**Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión** [1]

(C/2026/193)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143

**«Haricot tarbais»**

**Número de referencia UE: PGI-FR-0080-AM01 — 10.10.2025**

1. **Nombre del producto**

«Haricot tarbais»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

***Nombre***

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerio de Agricultura y Soberanía Alimentaria)

6. **Calificación de modificación normal**

La solicitud de modificación de la IGP «Haricot Tarbais» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión, a saber:

a) incluir un cambio en el nombre de la denominación de origen protegida o la indicación geográfica protegida

b) correr el riesgo de eliminar el vínculo con el medio geográfico;

c) implicar restricciones ulteriores a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud puede calificarse de modificación «normal».

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

*Título*

Nombre del producto

*Descripción*

Se elimina el modo de presentación.

☐ La modificación afecta al documento único

*Título*

Descripción del producto

*Descripción*

Descripción botánica de la variedad

Se especifica la descripción de la variedad: se eliminan el descriptor tardío y el tamaño/forma de las hojas. Se añaden la especie (*Phaesolus vulgaris*) y el tipo de judía (judía de enrame).

Descripción del producto fresco

Se añade un umbral mínimo de 3 granos/vainas para al menos el 90 % del lote.

El rango de longitud (de 15 a 20 cm) se sustituye por una longitud mínima (10 cm).

Se añade el término «pálido» para describir el color verde.

Se suprime la descripción de los requisitos relativos al aspecto, la calidad, la conservación y la presentación.

Descripción del producto seco

El color blanco puro y mate del grano se sustituye por «blanco a blanco crema».

La descripción de la forma como «semejante a la de un riñón/plana» se sustituye por «reniforme» (en forma de riñón).

Se suprime la descripción relativa al pezón.

El calibre de 2 cm se sustituye por una longitud mínima de 1,5 cm para al menos el 90 % de las semillas de un lote.

Se suprime el contenido máximo de humedad de 17 % por tratarse de una cuestión reglamentaria.

Se añade una descripción relativa a la textura fina de la piel.

Se añade una descripción de los requisitos relativos al aspecto, la calidad y la presentación: los granos arrugados o rotos no deben representar más del 6 % del peso de un mismo envase.

Presentación para la venta: se precisan normas relativas al envasado.

— Formato fresco: envase precintado y ventilado para evitar la fermentación.

— Formato seco: envase hermético y precintado; el uso de redes está prohibido.

— Formato ultracongelado: envase hermético y precintado.

Habida cuenta de las disposiciones de la normativa europea relativas a la utilización del nombre de una IGP en el nombre de un producto alimenticio que utiliza la IGP como ingrediente, se suprimen la presentación en forma de judía cocinada y la descripción de los procedimientos de conservación de la judía cocinada.

La descripción del proceso de ultracongelación se traslada al método de obtención.

☑ La modificación afecta al documento único

*Título*

Delimitación de la zona geográfica

*Descripción*

No se modifica la zona geográfica. La lista de municipios, comarcas limítrofes o regiones a que se refiere el pliego de condiciones vigente se ha adaptado a la lista del INSEE del nomenclátor geográfico oficial de 2025.

Se enumeran las etapas que se llevan a cabo en la zona geográfica. Se añade una fase adicional en la zona geográfica, a saber, la multiplicación de semillas para que se produzcan en condiciones climáticas similares a las de la zona, lo que permite una mejor adaptación de las semillas al medio ambiente.

☑ La modificación afecta al documento único

*Título*

Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica

*Descripción*

Se ha revisado la trazabilidad para que sea coherente con las disposiciones establecidas en las condiciones de producción del pliego de condiciones y con las modificaciones introducidas.

El ciclo de vida se aclara en consecuencia.

Se añaden las siguientes declaraciones: declaración de identificación, declaración de no intención de producción o de no actividad y declaración anual de las cantidades solicitadas.

☐ La modificación afecta al documento único

*Título*

Método de obtención

*Descripción*

Técnicas de cultivo

Elección de las parcelas

Se fija un límite superior de altitud de 700 metros, por razones climáticas.

Se añade una referencia a la frecuencia de análisis para medir los niveles de arcilla, el total de limos, el material orgánico y el pH.

Elección de las variedades:

se precisa que las semillas están registradas en los catálogos oficiales de especies y variedades francesas o europeas y que cumplen las condiciones de producción de la IGP «Haricot Tarbais», desde la elección de la parcela hasta el almacenamiento previo a la comercialización.

Siembra:

se sustituyen las fechas de siembra por condiciones de temperatura óptimas para la emergencia.

Se modifica la densidad máxima a 35 000 cepas/ha tras la emergencia, independientemente del tipo de rodrigón, manteniendo la separación mínima para garantizar la luz y el buen desarrollo de las plantas.

Rodrigonado: se amplía el período de instalación de los rodrigones de un mes a cuarenta y cinco días, en consonancia con la ampliación del período de siembra y para limitar la compactación del suelo durante los períodos de lluvia.

Fertilización: se aumentan los aportes nitrogenados de 20 a 40 unidades adicionales, según el rodrigón, y se introduce la obligación de fraccionar los aportes. Se eliminan los umbrales de referencia para los minerales definidos para el equilibrio del suelo y las necesidades de las plantas.

Tratamiento fitosanitario: se introduce una rotación de cultivos. Se suprime la disposición relativa al uso de productos que figuran en la lista positiva elaborada en colaboración con el Service Régional de la Protection des Végétaux (SRPV), ya que se trata de un asunto reglamentario.

Riego: la gestión del riego comprende la obligación de dosificar y limitar la cantidad de agua suministrada.

Cosecha: se autoriza la cosecha mecánica de las judías secas y se suprime la referencia a la evaluación de la madurez en función del color. Ahora se especifica que cada lote se aprueba con arreglo a las características establecidas en el punto 2.

Almacenamiento y secado:

Las condiciones de almacenamiento de la judía están ahora mejor definidas: no se permite el almacenamiento en el suelo; debe realizarse en un lugar protegido o en un edificio cubierto. El secado puede llevarse a cabo de forma natural o mecanizada. Se describe el método de secado mecánico: se especifica la fuente de energía utilizada y el contenido de humedad.

Se suprimen los detalles sobre el método de trilla (con mayal o mecanizado) y la referencia al secado opcional.

Clasificación (y secado opcional):

Se añade el secado opcional (natural o mecánico). Por lo tanto, se sustituye el título de este apartado por «Clasificación (y secado opcional)».

Se añade una temperatura para el secado mecánico: debe emplearse una fuente de energía que no sea fuelóleo y un dispositivo termostático para limitar la temperatura durante el secado a un máximo de 30 °C.

Se añade que cada lote debe aprobarse con arreglo a las características físicas establecidas en el punto 2.2.

Se suprimen las siguientes disposiciones reglamentarias: «la instalación deberá estar autorizada por el organismo de certificación. Debe cumplir los requisitos legales vigentes. Cada lote representa la cosecha de un productor en una parcela».

Tratamiento contra los gorgojos

Se suprime la siguiente disposición reglamentaria: «en una instalación autorizada por el organismo de certificación»..

Se introduce un nuevo método para eliminar los gorgojos: anoxia.

Se actualiza la práctica de tratamiento térmico para eliminar eficazmente los gorgojos (temperatura, duración, etc.).

Envasado

Se añade un nuevo apartado para especificar cómo se presenta el producto a la venta.

Ultracongelación

Se propone una descripción de esta práctica para regularla: duración, temperatura en las distintas fases de rehidratación, escurrido, ultracongelación individual (IQF, *individually quick frozen*), almacenamiento.

☑ La modificación afecta al documento único

*Título*

Elementos que justifican el vínculo con el origen geográfico

*Descripción*

Se añade una frase para introducir el vínculo: El vínculo con el origen geográfico se basa en la reputación y las características específicas de la «Haricot Tarbais», como la finura de la piel y el color del grano, resultantes de los factores naturales y humanos encontrados en la zona geográfica.

Factores naturales

Se eliminan los duplicados.

Se suprime el cuadro de valores objetivo para los criterios del suelo, pero se mantiene la descripción del suelo.

Se elimina la descripción del riego por coherencia con el cambio en el método de obtención (control de la práctica).

Factores humanos

Se eliminan las antiguas zonas, los volúmenes de producción, los márgenes y una lista de cantones.

Se reitera la especificidad del producto:

— color blanco a blanco crema de los granos;

— aspecto reniforme;

— textura fina de la piel.

Vínculo causal

El vínculo entre la especificidad del producto y el clima/suelo está mejor desarrollado.

Se suprimen los datos antiguos sobre los canales de comercialización y de exportación, el estudio comparativo con otras judías y la característica organoléptica de terneza tras la cocción.

☑ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

**Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas**

**«Haricot tarbais»**

**Número de referencia UE: PGI-FR-0080-AM01 — 10.10.2025**

1. **Nombre(s)**

«Haricot tarbais»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica delimitada**

Francia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

2005 99 — Las demás

0713 33 — Judías (porotos, alubias, frijoles, fréjoles) comunes (*Phaseolus vulgaris*):

0708 20 — Judías (porotos, alubias, frijoles, fréjoles) (*Vigna spp., Phaseolus spp.*)

2004 90 — Las demás hortalizas y las mezclas de hortalizas

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

La «Haricot Tarbais» es una judía blanca que se obtiene de una judía de enrame de la especie *Phaesolus Vulgaris*. Puede venderse:

— fresca, en su vaina, la cual debe medir al menos 10 cm y contener un mínimo de tres granos en al menos el 90 % del lote, de color verde pálido que se torna amarillento, entremezclándose a veces ligeramente de violáceo cuando está madura, y que presenta una sección que va de plana a elíptica y está cubierta de filamentos.

— seca, en granos de un mínimo de 1,5 cm de longitud en al menos el 90 % de los granos del lote, de color blanco a blanco crema, reniforme y con un contenido de humedad de al menos el 12 %.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

-

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La «Haricot Tarbais» se multiplica, cultiva, recolecta, seca y clasifica en la zona geográfica.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

La «Haricot Tarbais» fresca se comercializa en un envase precintado que permite airear el producto para evitar problemas de fermentación.

Antes de venderse al consumidor final, la «Haricot Tarbais» seca se comercializa en un envase hermético precintado. Está prohibido envasarla en bolsas de malla.

La «Haricot Tarbais» congelada se presenta en envases herméticos precintados.

4.6. *Normas específicas relativas al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

-

4.7. *Definición breve de la zona geográfica*

El «Haricot Tarbais» se multiplica, cultiva, recolecta, seca y clasifica en la zona geográfica de la IGP, que comprende el territorio de los siguientes municipios sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2025.

— Departamento de Haute-Garonne (40 municipios):

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.

— Departamento de Gers (116 municipios):

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.

— Departamento de Pyrénées-Atlantiques (82 municipios):

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, Soumoulou.

— Departamento de Hautes-Pyrénées (398 municipios):

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. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo causal con el origen geográfico se basa en

☑ la reputación

☐ la calidad

☑ otras características

*Resumen del vínculo*

El vínculo con el origen geográfico se basa en la reputación y las características específicas de la «Haricot Tarbais», como la finura de la piel y el color del grano, que resultan de los factores naturales y humanos encontrados en la zona geográfica.

La «Haricot Tarbais» es una planta trepadora que presenta varias ramificaciones y un follaje exuberante y que puede superar los 2 metros de altura. El ciclo vegetativo dura aproximadamente cinco meses, y la floración se produce por etapas a lo largo de dos meses (del 15 de julio al 15 de septiembre). Estas características particulares requieren condiciones medioambientales específicas (suelo, clima) y un método de cultivo adecuado.

El clima de esta zona geográfica está equilibrado entre el clima oceánico del golfo de Vizcaya y el continental de la zona de Toulouse, influido por su posición de piedemonte pirenaico y expuesto a la influencia del anticiclón de las Azores. Esta situación demuestra el papel y la importancia que el clima ejerce en esta legumbre con un desarrollo vegetativo muy fuerte.

La composición del suelo desempeña un papel esencial en la producción de la «Haricot Tarbais». Los suelos tradicionalmente destinados al cultivo de la «Haricot Tarbais» son suelos francos con un pH bastante ácido, pedregosos, saludables, bastante húmicos y poco arcillosos. Esto significa que la planta se beneficia del calor de los cantos arrastrados por los torrentes pirenaicos, que almacenan el calor del día y lo liberan por la noche. Además, su alto contenido de materia orgánica provoca una elevada liberación de nitrógeno y una sobreabundancia de agua disponible, lo que favorece un gran desarrollo vegetativo en detrimento de la producción de vainas.

En la época de la siembra: en primavera, no hay riesgo de heladas tardías en la zona de producción y los suelos se calientan rápidamente, al tiempo que mantienen una buena capacidad de drenaje. Dada su baja vigorosidad al emerger, la temperatura mínima del suelo debe ser de entre 15 ° y 17 ° en la superficie, con humedad suficiente, pero no excesiva.

Durante el período vegetativo: tiene un sistema radicular débil en comparación con su abundante follaje. Además, es muy sensible al estrés hídrico.

En la zona de producción hay suelos que se secan rápidamente, pero que también tienen una buena capacidad de retención. Las precipitaciones son regulares y las tormentas se producen casi diariamente durante el período vegetativo. Estas condiciones son perfectas y naturalmente adecuadas para el buen desarrollo de este cultivo.

Durante el mismo período, la «Haricot Tarbais» es relativamente exigente en cuanto a la temperatura. El descenso de la temperatura ralentiza el ciclo vegetativo (a + 15 °C, se detiene el ciclo vegetativo) y las altas temperaturas (+ 30 °C) ocasionan la caída de las flores y la interrupción del desarrollo de las vainas. La limitada amplitud térmica de la zona geográfica permite que la «Haricot Tarbais» se desarrolle en buenas condiciones.

Al final del ciclo, en septiembre-octubre, el clima ofrece largos períodos de temperaturas suaves, especialmente al final de la temporada (efecto de Foehn), con precipitaciones escasas. Estas favorables condiciones permiten la maduración completa de las vainas de las plantas y evita el desarrollo de enfermedades como la botritis o la antracnosis, que provocan podredumbre y dañan los granos.

En el caso de las judías frescas, la cosecha manual debe llevarse a cabo por etapas.

Para cultivar la «Haricot Tarbais», se emplean redes o maíz como rodrigones. El maíz es el rodrigón tradicional de este cultivo, mientras que usar una red como rodrigón es una práctica más reciente. La separación entre hileras y la densidad de plantación permiten una buena exposición al sol. Estas prácticas de cultivo favorecen la exposición al sol y permiten la aeración de las plantas, creando así las condiciones óptimas para lograr una buena salud de las plantas, una buena fructificación y la madurez completa de las vainas.

Importadas de América en el siglo XVI, las judías pertenecientes a la familia *Phaesolus vulgaris* se plantaron en la llanura de Tarbes a principios del siglo XVIII, al mismo tiempo que Monseñor de Poudens, obispo de la diócesis de Tarbes, plantó maíz para hacer frente a un período de penuria de alimentos.

Como la judía es una planta trepadora, el maíz actuaba como rodrigón y ambas plantas se extendieron por la llanura de Tarbes. Rápidamente se puso de manifiesto que la región de Bigorre era especialmente adecuada para esta variedad, y el mercado de Tarbes se convirtió en el principal mercado para este tipo de judías. Los mayoristas, que compraban la judía para su reventa, contribuyeron a su reputación. El nombre «Haricot de Tarbes» fue gradualmente sustituido por «Haricot Tarbais».

Desde finales del siglo XVIII, ha habido numerosos testimonios sobre la importancia de las plantaciones de «Haricot Tarbais» y de las técnicas de cultivo empleadas. En el gran informe estadístico del año IX sobre el departamento de Hautes-Pyrénées, Laloulinière afirmó que se cultivababa al aire libre y que las judías producidas en el valle de Bagnères-de-Bigorre estaban muy solicitadas y se enviaban a Haute-Garonne. En 1813, Dralet hizo la misma observación para los valles del Adour y de Argelès-Gazost. La superficie ocupada conjuntamente por las judías y el maíz alcanzó las 14 000 ha en 1838 y las 18 500 ha en 1881.

La producción disminuyó, pero las judías serguían siendo, junto con el forraje, el único producto de exportación. En 1923, todavía se utilizaban 11 500 ha para cultivar esta legumbre, que ocupaba el 9,2 % de las tierras cultivables. Hasta los años 50 y 60 del siglo XX, la «Haricot Tarbais» se vendía en el mercado en bolsas de 80 kg. Luego, se enviaba a otras regiones y países, especialmente a Burdeos y a Argelia. Hacia finales de los años 50, la sustitución del maíz cultivado en Francia por maíz híbrido y la introducción de herbicidas no selectivos que afectaban a las judías ocasionaron una fuerte disminución del cultivo. Así, en los censos agrícolas generales (Recensements Généraux de l'Agriculture) de 1970 y 1980 solo se mencionaban 55 ha distribuidas en 650 explotaciones. Cabe señalar que las estadísticas oficiales no tienen en cuenta las judías cultivadas en huertos familiares. En la región de Tarbes, casi todos los huertos han tenido siempre entre 4 y 5 bancales de «Haricot Tarbais».

En los años 80 empezó a organizarse el sector de la «Haricot Tarbais». En torno a un grupo de agricultores y con el apoyo de la Cámara de Agricultura se crearon un sindicato de productores y una cooperativa, que sirvieron entonces como base para crear la Association Interprofessionnelle du «Haricot Tarbais» (Asociación Interprofesional de la «Haricot Tarbais»).

En un principio, la judía solamente ocupaba un modesto lugar en la cocina aristocrática y burguesa; formaba parte de la dieta básica de los campesinos y de los trabajadores. Durante la época de trilla, se preparaba en estofados con cordero y, en los períodos de cosecha, se cocinaba con manitas de cerdo saladas. En los años 60, los hábitos alimentarios se vieron influidos por las preocupaciones dietéticas, y el lugar de las legumbres de vaina seca, en general, y de la «Haricot Tarbais», en particular, cayeron drásticamente. En el suroeste de Francia la situación era diferente, ya que la judía se utilizaba como ingrediente de varias recetas locales de *cassoulet*: el *cassoulet* de Castelnaudary, el de Toulouse y el de Carcassonne. El consumo de judías se mantuvo más estable. Diversos acontecimientos contribuyeron a recuperar la buena imagen de la «Haricot Tarbais». Vender la judía semiseca hizo que se percibiese como una legumbre y no como un alimento feculento. La esterilización y la congelación tuvieron un impacto similar, al contribuir a su conservación y transporte. El regreso definitivo de la «Haricot Tarbais» a la gastronomía se produjo gracias al desarrollo del *confit de volailles grasses* [confit de ave grasa], un plato festivo con el que se asocia muy a menudo. Se utiliza en las *moutonades*, platos a base de chuletas de cordero, y en otras fiestas tradicionales de pueblos que atraen a los habitantes de las ciudades y a los turistas que buscan sus raíces campesinas.

La «Haricot Tarbais» se caracteriza por:

— el color blanco a blanco crema de los granos,

— su aspecto reniforme, y

— la textura fina de la piel.

Las variedades seleccionadas de la «Haricot Tarbais» presentan un color entre blanco y blanco crema y un aspecto reniforme característicos. Una de las particularidades de la «Haricot Tarbais» es su piel fina. Un estudio físico de las estructuras de los granos de la «Haricot Tarbais» realizado por un microscopio electrónico de exploración ha demostrado claramente esta característica. Este estudio, que se llevó a cabo en la École Nationale Supérieure de Chimie de Toulouse (ENSCT), muestra que el tegumento, de 100 µm, está formado por una doble capa celular claramente separada de los cotiledones (la parte principal del grano), compuestos por granos de almidón integrados en una masa de amilopectina. La separación está claramente definida por una fina capa laminar de transición que, durante los tratamientos térmicos, tiene la propiedad de permitir que los cotiledones subyacentes se desprendan fácilmente del tegumento al ejercer una suave tensión mecánica.

El tegumento, que permite el intercambio de gases y la difusión de los líquidos con el entorno exterior, especialmente durante el proceso de hidratación de las judías al cocinarlas, dista mucho de ser liso y uniforme. Esta diferencia de textura superficial, que debe ser fácilmente percibida al tacto, está relacionada con la cinética y la intensidad del proceso de secado, que a su vez puede vincularse al clima específico de la zona geográfica y al método de cosecha. De hecho, a principios de otoño (en septiembre y octubre) se observan largos períodos con temperaturas suaves (efecto de Foeh) y precipitaciones escasas, lo que permite una maduración óptima de las judías. En el caso de las judías frescas, esta característica se ve reforzada por la cosecha manual por etapas.

Además, la composición del suelo también influye en la textura característica de la piel de la «Haricot Tarbais». Los suelos muy arcillosos producen judías con una piel más gruesa y harinosa. La capacidad de expansión de esta fina capa, que permite que se separe fácilmente de la capa de transición de los cotiledones subyacentes, explica estas características. Por lo tanto, la «Haricot Tarbais» es un producto muy característico en términos de estructura, gastronomía y sabor, que solo puede desarrollarse en las condiciones edafoclimáticas de su zona de producción tradicional.

La «Haricot Tarbais» se ha convertido, merecidamente, en un símbolo de la gastronomía francesa. Históricamente, la «Haricot Tarbais» siempre ha gozado de prestigio en su zona de producción, pero hoy en día traspasa sus fronteras. De hecho, gracias a los medios de comunicación, la «Haricot Tarbais» se conoce a nivel nacional e incluso internacional. Sus apariciones en las secciones gastronómicas de los programas de televisión de Canal + (en 1993), los testimonios de expertos (destacados cocineros como Alain Dutournier o Michel Sarran) y de personalidades como Pierre Perret (1986) y Jean-Pierre Coffe (1993), así como en numerosos artículos de la prensa regional y nacional (*Le Monde*, *Cuisine Actuelle*) confirman que la «Haricot Tarbais» es un producto esencial en la gastronomía de la región de Bigorre y en las tradiciones gastronómicas francesas. Algunos periodistas japoneses de la revista *FRAU* también fueron a descubrir el sector de la «Haricot Tarbais».

**Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones**

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