C/2026/193

5.1.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/193)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Haricot tarbais”

Referentni broj EU-a: PGI-FR-0080-AM01 – 10.10.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Haricot tarbais”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

☐ OZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Francuska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo poljoprivrede i prehrambene neovisnosti (*Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire*)

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Zahtjev za izmjenu ZOZP-a „Haricot tarbais” ne odnosi se ni na jedan od tri slučaja za izmjenu na razini Unije, odnosno:

(a) ne uključuje promjenu naziva zaštićene oznake izvornosti / zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla;

(b) ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem;

(c) ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

Stoga francuska tijela smatraju da se zahtjev odnosi na standardnu izmjenu.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Rubrika

Naziv proizvoda

Opis

Izbrisan je oblik prezentiranja proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Rubrika

Opis proizvoda

Opis

Botanički opis sorte

Pojašnjen je opis sorte. Izbrisan je opis sorte kao „kasne” i opis veličine/oblika listića. Dodan je opis botaničke vrste (*Phaseolus vulgaris*) i tipa graha (visoki grah).

Opis svježeg proizvoda

Dodan je uvjet da najmanje 90 % mahuna u svakoj seriji mora sadržavati barem tri zrna graha.

Raspon duljine (15 – 20 cm) zamijenjen je minimalnom duljinom (10 cm).

Dodana je riječ „blijedo” kako bi se pobliže opisala zelena boja.

Izbrisan je opis zahtjeva koji se odnose na izgled, kvalitetu, konzerviranje i prezentiranje proizvoda.

Opis sušenog proizvoda

Opis boje zrna promijenjen je iz čisto mat bijele boje u „bijele do krem boje”.

Opis „gotovo u obliku bubrega / plosnatog oblika” promijenjen je u „u obliku bubrega”.

Izbrisan je opis hiluma.

Prethodno navedena veličina od 2 cm zamijenjena je minimalnom duljinom od 1,5 cm za najmanje 90 % zrna u svakoj seriji.

Najveći udio vlage od 17 % izbrisan je jer je riječ o regulatornom pitanju.

Dodan je opis teksture tanke ljuske.

Dodan je opis zahtjeva koji se odnose na izgled, kvalitetu i prezentiranje proizvoda. Konkretno, štura ili polomljena zrna ne smiju činiti više od 6 % mase pakiranja.

Prezentiranje za prodaju: utvrđena su pravila o pakiranju.

— Svježi: pakiranje koje je zaštićeno od otvaranja i propušta zrak radi sprečavanja fermentacije.

— Sušeni: hermetički zatvoreno pakiranje zaštićeno od otvaranja; zabranjeno je pakiranje u mreže.

— Duboko zamrznut: hermetički zatvoreno pakiranje zaštićeno od otvaranja.

S obzirom na europske propise o upotrebi ZOZP-a u nazivu prehrambenog proizvoda u kojem se proizvod s tim ZOZP-om upotrebljava kao sastojak, uklonjene su pojedinosti o prezentiranju graha nakon kuhanja i opis postupaka konzerviranja kuhanoga graha.

Opis postupka dubokog zamrzavanja premješten je u odjeljak o metodi proizvodnje.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Rubrika

Opis zemljopisnog područja

Opis

Zemljopisno područje nije promijenjeno. Popis općina, susjednih kantona i okruga naveden u važećoj specifikaciji proizvoda usklađen je s popisom Nacionalnog instituta za statistiku i ekonomske studije (INSEE) koji se nalazi u inačici službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2025.

Navedene su faze proizvodnje koje se odvijaju na zemljopisnom području. U odjeljku o zemljopisnom području dodan je još jedan korak: razmnožavanje sjemena. Namjera je da se sjeme proizvodi u klimatskim uvjetima koji su slični uvjetima na tom zemljopisnom području kako bi se zrno bolje moglo prilagoditi okolišu.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Rubrika

Dokaz o podrijetlu proizvoda s tog zemljopisnog područja

Opis

Sljedivost proizvoda preispitana je i usklađena s odredbama zahtjeva o proizvodnji iz specifikacije proizvoda i njezinih izmjena.

U skladu s tim pojašnjen je životni ciklus.

Dodaju se sljedeće izjave: izjava o identifikaciji, izjava o nepostojanju namjere proizvodnje ili o neaktivnosti i godišnja izjava o prijavljenim količinama.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Rubrika

Metoda proizvodnje

Opis

Tehnike uzgoja

Odabir poljoprivrednih čestica

Iz klimatskih razloga utvrđena je najveća nadmorska visina od 700 metara.

U analizi je dodana učestalost mjerenja sadržaja gline, ukupnog sadržaja mulja, sadržaja organskog materijala i pH-vrijednosti.

Odabir sorti:

navedeno je da je sjeme registrirano na službenim popisima francuskih ili europskih vrsta i sorti te da ispunjava uvjete proizvodnje za ZOZP „Haricot tarbais”, od odabira poljoprivredne čestice do skladištenja prije stavljanja proizvoda na tržište.

Sjetva

Datumi sjetve zamijenjeni su optimalnim temperaturnim uvjetima za nicanje.

Najveća gustoća sjetve promijenjena je na 35 000 biljaka/ha nakon nicanja, neovisno o vrsti potpore, i određen je najmanji razmak potreban za prodor svjetlosti i dobar razvoj biljke.

Potpora: razdoblje postavljanja potpornih elemenata produljeno je s mjesec dana na 45 dana u skladu s duljim razdobljem sjetve te kako bi se ograničilo zbijanje tla tijekom kišnih razdoblja.

Gnojidba: količina nitratnih dodataka povećana je s 20 na 40 dodatnih jedinica, ovisno o vrsti potpore. Dodan je zahtjev za razdvojenu primjenu dodataka. Izbrisane su preporučene maksimalne količine minerala za održavanje ravnoteže tla i ispunjavanje potrebi biljaka.

Očuvanje zdravlja biljaka: uveden je plodored. Izbrisana je odredba o upotrebi proizvoda s popisa Regionalne službe za zaštitu biljaka (SRPV) jer je riječ o regulatornom pitanju.

Navodnjavanje: upravljanje navodnjavanjem obuhvaća obvezu ograničavanja količine upotrijebljene vode i primjenu u zasebnim dozama.

Berba: dozvoljena je strojna berba sušenoga graha. Uputa za ocjenu zrelosti po boji izbrisana je i zamijenjena navodom da se svaka serija mora odobriti u skladu sa svojstvima iz stavka 2.

Skladištenje i sušenje

Uvjeti skladištenja graha sad su jasnije navedeni: skladištenje na tlu nije dopušteno, već skladište mora biti zaklonjeno ili se nalaziti u natkrivenoj zgradi. Sušenje može biti ručno ili strojno. Utvrđena je metoda strojnog sušenja: navedeni su izvor energije i udio vlage.

Izbrisane su pojedinosti o metodama vršidbe (vršidba mlatilom ili strojna vršidba) i mogućnosti sušenja.

Razvrstavanje (i opcionalno sušenje)

Dodana je mogućnost ručnog ili strojnog sušenja, zbog čega je naslov odjeljka promijenjen u „Razvrstavanje (i opcionalno sušenje)”.

Dodana je temperatura za strojno sušenje. Mora se primijeniti izvor energije koji nije loživo ulje i koristiti termostat kako bi se temperatura tijekom sušenja održala na najviše 30 °C.

Dodan je zahtjev da se svaka serija mora odobriti u skladu s fizikalnim svojstvima iz stavka 2.2.

Brišu se sljedeće regulatorne odredbe: „Objekte za preradu mora odobriti certifikacijsko tijelo. Moraju biti u skladu sa zakonodavnim zahtjevima na snazi. Svaka serija predstavlja berbu jednog proizvođača s jedne poljoprivredne čestice”.

Suzbijanje žižaka

Briše se sljedeća regulatorna odredba: „u objektu za preradu koji je odobrilo certifikacijsko tijelo”.

Dodana je nova metoda suzbijanja žižaka: anoksija.

Opis toplinske obrade ažuriran je radi djelotvornog suzbijanja žižaka (temperatura, trajanje itd.).

Pakiranje

Dodana je nova rubrika kako bi se pobliže odredilo prezentiranje proizvoda za prodaju.

Duboko zamrzavanje

Dodan je opis pravila postupka dubokog zamrzavanja: trajanje, temperatura u različitim fazama rehidracije, cijeđenje, metoda pojedinačnog brzog zamrzavanja (IQF), skladištenje itd.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Rubrika

Podaci koji potvrđuju povezanost sa zemljopisnim područjem

Opis

Dodana je rečenica u kojoj se opisuje povezanost sa zemljopisnim područjem, koja se temelji na ugledu i posebnim svojstvima proizvoda „Haricot tarbais”. Ona obuhvaćaju tanku ljusku i boju zrna, koji proizlaze iz prirodnih i ljudskih čimbenika prisutnih na zemljopisnom području.

Prirodni čimbenici

Izbrisana su ponavljanja.

Izbrisana je tablica s ciljnim vrijednostima povezanima s pedološkim kriterijima, ali je zadržan opis tla.

Izbrisan je opis navodnjavanja radi usklađenosti s izmjenom metode proizvodnje (upravljanje praksom).

Ljudski čimbenici

Izbrisana su prijašnja područja, količine proizvodnje, marže i popis kantona.

Ponovno je istaknuta posebnost proizvoda:

— zrna bijele do krem boje,

— oblik bubrega,

— meka tekstura tanke ljuske.

Uzročna povezanost

Detaljnije je objašnjena povezanost posebnih svojstava proizvoda s pedoklimatskim uvjetima.

Izbrisani su prijašnji podaci o marketinškim i izvoznim kanalima, komparativna studija drugih sorti bijeloga graha i organoleptičko svojstvo topivosti graha nakon kuhanja.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Haricot tarbais”

Referentni broj EU-a: PGI-FR-0080-AM01 – 10.10.2025.

1. **Naziv(i)**

„Haricot tarbais”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Francuska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

2005 99 – ostalo

0713 33 – obični grah, uključujući bijeli grah (*Phaseolus vulgaris*)

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

2004 90 – ostalo povrće i mješavine povrća

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Haricot tarbais” je bijeli grah koji se dobiva od visokoga graha sorte *Phaseolus Vulgaris*. Može se prodavati:

— svjež, u mahuni, pri čemu najmanje 90 % serije čine mahune duljine najmanje 10 cm s barem tri zrna, blijedo žućkasto-zelene boje, ponekad s blagim ljubičastim šarama kad su zrele, čiji je presjek plosnatog do eliptičnog oblika, s naborima i čvrstim vlaknima;

— sušen, pri čemu je najmanje 90 % zrna u seriji veličine barem 1,5 cm, bijele do krem boje, u obliku bubrega, s minimalnim udjelom vlage od 12 %.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

—

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

„Haricot tarbais” razmnožava se, uzgaja, bere, suši i razvrstava na definiranom zemljopisnom području.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Svježi grah „Haricot tarbais” stavlja se na tržište u zapečaćenom pakiranju zaštićenom od otvaranja koje omogućuje prolazak zraka kako proizvod ne bi fermentirao.

Prije prodaje krajnjem potrošaču sušeni „Haricot tarbais” stavlja se na tržište u hermetički zatvorenom, zapečaćenom pakiranju zaštićenom od otvaranja. Zabranjeno je pakiranje u mreže.

Duboko zamrznuti „Haricot tarbais” pakira se u hermetički zatvoreno, zapečaćeno pakiranje zaštićeno od otvaranja.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4.7. *Sažeta definicija zemljopisnog područja*

Grah „Haricot tarbais” razmnožava se, uzgaja, bere, suši i razvrstava na zemljopisnom području ZOZP-a, koje obuhvaća područje sljedećih općina na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2025.

— Departman Haute-Garonne (40 općina):

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 i Villeneuve-Lécussan.

— Departman Gers (116 općina):

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 i Viozan.

— Departman Pyrénées-Atlantiques (82 općine):

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 (CantondeLembeye), 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 i Soumoulou.

— Departman Hautes-Pyrénées (398 općina):

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 i Visker.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Uzročno-posljedična povezanost sa zemljopisnim podrijetlom temelji se na

☑ ugledu,

☐ određenoj kvaliteti,

☑ ostalim obilježjima.

Sažetak povezanosti

Povezanost sa zemljopisnim područjem temelji se na ugledu i posebnim svojstvima proizvoda „Haricot tarbais". Ona obuhvaćaju tanku ljusku i boju zrna, koji proizlaze iz prirodnih i ljudskih čimbenika prisutnih na zemljopisnom području.

„Haricot tarbais" je biljka penjačica s mnoštvom grana i raskošnim lišćem, koja može narasti i preko dva metra u visinu. Ciklus rasta traje oko pet mjeseci. Cvjetanje se odvija u nekoliko faza tijekom dva mjeseca, od 15. srpnja do 15. rujna. Zbog tih posebnih svojstava potrebni su joj posebni okolišni uvjeti (tlo, klima) i odgovarajuća metoda uzgoja.

Budući da je smješteno između morske klime Biskajskog zaljeva i kontinentalne klime područja oko Toulousea, na zemljopisnom području prevladava uravnotežena klima, na koju utječu položaj u podnožju Pireneja i azorska anticiklona. Taj položaj dokazuje koliko je klima važna za grah „Haricot tarbais" i njegov snažan vegetativni rast.

Sastav tla također ima važnu ulogu u proizvodnji graha „Haricot tarbais". Tla na kojima se obično uzgaja ilovasta su, prilično kisela, kamenita, zdrava, poprilično humozna i imaju mali udio gline. Biljkama stoga pogoduje toplina oblutaka koje nanose pirenejski planinski potoci. Obluci zadržavaju toplinu tijekom dana i otpuštaju je tijekom noći. Osim toga, zbog visokog udjela organskih tvari ispuštaju se velike količine dušika, koji zajedno s golemom količinom vode potiče snažan vegetativni rast nauštrb razvoja mahuna.

U vrijeme sjetve, u proljeće, na proizvodnoj površini postoji mala opasnost od kasnog mraza, a tla se brzo zagrijavaju i imaju dobru sposobnost isušivanja. S obzirom na ograničen vigor biljke u fazi nicanja površinska temperatura tla mora iznositi barem 15 – 17 °C, a tlo mora biti dovoljno, ali ne previše vlažno.

U fazi rasta korijenski je sustav slab u usporedbi sa snažnim lišćem, a i vrlo osjetljiv na nedostatak vode.

Na proizvodnoj površini nalaze se tla koja se brzo suše, ali i dobro zadržavaju vodu. Oborine su redovite, a oluje su gotovo svakodnevna pojava u sezoni rasta. Takvi uvjeti po prirodi savršeno odgovaraju pravilnom razvoju predmetne kulture.

U tom je razdoblju „Haricot tarbais" relativno zahtjevna biljka s obzirom na temperaturu. Kad temperature padnu, usporava se ciklus rasta (na +15 °C vegetativni rast prestaje), dok na visokim temperaturama (+30 °C) cvijeće opada, a mahune se ne razvijaju. Ograničeni temperaturni rasponi na zemljopisnom području omogućuju rast graha „Haricot tarbais" u savršenim uvjetima.

Na kraju ciklusa, u rujnu ili listopadu, zbog klimatskih obilježja javljaju se duga razdoblja s blagim temperaturama, posebno krajem sezone (učinak fena), uz malo oborina. Ti povoljni uvjeti omogućuju potpuno dozrijevanje mahuna na biljkama i sprečavaju razvoj bolesti kao što su botritis i smeđa pjegavost, koje uzrokuju truljenje i propadanje zrna.

Ručna berba svježega graha mora se odvijati u fazama.

„Haricot tarbais" uzgaja se na stabljikama kukuruza ili mrežama. Stabljika kukuruza tradicionalno se koristi kao potpora za tu biljku, dok su potporne mreže novija metoda. Razmak između redova i gustoća sjetve omogućuju dobru izloženost sunčevoj svjetlosti. Takve prakse uzgoja potiču izloženost biljaka sunčevoj svjetlosti i omogućuju dobar protok zraka, čime se stvaraju optimalni uvjeti za njihovo zdravlje, prinos i potpuno dozrijevanje mahuna.

Grah je uvezen iz Amerike u 16. stoljeću i pripada porodici *Phaseolus vulgaris*. Posađen je na ravnicama u Tarbesu početkom 18. stoljeća, u isto vrijeme kad je biskup Tarbesa Monseigneur de Poudens posadio kukuruz kako bi riješio problem nestašice hrane.

Budući da je grah penjačica, kukuruz mu je služio kao potpora pa su obje biljke zajedno sađene svuda po ravnicama Tarbesa. Ubrzo se pokazalo da je regija Bigorre posebno prikladna za tu sortu, a Tarbes je postao glavno tržište za tu vrstu graha. Trgovci na veliko, koji su dolazili kupiti grah za preprodaju, doprinijeli su izgradnji njegova ugleda. Naziv „Haricot de Tarbes" postupno je zamijenjen nazivom „Haricot tarbais".

Od kraja 18. stoljeća u sve se više svjedočanstava isticala važnost plantaža graha „Haricot tarbais" i tehnika njegova uzgoja. U velikom statističkom zapisu departmana Hautes-Pyrénées naslovljenom „Deveta godina" Laloulinière navodi da se taj grah uzgaja na otvorenoj ravnici i da je grah proizveden u dolini Bagnères-de-Bigorre vrlo tražen i izvozi se u departman Haute-Garonne. Dralet je 1813. iznio isto opažanje o dolinama Adoura i Argelès-Gazosta. Površina područja na kojem su se zajedno uzgajali grah i kukuruz iznosila je ukupno 14 000 ha u 1838., a 18 500 ha u 1881.

Proizvodnja se zatim smanjila, no grah je uz stočnu hranu ostao jedina izvozna poljoprivredna kultura. Ta se mahunarka 1923. i dalje uzgajala na površini od oko 11 500 ha (9,2 % obradiva zemljišta). Do pedesetih i šezdesetih godina 20. stoljeća „Haricot tarbais" prodavao se u vrećama od 80 kg, a zatim se izvozio u druge regije i zemlje, posebno Bordeaux i Alžir. Krajem pedesetih godina 20. stoljeća kukuruz uzgojen u Francuskoj zamijenjen je hibridnim kukuruzom, a uvođenje neselektivnih herbicida, koji su djelovali i na grah, dovelo je do naglog smanjenja njegova uzgoja. Stoga se u Općim popisima poljoprivrednih gospodarstava (RGA) iz 1970. i 1980. spominje površina od samo 55 ha raspodijeljena na 650 gospodarstava. Treba napomenuti da se u službene statističke podatke ne ubraja „Haricot tarbais" iz kućnog uzgoja, a u gotovo svakom vrtu u regiji Tarbes uvijek je bilo nekoliko gredica te sorte graha.

Sektor uzgoja graha „Haricot tarbais" počeo se organizirati u osamdesetim godinama 20. stoljeća. Skupina poljoprivrednika uz potporu francuske poljoprivredne komore osnovala je sindikat proizvođača i zadrugu. Na temelju ta dva tijela osnovano je međustrukovno udruženje za „Haricot tarbais".

Grah je isprva bio dio osnovne prehrane seljaka i radnika, dok u aristokratskoj i buržoazijskoj kuhinji nije bio vrlo zastupljen. Za vrijeme vršidbe kuhao se u ovčjem gulašu, a tijekom berbe grožđa s usoljenim svinjskim nogicama. U šezdesetim godinama 20. stoljeća zabrinutost oko kvalitete prehrane utjecala je na prehrambene navike, zbog čega se znatno smanjila konzumacija sušenog mahunastog povrća općenito, a posebno graha „Haricot tarbais". Situacija je bila drukčija na jugozapadu Francuske, gdje je grah bio dio raznih lokalnih složenaca (*cassoulet*) iz Castelnaudaryja, Toulousea i Carcassonnea. Grah se i dalje nastavio konzumirati. Razne promjene doprinijele su oživljavanju pozitivne percepcije graha „Haricot tarbais". Budući da se prodavao u polusuhom obliku, smatrao se povrćem, a ne izvorom ugljikohidrata. Sterilizacija i zamrzavanje graha imali su sličan učinak jer su pomogli u njegovu čuvanju i prijevozu. Međutim, pravi povratak graha „Haricot tarbais" u gastronomiju dogodio se zahvaljujući razvoju proizvoda *confit de volailles grasses*, vrste paštete od divljači koja se često poslužuje kao svečano jelo. Koristi se u jelima od janjećeg kotleta (tzv. *moutonades*), kao i na raznim seoskim svečanostima koje privlače gradsko stanovništvo i turiste u potrazi za svojim seoskim korijenima.

„Haricot tarbais" ima:

— zrna bijele do krem boje,

— oblik bubrega,

— tanku ljusku.

Odabrane sorte graha „Haricot tarbais" imaju karakterističnu bijelu do krem boju i oblik bubrega. „Haricot tarbais" posebno se odlikuje tankom ljuskom, koja je jasno potvrđena fizikalnom analizom strukture zrna pretražnim elektronskim mikroskopom. Ta analiza, koju je provela Visoka nacionalna kemijska škola u Toulouseu (École Nationale Supérieure des Ingénieurs en Arts Chimiques et Technologiques, ENSCT), pokazuje da se ovojnica sjemena debljine 100 µm sastoji od dvostrukog sloja stanica jasno odvojenih od kotiledona, koji čine glavni dio zrna i sastoje se od zrnaca škroba ugrađenih u strukturu amilopektina. Tu jasnu granicu odvajanja čini tanki slojeviti prijelazni sloj, koji uslijed toplinske obrade omogućuje jednostavno odvajanje kotiledona od ovojnice sjemena blagim mehaničkim pritiskom.

Ovojnica sjemena omogućuje izmjenu plinova i prodiranje tekućina iz vanjskog okruženja, posebno za vrijeme procesa bubrenja tijekom pripreme hrane. Ni u kojem slučaju nije glatka ni jednolična. Raznolika tekstura njezine površine, koja bi se trebala moći lako osjetiti dodirom, povezana je s kinetikom i intenzitetom postupka sušenja, koji je pak povezan sa specifičnim klimatskim obilježjima zemljopisnog područja i načinom berbe. Početkom jeseni, od rujna do listopada, nastupaju duga razdoblja s blagim temperaturama (učinak fena) i malo oborina, što omogućuje optimalno dozrijevanje graha. Ručna berba svježega graha u fazama dodatno jača to svojstvo.

Nadalje, sastav tla također utječe na karakterističnu teksturu ljuske graha „Haricot tarbais”. Grah koji se uzgaja na tlima s prevelikim udjelom gline ima deblju ljusku brašnastije teksture. Posebna svojstva graha „Haricot tarbais” temelje se na sposobnosti širenja tanke ovojnice sjemena, kao i na činjenici da se lako odvaja od prijelaznog sloja kotiledona. Stoga je „Haricot tarbais” vrlo tipičan proizvod po svojoj strukturi, kulinarskim svojstvima i okusu. Može se uzgajati isključivo u pedoklimatskim uvjetima područja na kojem se tradicionalno proizvodi.

„Haricot tarbais” s pravom je postao simbol francuske gastronomije. Kroz čitavu povijest uživao je velik ugled na području na kojem se proizvodi, a danas je cijenjen i daleko izvan njegovih granica. Zahvaljujući medijima „Haricot tarbais” stekao je nacionalnu i međunarodnu prepoznatljivost. Predstavljen je u kulinarskim programima na Canalu+ (1993.). O njegovoj kvaliteti svjedoče razni stručnjaci, kao što su vrhunski kuhari Alain Dutournier i Michel Sarran, te slavne osobe, kao što su Pierre Perret (1986.) i Jean-Pierre Coffe (1993.). Posvećeni su mu i brojni članci u regionalnim i nacionalnim časopisima, kao što su *Le Monde* i *Cuisine Actuelle*. Sve to potvrđuje da je „Haricot tarbais” nezaobilazan dio gastronomije Bigorrea i francuskih kulinarskih tradicija. Naposljetku, čak su i novinari japanskog časopisa *FRAU* došli otkriti svijet proizvoda „Haricot tarbais”.

Poveznica na objavu specifikacije proizvoda

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