C/2026/193

5.1.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/193)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Haricot tarbais“

Референтен номер на ЕС: PGI-FR-0080-AM01 — 10.10.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Haricot tarbais“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Министерство на земеделието и продоволствената независимост

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Заявлението за изменение на ЗГУ „Haricot Tarbais“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. „изменение на равнището на Съюза“; а именно не:

а) включва промяна на наименованието на защитеното наименование за произход/защитеното географско указание;

б) съществува риск то да обезсили връзката с географския район;

в) води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи считат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Наименование на продукта

Описание

Заличава се начинът на представяне.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Описание на продукта

Описание

Ботаническо описание на сорта

Уточнява се описанието на сорта. Заличават се описателната дума „късен“ и размерът/формата на листенцата. Добавят се видът (*Phaesolus vulgaris*) и типът фасул (увивен фасул).

Описание на пресния продукт

Добавя се минимален праг от три зърна на шушулка за най-малко 90 % от всяка партида.

Диапазонът на дължината (15—20 cm) се заменя с минимална дължина (10 cm).

Добавя се думата „бледо“, за да се опише зеленият цвят.

Заличава се описанието на изискванията за външен вид, качество, съхранение и търговско представяне.

Описание на изсушения продукт

Изменя се цветът на зърното от чисто бял матов на „бял до кремав“.

Описанието на формата като „почти бъбрекообразна/плоска“ се измяна на „бъбрекообразна“ (с формата на бъбрек).

Заличава се описанието на хилума.

Размерът от 2 cm се заменя с минимална дължина от 1,5 cm за най-малко 90 % от зърната във всяка партида.

Заличава се максималното съдържание на влага от 17 %, тъй като това е регулаторен въпрос.

Добавя се описание относно текстурата на тънката кожица.

Добавя се описание относно изискванията за външен вид, качество и търговско представяне. По-конкретно спаружените или счупените зърна не трябва да представляват повече от 6 % от теглото на съдържанието в дадена опаковка.

Предлагане за продажба: определят се правила за опаковането.

— Пресен продукт: ненарушима, но пропускаща въздух опаковка, за да се предотврати ферментация.

— Изсушен продукт: херметична и ненарушима опаковка; забранява се използването на мрежи.

— Дълбоко замразен продукт: херметична и ненарушима опаковка.

С оглед на европейските правни разпоредби, които засягат информацията относно използването на ЗГУ в наименованието на хранителен продукт, съдържащ такъв продукт със ЗГУ като съставка, се заличават подробностите относно търговското представяне на преминалия термична обработка фасул и описанието на процесите на съхранение на преминалия термична обработка фасул.

Описанието на процеса на дълбоко замразяване се премества в раздела относно метода на производство.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Описание на географския район

Описание

Географският район не се изменя. Списъкът на общините, съседните кантони и окръзи, посочени в действащата продуктова спецификация, е приведен в съответствие със списъка на Националния институт за статистика и икономически изследвания (INSEE) във версията от 2025 г. на Официалния географски кодекс.

Изброяват се етапите, които се осъществяват в географския район. В раздела относно географския район се добавя допълнителен етап: размножаване на семена. Целта е семената да бъдат произвеждани в климатични условия, подобни на тези в района, което ще позволи на зърната да се адаптират по-ефективно към околната среда.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Доказателство за произход на продукта от определения географски район

Описание

Проследимостта е преразгледана и приведена в съответствие с разпоредбите, определени в изискванията за производство в продуктовата спецификация и измененията към нея.

Съответно се пояснява жизненият цикъл.

Добавят се следните декларации: декларация за идентификация, декларация за намерение да не се произвежда или за неактивност и годишна декларация за заявени количества.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Метод на производство

Описание

Метод на отглеждане на културата

Подбор на парцелите

Поради причини, свързани с климата, се установява максимална надморска височина от 700 m.

Посочва се честотата на анализа при измерването на нивата на глина, общо съдържание на седиментни частици, органични вещества и pH.

Подбор на сортовете:

уточнява се, че семената са вписани в официалните списъци на френските или европейските видове и сортове и че отговарят на условията за производство на ЗГУ „Haricot Tarbais“ — от подбора на парцела до съхранението преди пускането на пазара.

Сеитба

Датите за сеитба се заменят с оптимални температурни условия за поникване.

Максималната гъстота се изменя на 35 000 растения/ha след поникване независимо от вида опора, като се определя минимално разстояние между растенията, за да се гарантира наличието на достатъчно светлина и добро развитие.

Опора: периодът за поставяне на опори се удължава от един месец на 45 дни в съответствие с удължаването на периода на сеитба и с цел да се ограничи уплътняването на почвата през дъждовните периоди.

Наторяване: добавките с нитрати се увеличават от 20 на 40 допълнителни единици, в зависимост от вида опора. Добавя се изискване за разделно прилагане на добавките. Заличават се препоръчителните прагове за минералите, свързани с почвения баланс и нуждите на растенията.

Фитосанитарна защита: въвежда се сеитбооборот. Заличава се разпоредбата относно употребата на продуктите от списъка, изготвен съвместно с Регионалната служба за растителна защита (SRPV), тъй като това е регулаторен въпрос.

Напояване: управлението на напояването включва задължението да се ограничи количеството използвана вода и напояването да се осъществява на отделни дози.

Събиране на реколтата: за сушения фасул се разрешава механично събиране на реколтата. Заличава се формулировката за оценяване на зрелостта по цвета. Вече е уточнено, че всяка партида се одобрява в съответствие с характеристиките, определени в параграф 2.

Складиране и сушене

Условията за съхранение на фасула вече са посочени по-ясно: не се разрешава съхранение на земята; съхранението трябва да се извършва под навес или в покрити постройки. Сушенето може да се извършва ръчно или с механични средства. Определен е методът за механично сушене: посочени са използваният източник на енергия и съдържанието на влага.

Заличават се подробностите относно методите за вършитба (с пръчки или механични средства), заедно с позоваването на възможността за сушене.

Сортиране (и по желание сушене)

Добавя се възможност за сушене (ръчно или с механични средства). Поради това заглавието на този раздел се изменя на „Сортиране (и по желание сушене)“.

Добавя се стойността на температурата при механично сушене. Трябва да се използва източник на енергия, различен от нефтено гориво, и да се осигури термостат, така че температурата по време на сушене да достига до максимум 30 °C.

Добавя се изискване всяка партида да бъде одобрена в съответствие с физическите характеристики, определени в параграф 2.2.

Следните регулаторни разпоредби се заличават: „Халетата за обработка трябва да бъдат одобрени от сертифициращия орган. Те трябва да отговарят на действащите законови изисквания. Всяка партида представлява реколтата на един производител от един парцел“.

Третиране срещу зърнояди

Заличава се следната разпоредба: „в хале за обработка, одобрено от сертифициращия орган“.

Добавя се нов метод за унищожаване на зърноядите: аноксия.

Актуализира се описанието на термичната обработка с цел ефективно унищожаване на зърноядите (температура, продължителност и др.).

Опаковане

Добавя се нова рубрика, в която се посочва начинът, по който продуктът се предлага за продажба.

Дълбоко замразяване

Добавя се описание, в което се излагат правилата за тази практика: продължителност, температура по време на различните етапи на рехидратиране, отцеждане, метод на индивидуално бързо замразяване (ИБЗ), съхранение и др.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Елементи, обосноваващи връзката с географския район

Описание

Добавя се изречение, с което се въвежда връзката. „Връзката с географския район се основава на репутацията и специфичните характеристики на „Haricot Tarbais“, като тънкостта на кожицата и цвета на зърната, които са резултат от природни и човешки фактори, присъщи на географския район“.

Природни фактори

Заличават се дублиращите се текстове.

Заличава се таблицата, в която са посочени целевите стойности, свързани с критериите за почвата, но се запазва описанието на почвата.

Заличава се описанието на напояването, за да се постигне съгласуваност с изменението в метода на производство (управление на практиката).

Човешки фактори

Заличават се предишните райони, производствени обеми и маржове, както и списък с кантоните.

Припомня се спецификата на продукта:

— бял до кремав цвят на зърната,

— бъбрековидна форма,

— текстура с тънка кожица.

Причинно-следствена връзка

Обяснява се по-подробно връзката между спецификата на продукта и климата и почвата.

Заличава се следното: остарели данни относно пускането на пазара и каналите за износ, сравнително изследване с други сортове фасул и органолептичната характеристика за разтапяща се консистенция след термична обработка.

☑ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Haricot tarbais“

Референтен номер на ЕС: PGI-FR-0080-AM01 — 10.10.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Haricot tarbais“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Франция

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

2005 99 — Други

0713 33 — Фасул, обикновен (*Phaseolus vulgaris*)

0708 20 — Фасул (*Vigna* spp., *Phaseolus* spp.)

2004 90 — Други зеленчуци и смеси от зеленчуци

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Haricot Tarbais“ е бял фасул, добит от увивен фасул от вида *Phaesolus Vulgaris*. Той може да се продава:

— пресен, в шушулката, като най-малко 90 % от партидата са шушулки с дължина поне 10 cm, съдържащи най-малко три зърна, с жълтеникавобледозелена окраска, понякога леко прошарен с виолетово при узряване, и с напречно сечение при разрязване, което е с плоска до елипсовидна форма и набраздено с твърди влакна;

— сушен, като най-малко 90 % от зърната в партидата са с размер поне 1,5 cm, с бял до кремав цвят, с бъбрековидна форма и с минимално съдържание на влага 12 %.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

—

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

„Haricot Tarbais“ се размножава, отглежда, събира, суши и сортира в географския район.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Пресният „Haricot Tarbais“ се предлага на пазара в запечатана опаковка, чиято цялост не може да бъде нарушена и която позволява проветряване на продукта с цел избягване на проблеми с ферментацията.

Преди продажбата на крайния потребител сушеният „Haricot Tarbais“ се пуска на пазара в херметично запечатана опаковка, чиято цялост не може да бъде нарушена. Опаковането в мрежи е забранено.

Дълбоко замразеният „Haricot Tarbais“ се опакова в херметично запечатана опаковка, чиято цялост не може да бъде нарушена.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4.7. *Кратко определение на географския район*

„Haricot Tarbais“ се размножава, отглежда, събира, суши и сортира в географския район на ЗГУ, който обхваща територията на следните общини, съгласно Официалния географски кодекс за 2025 г.

— Департамент Haute-Garonne (40 общини):

Ausson, Balesta, Blajan, Bordes-de-Rivière, Boudrac, Boulogne-sur-Gesse, Cardeilhac, Castéra-Vignoles, Cazaril-Tambourès, Charlas, Ciadoux, Clarac, Cuguron, (Le) Cuing, Escanecrabe, Franquevielle, Gensac-de-Boulogne, Larroque, Lécussan, Lespugue, Loudet, Mondilhan, Montgaillard-sur-Save, Montmaurin, Montréjeau, Nénigan, Nizan-Gesse, Péguilhan, Ponlat-Taillebourg, Saint-Ferréol-de-Comminges, Saint-Lary-Boujean, Saint-Loup-en-Comminges, Saint-Pé-Delbosc, Saint-Plancard, Saman, Sarrecave, Sarremezan, Sédeilhac, (Les) Tourreilles и Villeneuve-Lécussan.

— Департамент Gers (116 общини):

Arblade-le-Bas, Armentieux, Arrouède, Aujan-Mournède, Aurensan, Aussos, Aux-Aussat, Barcelonne-du-Gers, Barcugnan, Bazugues, Beaumarchés, Beccas, Bellegarde, Belloc-Saint-Clamens, Berdoues, Bernède, Betplan, Bézues-Bajon, Blousson-Sérian, Cahuzac-sur-Adour, Cap-d'Astarac, Castex, Caumont, Cazaux-Villecomtal, Chélan, Clermont-Pouyguillès, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Cuélas, Duffort, Esclassan-Labastide, Estampes, Galiax, Gée-Rivière, Goux, Haget, Idrac-Respaillès, Izotges, Jû-Belloc, Juillac, Laas, Labarthète, Labéjan, Ladevèze-Rivière, Ladevèze-Ville, Lagarde-Hachan, Laguian-Mazous, Lalanne-Arqué, Lamazère, Lannux, Lasserrade, Laveraët, Lelin-Lapujolle, Loubersan, Lourties-Monbrun, Malabat, Manas-Bastanous, Manent-Montané, Marciac, Marseillan, Masseube, Maulichères, Maumusson-Laguian, Miélan, Miramont-d'Astarac, Mirande, Moncassin, Monlaur-Bernet, Monlezun, Monpardiac, Mont-d'Astarac, Mont-de-Marrast, Montaut, Montégut-Arros, Monties, Pallanne, Panassac, Plaisance, Ponsampère, Ponsan-Soubiran, Préchac-sur-Adour, Projan, Ricourt, Riscle, Sadeillan, Saint-Arroman, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Élix-Theux, Saint-Germé, Saint-Justin, Saint-Martin-Gimois, Saint-Maur, Saint-Médard, Saint-Michel, Saint-Mont, Saint-Ost, Sainte-Aurence-Cazaux, Sainte-Dode, Samaran, Sarraguzan, Sauviac, Scieurac-et-Flourès, Ségos, Sembouès, Sère, Tarsac, Tasque, Tieste-Uragnoux, Tillac, Tourdun, Troncens, Vergoignan, Verlus, Viella, Villecomtal-sur-Arros и Viozan.

— Департамент Pyrénées-Atlantiques (82 общини):

Aast, Angaïs, Anoye, Arricau-Bordes, Arros-de-Nay, Arrosès, Arthez-d'Asson, Asson, Aurions-Idernes, Baleix, Baliros, Barzun, Bassillon-Vauzé, Baudreix, Bédeille, Bénéjacq, Bentayou-Sérée, Bétracq, Beuste, Boeil-Bezing, Bordères, Bordes, Bourdettes, Bruges-Capbis-Mifaget, Cadillon, Casteide-Doat, Castéra-Loubix, Castillon (Canton de Lembeye), Coarraze, Corbère-Abères, Coslédaà-Lube-Boast, Crouseilles, Escurès, Espoey, Gayon, Ger, Gerderest, Gomer, Haut-de-Bosdarros, Hours, Igon, Labatmale, Labatut-Figuières, Lagos, Lalongue, Lamayou, Lannecaube, Lasserre, Lembeye, Lespielle, Lestelle-Bétharram, Limendous, Livron, Lourenties, Luc-Armau, Lucarré, Lucgarier, Lussagnet-Lusson, Maspie-Lalonquère-Juillacq, Maure, Mirepeix, Momy, Monassut-Audiracq, Moncaup, Monpezat, Monségur, Montaner, Montaut, Nay, Pardies-Piétat, Peyrelongue-Abos, Ponson-Debat-Pouts, Ponson-Dessus, Pontacq, Pontiacq-Viellepinte, Saint-Abit, Saint-Vincent, Samsons-Lion, Sedze-Maubecq, Séméacq-Blachon, Simacourbe и Soumoulou.

— Департамент Hautes-Pyrénées (398 общини):

Adast, Adé, Agos-Vidalos, Allier, Andrest, Anères, (Les) Angles, Angos, Anla, Ansost, Antichan, Antin, Antist, Arcizac-Adour, Arcizac-ez-Angles, Arcizans-Avant, Argelès-Bagnères, Argelès-Gazost, Aries-Espénan, Arné, Arrayou-Lahitte, Arrodets, Arrodets-ez-Angles, Artagnan, Artalens-Souin, Artiguemy, Artigues, Aspin-en-Lavedan, Asque, Asté, Astugue, Aubarède, Aureilhan, Aurensan, Auriébat, Aventignan, Averan, Aveux, Avezac-Prat-Lahitte, Ayros-Arbouix, Ayzac-Ost, Azereix, Bagnères-de-Bigorre, Banios, Barbachen, Barbazan-Debat, Barbazan-Dessus, Barlest, Barry, Barthe, (La) Barthe-de-Neste, Bartrès, Batsère, Bazet, Bazillac, Bazordan, Bazus-Neste, Beaucens, Beaudéan, Bégole, Bénac, Benqué-Molère, Berbérust-Lias, Bernac-Debat, Bernac-Dessus, Bernadets-Debat, Bernadets-Dessus, Bertren, Betbèze, Betpouy, Bettes, Bize, Bizous, Bonnefont, Bonnemazon, Bonrepos, Boô-Silhen, Bordères-sur-l'Échez, Bordes, Bouilh-Devant, Bouilh-Péreuilh, Boulin, Bourg-de-Bigorre, Bourréac, Bours, Bramevaque, Bugard, Bulan, Burg, Buzon, Cabanac, Caharet, Caixon, Calavanté, Camalès, Campan, Campistrous, Campuzan, Cantaous, Capvern, Castelbajac, Castelnau-Magnoac, Castelnau-Rivière-Basse, Castelvieilh, Castéra-Lanusse, Castéra-Lou, Casterets, Castillon, Caubous, Caussade-Rivière, Cauterets, Cazarilh, Chelle-Debat, Chelle-Spou, Cheust, Chis, Cieutat, Cizos, Clarac, Clarens, Collongues, Coussan, Créchets, Devèze, Dours, Esbareich, Escala, Escaunets, Escondeaux, Esconnets, Escots, Escoubès-Pouts, Esparros, Espèche, Espieilh, Estampures, Estirac, Ferrère, Fontrailles, Fréchède, Fréchendets, Fréchou-Fréchet, Galan, Galez, Gardères, Gaudent, Gaussan, Gayan, Gazave, Gazost, Gembrie, Générest, Gensac, Ger, Gerde, Germs-sur-l'Oussouet, Geu, Gez, Gez-ez-Angles, Gonez, Goudon, Gourgue, Guizerix, Hachan, Hagedet, Hauban, Hautaget, Hèches, Hères, Hibarette, Hiis, Hitte, Horgues, Houeydets, Hourc, Ibos, Ilheu, Izaourt, Izaux, Jacque, Jarret, Juillan, Julos, Juncalas, Labassère, Labastide, Labatut-Rivière, Laborde, Lacassagne, Lafitole, Lagarde, Lagrange, Lahitte-Toupière, Lalanne, Lalanne-Trie, Laloubère, Lamarque-Pontacq, Lamarque-Rustaing, Laméac, Lanespède, Lanne, Lannemezan, Lansac, Lapeyre, Laran, Larreule, Larroque, Lascazères, Laslades, Lassales, Lau-Balagnas, Layrisse, Lescurry, Lespouey, Lézignan, Lhez, Liac, Libaros, Lies, Lizos, Lombrès, Lomné, Lortet, Loubajac, Loucrup, Louey, Louit, Lourdes, Loures-Barousse, Lubret-Saint-Luc, Luby-Betmont, Luc, Lugagnan, Luquet, Lustar, Lutilhous, Madiran, Mansan, Marquerie, Marsac, Marsas, Marseillan, Mascaras, Maubourguet, Mauléon-Barousse, Mauvezin, Mazères-de-Neste, Mazerolles, Mazouau, Mérilheu, Mingot, Momères, Monfaucon, Monléon-Magnoac, Monlong, Montastruc, Montégut, Montgaillard, Montignac, Montoussé, Montsérié, Moulédous, Moumoulous, Mun, Nestier, Neuilh, Nistos, Nouilhan, Odos, Oléac-Debat, Oléac-Dessus, Omex, Ordizan, Organ, Orieux, Orignac, Orincles, Orleix, Oroix, Osmets, Ossen, Ossun, Ossun-ez-Angles, Oueilloux, Ourde, Ourdis-Cotdoussan, Ourdon, Oursbelille, Ousté, Ouzous, Ozon, Paréac, Péré, Peyraube, Peyret-Saint-André, Peyriguère, Peyrouse, Peyrun, Pierrefitte-Nestalas, Pinas, Pintac, Poueyferré, Poumarous, Pouy, Pouyastruc, Pouzac, Préchac, Pujo, Puntous, Puydarrieux, Rabastens-de-Bigorre, Recurt, Réjaumont, Ricaud, Sabalos, Sabarros, Sacoué, Sadournin, Saint-Arroman, Saint-Créac, Saint-Lanne, Saint-Laurent-de-Neste, Saint-Lézer, Saint-Martin, Saint-Pastous, Saint-Paul, Saint-Pé-de-Bigorre, Saint-Savin, Saint-Sever-de-Rustan, Sainte-Marie, Saléchan, Salles, Salles-Adour, Samuran, Sanous, Sariac-Magnoac, Sarlabous, Sarniguet, Sarp, Sarriac-Bigorre, Sarrouilles, Sauveterre, Ségalas, Ségus, Seich, Séméac, Sénac, Sentous, Sère-en-Lavedan, Sère-Lanso, Sère-Rustaing, Séron, Siarrouy, Sinzos, Siradan, Sombrun, Soréac, Sost, Soublecause, Soues, Soulom, Souyeaux, Tajan, Talazac, Tarasteix, Tarbes, Thèbe, Thermes-Magnoac, Thuy, Tibiran-Jaunac, Tilhouse, Tostat, Tournay, Tournous-Darré, Tournous-Devant, Trébons, Trie-sur-Baïse, Troubat, Trouley-Labarthe, Tuzaguet, Uglas, Ugnouas, Uz, Uzer, Vic-en-Bigorre, Vidou, Vidouze, Vielle-Adour, Vier-Bordes, Vieuzos, Viger, Villefranque, Villelongue, Villembits, Villemur, Villenave-près-Béarn, Villenave-près-Marsac и Visker.

5. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на

☑ репутацията

☐ определено качество

☑ други характеристики

Обобщено описание на връзката

Връзката с географския район се основава на репутацията и специфичните характеристики на „Haricot Tarbais“, като тънкостта на кожицата и цвета на зърната — качества, които са резултат от природни и човешки фактори, присъщи на географския район.

„Haricot Tarbais“ е увивно растение, което образува многобройни клони и богата листна маса и може да достигне височина над 2 m. Вегетационният цикъл продължава около пет месеца. Цъфтежът протича на етапи в рамките на два месеца: от 15 юли до 15 септември. Тези специфични характеристики изискват специфични условия на околната среда (почва, климат) и подходящ метод на отглеждане.

Климатът на географския район е балансиран между морския климат на Бискайския залив и континенталния климат на района на Тулуза, повлиян от местоположението му в подножието на Пиренеите и изложен на въздействието на Азорския антициклон. Това местоположение показва ролята и значението на климата за този зеленчук с неговия интензивен вегетативен растеж.

Съставът на почвата играе важна роля в производството на „Haricot Tarbais“. Почвите, които обикновено се използват за отглеждане на „Haricot Tarbais“, са глинесто-песъкливо-праховити, по-скоро кисели, каменисти, здрави, доста хумусни и с ниско съдържание на глина. Това означава, че растенията се радват на топлината от камъчетата, измити от планинските потоци на Пиренеите. Камъчетата съхраняват топлината през деня и я отделят през нощта. Освен това високото съдържание на органични вещества води до освобождаване на прекалено много азот. Заедно с прекомерното изобилие на вода, това насърчава интензивния вегетативен растеж, в резултат на което се затруднява образуването на шушулки.

По време на сеитбата през пролетта в района на производство рискът от късни слани е малък, а почвите се затоплят бързо и осигуряват достатъчна възможност за отводняване. Предвид ограничената сила на растежа при поникване температурата на почвата трябва да бъде най-малко 15—17 °C на повърхността с достатъчна, но не прекомерна влажност.

По време на вегетационния период кореновата система е слаба в сравнение с буйната листна маса. Освен това растенията са много чувствителни към недостиг на вода.

В района на производство почвите изсъхват бързо, но имат и добър капацитет за задържане. Валежите са редовни, като през вегетационния сезон почти ежедневно има бури. Тези условия са идеални и особено подходящи за правилното развитие на тази култура.

През същия период фасулът „Haricot Tarbais“ е сравнително чувствителен към температурните условия. Когато температурите се понижават, това забавя вегетационния цикъл (при +15 °C вегетативният растеж спира), докато високите температури (+30 °C) причиняват опадане на цветовете и неуспешно образуване на шушулки. Ограничените температурни диапазони в географския район позволяват на „Haricot Tarbais“ да се развива при подходящи условия.

В края на цикъла, през септември—октомври, климатът се характеризира с дълги периоди без твърде ниски температури, особено в края на сезона (фьонов ефект), със слаби валежи. Тези благоприятни условия позволяват на шушулките да узреят напълно върху растенията и предотвратяват развитието на болести като сива плесен (botrytis) и антракноза, които причиняват гниене и увреждане на зърната.

При пресния фасул събирането на ръка трябва да се извършва на етапи.

„Haricot Tarbais“ се отглежда върху царевични стъбла или мрежи. Царевичното стъбло е традиционната опора за тази култура. Използването на мрежа като опора е по-нова практика. Разстоянието между редовете и гъстотата на засаждане осигуряват добро огряване от слънцето. Тези техники на отглеждане подпомагат излагането на слънчева светлина и проветряването на растенията, като по този начин създават оптимални условия за тяхното здраве, продуктивността и пълното узряване на шушулките.

Внесен от Америка през XVI век, фасулът принадлежи към семейство *Phaseolus vulgaris*. Той е засаден в равнината на Тарб в началото на XVIII век, по същото време когато Monseigneur de Poudens, епископ на Тарб, засажда царевица като решение на проблема с недостига на храна.

Фасулът е увивно растение, така че царевицата му е служила за опора. Двете култури са били засаждани заедно в равнината на Тарб. Скоро станало ясно, че регионът Бигор е особено подходящ за отглеждането на този сорт, а пазарът в Тарб се превърнал в основния пазар за този вид фасул. Търговците на едро, които идвали да купуват фасула за препродажба, допринасят за изграждането на неговата репутация. Постепенно наименованието „Haricot de Tarbes“ е заменено с „Haricot Tarbais“.

От края на XVIII век се появяват все повече свидетелства за значението на насажденията от „Haricot Tarbais“ и за използваните техники за отглеждане. В обширния статистически сборник за година IX за департамента От Пирене Laloulinière посочва, че културата се отглежда на открито и че фасулът, който се произвежда в долината Банер дьо Бигор, е много търсен и е изпращан в От Гарон. През 1813 г. Dralet прави същото наблюдение по отношение на долините на Адур и Аржелес-Газост. Площта, заета от фасул и царевица, достига 14 000 ha през 1838 г. и 18 500 ha през 1881 г.

Производството намалява, но фасулът остава единствената експортна култура заедно с фуража. През 1923 г. около 11 500 ha все още се използват за отглеждане на този бобов зеленчук, който заема 9,2 % от обработваемата земя. До 50-те и 60-те години на XX век „Haricot Tarbais“ се е продавал на пазара в 80-килограмови чували. След това се е изпращал в други региони и държави, особено в Бордо и Алжир. Към края на 50-те години на XX век царевицата, отглеждана във Франция, е заменена с хибридна царевица, а въвеждането на неселективни хербициди, нещадящи фасула, довежда до рязък спад в отглеждането му. В резултат на това в общите преброявания на земеделските стопанства (RGA) от 1970 г. и 1980 г. са посочени само 55 ha, разпределени между 650 стопанства. Следва да се отбележи, че в официалната статистика не се отчита „Haricots Tarbais“, отглеждан в домашни градини. В региона на Тарб в почти всички градини винаги е имало по 4—5 реда „Haricot Tarbais“.

Секторът за производство на „Haricot Tarbais“ започва да се организира през 80-те години на XX век. Създадени са съюз на производителите и кооператив, основани около група земеделски стопани и с подкрепата на Селскостопанската камара. Тези две организации стават основа за създаването на Междубраншовата асоциация „Haricots Tarbais“.

Първоначално фасулът заема скромно място в аристократичната и буржоазната кухня. Той е бил част от основния хранителен режим на селяните и работниците. По време на вършитба се е приготвял в яхнии с овнешко месо, а по време на гроздобера — със солени свински крачета. През 60-те години на XX век хранителните навици са повлияни от съображения за здравословно хранене, което довежда до значително намаляване на ролята на сухите бобови зеленчуци като цяло и на „Haricot Tarbais“ в частност. В Югозападна Франция положението е било различно, тъй като фасулът е бил част от различни местни варианти на касуле: от Кастелнодари, Тулуза и Каркасон. Консумацията на фасул е останала стабилна. Различни събития са допринесли за възстановяването на положителния имидж на „Haricot Tarbais“. Практиката да се продава в полусушен вид е довела до това той да бъде възприеман по-скоро като зеленчук, отколкото като източник на въглехидрати. Практиките на стерилизация и замразяване са имали сходно въздействие, като са допринесли за неговото съхранение и транспорт. Истинското завръщане на „Haricot Tarbais“ в гастрономията се случва благодарение на появата на т.нар. „конфи“ от тлъсти птици, с което фасулът много често се поднася като празнично ястие. Той присъства на празниците „moutonades“ (в ястия на основата на агнешки котлети), и на други традиционни селски празници, които привличат градските посетители и туристите, търсещи селските си корени.

„Haricot Tarbais“ се характеризира със следното:

— бял до кремав цвят на зърната,

— бъбрековидна форма,

— текстура с тънка кожица.

Селектираните сортове „Haricot Tarbais“ имат характерен бял до кремав цвят и бъбрековидна форма. Една от специфичните характеристики на „Haricot Tarbais“ е тънката му кожица. Тази характеристика е по-специално доказана чрез физическо изследване на структурата на зърната „Haricot Tarbais“ с помощта на сканиращ електронен микроскоп. Това изследване, проведено във Висшето национално училище по химия в Тулуза (ENSCT), показва, че семенната люспа с дебелина 100 µm е образувана от двоен слой клетки, ясно отделени от котиледоните — основната част на зърното, съставена от зърна скорбяла, вплетени в структура от амилопектин. Границата на отделяне е ясно очертана от тънък ламелен преходен слой, който по време на термична обработка способства за лесното отделяне на котиледоните под него от семенната люспа при лек механичен натиск.

Семенната люспа спомага за газообмена и дифузията на течности с външната среда, особено по време на процеса на набъбване при приготвяне на ястия. Тя не е гладка и равномерна. Тази неоднородна структура на повърхността, която следва да се усеща лесно при допир, е свързана с кинетиката и интензивността на процеса на сушене, който от своя страна е свързан с конкретния климат на географския район и метода на събиране на реколтата. Всъщност в началото на есента, от септември до октомври, се наблюдават дълги периоди без твърде ниски температури (фьонов ефект) и със слаби валежи. Това създава оптимални условия за узряване на фасула. При пресния фасул ръчното събиране на реколтата на етапи подсилва тази характеристика.

Освен това съставът на почвата също влияе върху характерната текстура на кожицата на „Haricot Tarbais“. В почви с твърде много глина фасулът добива по-дебела и по-брашнеста кожица. Именно способността на тази тънка семенна люспа да се разширява е в основата на тези характеристики, както и фактът, че тя лесно се отделя от преходния слой, под който се намират котиледоните. Следователно „Haricot Tarbais“ е много типичен продукт по отношение на структурата, кулинарните свойства и вкусовите качества. Той може да се отглежда само в почвените и климатичните условия на традиционния си район на производство.

„Haricot Tarbais“ с право се е превърнал в символ на френската гастрономия. Макар в исторически план репутацията на „Haricot Tarbais“ винаги да е била значителна в района на производство, днес тя се простира далеч отвъд тези граници. Действително благодарение на медиите „Haricot Tarbais“ е известен в национален и международен мащаб. Той е бил използван в кулинарни програми, излъчвани по Canal+ (през 1993 г.). За него са изказвали мнението си специалисти като водещите главни готвачи Alain Dutournier и Michel Sarran, както и известни личности като Pierre Perret (1986 г.) и Jean-Pierre Coffe (1993 г.). Съществуват и многобройни статии в регионалната и националната преса, включително в *Le Monde* и *Cuisine Actuelle*. Всичко това потвърждава, че „Haricot Tarbais“ е основен продукт в гастрономията на региона Бигор и във френските кулинарни традиции. Японски журналисти от списание *FRAU* също са посетили региона, за да се запознаят с производството на „Haricot Tarbais“.

Електронна препратка (URL) към публикуваната продуктова спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-27b30ae2-a8d8-448e-82ed-72b5918322ac