C/2026/193

5.1.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/193)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Haricot tarbais“

ELi viitenumber: PGI-FR-0080-AM01 – 10.10.2025

1. **Toote nimetus**

„Haricot tarbais“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

☐ GT

3. **Valdkond**

☑ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Põllumajanduse ja toidusõltumatuse ministeerium (Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire)

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kaitstud geograafilise tähise „Haricot Tarbais“ muutmise taotlus ei puuduta ühtegi kolmest liidu muudatuse juhust; täpsemalt:

a) see ei hõlma kaitstud päritolunimetuse / kaitstud geograafilise tähise muutmist;

b) sellega ei kaasne oht, et kaob seos geograafilise piirkonnaga;

c) sellest ei tulene lisapiiranguid toote turustamisele.

Seega leiavad Prantsuse ametiasutused, et taotluse puhul on tegemist standardmuudatusega.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Osa

Toote nimetus

Kirjeldus

Esitlusvorm on välja jäetud.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Osa

Toote kirjeldus

Kirjeldus

Sordi botaaniline kirjeldus

Sordi kirjeldust on täpsustatud. Omadus „hiline“ ja lehekeste suurus/kuju on välja jäetud. Lisatud on aedoa liiginimetus (*Phaesolus vulgaris*) ja vorm (lattuba).

Värske toote kirjeldus

Lisatud on alampiir kolm oatera kaunas vähemalt 90 % puhul igas partiis.

Pikkusvahemik (15–20 cm) on asendatud miinimumpikkusega (10 cm).

Rohelise värvuse kirjeldamiseks on lisatud sõna „kahvatu“.

Välimusele, kvaliteedile, säilitamisele ja esitlusvormile esitatavate nõuete kirjeldus on välja jäetud.

Kuivatatud toote kirjeldus

Oatera värvuse kirjeldus „puhas tuhmvalge“ on asendatud kirjeldusega „valge kuni kreemjas“.

Kuju kirjeldus „peaaegu neerukujuline/lame“ on asendatud kirjeldusega „neerukujuline“ (neerja kujuga).

Õmbluse (*hilum*) kirjeldus on välja jäetud.

Suurus 2 cm on asendatud miinimumpikkusega 1,5 cm vähemalt 90 % oaterade puhul igas partiis.

Maksimaalne niiskusesisaldus 17 % on välja jäetud, kuna see on regulatiivne küsimus.

Lisatud on õhukese kesta tekstuuri kirjeldus.

Lisatud on välimuse, kvaliteedi ja esitlusvormi nõuete kirjeldus. Eelkõige ei tohi krimpsus või katkised oaterad moodustada üle 6 % pakendi massist.

Müügivormid: esitatud on pakendamiseeskirjad.

— Värsked: rikkumiskindel ja õhku läbilaskev pakend, et vältida käärimist.

— Kuivatatud: hermeetilised ja rikkumiskindlad pakendid; võrgud on keelatud.

— Sügavkülmutatud: hermeetilised ja rikkumiskindlad pakendid.

Euroopa õigusnorme arvestades on välja jäetud sätted, mis käsitlesid kaitstud geograafilise tähise kasutamist selle toiduaine nimetuses, mille koostisosana kasutatakse seda kaitstud geograafilise tähisega toodet, kuumtöödeldud ubade esitlusvormi üksikasjad ja kuumtöödeldud ubade säilitusviiside kirjeldus.

Sügavkülmutamise kirjeldus on viidud tootmismeetodit käsitlevasse osasse.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Osa

Geograafilise piirkonna kirjeldus

Kirjeldus

Geograafilise piirkonna määratlust ei ole muudetud. Kehtivas tootespetsifikaadis nimetatud valdade, naaberkantonite ja piirkondade loetelu on viidud kooskõlla riikliku statistika- ja majandusuuringute instituudi (INSEE) loeteluga ametlike geograafiliste koodide 2025. aasta versioonis.

Loetletud on geograafilises piirkonnas toimuvad tootmisetapid. Geograafilist piirkonda käsitlevasse osasse on nüüd lisatud veel üks etapp: seemnete paljundamine. Eesmärk on toota seemneid piirkonnaga sarnastes kliimatingimustes, mis võimaldavad oateradel keskkonnaga paremini kohaneda.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Osa

Tõendid selle kohta, et toode pärineb geograafilisest piirkonnast

Kirjeldus

Jälgitavust käsitlev osa on läbi vaadatud ja viidud kooskõlla tootespetsifikaadi ja selle muudatuste tootmisnõuete sätetega.

Olelusringi on vastavalt täpsustatud.

Lisatud on järgmised deklaratsioonid: identifitseerimise deklaratsioon; tootmisest hoidumise või tegevusetuse deklaratsioon; iga-aastane taotletud koguste deklaratsioon.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Osa

Tootmismeetod

Kirjeldus

Viljelustehnika

Maatükkide valimine

Kliimaga seotud põhjustel on kehtestatud kõrguse ülempiir 700 meetrit.

Savisisalduse, muda üldsisalduse, orgaanilise aine sisalduse ja pH taseme mõõtmise analüüsi kohta on lisatud viide sagedusele.

Sortide valik:

on märgitud, et seemned on kantud Prantsusmaa või Euroopa liikide ja sortide ametlikesse loeteludesse ning vastavad kaitstud geograafilise tähise „Haricot Tarbais“ tootmistingimustele alates maatüki valikust kuni ladustamiseni enne turuleviimist.

Külvamine

Külvikuupäevad on asendatud idanemiseks optimaalsete temperatuuritingimustega.

Maksimaalne tihedus pärast idanemist on asendatud 35 000 taimega hektari kohta, olenemata toestuse liigist, ning kindlaks on määratud minimaalne vahekaugus, et tagada valgus ja taimede hea arenemine.

Toestamine. Tugede ülesseadmise aega on pikendatud ühelt kuult 45 päevale kooskõlas külviperioodi pikendamisega ja selleks, et vähendada mulla tihenemist vihmaperioodidel.

Väetamine. Nitraadilisandeid on suurendatud 20 ühikult 40 ühikule, sõltuvalt toestuse tüübist. Lisatud on nõue väetiste kasutamise osadeks jagamise kohta. Mulla tasakaalu ja taimede vajadusi arvestades on mineraalide soovituslikud piirmäärad välja jäetud.

Taimekaitse. Kasutusele on võetud külvikord. Piirkondliku taimekaitseameti (SRPV) koostatud loetellu kantud toodete kasutamist käsitlev säte on välja jäetud, kuna tegemist on regulatiivse küsimusega.

Niisutamine. Niisutuse korraldamine hõlmab kohustust piirata kasutatava vee kogust ja kasutada seda eri annustena.

Saagikoristus. Kuivatatud ubade puhul on lubatud mehhaniseeritud koristamine. Viide küpsuse hindamisele värvi järgi on välja jäetud. Nüüd on täpsustatud, et iga partii kiidetakse heaks vastavalt punktis 2 sätestatud omadustele.

Ladustamine ja kuivatamine

Ubade ladustamise tingimused on nüüd selgemalt määratletud: maapinnal ladustamine ei ole lubatud; ladustada tuleb varjualuses või katusega hoones. Kuivatada võib käsitsi või mehhaniseeritult. Mehhaniseeritud kuivatamise meetod on kindlaks määratud: täpsustatud on kasutatav energiaallikas ja niiskusesisaldus.

Välja on jäetud lüdimismeetodite üksikasjad (kepiga või mehhaniseeritult) koos viitega kuivatamisvõimalusele.

Sorteerimine (ja kuivatamise võimalus)

Lisatud on kuivatamise võimalus (käsitsi või mehhaniseeritult). Seetõttu on selle punkti pealkiri muudetud järgmiselt: „Sorteerimine (ja kuivatamise võimalus)“.

Lisatud on mehhaniseeritud kuivatamise temperatuur. Kasutada tuleb muud energiaallikat kui kütteõli ning kasutusel peab olema termostaat, et temperatuur kuivatamise ajal oleks kuni 30 °C.

Lisatud on nõue kinnitada iga partii füüsikaliste omaduste vastavus punktile 2.2.

Järgmised sätted on välja jäetud: „Töötlemisruumid peab heaks kiitma sertifitseerimisasutus. Need peavad vastama kehtivatele õiguslikele nõuetele. Iga partii kujutab endast ühe tootja ühe maatüki saaki“.

Kahjurmardikate tõrje

Välja on jäetud järgmine regulatiivne üksikasi: „sertifitseerimisasutuse heakskiidetud töötlemisruumis“.

Lisatud on uus kahjurmardikate tõrje meetod: anoksia.

Mardikatõrje tõhustamiseks on ajakohastatud kuumtöötlemise kirjeldust (temperatuur, kestus jne).

Pakendid

Lisatud on uus jaotis, et täpsustada, kuidas toodet müügiks esitletakse.

Sügavkülmutamine

Lisatud on kirjeldus, milles on sätestatud selle tegevuse eeskirjad: kestus, rehüdreerimise eri etappide temperatuur, nõrutamine, individuaalse kiirkülmutamise (IQF) meetod, ladustamine jne.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

Osa

Üksikasjad, mis tõendavad seost geograafilise päritolupiirkonnaga

Kirjeldus

On lisatud sissejuhatav lause seose kohta. Seos geograafilise piirkonnaga põhineb ubade „Haricot Tarbais“ mainel ja eriomadustel. Nende hulka kuuluvad õhuke kest ja oaterade värvus, mis tuleneb geograafilise piirkonna looduslikest ja inimteguritest.

Looduslikud tegurid

Kordused on välja jäetud.

Tabel, milles on esitatud mullatingimustega seotud sihtväärtused, on välja jäetud, kuid mulla kirjeldus on säilitatud.

Niisutuse kirjeldus on välja jäetud, et tagada kooskõla tootmismeetodi muudatusega (tegevuse korraldamine).

Inimtegurid

Endised piirkonnad, tootmismahud, piirid ja kantonite loetelu on välja jäetud.

Korratud on toote eripära:

— oaterade valge kuni kreemjas värvus;

— neerjas kuju;

— õhukesekestaline tekstuur.

Põhjuslik seos

Toote eripära ning kliima ja mulla vahelist seost on üksikasjalikumalt selgitatud.

Välja on jäetud järgmine tekst: varasemad andmed turustus- ja ekspordikanalite kohta; võrdlev uuring muude aedubadega; hõrgud organoleptilised omadused pärast kuumtöötlust.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Haricot tarbais“

ELi viitenumber: PGI-FR-0080-AM01 – 10.10.2025

1. **Nimetus(ed)**

„Haricot tarbais“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

☐ GT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

2005 99 – muud

0713 33 – harilikud aedoad (*Phaseolus vulgaris*)

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

2004 90 – muud köögiviljad ja köögiviljasegud

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

„Haricot Tarbais“ on valge uba, mida saadakse lattoa taimedelt liigist harilik aeduba (*Phaesolus vulgaris*). Seda võib müüa:

— värskena kauntes, mis on vähemalt 10 cm pikkused, sisaldavad vähemalt 90 % osas partiist vähemalt kolme oatera, on kahvatu kollakasrohelise värvusega, mõnikord küpsena õrnlillade laikudega, ning on läbilõikes lamedad kuni elliptilised ja tugevate kiudude mõjul kortsulised;

— kuivatatuna, mille puhul vähemalt 90 % partii oateradest on vähemalt 1,5 cm pikkused, valge kuni kreemja värvusega, neerukujulised ning vähemalt 12 % niiskusesisaldusega.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

–

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Ube „Haricot Tarbais“ paljundatakse, kasvatatakse, koristatakse, kuivatatakse ja sorditakse geograafilises piirkonnas.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

Värskeid ube „Haricot Tarbais“ viiakse turule pakendis, millel on rikkumiskindel sulgur, mis võimaldab toodet õhutada, et vältida käärimisprobleeme.

Enne lõpptarbijale müümist viiakse kuivatatud oad „Haricot Tarbais“ turule hermeetiliselt suletud pakendis, millel on rikkumiskindel sulgur. Võrkudesse pakendamine on keelatud.

Sügavkülmutatud oad „Haricot Tarbais“ pakendatakse hermeetiliselt suletud pakendisse, millel on rikkumiskindel sulgur.

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

–

4.7. *Geograafilise piirkonna täpne määratlus*

Ube „Haricot Tarbais“ paljundatakse, kasvatatakse, koristatakse, kuivatatakse ja sorditakse kaitstud geograafilise tähise geograafilises piirkonnas, mis hõlmab järgmiste 2025. aasta ametlikele geograafilistele koodidele vastavate valdade territooriumi.

— Haute-Garonne’i departemang (40 valda):

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 ja Villeneuve-Lécussan.

— Gersi departemang (116 valda):

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 ja Viozan.

— Pyrénées-Atlantiquesi departemang (82 valda):

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 ja Soumoulou.

— Hautes-Pyrénées' departemang (398 valda):

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 ja Visker.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Põhjuslik seos geograafilise päritoluga põhineb järgmisel

☑ Maine

☐ Ettenähtud kvaliteet

☑ Muud tunnused

Seose kokkuvõte

Seos geograafilise piirkonnaga põhineb ubade „Haricot Tarbais“ mainel ja eriomadustel. Nende hulka kuuluvad õhuke kest ja oaterade värvus, mis tuleneb geograafilise piirkonna looduslikest ja inimteguritest.

„Haricot Tarbais“ on ronitaim, mis kasvatab palju harusid ja rikkaliku lehestiku ning mille kõrgus võib ulatuda üle 2 meetri. Kasvuperiood kestab umbes viis kuud. Õitsemine toimub järk-järgult kahe kuu jooksul, 15. juulist 15. septembrini. Need eriomadused nõuavad erilisi keskkonnatingimusi (muld, kliima) ja sobivat kasvatusmeetodit.

Geograafilise piirkonna kliima kujuneb Biskaia lahe merelise kliima ja Toulouse'i piirkonna kontinentaalse kliima tasakaalus, mida mõjutavad asukoht Püreneede jalamil ja Assoori maksimum. Selline olukord näitab, millist rolli ja tähtsust avaldab kliima sellele jõulise vegetatiivse kasvuga köögiviljale.

Ubade „Haricot Tarbais“ tootmisel on oluline roll mulla koostisel. Traditsiooniliselt ubade „Haricot Tarbais“ kasvatamiseks ette nähtud mullad on saviliivmullad, küllalt happelised, kivised, heas seisundis, üsna huumusrikkad ja väikese savisisaldusega. See tähendab, et taimed saavad kasutada Püreneede mägijõgede poolt alla kantud veerise soojust. Kivid salvestavad päevase soojuse ja vabastavad seda öösel. Lisaks vabaneb suure orgaanilise aine sisalduse tõttu liiga palju lämmastikku. Koos kättesaadava vee üleküllusega soodustab see intensiivset vegetatiivset kasvu, mis kahjustab kaunade arenemist.

Kevadel külvamise ajal on tootmispiirkonnas hilise külma oht väike ning mullad soojenevad kiiresti, tagades samas ka piisava drenaaži. Võttes arvesse tõusmete piiratud kasvukiirust, peab mulla pinna temperatuur olema vähemalt 15–17 °C ja niiskust peab olema piisavalt, kuid mitte liiga palju.

Kasvuperioodil on juuresüsteem tugeva lehestikuga võrreldes nõrk. Lisaks on see väga tundlik veestressi suhtes.

Tootmispiirkonnas on mullad, mis kuivavad kiiresti, kuid on ka hea veesäilitusvõimega. Sademed on korrapärased ja tormi esineb kasvuperioodil peaaegu iga päev. Need tingimused sobivad suurepäraselt ja looduslikult selle kultuuri nõuetekohaseks arenguks.

Samal ajavahemikul on ubadel „Haricot Tarbais“ mõned suhteliselt kindlad temperatuurinõuded. Kui temperatuur langeb, kasvutsükkel aeglustub (+ 15 °C juures vegetatiivne kasv lakkab), ent kõrge temperatuur (+ 30 °C) põhjustab õite mahalangemist ja kaunad ei arene. Geograafilise piirkonna piiratud temperatuurivahemikud võimaldavad ubadel „Haricot Tarbais“ areneda õigetes tingimustes.

Kasvuperioodi lõpus, septembris-oktoobris, on pikad mõõduka temperatuuri perioodid, eriti hooaja lõpus (föönide mõju), kui sademete hulk on väike. Need soodsad tingimused võimaldavad kauntel taimede küljes täielikult küpseda ja takistavad *Botrytis*„e ja mustlaiksuse arengut, mis põhjustab ubade mädanemist ja riknemist.

Värskete ubade saamiseks tuleb need järk-järgult käsitsi koristada.

Ube „Haricot Tarbais“ toestatakse maisivarte või võrkude abil. Maisivars on selle põllukultuuri traditsiooniline tugi. Võrktugede kasutamine on uuem tava. Ridade vahekaugus ja tihedus võimaldavad päikesevalguse head juurdepääsu. Need kasvatustavad soodustavad avatust päikesepaistele ja võimaldavad taimi õhutada, luues seeläbi taimetervisele, tootlikkusele ja kaunade täielikule küpsemisele optimaalsed tingimused.

Ameerikast 16. sajandil imporditud oad kuuluvad liiki *Phaseolus vulgaris*. Need istutati 18. sajandi alguses Tarbesi tasandikule, samal ajal kui Tarbesi piiskop Monseigneur de Poudens istutas maisi, et leevendada toidupuudust.

Oad on ronitaimed, seega toimis mais toestusena. Neid kaht taime kasvatati koos kogu Tarbesi tasandikul. Kiiresti ilmnes, et Bigorre oli selle sordi jaoks eriti sobiv ning Tarbesi turust sai seda liiki ubade jaoks peamine turg. Hulgimüüjad, kes ostsid ube edasimüümiseks, aitasid selle mainet kasvatada. Järk-järgult asendus nimetus „Haricot de Tarbes“ nimetusega „Haricot Tarbais“.

Alates 18. sajandi lõpust on saadud mitmekordseid tõendeid Haricot Tarbais“ istanduste ja kasutatavate kasvatusmeetodite tähtsuse kohta. Hautes-Pyrénées’ departemangu käsitlevas suures statistilises ülevaates 9. aasta kohta (Annuaire statistique du departement des Hautes-Pyrenees, contenant l'introduction du grand memoire statistique pour l'an 9 (1801)) märgib Laboulinière, et neid ube kasvatatakse avamaal ning Bagnères-de-Bigorre’i orus toodetud oad on väga nõutud ja neid saadetakse Haute-Garonne’i. 1813. aastal tegi Dralet sama tähelepaneku Adouri ja Argelès-Gazosti orgude kohta. Ube ja maisi kasvatati 1838. aastal kokku 14 000 hektaril ja 1881. aastal 18 500 hektaril.

Tootmine vähenes, kuid oad jäid sööda kõrval ainsaks eksporditavaks põllukultuuriks. 1923. aastal kasutati selle liblikõielise köögivilja kasvatamiseks veel ligikaudu 11 500 hektarit, mis kattis 9,2 % põllumaast. Ajavahemikul 1950–1960 müüdi ube „Haricot Tarbais“ turul 80 kg kottides. Siis saadeti seda muudesse piirkondadesse ja riikidesse, eelkõige Bordeaux’sse ja Alžeeriasse. 1950. aastate lõpus asendati Prantsusmaal kasvatatav mais hübriidmaisiga ning mitteselektiivsete herbitsiidide kasutuselevõtt, mis ube ei säästnud, tõi kaasa kasvatamise järsu vähenemise. Seetõttu on 1970. ja 1980. aasta põllumajandusettevõtete üldloenduses (RGA) mainitud vaid 55 ha, mis jagunes 650 põllumajandusettevõtte vahel. Tuleb märkida, et ametlikus statistikas ei võeta arvesse koduaedades kasvatatavaid ube „Haricot Tarbais“. Tarbesi piirkonnas on peaaegu kõigis aedades alati kasvanud neli või viis rida ube „Haricot Tarbais“.

Ubade „Haricot Tarbais“ sektorit hakati korraldama 1980. aastatel. Ühe põllumajandustootjate rühma põhjal loodi põllumajanduskoja toel tootjate liit ja ühistu. Need kaks organisatsiooni said seejärel aluseks ubade „Haricot Tarbais“ kutsealadevahelise ühenduse loomisele.

Algselt olid oad aristokraatide ja kodanlaste toidulaual vaid tagasihoidlikul kohal. Oad kuulusid talupoegade ja tööliste põhitoidu hulka. Viljapeksu ajal keedeti ube lambahautises ja saagikoristuse ajal koos soolatud seajalgadega. 1960. aastatel hakkasid toitumisharjumusi mõjutama tervislikkuse kaalutlused ning kuivatatud kaunviljade, eelkõige ubade „Haricot Tarbais“ osatähtsus vähenes oluliselt. Edela-Prantsusmaal oli olukord teistsugune, kuna oad olid osa mitmesugustest kohalikest hautistest (*cassoulet*): Castelnaudary, Toulouse’i ja Carcassonne’i hautis. Ubade tarbimine püsis stabiilsena. Mitmed sündmused aitasid taastada ubade „Haricot Tarbais“ head mainet. Poolkuivatatud ubade müük tähendas, et ube peeti pigem köögiviljaks kui süsivesikute allikaks. Steriliseerimine ja külmutamine avaldasid sarnast mõju, aidates kaasa ubade säilitamisele ja transpordile. Ubade „Haricot Tarbais“ tegelik naasmine gastronoomiasse toimus tänu sellele, et välja arendati teatavat liiki linnupasteet (*confit de volailles grasses*), millega koos pakutakse neid ube sageli piduroana. Ube kasutatakse lambakarreel põhinevates toitudes (*moutonades*) ja traditsioonilistel külapidustustel, mis meelitavad ligi oma talupojajuuri otsivat linnarahvast ja turiste.

Ube „Haricot Tarbais“ iseloomustab:

— oatera värvus valgest kreemjani;

— neerjas kuju;

— õhukesekestaline tekstuur.

Ubade „Haricot Tarbais“ valitud sorte iseloomustab valge kuni kreemjas värvus ja neerjas kuju. Ubade „Haricot Tarbais“ üks eripära on õhuke kest. Seda omadust on selgelt näidanud „Haricot Tarbais“ oaterade ehituse füüsikaline uuring skaneeriva elektronmikroskoobi abil. Toulouse’i keemiakõrgkoolis (ENSCT) tehtud uuring näitab, et 100 µm paksuse seemnekesta moodustavad kaks rakukihti, mis on selgelt eraldatud idulehtedest, mis on oatera põhiosa ja koosnevad amülopektiinstruktuuris paiknevatest tärkliseteradest. Eralduse muudab selgeks õhuke lamellaarne üleminekukiht, mille omadused võimaldavad kuumtöötlemisel idulehtedel seemnekestast kerge mehaanilise surve toimel kergesti eralduda.

Seemnekest võimaldab gaasivahetust ja vedelike difusiooni väliskeskkonnaga, eriti paisumise ajal kulinaarsete ettevalmistuste käigus. See ei ole mingil juhul sile ega korrapärane. Selline mitmekesine pinnatekstuur, mis peaks olema puudutamisel kergesti tajutav, on seotud kuivamisprotsessi kineetika ja intensiivsusega, mis omakorda on seotud geograafilise piirkonna eripärase kliima ja saagikoristusmeetodiga. Varasügisel, septembrist oktoobrini, on pikad perioodid, mil temperatuur on mõõdukas (föönide mõju) ja sademete hulk on piiratud. See võimaldab ubadel optimaalselt küpseda. Värskete ubade puhul tugevdab seda omadust järkjärguline käsitsi koristamine.

Lisaks mõjutab ubade „Haricot Tarbais“ kesta iseloomulikku tekstuuri ka mulla koostis. Liiga suure savisisaldusega muldadel kasvavad oad, mille kest on paksem ja jämedama tekstuuriga. Nende seemnekesta omaduste põhjuseks on õhukese kesta paisumisvõime ning asjaolu, et see eraldub kergesti idulehe kestaalusest üleminekukihist. Seetõttu on ubadel „Haricot Tarbais“ väga iseloomulikud struktuuri-, kulinaarsed ja maitseomadused. Need võivad selliseks kasvada ainult traditsioonilise tootmispiirkonna mulla- ja kliimatingimustes.

Ubadest „Haricot Tarbais“ on saanud Prantsuse köögi sümbol. Kuigi ubadel „Haricot Tarbais“ on ajalooliselt olnud nende tootmispiirkonnas alati märkimisväärne maine, on see nüüdseks levinud sellest piirkonnast palju kaugemale. Tänu meediale on oad „Haricot Tarbais“ tuntud nii riigi kui ka rahvusvahelisel tasandil. Neid on kajastanud Canal+ kokandussaated (1993. aastal). Nendest on rääkinud sellised eksperdid nagu tippkokad Alain Dutournier ja Michel Sarran ning kuulsused Pierre Perret (1986) ja Jean-Pierre Coffe (1993). Palju artikleid on avaldanud piirkondlikud ja üleriigilised ajakirjandusväljaanded, sealhulgas Le Monde ja Cuisine Actuelle. Kõik need kinnitavad, et oad „Haricot Tarbais“ on üks Bigorre'i kokanduse ja Prantsuse kokakunsti traditsioonide põhitooteid. Mõned Jaapani ajakirjanikud ajakirjast FRAU on samuti avastanud ubade „Haricot Tarbais“ maailma.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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