C/2026/193

5.1.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/193)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Haricot tarbais“

EU-Nr.: PGI-FR-0080-AM01 — 10.10.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Haricot tarbais“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerium für Landwirtschaft und Ernährungssouveränität)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Der Antrag auf Änderung für die g.g.A. „Haricot tarbais“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung/ geschützten geografischen Angabe,

b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Name des Erzeugnisses

Beschreibung

Die Form der Aufmachung wird gestrichen.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Beschreibung des Erzeugnisses

Beschreibung

Botanische Beschreibung der Sorte

Die Beschreibung der Sorte wird wie folgt präzisiert: Die späten Deskriptoren bzw. die Angabe der Größe/Form der Blätter werden gestrichen. Die Art (Phaesolus vulgaris) und der Bohnentyp (Stangenbohne) werden hinzugefügt.

Beschreibung des frischen Erzeugnisses

Es wird ein Schwellenwert von mindestens drei Kernen je Hülse eingeführt, der von mindestens 90 % einer Partie erfüllt werden muss.

Die bei der Länge zulässige Spanne (15 bis 20 cm) wird durch eine Mindestlänge (10 cm) ersetzt.

Der Begriff „blass“ wird hinzugefügt, um das Grün näher zu beschreiben.

Die Beschreibung der Anforderungen im Hinblick auf Aussehen, Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung wird gestrichen.

Beschreibung des getrockneten Erzeugnisses

Bei der Beschreibung der Kernfarbe wird „matt und rein weiß“ durch „weiß bis cremeweiß“ ersetzt.

Die nierenähnliche/flache Form wird durch die Nierenform (Form einer Niere) ersetzt.

Die Beschreibung des Hilums wird gestrichen.

Die Größe von 2 cm wird durch eine Mindestlänge von 1,5 cm ersetzt, die mindestens 90 % der Kerne einer Partie aufweisen müssen.

Der maximale Feuchtigkeitsgehalt von 17 % wird gestrichen, da dieser durch die Rechtsvorschriften festgelegt ist.

Es wird eine Beschreibung der feinen Textur der Haut hinzugefügt.

Zudem wird eine Beschreibung der Anforderungen in Bezug auf Aussehen, Qualität und Aufmachung hinzugefügt, wonach runzlige oder gebrochene Kerne höchstens 6 % des in einer Verpackung enthaltenen Produktgewichts ausmachen dürfen.

Aufmachung für den Verkauf: Die Vorschriften für die Verpackung werden präzisiert.

— Frische Bohnen: sichere und belüftete Verpackung, um eine Gärung zu verhindern.

— Getrocknete Bohnen: hermetische und sichere Verpackung, Netze sind nicht zulässig.

— Tiefgefrorene Bohnen: hermetische und sichere Verpackung.

Unter Berücksichtigung der EU-Rechtsvorschriften über die Verwendung des Namens einer geschützten geografischen Angabe in der Bezeichnung eines Lebensmittels, in dem das Erzeugnis mit der g.g.A. als Zutat enthalten ist, werden die Aufmachung in Form von gekochten Bohnen sowie die Beschreibung der Konservierungsverfahren von gekochten Bohnen mit der g.g.A. Haricot tarbais gestrichen.

Die Beschreibung des Verfahrens für das Tiefgefrieren wird in den Abschnitt über das Erzeugungsverfahren verschoben.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Abgrenzung des geografischen Gebiets

Beschreibung

Das geografische Gebiet bleibt unverändert. Die Liste der in der geltenden Produktspezifikation angeführten Gemeinden, angrenzenden Kantone und Bezirke wird mit der Liste des amtlichen Gemeindeschlüssels des Institut national de la statistique et des études économiques (Nationales Institut für Statistik und Wirtschaftsstudien, INSEE) in der Fassung von 2025 in Einklang gebracht.

Die in dem geografischen Gebiet erfolgenden Schritte werden angeführt. Von nun an muss ein weiterer Schritt, nämlich die Saatgutvermehrung, in dem geografischen Gebiet erfolgen, um sicherzustellen, dass das Saatgut unter klimatischen Bedingungen erzeugt wird, die den in dem Gebiet herrschenden Bedingungen entsprechen, wodurch eine bessere Anpassung der Pflanzen an die Umgebung ermöglicht wird.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Angaben, aus denen hervorgeht, dass das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet stammt

Beschreibung

Die Vorgaben für die Rückverfolgbarkeit wurden überarbeitet, um sie mit den gemäß den Erzeugungsbedingungen vorgesehenen Bestimmungen der Produktspezifikation und den vorgenommenen Änderungen in Einklang zu bringen.

Das Flussdiagramm des Erzeugungsverfahrens wird entsprechend präzisiert.

Die folgenden Erklärungen und Meldungen werden hinzugefügt: Identifizierungserklärung, Meldung, dass keine Erzeugung geplant ist bzw. die Tätigkeit nicht ausgeübt wird, sowie Jahresmeldung über die Mengen, für die der Schutz in Anspruch genommen wird.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Erzeugungsverfahren

Beschreibung

Anbautechniken

Parzellenauswahl

Aus klimatischen Gründen dürfen die Parzellen nur in Höhenlagen von bis zu 700 m liegen.

Für die Messungen des pH-Werts sowie des Gehalts an Ton, Gesamtschluff und organischem Material wird eine Analysehäufigkeit festgelegt.

Sortenauswahl:

In Bezug auf das Saatgut werden Präzisierungen vorgenommen: Eintragung im nationalen oder europäischen amtlichen Sortenkatalog, Einhaltung der Erzeugungsbedingungen der Bohnen mit der g.g.A. „Haricot tarbais“ von der Parzellenauswahl bis zur Lagerung vor der Vermarktung.

Aussaat:

Die Aussaatdaten werden durch die für das Aufgehen optimalen Temperaturbedingungen ersetzt.

Die maximale Dichte wird auf 35 000 Stöcke/ha nach dem Aufgehen geändert, und dies unabhängig von der Art der Rankhilfe, wobei ein Mindestabstand einzuhalten ist, um sicherzustellen, dass die Pflanzen ausreichend Licht haben und sich gut entwickeln können.

Rankhilfe: In Zusammenhang mit der verlängerten Aussaatzeit und, um die Bodenverdichtung in Regenzeiten zu begrenzen, wird die Frist für die Anbringung der Rankhilfen von einem Monat auf 45 Tage verlängert.

Düngung: Die Stickstoffdüngung (20 bis 40 zusätzliche Einheiten je nach Rankhilfe) wird erhöht, wobei gleichzeitig eine Verpflichtung zur Aufteilung der Zufuhren eingeführt wird. Die im Hinblick auf das Gleichgewicht des Bodens und die Bedürfnisse der Pflanze festgelegten Richtwerte für Mineralstoffe werden gestrichen.

Pflanzenschutzbehandlungen: Einführung der Fruchtfolge. Die Bestimmung über die Verwendung von Produkten, die in der in Zusammenarbeit mit dem Service Régional de la Protection des Végétaux (regionaler Pflanzenschutzdienst, SRPV) erstellten Positivliste geführt werden, wird gestrichen, da die Verwendung gesetzlich vorgeschrieben ist.

Bewässerung: Steuerung der Bewässerung, wobei eine Aufteilung und die Begrenzung der zugeführten Wassermenge verpflichtend vorgeschrieben sind.

Ernte: Für getrocknete Bohnen wird die maschinelle Ernte zugelassen. Die Beurteilung der Reife anhand der Farbe wird gestrichen. Es wird festgelegt, dass nunmehr jede Partie gemäß den unter Nummer 2 der Produktspezifikation festgelegten Merkmalen zugelassen wird.

Lagerung und Trocknung:

Die Bedingungen für die Lagerung der Bohnen werden genauer festgelegt (Verbot der Bodenlagerung, Lagerung an geschützten Orten/in geschlossenen Gebäuden). Die Trocknung kann natürlich oder maschinell erfolgen. Die Vorrichtung für die maschinelle Trocknung wird beschrieben, wobei die verwendete Energiequelle und der Feuchtigkeitsgehalt angegeben werden.

Die Präzisierungen hinsichtlich des Dreschverfahrens (mittels Dreschflegel oder maschinell) und die optionale Trocknung werden gestrichen.

Sortierung (und optionale Trocknung):

Eine optionale (natürliche oder maschinelle) Trocknung wird hinzugefügt. Der Titel dieser Rubrik wird daher wie folgt geändert: Sortierung (und optionale Trocknung).

Für die maschinelle Trocknung wird eine Temperatur hinzugefügt: Einzusetzen sind eine andere Energiequelle als Heizöl sowie eine thermostatische Vorrichtung, mit der die Temperatur während der Trocknung auf höchstens 30 °C begrenzt werden kann.

Es wird hinzugefügt, dass jede Partie gemäß den unter Nummer 2.2 der Produktspezifikation festgelegten äußerlichen Merkmalen zugelassen werden muss.

Die folgenden Bestimmungen werden gestrichen: „Der Betrieb muss von der Zertifizierungsstelle zugelassen werden. Er muss den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen. Unter einer Partie ist die Ernte eines Erzeugers auf einer Parzelle zu verstehen."

Behandlung gegen Rüsselkäfer

Die regulatorische Präzisierung „in einem von der Zertifizierungsstelle zugelassenen Betrieb" wird gestrichen.

Es wird ein neues Verfahren zur Rüsselkäferbekämpfung eingeführt: Anoxie.

Die Praxis der Wärmebehandlung (Temperatur, Dauer usw.) für eine wirksame Bekämpfung von Rüsselkäfern wird aktualisiert.

Verpackung

Es wird eine neue Rubrik hinzugefügt, in der die Art der Aufmachung für den Verkauf festgelegt wird.

Tiefgefrieren

Es wird vorgeschlagen, eine Beschreibung dieser Praxis aufzunehmen, in der ihre Rahmenbedingungen festgelegt werden (Dauer, Temperatur der verschiedenen Schritte wie Rehydratation, Abtropfen, IQF-Gefrieren (Individually Quick Frozen), Lagerung).

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Elemente, aus denen sich der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ergibt

Beschreibung

Ein einleitender Satz im Hinblick auf den Zusammenhang wird eingefügt: Der Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung beruht auf dem Ansehen und den besonderen Merkmalen von „Haricot tarbais", wie z. B. der feinen Haut und der Farbe der Kerne, die sich aus den natürlichen und menschlichen Einflüssen ergeben, durch die das geografische Gebiet geprägt ist.

Natürliche Einflüsse

Redundanzen werden gestrichen.

Die Tabelle mit den Zielwerten der Bodenkriterien wird gestrichen, die Beschreibung der Bodenbeschaffenheit wird jedoch beibehalten.

Im Einklang mit der Änderung des Erzeugungsverfahrens (Steuerung der Praxis) wird die Beschreibung der Bewässerung gestrichen.

Menschliche Einflüsse

Die ehemaligen Flächen, Erzeugungsmengen und Spannen sowie eine Liste der Kantone werden gestrichen.

Es wird auf die Besonderheit des Erzeugnisses hingewiesen:

— Weiße bis cremeweiße Farbe der Kerne

— Nierenförmiges Aussehen

— Feine Textur der Haut

Ursächlicher Zusammenhang

Der Zusammenhang zwischen der Besonderheit des Erzeugnisses und dem Klima/Boden wird näher erläutert.

Alte Informationen über die Vermarktungswege und den Export, die Vergleichsstudie mit anderen Bohnen sowie die organoleptische Eigenschaft der schmelzigen Konsistenz nach dem Kochen werden gestrichen.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Haricot tarbais“

EU-Nr.: PGI-FR-0080-AM01 — 10.10.2025

1. **Name(n)**

„Haricot tarbais“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

2005 99 – andere

0713 33 – Gartenbohnen (Phaseolus vulgaris)

0708 20 – Bohnen (Vigna spp., Phaseolus spp.)

2004 90 – anderes Gemüse und Mischungen von Gemüsen

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Das Erzeugnis mit der Angabe „Haricot tarbais“ ist eine weiße Bohne, die von einer Stangenbohne der Art *Phaesolus vulgaris* stammt. Es kann wie folgt verkauft werden:

— frisch, in seiner Hülse, die mindestens 10 cm lang ist und mindestens drei Kerne enthält – wobei diese Werte von mindestens 90 % einer Partie erfüllt werden müssen – und die eine blassgrüne, leicht gelbliche Farbe, die bei Reife manchmal in ein dezentes Violett umschlägt, aufweist und einen flachen bis elliptischen Querschnitt hat und von Fäden durchzogen ist,

— getrocknet, als Kerne, von denen mindestens 90 % der Kerne einer Partie eine Mindestlänge von 1,5 cm aufweisen und die eine weiße bis cremeweiße Farbe haben, nierenförmig sind und sich durch einen Feuchtigkeitsgehalt von mindestens 12 % auszeichnen.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

-

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Saatgutvermehrung, der Anbau, die Ernte, die Trocknung und die Sortierung des Erzeugnisses mit der Angabe „Haricot tarbais“ erfolgen in dem geografischen Gebiet.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Frische Bohnen mit der Angabe „Haricot tarbais“ werden in Verpackungen vermarktet, die über einen nicht manipulierbaren Verschluss verfügen und eine Belüftung des Erzeugnisses ermöglichen, um Probleme durch Gärung zu verhindern.

Getrocknete Bohnen mit der Angabe „Haricot tarbais“ werden vor ihrem Verkauf an die Endverbrauchenden in hermetischen Verpackungen mit nicht manipulierbaren Verschlüssen vermarktet. Netze sind als Verpackung nicht erlaubt.

Tiefgefrorene Bohnen mit der Angabe „Haricot tarbais“ werden in hermetischen Verpackungen mit nicht manipulierbaren Verschlüssen abgepackt.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

-

4.7. *Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Die Saatgutvermehrung, der Anbau, die Ernte, die Trocknung und die Sortierung des Erzeugnisses mit dem Namen „Haricot tarbais“ erfolgen in dem geografischen Gebiet der g.g.A., das das Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels (code officiel géographique, COG) des Jahres 2025 umfasst.

— Departement Haute-Garonne (40 Gemeinden):

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, Villeneuve-Lécussan.

— Departement Gers (116 Gemeinden):

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, Viozan.

— Departement Pyrénées-Atlantiques (82 Gemeinden):

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 (Kanton 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, Soumoulou.

— Departement Hautes-Pyrénées (398 Gemeinden):

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, Visker.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung stützt sich auf Folgendes:

☑ Ansehen

☐ bestimmte Qualität

☑ sonstige Merkmale

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Der Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung beruht auf dem Ansehen und den besonderen Merkmalen des Erzeugnisses mit der Angabe „Haricot tarbais“, wie z. B. der feinen Haut und der Farbe der Kerne, die sich aus den natürlichen und menschlichen Einflüssen ergeben, durch die das geografische Gebiet geprägt ist.

Bohnen mit der Angabe „Haricot tarbais“ stammen von mehrfach verzweigten Kletterpflanzen mit einer üppigen Vegetation, die eine Höhe von mehr als 2 m erreichen können. Der Vegetationszyklus dauert etwa fünf Monate, die Blüte erfolgt stufenweise und erstreckt sich über zwei Monate (15. Juli bis 15. September). Diese besonderen Merkmale erfordern spezifische Umweltbedingungen (Boden, Klima) und eine geeignete Anbaumethode.

Die Klimaverhältnisse in diesem geografischen Gebiet zeichnen sich durch ein Gleichgewicht zwischen dem ozeanischen Klima des Golfs von Biskaya und dem kontinentalen Klima der Region um Toulouse (Pays de Toulouse) aus. Sie sind zudem durch die Lage des Gebiets im Pyrenäenvorland geprägt und werden vom Azorenhoch beeinflusst. Dies lässt erahnen, welche wichtige Rolle das Klima bei diesem Gemüse mit einer üppigen vegetativen Entwicklung spielt.

Die Bodenbeschaffenheit ist für die Erzeugung der Bohnen mit der Angabe „Haricot tarbais“ ein wichtiges Kriterium. Bei den Böden, auf denen traditionell Bohnen mit der Angabe „Haricot tarbais“ angebaut werden, handelt es sich um lehmige, steinige, gesunde, ausreichend humushaltige und tonarme Böden mit einem eher sauren pH-Wert, wobei die Pflanze von der sanften Wärme des Kieses der Pyrenäen-Gebirgsbäche profitiert, die tagsüber Wärme speichern und diese in der Nacht abgeben. Darüber hinaus führt ein hoher Gehalt an organischem Material zu einer zu hohen Stickstofffreisetzung und einer übermäßigen Wasserverfügbarkeit, wodurch eine üppige vegetative Entwicklung begünstigt wird, die sich nachteilig auf die Bildung der Hülsen auswirkt.

Aussaat: In dem Erzeugungsgebiet besteht nur ein geringes Risiko, dass es im Frühjahr zu späten Frösten kommt, und die ausreichend filtrierenden Böden erwärmen sich rasch. Da die Wuchskraft beim Aufgehen gering ist, muss die Bodentemperatur an der Oberfläche mindestens 15-17 °C betragen. Zudem ist eine ausreichende, aber nicht übermäßige Feuchtigkeit wichtig.

Vegetationsperiode: Im Vergleich zu ihrer üppigen Vegetation verfügt die Pflanze über ein schwaches Wurzelsystem. Außerdem reagiert sie sehr empfindlich auf Wasserstress.

Das Erzeugungsgebiet zeichnet sich durch seine schnell abtrocknenden Böden aus, die gleichzeitig über eine gute Wasserspeicherfähigkeit verfügen, und die regelmäßigen Niederschläge (nahezu tägliche Gewitter) während der Vegetationsperiode tragen in natürlicher Weise optimal zu der guten Entwicklung dieser Pflanze bei.

In diesem Zeitraum sind die Temperaturanforderungen von „Haricot tarbais“ recht hoch. Zu geringe Temperaturen verzögern den Vegetationszyklus (bei + 15 °C stoppt die Vegetation) und sehr hohe Temperaturen (+ 30 °C) führen zum Abfallen der Blüten und zum Abbruch der Hülsenausbildung. Dank der geringen Temperaturschwankungen in dem geografischen Gebiet kann sich das Erzeugnis mit der Angabe „Haricot tarbais“ unter guten Bedingungen entwickeln.

Am Ende des Vegetationszyklus (September bis Oktober) zeichnet sich das Klima insbesondere in der Nachsaison durch lange Zeiträume mit milden Temperaturen (Föhneffekt) und nur geringen Niederschlägen aus. Durch diese vorteilhaften Gegebenheiten wird die vollständige Reifung der Hülsen an den Stöcken ermöglicht. Zudem wird die Entstehung von Krankheiten wie Botrytis und Anthraknose eingedämmt, die zu Fäulnis und Flecken an den Blättern und Kernen führen.

Bei frischen Bohnen muss die Ernte von Hand und in mehreren Durchgängen erfolgen.

Die Führung der Bohnenpflanzen erfolgt mithilfe von Rankhilfen aus Mais oder Ranknetzen, wobei beim Anbau von „Haricot tarbais“ traditionell Mais als Rankhilfe eingesetzt wurde. Ranknetze werden nun im Zuge der Weiterentwicklung der Praktiken verwendet. Der Reihenabstand und die Pflanzdichte sorgen dafür, dass eine gute Sonneneinstrahlung gegeben ist. Diese Anbaupraktiken, die für die Sonneneinstrahlung günstig sind und eine Belüftung der Pflanzen ermöglichen, bieten somit die optimalen Bedingungen, um einen guten Gesundheitszustand der Pflanzen, eine gute Fruchtbildung und eine vollständige Reife der Hülsen sicherzustellen.

Die im 16. Jahrhundert aus Amerika eingeführte Bohne, die zur Familie der Phaseolus vulgaris gehört, wurde Anfang des 18. Jahrhunderts von Monseigneur de POUDENS, dem Bischof der Diözese Tarbes, zusammen mit Mais in der Ebene von Tarbes angebaut, um eine Hungersnot zu bekämpfen.

Da es sich bei der Bohne um eine Kletterpflanze handelt, diente der Mais als Rankhilfe und der Anbau beider Pflanzen breitete sich in der Ebene von Tarbes aus. Es zeigte sich sehr schnell, dass die Region Bigorre für diese Sorte besonders geeignet war, und der Markt von Tarbes entwickelte sich zum Hauptabsatzmarkt für diese Bohnenart. Die Großhändler, die diese Bohne für den Weiterverkauf einkauften, trugen zu ihrem steigenden Ansehen bei. Nach und nach wurde der Name „HARICOT de TARBES“ (Bohne aus Tarbes) durch „HARICOT TARBAIS“ ersetzt.

Seit Ende des 18. Jahrhunderts finden sich zahlreiche Berichte über die Bedeutung der Anpflanzung von Haricot tarbais und die angewandten Anbautechniken. So wurde von LALOULINIERE in dem großen statistischen Werk über das Departement Hautes-Pyrénées (1800/1801) dokumentiert, dass der Anbau auf dem Feld erfolgte und die im Tal von Bagnères-de-Bigorre erzeugten Bohnen sehr gefragt waren und auch ins Departement Haute-Garonne verbracht wurden. 1813 beschrieb DRALET die Situation im Tal des Adour und Tal von Argelès-Gazost mit ähnlichen Worten. Die Fläche, auf der die Bohnen in Kombination mit Mais angebaut wurden, belief sich 1838 auf 14 000 ha und 1881 auf 18 500 ha.

Die Erzeugung war anschließend rückläufig, auch wenn die Bohnen neben Futtermitteln das einzige Ausfuhrerzeugnis blieben. 1923 wurden die Hülsenfrüchte noch auf 11 500 ha bzw. 9,2 % des Ackerlands angebaut. Bis in die 1950er- und 1960er-Jahre wurde das Erzeugnis mit dem Namen „Haricot tarbais“ in Säcken von 80 kg auf den Markt gebracht und anschließend in andere Regionen oder Länder, insbesondere nach Bordeaux und Algerien, verbracht. Gegen Ende der 1950er-Jahre führten die Ersetzung von Landmais durch Hybridmais sowie der Einsatz von nicht-selektiven Herbiziden zu einem starken Rückgang des Bohnenanbaus. So wurden anlässlich der landwirtschaftlichen Betriebszählungen (Recensements Généraux de l'Agriculture, RGA) in den Jahren 1970 und 1980 nur noch 55 ha erfasst, die von 650 Betrieben bewirtschaftet wurden. Es ist darauf hinzuweisen, dass in den amtlichen Statistiken die im heimischen Garten angebauten Bohnen nicht berücksichtigt wurden. In dem Gebiet um Tarbes wurden noch immer in fast jedem Garten vier bis fünf Reihen dieser Bohnen angebaut.

In den 1980er-Jahren begann sich die Branche des Erzeugnisses mit der Angabe „Haricot tarbais“ zu organisieren. Um eine Gruppe von Landwirten und mit Unterstützung der Landwirtschaftskammer wurden eine Erzeugergewerkschaft und eine Genossenschaft gegründet. Aus diesen beiden Strukturen entstand später eine branchenübergreifende Vereinigung, die Association Interprofessionnelle du „Haricot tarbais“.

Anfänglich nahmen diese Bohnen in der aristokratischen und bürgerlichen Küche nur einen bescheidenen Platz ein. Sie gehörten zu den Grundnahrungsmitteln der Bauern und Arbeiter. So wurden sie z. B. beim Auskörnen (Dreschen) als Ragout mit Schaffleisch gereicht und bei der Weinlese mit gesalzenen Schweinefüßen serviert. Seit den 1960er-Jahren wurden auch diätetische Aspekte im Rahmen der Ernährungsgewohnheiten berücksichtigt und der Verzehr von Hülsenfrüchten generell und insbesondere von „Haricot tarbais“ ging stark zurück. Im Südwesten Frankreichs gestaltete sich die Situation anders, da die Bohnen zur Zubereitung verschiedener lokaler Cassoulets (Eintöpfe) verwendet wurden, wie z. B. in den Cassoulets von Castelnaudary, Toulouse und Carcassonne. Der Bohnenverzehr blieb hier recht konstant. Verschiedene Trends führten dazu, dass das Ansehen von „Haricot tarbais“ wieder aufgewertet wurde. Durch den Verkauf in halbtrockener Form wurden die Bohnen eher als Gemüse und nicht mehr als stärkehaltige Sättigungsbeilage angesehen. Die Praktiken der Sterilisation und des Einfrierens hatten eine ähnliche Auswirkung und förderten die Haltbarmachung und den Transport. Die wahre Rückkehr von „Haricot tarbais“ in die Gastronomie erfolgte dank der Kreation von „Confit de volailles grasses“ (Geflügelconfit), mit dem sie häufig kombiniert und bei festlichen Anlässen serviert werden. Sie werden anlässlich der „Moutonades“ (Festmahlzeit, deren Basis Hammelkoteletts sind) und anderen traditionellen Dorffesten serviert, die sowohl die Stadtbevölkerung als auch Reisende auf der Suche nach ihren ländlichen Wurzeln anziehen.

„Haricot tarbais“ zeichnet sich durch Folgendes aus:

— Weiße bis cremeweiße Farbe der Kerne

— Nierenförmiges Aussehen

— Feine Textur der Haut

Die für „Haricot tarbais“ ausgewählten Sorten weisen eine weiße bis cremeweiße Farbe und ein nierenfömiges Aussehen auf. Eine Besonderheit von „Haricot tarbais“ ist ihre feine Haut. Dieses Merkmal wurde insbesondere durch eine physische Untersuchung der Strukturen der Kerne von „Haricot tarbais“ mittels Abtastelektronenmikroskopie belegt. Diese an der Ecole Nationale Supérieure de Chimie de Toulouse (ENSCT) durchgeführte Untersuchung zeigt, dass die Haut 100 µm dick ist und aus einer doppelten Zellhaut besteht, die von den Keimblättern (einem wesentlichen Bestandteil des Samenkerns) getrennt ist, die aus in einer Amylopektinmasse eingebundenen Stärkekörnern bestehen. Am Übergang hat sich eine dünne Lamellenschicht ausgebildet, durch die es bei Wärmeeinwirkung möglich ist, die Haut der darunter liegenden Keimblätter mit einem geringen mechanischen Kraftaufwand zu entfernen.

Die Haut, die den Gasstoffwechsel und die Regulierung des Flüssigkeitshaushalt mit dem Umfeld – vor allem beim Quellen während kulinarischer Zubereitungen – ermöglicht, ist bei Weitem nicht glatt und einheitlich. Diese unterschiedliche Beschaffenheit der Oberfläche, die beim Berühren leicht festzustellen ist, steht mit der Kinetik und der Stärke der Trocknung im Zusammenhang, die mit dem spezifischen Klima des geografischen Gebiets und dem Ernteverfahren in Verbindung gebracht werden kann. Denn im Frühherbst (September, Oktober) gibt es lange Zeiträume mit milden Temperaturen (Föhneffekt) und geringen Niederschlägen, die eine optimale Reifung der Bohnen ermöglichen. Dieses Merkmal wird bei frischen Bohnen durch die von Hand und in mehreren Durchgängen erfolgende Ernte verstärkt.

Darüber hinaus wirkt sich die Beschaffenheit des Bodens auch auf die besondere Textur der Haut von „Haricot tarbais“ aus. Bohnen, die auf Böden mit hohem Tongehalt angebaut werden, weisen eine dickere und mehligere Haut auf. Das Dehnungsvermögen dieser dünnen Haut in Verbindung mit der Tatsache, dass sie sich leicht von dem Übergang zu den darunter liegenden Keimblättern löst, sorgt für diese Merkmale. Bohnen mit der Angabe „Haricot tarbais“ sind daher ein mit Blick auf die Textur sowie in kulinarischer und geschmacklicher Hinsicht sehr typisches Erzeugnis, das sich nur unter den Boden- und Klimabedingungen seines traditionellen Erzeugungsgebiets entwickeln kann.

„Haricot tarbais“ ist somit zu Recht zu einem Symbol der französischen Gastronomie geworden. Der Bekanntheitsgrad von „Haricot tarbais“ war in dem Erzeugungsgebiet seit jeher groß, doch heute reicht er weit über dessen Grenzen hinaus. Denn dank der Medien sind die Bohnen mit der Angabe „Haricot tarbais“ national und international bekannt. Ihr Erscheinen in den gastronomischen Rubriken der Fernsehsendungen von Canal+ (im Jahr 1993), die Erfahrungsberichte von Gastronomen (namhafte Küchenchefs wie Alain DUTOURNIER und Michel SARRAN) und bekannten Persönlichkeiten (wie Pierre PERRET im Jahr 1986 und Jean-Pierre COFFE im Jahr 1993) und die zahlreichen Artikel in der regionalen und nationalen Presse (Le Monde, Cuisine Actuelle) bestätigen, dass „Haricot tarbais“ ein unverzichtbares Erzeugnis der Gastronomie der Region Bigorre und der französischen kulinarischen Traditionen ist. Selbst japanische Journalisten (Magazin FRAU) kamen, um die Erzeugung der Bohnen mit der Angabe „Haricot tarbais“ kennenzulernen.

Link zur veröffentlichten Produktspezifikation

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