C/2026/193

5.1.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/193)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Haricot tarbais“

Referenčné číslo EÚ: PGI-FR-0080-AM01 – 10. októbra 2025

1. **Názov výrobku**

„Haricot tarbais“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

5. **Vnútroštátny orgán oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva a potravinovej sebestačnosti

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Žiadosť o zmenu CHZO „Haricot Tarbais“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie; konkrétne:

a) nezahŕňa zmenu názvu chráneného označenia pôvodu ani chráneného zemepisného označenia;

b) nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou;

c) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Francúzske orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Názov výrobku

Opis

Formát úpravy bol vypustený.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Opis výrobku

Opis

Botanický opis odrody

Objasnil sa opis odrody. Deskriptor „neskorý“ a veľkosť/tvar lístkov boli vypustené. Bol doplnený druh (*Phaseolus vulgaris*) a typ fazule (tyčková fazuľa).

Opis čerstvého výrobku

Bol pridaný minimálny počet troch semien na struk pre najmenej 90 % každej dávky.

Rozsah dĺžky (15 až 20 cm) bol nahradený minimálnou dĺžkou (10 cm).

Slovo „bledý“ bolo pridané na opísanie zelenej farby.

Opis požiadaviek na vzhľad, kvalitu, konzervovanie a úpravu bol vypustený.

Opis sušeného výrobku

Farba semena sa zmenila z čisto matnej bielej na „bielu až krémovú“.

Opis tvaru „takmer obličkovitý/plochý“ bol zmenený na „obličkovitý“ (v tvare obličky).

Opis hilu bol vypustený.

Veľkosť 2 cm bola nahradená minimálnou dĺžkou 1,5 cm pre najmenej 90 % semien v každej dávke.

Maximálny obsah vlhkosti 17 % bol vypustený, pretože ide o regulačnú záležitosť.

Bol pridaný opis textúry tenkej šupky.

Bol pridaný opis požiadaviek na vzhľad, kvalitu a úpravu. Konkrétne, scvrknuté alebo zlomené semená nesmú predstavovať viac ako 6 % hmotnosti balenia.

Obchodná úprava: boli stanovené pravidlá týkajúce sa balenia.

— Čerstvé: odolné proti manipulácii a nepriepustné pre vzduch, aby sa zabránilo fermentácii.

— Sušené: hermetické obaly odolné proti manipulácii; sieťky sú zakázané.

— Hlbokozmrazené: hermetické obaly odolné proti manipulácii.

Vzhľadom na európske právne predpisy boli odstránené ustanovenia, ktoré sa týkali používania CHZO v názve potraviny, v ktorej sa tento výrobok s CHZO používa ako zložka, podrobností o úprave fazule pri varení a opisu procesov konzervovania varenej fazule.

Opis procesu hlbokého zmrazovania bol presunutý do bodu o spôsobe výroby.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Opis zemepisnej oblasti

Opis

Zemepisná oblasť sa nemení. Zoznam obcí, susedných kantónov a okresov uvedený v platnej špecifikácii výrobku sa aktualizoval v súlade so zoznamom podľa znenia úradného zemepisného kódexu francúzskeho štatistického úradu (INSEE) platného v roku 2023.

Uviedli sa kroky, ktoré sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti. Do oddielu o zemepisnej oblasti bol doplnený ďalší krok: rozmnožovanie semien. Zámerom je, aby sa semená pestovali v klimatických podmienkach podobných podmienkam v danej oblasti, čo umožní semenám lepšie sa prispôsobiť prostrediu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Dôkaz o tom, že výrobok pochádza zo zemepisnej oblasti

Opis

Vysledovateľnosť bola preskúmaná a zosúladená s ustanoveniami uvedenými v požiadavkách na výrobu v špecifikácii výrobku a jej zmenách.

Životný cyklus bol zodpovedajúcim spôsobom objasnený.

Doplnili sa tieto vyhlásenia: vyhlásenie o identifikácii; vyhlásenie o úmysle nevyrábať alebo o nečinnosti a ročné vyhlásenie o požadovaných množstvách.

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Spôsob výroby

Opis

Pestovateľské postupy

Výber pozemkov

Z klimatických dôvodov bola stanovená horná hranica nadmorskej výšky 700 metrov.

Do analýzy bol doplnený odkaz na frekvenciu merania obsahu ílu, celkového množstva prachu, organického materiálu a pH.

Výber odrôd:

Špecifikovalo sa, že semená sú zapísané v úradných zoznamoch francúzskych alebo európskych druhov a odrôd a spĺňajú podmienky CHZO „Haricot Tarbais“, od výberu pozemku až po skladovanie pred uvedením na trh.

Siatie

Termíny siatia boli nahradené optimálnymi teplotnými podmienkami pre vzchádzanie.

Maximálna hustota bola zmenená na 35 000 rastlín/ha po vzídení, bez ohľadu na druh opory, pričom minimálna vzdialenosť bola stanovená tak, aby sa zabezpečilo svetlo a dobrý vývoj rastlín.

Podpora: obdobie na zakladanie podpier sa predĺžilo z jedného mesiaca na 45 dní v súlade s predĺžením obdobia siatia a s cieľom obmedziť zhutňovanie pôdy počas obdobia dažďov.

Hnojenie: zvýšený príjem dusíka (o 20 až 40 ďalších jednotiek v závislosti od typu podpory. Bola doplnená požiadavka na rozdelenie prísunu dusíka. Boli vypustené odporúčané prahové hodnoty minerálnych látok pre rovnováhu pôdy a potreby rastlín.

Rastlinolekárske opatrenia: zaviedlo sa striedanie plodín. Vypustilo sa ustanovenie o používaní prípravkov uvedených v pozitívnom zozname zostavenom v spolupráci s Regionálnou službou ochrany rastlín (SRPV), keďže ide o regulačnú záležitosť.

Zavlažovanie: riadenie zavlažovania zahŕňa povinnosť obmedziť množstvo použitej vody a aplikovať ju v jednotlivých dávkach.

Zber: mechanizovaný zber je povolený v prípade sušenej fazule. Vypustil sa odkaz na hodnotenie zrelosti podľa farby. Teraz sa špecifikuje, že každá dávka sa schvaľuje v súlade s vlastnosťami stanovenými v odseku 2.

Skladovanie a sušenie

Podmienky skladovania fazule sú teraz jasnejšie špecifikované (zákaz skladovania na zemi, skladovanie musí byť kryté alebo v zastrešených budovách). Sušenie môže byť ručné alebo mechanizované. Bol stanovený spôsob mechanizovaného sušenia: bol uvedený zdroj použitej energie a obsah vlhkosti.

Vypustili sa informácie o spôsoboch mlátenia (palicové alebo mechanizované), ako aj odkaz na voliteľné sušenie.

Triedenie (a voliteľné sušenie)

Doplnila sa možnosť voliteľného sušenia (manuálneho alebo mechanizovaného). Nadpis tohto oddielu bol preto zmenený na „Triedenie (a voliteľné sušenie)“.

Doplnila sa teplota pre mechanizované sušenie. Musí sa používať iný zdroj energie ako vykurovací olej a musí byť k dispozícii termostat, aby sa teplota počas sušenia mohla udržiavať na maximálne 30 °C.

Doplnila sa požiadavka, aby každá dávka bola schválená v súlade s fyzikálnymi vlastnosťami stanovenými v bode 2.2.

Boli vypustené tieto regulačné ustanovenia: „Spracovateľské haly musia byť schválené certifikačným orgánom. Musia spĺňať platné legislatívne požiadavky. Každá dávka predstavuje úrodu jedného výrobcu z jedného pozemku.“

Ošetrenie proti nosáčikom

Vypustil sa tento regulačný údaj: „v spracovateľskej hale schválenej certifikačným orgánom“.

Bol pridaný nový spôsob odstraňovania nosáčikov: anoxia.

Aktualizoval sa opis tepelného ošetrenia s cieľom účinne odstrániť nosáčiky (teplota, trvanie atď.).

Balenie

Doplnil sa nový bod, v ktorom sa špecifikuje spôsob úpravy výrobku pri predaji.

Hlboké zmrazovanie

Doplnil sa opis, ktorý stanovuje pravidlá pre tento postup: trvanie, teplota počas rôznych fáz rehydratácie, odvodnenie, metóda jednotlivého hlbokého zmrazenia (IQF), skladovanie atď.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Dôkazy o súvislosti so zemepisným pôvodom

Opis

Doplnila sa veta na vyjadrenie tejto súvislosti. Spojenie so zemepisnou oblasťou sa zakladá na povesti a osobitných vlastnostiach fazule „Haricot Tarbais“. Patrí k nim tenká šupka a farba semien, ktoré sú výsledkom prírodných a ľudských faktorov prítomných v zemepisnej oblasti.

Prírodné faktory

Vypustili sa dvojité informácie.

Tabuľka, v ktorej boli stanovené cieľové hodnoty týkajúce sa pôdnych kritérií, bola vypustená, ale opis pôdy bol zachovaný.

Z dôvodu súladu so zmenou spôsobu výroby (riadenie postupu) sa vypustil opis zavlažovania.

Ľudské faktory

Bývalé oblasti, objemy výroby, rozpätia a zoznam kantónov boli vypustené.

Špecifickosť výrobku bola zopakovaná:

— biela až krémová farba semena,

— obličkovitý vzhľad,

— textúra s tenkou šupkou.

Príčinná súvislosť

Súvislosť medzi špecifickosťou výrobku a klímou a pôdou bola vysvetlená podrobnejšie.

Vypustili sa tieto redundantné údaje: staré údaje o marketingových a vývozných kanáloch; porovnávacia štúdia s inými fazuľami *haricot* a organoleptické vlastnosti rozpúšťania po varení.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Haricot tarbais“

Referenčné číslo EÚ: PGI-FR-0080-AM01 – 10. októbra 2025

1. **Názov (názvy)**

„Haricot tarbais“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

2005 99 – Ostatné

0713 33 – Fazuľa obyčajná, vrátane malej bielej fazule (*Phaseolus vulgaris*)

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

2004 90 – Ostatná zelenina a zeleninové zmesi

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Haricot Tarbais“ je biela fazuľa získaná z tyčkovej fazule druhu *Phaseolus vulgaris*. Môže sa predávať:

— čerstvá, v struku, pričom najmenej 90 % dávky tvoria struky s minimálnou dĺžkou 10 cm, obsahujúce najmenej tri semená, bledožltozelenej farby, v zrelom stave niekedy s jemnými fialovými škvrnkami, s prierezom po rozkrojení, ktorý je plochý až elipsovitý a popretkávaný pevnými vláknami,

— sušená, ak najmenej 90 % semien v dávke má minimálnu veľkosť 1,5 cm, bielu až krémovú farbu, obličkovitý tvar, s minimálnym obsahom vlhkosti 12 %.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

–

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

„Haricot Tarbais“ sa rozmnožuje, pestuje, zbiera, suší a triedi v zemepisnej oblasti.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Čerstvá fazuľa „Haricot Tarbais“ sa uvádza na trh v obaloch s uzáverom odolným proti manipulácii, ktorý umožňuje vetranie výrobku, aby sa predišlo problémom s fermentáciou.

Pred predajom konečnému spotrebiteľovi sa sušená fazuľa „Haricot Tarbais“ uvádza na trh v hermeticky uzavretých obaloch s plombou odolnou proti manipulácii. Balenie do sieťok je zakázané.

Hlbokozmrazená fazuľa „Haricot Tarbais“ je balená v hermeticky uzavretých obaloch s pečaťou odolnou proti manipulácii.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

4.7. *Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti*

Fazule „Haricot Tarbais“ sa rozmnožujú, pestujú, zberajú, sušia a triedia v zemepisnej oblasti CHZO, ktorá pozostáva z územia týchto obcí (podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2025):

— Department Haute-Garonne (40 obcí):

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 and Villeneuve-Lécussan.

— Department Gers (116 obcí):

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 and Viozan.

— Department Pyrénées-Atlantiques (82 obcí):

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 and Soumoulou.

— Department Hautes-Pyrénées (398 obcí):

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 and Visker.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom je založená na týchto faktoroch:

☑ Povesť

☐ Daná kvalita

☑ Iná vlastnosť

Zhrnutie súvislosti

Spojenie so zemepisnou oblasťou sa zakladá na povesti a osobitných vlastnostiach fazule „Haricot Tarbais“. Patrí k nim tenká šupka a farba semien, ktoré sú výsledkom prírodných a ľudských faktorov prítomných v zemepisnej oblasti.

„Haricot Tarbais“ je popínavá rastlina, ktorá vytvára početné vetvy a husté olistenie a môže dosiahnuť výšku viac ako 2 metre. Rastový cyklus trvá približne päť mesiacov. Kvitnutie prebieha postupne v priebehu dvoch mesiacov: od 15. júla do 15. septembra. Tieto osobitné vlastnosti si vyžadujú špecifické podmienky prostredia (pôda, klíma) a vhodný spôsob pestovania.

Klíma zemepisnej oblasti je vyvážená medzi prímorskou klímou Biskajského zálivu a kontinentálnou klímou oblasti Toulouse, ktorá je ovplyvnená polohou na úpätí Pyrenejí a vystavená účinkom azorskej anticyklóny. Táto situácia poukazuje na úlohu a význam klímy pri vplyve na túto plodinu s jej bujným vegetatívnym rastom.

Zloženie pôdy zohráva dôležitú úlohu pri produkcii „Haricot Tarbais“. Pôdy tradične vyhradené na pestovanie „Haricot Tarbais“ sú hlinité, skôr kyslé, kamenisté, zdravé, pomerne humusové a málo ílovité. To znamená, že rastliny využívajú teplo z kamenitej pôdy vyplavenej horskými potokmi Pyrenejí. Kamenitá pôda akumuluje denné teplo a uvoľňuje ho počas noci. Okrem toho vysoký obsah organickej hmoty vedie k uvoľňovaniu príliš veľkého množstva dusíka. Spolu s nadbytkom dostupnej vody to podporuje intenzívny vegetatívny rast na úkor produkcie strukov.

V čase siatia, na jar, je v oblasti výroby malé riziko neskorých mrazov a pôda sa rýchlo zahrieva a zároveň poskytuje dostatočnú drenážnu schopnosť. Vzhľadom na obmedzenú vitalitu pri vzchádzaní musí byť teplota pôdy na povrchu aspoň 15 až 17 °C s dostatočnou, ale nie nadmernou vlhkosťou.

Počas vegetačného obdobia je koreňový systém slabý v porovnaní s bohato vyvinutým olistením. Okrem toho je veľmi citlivý na vodný stres.

Oblasť výroby má pôdu, ktorá rýchlo vysychá, ale zároveň má dobrú retenčnú schopnosť. Zrážky sú pravidelné a počas vegetačného obdobia sa búrky vyskytujú takmer denne. Tieto podmienky sú dokonale a prirodzene vhodné na správny vývoj tejto plodiny.

V tom istom období má „Haricot Tarbais“ pomerne vysoké nároky na teplotu. Keď teploty klesnú, spomalí sa rastový cyklus (pri +15 °C sa zastaví vegetatívny rast), zatiaľ čo vysoké teploty (+30 °C) spôsobia opad kvetov a zlyhanie tvorby strukov. Obmedzené teplotné rozpätie zemepisnej oblasti umožňuje, aby sa fazuľa „Haricot Tarbais“ vyvíjala v správnych podmienkach.

Na konci cyklu, v septembri/októbri, klíma poskytuje dlhé obdobia s miernymi teplotami, najmä na konci sezóny (föhnový efekt), s nízkymi zrážkami. Tieto priaznivé podmienky umožňujú úplné dozrievanie strukov na rastlinách a zabraňujú vzniku chorôb, ako sú botrytída a antraknóza, ktoré spôsobujú hnilobu a kazenie semien.

Ručný zber čerstvej fazule sa musí vykonávať postupne.

„Haricot Tarbais“ sa pestuje na kukuričných stonkách alebo sieťach. Kukuričná stonka je tradičnou oporou pre túto plodinu. Používanie siete na podporu je novší postup. Vzdialenosti medzi radmi a hustota umožňujú dobré vystavenie slnečnému svitu. Tieto pestovateľské postupy podporujú slnečný svit a umožňujú vetranie rastlín, čím sa vytvárajú optimálne podmienky pre zdravie rastlín, produktivitu a úplné dozrievanie strukov.

Fazuľa bola dovezená z Ameriky v 16. storočí a patrí do čeľade *Phaseolus vulgaris*. Na rovine Tarbes bola vysadená na začiatku 18. storočia, v rovnakom čase, keď Monseigneur de Poudens, biskup z Tarbes, vysadil kukuricu ako riešenie obdobia nedostatku potravín.

Fazuľa je popínavá rastlina, takže kukurica slúžila ako opora. Tieto dve plodiny boli zasadené spolu na rovine Tarbes. Rýchlo sa ukázalo, že oblasť Bigorre je pre túto odrodu mimoriadne vhodná, a trh v Tarbes sa stal hlavným trhom pre tento druh fazule. Veľkoobchodníci, ktorí prichádzali kupovať fazuľu na ďalší predaj, pomáhali budovať jej dobrú povesť. Postupne sa názov „Haricot de Tarbes“ nahradil názvom „Haricot Tarbais“.

Od konca 18. storočia sa množia svedectvá o význame polí s vysadenou fazuľou „Haricot Tarbais“ a používaných pestovateľských postupoch. Vo veľkom štatistickom zázname za „Rok 9“ pre departement Hautes-Pyrénées Laloulinière uvádza, že sa pestovala na otvorenom priestranstve a že fazuľa dopestovaná v údolí Bagnères-de-Bigorre bola veľmi žiadaná a expedovaná do Haute-Garonne. V roku 1813 Dralet poznamenal to isté v súvislosti s údoliami Adour a Argelès-Gazost. Plocha, na ktorej sa pestovala fazuľa a kukurica, predstavovala v roku 1838 spolu 14 000 ha a v roku 1881 18 500 ha.

Produkcia sa znížila, fazuľa však zostala jedinou vývoznou plodinou spolu s krmivom rastlinného pôvodu. V roku 1923 sa na pestovanie tejto strukoviny stále využívalo približne 11 500 ha, čo predstavovalo 9,2 % ornej pôdy. Do 50. až 60. rokov 20. storočia sa fazuľa „Haricot Tarbais“ predávala na trhu v 80-kilogramových vreciach. Následne bola odoslaná do ďalších regiónov a krajín, najmä do Bordeaux a Alžírska. Koncom 50. rokov 20. storočia bola kukurica pestovaná vo Francúzsku nahradená hybridnou kukuricou a zavedenie neselektívnych herbicídov, ktoré nešetrili fazuľu, viedlo k prudkému poklesu pestovania. V dôsledku toho sa vo všeobecných súpisoch poľnohospodárskych podnikov (RGA) z rokov 1970 a 1980 uvádza len 55 ha rozdelených na 650 podnikov. Treba poznamenať, že oficiálne štatistiky nezohľadňujú fazuľu „Haricot Tarbais“ pestovanú v domácich záhradách. V regióne Tarbes mali takmer všetky záhrady vždy štyri alebo päť radov „Haricot Tarbais“.

V 80. rokoch 20. storočia sa začal organizovať sektor „Haricot Tarbais“. Vznikol zväz výrobcov a družstvo založené na skupine poľnohospodárov a s podporou Poľnohospodárskej komory. Tieto dva orgány sa stali základom na vytvorenie medziodborového združenia „Haricot Tarbais“.

Pôvodne mala fazuľa v aristokratickej a meštianskej kuchyni len skromné postavenie. Bola súčasťou základnej stravy roľníkov a robotníkov. Počas zberu sa varila v baraních gulášoch a počas žatvy so solenými bravčovými paprčami. V 60. rokoch 20. storočia boli stravovacie návyky ovplyvnené diétnymi záujmami a úloha sušených strukovín vo všeobecnosti, a najmä „Haricot Tarbais“, bola výrazne obmedzená. Na juhozápade Francúzska bola situácia odlišná, pretože fazuľa bola súčasťou rôznych miestnych foriem guláša *cassoulet*: z Castelnaudary, Toulouse a Carcassonne. Spotreba fazule zostala stabilná. K oživeniu dobrej povesti „Haricot Tarbais“ prispeli rôzne udalosti. Predaj v polosušenej podobe znamenal, že sa považovala skôr za zeleninu než za zdroj sacharidov. Podobný vplyv mali aj postupy sterilizácie a zmrazovania, ktoré prispeli k jej konzervovaniu a preprave. Skutočný návrat „Haricot Tarbais“ do gastronómie sa uskutočnil vďaka rozvoju „confit de volailles grasses“, druhu paštéty z diviny, s ktorou sa veľmi často podávala ako slávnostné jedlo. Objavuje sa v „moutonades“, jedlách na báze jahňacích kotliet, a pri iných tradičných dedinských oslavách, ktoré lákajú obyvateľov miest a turistov hľadajúcich svoje roľnícke korene.

„Haricot Tarbais“ sa vyznačuje:

— bielou až krémovou farbou semien,

— obličkovitým vzhľadom,

— textúrou s tenkou šupkou.

Vybrané odrody „Haricot Tarbais“ majú charakteristickú bielu až krémovú farbu a obličkovitý vzhľad. Jednou z osobitných vlastností „Haricot Tarbais“ je tenká šupka. Táto vlastnosť bola jasne preukázaná fyzikálnym skúmaním štruktúry semien „Haricot Tarbais“ pomocou skenovacieho elektrónového mikroskopu. Z tejto štúdie vykonanej na Vyššej národnej škole chemickej v Toulouse (ENSCT) vyplýva, že obal semien s hrúbkou 100 µm je tvorený dvojitou vrstvou buniek, jasne oddelenou od klíčnych listov, ktoré sú hlavnou časťou semena, zloženou zo zŕn škrobu usporiadaných v amylopektínovej štruktúre. Oddelenie je jasne určené tenkou lamelárnou prechodovou vrstvou, ktorá počas tepelného spracovania umožňuje ľahké oddelenie spodných klíčnych listov od obalu semena v reakcii na jemný mechanický tlak.

Obal semien umožňuje výmenu plynov a difúziu kvapalín s vonkajším prostredím, najmä počas procesu napučiavania v rámci kulinárskych príprav. V žiadnom prípade nie je hladký a pravidelný. Táto rôznorodá povrchová textúra, ktorá by mala byť ľahko citeľná na dotyk, súvisí s kinetikou a intenzitou procesu sušenia, ktorý zase súvisí so špecifickou klímou zemepisnej oblasti a spôsobom zberu. Na začiatku jesene, od septembra do októbra, sa totiž vyskytujú dlhé obdobia s miernymi teplotami (föhnový efekt) a obmedzenými zrážkami. To umožňuje optimálne dozrievanie fazule. V prípade čerstvej fazule sa táto vlastnosť posilňuje pri postupnom ručnom zbere.

Okrem toho zloženie pôdy ovplyvňuje aj charakteristickú textúru šupky „Haricot Tarbais“. Na pôdach s príliš veľkým množstvom ílu sa pestujú fazule s hrubšou šupkou s múčnatejšou textúrou. Na týchto vlastnostiach sa podieľa schopnosť tohto tenkého obalu semien rozpínať sa, ako aj skutočnosť, že sa ľahko oddeľuje od prechodovej vrstvy klíčnych listov, ktoré sú pod šupkou. „Haricot Tarbais“ je teda veľmi typický výrobok z hľadiska štruktúry, kulinárskych vlastností a arómy. Môže sa rozvíjať len v pôdnych a klimatických podmienkach svojej tradičnej oblasti produkcie.

Fazuľa „Haricot Tarbais“ sa právom stala symbolom francúzskej gastronómie. Hoci v minulosti bola povesť fazule „Haricot Tarbais“ v oblasti jej produkcie vždy značná, v súčasnosti sa rozšírila ďaleko za jej hranice. Vďaka médiám je fazuľa „Haricot Tarbais“ známa na vnútroštátnej aj medzinárodnej úrovni. Objavila sa v kuchárskych programoch vysielaných na Canal+ (v roku 1993). Existujú odborné svedectvá od špičkových šéfkuchárov Alaina Dutourniera a Michela Sarrana a známych osobností Pierra Perreta (1986) a Jeana-Pierra Coffeho (1993). V regionálnej a celoštátnej tlači vrátane denníka *Le Monde* a časopisu *Cuisine Actuelle* sa objavilo množstvo článkov. Všetky tieto skutočnosti potvrdzujú, že „Haricot Tarbais“ je základom gastronómie oblasti Bigorre a francúzskych kulinárskych tradícií. Tajomstvo „Haricot Tarbais“ prišli objavovať aj japonskí novinári z časopisu *FRAU*.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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