C/2026/193

5.1.2026

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/193)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Haricot tarbais"

Numru ta' referenza tal-UE: PGI-FR-0080-AM01 — 10.10.2025

1. **Isem il-prodott**

"Haricot tarbais"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☐ DOP

☑ IĠP

☐ IĠ

3. **Settur**

☑ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Franza

5. **Awtorità nazzjonali li tikkomunika l-emenda standard**

Isem

Il-Ministeru għall-Agrikoltura u għas-Sovranità tal-Ikel

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-applikazzjoni għal emenda tal-IĠP "Haricot Tarbais" ma tinvolvi l-ebda waħda mit-tliet sitwazzjonijiet li jikkostitwixxu emenda tal-Unjoni; speċifikament ma:

(a) tinvolvix bidla fl-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta / indikazzjoni ġeografika protetta;

(b) tirriskjax li xxejjen ir-rabta maż-żona ġeografika;

(c) tinvolvix restrizzjonijiet ulterjuri fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

Għalhekk, l-awtoritajiet Franċiżi jqisu li l-applikazzjoni hija għal emenda standard.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Intestatura

Isem tal-prodott

Deskrizzjoni

Il-format tal-preżentazzjoni tħassar.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Intestatura

Deskrizzjoni tal-prodott

Deskrizzjoni

Deskrizzjoni botanika tal-varjetà

Id-deskrizzjoni tal-varjetà ġiet iċċarata. Id-deskrittur "tard" u d-daqs/l-għamla tal-weraq żgħir tneħħew. Żdiedu l-ispeċi (*Phaesolus vulgaris*) u t-tip ta' fażola (fażola mxebilka).

Deskrizzjoni tal-prodott frisk

Żdied livell minimu ta' tliet ħbub għal kull miżwed għal tal-inqas 90 % ta' kull lott.

Il-medda għat-tul (15 sa 20 cm) ġiet issostitwita b'tul minimu (10 cm).

Żdiedet il-kelma "ċar" biex tiddeskrivi l-kulur aħdar.

Id-deskrizzjoni tar-rekwiżiti għad-dehra, għall-kwalità, għall-preservazzjoni u għall-preżentazzjoni tħassret.

Deskrizzjoni tal-prodott imnixxef

Il-kulur tal-ħabba nbidel minn bajda matta pura għal "bajda għal lewn il-krema".

Id-deskrizzjoni tal-għamla bħala "kważi fl-għamla ta' kilwa/ċatta" nbidlet għal "għamla ta' kilwa" (fl-għamla ta' kilwa).

Id-deskrizzjoni tal-ilu tħassret.

Id-daqs mogħti bħala 2 cm ġie ssostwit b'tul minimu ta' 1,5 cm għal tal-inqas 90 % tal-ħbub f'kull lott.

Il-kontenut massimu ta' ndewwa ta' 17 % tħassar peress li din hija kwistjoni regolatorja.

Żdiedet deskrizzjoni dwar is-sawra tal-qoxra rqiqa.

Żdiedet deskrizzjoni rigward ir-rekwiżiti għad-dehra, għall-kwalità u għall-preżentazzjoni. Speċifikament, il-ħbub mixrubin jew imfarrkin ma jridux jirrappreżentaw aktar minn 6 % tal-piż ta' pakkett.

Preżentazzjoni għall-bejgħ: ġew stabbiliti regoli dwar l-imballaġġ.

— Prodott frisk: imballaġġ reżistenti għat-tbagħbis u mhux impermeabbli għall-arja, biex tiġi evitata l-fermentazzjoni.

— Prodott imnixxef: imballaġġ ermetiku u reżistenti għat-tbagħbis; ix-xbieki huma pprojbiti.

— Prodott iffriżat bil-qawwa f'daqqa: imballaġġ ermetiku u reżistenti għat-tbagħbis.

Fid-dawl tad-dispożizzjonijiet legali Ewropejli kienu jikkonċernaw l-użu ta' IĠP fl-isem ta' oġġett tal-ikel li juża l-prodott tal-IĠP bħala ingredjent, tneħħew id-dettalji tal-preżentazzjoni tal-fażola meta tissajjar u d-deskrizzjoni tal-proċessi tal-preservazzjoni għall-fażola msajra.

Id-deskrizzjoni tal-proċess ta' ffriżar qawwi f'daqqa tmexxiet għat-taqsima dwar il-metodu ta' produzzjoni.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Intestatura

Deskrizzjoni taż-żona ġeografika

Deskrizzjoni

Iż-żona ġeografika ma nbidlitx. Il-lista ta' muniċipalitajiet, ta' cantons tal-viċinat u ta' distretti msemmija fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott fis-seħħ inġiebet f'konformità mal-lista tal-Istitut Nazzjonali tal-Istatistika u tal-Istudji Ekonomiċi (INSEE, Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques) fil-verżjoni tal-2025 tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali.

Ġew elenkati l-passi li jsiru fiż-żona ġeografika. Issa żdied pass addizzjonali mat-taqsima dwar iż-żona ġeografika: il-multiplikazzjoni taż-żrieragħ. L-intenzjoni hija biex iż-żrieragħ jiġu prodotti f'kundizzjonijiet klimatiċi simili għal dawk taż-żona, u jippermettu lill-ħbub jadattaw b'mod aktar effettiv għall-ambjent.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Intestatura

Evidenza li l-prodott joriġina fiż-żona ġeografika

Deskrizzjoni

It-traċċabilità ġiet irrieżaminata u nġiebet f'konformità mad-dispożizzjonijiet stabbiliti fir-rekwiżiti tal-produzzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u tal-emendi tagħha.

Iċ-ċiklu tal-ħajja ġie ċċarat kif xieraq.

Żdiedu d-dikjarazzjonijiet li ġejjin: dikjarazzjoni ta' identifikazzjoni; dikjarazzjoni ta' intenzjoni ta' nuqqas ta' produzzjoni jew ta' inattività; u dikjarazzjoni annwali tal-kwantitajiet mitluba.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Intestatura

Metodu ta' produzzjoni

Deskrizzjoni

Tekniki tal-kultivazzjoni

Għażla ta' rqajja'

Ġie stabbilit limitu massimu ta' 700 metru għall-elevazzjoni, minħabba raġunijiet relatati mal-klima.

Żdiedet referenza għall-frekwenza għall-analiżi għall-kejl tal-livelli tat-tafal, tax-xaħx totali, tal-materjal organiku u tal-pH.

Għażla tal-varjetajiet:

Ġie speċifikat li ż-żrieragħ jiġu rreġistrati fil-listi uffiċjali tal-ispeċijiet u tal-varjetajiet Franċiżi jew Ewropej u jikkonformaw mal-kundizzjonijiet tal-produzzjoni għall-IĠP "Haricot Tarbais", mill-għażla tar-roqgħa sal-ħżin l-introduzzjoni fis-suq.

Żrigħ

Id-dati għaż-żrigħ ġew issostitwiti b'kundizzjonijiet tat-temperatura ottimali għall-ispontar.

Id-densità massima nbidlet għal 35 000 pjanta/ha wara l-ispontar, irrispettivament mit-tip ta' rfid, u jiġi speċifikat l-ispazju minimu biex jiġu żgurati d-dawl u l-iżvilupp tajjeb tal-pjanti.

Irfid: il-perjodu biex jitqiegħed l-irfid ġie estiż minn xahar għal 45 jum, f'konformità mal-estensjoni tal-perjodu taż-żrigħ u biex tiġi llimitata l-kompattazzjoni tal-ħamrija matul il-perjodi bix-xita.

Fertilizzazzjoni: is-supplimenti tan-nitrat żdiedu minn 20 għal 40 unità żejda, skont it-tip ta' rfid. Żdied rekwiżit biex jinqasmu l-applikazzjonijiet tas-supplimenti. Tħassru l-limiti rakkomandati għall-minerali għall-bilanċ tal-ħamrija u għall-ħtiġijiet tal-pjanti.

Trattament tas-saħħa tal-pjanti: ġiet introdotta n-newba tal-għelejjel. Id-dispożizzjoni li kienet tikkonċerna l-użu ta' prodotti fil-lista mfassla mas-Servizz Reġjonali għall-Protezzjoni tal-Pjanti (SRPV, Service Regional De La Protection Des Vegetaux) tħassret peress li din hija kwistjoni regolatorja.

Tisqija: il-ġestjoni tat-tisqija tinkludi l-obbligu li jiġi limitat l-ammont ta' ilma użat u li jiġi applikat f'dożi separati.

Ħsad: huwa permess il-ħsad mekkanizzat għall-fażola mnixxfa. Tħassret ir-referenza għall-valutazzjoni tas-sajran skont il-kulur. Issa huwa speċifikat li kull lott jiġi approvat f'konformità mal-karatteristiċi stabbiliti fil-paragrafu 2.

Ħażna u tnixxif

Il-kundizzjonijiet għall-ħażna tal-fażola issa huma speċifikati b'mod aktar ċar: il-ħażna fuq l-art ma hijiex permessa; il-ħażna trid tkun għall-kenn jew f'bini msaqqaf. It-tnixxif jista' jkun manwali jew mekkanizzat. Ġie stabbilit il-metodu għat-tnixxif mekkanizzat: ġew speċifikati s-sors ta' enerġija użat u l-kontenut ta' ndewwa.

Id-dettalji tal-metodi tad-dris (derries tal-idejn jew mekkanizzat) tħassru, flimkien mar-referenza għall-għażla tat-tnixxif.

Separazzjoni (u tnixxif fakultattiv)

Żdiedet l-għażla tat-tnixxif (manwali jew mekkanizzat). Għalhekk, it-titolu ta' din it-taqsima ġie emendat għal "Separazzjoni (u tnixxif fakultattiv)".

Żdiedet it-temperatura għat-tnixxif mekkanizzat. Irid jintuża sors ta' enerġija ieħor għajr iż-żejt fjuwil, u jrid ikun hemm termostat sabiex it-temperatura waqt it-tnixxif tkun tista' tinżamm għal massimu ta' 30 °C.

Żdied rekwiżit li kull lott irid jiġi approvat f'konformità mal-karatteristiċi fiżiċi stabbiliti fil-paragrafu 2.2.

Tħassru d-dispożizzjonijiet regolatorji li ġejjin: "Il-kmamar tal-ipproċessar iridu jiġu approvati mill-korp taċ-ċertifikazzjoni. Iridu jikkonformaw mar-rekwiżiti leġiżlattivi fis-seħħ. Kull lott jirrappreżenta l-ħsad ta' produttur wieħed minn roqgħa waħda".

Trattament kontra l-bumunqar

Tħassar id-dettall regolatorju li ġej: "f'kamra tal-ipproċessar approvata mill-korp taċ-ċertifikazzjoni".

Żdied metodu ġdid ta' kif jiġi eliminat il-bumunqar: l-anossija.

Id-deskrizzjoni tat-trattament bis-sħana ġiet aġġornata sabiex il-bumunqar jiġi eliminat b'mod effettiv (it-temperatura, id-durata, eċċ.).

Imballaġġ

Żdiedet intestatura ġdida biex tispeċifika kif il-prodott jiġi ppreżentat għall-bejgħ.

Iffriżar qawwi f'daqqa

Ġiet inkluża deskrizzjoni li tistabbilixxi r-regoli għal din il-prattika: id-durata, it-temperatura waqt l-istadji varji ta' riidratazzjoni, l-iskular, il-metodu ta' ffriżar rapidu individwalment (IQF, Individually Quick Frozen), il-ħażna, eċċ.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Intestatura

Evidenza tar-rabta mal-oriġini ġeografika

Deskrizzjoni

Żdiedet sentenza li tintroduċi r-rabta. Ir-rabta maż-żona ġeografika hija bbażata fuq ir-reputazzjoni u fuq il-karatteristiċi speċifiċi tal-"Haricot Tarbais". Dawn jinkludu l-irquqija tal-qoxra u l-kulur tal-ħbub li jirriżultaw mill-fatturi naturali u umani preżenti fiż-żona ġeografika.

Fatturi naturali

Tħassru d-duplikazzjonijiet.

It-tabella li stabbiliet il-valuri fil-mira relatati mal-kriterji tal-ħamrija tħassret, iżda d-deskrizzjoni tal-ħamrija nżammet.

Id-deskrizzjoni tat-tisqija tħassret sabiex tinżamm il-konsistenza mal-emenda tal-metodu ta' produzzjoni (il-ġestjoni tal-prattika).

Fatturi umani

Iż-żoni, il-volumi ta' produzzjoni, il-marġnijiet u lista ta' cantons li kienu preżenti tħassru.

Ittenniet l-ispeċifiċità tal-prodott:

— kulur abjad għal lewn il-krema fil-ħbub;

— dehra fl-għamla ta' kilwa;

— sawra ta' qoxra rqiqa.

Rabta kawżali

Ir-rabta bejn l-ispeċifiċità tal-prodott u l-klima u l-ħamrija ġiet spjegata f'aktar dettall.

Tħassru dawn li ġejjin: data antika dwar il-kanali ta' kummerċjalizzazzjoni u ta' esportazzjoni; studju komparattiv ma' fażola haricot oħra; u l-karatteristiċi organolettiċi tat-tidwib wara t-tisjir.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli

"Haricot tarbais"

Numru ta' referenza tal-UE: PGI-FR-0080-AM01 — 10.10.2025

1. **Isem/Ismijiet**

"Haricot tarbais"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☐ DOP

☑ IĠP

☐ IĠ

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Franza

4. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

2005 99 – Oħrajn

0713 33 – Fażola komuni, inkluż fażola mill-bajda (*Phaseolus vulgaris*)

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

2004 90 – Ħaxix ieħor u taħlitiet ta' ħaxix

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

"Haricot Tarbais" hija fażola bajda li tinkiseb minn fażola mxebilka tal-ispeċi *Phaesolus Vulgaris*. Tista' tinbiegħ:

— friska, fil-miżwed, fejn tal-inqas 90 % tal-lott ikunu mżiewed ta' mill-inqas 10 cm li jkun fihom tal-inqas tliet ħbub, ta' kulur aħdar li jagħti fl-isfar ċar, xi drabi b'daqqiet ħfief ta' vjola meta tkun misjura, u b'sezzjoni li meta tinqata' tkun ċatta għal forma ellittika u mkemmxa b'fibri ħorox;

— imnixxfa, fejn tal-inqas 90 % tal-ħbub f'lott ikunu minimu ta' 1,5 cm, ta' kulur abjad għal lewn il-krema, fl-għamla ta' kilwa, b'kontenut minimu ta' ndewwa ta' 12 %.

4.3. *Derogi dwar l-akkwist ta' għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali ddeżinjati b'denominazzjoni ta' oriġini protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta' materja prima (għal prodotti proċessati deżinjati minn indikazzjoni ġeografika protetta biss)*

-

4.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

L-"Haricot Tarbais" tiġi mmultiplikata, ikkultivata, tinħasad, titnixxef u tiġi sseparata fiż-żona ġeografika.

4.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

L-"Haricot Tarbais" friska tiġi introdotta fis-suq fl-imballaġġ, b'siġill reżistenti għat-tbagħbis li jippermetti li l-prodott jiġi vventilat, sabiex jiġu evitati problemi ta' fermentazzjoni.

Qabel il-bejgħ lill-konsumatur finali, l-"Haricot Tarbais" imnixxfa tiġi introdotta fis-suq f'imballaġġ issiġillat b'mod ermetiku, b'siġill reżistenti għat-tbagħbis. L-imballaġġ fix-xbieki huwa pprojbit.

L-"Haricot Tarbais" iffriżata bil-qawwa f'daqqa tiġi titqiegħed f'imballaġġ issiġillat b'mod ermetiku, b'siġill reżistenti għat-tbagħbis.

4.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

-

4.7. *Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika*

L-"Haricot Tarbais" tiġi mmultiplikata, ikkultivata, tinħasad, titnixxef u tiġi sseparata fiż-żona ġeografika tal-IĠP, li tinkludi t-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2025.

— Id-dipartiment ta' Haute-Garonne (40 muniċipalità):

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 u Villeneuve-Lécussan.

— Id-dipartiment ta' Gers (116-il muniċipalità):

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 u Viozan.

— Id-dipartiment ta' Pyrénées-Atlantiques (82 municipalità):

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 u Soumoulou.

— Id-dipartiment ta' Hautes-Pyrénées (398 municipalità):

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 u Visker.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta kawżali mal-oriġini ġeografika hija bbażata fuq

☑ Reputazzjoni

☐ Kwalità nominali

☑ Karatteristiċi oħra

Sommarju tar-rabta

Ir-rabta maż-żona ġeografika hija bbażata fuq ir-reputazzjoni u fuq il-karatteristiċi speċifiċi tal-"Haricot Tarbais". Dawn jinkludu l-irquqija tal-qoxra u l-kulur tal-ħbub li jirriżultaw mill-fatturi naturali u umani preżenti fiż-żona ġeografika.

L-"Haricot Tarbais" hija pjanta li tixxeblek li tipproduċi bosta friegħi u faxxina lussuża, u kapaċi taqbeż għoli ta' 2 metri. Iċ-ċiklu tat-tkabbir idum madwar 5 xhur. Tagħmel il-fjuri fi stadji fuq perjodu ta' xahrejn: mill-15 ta' Lulju sal-15 ta' Settembru. Dawn il-karatteristiċi partikolari jirrikjedu kundizzjonijiet ambjentali speċifiċi (il-ħamrija, il-klima) u metodu ta' tkabbir xieraq.

Il-klima taż-żona ġeografika hija bbilanċjata bejn il-klima marittima tal-Golf tal-Biskalja u l-klima kontinentali taż-żona ta' Toulouse, influwenzata mill-pożizzjoni tagħha f'qiegħ l-għoljiet tal-Pirinej u esposta għall-effetti tal-Antiċiklun tal-Azores. Din is-sitwazzjoni turi r-rwol u l-importanza li għandha l-klima fuq din il-ħaxixa bit-tkabbir veġetattiv b'saħħtu tagħha.

Il-kompożizzjoni tal-ħamrija għandha rwol importanti fil-produzzjoni tal-"Haricot Tarbais". Il-ħamrija li tradizzjonalment hija riżervata għat-tkabbir tal-"Haricot Tarbais" hija ġulġliena, pjuttost aċiduża, ġeblija, f'saħħitha, pjuttost umika u b'kontenut baxx ta' tafal. Dan ifisser li l-pjanti jibbenefikaw mis-sħana miċ-ċagħaq li jinġarru max-xmajriet muntanjużi tal-Pirinej. Iċ-ċagħaq jaħżen fih is-sħana ta' binhar u jirrilaxxaha matul il-lejl. Barra minn hekk, kontenut għoli ta' materja organika jirriżulta fir-rilaxx ta' wisq nitroġenu. Flimkien ma' abbundanza żejda ta' ilma disponibbli, dan iħeġġeġ tkabbir veġetattiv b'saħħtu, għad-detriment tal-produzzjoni tal-imżiewed.

Meta jsir iż-żrigħfir-rebbiegħa, iż-żona ta' produzzjoni ġġarrab riskju baxx ħafna ta' ġlata tardiva, u l-ħamrija tisħon malajr filwaqt li tipprovdi wkoll biżżejjed kapaċità ta' skular. Minħabba s-saħħa limitata tal-fażola meta tisponta, it-temperatura tal-ħamrija jeħtieġ li tkun tal-inqas bejn 15 u 17 °C fuq is-superfiċe, bi ndewwa suffiċjenti iżda mhux eċċessiva.

Matul il-perjodu tat-tkabbir, is-sistema tal-għeruq tkun dgħajfa meta mqabbla mal-faxxina b'saħħitha. Barra minn hekk, tkun sensittiva ħafna għall-istress idriku.

Iż-żona ta' produzzjoni għandha ħamrija li tinxef malajr iżda li fl-istess ħin għandha kapaċità ta' żamma tajba. Il-preċipitazzjoni hija regolari, u kważi kuljum iseħħu maltempati matul l-istaġun tat-tkabbir. Dawn il-kundizzjonijiet huma perfettament u naturalment adattati biex din l-għalla tiżviluppa kif suppost.

Matul l-istess perjodu, l-"Haricot Tarbais" ikollha xi rekwiżiti relattivament intensi fir-rigward tat-temperatura. Meta t-temperaturi jinżlu, tnaqqas fir-ritmu tat-tkabbir matul iċ-ċiklu tat-tkabbir (f'temperatura ta' +15 °C it-tkabbir veġetattiv jieqaf), filwaqt li temperaturi għoljin (+30 °C) iwasslu biex jaqgħu l-fjuri u l-imżiewed ma jkomplux jiżviluppaw. Il-meded tat-temperatura limitati taż-żona ġeografika jippermettu lill-"Haricot Tarbais" tiżviluppa fil-kundizzjonijiet it-tajbin.

Fi tmiem iċ-ċiklu, Settembru/Ottubru, il-klima tipprovdi perjodi twal b'temperaturi moderati, speċjalment lejn l-aħħar tal-istaġun (l-effett foehn), bi preċipitazzjoni baxxa. Dawn iċ-ċirkostanzi favorevoli jippermettu lill-imżiewed isiru kompletament fuq il-pjanti u jipprevjenu l-iżvilupp ta' mard bħall-botrite u l-marda tat-tbajja' suwed, li jikkawżaw taħsir u ħbub imħassrin.

Għall-fażola friska, il-ħsad bl-idejn irid isir fi stadji.

L-"Haricot Tarbais" titħarreġ fuq zkuk tal-qamħirrum jew xbieki. Iz-zokk tal-qamħirrum huwa l-irfid tradizzjonali għal din l-għalla. L-użu ta' xibka għall-irfid huwa prattika aktar reċenti. L-ispazju bejn il-flanni u d-densità jippermettu esponiment tajjeb għad-dawl tax-xemx. Dawn il-prattiki tat-tkabbir iħeġġu esponiment għad-dawl tax-xemx u jippermettu li l-pjanti jiġu vventilati, u hekk jinħolqu kundizzjonijiet ottimali għas-saħħa tal-pjanti, għall-produttività u għas-sajran sħiħ tal-imżiewed.

Il-fażola, li ġiet importata mill-Amerka fis-seklu 16, tappartjeni għall-familja *Phaseolus vulgaris*. Din tħawlet fuq il-pjanura Tarbes fil-bidu tas-seklu 18, fl-istess żmien meta Monseigneur de Poudens, l-Isqof ta' Tarbes, ħawwel il-qamħirrum, bħala soluzzjoni għal perjodu ta' nuqqas ta' ikel.

Il-fażola hija pjanta li tixxeblek, u għalhekk il-qamħirrum kien jaġixxi bħala rfid. It-tnejn tħawlu flimkien fuq il-medda tal-pjanura Tarbes. Malajr sar evidenti li Bigorre kien partikolarment xieraq għal din il-varjetà, u s-suq ta' Tarbes sar is-suq ewlieni għal dan it-tip ta' fażola. Il-bejjiegħa bl-ingrossa li kienu jiġu biex jixtru l-fażola biex jerġgħu jbigħuha għenu biex tinbena r-reputazzjoni tagħha. Gradwalment, l-isem "Haricot de Tarbes" ġie ssostitwit b'"Haricot Tarbais".

Minn tmiem is-seklu 18, żdiedu t-testimonjanzi fuq l-importanza tal-pjantaġġuni tal-"Haricot Tarbais" u tat-tekniki tat-tkabbir użati. Fir-rekord statistiku importanti tas-"Sena 9" għad-dipartiment ta' Hautes-Pyrénées, Laloulinière jiddikjara li kienet titkabbar fil-miftuħ, u li l-fażola prodotta fil-wied Bagnères-de-Bigorre kienet imfittxija ħafna u kienet tintbagħat lejn Haute-Garonne. Fl-1813, Dralet għamel l-istess osservazzjoni rigward il-widien ta' Adour u ta' Argelès-Gazost. Iż-żona okkupata mill-fażola u mill-qamħirrum flimkien kienet tammonta għal 14 000 ettaru fl-1838 u għal 18 500 ettaru fl-1881.

Il-produzzjoni naqset, madankollu, il-fażola baqgħet l-unika għalla tal-esportazzjoni flimkien mal-għalf. Fl-1923, kienu għadhom qed jintużaw madwar 11 500 ettaru biex titkabbar din il-ħaxixa leguminuża, li kienu jkopru 9,2 % tar-raba' li jinħadem. Sas-snin 50 u 60, l-"Haricot Tarbais" kienet tinbiegħ fis-suq f'boroż ta' 80 kg. Imbagħad kienet tintbagħat lejn reġjuni u pajjiżi oħrajn, speċjalment Bordeaux u l-Alġerija. Lejn l-aħħar tas-snin 50, il-qamħirrum imkabbar fi Franza ġie ssostitwit b'qamħirrum ibridu, u l-introduzzjoni ta' erbiċidi mhux selettivi, li affettwat lill-fażola wkoll, wasslet għal tnaqqis qawwi fit-tkabbir. Konsegwentement, iċ-Ċensimenti Ġenerali tal-Azjendi Agrikoli (RGA, Recensement Général Agricole) tal-1970 u tal-1980 isemmu biss 55 ettaru distribwiti fuq 650 azjenda agrikola. Ta' min jinnota li l-istatistika uffiċjali ma tqisx il-"Haricots Tarbais" imkabbra f'ġonna tad-djar. Fir-reġjun ta' Tarbes, kważi l-ġonna kollha dejjem kellhom erba' jew ħames flanni "Haricots Tarbais".

Kien matul is-snin 80 li s-settur tal-"Haricots Tarbais" beda jorganizza ruħu. Inħolqu unjoni tal-produtturi u kooperattiva, ibbażati madwar grupp ta' bdiewa u bl-appoġġ tal-Kamra tal-Agrikoltura. Imbagħad, dawn iż-żewġ korpi kienu l-bażi tal-Assoċjazzjoni Interprofessjonali tal-"Haricots Tarbais".

Oriġinarjament, il-fażola kienet tokkupa importanza moderata fil-kċina aristokratika u tal-bourgeois. Kienet parti mid-dieta bażika tal-bdiewa u tal-ħaddiema. Matul il-perjodi tad-dris, kienet tissajjar fl-istuffat tal-muntun u waqt il-ħsad mas-saqajn tal-ħanżir immellħin. Matul is-snin 60, id-drawwiet tal-ikel kienu influwenzati minn tħassib dwar id-dieta, u r-rwol tal-ħxejjex leguminużi mnixxfa b'mod ġenerali, u b'mod partikolari tal-"Haricots Tarbais", trażżan ferm. Fil-Lbiċ ta' Franza, is-sitwazzjoni kienet differenti peress li l-fażola kienet parti minn diversi forom lokali tal-cassoulet: minn Castelnaudary, Toulouse u Carcassonne. Il-konsum tal-fażola baqa' stabbli. Żviluppi varji għenu biex il-"Haricots Tarbais" terġa' tieħu immaġni pożittiva. Il-prattika tal-bejgħ tagħha fil-forma nofsha mnixxfa kien ifisser li bdiet titqies bħala ħaxixa minflok sors ta' karboidrati. Il-prattiki tal-isterilizzazzjoni u tal-iffriżar kellhom impatt simili billi kkontribwew għall-preservazzjoni u għat-trasport tagħha. Ir-ritorn veru tal-"Haricots Tarbais" għall-gastronimija seħħ bis-saħħa tal-iżvilupp tal-"confit de volailles grasses", tip ta' pâté tal-kaċċa li spiss tisserva miegħu bħala platt għall-okkażjonijiet speċjali. Tidher fil-"moutonades", platti bbażati fuq qatgħat tal-ħaruf, u f'ċelebrazzjonijiet tradizzjonali oħrajn tal-irħula li jattiraw lin-nies tal-ibliet u lit-turisti li jfittxu l-għeruq tad-dixxendenti bdiewa tagħhom.

L-"Haricot Tarbais" hija kkaratterizzata minn:

— kulur abjad għal lewn il-krema fil-ħabba;

— dehra fl-għamla ta' kilwa;

— sawra ta' qoxra rqiqa.

Il-varjetajiet magħżulin tal-"Haricot Tarbais" għandhom kulur abjad għal lewn il-krema karatteristiku u dehra fl-għamla ta' kilwa. Waħda mill-karatteristiċi speċifiċi tal-"Haricot Tarbais" hija l-qoxra rqiqa. Din il-karatteristika ntweriet b'mod ċar minn studju fiżiku tal-istrutturi tal-ħbub tal-"Haricot Tarbais", billi ntuża mikroskopju ta' skennjar tal-elettroni. Dan l-istudju, li sar mill-Iskola Nazzjonali tal-Edukazzjoni Għolja tal-Kimika f'Toulouse (ENSCT, École Nationale Supérieure des Ingénieurs en Arts Chimiques et Technologiques) juri li l-qoxra taż-żerriegħa ta' ħxuna ta' 100 µm hija ffurmata minn saff doppju ta' ċelloli, isseparati b'mod ċar mill-kotiledoni, li huma l-parti ewlenija tal-ħabba, magħmula minn ħbub ta' lamtu integrat fi struttura tal-amilopektin. Is-separazzjoni hija ddefinita b'mod ċar minn saff ta' tranżizzjoni lamellari rqiq li, waqt it-trattament bis-sħana, għandu l-proprjetà li jippermetti lill-kotiledoni ta' taħt jinqalgħu faċilment minn mal-qoxra taż-żerriegħa b'rispons għal pressjoni mekkanika ġentili.

Il-qoxra taż-żerriegħa tippermetti l-iskambju tal-gass u d-diffużjoni tal-likwidi mal-ambjent estern, speċjalment matul il-proċess tan-nefħa bħala parti minn preparazzjonijiet kulinari. Din bl-ebda mod ma tkun lixxa u regolari. Din is-sawra tas-superfiċe varjata, li għandha tinħass faċilment, hija marbuta mal-kinetika u mal-intensità tal-proċess tat-tnixxif, li min-naħa tiegħu huwa marbut mal-klima speċifika taż-żona ġeografika u mal-metodu tal-ħsad. Fil-fatt, fil-bidu tal-ħarifa, minn Settembru sa Ottubru, ikun hemm perjodi twal b'temperaturi moderati (l-effett foehn) u bi preċipitazzjoni limitata. Dan jippermetti s-sajran ottimali tal-fażola. Għall-fażola friska, il-ħsad bl-idejn fi stadji jsaħħaħ din il-karatteristika.

Barra minn hekk, il-kompożizzjoni tal-ħamrija wkoll tinfluwenza s-sawra karatteristika tal-qoxra tal-"Haricot Tarbais". Il-ħamrija b'wisq tafal tipproduċi fażola b'qoxra eħxen u b'sawra aktar ħarxa li titfarrak. Hija l-abbiltà ta' din il-qoxra taż-żerriegħa rqiqa li tespandi li hija l-bażi ta' dawn il-karatteristiċi, flimkien mal-fatt li tinqala' faċilment mis-saff tat-tranżizzjoni tal-kotiledoni ta' taħt. Għalhekk, l-"Haricot Tarbais" hija prodott tipiku ħafna f'termini strutturali, kulinarji u dawk relatati mat-togħma. Tista' tiżviluppa biss f'kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima taż-żona ta' produzzjoni tradizzjonali tagħha.

L-"Haricot Tarbais" bix-xieraq saret simbolu tal-gastronomija Franċiża. Filwaqt li storikament ir-reputazzjoni tal-"Haricot Tarbais" minn dejjem kienet konsiderevoli fiż-żona ta' produzzjoni tagħha, issa nfirxet ferm lil hinn minn dawk il-fruntieri. Tabilħaqq, bis-saħħa tal-media, l-"Haricot Tarbais" hija magħrufa fix-xenarju nazzjonali u internazzjonali. Dehret fi programmi tat-tisjir li ntwerew fuq Canal+ (fl-1993). Hemm testimonjanza esperta minn koki eċċezzjonali bħal Alain Dutournier u Michel Sarran u minn ċelebritajiet bħal Pierre Perret (1986) u Jean-Pierre Coffe (1993). Kien hemm ukoll bosta artikli fl-istampa reġjonali u nazzjonali, inkluż f'*Le Monde* u fil-*Cuisine Actuelle*. Dawn ilkoll jikkonfermaw li l-"Haricot Tarbais" hija element ewlieni tal-gastronomija ta' Bigorre u tat-tradizzjonijiet kulinari Franċiżi. Anki xi ġurnalisti Ġappuniżi, mir-rivista *FRAU*, skoprew id-dinja tal-"Haricot Tarbais".

Referenza elettronika (URL) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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