C/2026/193

5.1.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/193)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Haricot tarbais»

Numero di riferimento UE: PGI-FR-0080-AM01 — 10.10.2025

1. **Nome del prodotto**

«Haricot tarbais»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La domanda di modifica della DOP «Haricot Tarbais» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento del nome della denominazione di origine protetta / indicazione geografica protetta.

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Le autorità francesi ritengono pertanto che la domanda si configuri come «modifica ordinaria».

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: https://http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Nome del prodotto

Descrizione

La forma della presentazione è eliminata.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Descrizione del prodotto

Descrizione

Descrizione botanica della varietà

La descrizione della varietà è precisata: sono eliminati il descrittore «tardivo» e le dimensioni e la forma delle foglioline, mentre sono aggiunti la specie (*Phaseolus vulgaris*) e il tipo di fagiolo (fagiolo rampicante).

Descrizione del prodotto fresco

È aggiunto un limite minimo di 3 semi per baccello per almeno il 90 % del lotto.

L'intervallo di lunghezza (15-20 cm) è sostituito da una lunghezza minima (10 cm).

È aggiunto il termine «pallido» all'indicazione del colore «verde».

È eliminata la descrizione dei requisiti di aspetto, qualità, conservazione e presentazione.

Descrizione del prodotto secco

Il colore dei semi passa da bianco puro e opaco a bianco fino a bianco crema.

La forma subreniforme/piatta è sostituita dalla reniforme (a forma di rene).

La descrizione dell'ilo è eliminata.

Il calibro di 2 cm è sostituito da una lunghezza minima di 1,5 cm per almeno il 90 % dei semi di un lotto.

Il tenore massimo di umidità del 17 % è eliminato in quanto di natura normativa.

È aggiunta una descrizione della consistenza sottile della buccia.

È aggiunta una descrizione dei requisiti di aspetto, qualità e presentazione, specificando che i semi raggrinziti o spezzati non devono rappresentare più del 6 % del peso dell'imballaggio.

Presentazione per la vendita Sono specificate le norme in materia di confezionamento.

— Prodotto fresco: imballaggio sigillato e aerato per impedire la fermentazione.

— Prodotto secco: imballaggio ermetico e sigillato; reti vietate.

— Prodotto surgelato: imballaggio ermetico e sigillato.

Alla luce delle disposizioni della normativa europea relative all'uso di una denominazione IGP nel nome di un prodotto alimentare che utilizza l'IGP come ingrediente, sono eliminate la presentazione sotto forma di fagiolo cotto e la descrizione delle procedure di conservazione per il fagiolo cotto.

La descrizione del processo di surgelazione è spostata nel metodo di ottenimento.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Delimitazione della zona geografica

Descrizione

La zona geografica non è modificata. L'elenco dei comuni, dei cantoni limitrofi o delle circoscrizioni menzionati nel disciplinare vigente è reso conforme all'elenco INSEE del codice geografico ufficiale del 2025.

Sono elencate le fasi che si svolgono nella zona geografica. Alle fasi che si svolgono nella zona geografica ne è aggiunta un'ulteriore, ossia la moltiplicazione delle sementi in modo che siano prodotte in condizioni climatiche simili a quelle della zona, consentendo un migliore adattamento dei semi all'ambiente.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica

Descrizione

La tracciabilità è rivista per renderla conforme alle disposizioni previste dalle condizioni di produzione del disciplinare e alle modifiche apportate.

Lo schema del ciclo è chiarito di conseguenza.

Sono aggiunte le dichiarazioni seguenti: dichiarazione di identificazione, dichiarazione di non intenzione a produrre o di non attività e dichiarazione annuale dei quantitativi rivendicati.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Metodo di ottenimento

Descrizione

Tecniche di coltivazione

Scelta delle parcelle

Per ragioni climatiche è fissato un limite superiore di altitudine pari a 700 metri.

Alla misurazione del contenuto di argilla, dei limi totali, della materia organica e del pH è associata una frequenza di analisi.

Scelta varietale

È introdotta una precisazione relativa alle sementi, con l'inserimento nei cataloghi ufficiali delle specie e varietà francesi o europee/il rispetto delle condizioni di produzione dell'IGP «Haricot tarbais», dalla scelta della parcella fino alla conservazione prima della commercializzazione.

Semina

Le date di semina sono sostituite con condizioni di temperatura ottimali per la germinazione.

La densità massima è modificata a 35 000 piante/ha dopo la germinazione, indipendentemente dal tipo di tutore, mantenendo la distanza minima per garantire la luce e il buono sviluppo delle piante.

Applicazione di tutori Il tempo per l'installazione dei tutori è esteso da 1 mese a 45 giorni in relazione al prolungamento del periodo di semina e per limitare la compattazione del suolo durante la stagione delle piogge.

Fertilizzazione Gli apporti azotati sono aumentati (da 20 a 40 unità supplementari a seconda del tutore), introducendo nel contempo l'obbligo di frazionamento degli apporti. Sono eliminate le soglie indicative di minerali definite per l'equilibrio del suolo e i bisogni della pianta.

Trattamento fitosanitario È introdotta la rotazione delle colture. La disposizione relativa all'utilizzo dei prodotti appartenenti all'elenco positivo redatto in collaborazione con il Servizio regionale di tutela delle piante (*Service Régional de la protection des Végétaux*, SRPV) è eliminata in quanto di natura normativa.

Irrigazione È prevista la gestione dell'irrigazione con l'obbligo di frazionare e limitare la quantità di acqua fornita.

Raccolta

È consentita la raccolta meccanica dei fagioli secchi. È eliminata la valutazione della maturità in base al colore. Si precisa che ogni lotto deve essere approvato conformemente alle caratteristiche di cui al paragrafo 2.

Conservazione ed essiccazione

Le condizioni di conservazione dei fagioli sono ora meglio definite (divieto di conservazione a terra, conservazione al riparo/in edifici coperti). L'essiccazione può avvenire in modo naturale o meccanico. È descritto il dispositivo di essiccazione meccanica, specificando la fonte di energia utilizzata/il tenore di umidità.

Sono eliminati i dettagli relativi al metodo di battitura (con correggiato o meccanica) e il ricorso all'essiccazione facoltativa.

Cernita (ed essiccazione facoltativa)

È aggiunta l'essiccazione facoltativa (naturale o meccanica). Il titolo della sezione pertinente è pertanto modificato come segue: «Cernita (ed essiccazione facoltativa)».

È aggiunta una temperatura per l'essiccazione meccanica, prevedendo l'uso di una fonte di energia diversa dal combustibile e dal dispositivo termostatico per limitare la temperatura durante l'essiccazione a un massimo di 30 °C.

Si aggiunge che ogni lotto deve essere approvato conformemente alle caratteristiche fisiche di cui al paragrafo 2.2.

Sono eliminate le disposizioni di natura normativa, ossia «Il laboratorio deve essere autorizzato dall'organismo di certificazione. Deve essere conforme ai requisiti normativi in vigore. Un lotto rappresenta il raccolto di un produttore su una parcella.».

Trattamento antiafidi

È eliminato il chiarimento di natura normativa «in un laboratorio autorizzato dall'organismo di certificazione».

È introdotto un nuovo metodo di eliminazione degli afidi, vale a dire l'anossia.

La pratica del trattamento termico è aggiornata al fine di eliminare efficacemente gli afidi (temperatura, durata, ecc.).

Confezionamento

È aggiunta una nuova sezione per specificare le modalità di presentazione alla vendita del prodotto.

Surgelazione

La pratica è descritta al fine di disciplinarla (durata e temperatura delle varie fasi, ovvero reidratazione, sgocciolamento, surgelazione con il metodo IQF (Individually Quick Frozen) e conservazione).

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Elementi che giustificano il legame con l'ambiente geografico

Descrizione

È aggiunta una frase introduttiva relativamente al legame: il legame con l'origine geografica si fonda sulla reputazione e sulle caratteristiche proprie dell'«Haricot tarbais», quali la buccia sottile e il colore del seme risultante dai fattori naturali e umani riscontrati nella zona geografica.

Fattori naturali

Sono soppresse le parti ridondanti.

La tabella dei valori-obiettivo per i criteri relativi al suolo è eliminata, mantenendo tuttavia la descrizione del suolo.

La descrizione relativa all'irrigazione è soppressa per coerenza con la modifica del metodo di ottenimento (gestione della pratica).

Fattori umani

Sono eliminati le vecchie superfici, i volumi di produzione, i margini e l'elenco dei cantoni.

È ricordata la specificità del prodotto:

— colore del seme da bianco a bianco crema;

— aspetto reniforme;

— consistenza sottile della buccia.

Legame causale

Il legame tra la specificità del prodotto e il clima/il suolo è formulato meglio.

Sono eliminati i vecchi dati sui canali di commercializzazione/esportazione, lo studio comparativo con altri fagioli e la caratteristica organolettica di sciogliersi dopo la cottura.

☑ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Haricot tarbais»

Numero di riferimento UE: PGI-FR-0080-AM01 — 10.10.2025

1. **Nome**

«Haricot tarbais»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Stato membro cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

2005 99 - altri

0713 33 - Fagioli comuni (*Phaseolus vulgaris*)

0708 20 - Fagioli (*Vigna* spp., *Phaseolus* spp.)

2004 90 - altri ortaggi e legumi e miscugli di ortaggi e di legumi

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

L'«Haricot tarbais» è un fagiolo bianco ottenuto da una pianta di fagiolo rampicante della specie *Phaseolus vulgaris*. Può essere venduto:

— fresco, in baccello di lunghezza minima di 10 cm, contenente perlomeno 3 semi per almeno il 90 % del lotto, di colore verde pallido tendente al giallo, talvolta con leggere screziature violacee a maturazione, e con sezione da piatta a ellittica e filamenti;

— secco, con semidi lunghezza minima di 1,5 cm per almeno il 90 % del lotto, di colore da bianco a bianco crema, reniforme e con un tenore di umidità di almeno il 12 %.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

-

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

L'«Haricot tarbais» è riprodotto, coltivato, raccolto, essiccato e selezionato nella zona geografica.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

L'«Haricot tarbais» fresco è immesso sul mercato in un imballaggio sigillato che consente di aerare il prodotto per evitare problemi di fermentazione.

Prima di essere venduto al consumatore finale, l'«Haricot tarbais» secco è commercializzato in imballaggi ermetici e sigillati. È vietato il confezionamento in reti.

L'«Haricot tarbais» surgelato è confezionato in imballaggi ermetici e sigillati.

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

-

4.7. *Definizione concisa della zona geografica delimitata*

L'«Haricot tarbais» è riprodotto, coltivato, raccolto, essiccato e selezionato nella zona geografica dell'IGP, il cui perimetro comprende il territorio dei comuni seguenti in base al codice geografico ufficiale del 2025:

— dipartimento Haute-Garonne (40 comuni):

Ausson, Balesta, Blajan, Bordes-de-Rivière, Boudrac, Boulogne-sur-Gesse, Cardeilhac, Castéra-Vignoles, Cazaril-Tambourès, Charlas, Ciadoux, Clarac, Cuguron, (Le)Cuing, Escanecrabe, Franquevielle, Gensac-de-Boulogne, Larroque, Lécussan, Lespugue, Loudet, Mondilhan, Montgaillard-sur-Save, Montmaurin, Montréjeau, Nénigan, Nizan-Gesse, Péguilhan, Ponlat-Taillebourg, Saint-Ferréol-de-Comminges, Saint-Lary-Boujean, Saint-Loup-en-Comminges, Saint-Pé-Delbosc, Saint-Plancard, Saman, Sarrecave, Sarremezan, Sédeilhac, (Les)Tourreilles, Villeneuve-Lécussan.

— dipartimento Gers (116 comuni):

Arblade-le-Bas, Armentieux, Arrouède, Aujan-Mournède, Aurensan, Aussos, Aux-Aussat, Barcelonne-du-Gers, Barcugnan, Bazugues, Beaumarchés, Beccas, Bellegarde, Belloc-Saint-Clamens, Berdoues, Bernède, Betplan, Bézues-Bajon, Blousson-Sérian, Cahuzac-sur-Adour, Cap-d'Astarac, Castex, Caumont, Cazaux-Villecomtal, Chélan, Clermont-Pouyguillès, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Cuélas, Duffort, Esclassan-Labastide, Estampes, Galiax, Gée-Rivière, Goux, Haget, Idrac-Respaillès, Izotges, Jû-Belloc, Juillac, Laas, Labarthète, Labéjan, Ladevèze-Rivière, Ladevèze-Ville, Lagarde-Hachan, Laguian-Mazous, Lalanne-Arqué, Lamazère, Lannux, Lasserrade, Laveraët, Lelin-Lapujolle, Loubersan, Lourties-Monbrun, Malabat, Manas-Bastanous, Manent-Montané, Marciac, Marseillan, Masseube, Maulichères, Maumusson-Laguian, Miélan, Miramont-d'Astarac, Mirande, Moncassin, Monlaur-Bernet, Monlezun, Monpardiac, Mont-d'Astarac, Mont-de-Marrast, Montaut, Montégut-Arros, Monties, Pallanne, Panassac, Plaisance, Ponsampère, Ponsan-Soubiran, Préchac-sur-Adour, Projan, Ricourt, Riscle, Sadeillan, Saint-Arroman, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Élix-Theux, Saint-Germé, Saint-Justin, Saint-Martin-Gimois, Saint-Maur, Saint-Médard, Saint-Michel, Saint-Mont, Saint-Ost, Sainte-Aurence-Cazaux, Sainte-Dode, Samaran, Sarraguzan, Sauviac, Scieurac-et-Flourès, Ségos, Sembouès, Sère, Tarsac, Tasque, Tieste-Uragnoux, Tillac, Tourdun, Troncens, Vergoignan, Verlus, Viella, Villecomtal-sur-Arros, Viozan.

— dipartimento Pyrénées-Atlantiques (82 comuni):

Aast, Angaïs, Anoye, Arricau-Bordes, Arros-de-Nay, Arrosès, Arthez-d'Asson, Asson, Aurions-Idernes, Baleix, Baliros, Barzun, Bassillon-Vauzé, Baudreix, Bédeille, Bénéjacq, Bentayou-Sérée, Bétracq, Beuste, Boeil-Bezing, Bordères, Bordes, Bourdettes, Bruges-Capbis-Mifaget, Cadillon, Casteide-Doat, Castéra-Loubix, Castillon (Canton de Lembeye), Coarraze, Corbère-Abères, Coslédaà-Lube-Boast, Crouseilles, Escurès, Espoey, Gayon, Ger, Gerderest, Gomer, Haut-de-Bosdarros, Hours, Igon, Labatmale, Labatut-Figuières, Lagos, Lalongue, Lamayou, Lannecaube, Lasserre, Lembeye, Lespielle, Lestelle-Bétharram, Limendous, Livron, Lourenties, Luc-Armau, Lucarré, Lucgarier, Lussagnet-Lusson, Maspie-Lalonquère-Juillacq, Maure, Mirepeix, Momy, Monassut-Audiracq, Moncaup, Monpezat, Monségur, Montaner, Montaut, Nay, Pardies-Piétat, Peyrelongue-Abos, Ponson-Debat-Pouts, Ponson-Dessus, Pontacq, Pontiacq-Viellepinte, Saint-Abit, Saint-Vincent, Samsons-Lion, Sedze-Maubecq, Séméacq-Blachon, Simacourbe, Soumoulou.

— dipartimento Hautes-Pyrénées (398 comuni):

Adast, Adé, Agos-Vidalos, Allier, Andrest, Anères, (Les) Angles, Angos, Anla, Ansost, Antichan, Antin, Antist, Arcizac-Adour, Arcizac-ez-Angles, Arcizans-Avant, Argelès-Bagnères, Argelès-Gazost, Aries-Espénan, Arné, Arrayou-Lahitte, Arrodets, Arrodets-ez-Angles, Artagnan, Artalens-Souin, Artiguemy, Artigues, Aspin-en-Lavedan, Asque, Asté, Astugue, Aubarède, Aureilhan, Aurensan, Auriébat, Aventignan, Averan, Aveux, Avezac-Prat-Lahitte, Ayros-Arbouix, Ayzac-Ost, Azereix, Bagnères-de-Bigorre, Banios, Barbachen, Barbazan-Debat, Barbazan-Dessus, Barlest, Barry, Barthe, (La) Barthe-de-Neste, Bartrès, Batsère, Bazet, Bazillac, Bazordan, Bazus-Neste, Beaucens, Beaudéan, Bégole, Bénac, Benqué-Molère, Berbérust-Lias, Bernac-Debat, Bernac-Dessus, Bernadets-Debat, Bernadets-Dessus, Bertren, Betbèze, Betpouy, Bettes, Bize, Bizous, Bonnefont, Bonnemazon, Bonrepos, Boô-Silhen, Bordères-sur-l'Échez, Bordes, Bouilh-Devant, Bouilh-Péreuilh, Boulin, Bourg-de-Bigorre, Bourréac, Bours, Bramevaque, Bugard, Bulan, Burg, Buzon, Cabanac, Caharet, Caixon, Calavanté, Camalès, Campan, Campistrous, Campuzan, Cantaous, Capvern, Castelbajac, Castelnau-Magnoac, Castelnau-Rivière-Basse, Castelvieilh, Castéra-Lanusse, Castéra-Lou, Casterets, Castillon, Caubous, Caussade-Rivière, Cauterets, Cazarilh, Chelle-Debat, Chelle-Spou, Cheust, Chis, Cieutat, Cizos, Clarac, Clarens, Collongues, Coussan, Créchets, Devèze, Dours, Esbareich, Escala, Escaunets, Escondeaux, Esconnets, Escots, Escoubès-Pouts, Esparros, Espèche, Espieilh, Estampures, Estirac, Ferrère, Fontrailles, Fréchède, Fréchendets, Fréchou-Fréchet, Galan, Galez, Gardères, Gaudent, Gaussan, Gayan, Gazave, Gazost, Gembrie, Générest, Gensac, Ger, Gerde, Germs-sur-l'Oussouet, Geu, Gez, Gez-ez-Angles, Gonez, Goudon, Gourgue, Guizerix, Hachan, Hagedet, Hauban, Hautaget, Hèches, Hères, Hibarette, Hiis, Hitte, Horgues, Houeydets, Hourc, Ibos, Ilheu, Izaourt, Izaux, Jacque, Jarret, Juillan, Julos, Juncalas, Labassère, Labastide, Labatut-Rivière, Laborde, Lacassagne, Lafitole, Lagarde, Lagrange, Lahitte-Toupière, Lalanne, Lalanne-Trie, Laloubère, Lamarque-Pontacq, Lamarque-Rustaing, Laméac, Lanespède, Lanne, Lannemezan, Lansac, Lapeyre, Laran, Larreule, Larroque, Lascazères, Laslades, Lassales, Lau-Balagnas, Layrisse, Lescurry, Lespouey, Lézignan, Lhez, Liac, Libaros, Lies, Lizos, Lombrès, Lomné, Lortet, Loubajac, Loucrup, Louey, Louit, Lourdes, Loures-Barousse, Lubret-Saint-Luc, Luby-Betmont, Luc, Lugagnan, Luquet, Lustar, Lutilhous, Madiran, Mansan, Marquerie, Marsac, Marsas, Marseillan, Mascaras, Maubourguet, Mauléon-Barousse, Mauvezin, Mazères-de-Neste, Mazerolles, Mazouau, Mérilheu, Mingot, Momères, Monfaucon, Monléon-Magnoac, Monlong, Montastruc, Montégut, Montgaillard, Montignac, Montoussé, Montsérié, Moulédous, Moumoulous, Mun, Nestier, Neuilh, Nistos, Nouilhan, Odos, Oléac-Debat, Oléac-Dessus, Omex, Ordizan, Organ, Orieux, Orignac, Orincles, Orleix, Oroix, Osmets, Ossen, Ossun, Ossun-ez-Angles, Oueilloux, Ourde, Ourdis-Cotdoussan, Ourdon, Oursbelille, Ousté, Ouzous, Ozon, Paréac, Péré, Peyraube, Peyret-Saint-André, Peyriguère, Peyrouse, Peyrun, Pierrefitte-Nestalas, Pinas, Pintac, Poueyferré, Poumarous, Pouy, Pouyastruc, Pouzac, Préchac, Pujo, Puntous, Puydarrieux, Rabastens-de-Bigorre, Recurt, Réjaumont, Ricaud, Sabalos, Sabarros, Sacoué, Sadournin, Saint-Arroman, Saint-Créac, Saint-Lanne, Saint-Laurent-de-Neste, Saint-Lézer, Saint-Martin, Saint-Pastous, Saint-Paul, Saint-Pé-de-Bigorre, Saint-Savin, Saint-Sever-de-Rustan, Sainte-Marie, Saléchan, Salles, Salles-Adour, Samuran, Sanous, Sariac-Magnoac, Sarlabous, Sarniguet, Sarp, Sarriac-Bigorre, Sarrouilles, Sauveterre, Ségalas, Ségus, Seich, Séméac, Sénac, Sentous, Sère-en-Lavedan, Sère-Lanso, Sère-Rustaing, Séron, Siarrouy, Sinzos, Siradan, Sombrun, Soréac, Sost, Soublecause, Soues, Soulom, Souyeaux, Tajan, Talazac, Tarasteix, Tarbes, Thèbe, Thermes-Magnoac, Thuy, Tibiran-Jaunac, Tilhouse, Tostat, Tournay, Tournous-Darré, Tournous-Devant, Trébons, Trie-sur-Baïse, Troubat, Trouley-Labarthe, Tuzaguet, Uglas, Ugnouas, Uz, Uzer, Vic-en-Bigorre, Vidou, Vidouze, Vielle-Adour, Vier-Bordes, Vieuzos, Viger, Villefranque, Villelongue, Villembits, Villemur, Villenave-près-Béarn, Villenave-près-Marsac, Visker.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa su

☑ reputazione

☐ data qualità

☑ altre caratteristiche

Sintesi del legame

Il legame con l'origine geografica si fonda sulla reputazione e sulle caratteristiche proprie dell'«Haricot tarbais», come la buccia sottile e il colore del seme risultante dai fattori naturali e umani riscontrati nella zona geografica.

L'«Haricot tarbais» è una pianta rampicante con diverse ramificazioni con un fogliame lussureggiante che possono superare i 2 metri di altezza. Il ciclo vegetativo dura circa 5 mesi. La fioritura è graduale e si sviluppa nell'arco di 2 mesi (dal 15 luglio al 15 settembre). Tali caratteristiche particolari richiedono condizioni ambientali specifiche (suolo, clima) e un metodo di coltivazione adeguato.

L'equilibrio climatico della zona geografica tra il clima oceanico del Golfo di Biscaglia e il clima continentale della regione di Tolosa, influenzato dalla posizione ai piedi dei Pirenei e dall'anticiclone delle Azzorre, lascia intuire il ruolo e l'importanza del clima per questo vegetale con un forte sviluppo vegetativo.

La composizione dei suoli svolge un ruolo fondamentale nella produzione dell'«Haricot tarbais». I suoli tradizionalmente destinati alla coltivazione dell'«Haricot tarbais» sono limosi, con un pH piuttosto acido, sassosi e sani, abbastanza umici e poco argillosi. La pianta beneficia pertanto del tepore dei ciottoli dei torrenti pirenaici che immagazzinano il calore durante il giorno per poi restituirlo durante la notte. Inoltre l'elevato contenuto di materia organica comporta un rilascio eccessivo di azoto e una disponibilità di acqua troppo abbondante, favorendo un forte sviluppo vegetativo a scapito della produzione del baccello.

Al momento della semina la zona di produzione presenta pochi rischi di gelate tardive in primavera, mentre i suoli si riscaldano rapidamente e sono sufficientemente filtranti. Data la scarsa vigoria alla germinazione, la temperatura del suolo deve essere di almeno 15-17 °C in superficie, con un'umidità sufficiente ma non eccessiva.

Durante il periodo vegetativo la pianta dispone di un apparato radicale debole rispetto alla sua rigogliosa vegetazione. Inoltre è molto sensibile allo stress idrico.

La zona di produzione, che comprende suoli che si asciugano rapidamente pur avendo una buona capacità di ritenzione e precipitazioni regolari (temporali quasi quotidiani) durante il periodo vegetativo, si presta perfettamente e naturalmente al buono sviluppo di questa coltura.

Nello stesso periodo il fabbisogno di temperatura dell'«Haricot tarbais» è relativamente elevato. Le basse temperature ritardano il ciclo vegetativo (+15 °C, la vegetazione si arresta), mentre le temperature elevate (+30 °C) provocano la caduta dei fiori e l'aborto dei baccelli. Le basse escursioni termiche della zona geografica consentono all'«Haricot tarbais» di svilupparsi in buone condizioni.

Alla fine del ciclo (settembre-ottobre), il clima offre lunghi periodi con temperature miti, soprattutto a fine stagione (effetto Föhn), con scarse precipitazioni. Questa situazione privilegiata consente la maturazione completa dei baccelli sulle piante ed evita lo sviluppo di malattie (botrytis, antracnosi), fonti di marciume e semi contaminati.

Per i fagioli freschi la raccolta manuale deve essere scaglionata.

La coltivazione dell'«Haricot tarbais» avviene su tutori di mais o reti. Il mais è il sostegno tradizionale di questa coltura, mentre la rete rappresenta un'evoluzione delle pratiche. La distanza tra i filari e la densità consentono un buon soleggiamento. Tali pratiche colturali che favoriscono il soleggiamento, consentendo l'aerazione delle piante, offrono quindi condizioni ottimali per ottenere un buono stato di salute delle piante, una buona fruttificazione e la completa maturazione dei baccelli.

Importati dall'America nel XVI secolo, i fagioli appartenenti alla famiglia dei *Phaseolus vulgaris* sono introdotti nella pianura di Tarbes all'inizio del XVIII secolo, insieme al mais, da monsignor de POUDENS, vescovo della diocesi di Tarbes, per far fronte a un periodo di carestia.

Poiché il fagiolo è una pianta rampicante, il mais serve da tutore e queste due piante si diffondono insieme nella pianura di Tarbes. Ben presto si scopre che la regione della Bigorra è particolarmente adatta a questa varietà e il mercato di Tarbes ne diventa il principale mercato. I grossisti, che vengono ad acquistare questo fagiolo per rivenderlo, contribuiscono a renderlo famoso. La denominazione HARICOT de TARBES è gradualmente sostituita dalla denominazione «HARICOT TARBAIS».

A partire dalla fine del XVIII secolo sono numerose le testimonianze dell'importanza delle piantagioni di fagioli di Tarbes e delle tecniche colturali utilizzate. Ad esempio, LALOULINIERE, nella grande memoria statistica dell'anno IX sul dipartimento degli Hautes-Pyrénées, afferma che è coltivato in pieno campo e che i fagioli prodotti nella valle di Bagnères-de-Bigorre sono molto ricercati e spediti nell'Haute-Garonne. DRALET, nel 1813, fa la stessa osservazione per la valle dell'Adour e per quella di Argelès-Gazost. La superficie coltivata a fagioli associati al mais raggiunge i 14 000 ettari nel 1838 e i 18 500 ettari nel 1881.

La produzione diminuisce, anche se i fagioli rimangono l'unico prodotto di esportazione insieme al foraggio. Nel 1923 si coltivano ancora 11 500 ettari di questo legume, che occupa il 9,2 % dei seminativi. Fino agli anni Cinquanta-Sessanta, l'«Haricot tarbais» è venduto al mercato in sacchi da 80 kg. Successivamente viene spedito in altre regioni o paesi, in particolare a Bordeaux e in Algeria. Verso la fine degli anni Cinquanta, la sostituzione del mais locale con il mais ibrido e l'introduzione di diserbanti non selettivi per i fagioli portano a una forte diminuzione della coltivazione. Pertanto i censimenti generali dell'agricoltura del 1970 e del 1980 riportano solo 55 ettari ripartiti su 650 aziende. Va osservato che le statistiche ufficiali non tengono conto dei fagioli di Tarbes coltivati negli orti familiari. Nella regione di Tarbes quasi tutti gli orti presentano da sempre tra i 4 e i 5 solchi di fagioli di Tarbes.

È negli anni Ottanta che la filiera dell'«Haricot tarbais» inizia a organizzarsi. Intorno a un gruppo di agricoltori e con il sostegno della Camera dell'agricoltura nascono un'associazione di produttori e una cooperativa. Queste due strutture sono poi all'origine dell'istituzione dell'Associazione interprofessionale dell'«Haricot tarbais».

Inizialmente il fagiolo occupa solo un posto modesto nella cucina aristocratica e borghese, mentre fa parte dell'alimentazione di base dei contadini e degli operai. Infatti, durante la trebbiatura (la battitura), viene cucinato in umido con carne di montone e durante la vendemmia con zampe di maiale salate. Negli anni Sessanta le abitudini alimentari sono influenzate da considerazioni dietetiche e il consumo di legumi secchi in generale e dell'«Haricot tarbais» in particolare si riduce notevolmente. Nel sud-ovest della Francia la situazione è diversa, perché i fagioli sono inclusi tra gli ingredienti di numerosi *cassoulet* locali, come quello di Castelnaudary, di Tolosa e di Carcassonne. Qui il consumo di fagioli rimane più stabile. Vari eventi conferiscono nuovamente un'immagine positiva all'«Haricot tarbais». La pratica della vendita allo stato semisecco lo fa percepire più come un legume che come un alimento amilaceo. La sterilizzazione e il congelamento vanno nella stessa direzione, favorendone la conservazione e il trasporto. Tuttavia il vero e proprio ritorno dell'«Haricot tarbais» nella gastronomia avviene grazie alla diffusione del *confit* di pollame grasso, un piatto festivo cui è molto spesso associato. È inoltre servito nelle *moutonades* (pasti a base di costolette di montone) e in altre sagre paesane che attirano cittadini e turisti alla ricerca delle loro radici contadine.

L'«Haricot tarbais» è caratterizzato da:

— un colore del seme da bianco a bianco crema;

— un aspetto reniforme;

— la consistenza sottile della buccia.

Le varietà di «Haricot tarbais» selezionate sono caratterizzate da un colore da bianco a bianco crema e da un aspetto reniforme. Una delle caratteristiche specifiche dell'«Haricot tarbais» è quella di avere una buccia sottile. Questa caratteristica è stata dimostrata in particolare da uno studio fisico delle strutture dei semi dell'«Haricot tarbais» realizzato tramite microscopia elettronica a scansione. Questo studio, condotto presso l'Ecole Nationale Supérieur de Chimie de Toulouse (ENSCT), mostra che l'involucro dello spessore di 100 µm è costituito da un doppio strato cellulare ben separato dai cotiledoni (che rappresentano la parte principale del seme) costituiti da semi di amido immersi nell'amilopectina. La separazione è ben marcata da un sottile strato lamellare di transizione che, durante i trattamenti termici, ha la proprietà di consentire il facile distacco dell'involucro dai cotiledoni sottostanti con una leggera sollecitazione meccanica.

L'involucro, che consente lo scambio di gas e la diffusione di liquidi con l'ambiente esterno, in particolare durante i processi di gonfiamento nel corso delle preparazioni culinarie, è tutt'altro che liscio e uniforme. Questa differenza nella consistenza superficiale, facilmente percepibile al tatto, è legata alla cinetica e all'intensità dell'essiccazione, che può essere correlata al clima specifico della zona geografica e al metodo di raccolta. Infatti l'inizio dell'autunno (settembre, ottobre) è caratterizzato da lunghi periodi con temperature miti (effetto Föhn) e scarse precipitazioni, che consentono una maturazione ottimale dei fagioli. Per i fagioli freschi, questa caratteristica è rafforzata dalla raccolta manuale scaglionata.

Anche la composizione dei suoli influisce sulla consistenza specifica della buccia dell'«Haricot tarbais». I terreni troppo argillosi producono fagioli con una buccia più spessa e più farinosa. Le caratteristiche illustrate sono riconducibili alla possibilità di espansione di questo involucro sottile, associata al fatto che quest'ultimo si stacca facilmente dallo strato di transizione dei cotiledoni sottostanti. L'«Haricot tarbais» è quindi un prodotto molto peculiare dal punto di vista strutturale, culinario e gustativo, che può svilupparsi solo nelle condizioni pedoclimatiche della sua zona di produzione tradizionale.

L'«Haricot tarbais» è diventato a pieno titolo un simbolo della gastronomia francese. Storicamente, la reputazione dell'«Haricot tarbais» è sempre stata importante nella sua zona di produzione, ma oggi va ben oltre questi confini. Infatti, grazie ai media, l'«Haricot tarbais» è noto a livello nazionale e internazionale. Le sue apparizioni nelle rubriche gastronomiche di programmi televisivi di Canal + (nel 1993), le testimonianze di esperti (chef di spicco come Alain DUTOURNIER e Michel SARRAN) e note personalità (come Pierre PERRET (1986) e Jean-Pierre COFFE (1993)) e numerosi articoli sulla stampa regionale e nazionale (le Monde, Cuisine Actuelle) confermano che l'«Haricot tarbais» è un ingrediente imprescindibile della gastronomia della Bigorre e delle tradizioni culinarie francesi. Anche alcuni giornalisti giapponesi (rivista FRAU) sono venuti a scoprire la filiera dell'«Haricot tarbais».

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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