C/2026/193

5.1.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2026/193)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Haricot tarbais”

Numer referencyjny UE: PGI-FR-0080-AM01 – 10.10.2025

1. **Nazwa produktu**

„Haricot tarbais”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa i Suwerenności Żywnościowej

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wniosek o zmianę specyfikacji produktu objętego ChOG „Haricot tarbais” nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany stanowiącej „zmianę na poziomie Unii”, w szczególności:

a) nie obejmuje zmiany w chronionej nazwie pochodzenia / chronionym oznaczeniu geograficznym;

b) nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

c) nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Nagłówek

Nazwa produktu

Opis

Usunięto format prezentacji.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Opis produktu

Opis

Opis botaniczny odmiany

Doprecyzowano opis odmiany. Usunięto deskryptor „późna” oraz rozmiar/kształt listków. Dodano gatunek (*Phaesolus vulgaris*) i rodzaj fasoli (fasola tyczna).

Opis produktu świeżego

Dodano minimalny próg trzech ziaren na strąk dla co najmniej 90 % każdej partii.

Zakres długości (15–20 cm) zastąpiono minimalną długością (10 cm).

W celu opisania barwy zielonej dodano do przymiotnika człon „jasno-”.

Usunięto opis wymogów dotyczących wyglądu, jakości, konserwacji i prezentacji.

Opis produktu suchego

Barwę ziaren zmieniono z czystej matowej bieli na „białą do kremowej”.

Opis kształtu „zbliżony do nerki/płaski” zmieniono na „w kształcie nerki”.

Usunięto opis hilum.

Wielkość określoną jako 2 cm zastąpiono minimalną długością 1,5 cm dla co najmniej 90 % ziaren w każdej partii.

Usunięto maksymalną zawartość wilgoci wynoszącą 17 %, ponieważ jest to kwestia uregulowana przepisami.

Dodano opis dotyczący struktury cienkiej skórki.

Dodano opis wymogów dotyczących wyglądu, jakości i prezentacji. W szczególności ziarna pomarszczone lub połamane nie mogą stanowić więcej niż 6 % masy opakowania.

Prezentacja do sprzedaży: określono zasady dotyczące pakowania.

— Produkt świeży: opakowania odporne na manipulacje i przepuszczające powietrze, aby zapobiec fermentacji.

— Produkt suszony: opakowania hermetyczne i odporne na manipulacje; siatki są zabronione.

— Produkt głęboko mrożony: opakowania hermetyczne i odporne na manipulacje.

W świetle europejskich przepisów dotyczących stosowania ChOG w nazwie środka spożywczego, w którym produkt objęty ChOG jest składnikiem, usunięto szczegółowe informacje na temat prezentacji fasoli po ugotowaniu oraz opis procesów konserwacji fasoli gotowanej.

Opis procesu głębokiego mrożenia przeniesiono do punktu dotyczącego metody produkcji.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Opis obszaru geograficznego

Opis

Obszar geograficzny pozostaje niezmieniony. Wykaz gmin, sąsiednich kantonów i departamentów wymienionych w obowiązującej specyfikacji produktu dostosowano do wykazu Krajowego Instytutu Statystyki i Studiów Ekonomicznych (INSEE) oficjalnego kodu geograficznego z 2025 r.

Wymieniono działania, które odbywają się na danym obszarze geograficznym. W punkcie dotyczącym obszaru geograficznego dodano dodatkowy krok: rozmnażanie nasion. Celem jest, aby nasiona były produkowane w warunkach klimatycznych podobnych do warunków panujących na danym obszarze, co umożliwi lepsze dostosowanie ziarna do środowiska.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego

Opis

Dokonano przeglądu identyfikowalności i dostosowano ją do przepisów dotyczących produkcji zawartych w specyfikacji produktu i jej zmianach.

W związku z tym doprecyzowano cykl życia.

Dodano następujące deklaracje: deklarację w sprawie identyfikacji; deklarację o braku zamiaru prowadzenia produkcji lub działalności; oraz roczną deklarację o ilości produktów do objęcia oznaczeniem.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Metoda produkcji

Opis

Techniki uprawy

Wybór działek

Z przyczyn związanych z klimatem ustalono górną granicę wysokości na 700 m n.p.m.

Do analizy pomiaru poziomów gliny, mułu ogółem, materiału organicznego i pH dodano odniesienie do częstotliwości.

Wybór odmian:

określono, że nasiona są zarejestrowane w urzędowym wykazie francuskich lub europejskich gatunków i odmian i spełniają warunki produkcji produktu objętego ChOG „Haricot tarbais", od wyboru działki do przechowywania przed wprowadzeniem do obrotu.

Siew

Daty siewu zastąpiono optymalnymi warunkami temperaturowymi dla wschodu.

Maksymalną gęstość zmieniono na 35 000 roślin/ha po wschodzie, niezależnie od rodzaju podpór, przy zachowaniu minimalnego rozstawu w celu zapewnienia światła i dobrego rozwoju roślin.

Podpory: okres stosowania podpór przedłużono z jednego miesiąca do 45 dni, zgodnie z przedłużeniem okresu siewu oraz w celu ograniczenia zagęszczenia gleby w okresach deszczowych.

Nawożenie: suplementy azotanowe zwiększono z 20 do 40 dodatkowych jednostek, w zależności od rodzaju podpór. Dodano wymóg dotyczący podziału dawek suplementów. Usunięto zalecane progi dla minerałów mające na celu zrównoważenie warunków glebowych i potrzeb roślin.

Środki fitosanitarne: wprowadzono płodozmian. Usunięto przepis dotyczący stosowania produktów z wykazu sporządzonego przez Regionalną Służbę Ochrony Roślin (SRPV), ponieważ jest to kwestia uregulowana przepisami.

Nawadnianie: zarządzanie nawadnianiem obejmuje obowiązek ograniczenia ilości wykorzystywanej wody i podawania jej w oddzielnych dawkach.

Zbiory: zbiory zmechanizowane są dozwolone w przypadku fasoli suszonej. Usunięto odniesienie do oceny dojrzałości według barwy. Obecnie stwierdza się, że każdą partię zatwierdza się na podstawie cech określonych w pkt 2.

Przechowywanie i suszenie

Warunki przechowywania fasoli są obecnie określone bardziej precyzyjnie: nie zezwala się na przechowywanie na ziemi; przechowywanie musi odbywać się w miejscu osłoniętym lub w budynkach zadaszonych. Suszenie można wykonywać w warunkach naturalnych lub mechanicznie. Określono metodę suszenia mechanicznego: określono źródło wykorzystanej energii i zawartość wilgoci.

Usunięto szczegóły dotyczące metod młócenia (cepem lub mechaniczne) wraz z odniesieniem do możliwości suszenia.

Sortowanie (i opcjonalne suszenie)

Dodano możliwość suszenia (w warunkach naturalnych lub mechanicznego). Tytuł tego punktu zmieniono zatem na „Sortowanie (i opcjonalne suszenie)".

Dodano temperaturę dla suszenia mechanicznego. Należy używać źródła energii innego niż olej opałowy i należy używać termostatu, aby ograniczyć temperaturę podczas suszenia do maksymalnie 30 °C.

Dodano wymóg zatwierdzania każdej partii na podstawie cech fizycznych określonych w pkt 2.2.

Usunięto następujące przepisy regulacyjne: „Zakłady przetwórcze muszą być zatwierdzone przez jednostkę certyfikującą. Muszą one spełniać obowiązujące wymogi prawne. Każda partia zawiera zbiory jednego producenta z jednej działki".

Zabiegi przeciwko ryjkowcom

Usunięto następujący szczegół regulacyjny: „w zakładzie przetwórczym zatwierdzonym przez jednostkę certyfikującą".

Dodano nową metodę eliminacji ryjkowców: anoksję.

Zaktualizowano opis obróbki cieplnej w celu skutecznej eliminacji ryjkowców (temperatura, czas trwania itp.).

Pakowanie

Dodano nowy nagłówek w celu określenia sposobu prezentacji produkt do sprzedaży.

Głębokie mrożenie

Dołączono opis określający zasady tej praktyki: czas trwania, temperaturę na różnych etapach nawadniania, odsączanie, metodę szybkiego indywidualnego zamrażania (IQF), przechowywanie itp.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Nagłówek

Elementy uzasadniające związek z obszarem geograficznym

Opis

Dodano zdanie wprowadzające informację dotyczącą związku: związek z obszarem geograficznym opiera się na renomie i szczególnych cechach fasoli „Haricot tarbais". Należą do nich m.in. cienkość skórki i barwa ziaren i wynikają z czynników naturalnych i ludzkich występujących na danym obszarze geograficznym.

Czynniki naturalne

Usunięto elementy powielone.

Usunięto tabelę określającą wartości docelowe związane z kryteriami glebowymi, ale zachowano opis gleby.

Usunięto opis nawadniania ze względu na spójność ze zmianą metody produkcji (zarządzanie praktyką).

Czynnik ludzki

Usunięto dotychczasowe obszary, wielkości produkcji, marże i wykaz kantonów.

Powtórzono cechy produktu:

— barwa ziaren biała do kremowej;

— wygląd w kształcie nerki;

— struktura cienkiej skórki.

Związek przyczynowy

Bardziej szczegółowo wyjaśniono związek między specyfiką produktu a klimatem i glebą.

Usunięto następujące elementy: stare dane dotyczące kanałów marketingowych i eksportowych; badanie porównawcze z innymi fasolami szparagowymi oraz cecha organoleptyczna miękkości po gotowaniu.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Haricot tarbais”

Numer referencyjny UE: PGI-FR-0080-AM01 – 10.10.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Haricot tarbais”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Francja

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

2005 99 – Pozostałe

0713 33 – Fasola, włącznie z białą groszkową (*Phaseolus vulgaris*)

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

2004 90 – Pozostałe warzywa i mieszanki warzywne

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Haricot tarbais” jest fasolą białą uzyskiwaną z fasoli tycznej gatunku *Phaesolus vulgaris*. Można ją sprzedawać:

— w postaci świeżej w strąkach, z których co najmniej 90 % partii stanowią strąki o minimalnej długości 10 cm, zawierających co najmniej trzy ziarna, o jasnożółtawozielonej barwie, czasami z delikatnymi fioletowymi cętkami po dojrzeniu, oraz o przekroju, który jest płaski do eliptycznego, i pomarszczonych z twardymi włóknami;

— w postaci suszonej, gdy co najmniej 90 % ziaren w partii ma minimalną długość 1,5 cm, o barwie od białej do kremowej, w kształcie nerki, o minimalnej wilgotności 12 %.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

-

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Fasolę „Haricot tarbais" rozmnaża się, uprawia, zbiera, suszy i sortuje na obszarze geograficznym.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Świeżą fasolę „Haricot tarbais" wprowadza się do obrotu w opakowaniach z zamknięciem odpornym na manipulacje i przepuszczających powietrze, aby zapobiec fermentacji.

Przed sprzedażą konsumentowi końcowemu suszoną fasolę „Haricot tarbais" wprowadza się do obrotu w opakowaniach hermetycznych z zamknięciem odpornym na manipulacje. Pakowanie w siatki jest zabronione.

Głęboko mrożoną fasolę „Haricot tarbais" wprowadza się do obrotu w opakowaniach hermetycznych z zamknięciem odpornym na manipulacje.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

-

4.7. *Zwięzłe określenie obszaru geograficznego*

Fasolę „Haricot tarbais" rozmnaża się, uprawia, zbiera, suszy i sortuje na obszarze geograficznym ChOG, który obejmuje terytorium następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2025 r.

— Departament Haute-Garonne (40 gmin):

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 oraz Villeneuve-Lécussan.

— Departament Gers (116 gmin):

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 oraz Viozan.

— Departament Pyrénées-Atlantiques (82 gminy):

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 oraz Soumoulou.

— Departament Hautes-Pyrénées (398 gmin):

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 oraz Visker.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na

☑ renomie

☐ określonej jakości

☑ innych cechach

Streszczenie związku

Związek z obszarem geograficznym opiera się na renomie i szczególnych cechach fasoli „Haricot tarbais". Należą do nich m.in. cienkość skórki i barwa ziaren. Cechy te wynikają z czynników naturalnych i ludzkich występujących na danym obszarze geograficznym.

Fasola „Haricot tarbais" to roślina pnąca, która wytwarza liczne odgałęzienia i rozbudowane ulistnienie, a jej wysokość może przekraczać 2 metry. Cykl wegetacyjny trwa około pięć miesięcy. Kwitnienie następuje etapami i trwa dwa miesiące: od 15 lipca do 15 września. Te szczególne cechy wymagają określonych warunków środowiskowych (gleby, klimatu) i odpowiedniej metody uprawy.

Klimat obszaru geograficznego jest zrównoważony między klimatem morskim Zatoki Biskajskiej a klimatem kontynentalnym obszaru Tuluzy i wpływa na niego położenie u podnóża Pirenejów oraz oddziaływanie Wyżu Azorskiego. Obrazuje to rolę i znaczenie, jakie klimat wywiera na to warzywo i na jego bujny wzrost wegetatywny.

Ważną rolę w produkcji fasoli „Haricot tarbais" odgrywa skład gleby. Gleby tradycyjnie przeznaczone pod uprawę fasoli „Haricot tarbais" są ilaste, raczej kwaśne, kamieniste, zdrowe, raczej próchnicze i o niskiej zawartości gliny. Oznacza to, że rośliny korzystają z ciepła pochodzącego z otoczaków naniesionych przez górskie strumienie Pirenejów. Otoczaki magazynują ciepło w dzień i uwalniają je w nocy. Ponadto wysoka zawartość substancji organicznych powoduje uwalnianie zbyt dużej ilości azotu. Wraz z nadmierną ilością dostępnej wody sprzyja to dynamicznemu wzrostowi wegetatywnemu ze szkodą dla wytwarzania strąków.

W czasie wiosennego wysiewu na obszarze produkcji występuje tylko niewielkie ryzyko późnych przymrozków, a gleby szybko się nagrzewają, zapewniając jednocześnie wystarczające odwodnienie. Biorąc pod uwagę ograniczoną siłę wschodu, temperatura gleby musi wynosić co najmniej 15–17 °C na powierzchni, a wilgotność gleby musi być wystarczająca, ale nie nadmierna.

W okresie wzrostu system korzeniowy jest słaby w porównaniu z bujnie rozwijającym się ulistnieniem. Ponadto jest on bardzo wrażliwy na deficyt wody.

Na obszarze produkcji występują gleby, które szybko wysychają, ale także charakteryzują się dobrą zdolnością retencji. Opady są regularne, a w sezonie wegetacyjnym niemal codziennie występują burze. Warunki te doskonale i naturalnie nadają się do prawidłowego rozwoju tej rośliny.

W tym okresie fasola „Haricot tarbais" ma stosunkowo wysokie wymagania pod względem temperatury. Gdy temperatura spada, następuje spowolnienie cyklu wegetacyjnego (przy +15 °C wzrost wegetatywny ustaje), natomiast wysokie temperatury (+30 °C) powodują utratę kwiatów i strąków. Ograniczone zakresy temperatur na obszarze geograficznym umożliwiają rozwój fasoli „Haricot tarbais" we właściwych warunkach.

Pod koniec cyklu, we wrześniu/październiku, klimat zapewnia długie okresy o łagodnych temperaturach, zwłaszcza na końcu sezonu (efekt fenu), z niskim poziomem opadów. Te korzystne warunki umożliwiają dojrzewanie strąków w pełni na roślinach i zapobiegają rozwojowi chorób, takich jak botrytis i czarna plamistość, które powodują gnicie i zepsucie ziaren.

W przypadku fasoli świeżej zbieranie ręczne musi odbywać się etapami.

Fasola „Haricot tarbais" jest prowadzona na podporach z łodyg kukurydzy lub siatek. Tradycyjną podporą dla tej rośliny jest łodyga kukurydzy. Korzystanie z siatek jest nowszą praktyką. Odstęp między rzędami i gęstość pozwalają na dobrą ekspozycję na działanie światła słonecznego. Takie praktyki uprawy sprzyjają nasłonecznieniu i umożliwiają napowietrzanie oraz tworzą w ten sposób optymalne warunki dla zdrowia roślin, wydajności i pełnego dojrzewania strąków.

Fasola, przywieziona z Ameryki w XVI w., należy do rodziny *Phaseolus vulgaris*. Była uprawiana na równinie Tarbes na początku XVIII w., w tym samym czasie, gdy Monseigneur de Poudens, biskup Tarbes, sadził kukurydzę w celu rozwiązania problemu niedoboru żywności w tym okresie.

Fasola jest rośliną pnącą, w związku z czym kukurydza służyła jako podpora, obie rośliny rozprzestrzeniły się zatem razem na równinie Tarbes. Szybko stało się jasne, że region Bigorre jest szczególnie odpowiedni dla tej odmiany, a rynek Tarbes stał się głównym miejscem handlu tym rodzajem fasoli. Hurtownicy, którzy przybywali zakupić fasolę w celu jej odsprzedaży, pomogli zbudować jej reputację. Stopniowo nazwę „Haricot de Tarbes" zastąpiono nazwą „Haricot tarbais".

Od końca XVIII w. znacznie wzrosła liczba świadectw opisujących znaczenie uprawy fasoli „Haricot tarbais" i stosowane techniki uprawy. W wielkim roczniku statystycznym „Rok 9" departamentu Hautes-Pyrénées Laloulinière stwierdza, że fasola ta była uprawiana na otwartej przestrzeni oraz że fasola produkowana w dolinie Bagnères-de-Bigorre była bardzo poszukiwana i wysyłana do Haute-Garonne. W 1813 r. Dralet sformułował tę samą uwagę w odniesieniu do dolin Adour i Argelès-Gazost. Obszar zajmowany przez fasolę i kukurydzę łącznie wynosił 14 000 ha w 1838 r. i 18 500 ha w 1881 r.

Z czasem produkcja zmniejszyła się, a fasola pozostała jedyną uprawą eksportową poza paszą. W 1923 r. do uprawy tego warzywa strączkowego nadal wykorzystywano około 11 500 ha, co odpowiadało 9,2 % gruntów ornych. Jeszcze w latach 50. i 60. XX w. fasolę „Haricot tarbais" sprzedawano na rynku w workach o masie 80 kg. Następnie wysyłano ją do innych regionów i krajów, zwłaszcza do Bordeaux i Algierii. Pod koniec lat 50. XX w. kukurydza uprawiana we Francji została zastąpiona kukurydzą hybrydową, a wprowadzenie nieselektywnych herbicydów, które nie oszczędziły fasoli, doprowadziło do gwałtownego ograniczenia upraw. W związku z tym w ogólnych spisach gospodarstw rolnych (RGA) z 1970 r. i 1980 r. wymieniono jedynie 55 ha rozproszonych w ponad 650 gospodarstwach. Należy zauważyć, że oficjalne statystyki nie uwzględniają fasoli „Haricot tarbais" uprawianej w przydomowych ogródkach. W regionie Tarbes w prawie wszystkich ogródkach zawsze rośnie cztery lub pięć rzędów fasoli „Haricot tarbais".

Sektor uprawy fasoli „Haricot tarbais" zaczął się organizować w latach 80. XX w. Grupa rolników – przy wsparciu Izby Rolniczej – dała wówczas początki związkowi producentów i spółdzielni. Te dwa organy stały się następnie podstawą do utworzenia międzybranżowego stowarzyszenia „Haricot tarbais".

Początkowo fasola zajmowała jedynie skromne miejsce w kuchni arystokracji i burżuazji. Stanowiła ona za to część podstawowej diety chłopów i robotników. W okresie młócenia była składnikiem gulaszu z baraniny, a podczas winobrania dodawano ją do solonych nóżek wieprzowych. W latach 60. XX w. na nawyki żywieniowe miały wpływ obawy związane z dietą i rola suszonych warzyw strączkowych w ogóle, a w szczególności fasoli „Haricot tarbais", została znacznie ograniczona. W południowo-zachodniej Francji sytuacja była inna, ponieważ fasola stanowiła część różnych lokalnych form gulaszu warzywno-mięsnego - *cassoulet* z Castelnaudary, Tuluzy i Carcassonne. Spożycie fasoli utrzymywało się tam na stałym poziomie. Różnorodne zmiany przyczyniły się do przywrócenia pozytywnego wizerunku fasoli „Haricot tarbais". Praktyka sprzedaży w postaci półsuszonej sprawiła, że była ona postrzegana raczej jako warzywo, a nie jako źródło węglowodanów. Sterylizacja i zamrażanie miały podobny wpływ i przyczyniły się do zapewnienia odpowiedniej konserwacji i transportu. Prawdziwy powrót fasoli „Haricot tarbais" do gastronomii nastąpił dzięki rozwojowi *confit de volailles grasses* – rodzaju pasztetu z dziczyzny, z którym fasola ta jest podawana jako danie świąteczne. Pojawia się ona również w *moutonades*, daniach opartych na kawałkach jagnięciny, oraz podczas różnych wiejskich uroczystości, które przyciągają mieszczuchów i turystów poszukujących swoich wiejskich korzeni.

Fasola „Haricot tarbais" charakteryzuje się:

— barwą ziaren białą do kremowej;

— wyglądem ziaren w kształcie nerki;

— strukturą cienkiej skórki.

Wybrane odmiany fasoli „Haricot tarbais" mają charakterystyczną barwę od białej do kremowej i wygląd ziaren w kształcie nerki. Jedną ze szczególnych cech fasoli „Haricot tarbais" jest cienka skórka. Cechę tę wyraźnie wykazało fizyczne badanie budowy ziaren fasoli „Haricot tarbais" z wykorzystaniem skanującego mikroskopu elektronowego. Badanie to, przeprowadzone w Wyższej Krajowej Szkole Chemii w Tuluzie (ENSCT), pokazuje, że powłoka nasienna o grubości 100 µm składa się z podwójnej warstwy komórek wyraźnie odseparowanej od liścieni, które stanowią główną część ziarna zbudowaną z cząstek skrobi osadzonych w strukturze amylopektyny. Ta separacja jest wyraźnie podkreślona przez cienką, blaszkowatą warstwę przejściową, która podczas obróbki termicznej ma właściwości umożliwiające łatwe oddzielenie znajdujących się pod spodem liścieni od powłoki nasiennej w reakcji na delikatne ciśnienie mechaniczne.

Powłoka nasienna umożliwia wymianę gazów i dyfuzję cieczy ze środowiskiem zewnętrznym, zwłaszcza podczas procesu namaczania w ramach przygotowania kulinarnego. W żadnym wypadku nie jest ona gładka ani regularna. Ta zróżnicowana struktura powierzchniowa, która powinna być łatwo wyczuwalna w dotyku, wiąże się z kinetyką i intensywnością procesu suszenia, które z kolei wynikają ze specyficznego klimatu obszaru geograficznego i metody zbioru. Wczesną jesienią, we wrześniu i październiku, występują bowiem długie okresy o łagodnych temperaturach (efekt fenu) i ograniczonym poziomie opadów. Umożliwia to optymalne dojrzewanie fasoli. W przypadku świeżej fasoli ręczne zbieranie etapami wzmacnia tę charakterystykę.

Również skład gleby wpływa na charakterystyczną strukturę skórki fasoli „Haricot tarbais". Gleby o zbyt dużej zawartości gliny wytwarzają fasolę o skórce grubszej i bardziej mączystej. To właśnie zdolność tej cienkiej powłoki nasiennej do rozszerzania się leży u podstaw tych cech, wraz z faktem, że można ją łatwo oddzielić od warstwy przejściowej znajdujących się pod spodem liścieni. Fasola „Haricot tarbais" jest zatem bardzo typowym produktem pod względem strukturalnym, kulinarnym i smakowym. Może się rozwijać jedynie w warunkach glebowo-klimatycznych na tradycyjnym obszarze produkcji.

Fasola „Haricot tarbais" słusznie stała się symbolem francuskiej gastronomii. O ile historycznie fasola „Haricot tarbais" cieszyła się zawsze znaczną renomą na obszarze produkcji, obecnie jest również doceniana daleko poza jego granicami. Dzięki mediom fasola „Haricot tarbais" jest znana w wymiarze krajowym i międzynarodowym. Pojawiła się w programach kulinarnych pokazywanych w telewizji Canal+ (w 1993 r.). Dostępne są relacje na jej temat autorstwa mistrzów kuchni, takich jak Alain Dutournier i Michel Sarran, oraz celebrytów – Pierre'a Perreta (1986) i Jean-Pierre'a Coffe'a (1993). Wiele artykułów pojawiło się również w prasie regionalnej i krajowej, w tym w „Le Monde" i „Cuisine Actuelle". Wszystkie te elementy potwierdzają, że fasola „Haricot tarbais" stanowi podstawę gastronomii w regionie Bigorre i nieodzowny element francuskiej tradycji kulinarnej. Również kilkoro japońskich dziennikarzy z magazynu „FRAU" przybyło, aby odkryć świat fasoli „Haricot tarbais".

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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