C/2026/193

5.1.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/193)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Haricot tarbais”

EU-referentienummer: PGI-FR-0080-AM01 — 10.10.2025

1. **Naam van het product**

“Haricot tarbais”

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Frankrijk

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministerie van Landbouw en Voedselsoevereiniteit

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De aanvraag tot wijziging van de BGA “Haricot Tarbais” heeft geen betrekking op een van de drie situaties waarin het om een wijziging op Unieniveau gaat, te weten:

a) de wijziging behelst een wijziging van de naam van de beschermde oorsprongsbenaming / beschermde geografische aanduiding;

b) de wijziging dreigt het verband met het geografische gebied te verbreken;

c) de wijziging brengt verdere beperkingen voor de afzet van het product met zich mee.

Bijgevolg zijn de Franse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een “standaardwijziging” gaat.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Naam van het product

Beschrijving

De aanbiedingsvorm is geschrapt.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Beschrijving van het product

Beschrijving

Botanische beschrijving van het ras

De beschrijving van het ras is gespecificeerd: de late descriptor, de grootte/vorm van de blaadjes zijn geschrapt; de soort (*Phaesolus vulgaris*)/het type boon (stokbonen) zijn toegevoegd.

Beschrijving van het verse product

Er is een minimale drempelwaarde van drie zaden/peul toegevoegd voor ten minste 90 % van de partij.

Het lengtebereik (15 tot 20 cm) is vervangen door een minimumlengte (10 cm).

In de beschrijving van de kleur is groen gewijzigd in lichtgroen.

De beschrijving van de vereisten voor het uiterlijk, de kwaliteit, de bewaring en de aanbiedingsvorm is geschrapt.

Beschrijving van het gedroogde product

De kleur van de zaden verandert van zuiver wit en mat naar wit tot roomwit.

De sub-niervormige/platte vorm is vervangen door niervormig (de vorm van een nier).

De beschrijving van de navel is geschrapt.

De grootte van 2 cm is vervangen door een minimumlengte van 1,5 cm voor ten minste 90 % van de zaden in een partij,

Het maximale vochtgehalte van 17 % is geschrapt, omdat dit een wettelijke grenswaarde is.

Er is een beschrijving toegevoegd van de fijne schiltextuur.

Er is een beschrijving toegevoegd van het uiterlijk, de kwaliteit en de aanbiedingsvorm, namelijk dat de gerimpelde of gebroken zaden niet meer dan 6 % van het gewicht van dezelfde verpakking mogen uitmaken.

Aanbieding voor de verkoop: De verpakkingsvoorschriften zijn nader omschreven

— Vers: manipulatiebestendige en beluchte verpakkingen om gisting te voorkomen.

— Gedroogd: hermetische en manipulatiebestendige verpakkingen; netten zijn verboden.

— Diepvries: hermetische en manipulatiebestendige verpakkingen.

Gezien de bepalingen van de Europese wetgeving betreffende het gebruik van een BGA-naam in de naam van een levensmiddel waarin de BGA als ingrediënt wordt gebruikt, zijn de presentatie in de vorm van gekookte bonen en de beschrijving van de bewaringsprocedés voor gekookte bonen geschrapt.

De beschrijving van het diepvriesprocedé is verplaatst naar de werkwijze voor het verkrijgen van het product.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Afbakening van het geografische gebied

Beschrijving

Het geografische gebied is niet gewijzigd. De in het huidige productdossier bedoelde lijst van gemeenten, naburige kantons of districten is in overeenstemming gebracht met de INSEE-lijst van de officiële geografische code 2025.

De stappen die in het geografische gebied plaatsvinden, zijn vermeld. Er is voortaan een extra fase toegevoegd in het geografische gebied, namelijk de vermeerdering van de zaden, zodat deze worden geproduceerd onder klimaatomstandigheden die vergelijkbaar zijn met die in het gebied, wat zorgt voor een betere aanpassing van de zaden aan de omgeving.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Gegevens waaruit blijkt dat het product afkomstig is uit het geografische gebied

Beschrijving

De traceerbaarheid is herzien om deze in overeenstemming te brengen met de bepalingen van de productievoorwaarden van het productdossier en met de aangebrachte wijzigingen.

De levenscyclus is dienovereenkomstig verduidelijkt.

De volgende verklaringen zijn toegevoegd: identificatieverklaring, verklaring van niet-voornemen tot productie of niet-activiteit en jaarlijkse aangifte van de aangevraagde hoeveelheden.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Beschrijving

Teelttechnieken

Keuze van de percelen

Om klimaatredenen is een maximale hoogte van 700 meter vastgesteld.

Aan de meting van de pH en het gehalte aan klei, totaal slib en organisch materiaal is een analysefrequentie gekoppeld.

Variëteitskeuze:

specificatie van de zaden: opname in de officiële catalogi van Franse of Europese soorten en rassen/voldoen aan de productievoorwaarden voor de BGA “Haricot Tarbais”, van de keuze van het perceel tot de opslag, voordat ze in de handel worden gebracht.

Zaaien:

Vervanging van de zaaidata door optimale temperatuuromstandigheden voor ontkieming.

Wijziging van de maximale dichtheid naar 35 000 planten/ha na ontkieming, ongeacht het type steunpaal, met behoud van de minimumafstand om licht en goede ontwikkeling van de planten te waarborgen.

Opbinden: verlenging van de installatietijd van de steunpalen van een maand tot 45 dagen in verband met de verlenging van de zaaiperiode en ter beperking van bodemverdichting tijdens regenachtige perioden.

Bemesting: verhoging van de stikstoftoevoer (twintig tot veertig extra eenheden, afhankelijk van de steunpaal) en tegelijkertijd invoering van een verplichting om de toevoer te splitsen. Indicatieve drempelwaarden voor mineralen die zijn vastgesteld voor de balans van de bodem en de behoeften van de planten, zijn geschrapt.

Behandeling met gewasbeschermingsmiddelen: invoering van wisselbouw. De bepaling over het gebruik van producten die behoren tot de positieve lijst die in samenwerking met de regionale plantenziektekundige dienst (SRPV) is opgesteld, is geschrapt, omdat het een wettelijke bepaling betreft.

Irrigatie: beheersing van de irrigatie met de verplichting tot opsplitsing en beperking van de hoeveelheid toegevoerd water.

Oogst: het mechanisch oogsten van droge bonen mogelijk maken. De kleurbeoordeling van de rijpheid is geschrapt. Voortaan is gespecificeerd dat elke partij moet worden goedgekeurd overeenkomstig de in lid 2 vastgestelde kenmerken.

Opslag en drogen:

De opslagvoorwaarden voor de bonen zijn voortaan beter gedefinieerd (verbod op opslag op de grond, beschutte opslag/opslag in overdekte gebouwen). Het drogen kan op natuurlijke of mechanische wijze plaatsvinden. De voorziening voor mechanisch drogen is beschreven: de gebruikte energiebron/het vochtgehalte zijn vermeld.

De details over de dorsmethode (vlegel of mechanisch) en het gebruik van optionele droging zijn geschrapt.

Sorteren (en optioneel drogen):

Er is een optionele droging (natuurlijk of mechanisch) toegevoegd. De titel van deze rubriek is daarom als volgt gewijzigd: Sorteren (en optioneel drogen).

Er is een temperatuur voor mechanisch drogen toegevoegd: gebruik van een andere energiebron dan brandstof en thermostatische voorziening om de temperatuur tijdens het drogen te beperken tot maximaal 30 °C.

Hieraan is toegevoegd dat elke partij moet worden goedgekeurd overeenkomstig de in lid 2.2 vermelde fysieke kenmerken.

De wettelijke bepalingen, namelijk “De werkplaats moet door de certificerende instantie zijn goedgekeurd. Zij moet voldoen aan de geldende wettelijke voorschriften. Een partij is de oogst van een producent op een perceel.” is geschrapt.

Behandeling tegen snuitkevers

De verduidelijking van de regelgeving “in een door de certificerende instantie erkende werkplaats” is geschrapt..

Er is een nieuwe methode ingevoerd om snuitkevers te verwijderen: anoxie

De praktijk voor warmtebehandeling is bijgewerkt om snuitkevers doeltreffend te verwijderen (temperatuur, duur enz.).

Verpakking

Er is een nieuwe rubriek toegevoegd om de wijze van aanbieden van het product voor de verkoop te specificeren;

Invriezing

De beschrijving van deze praktijk is voorgesteld om de praktijk te reguleren (duur, temperatuur van de verschillende fasen van rehydratie, uitlekken, IQF-invriezen (Individually Quick Frozen), opslag).

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Elementen die het verband met het geografische gebied rechtvaardigen

Beschrijving

Aan het verband is een inleidende zin toegevoegd: Het verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op de faam en de specifieke kenmerken van “Haricot Tarbais”, zoals de fijnheid van de schil en de kleur van de zaden als gevolg van de natuurlijke en menselijke factoren in het geografische gebied.

Natuurlijke factoren

Overtolligheden zijn geschrapt.

De tabel met streefwaarden voor de bodemcriteria is geschrapt, maar de bodembeschrijving blijft gehandhaafd.

De beschrijving over irrigatie is geschrapt om in overeenstemming te zijn met de wijziging van de werkwijze voor het verkrijgen van het product (beheersing van de praktijk).

Menselijke factoren

Oude arealen, productievolumes, marges en een lijst van kantons zijn geschrapt.

Er wordt gewezen op het specifieke karakter van het product:

— De zaden zijn wit tot roomwit van kleur

— Het uiterlijk is niervormig

— De schil is fijn van textuur

Causaal verband

Het verband tussen de specificiteit van het product en klimaat/bodem is beter uitgewerkt.

De oude gegevens van de afzet- en uitvoerkanalen, de vergelijkende studie met andere bonen en het smeltende organoleptische kenmerk na het koken zijn geschrapt.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Haricot tarbais"

EU-referentienummer: PGI-FR-0080-AM01 — 10.10.2025

1. **Naam/namen**

"Haricot tarbais"

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Frankrijk

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

2005 99 — andere

0713 33 — Bonen (*Phaseolus vulgaris*)

0708 20 — Bonen (*Vigna spp., Phaseolus spp.*)

2004 90 — Andere groenten en mengsels van groenten

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

"Haricot Tarbais" is een witte boon afkomstig van een stokboon van de soort *Phaesolus Vulgaris*. Deze boon kan worden verkocht:

— vers, in peul van ten minste 10 cm, met ten minste drie zaden voor ten minste 90 % van de partij, lichtgroen van kleur die gelig wordt, soms enigszins gemengd met een paarsachtige tint wanneer rijp, en met een platte tot elliptische doorsnede en vezelachtige draden;

— droog, in zaad met een lengte van ten minste 1,5 cm voor ten minste 90 % van de zaden van een partij, wit tot roomwit van kleur, met een vochtgehalte van ten minste 12 %.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

—

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

"Haricot Tarbais" wordt in het geografische gebied vermeerderd, geteeld, geoogst, gedroogd en gesorteerd.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De verse "Haricot Tarbais" wordt in de handel gebracht in een verpakking met een manipulatiebestendige sluiting die het mogelijk maakt het product te beluchten om gistingsproblemen te voorkomen.

Alvorens aan de eindverbruiker te worden verkocht, wordt de droge "Haricot Tarbais" in hermetische verpakking met een manipulatiebestendige sluiting verkocht. Verpakking in netten is verboden.

Ingevroren "Haricot Tarbais" wordt verpakt in hermetische verpakkingen met een manipulatiebestendige sluiting.

4.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de naam verwijst*

—

4.7. *Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied*

"Haricot Tarbais" wordt vermeerderd, geteeld, geoogst, gedroogd en gesorteerd in het geografische gebied van de BGA, dat het grondgebied van de volgende gemeenten bestrijkt op basis van de officiële geografische code (COG) 2025.

— Departement Haute-Garonne (40 gemeenten):

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 enVilleneuve-Lécussan.

— Departement Gers (116 gemeenten):

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 en Viozan.

— Departement Pyrénées-Atlantiques (82 gemeenten):

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 (Kanton 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 en Soumoulou.

— Departement Hautes-Pyrénées (398 gemeenten):

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 en Visker.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op

☑ faam

☐ gegeven kwaliteit

☑ overige kenmerken

Samenvatting van het verband

Het verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op de faam en de specifieke kenmerken van "Haricot Tarbais", zoals de fijnheid van de schil en de kleur van de zaden als gevolg van de natuurlijke en menselijke factoren in het geografische gebied.

"Haricot Tarbais" is een klimplant met verschillende vertakkingen met een uitbundige vegetatie die meer dan 2 meter hoog kan worden. De groeicyclus duurt ongeveer vijf maanden, de bloei wordt gespreid en ontwikkelt zich gedurende twee maanden (van 15 juli tot en met 15 september). Deze bijzondere kenmerken vereisen specifieke omgevingsomstandigheden (bodem, klimaat) en een geschikte teeltmethode.

Het klimaatevenwicht van dit geografische gebied tussen het zeeklimaat van de Golf van Biskaje en het continentale klimaat van de regio Toulouse, dat wordt beïnvloed door de ligging als alluviale gletsjervlakte van de Pyreneeën en is blootgesteld aan de invloed van het hogedrukgebied van de Azoren, wijst op de rol en het belang van het klimaat voor deze groente met een zeer sterke vegetatieve ontwikkeling.

De samenstelling van de bodems speelt een sleutelrol bij de productie van "Haricot Tarbais". De bodems die van oudsher zijn bestemd voor de teelt van "Haricot Tarbais" zijn leembodems met een vrij zure pH, steenachtig, gezond, vrij humeus en weinig kleiachtig. De plant profiteert van de warmte van de keien van de bergstromen uit de Pyreneeën, die de warmte van de dag opslaan en 's nachts weer afgeven. Bovendien leidt een hoog gehalte aan organisch materiaal tot een te hoge stikstofuitstoot en te veel water, wat een sterke vegetatieve ontwikkeling bevordert die ten koste gaat van de aanmaak van peulen.

Bij het inzaaien: in het productiegebied is de kans op late vorst in het voorjaar klein en de bodems worden snel opgewarmd, terwijl ze voldoende filteren. Gezien de geringe sterkte bij het ontkiemen moet de minimumtemperatuur op de grond tussen de 15 en 17 °C liggen, met voldoende vocht maar niet te veel.

Tijdens het groeiseizoen: de boon beschikt over een beperkt wortelstelsel in vergelijking met zijn uitgestrekte vegetatie. Bovendien is de boon zeer gevoelig voor waterstress.

Het productiegebied, dat bodems omvat die snel drogen en tegelijk een goede retentiecapaciteit hebben, en waar regelmatig neerslag valt (bijna dagelijks onweersbuien) tijdens de teeltperiode, voldoet perfect en van nature aan de goede ontwikkeling van dit gewas.

In dezelfde periode zijn de temperatuurbehoeften van "Haricot Tarbais" relatief hoog. Temperatuurdalingen vertragen de groeicyclus (+ 15 °C, vegetatie wordt gestopt) en hoge temperaturen (+ 30 °C) leiden tot bloemuitval en afstoting van de peulen. Door de geringe temperatuurschommelingen in het geografische gebied kan "Haricot Tarbais" in goede omstandigheden groeien.

Aan het einde van de cyclus (september-oktober) biedt het klimaat lange perioden met zachte temperaturen, met name in het naseizoen (föhn-effect) met weinig neerslag. Deze bevoorrechte situatie maakt de volledige rijping van de peulen op de stelen mogelijk en voorkomt de ontwikkeling van ziekten (botrytis, antracnose), een bron van rot en besmette zaden.

Voor verse bonen moet de handmatige oogst worden gespreid.

"Haricot Tarbais" wordt geteeld op netten of op maïssteunpalen. Maïs is de traditionele ondersteuning voor dit gewas. De ondersteuning met netten is een verandering in de praktijk. De afstand tussen de rij en de dichtheid maken een goede bezonning mogelijk. Deze teeltmethoden die bevorderlijk zijn voor de bezonning, waardoor de planten kunnen worden belucht, bieden optimale omstandigheden voor een goede plantgezondheid, vruchtvorming en volledige rijpheid van de peul.

De bonen, die in de zestiende eeuw uit Amerika werden geïmporteerd en behoren tot de familie van de *Phaseolus Vulgaris*, werden in het begin van de achttiende eeuw door Monseigneur de Poudens, bisschop van het bisdom Tarbes, samen met maïs in de vlakte van Tarbes geïntroduceerd om een periode van hongersnood het hoofd te bieden.

De maïs diende als de staak die de boon als klimplant nodig had, en zo verspreidden deze twee planten zich samen in de vlakte van Tarbes. Al snel bleek dat Bigorre zeer geschikt was voor dit ras en de markt van Tarbes werd de belangrijkste markt voor dit type boon. De groothandelaren, die de bonen kochten om ze door te verkopen, droegen bij aan de reputatie ervan. De naam "Haricot de Tarbes" werd geleidelijk vervangen door "Haricot Tarbais".

Sinds het einde van de achttiende eeuw zijn er vele getuigenissen over het belang van de aanplantingen van Tarbais-bonen en de gebruikte teelttechnieken. Zo vermeldt LALOULINIERE in het grote statistische verslag van het jaar IX over het departement Hautes-Pyrénées dat deze bonen in de volle grond worden geteeld en dat de bonen uit de vallei van Bagnères-de-Bigorre zeer gewild zijn en naar de Haute-Garonne worden verzonden. DRALET maakt in 1813 dezelfde opmerking voor de Adour-vallei en de vallei van Argelès-Gazost. In 1838 besloeg het areaal van de bonen gecombineerd met maïs 14 000 ha en in 1881 was het 18 500 ha.

Daarna nam de productie af ten gunste van voedergewassen, hoewel de boon het enige exportproduct bleef. In 1923 teelde men nog 11 500 ha van dit peulgewas, dat 9,2 % van het bouwland besloeg. Tot 1950-1960 werd "Haricot Tarbais" aan de markt verkocht in zakken van 80 kg. De boon werd vervolgens naar andere regio's of landen gestuurd, met name naar Bordeaux en Algerije. Tegen het einde van de jaren 1950 hadden de vervanging van de inheemse maïs door de hybride maïs en de introductie van niet-selectieve onkruidverdelgers geleid tot een sterke afname van de teelt. De landbouwbedrijfstellingen (Recensements Généraux de l'Agriculture, RGA) van 1970 en 1980 vermelden nog slechts 55 hectare, verdeeld over 650 bedrijven. Daarbij zij opgemerkt dat in de officiële statistieken geen rekening is gehouden met bonen die in privétuinen worden geteeld. In de regio Tarbes stonden er in bijna alle tuinen altijd wel vier of vijf rijen Tarbais-bonen.

In de jaren 1980 begon de productieketen van de "Haricot Tarbais" zich te organiseren. Rond een groep landbouwers werden met de steun van de Kamer van Landbouw een vakvereniging van producenten en een coöperatie opgericht. Deze twee structuren vormden vervolgens de basis voor de oprichting van de interprofessionele vereniging van de "Haricot Tarbais".

Oorspronkelijk nam de boon in de keuken van de aristocratie en de burgerij slechts een bescheiden plaats in. De boon behoorde tot het basisvoedsel van de landbouwer en de arbeider. Zo werd de boon voor het dorsen bereid in een ragout met schapenvlees en voor de wijnoogst met gezouten varkenspoten. In de jaren 1960 werden dieetwensen onderdeel van de voedingsgewoonten en nam het belang van gedroogde peulvruchten in het algemeen, en van de "Haricot Tarbais" in het bijzonder, aanzienlijk af. In het zuidwesten van Frankrijk is de situatie anders, aangezien de boon wordt gebruikt in diverse lokale cassoulets: cassoulet uit Castelnaudary, uit Toulouse en uit Carcassonne. De bonenconsumptie is er stabieler gebleven. Verschillende evenementen gaven de "Haricot Tarbais" weer een positief imago. Door de verkoop als halfdroog product werd de boon eerder als een groente dan als een zetmeelproduct beschouwd. Sterilisatie en invriezing droegen bij aan deze ontwikkeling door de bewaring en het transport van de bonen te bevorderen. De echte terugkeer van de "Haricot Tarbais" in de gastronomie is te danken aan de ontwikkeling van de confit van vet gevogelte, waarmee de boon vaak wordt gecombineerd en waarmee hij een feestelijk gerecht vormt. De boon wordt gegeten in de "moutonade" (een gerecht op basis van schapenkoteletten) en bij andere traditionele dorpsfeesten, waar stadsbewoners en toeristen op afkomen die op zoek zijn naar hun landelijke wortels.

De "Haricot Tarbais" wordt gekenmerkt door:

— Witte tot roomwitte zaden

— Een niervormig uiterlijk

— Een fijne schiltextuur

De geselecteerde variëteiten van de "Haricot tarbais" hebben een witte tot roomwitte kleur en een niervormig uiterlijk. Een van de specifieke kenmerken van "Haricot Tarbais" is de fijne schil. Dit kenmerk werd met name aangetoond door een fysisch onderzoek van de structuur van de zaden van de "Haricot Tarbais" met behulp van een scanning-elektronenmicroscoop. Uit dit onderzoek, dat is uitgevoerd bij de Ecole Nationale Supérieur de Chimie de Toulouse (ENSCT), blijkt dat de 100 µm-zaadhuid bestaat uit een dubbele cellaag die goed is gescheiden van de zaadlobben (die het grootste deel van het zaad uitmaken), bestaande uit zetmeelkorrels die zijn ingebed in een amylopectische massa. De scheiding wordt duidelijk gemarkeerd door een dunne lamellaire overgangslaag die tijdens thermische behandelingen de eigenschap heeft dat de zaadhuid gemakkelijk loskomt van de onderliggende zaadlobben onder geringe mechanische druk.

De zaadhuid, die de gasuitwisseling en diffusie van vloeistoffen met de buitenomgeving mogelijk maakt, met name tijdens het uitzetten tijdens culinaire bereidingen, is verre van glad en homogeen. Dit verschil in oppervlaktetextuur, dat gemakkelijk bij het aanraken moet worden waargenomen, hangt samen met de kinetiek en de intensiteit van de uitdroging, die in verband kunnen worden gebracht met het specifieke klimaat van het geografische gebied en de oogstmethode. Het begin van de herfst (september, oktober) kent lange perioden met zachte temperaturen (föhn-effect) en weinig neerslag, wat zorgt voor een optimale rijping van de bonen. Voor verse bonen wordt dit kenmerk versterkt door handmatig gespreid oogsten.

Bovendien is de samenstelling van de bodem ook van invloed op de specifieke textuur van de schil van de "Haricot Tarbais". Kleiachtige bodems hebben tot gevolg dat de bonen een dikkere en meligere schil krijgen. De mogelijkheid van deze dunne zaadhuid om uit te zetten, in combinatie met het feit dat deze gemakkelijk loslaat van de overgangslaag van de onderliggende zaadlobben, verklaart de kenmerken van de boon. De "Haricot Tarbais" is dus een zeer typisch product op het gebied van structuur en smaak en op culinair vlak, die uitsluitend kan groeien in de bodem- en klimaatomstandigheden van zijn traditionele productiegebied.

"Haricot Tarbais" is terecht een symbool van de Franse gastronomie geworden. Historisch gezien is de reputatie van "Haricot Tarbais" altijd belangrijk geweest in het productiegebied, maar tegenwoordig overstijgt zij deze grenzen. Dankzij de media is "Haricot Tarbais" nationaal en internationaal bekend. De "Haricot tarbais" kwam voorbij in de gastronomische rubrieken van tv-uitzendingen op Canal + (in 1993), er waren getuigenissen van deskundigen (toonaangevende chefs zoals Alain Dutournier en Michel Sarran), van bekende personen (zoals Pierre Perret (1986) en Jean-Pierre Coffe (1993)) en talrijke artikelen in de regionale en nationale pers (Le Monde, Cuisine Actuelle) die stuk voor stuk bevestigen dat "Haricot Tarbais" een onmisbaar onderdeel is van de gastronomie van Bigorre en de Franse culinaire tradities. Er zijn zelfs journalisten uit Japan gekomen (van het tijdschrift Frau) om de productieketen van de "Haricot Tarbais" te ontdekken.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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