C/2026/193

5.1.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/193)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Haricot tarbais”

EU:n viitenumero: PGI-FR-0080-AM01 – 10.10.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Haricot tarbais”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

☐ MM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

5. **Vakiomuotoisen muutoksen ilmoittava kansallinen viranomainen**

Nimi

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire (maataloudesta ja elintarvikeomavaraisuudesta vastaava ministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Haricot Tarbais” muuttamista koskevaan hakemukseen ei liity mitään kolmesta unionin muutokselle ominaisesta tilanteesta, eli se ei

a) sisällä muutosta suojatun alkuperänimityksen / suojatun maantieteellisen merkinnän nimessä

b) uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

Ranskan viranomaiset katsovat näin ollen, että hakemus koskee vakiomuutosta.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Tuotteen nimi

Kuvaus

Tuotteen esillepanotavat on poistettu.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuotteen kuvaus

Kuvaus

Lajikkeen kasvitieteellinen kuvaus

Lajikkeen kuvausta on selkeytetty. Kuvaus ”myöhään kypsyvä” ja suojuslehtien koon/muodon kuvaus on poistettu. Lajike (*Phaesolus vulgaris*) ja pavun tyyppi (salkopapu) on lisätty.

Tuoreen tuotteen kuvaus

Kuvaukseen on lisätty vaatimus, jonka mukaan kolme papua sisältävien palkojen osuuden on oltava vähintään 90 prosenttia erää kohden.

Palkojen pituuden vaihteluväli (15–20 cm) on korvattu vähimmäispituudella (10 cm).

Sana ”vaalea” on lisätty vihreän värin määritteeksi.

Kuvaus ulkonäköä, laatua, säilytystä ja esillepanoa koskevista vaatimuksista on poistettu.

Kuivatun tuotteen kuvaus

Papujen värin aikaisempi kuvaus ”puhdas mattavalkoinen” on muutettu muotoon ”valkoisesta kermanvalkoiseen”.

Papujen muodon kuvaus ”lähes munuaisen muotoinen / litteä” on muutettu muotoon ”munuaisen muotoinen”.

Siemenarven kuvaus on poistettu.

Pavun aikaisempi 2 cm:n mitta on korvattu maininnalla siitä, että vähintään 1,5 cm:n mittaisten papujen osuuden on oltava vähintään 90 prosenttia erää kohden.

Maininta 17 prosentin enimmäiskosteuspitoisuudesta on poistettu, koska sitä säännellään lainsäädännöllä.

Tekstiin on lisätty ohuen kuoren rakenteen kuvaus.

Tekstiin on lisätty kuvaus ulkonäköä, laatua ja esillepanoa koskevista vaatimuksista. Siinä mainitaan erityisesti, että kuivettuneita tai rikkoutuneita papuja saa olla enintään 6 prosenttia pakkauksen painosta.

Esillepano myyntiä varten: pakkaamista koskevat säännöt on määritelty.

— Tuoreet tuotteet: Peukaloinnilta suojaavat ja ilmatiiviit pakkaukset, jotka estävät tuotteen käymisen.

— Kuivatut tuotteet: Ilmatiivis ja peukaloinnilta suojaava pakkaus. Verkkopakkauksien käyttö on kielletty.

— Pakastetut tuotteet: Ilmatiivis ja peukaloinnilta suojaava pakkaus.

Kypsennettyjen papujen esillepanon yksityiskohdat ja kypsennettyjen papujen säilöntäprosessien kuvaus on poistettu. Tähän ovat syynä EU:n säännökset, jotka koskevat suojatun maantieteellisen merkinnän käyttämistä sellaisten elintarvikkeiden nimissä, joissa SMM-tuotetta käytetään ainesosana.

Kuvaus pakastusprosessista on siirretty valmistusmenetelmää käsittelevään kohtaan.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Kuvaus maantieteellisestä alueesta

Kuvaus

Maantieteellinen alue ei ole muuttunut. Voimassa olevassa tuote-eritelmässä mainittua luetteloa kunnista, viereisistä kantoneista ja arrondissementeista on päivitetty Ranskan kansallisen tilastokeskuksen (Institut national de la statistique et des études économiques) vuoden 2025 virallisen geokoodiluettelon mukaisesti.

Kuvauksessa on lueteltu maantieteellisellä alueella toteutettavat vaiheet. Maantieteellistä aluetta koskevaan kohtaan on lisätty vaihe ”siementen lisääminen”. Siemenet on tarkoitus tuottaa maantieteellisen alueen ilmasto-olosuhteita vastaavissa olosuhteissa. Tämä helpottaa papujen sopeutumista kasvuympäristöönsä.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tekijät, jotka osoittavat, että tuote on peräisin maantieteelliseltä alueelta

Kuvaus

Jäljitettävyyttä koskeva kohta on tarkastettu ja päivitetty tuote-eritelmän tuotantovaatimusten säännösten ja niiden muutosten mukaisesti.

Vastaavasti myös tuotteen elinkaarta on selkeytetty.

Kohtaan on lisätty seuraavat ilmoitukset: tunnistautumisilmoitus, ilmoitus tuotannon lopettamisesta tai keskeyttämisestä ja haettuja määriä koskeva vuosittainen ilmoitus.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuotantomenetelmä

Kuvaus

Viljelymenetelmät

Lohkojen valitseminen:

Ilmastosyistä lohkojen suurimmaksi sallituksi sijaintikorkeudeksi on määritetty 700 metriä.

Savipitoisuuden, siltin kokonaispitoisuuden, orgaanisen aineksen ja pH-arvojen mittaamista koskevaan kohtaan on lisätty maininta analyysin toistumistiheydestä.

Lajikevalikoima:

Kohdassa on täsmennetty, että siemenet rekisteröidään ranskalaisten tai eurooppalaisten lajien ja lajikkeiden virallisiin luetteloihin ja että niiden on täytettävä suojatun maantieteellisen merkinnän ”Haricot Tarbais” tuotantoedellytykset aina lohkojen valinnasta varastointiin ennen kuin ne voidaan saattaa markkinoille.

Kylvö:

Kylvöpäivät on korvattu maininnalla itämiselle otollisimmista lämpötilaolosuhteista.

Enimmäistiheys on muutettu 35 000 kasviin hehtaaria kohden itämisen jälkeen riippumatta siitä, miten kasvi tuetaan. Vähimmäisetäisyyden avulla pyritään varmistamaan riittävä valonsaanti ja kasvin hyvä kehittyminen.

Tukeminen: Tukien asettamisajankohtaa on pidennetty yhdestä kuukaudesta 45 päivään. Muutos mukailee kylvöajan pidentämistä ja mahdollistaa maaperän tiivistymisen välttämisen sateisina aikoina.

Lannoitus: Typpilannoitteiden määrää on nostettu 20 lisäyksiköstä 40 lisäyksikköön riippuen siitä, miten kasvit tuetaan. Kohtaan on lisätty vaatimus lannoituksen jakamisesta eri ajankohdille. Maaperän tasapainoa ja kasvien tarpeita varten määritellyt mineraalien suositusarvot on poistettu.

Tuholaisten hävittäminen kasveista: Käyttöön on otettu vuoroviljely. Tekstistä on poistettu säännös, joka koski alueellisen kasvinsuojelupalvelun (Service Régional de la protection des Végétaux) kanssa laaditussa luettelossa olevien tuotteiden käyttöä, sillä kyseessä on sääntömääräinen asia.

Kastelu: Kastelun hallintaan on lisätty vaatimus rajoittaa käytettävän veden määrää ja jakaa kastelu eri ajankohtiin.

Sadonkorjuu: Kuivatut pavut voidaan korjata koneellisesti. Maininta kypsyyden arvioimisesta värin perusteella on poistettu. Tekstissä on nyt täsmennetty, että jokainen erä hyväksytään 2 kohdassa määriteltyjen ominaisuuksien perusteella.

Säilytys ja kuivaaminen:

Papujen säilytysolosuhteita on selkeytetty: papuja ei saa varastoida maassa, ja varastopaikan on sijaittava katoksessa tai katetussa rakennuksessa. Kuivaaminen voidaan suorittaa käsin tai koneellisesti. Koneellinen kuivausmenetelmä on määritelty: käytettävä energialähde ja kosteuspitoisuus on täsmennetty.

Puintimenetelmien yksityiskohdat (varsta tai koneellistettu) sekä maininta valinnaisesta kuivaamisesta on poistettu.

Lajittelu (ja valinnainen kuivaaminen):

Mahdollisuus kuivaamiseen (manuaalinen tai koneellistettu) on lisätty. Tämän vuoksi myös kohdan otsikko on muutettu muotoon ”Lajittelu (ja valinnainen kuivaaminen)”.

Koneellistetun kuivaamisen lämpötila on lisätty. Kuivaamisessa ei saa käyttää energianlähteenä polttoöljyä, ja siinä on hyödynnettävä termostaattia, jotta kuivauslämpötila voidaan pitää enintään 30 °C:ssa.

Kohtaan on lisätty vaatimus, jonka mukaan jokainen erä on hyväksyttävä 2.2 kohdassa vahvistettujen fyysisten ominaisuuksien perusteella.

Seuraavat säännökset on poistettu: ”Sertifiointielimen on hyväksyttävä työpajat, joissa käsittely suoritetaan. Niiden on oltava voimassa olevien lakisääteisten vaatimusten mukaisia. Jokainen erä edustaa yhden tuottajan yhdeltä lohkolta korjaamia tuotteita.”

Kärsäkkäiden torjunta:

Seuraava säännöksiin liittyvä yksityiskohta on poistettu: ”sertifiointielimen hyväksymässä käsittelytyöpajassa.”

Kohtaan on lisätty uusi kärsäkkäiden torjuntakeino eli anoksia.

Lämpökäsittelyn kuvausta (lämpötila, kesto jne.) on päivitetty, jotta kärsäkkäitä voidaan torjua tehokkaasti.

Pakkaaminen:

Kohtaan on lisätty uusi otsikko, jonka alla täsmennetään tuotteen esillepano myyntiä varten.

Pakastus:

Kohtaan on lisätty kuvaus tätä käytäntöä koskevista säännöistä: kesto, lämpötila uudelleenhydraation eri vaiheissa, valutus, IQF-menetelmä (yksittäispakastus), varastointi jne.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tekijät, jotka osoittavat yhteyden maantieteelliseen alueeseen

Kuvaus

Kohtaan on lisätty seuraavat yhteyttä esittelevät lauseet: ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen perustuu Haricot Tarbais -papujen maineeseen ja erityisominaisuuksiin. Näitä ovat muun muassa maantieteellisen alueen luonnollisista ja inhimillisistä tekijöistä johtuva ohut kuori ja papujen väri.”

Luontoon liittyvät tekijät:

Toistot on poistettu.

Kohdasta on poistettu taulukko, joka sisälsi maaperävaatimuksiin liittyvät tavoitearvot. Maaperän kuvaus on kuitenkin säilytetty.

Kastelumenetelmän kuvaus on poistettu tuotantomenetelmän muutoksen myötä (menetelmän hallinta).

Inhimilliset tekijät:

Entiset alueet, tuotantomäärät, katteet ja kantonien luettelo on poistettu.

Tuotteen erityisyyttä koskevat tiedot on toistettu uudelleen:

— papujen valkoisesta kermanvalkoiseen vaihteleva väri

— munuaismainen muoto

— kuoren ohut rakenne.

Syy-yhteys:

Tuotteen erityisyyden yhteyttä ilmastoon ja maaperään on avattu yksityiskohtaisemmin.

Kohdasta on poistettu markkinointi- ja vientikanavien vanhentuneet tiedot, viittaus tutkimukseen, jossa Haricot Tarbais -papuja verrattiin muihin papuihin, sekä aistinvaraisesti havaittava suussasulava koostumus kypsennyksen jälkeen.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Haricot tarbais”

EU:n viitenumero: PGI-FR-0080-AM01 – 10.10.2025

1. **Nimi/nimet**

”Haricot tarbais”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

2005 99 – muut

0713 33 – tarhapavut (*Phaseolus vulgaris*)

0708 20 – pavut (*Vigna* spp. ja *Phaseolus* spp.)

2004 90 – muut kasvikset sekä kasvissekoitukset

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

”Haricot Tarbais” on *Phaesolus vulgaris* -lajikkeeseen kuuluvista salkopavuista peräisin oleva valkoinen papu. Sitä voidaan myydä

— tuoreina palkoina, jolloin 10 cm:n pituisten ja vähintään kolme papua sisältävien palkojen osuuden on oltava vähintään 90 prosenttia koko erästä. Palot ovat väriltään vaalean kellertävän vihreitä, ja niihin voi kypsänä ilmaantua hieman violettia väriä. Läpileikattuna papu on litteän soikea ja sen rakenne on kurttuinen ja säikeinen.

— kuivattuna, jolloin vähintään 1,5 cm:n kokoisten papujen osuuden on oltava vähintään 90 prosenttia koko erästä. Papujen väri vaihtelee valkoisesta kermanvalkoiseen, ne ovat munuaisen muotoisia ja niiden kosteuspitoisuus on vähintään 12 prosenttia.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

–

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Haricot Tarbais -papujen siementen lisääminen, viljely, sadonkorjuu, kuivaaminen ja lajittelu tapahtuu maantieteellisellä alueella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

Tuoreet Haricot Tarbais -pavut saatetaan markkinoille pakkauksissa, joissa on peukaloinnilta suojaava sinetti ja jotka antavat tuotteen hengittää, mikä auttaa ehkäisemään käymisongelmia.

Kuivatut Haricot Tarbais -pavut saatetaan markkinoille ilmatiiviissä pakkauksissa, joissa on peukaloinnilta suojaava sinetti. Verkkopakkauksien käyttö on kielletty.

Pakastetut Haricot Tarbais -pavut pakataan ilmatiiviiseen pakkaukseen, jossa on peukaloinnilta suojaava sinetti.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

–

4.7 *Maantieteellisen alueen tarkka rajaus*

Haricot Tarbais -papujen siementen lisääminen, viljely, sadonkorjuu, kuivaaminen ja lajittelu tapahtuu suojatun maantieteellisen merkinnän maantieteellisellä alueella, joka kattaa vuoden 2025 virallisen geokoodin perusteella seuraavien kuntien alueet:

— Haute-Garonnen departementti (40 kuntaa):

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

— Gersin departementti (116 kuntaa):

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-Atlantiquesin departementti (82 kuntaa):

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'n departementti (398 kuntaa):

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. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteys maantieteelliseen alkuperään perustuu

☑ maineeseen

☐ tiettyyn laatuun

☑ muuhun ominaisuuteen

Tiivistelmä yhteydestä

Yhteys maantieteelliseen alueeseen perustuu Haricot Tarbais -papujen maineeseen ja erityisominaisuuksiin. Näitä ovat muun muassa maantieteellisen alueen luonnollisista ja inhimillisistä tekijöistä johtuva ohut kuori ja papujen väri.

”Haricot Tarbais” on köynnöskasvi, joka tuottaa lukuisia oksia ja rehevän lehvistön ja voi kasvaa yli kaksi metriä korkeaksi. Sen kasvukausi kestää noin viisi kuukautta. Kasvi kukkii vaiheittain kahden kuukauden aikana ajanjaksolla 15. heinäkuuta – 15. syyskuuta. Näiden erityispiirteiden kehittyminen edellyttää erityisiä ympäristöolosuhteita (maaperä, ilmasto) ja oikeanlaisia viljelykäytäntöjä.

Maantieteellisen alueen ilmasto on yhdistelmä Biskajanlahden meri-ilmastoa ja Toulousen alueen mannerilmastoa, ja siihen vaikuttavat alueen sijainti Pyreneiden alarinteillä sekä Azorien korkeapaine. Nämä olosuhteet osoittavat, millainen suuri vaikutus ilmastolla on tähän kasviin ja sen voimakkaaseen kasvuun.

Maaperän koostumus vaikuttaa merkittävästi Haricot Tarbais -papujen tuotantoon. Haricot Tarbais -papujen perinteinen viljelymaaperä on lietteistä, melko hapanta, kivistä, tervettä, humuspitoista ja savipitoisuudeltaan vähäistä. Kasvit hyötyvät myös Pyreneiden vuoristopurojen pikkukivien lämmöstä. Kivet varastoivat lämpöä päivän mittaan ja vapauttavat sitä yöllä. Lisäksi orgaanisten ainesten korkea pitoisuus johtaa liialliseen typen vapautumiseen. Tämä ja käytössä olevan veden runsas määrä edistävät lehtien voimakasta kasvua, mikä puolestaan haittaa palkojen muodostumista.

Siemenet kylvetään keväällä aikaan, jolloin tuotantoalueella ei juurikaan ole vaaraa myöhäisestä hallasta ja maaperä lämpenee nopeasti ja on riittävän vettä läpäisevä. Kasvin heikon itämisen vuoksi maaperän pintalämpötilan on oltava vähintään 15–17 °C ja kosteutta on oltava riittävästi mutta ei liikaa.

Kasvukauden aikana kasvin juuristo on heikko reheviin lehtiin verrattuna. Lisäksi kasvi on hyvin herkkä vesistressille.

Tuotantoalueen maaperä kuivuu nopeasti, mutta sen vedenpidätyskyky on hyvä. Alueella sataa säännöllisesti, ja kasvukauden aikana myrskyjä esiintyy lähes päivittäin. Nämä olosuhteet sopivat täydellisesti ja luonnostaan tämän viljelykasvin oikeanlaiselle kehitykselle.

Tämän saman ajanjakson aikana Haricot Tarbais -papujen lämpötilavaatimukset ovat melko tiukat. Kun lämpötila laskee, kasvukauden edistyminen hidastuu (15 °C:n lämpötilassa kasvu keskeytyy), ja korkeat lämpötilat (30 °C) puolestaan saavat kukat putoamaan ja palot surkastumaan. Maantieteellisen alueen vähäisten lämpötilavaihtelujen ansiosta Haricot Tarbais -pavut voivat kehittyä oikeanlaisissa olosuhteissa.

Kasvukauden lopussa syys-/lokakuussa ilmastoalueen lämpötilat pysyvät leutoina pitkiä aikoja erityisesti kauden loppua kohden (föhn-ilmiö) ja sademäärät ovat vähäisiä. Nämä suotuisat olosuhteet mahdollistavat palkojen täyden kypsymisen kasveissa ja estävät harmaahomeen ja laikkutaudin kaltaisten mätää ja pilaantuneita papuja aiheuttavien tautien kehittymisen.

Tuoreiden papujen käsin tehtävä sadonkorjuu on toteuttava vaiheittain.

Haricot Tarbais -pavut voidaan tukea maissin varsien tai verkkojen avulla. Niitä on perinteisesti tuettu maissin varsien avulla. Verkkojen käyttö kasvien tukena on uudempi menetelmä. Rivien välinen etäisyys ja kasvien tiheys mahdollistavat hyvän auringonvalon saannin. Nämä viljelymenetelmät edistävät auringonvalon saantia ja kasvien tuulettumista ja tarjoavat näin optimaaliset olosuhteet terveiden ja tuottavien kasvien kehittymiselle sekä palkojen täydelliselle kypsymiselle.

Amerikasta 1500-luvulla tuodut pavut kuuluvat *Phaseolus vulgaris* -lajikkeeseen. Niitä alettiin viljellä Tarbesin tasangoilla 1700-luvun alussa. Samoihin aikoihin Tarbesin piispa Monseigneur de Poudens istutti alueelle maissia toivoen siitä ratkaisua elintarvikepulaan.

Papu on köynnöskasvi, ja maissin varsi toimi sen tukena. Näitä kahta kasvia istutettiin yhtä aikaa eri puolille Tarbesin tasankoa. Bigorre osoittautui nopeasti tälle lajikkeelle erityisen hyvin sopivaksi kasvupaikaksi, ja tämäntyyppistä papua alettiin myydä pääasiassa Tarbesin markkinoilla. Papua alueelta ostamaan tulleet tukkukauppiaat auttoivat rakentamaan tuotteen mainetta. Vähitellen nimi ”Haricot Tarbais” korvasi aikaisemman nimityksen ”Haricot de Tarbes”.

Haricot Tarbais -papuviljelmien ja käytettyjen viljelytekniikoiden merkityksestä alettiin kirjoittamaan yhä useammin 1700-luvun lopulta lähtien. Laloulinière toteaa Hautes-Pyrénées'n departementin vuoden IX laajassa tilastoraportissa, että papua viljeltiin avomaalla ja että Bagnères-de-Bigorren laaksossa tuotetut pavut olivat haluttuja ja niitä lähetettiin Haute-Garonneen. Vuonna 1813 Dralet esitti samanlaisen havainnon Adourin ja Argelès-Gazostin laaksoista. Pavun ja maissin yhteenlaskettu viljelypinta-ala oli 14 000 hehtaaria vuonna 1838 ja 18 500 hehtaaria vuonna 1881.

Tuotanto väheni, mutta papu oli yhä rehun ohella ainoa viljelykasvi, jota vietiin muille alueille. Vuonna 1923 tätä palkokasvia viljeltiin edelleen noin 11 500 hehtaarin kokoisella alueella, joka kattoi 9,2 prosenttia viljelykelpoisesta maasta. Aina 1950–1960-luvulle asti Haricot Tarbais -papuja myytiin markkinoilla 80 kilogramman säkeissä. Tämän jälkeen sitä lähetettiin muille alueille ja muihin maihin, erityisesti Bordeaux'n alueelle ja Algeriaan. Ranskassa aikaisemmin viljellyn maissin korvaaminen hybridimaissilla ja valikoimattomien, myös pavut tappavien herbisidien käyttöönotto 1950-luvun lopulla johti viljelyn jyrkkään laskuun. Tästä johtuen vuosien 1970 ja 1980 yleisissä maatalouslaskennoissa (RGA) mainitaan, että papuja viljeltiin vain 55 hehtaarin alalla, joka jakautui 650 tilan kesken. On kuitenkin huomattava, että virallisissa tilastoissa ei oteta huomioon kotipuutarhoissa kasvatettuja Haricot Tarbais -papuja. Tarbesin alueella lähes kaikissa puutarhoissa on aina kasvatettu Haricot Tarbais -papuja neljässä tai viidessä rivissä.

Haricot Tarbais -papujen tuottajat alkoivat järjestäytyä 1980-luvulla. Viljelijäryhmittymän ympärille perustettiin maaseutukeskuksen tuella viljelijöiden yhdistys ja osuuskunta. Nämä kaksi elintä toimivat myöhemmin perustana toimialakohtaiselle Haricot Tarbais -yhdistykselle.

Pavulla oli alun perin vain vaatimaton asema aristokraattien ja porvariston ruokalistalla. Se kuului talonpoikien ja työntekijöiden perusruokavalioon. Puinnin aikaan papuja käytettiin lammaspadan ainesosana, ja rypäleiden korjuun aikaan niitä valmistettiin suolattujen siansorkkien kanssa. Ruokavalioon liittyvät huolenaiheet alkoivat vaikuttaa ihmisten ruokailutottumuksiin 1960-luvulla, ja kuivattujen palkokasvien ja erityisesti Haricot Tarbais -papujen syömistä vähennettiin huomattavasti. Lounais-Ranskassa tilanne oli toisenlainen, sillä papu oli paikallisten cassoulet-patojen ainesosa. Sitä käytettiin esimerkiksi cassoulet de Castelnaudary-, cassoulet de Toulouse- ja cassoulet de Carcassonne -padoissa. Näillä alueilla papujen kulutus säilyi muuttumattomana. Haricot Tarbais -papujen myönteisen kuvan elvyttämistä edesauttoivat monet seikat. Sitä myytiin puoliksi kuivattuna, minkä ansiosta sitä pidettiin pikemminkin vihanneksena kuin hiilihydraatin lähteenä. Myös sterilointi- ja pakastuskäytännöillä oli samanlainen vaikutus, sillä ne vaikuttivat papujen säilymiseen ja kuljettamiseen. Haricot Tarbais -pavut palasivat toden todella gastronomian kentälle confit de volailles grasses -annoksen kehittämisen myötä. Kyseessä on eräänlainen riistapatee, jota tarjoillaan usein juhlaruokana. Papuja käytetään moutonnades-tapahtumien karitsankyljyksiä sisältävissä annoksissa, ja niitä tarjoillaan myös muissa perinteisissä kyläjuhlissa, jotka vetävät puoleensa talonpoikasjuuriaan etsiviä kaupunkilaisia ja matkailijoita.

Haricot Tarbais -papujen ominaisuuksia ovat

— papujen valkoisesta kermanvalkoiseen vaihteleva väri

— munuaismainen muoto

— kuoren ohut rakenne.

Haricot Tarbais -papujen valikoitujen lajikkeiden väri vaihtelee tyypillisesti valkoisesta kermanvalkoiseen, ja pavut ovat munuaisen muotoisia. Yksi Haricot Tarbais -papujen erityispiirteistä on niiden ohut kuori. Tämä ominaisuus tuli selkeästi esille fyysisessä tutkimuksessa, jossa Haricot Tarbais -pavun rakennetta tarkasteltiin pyyhkäisyelektroni-mikroskoopin avulla. Tämä Toulousen kansallisessa kemian korkeakoulussa (École Nationale Supérieure de Chimie de Toulouse) toteutettu tutkimus osoittaa, että pavun 100 µm:n paksuinen siemenkuori muodostuu kahdesta solukerroksesta. Nämä kerrokset ovat selvästi erillään sirkkalehdistä, jotka muodostavat pavun pääasiallisen osan ja koostuvat amylopektiinimassan sisällä olevista tärkkelysjyväsistä. Erillisyys näkyy selkeästi ohuen lamellimaisen siirtymäkerroksen ansiosta, joka auttaa lämpökäsittelyn aikana alla olevia sirkkalehtiä irtoamaan helpommin siemenkuoresta, kun papuun kohdistetaan hellävaraista mekaanista painetta.

Siemenkuori mahdollistaa kaasunvaihdon ja nesteiden diffuusion ulkoisen ympäristön kanssa erityisesti, kun papuja turvotetaan ruoanlaittoprosessin aikana. Se ei ole millään muotoa tasainen ja symmetrinen. Epätasainen pintarakenne, jonka pitäisi tuntua koskettaessa, liittyy kuivausprosessin kinetiikkaan ja voimakkuuteen. Kuivausprosessiin puolestaan vaikuttavat maantieteellisen alueen erityinen ilmasto ja papujen korjuumenetelmä. Syksyn alkupuolella syys–lokakuussa alueella on pitkiä leutoja ajanjaksoja (föhn-ilmiö) ja sadetta saadaan vain vähän, mikä edistää papujen optimaalista kypsymistä. Tuoreiden papujen manuaalinen, vaiheittainen korjaaminen vahvistaa tätä ominaisuutta.

Myös maaperän koostumus vaikuttaa Haricot Tarbais -papujen kuoren ominaisrakenteeseen. Liian savipitoinen maaperä tuottaa papuja, joiden kuori on paksu ja jauhomainen. Ohuen siemenkuoren kyky laajentua ja irrota helposti alla olevien sirkkalehtien siirtymäkerroksesta mahdollistavat nämä ominaisuudet. Tämän vuoksi ”Haricot Tarbais” on erittäin tyypillinen tuote rakenteensa, makunsa ja kulinaaristen ominaisuuksiensa puolesta. Sitä voidaan kasvattaa ainoastaan sen perinteisen tuotantoalueen maaperässä ja ilmasto-olosuhteissa.

Haricot Tarbais -pavusta on oikeutetusti tullut yksi ranskalaisen ruokakulttuurin symboleista. Haricot Tarbais -pavulla on historiallisesti aina ollut merkittävä maine sen omalla tuotantoalueella, mutta tänä päivänä sen maine on levinnyt kauas näiden rajojen ulkopuolelle. Tiedotusvälineiden ansiosta Haricot Tarbais -pavut tunnetaan kansallisesti ja kansainvälisesti. Niitä on käytetty Canal+ -kanavan ruokaohjelmissa (vuonna 1993). Esimerkiksi huippukokit Alain Dutournier ja Michel Sarran sekä julkisuuden henkilöt Pierre Perret (1986) ja Jean-Pierre Coffe (1993) ovat antaneet niistä asiantuntevia lausuntoja. Lisäksi pavut on mainittu useissa alueellisten ja kansallisten lehtien artikkeleissa (esim. *Le Monde* ja *Cuisine Actuelle*) Tämä kaikki vahvistaa Haricot Tarbais -papujen olennaista asemaa Bigorren ruokakulttuurissa ja osana ranskalaisia ruokaperinteitä. Myös japanilaiset toimittajat *FRAU*-lehdestä ovat käyneet tutustumassa Haricot Tarbais -papujen maailmaan.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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