C/2026/193

5.1.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/193)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Haricot tarbais»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-FR-0080-AM01 — 10.10.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Haricot tarbais»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας και Επισιτιστικής Κυριαρχίας

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΓΕ «Haricot Tarbais» δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις που συνιστούν ενωσιακή τροποποίηση· πιο συγκεκριμένα:

α) δεν συνεπάγεται αλλαγή της ονομασίας της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης/προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης·

β) δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Ονομασία του προϊόντος

Περιγραφή

Απαλείφεται η μορφή παρουσίασης.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Περιγραφή του προϊόντος

Περιγραφή

Βοτανική περιγραφή της ποικιλίας

Διευκρινίζεται η περιγραφή της ποικιλίας. Διαγράφεται η παράμετρος περιγραφής «όψιμο» και το μέγεθος/σχήμα των φυλλαρίων. Προστίθενται το είδος (Phaesolus vulgaris) και ο τύπος της φασολιάς (αναρριχώμενη φασολιά).

Περιγραφή του νωπού προϊόντος

Προστίθεται ελάχιστο όριο τριών σπόρων ανά λοβό για τουλάχιστον το 90 % κάθε παρτίδας.

Το εύρος μήκους (15 έως 20 cm) αντικαθίσταται από ελάχιστο μήκος (10 cm).

Προστίθεται η λέξη «ανοιχτό» για την περιγραφή του πράσινου χρώματος.

Διαγράφεται η περιγραφή των απαιτήσεων όσον αφορά την όψη, την ποιότητα, τη συντήρηση και την παρουσίαση.

Περιγραφή του ξηρού προϊόντος

Το χρώμα του σπόρου τροποποιείται από καθαρό λευκό ματ σε «λευκό έως υπόλευκο».

Η περιγραφή του σχήματος ως «σχεδόν νεφροειδές/επίπεδο» αλλάζει σε «νεφροειδές» (σε σχήμα νεφρού).

Διαγράφεται η περιγραφή της ουλής.

Το μέγεθος των 2 cm αντικαθίσταται από ελάχιστο μήκος 1,5 cm για τουλάχιστον το 90 % των σπόρων κάθε παρτίδας.

Διαγράφεται η μέγιστη περιεκτικότητα σε υγρασία 17 %, δεδομένου ότι πρόκειται για κανονιστικό ζήτημα.

Προστίθεται περιγραφή σχετικά με την υφή του λεπτού φλοιού.

Προστίθεται περιγραφή των απαιτήσεων για την όψη, την ποιότητα και την παρουσίαση. Συγκεκριμένα, οι συρρικνωμένοι ή θραυσμένοι σπόροι δεν πρέπει να αντιπροσωπεύουν περισσότερο από το 6 % του βάρους της συσκευασίας.

Παρουσίαση προς πώληση: καθορίζονται κανόνες για τη συσκευασία.

— Νωπό προϊόν: ανθεκτική σε παραβίαση και διαπερατή από τον αέρα, για την πρόληψη της ζύμωσης.

— Ξηρό προϊόν: ερμητική και ανθεκτική σε παραβίαση συσκευασία· απαγορεύονται τα δίχτυα.

— Κατεψυγμένο προϊόν: ερμητική και ανθεκτική σε παραβίαση συσκευασία.

Λαμβανομένων υπόψη των ευρωπαϊκών νομικών διατάξεων που αφορούσαν τη χρήση ΠΓΕ στην ονομασία τροφίμου στο οποίο το συγκεκριμένο προϊόν ΠΓΕ χρησιμοποιείται ως συστατικό, διαγράφονται οι λεπτομέρειες σχετικά με την παρουσίαση των μαγειρεμένων φασολιών και η περιγραφή των διαδικασιών διατήρησης των μαγειρεμένων φασολιών.

Η περιγραφή της διαδικασίας κατάψυξης μεταφέρεται στην ενότητα σχετικά με τη μέθοδο παραγωγής.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Περιγραφή της γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή

Η γεωγραφική περιοχή παραμένει αμετάβλητη. Ο κατάλογος των δήμων, των γειτονικών καντονιών και των περιφερειών που αναφέρονται στις ισχύουσες προδιαγραφές προϊόντος ευθυγραμμίζεται με τον κατάλογο του Εθνικού Ινστιτούτου Στατιστικής και Οικονομικών Μελετών (INSEE) στην έκδοση του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2025.

Παρατίθενται τα στάδια που εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής. Στην ενότητα που αφορά τη γεωγραφική περιοχή προστίθεται ένα επιπλέον στάδιο: ο πολλαπλασιασμός σπερμάτων. Στόχος είναι τα σπέρματα να παράγονται σε κλιματικές συνθήκες παρόμοιες με εκείνες της περιοχής, ώστε να είναι δυνατή η αποτελεσματικότερη προσαρμογή των σπόρων στο περιβάλλον.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το προϊόν προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή

Επανεξετάζεται η ιχνηλασιμότητα και ευθυγραμμίζεται με τις διατάξεις που προβλέπονται στις απαιτήσεις παραγωγής των προδιαγραφών προϊόντος και στις τροποποιήσεις τους.

Διευκρινίζεται αντίστοιχα ο κύκλος ζωής.

Προστίθενται οι εξής διευκρινίσεις: δήλωση ταυτοποίησης· δήλωση πρόθεσης μη παραγωγής ή αδράνειας· και ετήσια δήλωση των αιτούμενων ποσοτήτων.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Μέθοδος παραγωγής

Περιγραφή

Καλλιεργητικές τεχνικές

Επιλογή αγροτεμαχίων

Καθορίζεται ανώτατο όριο υψομέτρου 700 μέτρων για λόγους σχετικούς με το κλίμα.

Στην ανάλυση για τη μέτρηση των επιπέδων αργίλου, συνολικής ιλύος, οργανικής ύλης και pH προστίθεται αναφορά στη συχνότητα.

Επιλογή ποικιλίας:

Διευκρινίζεται ότι τα σπέρματα είναι καταχωρισμένα στους επίσημους καταλόγους των γαλλικών ή ευρωπαϊκών ειδών και ποικιλιών και συμμορφώνονται με τους όρους παραγωγής της ΠΓΕ «Haricot Tarbais», από την επιλογή του αγροτεμαχίου έως την αποθήκευση πριν από τη διάθεση στην αγορά.

Σπορά

Οι ημερομηνίες σποράς αντικαθίστανται από τις βέλτιστες θερμοκρασιακές συνθήκες για τη βλάστηση.

Η μέγιστη πυκνότητα τροποποιείται σε 35 000 φυτά/εκτάριο μετά τη βλάστηση, ανεξάρτητα από το είδος των υποστηριγμάτων, ενώ καθορίζεται η ελάχιστη απόσταση για τη διασφάλιση φωτός και της καλής ανάπτυξης των φυτών.

Υποστηρίγματα: η περίοδος τοποθέτησης των υποστηριγμάτων παρατείνεται από έναν μήνα σε 45 ημέρες, σύμφωνα με την παράταση της περιόδου σποράς και προκειμένου να περιοριστεί η συμπύκνωση του εδάφους κατά τις περιόδους βροχοπτώσεων.

Λίπανση: τα συμπληρώματα νιτρικών αλάτων αυξάνονται από 20 σε 40 επιπλέον μονάδες, ανάλογα με τον τύπο του υποστηρίγματος. Προστίθεται απαίτηση για τμηματική εφαρμογή των συμπληρωμάτων. Διαγράφονται τα συνιστώμενα κατώτατα όρια για τα ανόργανα στοιχεία με γνώμονα την ισορροπία του εδάφους και τις ανάγκες των φυτών.

Φυτοϋγειονομική αγωγή: καθιερώνεται η αμειψισπορά. Απαλείφεται η διάταξη η οποία αφορούσε τη χρήση προϊόντων του καταλόγου που καταρτίστηκε με την Περιφερειακή Υπηρεσία Προστασίας Φυτών (SRPV), καθώς πρόκειται για κανονιστικό ζήτημα.

Άρδευση: η διαχείριση της άρδευσης περιλαμβάνει την υποχρέωση περιορισμού της χρησιμοποιούμενης ποσότητας νερού και εφαρμογής της σε χωριστές δόσεις.

Συγκομιδή: επιτρέπεται η μηχανική συγκομιδή για τα αποξηραμένα φασόλια. Διαγράφεται η αναφορά στην αξιολόγηση της ωρίμασης με βάση το χρώμα. Διευκρινίζεται πλέον ότι κάθε παρτίδα εγκρίνεται σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά που ορίζονται στην παράγραφο 2.

Αποθήκευση και ξήρανση

Οι συνθήκες αποθήκευσης των φασολιών προσδιορίζονται πλέον με μεγαλύτερη σαφήνεια: δεν επιτρέπεται η αποθήκευση στο έδαφος· η αποθήκευση πρέπει να γίνεται σε προστατευμένους χώρους ή στεγασμένα κτίρια. Η ξήρανση μπορεί να γίνεται χειρωνακτικά ή με μηχανικά μέσα. Καθορίζεται η μέθοδος της ξήρανσης με μηχανικά μέσα: προσδιορίζονται η χρησιμοποιούμενη πηγή ενέργειας και η περιεκτικότητα σε υγρασία.

Διαγράφονται οι λεπτομέρειες σχετικά με τις μεθόδους απομίσχωσης (ραβδί ή μηχανικά μέσα), καθώς και η αναφορά στη δυνατότητα ξήρανσης.

Διαλογή (και προαιρετική ξήρανση)

Προστίθεται η δυνατότητα ξήρανσης (χειρωνακτικά ή με μηχανικά μέσα). Ως εκ τούτου, ο τίτλος αυτής της ενότητας τροποποιείται σε «Διαλογή (και προαιρετική ξήρανση)».

Προστίθεται η θερμοκρασία ξήρανσης με μηχανικά μέσα. Πρέπει να χρησιμοποιείται πηγή ενέργειας διαφορετική από το μαζούτ και να υπάρχει θερμοστάτης, ώστε η θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της ξήρανσης να διατηρείται στους 30 °C κατ' ανώτατο όριο.

Προστίθεται η απαίτηση κάθε παρτίδα να εγκρίνεται σύμφωνα με τα φυσικά χαρακτηριστικά που ορίζονται στην παράγραφο 2.2.

Απαλείφονται οι ακόλουθες κανονιστικές διατάξεις: «Οι χώροι επεξεργασίας πρέπει να είναι εγκεκριμένοι από τον οργανισμό πιστοποίησης. Πρέπει να πληρούν τις ισχύουσες νομοθετικές απαιτήσεις. Κάθε παρτίδα αντιπροσωπεύει τη συγκομιδή ενός παραγωγού από ένα αγροτεμάχιο».

Αντιμετώπιση του βρούχου

Διαγράφεται η ακόλουθη κανονιστική λεπτομέρεια: «σε χώρο επεξεργασίας εγκεκριμένο από τον οργανισμό πιστοποίησης».

Προστίθεται νέα μέθοδος εξάλειψης του βρούχου: η ανοξία.

Η περιγραφή της θερμικής επεξεργασίας επικαιροποιείται για την αποτελεσματική εξάλειψη του βρούχου (θερμοκρασία, διάρκεια κ.λπ.).

Συσκευασία

Προστίθεται νέος τίτλος για τον προσδιορισμό του τρόπου παρουσίασης του προϊόντος προς πώληση.

Κατάψυξη

Προστίθεται περιγραφή στην οποία καθορίζονται οι κανόνες για την πρακτική αυτή: διάρκεια, θερμοκρασία κατά τα διάφορα στάδια επανενυδάτωσης, αποστράγγιση, μέθοδος ατομικής ταχείας κατάψυξης (IQF), αποθήκευση κ.λπ.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Στοιχεία που αποδεικνύουν τον δεσμό με τη γεωγραφική προέλευση

Περιγραφή

Προστίθεται πρόταση που εισάγει τον δεσμό: Ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή βασίζεται στη φήμη και στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Haricot Tarbais». Σε αυτά περιλαμβάνονται η λεπτότητα του φλοιού και το χρώμα των σπόρων που προκύπτουν από φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες οι οποίοι απαντώνται στη γεωγραφική περιοχή.

Φυσικοί παράγοντες

Διαγράφονται οι αλληλεπικαλύψεις.

Απαλείφεται ο πίνακας που καθόριζε τιμές-στόχους σχετικά με τα εδαφικά κριτήρια, αλλά διατηρείται η περιγραφή του εδάφους.

Η περιγραφή της άρδευσης διαγράφεται για λόγους συνέπειας με την τροποποίηση της μεθόδου παραγωγής (διαχείριση της πρακτικής).

Ανθρώπινοι παράγοντες

Διαγράφονται οι πρώην περιοχές, οι όγκοι παραγωγής, τα περιθώρια και ένας κατάλογος καντονιών.

Επαναλαμβάνεται η ιδιοτυπία του προϊόντος:

— χρώμα λευκό έως υπόλευκο στους σπόρους·

— νεφροειδές σχήμα·

— υφή λεπτού φλοιού.

Αιτιώδης σχέση

Η σχέση μεταξύ της ιδιοτυπίας του προϊόντος και του κλίματος και του εδάφους εξηγείται λεπτομερέστερα.

Διαγράφονται τα ακόλουθα: παλαιά στοιχεία σχετικά με τους διαύλους εμπορίας και εξαγωγής· συγκριτική μελέτη με άλλα κοινά φασόλια· και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τήξης μετά το μαγείρεμα.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Haricot tarbais»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-FR-0080-AM01 — 10.10.2025

1. **Ονομασία/-ες**

«Haricot tarbais»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

2005 99 – Άλλα

0713 33 – Φασόλια κοινά (*Phaseolus vulgaris*)

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

2004 90 – Άλλα λαχανικά και μείγματα λαχανικών

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το «Haricot Tarbais» είναι λευκό φασόλι που λαμβάνεται από αναρριχώμενη φασολιά του είδους Phaesolus Vulgaris. Μπορεί να πωληθεί:

— νωπό, στον λοβό του, όπου τουλάχιστον το 90 % της παρτίδας αποτελείται από λοβούς μήκους τουλάχιστον 10 cm οι οποίοι περιέχουν τουλάχιστον τρεις σπόρους, με ανοιχτό κιτρινωπό πράσινο χρώμα, ενίοτε με απαλές ιώδεις κηλίδες όταν είναι ώριμο, και με διατομή, όταν κοπεί, που είναι επίπεδη έως ελλειψοειδής και ρυτιδωμένη με σκληρές ίνες·

— ξηρό, όπου τουλάχιστον το 90 % των σπόρων μιας παρτίδας είναι μήκους τουλάχιστον 1,5 cm, χρώματος λευκού έως υπόλευκου, νεφροειδούς σχήματος, με ελάχιστη περιεκτικότητα σε υγρασία 12 %.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

—

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Το «Haricot Tarbais» πολλαπλασιάζεται, καλλιεργείται, συγκομίζεται, ξηραίνεται και υποβάλλεται σε διαλογή στη γεωγραφική περιοχή.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το νωπό «Haricot Tarbais» διατίθεται στην αγορά σε συσκευασία, με σφραγίδα ανθεκτική στην παραβίαση, η οποία επιτρέπει τον αερισμό του προϊόντος, προκειμένου να αποφευχθούν προβλήματα ζύμωσης.

Πριν από την πώλησή του στον τελικό καταναλωτή, το ξηρό «Haricot Tarbais» διατίθεται στην αγορά σε ερμητικά σφραγισμένη συσκευασία, με σφραγίδα ανθεκτική στην παραβίαση. Απαγορεύεται η συσκευασία σε δίχτυα.

Το κατεψυγμένο «Haricot Tarbais» συσκευάζεται σε ερμητικά σφραγισμένη συσκευασία, με σφραγίδα ανθεκτική στην παραβίαση.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4.7. *Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Το «Haricot Tarbais» πολλαπλασιάζεται, καλλιεργείται, συγκομίζεται, ξηραίνεται και υποβάλλεται σε διαλογή στη γεωγραφική περιοχή της ΠΓΕ, η οποία περιλαμβάνει το έδαφος των ακόλουθων δήμων, βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2025.

— Νομός Hautes-Alpes (40 δήμοι):

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 και Villeneuve-Lécussan.

— Νομός Drôme (116 δήμοι):

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 και Viozan.

— Νομός Pyrénées-Atlantiques (82 δήμοι):

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 και Soumoulou.

— Νομός Hautes-Pyrénées (398 δήμοι):

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 και Visker.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στα εξής:

☑ Φήμη

☐ Συγκεκριμένη ποιότητα

☑ Άλλα χαρακτηριστικά

Περίληψη του δεσμού

Ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή βασίζεται στη φήμη και στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Haricot Tarbais». Σε αυτά περιλαμβάνονται η λεπτότητα του φλοιού και το χρώμα των σπόρων που προκύπτουν από φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες οι οποίοι απαντώνται στη γεωγραφική περιοχή.

Το «Haricot Tarbais» είναι αναρριχητικό φυτό που παράγει πολυάριθμους βλαστούς και πλούσιο φύλλωμα, και μπορεί να ξεπεράσει σε ύψος τα 2 μέτρα. Ο βλαστικός κύκλος διαρκεί περίπου πέντε μήνες. Η άνθηση πραγματοποιείται σταδιακά σε διάστημα δύο μηνών: από τις 15 Ιουλίου έως τις 15 Σεπτεμβρίου. Τα ιδιαίτερα αυτά χαρακτηριστικά απαιτούν ειδικές περιβαλλοντικές συνθήκες (έδαφος, κλίμα) και κατάλληλη μέθοδο καλλιέργειας.

Το κλίμα της γεωγραφικής περιοχής ισορροπεί ανάμεσα στο θαλάσσιο κλίμα του Βισκαϊκού Κόλπου και στο ηπειρωτικό κλίμα της περιοχής της Toulouse, επηρεαζόμενο από τη θέση της περιοχής στους πρόποδες των Πυρηναίων και την έκθεσή της στις επιδράσεις του αντικυκλώνα των Αζορών. Η κατάσταση αυτή καταδεικνύει τον ρόλο και τη σημασία που έχει το κλίμα για το συγκεκριμένο λαχανικό, το οποίο χαρακτηρίζεται από έντονη βλαστική ανάπτυξη.

Η σύσταση του εδάφους διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην παραγωγή του «Haricot Tarbais». Τα εδάφη που παραδοσιακά προορίζονται για την καλλιέργεια του «Haricot Tarbais» είναι πηλώδη, μάλλον όξινα, χαλικώδη, υγιή, χουμικά και με χαμηλή περιεκτικότητα σε άργιλο. Αυτό σημαίνει ότι τα φυτά επωφελούνται από τη θερμότητα των χαλικιών που μεταφέρονται από τα ορεινά ρεύματα των Πυρηναίων. Τα χαλίκια αποθηκεύουν τη θερμότητα κατά τη διάρκεια της ημέρας και την απελευθερώνουν κατά τη διάρκεια της νύχτας. Επιπλέον, η υψηλή περιεκτικότητα σε οργανική ύλη έχει ως αποτέλεσμα την υπερβολική απελευθέρωση αζώτου. Σε συνδυασμό με την υπεραφθονία νερού, αυτό ενθαρρύνει την έντονη βλαστική ανάπτυξη, σε βάρος της παραγωγής λοβών.

Κατά τη σπορά, την άνοιξη, η περιοχή παραγωγής παρουσιάζει μικρό κίνδυνο όψιμου παγετού και τα εδάφη θερμαίνονται γρήγορα, ενώ παράλληλα παρέχουν επαρκή αποστραγγιστική ικανότητα. Δεδομένης της περιορισμένης ευρωστίας κατά τη βλάστηση, η θερμοκρασία του εδάφους πρέπει να είναι τουλάχιστον 15 έως 17 °C στην επιφάνεια με επαρκή, αλλά όχι υπερβολική, υγρασία.

Κατά τη διάρκεια της περιόδου ανάπτυξης, το ριζικό σύστημα είναι ασθενές σε σύγκριση με το πλούσιο φύλλωμα. Επιπλέον, είναι πολύ ευαίσθητο στην υδατική καταπόνηση.

Η περιοχή παραγωγής διαθέτει εδάφη που στεγνώνουν γρήγορα, αλλά έχουν επίσης καλή ικανότητα συγκράτησης. Οι βροχοπτώσεις είναι τακτικές, με καταιγίδες που εκδηλώνονται σχεδόν καθημερινά κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου. Οι συνθήκες αυτές είναι απολύτως και φυσικά κατάλληλες για την ορθή ανάπτυξη της συγκεκριμένης καλλιέργειας.

Κατά την ίδια περίοδο, το «Haricot Tarbais» παρουσιάζει ορισμένες σχετικά υψηλές απαιτήσεις όσον αφορά τη θερμοκρασία. Όταν οι θερμοκρασίες πέφτουν, ο κύκλος ανάπτυξης επιβραδύνεται (στους + 15 °C η βλαστική ανάπτυξη παύει), ενώ οι υψηλές θερμοκρασίες (+ 30 °C) προκαλούν πτώση των ανθέων και αποτυχία του σχηματισμού λοβών. Οι περιορισμένες θερμοκρασιακές διακυμάνσεις στη γεωγραφική περιοχή επιτρέπουν στο «Haricot Tarbais» να αναπτυχθεί υπό τις κατάλληλες συνθήκες.

Στο τέλος του κύκλου, τον Σεπτέμβριο/Οκτώβριο, το κλίμα χαρακτηρίζεται από μακρές περιόδους ήπιων θερμοκρασιών, ιδίως προς το τέλος της εποχής (φαινόμενο foehn), με χαμηλές βροχοπτώσεις. Αυτές οι ευνοϊκές συνθήκες καθιστούν δυνατή την πλήρη ωρίμαση των λοβών πάνω στα φυτά και αποτρέπουν την ανάπτυξη ασθενειών όπως ο βοτρύτης και η ανθράκωση, οι οποίες προκαλούν σήψη και αλλοίωση των σπόρων.

Για τα νωπά φασόλια, η χειρωνακτική συγκομιδή πρέπει να εκτελείται σε στάδια.

Η μόρφωση του «Haricot Tarbais» γίνεται με βλαστούς καλαμποκιού ή δίχτυα. Ο βλαστός καλαμποκιού αποτελεί το παραδοσιακό υποστήριγμα αυτής της καλλιέργειας. Η χρήση διχτυού για υποστήριξη αποτελεί πιο πρόσφατη πρακτική. Η απόσταση μεταξύ των σειρών και η πυκνότητα εξασφαλίζουν καλή έκθεση στον ήλιο. Αυτές οι καλλιεργητικές πρακτικές ευνοούν την έκθεση στον ήλιο και καθιστούν δυνατό τον αερισμό των φυτών, με αποτέλεσμα να δημιουργούνται βέλτιστες συνθήκες για την υγεία των φυτών, την παραγωγικότητα και την πλήρη ωρίμαση των λοβών.

Τα φασόλια, τα οποία εισήχθησαν από την Αμερική τον 16ο αιώνα, ανήκουν στην οικογένεια Phaseolus vulgaris. Φυτεύθηκαν στην πεδιάδα της Tarbes στις αρχές του 18ου αιώνα, όταν ο Επίσκοπος της Tarbes, Monseigneur de Poudens, φύτεψε καλαμπόκι ως λύση σε μια περίοδο έλλειψης τροφίμων.

Η φασολιά είναι αναρριχητικό φυτό και, ως εκ τούτου, το καλαμπόκι λειτουργούσε ως υποστήριγμα. Φυτεύτηκαν μαζί σε ολόκληρη την πεδιάδα του Tarbes. Γρήγορα κατέστη εμφανές ότι η περιοχή Bigorre ήταν ιδιαίτερα κατάλληλη για την ποικιλία αυτήν και η αγορά της Tarbes κατέστη η κύρια αγορά γι' αυτόν τον τύπο φασολιού. Οι χονδρέμποροι που αγόραζαν τα φασόλια για μεταπώληση συνέβαλαν στη διάδοση της φήμης τους. Σταδιακά, η ονομασία «Haricot de Tarbes» αντικαταστάθηκε από την ονομασία «Haricot Tarbais».

Από τα τέλη του 18ου αιώνα πολλαπλασιάστηκαν οι μαρτυρίες σχετικά με τη σημασία των καλλιεργειών Haricot Tarbais και τις χρησιμοποιούμενες καλλιεργητικές τεχνικές. Στην εκτενή στατιστική καταγραφή του «Έτους 9» (τέλη 18ου αιώνα) για τον νομό Hautes-Pyrénées, ο Laloulinière αναφέρει ότι η καλλιέργεια πραγματοποιούνταν σε υπαίθριες εκτάσεις και ότι τα φασόλια που παράγονταν στην κοιλάδα Bagnères-de-Bigorre ήταν περιζήτητα και αποστέλλονταν στην Haute-Garonne. Το 1813 ο Dralet διατύπωσε την ίδια παρατήρηση για τις κοιλάδες του Adour και του Argelès-Gazost. Η έκταση την οποία καταλάμβαναν από κοινού τα φασόλια και το καλαμπόκι ανερχόταν σε συνολικά 14 000 εκτάρια το 1838 και σε 18 500 εκτάρια το 1881.

Παρότι η παραγωγή μειώθηκε, τα φασόλια παρέμειναν η μόνη εξαγώγιμη καλλιέργεια μαζί με τη χορτονομή. Το 1923 εξακολουθούσαν να χρησιμοποιούνται περίπου 11 500 εκτάρια για την καλλιέργεια αυτού του ψυχανθούς, το οποίο κάλυπτε το 9,2 % της αρόσιμης γης. Μέχρι τη δεκαετία του 1950-1960 τα φασόλια «Haricot Tarbais» πωλούνταν στην αγορά σε σάκους των 80 kg. Στη συνέχεια, αποστέλλονταν σε άλλες περιοχές και χώρες, ιδίως στο Μπορντό και στην Αλγερία. Προς τα τέλη της δεκαετίας του 1950 το καλαμπόκι που καλλιεργούνταν στη Γαλλία αντικαταστάθηκε από υβρίδιο καλαμποκιού και η καθιέρωση μη επιλεκτικών ζιζανιοκτόνων, τα οποία κατέστρεφαν και τα φασόλια, οδήγησε σε απότομη μείωση της καλλιέργειας. Κατά συνέπεια, στις γενικές απογραφές γεωργικών εκμεταλλεύσεων (RGA) του 1970 και του 1980 αναφέρονται μόλις 55 εκτάρια κατανεμημένα σε 650 εκμεταλλεύσεις. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι οι επίσημες στατιστικές δεν λαμβάνουν υπόψη τα Haricot Tarbais που καλλιεργούνται σε οικιακούς κήπους. Στην περιοχή της Tarbes, σχεδόν όλοι οι κήποι διέθεταν πάντα τέσσερις ή πέντε σειρές Haricot Tarbais.

Τη δεκαετία του 1980 ο κλάδος των φασολιών «Haricot Tarbais» άρχισε να οργανώνεται. Δημιουργήθηκε μια ένωση παραγωγών και ένας συνεταιρισμός, που συγκροτήθηκαν από μια ομάδα γεωργών και με την υποστήριξη του Γεωργικού Επιμελητηρίου. Στη συνέχεια, οι δύο αυτοί φορείς αποτέλεσαν τη βάση για τη δημιουργία της Διεπαγγελματικής Ένωσης «Haricots Tarbais».

Αρχικά, τα φασόλια είχαν περιορισμένη παρουσία στη μαγειρική των ευγενών και των αστών. Αποτελούσαν μέρος της βασικής διατροφής των αγροτών και των εργατών. Κατά τη διάρκεια των περιόδων απομίσχωσης μαγειρεύονταν βραστά με αρνί, ενώ κατά τον τρύγο με παστά χοιρινά ποδαράκια. Κατά τη δεκαετία του 1960 οι διατροφικές συνήθειες επηρεάστηκαν από ανησυχίες ως προς τη διατροφή, και ο ρόλος των αποξηραμένων οσπρίων, εν γένει, και ειδικότερα των φασολιών «Haricot Tarbais», περιορίστηκε σημαντικά. Στη νοτιοδυτική Γαλλία η κατάσταση ήταν διαφορετική, καθώς τα φασόλια αποτελούσαν συστατικό διαφόρων τοπικών cassoulet: από το Castelnaudary, την Toulouse και την Carcassonne. Η κατανάλωση φασολιών παρέμεινε σταθερή. Διάφορες εξελίξεις συνέβαλαν στην αναβίωση της θετικής εικόνας των φασολιών «Haricot Tarbais». Η πρακτική της πώλησής τους σε ημιαποξηραμένη μορφή σήμαινε ότι θεωρούνταν λαχανικό και όχι πηγή υδατανθράκων. Οι πρακτικές της αποστείρωσης και της κατάψυξης είχαν παρόμοιο αντίκτυπο συμβάλλοντας στη διατήρηση και τη μεταφορά τους. Η πραγματική επιστροφή των φασολιών «Haricot Tarbais» στη γαστρονομία οφείλεται στη δημιουργία του «confit de volailles grasses», ενός τύπου πατέ από θηράματα με το οποίο σερβίρονται πολύ συχνά ως εορταστικό πιάτο. Εμφανίζονται σε «moutonades», πιάτα με βάση αρνίσια παϊδάκια, και σε άλλες παραδοσιακές γιορτές χωριών οι οποίες προσελκύουν κατοίκους των πόλεων και τουρίστες που αναζητούν τις ρίζες τους.

Το «Haricot Tarbais» χαρακτηρίζεται από:

— χρώμα λευκό έως υπόλευκο στους σπόρους·

— νεφροειδές σχήμα·

— υφή λεπτού φλοιού.

Οι επιλεγμένες ποικιλίες «Haricot Tarbais» έχουν χαρακτηριστικό λευκό έως υπόλευκο χρώμα και νεφροειδές σχήμα. Ένα από τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Haricot Tarbais» είναι ο λεπτός φλοιός. Το χαρακτηριστικό αυτό έχει αποδειχθεί σαφώς από φυσική μελέτη των δομών των σπόρων του «Haricot Tarbais», με τη χρήση ηλεκτρονικού μικροσκοπίου σάρωσης. Η μελέτη αυτή, η οποία πραγματοποιήθηκε στην Ανώτατη Εθνική Σχολή Χημείας της Toulouse (ENSCT), δείχνει ότι το περίβλημα του σπέρματος, πάχους 100 μm, σχηματίζεται από διπλό στρώμα κυττάρων, σαφώς διαχωρισμένο από τις κοτυληδόνες, οι οποίες αποτελούν το κύριο μέρος του σπόρου και αποτελούνται από σπόρους αμύλου ενσωματωμένους σε δομή αμυλοπηκτίνης. Ο διαχωρισμός αυτός ορίζεται καθαρά από ένα λεπτό, φολιδωτό μεταβατικό στρώμα, το οποίο κατά τη θερμική επεξεργασία έχει την ιδιότητα να επιτρέπει στις υποκείμενες κοτυληδόνες να αποκολλώνται εύκολα από το περίβλημα του σπέρματος υπό ήπια μηχανική πίεση.

Το περίβλημα του σπέρματος επιτρέπει την ανταλλαγή αερίων και τη διάχυση υγρών στο εξωτερικό περιβάλλον, ιδίως κατά τη διαδικασία διόγκωσης που λαμβάνει χώρα στο πλαίσιο μαγειρικών παρασκευών. Η επιφάνειά του δεν είναι καθόλου λεία και ομοιόμορφη. Αυτή η ποικιλόμορφη υφή της επιφάνειας, η οποία γίνεται εύκολα αντιληπτή με την αφή, συνδέεται με την κινητική και την ένταση της διαδικασίας ξήρανσης, η οποία με τη σειρά της συνδέεται με το ιδιαίτερο κλίμα της γεωγραφικής περιοχής και τη μέθοδο συγκομιδής. Πράγματι, στις αρχές του φθινοπώρου, από τον Σεπτέμβριο έως τον Οκτώβριο, παρατηρούνται παρατεταμένες περίοδοι με ήπιες θερμοκρασίες (φαινόμενο foehn) και περιορισμένες βροχοπτώσεις. Αυτό επιτρέπει τη βέλτιστη ωρίμαση των φασολιών. Για τα νωπά φασόλια, η χειρωνακτική συγκομιδή σε στάδια ενισχύει το χαρακτηριστικό αυτό.

Επιπλέον, η σύσταση του εδάφους επηρεάζει τη χαρακτηριστική υφή του φλοιού του «Haricot Tarbais». Τα εδάφη με υπερβολικά υψηλή περιεκτικότητα σε αργίλιο παράγουν φασόλια με πιο παχύ και πιο αμυλώδη στην υφή φλοιό. Η ικανότητα αυτού του λεπτού περιβλήματος του σπέρματος να διαστέλλεται αποτελεί τη βάση των εν λόγω χαρακτηριστικών, σε συνδυασμό με το γεγονός ότι αποκολλάται εύκολα από το μεταβατικό στρώμα των υποκείμενων κοτυληδόνων. Ως εκ τούτου, το «Haricot Tarbais» είναι ένα πολύ χαρακτηριστικό προϊόν από δομική, γαστρονομική και γευστική άποψη. Μπορεί να αναπτυχθεί μόνο στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της παραδοσιακής περιοχής παραγωγής του.

Το «Haricot Tarbais» δικαίως κατέστη σύμβολο της γαλλικής γαστρονομίας. Η φήμη του «Haricot Tarbais», η οποία διαχρονικά ήταν πάντα σημαντική στην περιοχή παραγωγής του, πλέον έχει εξαπλωθεί πολύ πέρα από τα σύνορα αυτά. Πράγματι, χάρη στα μέσα ενημέρωσης, το «Haricot Tarbais» είναι γνωστό σε εθνικό και διεθνές επίπεδο. Έχει εμφανιστεί σε εκπομπές μαγειρικής του Canal+ (το 1993). Υπάρχουν επίσης μαρτυρίες ειδικών όπως οι διακεκριμένοι σεφ Alain Dutournier και Michel Sarran, καθώς και διασημότητες όπως ο Pierre Perret (1986) και ο Jean-Pierre Coffe (1993). Έχουν δημοσιευθεί επίσης πολυάριθμα άρθρα στον περιφερειακό και εθνικό Τύπο, μεταξύ άλλων στα έντυπα Le Monde και Cuisine Actuelle. Όλα αυτά επιβεβαιώνουν ότι το «Haricot Tarbais» αποτελεί βασικό στοιχείο της γαστρονομίας της Bigorre και των γαλλικών γαστρονομικών παραδόσεων. Ακόμα και Ιάπωνες δημοσιογράφοι, από το περιοδικό FRAU, επισκέφθηκαν την περιοχή για να ανακαλύψουν τον κόσμο του «Haricot Tarbais».

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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