C/2026/193

5.1.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/193)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Haricot tarbais“

Referenční číslo EU: PGI-FR-0080-AM01 – 10. října 2025

1. **Název produktu**

„Haricot tarbais“

2. **Typ zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství a potravinové soběstačnosti

6. **Zařazení jako standardní změna**

Žádost o změnu CHOP „Haricot Tarbais“ nezahrnuje žádný ze tří případů zakládajících změnu na úrovni Unie; tzn. že:

a) nezahrnuje změnu názvu chráněného označení původu / chráněného zeměpisného označení;

b) nepředstavuje riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí;

c) neznamená další omezení pro uvádění daného produktu na trh.

Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost se týká standardní změny.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Položka

Název produktu

Popis

Forma prezentace byla odstraněna.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Položka

Popis produktu

Popis

Botanický popis odrůdy

Popis odrůdy byl objasněn. Termín „pozdní“ a velikost/tvar lístků byly odstraněny. Byl doplněn druh (*Phaesolus vulgaris*) a typ fazole (tyčkový fazol).

Popis zemědělského produktu

Byla stanovena minimální hranice tří zrn na lusk pro alespoň 90 % každé šarže.

Rozsah délky (15 až 20 cm) byl nahrazen minimální délkou (10 cm).

Výraz „bledá“ bylo přidáno k popisu zelené barvy.

Popis požadavků na vzhled, kvalitu, uchovávání a obchodní úpravu byl vypuštěn.

Popis produktu v suchém stavu

Barva zrna byla změněna z čistě matné bílé na „bílou až krémovou“.

Popis tvaru „téměř ledvinovitý tvar/plochý“ byl změněn na „ledvinovitý“ (ve tvaru ledviny).

Popis prohlubně zrna (hilum) byl odstraněn.

Velikost 2 cm byla nahrazena minimální délkou 1,5 cm pro nejméně 90 % zrn v každé šarži.

Maximální vlhkost 17 % byla odstraněna, neboť se jedná o otázku regulace.

Byl přidán popis textury tenké slupky.

Byl doplněn popis požadavků na vzhled, jakost a obchodní úpravu. Konkrétně nesmí scvrklá nebo zlomená zrna představovat více než 6 % hmotnosti balení.

Obchodní úprava: byla stanovena pravidla pro balení.

— Čerstvý produkt: obal s pojistným prvkem proti násilnému otevření a přístupu vzduch, aby se zabránilo kvašení.

— Sušený produkt: hermeticky uzavřený obal s pojistným prvkem proti násilnému otevření; sítě jsou zakázány.

— Hluboko zmrazený produkt: hermeticky uzavřený obal s pojistným prvkem proti násilnému otevření;

S ohledem na evropská právní ustanovení, která se týkají použití názvu CHZO v označení potraviny, která tento produkt s CHZO používá jako složku, byly odstraněny podrobnosti o obchodní úpravě fazolí po uvaření a popisu postupů konzervace vařených fazolí.

Popis procesu hlubokého zmrazování byl přesunut do části o metodě produkce.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Položka

Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Popis

Zeměpisná oblast se nezměnila. Seznam obcí, sousedních kantonů a okresů uvedený v platné specifikaci produktu byl sladěn se seznamem Národního institutu pro statistiku a ekonomické studie (INSEE) ve verzi úředního zeměpisného kodexu z roku 2025.

Byly uvedeny kroky, které probíhají v dané zeměpisné oblasti. Do části týkající se zeměpisné oblasti byl nyní přidán další krok: množení osiva. Záměrem je, aby se osivo pěstovalo v klimatických podmínkách podobných těm, které panují v dané oblasti, což umožní, aby se zrna lépe přizpůsobila prostředí.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Položka

Důkaz, že produkt pochází ze zeměpisné oblasti

Popis

Sledovatelnost byla přezkoumána a uvedena do souladu s ustanoveními uvedenými v požadavcích na výrobu ve specifikaci produktu a jejích změnách.

Životní cyklus byl odpovídajícím způsobem objasněn.

Doplňují se tato prohlášení: prohlášení o identifikaci; prohlášení o úmyslu neprodukovat nebo o nečinnosti; a roční prohlášení o udaných množstvích.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Položka

Metoda produkce

Popis

Pěstitelské postupy

Výběr pozemků:

Z klimatických důvodů byla stanovena horní hranice nadmořské výšky 700 metrů.

Do analýzy byl přidán odkaz na četnost měření obsahu jílu, celkového množství naplavenin, organického materiálu a pH.

Výběr odrůd:

Bylo upřesněno, že osivo je zapsáno v úředních seznamech francouzských nebo evropských druhů a odrůd a splňuje podmínky produkce pro CHZO „Haricot Tarbais“, od výběru pozemku až po skladování před uvedením na trh.

Výsev:

Termíny výsevu byly nahrazeny optimálními teplotními podmínkami pro vzcházení klíčků.

Maximální hustota byla změněna na 35 000 rostlin/ha po vzejití, bez ohledu na typ opory, přičemž minimální rozestupy byly stanoveny tak, aby bylo zajištěno světlo a prospívání rostlin.

Opora rostlin: Časový interval pro umístění podpěr byla prodloužena z jednoho měsíce na 45 dní v souladu s prodloužením doby výsevu a s cílem omezit hutnění půdy během období dešťů.

Hnojení: Obsah dusičnanů byl zvýšen z 20 na 40 jednotek navíc v závislosti na typu podpěry. Byl přidán požadavek na rozdělení používání doplňků pro výživu rostlin. Byly zrušeny doporučené prahové hodnoty minerálních látek pro zajištění půdní rovnováhy a potřeb rostlin.

Rostlinolékařské ošetření: Bylo zavedeno střídání plodin. Ustanovení, které se týkalo používání přípravků uvedených na seznamu vypracovaném za pomoci Oblastního úřadu pro ochranu rostlin (SRPV), bylo odstraněno, neboť se jedná o otázku regulace.

Zavlažování: Řízení zavlažování zahrnuje povinnost omezit množství použité vody a používat ji v samostatných dávkách.

Sklizeň: Je povolena mechanizovaná sklizeň sušených fazolí. Odkaz na hodnocení zralosti podle barvy byl odstraněn. Nyní je stanoveno, že každá šarže je schválena v souladu s charakteristikami stanovenými v odstavci 2.

Skladování a sušení:

Podmínky skladování fazolí jsou nyní specifikovány jasněji: skladování na zemi není povoleno; skladování musí probíhat na krytém prostranství nebo v zastřešených budovách. Technika sušení může být ruční nebo mechanizovaná. Byla stanovena metoda pro mechanizované sušení: byl upřesněn zdroj použité energie a obsah vlhkosti.

Podrobnosti o metodách mlácení (cepem nebo mechanizované) byly odstraněny, stejně jako odkaz na možnost sušení.

Třídění (a možné sušení)

Byla přidána možnost sušení (ruční nebo mechanizované). Název této části byl proto změněn na „Třídění (a možné sušení)“.

Byla doplněna teplota pro mechanizované sušení. Musí být použit jiný zdroj energie než topný olej a musí být k dispozici termostat, aby bylo možné během sušení udržet teplotu na maximálně 30 °C.

Byl doplněn požadavek, aby každá šarže byla schválena v souladu s fyzikálními vlastnostmi stanovenými v bodě 2.2.

Zrušují se tato regulační ustanovení: „Přístřešky pro účely zpracovávání musí být schváleny certifikačním orgánem. Musí splňovat platné legislativní požadavky. Každá šarže představuje sklizeň jednoho producenta z jednoho pozemku“.

Ošetření proti škůdcům (tzv. nosatcům)

Vypouští se následující regulační podrobnosti: „v přístřešku pro zpracovávání schváleném certifikačním orgánem“.

Byla přidána nová metoda likvidace škůdců (tzv. nosatců): anoxie.

Popis tepelného ošetření byl aktualizován s cílem účinně eliminovat škůdce (teplota, doba trvání atd.).

Balení

Byla přidána nová položka, která upřesňuje způsob obchodní úpravy produktu.

Hluboké zmrazování

Byl připojen popis, který stanoví pravidla pro tento postup: doba trvání, teplota v různých fázích rehydratace, odvodňování, metoda rychlozmrazování jednotlivých částí (IQF), skladování atd.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Položka

Prvky dokládající souvislost se zeměpisným původem

Popis

Byla přidána věta uvádějící souvislost: Souvislost se zeměpisnou oblastí se zakládá na pověsti a specifických vlastnostech produktu „Haricot Tarbais“. Patří mezi ně tenkost slupky a barva zrn, které jsou výsledkem přírodních a lidských faktorů přítomných v dané zeměpisné oblasti.

Přírodní faktory

Byly odstraněny duplicity.

Tabulka, která stanovovala cílové hodnoty týkající se kritérií pro půdu, byla odstraněna, avšak popis půdy byl zachován.

Popis zavlažování byl odstraněn z důvodu souladu se změnou metody produkce (řízení postupů).

Lidské faktory

Dřívější oblasti, objemy výroby, rozpětí a seznam kantonů byly odstraněny.

Znovu byla zdůrazněna jedinečnost produktu:

— bílá až krémová barva zrn;

— vzhledově ledvinovitý tvar;

— tenká slupka.

Příčinná souvislost

Podrobněji byla vysvětlena souvislost mezi jedinečností produktu, podnebím a půdou.

Vypouští se tento text: staré údaje o obchodních sítích a vývozních kanálech; srovnávací studie s jinými bílými fazolemi (tzv. haricot); a organoleptické vlastnosti po uvaření.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Haricot tarbais“

Referenční číslo EU: PGI-FR-0080-AM01 – 10. října 2025

1. **Název (názvy)**

„Haricot tarbais“

2. **Typ zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Francie

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

2005 99 – Ostatní

0713 33 – Fazol obecný, včetně bílého (*Phaseolus vulgaris*)

0708 20 – Fazol (*Vigna* spp., *Phaseolus* spp.)

2004 90 – Ostatní zelenina a zeleninové směsi

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Haricot Tarbais“ jsou bílé fazole získávané z tyčkového fazolu druhu *Phaesolus Vulgaris*. Lze je prodávat:

— čerstvé, v lusku, přičemž alespoň 90 % šarže tvoří lusky o délce nejméně 10 cm, obsahující nejméně tři zrna, světle žlutozelené barvy, někdy lehce fialově zbarvené v době zralosti, s řezem plochého až eliptického tvaru zvrásněným tuhými vlákny;

— sušené, kde nejméně 90 % zrn v šarži má minimální velikost 1,5 cm, bílou až krémovou barvu, ledvinovitý tvar, s minimálním obsahem vlhkosti 12 %.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

–

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

„Haricot Tarbais“ se množí, pěstuje, sklízí, suší a třídí v zeměpisné oblasti.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Čerstvý produkt „Haricot Tarbais“ se uvádí na trh v obalu s pojistným prvkem proti násilnému otevření, který umožňuje odvětrávání produktu, aby se předešlo problémům spojených s kvašením.

Před prodejem konečnému spotřebiteli se sušený produkt „Haricot Tarbais“ uvádí na trh v hermeticky uzavřeném obalu s pojistným prvkem proti násilnému otevření. Balení do sítí je zakázáno.

Hluboce zmrazený produkt „Haricot Tarbais“ je balen do hermeticky uzavřeného obalu s pojistným prvkem proti násilnému otevření.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

–

4.7 *Stručné vymezení zeměpisné oblasti*

„Haricot Tarbais“ se množí, pěstuje, sklízí, suší a třídí v zeměpisné oblasti CHZO, která zahrnuje území následujících obcí v souladu s úředním zeměpisným kodexem z roku 2025.

— Departement Haute-Garonne (40 obcí):

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 a Villeneuve-Lécussan.

— Department Gers (116 obcí):

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 a Viozan.

— Departement Pyrénées-Atlantiques (82 obcí):

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 (Cantonde-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 a Soumoulou.

— Departement Hautes-Pyrénées (398 obcí):

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 a Visker.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na

☑ dobré pověsti

☐ dané jakosti

☑ dalších vlastnostech

Shrnutí souvislosti

Souvislost se zeměpisnou oblastí se zakládá na pověsti a specifických vlastnostech produktu „Haricot Tarbais“. Patří mezi ně tenkost slupky a barva zrn, které jsou výsledkem přírodních a lidských faktorů přítomných v dané zeměpisné oblasti.

„Haricot Tarbais“ je popínavá rostlina s hojným větvením a olistěním, která dosahuje výšky přes 2 metry. Růstový cyklus trvá přibližně pět měsíců. Kvetení probíhá postupně po dobu dvou měsíců: od 15. července do 15. září. Tyto specifické vlastnosti vyžadují specifické vnější podmínky (půda, podnebí) a vhodnou pěstební metodu.

Podnebí v této zeměpisné oblasti je vyvážené mezi přímořským podnebím Biskajského zálivu a kontinentálním podnebím oblasti Toulouse, která je ovlivněna svou polohou v podhůří Pyrenejí a je vystavena vlivům azorské tlakové výše. Tato situace ukazuje, jakou roli a význam má pro tuto zeleninu s bujným vegetativním růstem podnebí.

Složení půdy hraje při produkci „Haricot Tarbais“ důležitou roli. Půdy, které jsou pro pěstování „Haricot Tarbais“ tradičně určené, jsou hlinité, spíše kyselé, kamenité, zdravé, dosti humózní a s nízkým obsahem jílu. To znamená, že rostliny využívají teplo z oblázků splavovaných horskými potoky Pyrenejí. Oblázky akumulují denní teplo a v noci ho uvolňují. Vysoký obsah organické hmoty vede navíc k uvolňování příliš velkého množství dusíku. To spolu s nadbytkem dostupné vody podporuje bujný vegetativní růst na úkor produkce lusků.

V době setí, tedy na jaře, je v oblasti produkce malé riziko pozdních mrazů, půda se rychle prohřívá a současně má dostatečnou odvodňovací kapacitu. Vzhledem k omezené životaschopnosti při vzcházení klíčků musí být teplota půdy na povrchu alespoň 15 až 17 °C a půda musí mít dostatečnou, nikoli nadměrnou vlhkost.

Během vegetačního období je kořenový systém ve srovnání s bujným olistěním slabý. Navíc je velmi citlivý na nedostatek vody.

Půdy v této oblasti produkce rychle vysychají, ale zároveň mají dobrou retenční schopnost. Srážky jsou pravidelné a během vegetačního období se bouřky vyskytují téměř denně. Tyto podmínky jsou naprosto přirozené a vhodné pro správný růst této plodiny.

Ve stejném období má „Haricot Tarbais“ poměrně vysoké nároky na teplotu. Při poklesu teplot dochází ke zpomalení vegetačního cyklu (při +15 °C se zastavuje vegetativní růst), zatímco vysoké teploty (+30 °C) způsobují opadávání květů a to, že luskům se nedaří. Omezené teplotní rozmezí zeměpisné oblasti umožňuje „Haricot Tarbais“ správný růst a vývoj rostliny za vhodných podmínek.

Na konci cyklu, tj. v září/říjnu, skýtá podnebí dlouhá období s mírnými teplotami, zejména na konci sezóny (fénový efekt), s nízkým úhrnem srážek. Tyto příznivé podmínky umožňují plné vyzrání lusků na rostlinách a zabraňují rozvoji chorob, jako je botrytida a černá skvrnitost, které způsobují hnilobu a zkažení zrn.

U čerstvých fazolí se ruční sklizeň musí provádět postupně.

„Haricot Tarbais“ se pěstuje na kukuřičných stoncích nebo sítích. Stonek kukuřice slouží této plodině jako tradiční opora. Použití jako opory sítě je novější praxí. Vzdálenosti mezi řádky a hustota osázení umožňují dobré oslunění. Tyto pěstitelské postupy podporují sluneční svit a umožňují rostlinám odvětrávání, čímž vytvářejí optimální podmínky pro zdraví rostlin, produktivitu a plné vyzrávání lusků.

Fazole dovezené z Ameriky v 16. století patří k druhu *Phaseolus vulgaris*. Na tarbeské planině byly vysazeny na počátku 18. století, ve stejné době, kdy tarbeský biskup Monseigneur de Poudens vysadil kukuřici, aby tak vyřešil období nedostatku potravin.

Fazol je popínavá rostlina, takže kukuřice sloužila jako opora. Obě byly vysazeny společně na planině v okolí města Tarbes. Brzy se ukázalo, že region Bigorre je pro tuto odrůdu obzvláště vhodný, přičemž trh ve městě Tarbes se stal hlavním odbytištěm tohoto druhu fazolí. Velkoobchodníci, kteří přicházeli nakupovat fazole za účelem dalšího prodeje, napomohli vybudování jejich pověsti. Postupně byl název „Haricot de Tarbes“ nahrazen názvem „Haricot Tarbais“.

Od konce 18. století se množí svědectví o významu plantáží Haricot Tarbais a používaných pěstitelských postupech. Ve velkém statistickém záznamu „Rok 9“ pro departement Hautes-Pyrénées uvádí Laloulinière, že se pěstuje na volné půdě a že fazole vypěstované v údolí Bagnères-de-Bigorre jsou velmi žádané a odesílány do departementu Haute-Garonne. V roce 1813 učinil Dralet stejný závěr o údolích Adour a Argelès-Gazost. Plocha, na které se pěstovaly fazole a kukuřice, činila v roce 1838 celkem 14 000 ha a 18 500 ha v roce 1881.

Produkce klesla, ale fazole zůstaly spolu s pící jedinou vývozní plodinou. Ještě v roce 1923 se tato luštěnina pěstovala na 11 500 ha, což představovalo 9,2 % orné půdy. Až do 50. až 60. let 20. století se „Haricot Tarbais“ prodával na trhu v 80kg pytlích. Poté byl rozeslán do dalších regionů a zemí, zejména do Bordeaux a Alžírska. Koncem 50. let 20. století byla kukuřice pěstovaná ve Francii nahrazena hybridní kukuřicí a zavedení neselektivních herbicidů, které fazole nešetřily, vedlo k prudkému poklesu jejich pěstování. V důsledku toho je ve všeobecných soupisech zemědělských podniků (RGA) z let 1970 a 1980 uvedeno pouze 55 ha rozdělených na 650 podniků. Je třeba poznamenat, že oficiální statistiky nezohledňují „Haricots Tarbais“ pěstovaný na domácích zahradách. V okolí města Tarbes byly vždy téměř všechny zahrady osázeny čtyřmi nebo pěti řádky „Haricot Tarbais“.

V 80. letech se začalo vyčleňovat odvětví pěstování „Haricot Tarbais“. Vznikl svaz producentů a družstvo opírající se o skupinu zemědělců, které má podporu agrární komory. Tyto dva subjekty se pak staly základem pro vytvoření sdružení mezioborového charakteru „Haricots Tarbais“.

Původně ve šlechtické a měšťanské kuchyni zaujímaly fazole jen nevýznamné místo. Byly součástí základní stravy rolníků a dělníků. V době mlácení obilí se vařily v dušeném skopovém mase a během vinobraní se konzumovaly spolu se soleným vepřovým. V 60. letech 20. století byly stravovací návyky ovlivněny dietními zájmy a role sušených luštěnin obecně, a zejména „Haricot Tarbais“, byla výrazně omezená. Na jihozápadě Francie byla situace jiná, neboť fazole byly součástí různých místních podob guláše, tzv. cassouletu: z Castelnaudary, Toulouse a Carcassonne. Spotřeba fazolí zůstala stabilní. K oživení pozitivního obrazu „Haricot Tarbais“ přispěly různé události. Prodej polosušených plodů znamenal, že byly považovány spíše za zeleninu než za zdroj sacharidů. Podobný dopad měly i postupy sterilizace a zmrazování, které napomohly jejich uchovávání a usnadnily přepravu. Skutečný návrat „Haricot Tarbais“ do gastronomie se uskutečnil díky vývoji „confit de volailles grasses“, což je druh zvěřinové paštiky, se kterou se velmi často podává jako slavnostní pokrm. Objevuje se v „moutonades“, tj. pokrmech z jehněčích kotlet, a na jiných tradičních venkovských slavnostech, které přitahují obyvatele měst i turisty hledající své kořeny.

„Haricot Tarbais“ se vyznačuje:

— bílou až krémovou barvou zrna;

— ledvinovitým vzhledem;

— tenkou slupkou

Vybrané odrůdy „Haricot Tarbais“ mají charakteristickou bílou až krémovou barvu a ledvinovitý vzhled. Jednou ze specifických vlastností „Haricot Tarbais“ je tenká slupka. Tato vlastnost byla jasně prokázána fyzikální studií textury zrn „Haricot Tarbais“ pomocí skenovacího elektronového mikroskopu. Tato studie provedená na Vyšší národní chemické škole v Toulouse (ENSCT) ukazuje, že obal semen o tloušťce 100 µm je tvořen dvojitou vrstvou buněk, jasně oddělený od zárodečných listů, které tvoří hlavní částí zrna složeného ze zrn škrobu zakotveného v textuře amylopektinové povahy. Oddělení je jasně definováno tenkou přechodovou vrstvenou strukturou, která při tepelném ošetření v reakci na mírný mechanický tlak umožňuje snadné oddělení vespod ležících zárodečných listů od semenného obalu.

Obal semen v reakci s vnějším prostředím umožňuje výměnu plynů a rozptylování tekutin, zejména během procesu bobtnání v rámci kuchyňských úprav. V žádném případě není hladký a pravidelný. Tato různorodá struktura povrchu, která by měla být na dotek dobře patrná, souvisí s kinetikou a intenzitou procesu sušení, což zase souvisí se specifickým podnebím zeměpisné oblasti a metodou sklizně. Na začátku podzimu, v září až říjnu, se totiž vyskytují dlouhá období s mírnými teplotami (fénový efekt) a omezeným množstvím srážek. To umožňuje optimální dozrávání fazolí. U čerstvých fazolí tuto vlastnost posiluje ruční sklizeň probíhající v několika fázích.

Složení půdy navíc ovlivňuje charakteristickou texturu slupky „Haricot Tarbais“. V půdách s příliš vysokým obsahem jílu se pěstují fazole se silnější a moučnatější slupkou. Tuto vlastnost podporuje schopnost tohoto tenkého semenného obalu se rozpínat a stejně tak i skutečnost, že se dokáže snadno oddělit od přechodové spodní vrstvy zárodečných listů. „Haricot Tarbais“ je tedy velmi typickým produktem z hlediska textury, kulinářských postupů a chuti. Může růst pouze v půdě a klimatických podmínkách své tradiční pěstitelské oblasti.

„Haricot Tarbais“ se právem stal symbolem francouzské gastronomie. Zatímco v minulosti měl produkt „Haricot Tarbais“ v oblasti své produkce vždy značný význam, nyní se rozšířil daleko za její hranice. Díky médiím je „Haricot Tarbais“ známý na národní i mezinárodní úrovni. Objevil se v pořadech o vaření vysílaných na Canal+ (v roce 1993). Odborná svědectví podávají špičkoví šéfkuchaři, jako jsou Alain Dutournier a Michel Sarran, i slavné osobnosti, jakými jsou Pierre Perret (1986) a Jean-Pierre Coffe (1993). Četné články se objevily i v regionálním a celostátním tisku, včetně *Le Monde* a *Cuisine Actuelle*. To vše potvrzuje, že „Haricot Tarbais“ je základem gastronomie regionu Bigorre a francouzských kulinářských tradic. Svět spojený s „Haricot Tarbais“ přijeli objevovat také japonští novináři z časopisu *FRAU*.

Elektronický odkaz (url) na zveřejnění specifikace produktu

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