C/2026/193

5.1.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/193)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Haricot tarbais»

Número de referência da UE: PGI-FR-0080-AM01 — 10.10.2025

1. **Nome do produto**

«Haricot tarbais»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire [Ministério da Agricultura e da Soberania Alimentar]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

O pedido de alteração da IGP «Haricot Tarbais» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração dita da União, a saber:

a) Alteração do nome da denominação de origem protegida/indicação geográfica protegida;

b) Risco de anulação da relação com a área geográfica;

c) Novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de alteração «normalizada».

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Nome do produto

Descrição

Suprime-se a forma de apresentação.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Descrição do produto

Descrição

Descrição botânica da variedade

Clarifica-se a descrição da variedade. Suprime-se o descritor «tardia» e o tamanho/forma dos folíolos. Aditam-se a espécie (*Phaseolus vulgaris*) e o tipo de feijão (feijoeiro-de-trepar).

Descrição do produto fresco

Adita-se um limiar mínimo de três grãos por vagem para, pelo menos, 90 % de cada lote.

Substitui-se o intervalo de comprimento (15 cm a 20 cm) por um comprimento mínimo (10 cm).

Adita-se a palavra «claro» para descrever a cor verde.

Suprime-se a descrição dos requisitos em matéria de aspeto, qualidade, conservação e apresentação.

Descrição do produto seco

A cor do grão passa de branco mate puro para «branco a creme».

Altera-se a descrição da forma de «quase reniforme/achatada» para «reniforme» (com a forma de um rim).

Suprime-se a descrição do hilo.

Substitui-se o calibre de 2 cm por um comprimento mínimo de 1,5 cm para, pelo menos, 90 % dos grãos de cada lote.

Suprime-se o teor máximo de humidade de 17 %, uma vez que se trata de uma questão regulamentar.

Adita-se uma descrição da textura de pele fina.

Adita-se uma descrição dos requisitos em matéria de aspeto, qualidade e apresentação. Concretamente, os grãos engelhados ou partidos não devem representar mais de 6 % do peso de uma embalagem.

Apresentação para venda: estabelecem-se regras em matéria de embalagem.

— Fresco: embalagem inviolável e não impermeável ao ar, para evitar a fermentação.

— Seco: embalagem hermética e inviolável; são proibidas as redes.

— Ultracongelado: embalagem hermética e inviolável.

Tendo em conta as disposições jurídicas europeias relativas à utilização de uma IGP no nome de um género alimentício que utiliza esse produto IGP como ingrediente, suprimem-se a apresentação sob a forma de feijão cozido e a descrição dos processos de conservação do feijão cozido.

A descrição do processo de ultracongelação é transferida para a secção relativa ao método de obtenção.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Descrição da área geográfica

Descrição

A área geográfica não é alterada. A lista de municípios, cantões limítrofes e distritos mencionados no caderno de especificações em vigor foi harmonizada com a lista do Instituto Nacional de Estatística e Estudos Económicos (INSEE) na versão de 2025 do *Code officiel géographique*.

Enumeram-se as etapas que têm lugar na área geográfica. É agora acrescentada uma etapa adicional à secção relativa à área geográfica: multiplicação das sementes. Pretende-se que as sementes sejam produzidas em condições climáticas semelhantes às da área, permitindo que os grãos se adaptem mais eficazmente ao ambiente.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Elementos que provam que o produto é originário da área geográfica

Descrição

A rastreabilidade foi revista e harmonizada com as disposições estabelecidas nos requisitos de produção do caderno de especificações e respetivas alterações.

Clarifica-se o ciclo de vida em conformidade.

Aditam-se as seguintes declarações: declaração de identificação, declaração de intenção de não produzir ou de inatividade e declaração anual das quantidades alegadas.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Método de obtenção

Descrição

Técnicas de cultivo

Escolha das parcelas

Estabelece-se um limite máximo de 700 metros para a elevação, por razões relacionadas com o clima.

Adita-se uma referência à frequência da análise para medir os níveis de argila, limo total, matéria orgânica e pH.

Escolha varietal:

especifica-se que as sementes estão registadas nas listas oficiais de espécies e variedades francesas ou europeias e cumprem as condições de produção da IGP «Haricot Tarbais», desde a escolha da parcela até à armazenagem, antes da colocação no mercado.

Sementeira

As datas de sementeira são substituídas por condições térmicas ótimas para a emergência.

A densidade máxima é alterada para 35 000 plantas/ha após a emergência, independentemente do tipo de suporte, com o espaçamento mínimo especificado para garantir luz e um bom desenvolvimento das plantas.

Suporte: o período de colocação em suportes foi alargado de um mês para 45 dias, em consonância com o prolongamento do período de sementeira e para limitar a compactação do solo durante os períodos de chuva.

Adubação: os suplementos azotados passaram de 20 para 40 unidades suplementares, consoante o tipo de suporte. É aditado um requisito para a divisão das aplicações de suplementos. Suprimem-se os limiares recomendados para minerais para o equilíbrio do solo e para as necessidades das plantas.

Tratamento fitossanitário: introduz-se a rotação de culturas. Suprime-se a disposição relativa à utilização de produtos da lista elaborada com o Serviço Regional de Proteção Fitossanitária (SRPV), uma vez que se trata de uma questão regulamentar.

Rega: a gestão da rega inclui a obrigação de limitar a quantidade de água utilizada e de a aplicar em doses separadas.

Colheita: permite-se a colheita mecanizada para o feijão seco. Suprime-se a referência à avaliação da maturação por cor. Especifica-se agora que cada lote é aprovado em conformidade com as características estabelecidas no ponto 2.

Armazenagem e secagem

As condições de armazenagem do feijão são agora especificadas de forma mais clara: não é permitida a armazenagem no solo; a armazenagem deve ser efetuada em instalações abrigadas ou cobertas. A secagem pode ser manual ou mecanizada. Estabelece-se o método de secagem mecanizada: especificam-se a fonte de energia utilizada e o teor de humidade.

Suprimem-se os métodos de debulha (varejamento ou mecanizado), juntamente com a referência à opção de secagem.

Triagem (e secagem facultativa)

Adita-se a opção de secagem (manual ou mecanizada). Por conseguinte, altera-se o título desta secção para «Triagem (e secagem facultativa)».

Adita-se a temperatura para a secagem mecanizada. Deve ser utilizada uma fonte de energia diferente do fuelóleo e deve existir um termóstato para que a temperatura durante a secagem possa ser mantida a um máximo de 30 °C.

Adita-se o requisito de que cada lote seja aprovado em conformidade com as características físicas previstas no ponto 2.2.

Suprimem-se as seguintes disposições regulamentares: «As instalações de transformação devem ser aprovadas pelo organismo de certificação. Devem cumprir os requisitos legais em vigor. Cada lote representa a colheita de um produtor de uma parcela.»

Tratamento contra o gorgulho-do-feijão

Suprime-se o seguinte texto regulamentar: «numa instalação de transformação aprovada pelo organismo de certificação».

Adita-se um novo método de eliminação do gorgulho-do-feijão: anoxia.

A descrição do tratamento térmico é atualizada a fim de eliminar eficazmente o gorgulho-do-feijão (temperatura, duração, etc.).

Acondicionamento

Adita-se uma nova rubrica para especificar a forma como o produto é apresentado para venda.

Ultracongelação

Inclui-se uma descrição que estabelece as regras para esta prática: duração, temperatura durante as várias fases de reidratação, drenagem, método de congelação rápida individual (IQF), armazenagem, etc.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Elementos que demonstram a relação com a origem geográfica

Descrição

Adita-se uma frase que introduz a relação. A relação com a área geográfica baseia-se na reputação e nas características específicas do «Haricot Tarbais». Estas incluem a finura da pele e a cor dos grãos resultantes de fatores naturais e humanos presentes na área geográfica.

Fatores naturais

Suprimem-se as redundâncias.

Suprime-se o quadro que estabelece valores-alvo relacionados com os critérios relativos ao solo, embora se mantenha a descrição do solo.

Suprime-se a descrição da rega por razões de coerência com a alteração do método de obtenção (gestão da prática).

Fatores humanos

Suprimem-se as antigas zonas, os volumes de produção, as margens e uma lista de cantões.

Reitera-se a especificidade do produto:

— cor branca a creme dos grãos,

— aspeto reniforme,

— textura de pele fina.

Relação

A relação entre a especificidade do produto e o clima e o solo é explicada de forma mais pormenorizada.

Suprime-se o seguinte: dados antigos sobre os canais de comercialização e exportação, estudo comparativo com outros feijões brancos e a característica organolética de derretimento após a cozedura.

☑ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Haricot tarbais»

Número de referência da UE: PGI-FR-0080-AM01 — 10.10.2025

1. **Nome(s)**

«Haricot tarbais»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

França

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

2005 99 — Outro

0713 33 — Feijão comum (*Phaseolus vulgaris*)

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

2004 90 — Outros produtos hortícolas e misturas de produtos hortícolas

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

O «Haricot Tarbais» é um feijão branco obtido de um feijoeiro-de-trepar da espécie *Phaseolus vulgaris*. Pode ser vendido:

— fresco, em vagem, em que pelo menos 90 % do lote são vagens com, pelo menos, 10 cm, contendo, pelo menos, três grãos, de cor verde amarelada clara, por vezes ligeiramente sarapintada de violeta quando maduro, e com uma secção, quando cortado, de forma achatada a elíptica e engelhada com fibras duras,

— seco, em que pelo menos 90 % dos grãos de um lote têm, no mínimo, 1,5 cm, de cor branca a creme, reniforme, com um teor mínimo de humidade de 12 %.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

O «Haricot Tarbais» é multiplicado, cultivado, colhido, seco e triado na área geográfica.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

O «Haricot Tarbais» fresco é colocado no mercado em embalagens, com um selo inviolável que permite o arejamento do produto, a fim de evitar problemas de fermentação.

Antes da venda ao consumidor final, o «Haricot Tarbais» seco é colocado no mercado em embalagens hermeticamente fechadas, com um selo inviolável. É proibido o acondicionamento em redes.

O «Haricot Tarbais» ultracongelado é acondicionado em embalagens hermeticamente fechadas, com um selo inviolável.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

4.7. *Delimitação concisa da área geográfica*

O «Haricot Tarbais» é multiplicado, cultivado, colhido, seco e triado na área geográfica da IGP, que compreende o território dos seguintes municípios, com base no *Code officiel géographique* de 2025.

— Departamento de Haute-Garonne (40 municípios):

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 e Villeneuve-Lécussan.

— Departamento de Gers (116 municípios):

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 e Viozan.

— Departamento de Pyrénées-Atlantiques (82 municípios):

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 e Soumoulou.

— Departamento de Hautes-Pyrénées (398 municípios):

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 e Visker.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☑ Reputação

☐ Qualidade determinada

☑ Outras características

Resumo da relação

A relação com a área geográfica baseia-se na reputação e nas características específicas do «Haricot Tarbais». Estas incluem a finura da pele e a cor dos grãos resultantes de fatores naturais e humanos presentes na área geográfica.

O «Haricot Tarbais» é uma planta de trepar que produz numerosos ramos e folhagem luxuriante, capaz de exceder 2 metros de altura. O ciclo vegetativo dura cerca de cinco meses. A floração ocorre em fases superiores a dois meses: de 15 julho a 15 de setembro. Estas características específicas exigem condições ambientais específicas (solo, clima) e um método de cultivo adequado.

O clima da área geográfica é equilibrado entre o clima marítimo do golfo da Biscaia e o clima continental da região de Toulouse, influenciado pela sua posição no sopé dos Pirenéus e exposto aos efeitos do anticiclone dos Açores. Esta situação demonstra o papel e a importância que o clima exerce sobre esta espécie hortícola, com o seu vigoroso crescimento vegetativo.

A composição do solo desempenha um papel importante na produção do «Haricot Tarbais». Os solos tradicionalmente reservados ao cultivo do «Haricot Tarbais» são francos, bastante ácidos, pedregosos, sãos, relativamente húmicos e pouco argilosos, o que significa que as plantas beneficiam do calor dos seixos arrastados pelos cursos de água de montanha dos Pirenéus. Os seixos armazenam o calor diurno e libertam-no durante a noite. Além disso, um elevado teor de matéria orgânica resulta na libertação demasiado elevada de azoto. Juntamente com a abundância excessiva de água disponível, tal favorece um crescimento vegetativo vigoroso, em detrimento da produção de vagens.

No momento da sementeira, na primavera, a área de produção apresenta um risco reduzido de geada tardia e os solos aquecem rapidamente, proporcionando também uma capacidade de drenagem suficiente. Tendo em conta o reduzido vigor na emergência, a temperatura do solo tem de ser de, pelo menos, 15 °C a 17 °C à superfície, com humidade suficiente, mas não excessiva.

Durante o período vegetativo, o sistema radicular é fraco em comparação com a folhagem vigorosa. Além disso, é muito sensível ao *stress* hídrico.

A área de produção tem solos que secam rapidamente, mas têm também uma boa capacidade de retenção. A precipitação é regular, com tempestades quase diárias durante o ciclo vegetativo. Estas condições são perfeita e naturalmente adequadas para o desenvolvimento adequado desta cultura.

Durante este mesmo período, o «Haricot Tarbais» tem alguns requisitos relativamente intensos em matéria de temperatura. Quando as temperaturas diminuem, o ciclo vegetativo abranda (a +15 °C, o ciclo vegetativo termina), ao passo que as temperaturas elevadas (+30 °C) causam a queda das flores e o fracasso das vagens. As amplitudes térmicas limitadas da área geográfica permitem o desenvolvimento do «Haricot Tarbais» nas condições adequadas.

No final do ciclo (setembro-outubro), o clima proporciona longos períodos com temperaturas amenas, especialmente no final da estação (efeito de *foehn*), com baixa precipitação. Estas circunstâncias favoráveis permitem que as vagens amadureçam completamente nas plantas e impedem o desenvolvimento de doenças como a podridão cinzenta e a antracnose, que provocam podridão e grãos deteriorados.

No caso do feijão fresco, a colheita manual deve ser efetuada em fases.

A tutoragem do «Haricot Tarbais» realiza-se em caules de milho ou redes. O caule de milho é o suporte tradicional para esta cultura. A utilização de uma rede como suporte é uma prática mais recente. A distância entre as linhas e a densidade permitem uma boa exposição solar. Estas práticas de cultivo incentivam a exposição solar e permitem que as plantas sejam arejadas, criando assim condições ótimas para a fitossanidade, a produtividade e a maturação completa das vagens.

Importado da América no século XVI, o feijão pertence à família *Phaseolus vulgaris*. Foi plantado na planície de Tarbes no início do século XVIII, na mesma altura em que Monseigneur de Poudens, bispo de Tarbes, plantou milho como uma solução para um período de escassez alimentar.

Como o feijão é uma planta de trepar, o milho proporcionou-lhe um suporte. Foram ambos plantados em conjunto na planície de Tarbes. Rapidamente se tornou evidente que o Bigorre era particularmente adequado a esta variedade e o mercado de Tarbes tornou-se o principal mercado deste tipo de feijão. Os grossistas que vinham comprar o feijão para revenda ajudaram a construir a sua reputação. Gradualmente, a denominação «Haricot de Tarbes» foi substituída por «Haricot Tarbais».

A partir do final do século XVIII, foram-se multiplicando os testemunhos da importância das plantações de «Haricot Tarbais» e das técnicas de cultivo utilizadas. No grande registo estatístico do «Ano 9» do departamento de Hautes--Pyrénées, Laloulinière afirma que era cultivado em terreno aberto e que o feijão produzido no vale de Bagnères-de--Bigorre era muito procurado e expedido para a Haute-Garonne. Em 1813, Dralet fez a mesma observação relativamente aos vales de Adour e Argelès-Gazost. A superfície ocupada pelo feijão e pelo milho totalizava 14 000 ha em 1838 e 18 500 ha em 1881.

A produção diminuiu, mas o feijão continuava a ser a única cultura de exportação, juntamente com as forragens. Em 1923, continuavam a ser utilizados cerca de 11 500 ha para o cultivo desta leguminosa, que cobria 9,2 % das terras aráveis. Até às décadas de 1950 e 1960, o «Haricot Tarbais» era vendido no mercado em sacos de 80 kg. Subsequentemente, foi expedido para outras regiões e países, em especial para Bordéus e para a Argélia. No final da década de 1950, o milho cultivado em França foi substituído por um milho híbrido e a introdução de herbicidas não seletivos, que não poupavam o feijão, conduziu a uma diminuição acentuada do cultivo. Por conseguinte, os recenseamentos gerais das explorações agrícolas (RGA) de 1970 e 1980 mencionam apenas 55 ha distribuídos por 650 explorações. Cumpre notar que as estatísticas oficiais não têm em conta o «Haricot Tarbais» cultivado em jardins domésticos. Na região de Tarbes, quase todos os jardins tinham sempre quatro ou cinco linhas de «Haricot Tarbais».

Foi na década de 1980 que o setor do «Haricot Tarbais» começou a organizar-se. Foi criado um sindicato e uma cooperativa de produtores, com base num grupo de agricultores e com o apoio da Câmara da Agricultura. Estes dois organismos tornaram-se então a base para a criação da Associação Interprofissional do «Haricot Tarbais».

Inicialmente, o feijão ocupava apenas um lugar modesto na gastronomia aristocrática e burguesa. Fazia parte do regime alimentar básico dos camponeses e dos trabalhadores. Durante os períodos de debulha, era cozido em estufados de carneiro e, durante as vindimas, com pés de porco salgados. Na década de 1960, os hábitos de consumo eram influenciados por preocupações alimentares e o papel dos legumes de vagem secos, em geral, e do «Haricot Tarbais», em particular, foi fortemente reduzido. No sudoeste da França, a situação era diferente, uma vez que o feijão fazia parte de várias formas locais de *cassoulet*: de Castelnaudary, Toulouse e Carcassonne. O consumo de feijão manteve-se estável. Vários desenvolvimentos contribuíram para relançar a imagem positiva do «Haricot Tarbais». A prática da sua venda na forma semisseca significava que era considerado um produto hortícola e não uma fonte de hidratos de carbono. As práticas de esterilização e congelação tiveram um impacto semelhante ao contribuírem para a sua preservação e transporte. O verdadeiro regresso do «Haricot Tarbais» à gastronomia ocorreu graças ao desenvolvimento do «confit de volailles grasses», um tipo de *pâté* de caça com o qual é frequentemente servido como um prato festivo. Aparece em «moutonades», pratos à base de costeletas de borrego, e noutras celebrações tradicionais nas aldeias, que atraem as pessoas das cidades e os turistas em busca das suas raízes rurais.

O «Haricot Tarbais» caracteriza-se por:

— cor branca a creme do grão,

— aspeto reniforme,

— textura de pele fina.

As variedades selecionadas do «Haricot Tarbais» apresentam uma cor branca a creme característica e um aspeto reniforme. Uma das características específicas do «Haricot Tarbais» é a pele fina. Esta característica foi claramente demonstrada num estudo físico das estruturas dos grãos do «Haricot Tarbais», utilizando um microscópio eletrónico de varrimento. Este estudo, realizado na Escola Nacional Superior de Química de Toulouse (ENSCT), mostra que o tegumento, com a espessura de 100 µm, é formado por uma camada dupla de células, claramente separada dos cotilédones, que constituem a parte principal do grão, compostos por grãos de amido incorporados numa estrutura de amilopectina. A separação é claramente definida por uma camada de transição lamelar fina que, durante o tratamento térmico, tem a propriedade de permitir que os cotilédones subjacentes se separem facilmente do tegumento em resposta a uma pressão mecânica suave.

O tegumento, que permite a permuta de gases e a difusão de líquidos com o ambiente exterior, especialmente durante o processo de dilatação no âmbito de preparações culinárias, está longe de ser suave e uniforme. Esta textura superficial variada, que deve ser facilmente visível no toque, está ligada à cinética e à intensidade do processo de secagem, que, por sua vez, está ligado ao clima específico da área geográfica e ao método de colheita. Com efeito, no início do outono, de setembro a outubro, há longos períodos com temperaturas amenas (efeito de *foehn*) e precipitação limitada, o que permite uma maturação ótima do feijão. No caso do feijão fresco, a colheita manual por fases reforça esta característica.

Além disso, a composição do solo influencia igualmente a textura característica da pele do «Haricot Tarbais». Os solos com demasiada argila produzem feijão com uma pele mais espessa e com uma textura mais farinhenta. É a capacidade de dilatação deste tegumento fino que justifica estas características, juntamente com o facto de se separar facilmente da camada de transição dos cotilédones subjacentes. O «Haricot Tarbais» é, por conseguinte, um produto muito típico em termos estruturais, culinários e de paladar. Só pode desenvolver-se nas condições edafoclimáticas da sua área tradicional de produção.

O «Haricot Tarbais» tornou-se, com razão, um símbolo da gastronomia francesa. Embora, historicamente, a reputação do «Haricot Tarbais» tenha sido sempre considerável na sua área de produção, tem vindo a propagar-se muito para além dessas fronteiras. Com efeito, graças aos meios de comunicação social, o «Haricot Tarbais» é conhecido a nível nacional e internacional. Apareceu em programas de culinária apresentados no Canal+ (em 1993). Há testemunhos de especialistas (conceituados chefes de cozinha como Alain Dutournier e Michel Sarran) e de celebridades como Pierre Perret (1986) e Jean-Pierre Coffe (1993). Há também numerosos artigos na imprensa regional e nacional, incluindo *Le Monde* e *Cuisine Actuelle*. Todas estas referências confirmam que o «Haricot Tarbais» é um elemento fundamental da gastronomia de Bigorre e das tradições culinárias francesas. Alguns jornalistas japoneses, da revista *FRAU*, vieram igualmente descobrir o mundo do «Haricot Tarbais».

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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