza się na obszarze geograficznym. Obowiązek ten uzasadniony jest celem utrzymania jakości oraz pochodzenia geograficznego ChNP „Foin de Crau”: zachowania właściwości produktu, a w szczególności zachowania gatunków roślin zdefiniowanych w pkt 3.2. Umieszczanie w workach wymaga bowiem manipulacji, które stwarzają ryzyko eliminacji niektórych gatunków (najlepsze gatunki takie jak koniczyny mogą zamienić się w pył i zostać wyeliminowane, kiedy wiązka zostanie rozwiązana i ulegnie wywianiu), oraz zmiany właściwości źdźbeł, z których składa się siano (za dużą zawartość pyłów). Chodzi również o sprawdzenie poziomu wilgotności siana umieszczonego w workach, jak również minimalnego okresu przechowywania siana po zakończeniu zbiorów, czyli warunków koniecznych do zapewnienia dojrzałości siana, a więc zagwarantowania optymalnych warunków przechowywania produktu.

Podczas sprawdzania końcowej zgodności produktu, w szczególności w zakresie gatunków roślin, wykorzystywane są umiejętności przedsiębiorców należących do branży, którzy posiadają szczegółową wiedzę na temat właściwości i specyfiki produktu.

Jeżeli chodzi o zagwarantowanie pochodzenia geograficznego produktu, warunek ten maksymalnie ogranicza ryzyko zastąpienia lub pomieszczenia produktu z sianem o innym pochodzeniu geograficznym, które mogłoby wzrosnąć w efekcie manipulacji koniecznych podczas umieszczania w workach (takich jak usunięcie sznura otaczającego wiązkę, który służy do jej identyfikacji, obluźnianie wiązki).

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

Wiązki siana „Foin de Crau” posiadają dwukolorowy, czerwono-biały sznurek.

Każdej wprowadzanej do obrotu partii wiązek siana towarzyszy specyfikacja towarzysząca zawierająca w szczególności:

- nazwę pochodzenia „Foin de Crau”, po której następuje określenie „appellation d'origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia),
- symbol ChNP Unii Europejskiej,
- numer identyfikacyjny przedsiębiorcy,
- numer dokumentu,
- rok i numer ścinki.

Etykietowanie worków obejmuje:

- nazwę pochodzenia „Foin de Crau”, po której następuje określenie „appellation d'origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia),
- symbol ChNP Unii Europejskiej.

Nazwę pochodzenia „Foin de Crau”, po której następuje określenie „appellation d'origine protégée” (chroniona nazwa pochodzenia) umieszcza się obowiązkowo na dokumentach towarzyszących i na fakturach.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Siano „Foin de Crau” produkuje się na równinie Crau (w departamencie Bouches-du-Rhône). Równina Crau jest położona na terenie dawnej kamienistej delty rzeki Durance, której północną granicę stanowią wzgórza Alpilles, wschodnią – wzgórze Salon-de-Provence i jezioro Berre, a zachodnią – Wielki Rodan.

Obszar geograficzny nazwy pochodzenia „Foin de Crau” definiuje się jako obszar w następujących częściowo uwzględnionych gminach należących do departamentu Bouches-du-Rhône: Arles, Aureille, Eyguières, Fos-sur-Mer, Grans, Istres, Lamanon, Miramas, Mouriès, Saint-Martin de Crau, Salon de Provence.

5. Związek z obszarem geograficznym

Region Crau, położony w departamencie Bouches-du-Rhône, ma kształt trójkąta o powierzchni ponad 51 000 hektarów. Rozciąga się między Arles na północnym zachodzie, Lamanon na północnym wschodzie oraz Istres i Fos-sur-Mer na południu. Jego północną granicę stanowią mokradła *marais des Baux* i teren *costière de Malacarcia* oraz wzgórze Alpilles, wschodnią – miocenijskie wzgórze Salon-de-Provence, Grans, Miramas, Istres i Fos-sur-Mer, a zachodnią – mokradła lewego brzegu Wielkiego Rodanu. Ukształtowany przez dawne koryto rwącej rzeki Durance, region ten jest równiną pokrytą wygładzonymi kamieniami, o pustynnym wyglądzie.

Występują tam gleby czerwone lub kamieniste gleby brunatne na zasklepieniu położonym na głębokości od kilku centymetrów do metra. Gleby te składają się z mułów, glin i w dużej części z kamieni lub otoczków. Są one wyraźnie odwapnione oraz lekko zalkalizowane na powierzchni. Żwir z równiny Crau utrzymuje wody gruntowe zasilane w dużej mierze (w 70 %) dzięki nawadnianiu użytków zielonych.

Klimat typu śródziemnomorskiego charakteryzuje się łagodnymi zimami, ciepłymi i suchymi latami, gwałtownymi wiatrami oraz bliskimi zera opadami deszczu od kwietnia do października. Wiatry są gwałtowne, w szczególności mistral. Czas nasłonecznienia jest dość nietypowy. Mechanizm odparowywania jest bardzo ważny.

Produkcja siana „Foin de Crau” jest ściśle związana z praktykami związanymi z chowem i nawadnianiem. Rozwój nawadniania, który rozpoczął się w XVI wieku, przyczynił się do powstania naturalnych trwałych użytków zielonych na równinie Crau. W latach 1554–1559 Adam de Craonne zbudował kanał, który doprowadzał wodę z rzeki Durance do gmin Salon, Eyguières i Istres. Dopiero powstanie zbiornika zaporowego Serre-Ponçon oraz przeprowadzenie zagospodarowania hydroelektrycznego rzeki Durance, które rozpoczęło się w styczniu 1955 r., pozwoliło na uregulowanie sposobu zasilania wszystkich kanałów dolnej Durance, a w szczególności tych położonych na równinie Crau. Od tego czasu równina Crau jest regularnie zaopatrywana w wodę.

W 1890 r. Eugène RISLER, profesor i dyrektor paryskiego Institut National Agronomique napisał w swoim dziele „Géologie agricole” (Paryż, Berger-Levrault et Cie, librairie agricole): „skutki zbudowania tych dwóch kanałów (Craonne i Alpines) były znaczące. Dzięki nim tereny uprawne zyskały ponad 20 000 ha. Na nawodnionych terenach, ukształtowanych dzięki kolejnym procesom uszczelniania, znajdują się wspaniałe użytki zielone, które bez trudu przynoszą 10 000–11 000 kg siana na hektar. Te użytki zielone zapewniają 3 ścinki aromatycznego siana, niezwykle cenione w Prowansji, oraz otawę, na której zimą odbywa się wypas owiec”.

Od wielu wieków rolnicy jednoczą się w strukturach stowarzyszeniowych zajmujących się zarządzaniem wodą. Nawadnianie użytków zielonych przeprowadza się metodą grawitacyjną, zalewając je na kilka godzin w zależności od możliwości danej wieży ciśnień, która najczęściej znajduje się pod nadzorem służb wodnych („eygadiers”).

Znajomość techniki nawożenia azotem jest ważna dla zachowania równowagi roślinnej użytków zielonych równiny Crau. Dawki azotu wprowadzanego do gleby są ograniczone. Zbyt wysokie dawki mogą bowiem sprzyjać rozwojowi niektórych traw kosztem rajgrasu wyniosłego.

Po ścięciu siano schnie naturalnie przez kilka godzin na polu, na słońcu, w zależności od warunków meteorologicznych (nasłonecznienia i wiatru).

Siano łączy się następnie w wiązki na polu i, z wyjątkiem szczególnego przypadku sprzedaży „na polu” (lub tzw. „sprzedaży z wozu”), w dniu zbiorów albo dzień po ich zakończeniu przenosi się je w zadane miejsce, aby chronić je przed deszczem i wilgocią. Te warunki przechowywania pozwalają na prawidłową fermentację (prawidłowe dojrzewanie) siana.

Pasterstwo na równinie Crau stanowi dawną praktykę, która w stosownych przypadkach łączy się z letnim przepędem okresowym w Alpach. Zwierzęta (owce, bydło, konie) zapewniają wypas otawy po zakończeniu trzeciej ścińki siana. Opuszczają one użytki zielone równiny Crau pod koniec lutego. W przypadku deficytu pastewnego powodującego brak użytków zielonych na suchych obszarach *coussouls de Crau*, terenów wypasu oraz traw wiosennych, wypas nawadnianych użytków zielonych stanowi jedyną możliwość wyżywienia stada. Producenci mogą zatem zastąpić pierwszą ścinkę siana wypasem. W przypadku deficytu pastewnego na pastwiskach alpejskich owce macioriki kończą przepęd okresowy na początku września i jeżeli chodzi o zasoby paszowe, w tym okresie roku jedynym rozwiązaniem jest wypas na użytkach zielonych równiny Crau zastępujący trzecią ścinkę siana. Produkcja siana „Foin de Crau” może odbywać się poprzez przeprowadzenie dwóch lub trzech ścińek w powiązaniu z jednym lub z dwoma wypasami w zależności od potrzeb, bez zmiany jakości roślinnej siana, o ile nałożony jest obowiązek przestrzegania minimalnych okresów między ścinkami a wypasem.

Siano „Foin de Crau” wyróżnia się spośród siana o innym pochodzeniu geograficznym specyficznym składem roślinnym. Składa się ono średnio z około dwudziestu dziko rosnących gatunków roślin pastewnych (traw, roślin strączkowych, złożonych, i innych) oraz charakteryzuje się przede wszystkim systematyczną obecnością rajgrasu wyniosłego (*Arrhenatherum elatius* P. Beauv. ex J. Presl & C. Presl), kupkówki pospolitej (*Dactylis glomerata* L.), koniczyny łąkowej (*Trifolium pratense* L.) i koniczyny białej (*Trifolium repens* L.). Jest to siano suszone w sposób naturalny na słońcu. Słynie z przyjemnego zapachu, który nadaje mu duże walory smakowe. Siano „Foin de Crau” stanowi wyborną paszę przeznaczoną dla koni wyścigowych, krów, owiec maciorek i kóz mlecznych; jest znane z tego, że sprzyja produkcji mleka bogatego w tłuszcz.

Właściwości siana „Foin de Crau” są wynikiem wielu czynników obejmujących między innymi: środowisko naturalne (klimat, glebę) oraz czynniki ludzkie (nawadnianie, techniki produkcji, rolę stad, warunki zbiorów i przechowywania). Nawadnianie w wykorzystaniem wód rzeki Durance pozwoliło na najardziej optymalną uprawę równiny Crau. To zaopatrzenie w wodę jest niezbędne w okresie suchym, który ma miejsce od kwietnia do października. Wspomniane nawadnianie, przeprowadzane metodą grawitacyjną poprzez zalanie użytków zielonych, pozwala na wprowadzenie do gleby produktów nawozowych niezbędnych dla użytków zielonych, ponowne uwapnienie gleb oraz namulenie gleb kamienistych dzięki złożom mułów.

W klimacie typu śródziemnomorskiego często występuje mistral. Fakt, że od kwietnia do października opady deszczu są bliskie zera, ułatwia sianokosy, a wysuszający wiatr skraca długość suszenia siana, co ogranicza degradację składników odżywczych siana spowodowaną promieniowaniem ultrafioletowym.

Zgodnie z cyklem wzrostu traw, stada opuszczają użytki zielone równiny Crau pod koniec lutego, aby umożliwić wzrost trawy przed pierwszą ścinką. Wypas ten jest korzystny dla utrzymywania użytków zielonych równiny Crau.

Równowagę specyficznej roślinności naturalnych i trwałych użytków zielonych równiny Crau otrzymuje się i utrzymuje dzięki współdziałaniu wszystkich następujących wielowiekowych praktyk produkcji: nawadniania, znajomości techniki nawożenia, powiązania pokosu z wypasem. Jakość siana utrzymywana jest dzięki praktykom opartym na szybkim umieszczaniu siana w miejscu bez dostępu wilgoci aż do wprowadzenia go do obrotu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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