C/2026/193

5.1.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2026/193)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Haricot tarbais”

ES atsauces numurs: PGI-FR-0080-AM01 – 10.10.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Haricot tarbais”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

5. **Valsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības un uztursuverenitātes ministrija

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Ar AĢIN “Haricot Tarbais” apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikums neatbilst nevienam no trim gadījumiem, kad grozījums būtu uzskatāms par Savienības grozījumu; konkrēti, tas:

a) neietver izmaiņas aizsargātajā cilmes vietas nosaukumā / aizsargātajā ģeogrāfiskās izcelsmes norādē;

b) nerada risku, ka vairs nebūs spēkā saikne ar ģeogrāfisko apgabalu;

c) neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

Tāpēc Francijas iestādes uzskata, ka pieteikums attiecas uz standarta grozījumu.

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

Temats

Produkta nosaukums

Apraksts

Svītrota informācija par noformējumu.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Produkta apraksts

Apraksts

Šķirnes botāniskais apraksts

Šķirnes apraksts ir precizēts. Svītrots deskriptors "vēlīna" un lapiņu izmērs/forma. Pievienota pupiņu suga (*Phaesolus vulgaris*) un veids (kāršu pupiņas).

Svaiga produkta apraksts

Pievienota minimālā robežvērtība – trīs pupiņas vienā pākstī – vismaz 90 % katras partijas.

Garuma diapazons (15–20 cm) ir aizstāts ar minimālo garumu (10 cm).

Zaļās krāsas aprakstam ir pievienots vārds "bāli".

Svītrots to prasību apraksts, kuras attiecas uz izskatu, kvalitāti, konservēšanu un noformēšanu.

Kaltēta produkta apraksts

Pupiņu krāsa no tīri baltas, matētas ir aizstāta ar baltu līdz krēmīgu.

Formas apraksts "gandrīz nierveida formā / plakanas" ir mainīts uz "nierveida formā".

Svītrots sēklas nabiņas apraksts.

Izmēra robežvērtība – 2 cm – ir aizstāta ar minimālo 1,5 cm garumu vismaz 90 % pupiņu katrā partijā.

Maksimālā mitruma satura vērtība – 17 % – ir svītrota, jo tā ietilpst attiecīgā regulējuma jomā.

Pievienots apraksts par plānās mizas tekstūru.

Pievienots izskata, kvalitātes un noformējuma prasību apraksts. Konkrēti, krunkainu vai sašķeltu pupiņu daudzums iepakojumā nedrīkst pārsniegt 6 % no tā svara.

Noformēšana pārdošanai: izklāstīti noteikumi par iepakojumu.

— Svaigām pupiņām tas ir viltojumdrošs un gaisu caurlaidīgs nolūkā novērst rūgšanu.

— Kaltētām pupiņām tas ir hermētisks un viltojumdrošs; tīkliņi ir aizliegti.

— Ātri sasaldētām pupiņām tas ir hermētisks un viltojumdrošs.

Ņemot vērā Eiropas tiesību normas, kas attiecas uz AĢIN izmantošanu tāda pārtikas produkta nosaukumā, kurā ar šo AĢIN apzīmētais produkts izmantots kā sastāvdaļa, ir svītrota informācija par termiski apstrādātu pupiņu noformējumu un termiski apstrādātu pupiņu konservēšanas procesu apraksts.

Ātrās sasaldēšanas procesa apraksts ir pārcelts uz iedaļu par ražošanas metodi.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Ģeogrāfiskā apgabala apraksts

Apraksts

Ģeogrāfiskais apgabals nav mainījies. Spēkā esošajā produkta specifikācijā iekļautais pašvaldību, kaimiņos esošo kantonu un rajonu saraksts ir saskaņots ar Nacionālā statistisko un ekonomisko pētījumu institūta (*INSEE*) sarakstu Oficiālā administratīvi teritoriālo vienību klasifikatora 2025. gada redakcijā.

Uzskaitīti ģeogrāfiskajā apgabalā veicamie posmi. Iedaļai par ģeogrāfisko apgabalu tagad ir pievienots vēl viens posms: sēklu pavairošana. Mērķis ir sēklas audzēt tādos klimatiskajos apstākļos, kas līdzīgi apgabala klimatiskajiem apstākļiem, tādējādi nodrošinot, ka pupiņas efektīvāk pielāgojas videi.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Pierādījumi par produkta izcelsmi ģeogrāfiskajā apgabalā

Apraksts

Informācija par izsekojamību ir pārskatīta un saskaņota ar noteikumiem, kas paredzēti produkta specifikācijā un tās grozījumos ietvertajās ražošanas prasībās.

Attiecīgi ir precizēts aprites cikls.

Pievienotas šādas deklarācijas: identifikācijas deklarācija, deklarācija par nodomu neražot vai neveikt darbību un gada deklarācija par pieprasītajiem daudzumiem.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Ražošanas metode

Apraksts

Audzēšanas paņēmieni

Zemesgabalu izvēle

Ar klimatu saistītu iemeslu dēļ ir noteikta augstuma augšējā robežvērtība proti, 700 metri virs jūras līmeņa.

Tekstā par analīzi, ko veic māla, kopējā putekļu daudzuma, organiskās vielas un pH noteikšanas nolūkā, ir iekļauta norāde par tās veikšanas biežumu.

Šķirņu izvēle:

precizēts, ka sēklas ir reģistrētas Francijas vai Eiropas sugu un šķirņu oficiālajos sarakstos un atbilst ar AĢIN "Haricot Tarbais" apzīmētā produkta ražošanas nosacījumiem, kuri aptver posmus no zemesgabala izvēles līdz produkta glabāšanai pirms laišanas tirgū.

Sēšana

Sēšanas datumi ir aizstāti ar norādi par optimālajiem dīgšanas temperatūras apstākļiem.

Maksimālā biezība pēc sadīgšanas ir mainīta uz 35 000 augu/ha neatkarīgi no balstu veida, nosakot minimālo atstatumu, lai nodrošinātu augu vieglu un labu attīstību.

Balsti: ņemot vērā sēšanas perioda pagarināšanu un lai ierobežotu augsnes sablīvēšanos lietus periodos, balstu ievietošanas periods no viena mēneša ir pagarināts līdz 45 dienām.

Mēslošana: nitrātu piedevu daudzums no 20 papildu vienībām ir palielināts līdz 40 atkarībā no balstu veida. Pievienota prasība attiecībā uz piedevu dalītu iestrādi. Svītrotas to minerālvielu daudzuma robežvērtības, kas ieteiktas augsnes līdzsvarošanai un augu vajadzību apmierināšanai.

Augu veselības nodrošināšana: ieviesta augseka. Svītrots noteikums, kas attiecās uz Reģionālā augu aizsardzības dienesta (*SRPV*) sagatavotajā sarakstā iekļauto produktu izmantošanu, jo tas ietilpst attiecīgā regulējuma jomā.

Apūdeņošana: apūdeņošanas pārvaldība ietver pienākumu ierobežot izmantotā ūdens daudzumu un to sadalīt devās.

Ražas novākšana: kaltētu pupiņu ražu atļauts novākt mehanizēti. Svītrota norāde par gatavības pakāpes novērtēšanu pēc krāsas. Tagad ir precizēts, ka ikviena apstiprinātā partija atbilst 2. punktā noteiktajām fiziskajām īpašībām.

Glabāšana un kaltēšana

Pupiņu glabāšanas apstākļi tagad ir aprakstīti precīzāk: nav atļauta glabāšana uz zemes; glabāšanas vietai jābūt aizsargātai vai jāatrodas ēkās ar jumtu. Kaltēšana var notikt manuāli vai mehanizēti. Izklāstīta mehanizētas kaltēšanas metode: norādīts izmantotās enerģijas avots un mitruma saturs.

Svītrota informācija par kulšanas metodēm (ar nūjām vai mehanizēti) un norāde par kaltēšanas iespēju.

Šķirošana (un neobligāta kaltēšana)

Pievienota kaltēšanas (manuālas vai mehanizētas) iespēja. Tāpēc šīs iedaļas virsraksts ir mainīts uz “Šķirošana (un neobligāta kaltēšana)”.

Pievienota mehanizētas kaltēšanas temperatūra. Par enerģijas avotu nedrīkst izmantot degvieleļļu, un ir jāizmanto termostats, lai nodrošinātu, ka temperatūra kaltēšanas laikā nepārsniedz 30 °C.

Pievienota prasība, ka ikvienai apstiprinātajai partijai jāatbilst 2.2. punktā noteiktajām fiziskajām īpašībām.

Svītroti šādi regulatīvie noteikumi: “Apstrādes telpas jāapstiprina sertifikācijas struktūrai. Tām jāatbilst spēkā esošajām tiesību aktu prasībām. Katra partija sastāv no viena ražotāja ražas, kas iegūta vienā zemesgabalā”.

Apstrāde pret smecerniekiem

Svītrota šāda regulējošā informācija: “apstrādes telpās, ko apstiprinājusi sertifikācijas struktūra”.

Pievienota jauna smecernieku iznīcināšanas metode: anoksija.

Atjaunināts apraksts par termisko apstrādi, ko izmanto, lai efektīvi iznīcinātu smecerniekus (temperatūra, ilgums u. c.).

Iepakojums

Pievienota jauna iedaļa, kurā precizē, kā produktu noformē pārdošanai.

Ātrā sasaldēšana

Iekļauts apraksts, kurā izklāstīti šīs metodes izmantošanas noteikumi; tie attiecas uz ilgumu, temperatūru dažādos rehidratācijas posmos, notecināšanu, atsevišķas ātrās sasaldēšanas (*IQF*) metodi, glabāšanu u. c.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Temats

Pierādījumi par saikni ar ģeogrāfisko izcelsmi

Apraksts

Pievienots teikums par saikni. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu ir balstīta uz produkta “Haricot Tarbais” reputāciju un specifiskajām īpašībām. Minētās īpašības ietver pupiņu plāno mizu un krāsu, ko nosaka ģeogrāfiskā apgabala dabas faktori un cilvēkfaktori.

Dabas faktori

Svītrota informācija, kas dublējas.

Svītrota tabula, kurā norādītas ar augsnes kritērijiem saistītās mērķvērtības, bet augsnes apraksts ir saglabāts.

Svītrots apūdeņošanas apraksts, lai nodrošinātu atbilstību ražošanas metodes grozījumam (prakses pārvaldība).

Cilvēkfaktori

Svītrotas bijušās teritorijas, ražošanas apjomi, robežas un kantonu saraksts.

Atkārtoti uzsvērta produkta specifika:

— graudu baltā līdz krēmīgā krāsa,

— nierveida forma,

— plānā miza.

Cēloniskā saikne

Sīkāk izskaidrota saikne starp produkta specifiku, klimatu un augsni.

Svītrota šāda informācija: vecie dati par tirgvedības un eksporta kanāliem, pētījums, kurā produkts salīdzināts ar citām kāršu pupiņām, un organoleptiskā īpašība, kas pupiņām piemīt pēc vārīšanas, proti, kūstamība.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Haricot tarbais”

ES atsauces numurs: PGI-FR-0080-AM01 – 10.10.2025.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

“Haricot tarbais”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder definētais ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

2005 99 – citādi

0713 33 – kāršu pupiņas, ieskaitot baltās pupiņas (*Phaseolus vulgaris*)

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

2004 90 – citādi dārzeņi un dārzeņu maisījumi

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

“Haricot Tarbais” ir *Phaesolus Vulgaris* sugas kāršu pupiņas baltā krāsā. Tās var pārdot:

— svaigas, pākstīs; partijā vismaz 90 % pākšu atbilst šādiem kritērijiem: pākšu garums ir vismaz 10 cm, tajās ir vismaz trīs pupiņas, tās ir bāli dzeltenīgi zaļā krāsā, nogatavojušās pākstis – dažkārt ar gaiši violetiem raibumiem, šķērsgriezumā tām ir plakana vai eliptiska forma un krokota griezuma virsma ar cietām šķiedrām,

— kaltētas; partijā vismaz 90 % pupiņu atbilst šādiem kritērijiem: pupiņu garums ir vismaz 1,5 cm, tās ir baltā vai krēmīgā krāsā, nierveida formā un to minimālais mitruma saturs ir 12 %.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

—

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

"Haricot Tarbais" pavairo, audzē, novāc, kaltē un šķiro ģeogrāfiskajā apgabalā.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

Svaigas "Haricot Tarbais" pupiņas laiž tirgū iepakojumā, kuram ir viltojumdroša aizdare un kurš nodrošina, ka produktam piekļūst gaiss, lai novērstu ar rūgšanu saistītas problēmas.

Galapatērētājam pārdodot kaltētas "Haricot Tarbais" pupiņas, tās laiž tirgū hermētiski noslēgtā iepakojumā ar viltojumdrošu aizdari. Iepakošana tīkliņos ir aizliegta.

Ātri sasaldētas "Haricot Tarbais" pupiņas iepako hermētiski noslēgtā iepakojumā ar viltojumdrošu aizdari.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4.7. *Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija*

"Haricot Tarbais" pupiņas pavairo, audzē, novāc, kaltē un šķiro AĢIN aptvertajā ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā ietilpst turpmāk uzskaitīto pašvaldību teritorija, pamatojoties uz Oficiālā administratīvi teritoriālo vienību klasifikatora 2025. gada redakciju.

— Augšgaronnas [*Haute-Garonne*] departaments (40 pašvaldību teritorija):

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 un *Villeneuve-Lécussan*.

— Žēras [*Gers*] departamentā (116 pašvaldību teritorija):

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* un *Viozan*.

— Atlantijas Pireneju [*Pyrénées-Atlantiques*] departamentā (82 pašvaldību teritorija):

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* un *Soumoulou*.

— Augšpireneju [*Hautes-Pyrénées*] departamentā (398 pašvaldību teritorija):

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* un *Visker*.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Cēloniskā saikne ar ģeogrāfisko izcelsmi pamatojas uz

☑ reputāciju;

☐ attiecīgu kvalitāti;

☑ citām īpašībām.

Kopsavilkums par saikni

Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu ir balstīta uz produkta "Haricot Tarbais" reputāciju un specifiskajām īpašībām. Minētās īpašības ietver pupiņu plāno mizu un krāsu, ko nosaka ģeogrāfiskā apgabala dabas faktori un cilvēkfaktori.

"Haricot Tarbais" ir kāpelētājaugs, kuram veidojas daudz zaru un krāšņa lapotne, un tas spēj pārsniegt 2 metru augstumu. Augšanas cikls ilgst aptuveni piecus mēnešus. Ziedēšana notiek pakāpeniski divu mēnešu garumā: no 15. jūnija līdz 15. septembrim. Minēto sevišķo īpašību attīstībai ir vajadzīgi specifiski vides apstākļi (augsne, klimats) un piemērota audzēšanas metode.

Ģeogrāfiskā apgabala klimatā vērojams līdzsvars starp Biskajas līča jūras klimatu un Tulūzas apgabala kontinentālo klimatu, un to ietekmē apgabala atrašanās vieta Pireneju pakājē un Azoru salu augstā atmosfēras spiediena josla. Minētie apstākļi liecina, ka klimats šim dārzenim un tā enerģiskajai veģetatīvajai augšanai ir svarīgs.

Liela nozīme "Haricot Tarbais" ražošanā ir augsnes sastāvam. Augsnes, kas tradicionāli izmantotas "Haricot Tarbais" audzēšanai, ir smilšmālainas, diezgan skābas, akmeņainas, veselīgas, samērā humozas un ar zemu māla saturu. Tas nozīmē, ka augus labvēlīgi ietekmē siltums, ko uzkrāj Pireneju kalnu strautu noskalotie oļi. Oļos saglabājas dienas laikā uzkrātais siltums, un naktī tas izdalās. Turklāt augsta organiskās vielas satura dēļ izdalās pārāk daudz slāpekļa. Kopā ar pieejamā ūdens pārpilnību tas veicina strauju auga attīstību, kas neveicina pākšu veidošanos.

Sēšanas laikā pavasarī vēlīnu salnu risks ražošanas apgabalā ir zems, augsnes strauji uzsilst un vienlaikus ir arī pietiekami drenētas. Tā kā dīgšanas laikā auga enerģiskums ir ierobežots, augsnes virsmas temperatūrai jābūt vismaz 15–17 °C, un augsnei jābūt pietiekami, bet ne pārmērīgi mitrai.

Veģetācijas periodā sakņu sistēma, salīdzinot ar spēcīgo lapotni, ir vāja. Turklāt tā ir ļoti jutīga pret ūdens trūkumu.

Ražošanas apgabala augsnes ātri žūst, bet tām ir arī laba ūdens noturēšanas spēja. Nokrišņi ir regulāri, un augšanas sezonā gandrīz katru dienu saceļas vētras. Minētie apstākļi ir pilnīgi un dabiski piemēroti šā kultūrauga pareizai attīstībai.

Šajā periodā "Haricot Tarbais" pupiņām ir samērā augstas prasības attiecībā uz temperatūru. Kad temperatūra nokrītas, augšanas cikla norise palēninās (+ 15 °C temperatūrā veģetatīvā augšana beidzas), savukārt augstā temperatūrā (+ 30 °C) ziedi nobirst un pākstis neveidojas. Ģeogrāfiskā apgabala ierobežotais temperatūras diapazons nodrošina "Haricot Tarbais" pupiņu attīstību pareizajos apstākļos.

Cikla beigās, septembrī/oktobrī, klimatam raksturīgi gari mērenas temperatūras periodi, it īpaši sezonas beigās (fēna efekts), un neliels nokrišņu daudzums. Šie labvēlīgie apstākļi nodrošina, ka pākstis uz augiem pilnīgi nogatavojas, un novērš tādu slimību attīstību kā pelēkā puve un melnplankumainība, kuru dēļ pupiņas pūst un bojājas.

Svaigo pupiņu raža jānovāc pakāpeniski, ar rokām.

"Haricot Tarbais" pupiņas audzē uz kukurūzas kātiem vai tīkliem. Kukurūzas kāts ir tradicionālais šā kultūrauga balsts. Tīkla izmantošana par balstu ir jaunāka metode. Rindstarpu platums un biezība nodrošina labu saules gaismas piekļuvi. Minētās audzēšanas metodes veicina saules gaismas piekļuvi un nodrošina augu vēdināšanu, tādējādi radot optimālus apstākļus tam, lai augi būtu veseli un ražīgi un pākstis pilnīgi nogatavotos.

Šīs pupiņas 16. gadsimtā tika ievestas no Amerikas, un tās pieder pie *Phaseolus vulgaris* sugas. Tarbes līdzenumā tās tika iesētas 18. gadsimta sākumā kopā ar kukurūzu, ko Tarbes bīskaps *Monseigneur de Poudens* sēja, lai tiktu galā pārtikas trūkumu.

Tā kā šīs pupiņas ir kāpēlētājaugs, kukurūza tam kalpoja par balstu. Abi augi Tarbes līdzenumā tika audzēti kopā. Ātri kļuva skaidrs, ka *Bigorre* ir īpaši piemērota šai šķirnei, un Tarbes tirgus kļuva par galveno šā veida pupiņu tirgu. Vairumtirgotāji, kas ieradās, lai šīs pupiņas iegādātos tālākpārdošanai, palīdzēja veidot to reputāciju. Nosaukums "Haricot de Tarbes" pakāpeniski tika aizstāts ar nosaukumu "Haricot Tarbais".

Kopš 18. gadsimta beigām parādījās arvien vairāk liecību par "Haricot Tarbais" stādījumu un izmantoto audzēšanas paņēmienu nozīmi. Augšpireneju departamenta lielajā statistikas pārskatā "Grand mémoire statistique de l'an IX" (vēsturiskais statistikas reģistrs), *Laloulinière* norāda, ka pupiņas tika audzētas atklātā laukā un ka ļoti pieprasītas bija *Bagnères-de-Bigorre* ielejā iegūtās pupiņas, kas tika sūtītas uz Augšgaronnu. 1813. gadā *Dralet* to pašu novēroja arī attiecībā uz *Adour* ieleju un *Argelès-Gazost* ieleju. Šā pākšauga un kukurūzas aizņemtā kopplatība bija 14 000 ha 1838. gadā un 18 500 ha 1881. gadā.

Ražošanas apjoms samazinājās, tomēr šis pākšaugs palika par vienīgo eksporta kultūru līdzās lopbarībai. 1923. gadā šā pākšu dārzeņa audzēšanai vēl tika izmantoti 11 500 ha, kas aizņēma 9,2 % aramzemes. Līdz 20. gadsimta 50.–60. gadiem produkts "Haricot Tarbais" tirgū tika pārdots 80 kg maisos. Pēc tam to sūtīja uz citiem reģioniem un valstīm, it īpaši uz Bordo un Alžīriju. 20. gadsimta 50. gadu beigās Francijā audzēto kukurūzu aizstāja ar hibrīdu kukurūzu, un, kad tika ieviesti neselektīvi herbicīdi, kas pupiņas nesaudzēja, to audzēšanas apjoms strauji samazinājās. Līdz ar to 1970. un 1980. gada lauku saimniecību vispārējās skaitīšanas datos minēti tikai 55 ha, kas sadalīti starp 650 saimniecībām. Būtu jānorāda, ka oficiālajos statistikas datos nav ņemtas vērā piemājas dārzos audzētās "Haricots Tarbais" pupiņas. Gandrīz visos Tarbes reģiona dārzos vienmēr ir bijušas četras vai piecas "Haricot Tarbais" pupiņu vagas.

20. gadsimta 80. gados "Haricot Tarbais" sektors sāka organizēties. Ar Lauksaimniecības kameras atbalstu tika izveidota ražotāju apvienība un kooperatīvs, kura pamatā bija lauksaimnieku grupa. Pēc tam šīs divas struktūras kļuva par pamatu "Haricots Tarbais" starpnozaru asociācijas izveidei.

Aristokrātu un augstmaņu ēdienkartē pupiņām sākotnēji bija atvēlēta vien pieticīga vieta. Tās bija zemnieku un strādnieku pamatēdiena daļa. Kulšanas periodos tās sautēja kopā ar jēra gaļu, bet ražas novākšanas laikā – ēda kopā ar sālītām cūku kājām. 20. gs. 60. gados ēšanas paradumus ietekmēja bažas par uzturu, un gan kaltētu pākšu dārzeņu kopumā, gan, konkrēti, "Haricot Tarbais" nozīme būtiski mazinājās. Atšķirīga situācija bija Francijas dienvidrietumos, kur pupiņas tika izmantotas dažādos vietējos kasulē [*cassoulet*] variantos, kas raksturīgi Kastelnodarī, Tulūzai un Karkasonai. Pupiņu patēriņš saglabājās stabils. Dažādi pasākumi palīdzēja atdzīvināt "Haricot Tarbais" pupiņu pozitīvo tēlu. Daļēji izkaltēta produkta pārdošana nozīmēja to, ka šis produkts tika uzskatīts par dārzeni, nevis par ogļhidrātu avotu. Sterilizēšanas un saldēšanas metodēm bija līdzīga ietekme – tās palīdzēja produktu saglabāt un transportēt. Produkta "Haricot Tarbais" faktisko atgriešanos gastronomijā veicināja *confit de volailles grasses* – pastētes, ar kuru kopā pupiņas ļoti bieži pasniedz kā svinību ēdienu, – plašāka izplatība. Šīs pupiņas tiek izmantotas *moutonades* jeb ēdienos, kuru pamatā ir jēra gaļas karbonāde ar kauliņu, un tiek pasniegtas citās tradicionālās ciematu svinībās, kas piesaista pilsētu iedzīvotājus un tūristus, kuri meklē savas zemnieciskās saknes.

Produktam "Haricot Tarbais" raksturīgas šādas īpašības:

— balts līdz krēmkrāsas grauds,

— nierveida forma,

— plāna miza.

Atlasīto šķirņu pupiņas "Haricot Tarbais" ir baltā līdz krēmīgā krāsā, un tām ir nierveida forma. Viena no "Haricot Tarbais" specifiskajām īpašībām ir plānā miza. Šī īpašība ir uzskatāmi parādīta "Haricot Tarbais" pupiņu struktūras fiziskā pētījumā, kurā izmantots skenējošais elektronu mikroskops. Minētais pētījums, kas veikts Tulūzas Valsts ķīmijas augstskolā (*ENSCT*), liecina, ka 100 µm biezo sēklapvalku veido dubults šūnu slānis, kas ir skaidri atdalījies no dīgļlapām, kuras ir pupiņas galvenā daļa un sastāv no cietes graudiem amilopektīna struktūrā. Atdalīšanos ietekmē plāns lamelārais pārejas slānis, kas termiskās apstrādes laikā, reaģējot uz vieglu mehānisko spiedienu, ļauj zem tā esošajām dīgļlapām viegli atdalīties no sēklapvalka.

Sēklapvalks nodrošina gāzu apmaiņu un šķidrumu difūziju ar ārējo vidi, īpaši uzbriešanas procesā, kas ir kulinārijas darbību daļa. Tas nekādā ziņā nav gluds un regulārs. Šī mainīgā virsmas tekstūra, kurai vajadzētu būt viegli sataustāmai, ir saistīta ar kaltēšanas procesa kinētiku un intensitāti, savukārt pats process ir saistīts ar ģeogrāfiskā apgabala specifisko klimatu un ražas novākšanas metodi. Faktiski rudens sākumam (septembrim un oktobrim) ir raksturīgi gari mērenas temperatūras periodi (fēna efekts) un ierobežots daudzums nokrišņu. Tie nodrošina pupiņu optimālu nogatavošanos. To sekmē arī svaigo pupiņu ražas pakāpeniskā novākšana ar rokām.

Turklāt "Haricot Tarbais" mizas raksturīgo tekstūru ietekmē arī augsnes sastāvs. Augsnēs, kurās ir pārāk daudz māla, pupiņām veidojas biezāka un miltaināka miza. Minēto īpašību pamatā ir tieši plānā sēklapvalka izplešanās spēja, kā arī vieglā atdalāmība no apakšā esošo dīgļlapu pārejas slāņa. Tādēļ "Haricot Tarbais" ir ļoti tipisks produkts strukturālo, kulinārijas un garšas īpašību ziņā. Tāds tas var izveidoties tikai tā tradicionālā ražošanas apgabala augsnes un klimatiskajos apstākļos.

Produkts "Haricot Tarbais" ir pamatoti kļuvis par Francijas gastronomijas simbolu. Lai gan vēsturiski "Haricot Tarbais" pupiņas to ražošanas apgabalā vienmēr ir tikušas atzinīgi vērtētas, tagad to reputācija ir izplatījusies tālu aiz šā apgabala robežām. Produkta "Haricot Tarbais" atpazīstamību valsts un starptautiskā mērogā ir veicinājuši mediji. Tas ir rādīts kulinārijas raidījumos kanālā "Canal+" (1993. gadā). Par produktu atzinīgi izteikušies vairāki eksperti, piemēram, izcilie šefpavāri *Alain Dutournier* un *Michel Sarran* un tādas slavenības kā *Pierre Perret* (1986) un *Jean-Pierre Coffe* (1993). Daudzi raksti par to bijuši lasāmi vietējā reģionālajā un valsts presē, arī laikrakstā "Le Monde" un žurnālā "Cuisine Actuelle". Viss minētais apstiprina, ka produkts "Haricot Tarbais" ir *Bigorre* gastronomijas un Francijas kulinārijas tradīciju pamatelements. Interesi par "Haricot Tarbais" pasauli ir izrādījuši arī daži Japānas žurnālisti no žurnāla "FRAU".

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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