C/2026/193

5.1.2026

# Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/193)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

**»Haricot Tarbais«**

**EU-referencenummer: PGI-FR-0080-AM01 — 10.10.2025**

1. **Produktets betegnelse**

»Haricot Tarbais«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

***Navn***

Ministeriet for landbrug og fødevaresuveænitet

6. **Klassificering som standardændring**

Ansøgningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse »Haricot Tarbais« vedrører ikke en af følgende tre situationer, hvor der er tale om en EU-ændring, dvs.:

a) en ændring af navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse/beskyttede geografiske betegnelse

b) indebærer en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø

c) medfører nye restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en såkaldt »standardændring«.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

*Titel*

Produktets navn

*Beskrivelse*

Præsentationsformen udgår.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

*Titel*

Beskrivelse af produktet

*Beskrivelse*

Botanisk beskrivelse af sorten

Beskrivelsen af sorten er specificeret: Den sene deskriptor, foliernes størrelse/form udgår. Arten (Phaseolus vulgaris)/bønnetypen (stangbønne) tilføjes.

Beskrivelse af det friske produkt

Der tilføjes en tærskelværdi på mindst 3 frø pr. bælg for mindst 90 % af partiet.

Længdeintervallet på 15-20 cm erstattes af en minimumslængde på 10 cm.

Ordet »lys« er blevet tilføjet for at specificere nuancen af grøn.

Beskrivelsen af kravene til udseende, kvalitet, konservering og præsentation udgår.

Beskrivelse af tørproduktet

Frøets farve ændres fra mat, ren hvid til hvid eller cremehvid.

Udtrykket subreniform/flad erstattes af reniform (nyreformet).

Beskrivelsen af navlen (hilum) udgår.

Kravet om en størrelse på 2 cm erstattes af en minimumslængde på 1,5 cm for mindst 90 % af frøene i partiet.

Den maksimale fugtighedsgrænse på 17 % fjernes, da det er et lovkrav.

Der tilføjes en beskrivelse af skallens fine struktur.

Der tilføjes en beskrivelse af kravene til udseende, kvalitet og præsentation, nemlig at rynkede eller knækkede frø ikke må udgøre mere end 6 % af vægten i samme emballage.

Salgspræsentation: Der er fastsat regler om emballering.

— Frisk tilstand: ventileret, forseglet emballage for at forhindre gæring.

— Tør tilstand: hermetisk lukket, forseglet emballage, net ikke tilladt.

— Dybfrossen tilstand: hermetisk lukket emballage, der ikke kan åbnes.

I betragtning af bestemmelserne i EU-lovgivningen om brugen af en beskyttet geografisk betegnelse i betegnelsen for en fødevare, der indeholder den beskyttede geografiske betegnelse som ingrediens, udgår præsentationen i form af kogte bønner og beskrivelsen af konserveringsmetoderne for kogte bønner.

Beskrivelsen af dybfrysningsprocessen flyttes til afsnittet om produktionsmetoden.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

*Titel*

Afgrænsning af det geografiske område

*Beskrivelse*

Det geografiske område er ikke blevet ændret. Listen over kommuner, tilstødende kantoner eller arrondissementer, der henvises til i den nuværende produktspecifikation, er blevet bragt i overensstemmelse med INSEE's officielle geografiske kode for 2025.

De trin, der udføres i det geografiske område, er angivet. Der er tilføjet et ekstra trin i det geografiske område – opformering – for at sikre, at frøene produceres under klimatiske forhold, der svarer til områdets forhold, hvilket gør det muligt at tilpasse frøene bedre til miljøet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

*Titel*

Elementer, der beviser, at produktet stammer fra det geografiske område

*Beskrivelse*

Sporbarheden er blevet revideret for at sikre overensstemmelse med de produktionskrav og ændringer, der fremgår af produktspecifikationen.

Livscyklussen er præciseret tilsvarende.

Følgende erklæringer tilføjes: erklæring om identifikation, om ikkeproduktion eller ikkeaktivitet og årlig erklæring af de anmeldte mængder.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

*Titel*

Produktionsmetode

*Beskrivelse*

Dyrkningsmetoder

Valg af parceller

Af hensyn til klimaet er der fastlagt en øvre højdegrænse på 700 meter.

Der fastlægges en analysefrekvens for målingen af indholdet af ler, samlet silt, organisk materiale og pH.

Valg af sort:

præcisering vedrørende frøene: optagelse på officielle franske eller europæiske lister over arter og sorter samt overholdelse af produktionsbetingelserne for den beskyttede geografiske betegnelse »Haricot Tarbais« – fra udvælgelse af parcel til opbevaring før markedsføring.

Såning:

Udskiftning af såtidspunkter med optimale spiretemperaturer.

Den maksimale plantetæthed efter spiring ændres til 35 000 planter/ha, uanset typen af støtte, samtidig med at en minimumsafstand opretholdes for at sikre lys og god planteudvikling.

Brug af støtte: Forlængelse af fristen for opsætning af støtter fra 1 måned til 45 dage i forbindelse med den forlængede såningsperiode og for at begrænse jordkomprimering i perioder med regn.

Gødskning: Forøgelse af kvælstoftilførslen (med 20 til 40 ekstra enheder afhængigt af typen af støtte) samtidig med indførelse af et krav om opdeling af tilførslerne. De vejledende tærskelværdier for mineraler, der tager højde for jordens balance og plantens behov, udgår.

Plantesundhedsbehandling: Indførelse af vekseldrift. Bestemmelsen om anvendelse af produkter fra den positivliste, der er udarbejdet i samarbejde med den regionale plantebeskyttelsestjeneste (SRPV), udgår, da det er et lovkrav.

Kunstvanding: forvaltning af kunstvanding med krav om opdeling og begrænsning af den tilførte vandmængde.

Høst: tillade mekanisk høst af tørrede bønner. Vurderingen af modenhed efter farve udgår. Det fremgår nu, at hvert parti skal opfylde de i stk. 2 fastsatte kendetegn for at blive godkendt.

Opbevaring og tørring:

Opbevaringsbetingelserne for bønnerne er nu tydeligere defineret, bl.a. med forbud mod opbevaring direkte på jorden og krav om opbevaring i skure/overdækkede bygninger. Tørring kan ske enten naturligt eller mekanisk. Den mekaniske tørringsanordning er beskrevet: Den anvendte energikilde og fugtighedsprocenten er angivet.

Beskrivelsen af tærskemetoden – hvad enten den udføres med plejl eller mekanisk –samt brugen af frivillig tørring, udgår.

Sortering (og valgfri tørring):

Valgfri tørring (naturlig eller mekanisk) tilføjes. Afsnittet får derfor den nye overskrift: Sortering (og valgfri tørring).

En temperatur for mekanisk tørring tilføjes: anvendelse af en ikke-brændstofbaseret energikilde og en termostat, som sikrer, at tørretemperaturen ikke overstiger 30 °C.

Det præciseres, at hvert parti skal opfylde de i stk. 2.2 fastsatte fysiske kendetegn for at blive godkendt.

De lovbestemte krav, herunder »Værkstedet skal godkendes af certificeringsorganet. Det skal opfylde de gældende lovkrav. Et parti er en producents høst på en parcel« udgår.

Behandling mod snudebiller

Den lovgivningsmæssige præcisering, herunder »på et værksted, der er godkendt af certificeringsorganet«, udgår.

En ny metode til bekæmpelse af snudebiller indføres: anoxia.

Varmebehandlingen opdateres for effektivt at fjerne snudebiller (temperatur, varighed osv.).

Emballering

Et nyt afsnit bliver tilføjet for at beskrive, hvordan produktet udbydes til salg.

Dybfrysning

Der foreslås en beskrivelse af denne praksis for at fastsætte regler for varighed, temperatur under rehydreringens faser, dræning, IQF-frysning og opbevaring.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

*Titel*

Beviser for tilknytning til det geografiske område

*Beskrivelse*

En indledende sætning til linket tilføjes: Tilknytningen til den geografiske oprindelse er baseret på produktets omdømme og de særlige kendetegn ved »Haricot Tarbais« såsom den fine skal og frøets farve, som skyldes de naturlige og menneskelige forhold i området.

Naturbestemte faktorer:

Gentagelser udgår.

Tabellen med målværdier for jordbundskriterier fjernes, mens jordbundsbeskrivelsen bevares.

Beskrivelsen af kunstvanding fjernes for at stemme overens med ændringen i produktionsmetoden (kontrol af praksis).

Menneskelige faktorer

Gamle oplysninger om områder, produktionsmængder, margener og kantoner er slettet.

Produktets særlige kendetegn gentages:

— en frøfarve, der går fra hvid til cremehvid

— en nyreformet form

— en fin skal.

Årsagssammenhæng

Sammenhængen mellem produktets særlige egenskaber og klimaet/jordbunden er uddybet.

De tidligere oplysninger om afsætnings- og eksportkanaler, den komparative analyse med andre bønner samt de smeltende organoleptiske egenskaber efter kogning er fjernet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

ENHEDSDOKUMENT

**Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter**

**»Haricot Tarbais«**

**EU-referencenummer: PGI-FR-0080-AM01 — 10.10.2025**

1. **Betegnelse(r)**

»Haricot Tarbais«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Frankrig

4. **Beskrivelse af landbrugsprodukten**

4.1. *Klassificering af landbrugsprodukten i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

2005 99 — Andet

0713 33 — Havebønner (Phaseolus vulgaris)

0708 20 — Bønner (Vigna spp., Phaseolus spp.)

2004 90 — Andre grøntsager og blandinger af grøntsager

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Haricot Tarbais« er en hvid bønne fra en stangbønne af arten *Phaseolus Vulgaris*. De kan sælges:

— som friske, i bælge på mindst 10 cm, der i mindst 90 % af partiet indeholder mindst 3 frø, med en lys gulgrøn farve, der ved modenhed kan være let blandet med lilla, og som har et fladt til elliptisk tværsnit samt pergamentagtige tråde.

— som tørrede, hvor mindst 90 % af frøene har en længde på 1,5 cm eller derover, med en hvid til cremehvid farve, en nyreformet form og et fugtindhold på mindst 12 %.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

–

4.4. *Specifikke trin i produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

»Haricot Tarbais« opformeres, dyrkes, høstes, tørres og sorteres i det geografiske område.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Friske »Haricot Tarbais« sælges i en forseglet emballage, der sikrer udluftning og forhindrer gæring.

Inden de sælges til den endelige forbruger, markedsføres de tørre »Haricot Tarbais« i en hermetisk lukket, forseglet emballage. Netemballage er ikke tilladt.

Frosne »Haricot Tarbais« emballeres i en hermetisk, forseglet emballage.

4.6. *Særlige regler for mærkning af det landbrugsprodukt, som den registrerede betegnelse henviser til*

–

4.7. *Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning*

»Haricot Tarbais« opformeres, dyrkes, høstes, tørres og sorteres i det geografiske område, der er dækket af den beskyttede geografiske betegnelse (BGB), og som omfatter følgende kommuner i henhold til den officielle geografiske kode (COG) 2025.

— Departementet Haute-Garonne (40 kommuner):

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 og Villeneuve-Lécussan.

— Departementet Gers (116 kommuner):

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 og Viozan.

— Departementet Pyrénées-Atlantiques (82 kommuner):

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 og Soumoulou.

— Departementet Hautes-Pyrénées (398 kommuner):

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 og Visker.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på

☑ Omdømme

☐ Angivet kvalitet

☑ Andre kendetegn

*Sammenfatning af tilknytningen*

Tilknytningen til den geografiske oprindelse er baseret på produktets omdømme og de særlige kendetegn ved »Haricot Tarbais« såsom den fine skal og frøets farve, som skyldes de naturlige og menneskelige forhold i området.

»Haricot Tarbais« er en vækstplante med flere forgreninger og en rig vegetation, der kan blive over 2 meter høj. Planten har en vækstcyklus på ca. 5 måneder, mens blomstringen forløber i etaper over 2 måneder (fra 15. juli til 15. september). Disse særlige egenskaber forudsætter specifikke miljøforhold (jord og klima) samt en tilpasset dyrkningsmetode.

Klimaforholdene i dette geografiske område mellem det oceaniske klima i Biscayabugten og det kontinentale klima omkring Toulouse, der er påvirket af placeringen ved foden af Pyrenæerne og højtrykket over Azorerne, viser tydeligt, hvilken vigtig rolle klimaet spiller for denne grøntsag med meget kraftig vækst.

Jordbundens sammensætning er afgørende for produktionen af »Haricot Tarbais«. De jordtyper, der traditionelt anvendes til dyrkningen af »Haricot Tarbais«, er siltholdige, med en ret sur pH-værdi, stenede, veldrænede, forholdsvis muldrige med et lavt lerindhold. Planten drager fordel af varmen fra de småstenede jorde langs de pyrenæiske vandløb, som lagrer varme om dagen og frigiver den om natten. Derudover medfører et højt indhold af organisk materiale en overdreven kvælstoffrigivelse og for meget vand, hvilket fremmer vegetativ vækst på bekostning af bælgdannelsen.

Ved såningstidspunktet: Produktionsområdet har kun lav risiko for sen forårsfrost, og jorden varmes hurtigt op, samtidig med at den filtreres tilstrækkeligt. Da planten har en svag vækstkraft ved spiring, skal jordtemperaturen ved overfladen være mindst 15-17 °C og fugtigheden tilstrækkelig, men ikke for høj.

I vækstperioden: Den har et svagt rodsystem i forhold til sin kraftige vegetation. Den er desuden meget følsom over for vandmangel.

Produktionsområdet, hvor jorden dræner hurtigt, har en god vandkapacitet og får regelmæssig nedbør (næsten daglige regnskyl) i vækstperioden, er ideelt og naturligt velegnet til en god udvikling af denne afgrøde.

I denne periode er »Haricot Tarbais'« temperaturbehov relativt højt. Faldende temperaturer bremser vækstcyklussen (under 15 °C stopper væksten), mens høje temperaturer (over 30 °C) medfører blomsterfald og bortfald af bælge. De begrænsede temperaturudsving i det geografiske område skaber optimale vækstbetingelser for »Haricot Tarbais«.

I slutningen af sæsonen (september-oktober) byder klimaet på lange perioder med milde temperaturer, især om efteråret (føneffekten), med lidt nedbør. Denne gunstige beliggenhed gør det muligt for bælgene at modne helt på planten og begrænser samtidig udviklingen af sygdomme (botrytis, anthracnose), som kan føre til råd og beskadigede frø.

Friske bønner skal plukkes i hånden, og høsten skal ske ad flere omgange.

»Haricot Tarbais« dyrkes på majsstøtter eller net. Majs er den traditionelle støttemetode til denne afgrøde. Netstøtte er en videreudvikling af denne metode. Afstanden mellem rækkerne og plantetætheden sikrer en god solindstråling. Disse dyrkningsmetoder, som øger solindstrålingen og giver planterne luft, skaber optimale forhold for plantesundhed, god frugtsætning og fuld modning af bælgene.

Bønnen, der hører til arten *Phaseolus Vulgaris*, blev bragt fra Amerika i det 16. århundrede og introduceret på sletten ved Tarbes i begyndelsen af det 18. århundrede, da Monseigneur de Poudens, biskop i Tarbes, indførte den sammen med majs for at imødekomme en periode med fødevaremangel.

Da bønnen er en klatreplante, fungerede majs som støtte, og de to afgrøder bredte sig dermed sammen på Tarbes-sletten. Det viste sig hurtigt, at denne sort trivedes særligt godt i Bigorre, og markedet i Tarbes udviklede sig til at blive det vigtigste marked for denne type bønner. De grossister, der kom for at købe bønnerne med henblik på videresalg, spillede en væsentlig rolle i at gøre den kendt. Efterhånden blev betegnelsen »HARICOT de TARBES« erstattet af »HARICOT TARBAIS«.

Fra slutningen af det 18. århundrede findes der mange beretninger, der beskriver betydningen af plantagerne med Tarbais-bønner og de anvendte dyrkningsmetoder. I sin store statistiske rapport fra år IX om departementet Hautes-Pyrénées bemærker Laloulinière, at bønnen dyrkes på åbne marker, og at bønnerne fra Vallon de Bagnères-de-Bigorre er stærkt efterspurgte og sendes til Haute-Garonne. Dralet fremsatte i 1813 den samme bemærkning om Adour-dalen og Argelès-Gazost. Arealet med bønner, der blev dyrket i kombination med majs, var på 14 000 ha i 1838 og steg til 18 500 ha i 1881.

Produktionen er faldende, men bønner er fortsat det eneste eksportprodukt ud over foder. I 1923 dyrkedes der fortsat 11 500 ha af denne bælgplante, svarende til 9,2 % af det dyrkbare areal. Indtil 1950-1960 blev »Haricot Tarbais« solgt på markedet i sække på 80 kg. Derefter blev de sendt til andre regioner eller lande, især til Bordeaux og Algeriet. I slutningen af 1950'erne førte overgangen fra lokale majssorter til hybridmajs samt brugen af ikkeselektive ukrudtsmidler til bønner til et markant fald i dyrkningen. De generelle landbrugstællinger fra 1970 og 1980 registrerede således kun 55 ha fordelt på 650 bedrifter. Det skal bemærkes, at de officielle statistikker ikke tager højde for Tarbais-bønner, der dyrkes i private haver. I området omkring Tarbes har de fleste haver traditionelt haft 4-5 rækker med Tarbais-bønner.

Branchen for »Haricot Tarbais« begyndte at organisere sig i 1980'erne. En gruppe landmænd, støttet af landbrugskammeret, dannede en producentforening og et kooperativ. Efterfølgende var disse to organisationer med til at danne brancheforeningen »Haricot Tarbais«.

Oprindeligt havde bønnen kun en beskeden plads i det aristokratiske og borgerlige køkken. Den udgjorde en grundlæggende del af kosten for bønder og arbejdere. Således blev den under tærskningen tilberedt som en gryderet med lam, og under vinhøsten serveret med saltede grisetæer. I takt med ændrede og mere bevidste kostvaner i 1960'erne forsvandt en stor del af interessen for tørrede bælgfrugter – især for »Haricot Tarbais«. I det sydvestlige Frankrig er situationen anderledes, idet bønner indgår i flere lokale cassoulet-varianter: Cassoulet fra Castelnaudary, Toulouse og Carcassonne. Forbruget af bønner er forblevet mere stabilt. Forskellige begivenheder har givet »Haricot Tarbais« et mere positivt image igen. Fordi den sælges som halvtør, opfattes den i højere grad som en grøntsag end som en stivelsesrig fødevare. Sterilisering og nedfrysning har fremmet mulighederne for opbevaring og transport. Det egentlige gastronomiske comeback for »Haricot Tarbais« skyldes især, at confit af fedtfattigt fjerkræ blev populært, en ret hvor bønner ofte indgår som festligt tilbehør. Det optræder i »moutonades« (måltider baseret på lammekoteletter) og andre traditionelle landsbyfester, der tiltrækker byboere og turister på jagt efter deres landlige rødder.

»Haricot Tarbais« er kendetegnet ved:

— en frøfarve, der går fra hvid til cremehvid

— en nyreformet form

— en fin skal.

De sorter, der anvendes til »Haricot Tarbais«, er især kendetegnet ved deres hvide til cremehvide farve og nyreformede frø. Et af de særlige kendetegn ved »Haricot Tarbais« er de har en fin skal. Dette kendetegn er især blevet påvist gennem en fysisk undersøgelse af strukturen i »Haricot Tarbais«-frøene udført ved hjælp af scanningselektronmikroskopi. Denne undersøgelse, der er foretaget ved Ecole Nationale Supérieure de Chimie de Toulouse (ENSCT), viser, at den 100 µm tykke skal består af et dobbelt celleunderlag, der er adskilt fra kimbladene (som udgør hovedparten af frøet) og består af stivelseskorn indkapslet i en amylo-pektinmasse. Adskillelsen er tydeligt markeret af et tyndt lamelagtigt overgangslag, som under varmebehandling har den egenskab, at det let kan løsne sig fra de underliggende kimblade under svag mekanisk belastning.

Den indkapsling, der muliggør gasudveksling og væskespredning med det ydre miljø, især i forbindelse med opsvulmningsfasen under madlavning, er langt fra glat og ensartet. Denne forskel i overfladestruktur, som tydeligt kan mærkes ved berøring, skyldes tørringens hastighed og intensitet, der igen kan være forbundet med områdets særlige klima og høstmetoden. I det tidlige efterår (september-oktober) giver lange perioder med milde temperaturer (føneffekten) og begrænset nedbør optimale forhold for bønnernes modning. For friske bønner forstærkes denne egenskab af den manuelle høst, der foregår ad flere omgange.

Desuden påvirker jordbundens sammensætning også »Haricot Tarbais«-skallens specifikke struktur. På leret jord udvikler bønnerne en kraftigere, mere melagtig skal. Dens særlige egenskaber kan forklares ved, at den tynde skal både kan udvides og let adskiller sig fra overgangslaget ved de underliggende kimblade. »Haricot Tarbais« er derfor et produkt med helt særlige strukturelle, kulinariske og smagsmæssige egenskaber, som kun kan dyrkes under de jordbunds- og klimaforhold, der findes i det traditionelle produktionsområde.

»Haricot Tarbais« er med rette blevet et symbol på fransk gastronomi. Historisk set har »Haricot Tarbais« altid været velkendt i sit dyrkningsområde, men i dag rækker dens ry langt ud over de lokale grænser. Takket være medierne er »Haricot Tarbais« kendt nationalt og internationalt. Dens optræden i gastronomiske indslag i Canal+'s tv-programmer (i 1993), udtalelser fra eksperter (store kokke som Alain Dutournier og Michel Sarran), kendte personligheder (som Pierre Perret (1986) og Jean-Pierre Coffe (1993)) samt talrige artikler i både regional og national presse (Le Monde, Cuisine Actuelle) bekræfter, at »Haricot Tarbais« er uundværlig i Bigorres gastronomi og i de franske madtraditioner. Japanske journalister (magasinet Frau) har også besøgt produktionskæden for »Haricot Tarbais«.

**Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen**

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