C/2026/193

5.1.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/193)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Haricot Tarbais“

Referenčna številka EU: PGI-FR-0080-AM01 – 10. oktober 2025

1. **Ime proizvoda**

„Haricot Tarbais“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo in prehransko suverenost

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Zahtevek za spremembo ZGO „Haricot Tarbais“ se ne nanaša na nobenega od treh primerov tako imenovane spremembe na ravni Unije, saj ne:

(a) vključuje spremembe imena zaščitene označbe porekla / zaščitene geografske označbe;

(b) more izničiti povezave z geografskim območjem;

(c) vključuje dodatne omejitve trženja proizvoda.

Zato francoski organi menijo, da se zahtevek nanaša na tako imenovano standardno spremembo.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Oddelek

Ime proizvoda

Opis

Črtana je bila oblika predstavitve.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Oddelek

Opis proizvoda

Opis

Botanični opis sorte

Pojasnjen je bil opis sorte. Črtana sta bila opisnik „pozno“ in velikost/oblika lističev. Dodana sta bila vrsta (*Phaesolus vulgaris* (navadni fižol)) in tip fižola (visoki fižol).

Opis svežega proizvoda

Dodana je bila minimalna zahteva glede treh zrn na strok v najmanj 90 % vsake serije.

Razpon dolžine (15 cm do 20 cm) je bil nadomeščen z najmanjšo dolžino (10 cm).

Za opis zelene barve je bila dodana beseda „bledo“.

Črtan je bil opis zahtev glede videza, kakovosti, ohranjanja in predstavitve.

Opis suhega proizvoda

Spremenjena je bila barva zrnja iz čisto mat bele barve v „belo do kremno“.

Spremenjen je bil opis oblike kot „skoraj ledvičasta/ploščata“ v „ledvičasta“ (v obliki ledvice).

Črtan je bil opis hiluma.

Velikost 2 cm je bila nadomeščena z najmanjšo dolžino 1,5 cm za najmanj 90 % zrnja v vsaki seriji.

Črtana je bila najvišja vsebnost vlage v višini 17 %, saj spada na regulativno področje.

Dodan je bil opis v zvezi s teksturo tanke lupine.

Dodan je bil opis zahtev glede videza, kakovosti in predstavitve. Natančneje, zakrnela ali lomljena zrna ne smejo predstavljati več kot 6 % teže pakiranja.

Predstavitev ob prodaji: določena so bila pravila o pakiranju:

— za svež fižol: embalaža, zaščitena pred nedovoljenimi posegi, ki prepušča zrak, da se prepreči fermentacija;

— za suh fižol: hermetično zaprta embalaža, zaščitena pred nedovoljenimi posegi; uporaba mrežic je prepovedana;

— za globoko zamrznjen fižol: hermetično zaprta embalaža, zaščitena pred nedovoljenimi posegi.

Glede na evropske pravne določbe, ki so se nanašale na uporabo ZGO v imenu živila, ki vsebuje ta proizvod z ZGO kot sestavino, so bile podrobnosti o predstavitvi fižola po kuhanju in opis postopkov konzerviranja kuhanega fižola črtane.

Opis postopka globokega zamrzovanja je bil prestavljen v oddelek o metodi proizvodnje.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Oddelek

Opis geografskega območja

Opis

Geografsko območje ni spremenjeno. Seznam občin, sosednjih kantonov in okrožij iz veljavne specifikacije proizvoda je bil usklajen s seznamom uradnega geografskega kodeksa, ki ga objavi nacionalni inštitut za statistiko in ekonomske študije INSEE, v različici iz leta 2025.

Navedene so bile faze, ki se izvajajo na geografskem območju. V oddelek o geografskem območju je bila zdaj dodana dodatna faza, tj. razmnoževanje semen. Njen namen je, da se semena pridelujejo v podnebnih razmerah, podobnih razmeram na območju, zaradi česar bi se lahko zrnje učinkoviteje prilagodilo okolju.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Oddelek

Dokazila o izvoru proizvoda z geografskega območja

Opis

Sledljivost je bila pregledana in usklajena z določbami iz zahtev za proizvodnjo iz specifikacije proizvoda in njihovih sprememb.

Življenjski cikel je bil ustrezno pojasnjen.

Dodane so bile naslednje prijave: identifikacijska prijava, prijava namere opustitve proizvodnje ali nedejavnosti in letna prijava zahtevanih količin.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Oddelek

Metoda proizvodnje

Opis

Tehnike gojenja

Izbira parcel

Iz podnebnih razlogov je bila za nadmorsko višino določena zgornja meja 700 metrov.

V analizo za merjenje ravni gline, vseh vrst melja, organskih snovi in vrednosti pH je bila dodana navedba o pogostosti.

Izbira sort:

določeno je bilo, da so semena registrirana na uradnih seznamih francoskih ali evropskih vrst in sort ter da izpolnjujejo proizvodne pogoje za ZGO „Haricot Tarbais“ od izbire parcele do shranjevanja pred dajanjem na trg.

Setev

Datumi setve so bili nadomeščeni z optimalnimi temperaturnimi razmerami za vznik.

Spremenjena je bila največja gostota po vzniku na 35 000 rastlin/ha, ne glede na vrsto opore, ter določen najmanjši razmik, ki rastlinam zagotavlja svetlobo in dober razvoj.

Opore: obdobje za nameščanje opor je bilo podaljšano z enega meseca na 45 dni, kar je skladno s podaljšanjem obdobja setve in zmanjšanjem zbitja tal v deževnih obdobjih.

Gnojenje: dodatek dušika je bil glede na vrsto opore povečan z 20 dodatnih enot na 40 dodatnih enot. Dodana je bila zahteva o razdelitvi uporabe dodatkov. Črtane so bile priporočene mejne vrednosti za minerale za ravnovesje tal in potrebe rastlin.

Ukrep za zdravje rastlin: uvedeno je bilo kolobarjenje. Črtana je bila določba, ki se je nanašala na uporabo proizvodov s seznama, pripravljenega v sodelovanju z regionalno službo za varstvo rastlin (SRPV), saj spada na regulativno področje.

Namakanje: v upravljanje namakanja je vključena obveznost omejevanja količine porabljene vode in njene uporabe v ločenih odmerkih.

Obiranje: za suh fižol je dovoljeno strojno obiranje. Črtana je bila navedba ocenjevanja zrelosti glede na barvo. Zdaj je določeno, da je vsaka serija odobrena v skladu z značilnostmi iz odstavka 2.

Shranjevanje in sušenje

Pogoji za shranjevanje fižola so zdaj jasneje določeni: ni ga dovoljeno shranjevati na tleh, shranjevati se mora zaščiteno ali v pokritih zgradbah. Sušenje je lahko ročno ali mehansko. Določena je bila metoda mehanskega sušenja: določena sta bila uporabljeni vir energije in vsebnost vlage.

Črtane so bile podrobnosti o metodah mlatve (s palico ali mehanizirano), skupaj z navedbo možnosti sušenja.

Sortiranje (in neobvezno sušenje)

Dodana je bila možnost (ročnega ali mehanskega) sušenja. Zato je bil naslov tega oddelka spremenjen v „Sortiranje (in neobvezno sušenje)“.

Dodana je bila temperatura mehanskega sušenja. Mehanski sušilnik mora uporabljati vir energije, ki ni kurilno olje, in imeti nameščen termostat, da se lahko temperatura med sušenjem ohranja na največ 30 °C.

Dodana je bila zahteva, da mora biti vsaka serija odobrena v skladu s fizikalnimi značilnostmi iz odstavka 2.2.

Črtane so bile naslednje regulativne določbe: „Predelovalne obrate mora odobriti certifikacijski organ. Izpolnjevati morajo veljavne zakonodajne zahteve. Vsaka serija vključuje pridelek enega proizvajalca z ene parcele.“

Zatiranje rilčkarjev

Črtana je bila naslednja regulativna podrobna navedba: „v predelovalnem obratu, ki ga je odobril certifikacijski organ“.

Dodana je bila nova metoda za zatiranje rilčkarjev: anoksija.

Posodobljen je bil opis toplotne obdelave za učinkovito zatiranje rilčkarjev (temperatura, trajanje itd.).

Pakiranje

Dodan je bilo nov oddelek, ki določa način predstavitve proizvoda za prodajo.

Globoko zamrzovanje

Vključen je bil opis, ki določa pravila za to prakso: trajanje, temperatura v različnih fazah rehidracije, odcejanje, metoda posameznega hitrega zamrzovanja (individually quick frozen – IQF), shranjevanje itd.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Oddelek

Dokazilo o povezavi z geografskim poreklom

Opis

Dodana je bila uvodna poved, ki opisuje povezavo: Povezava z geografskim območjem temelji na slovesu in posebnih značilnostih fižola „Haricot Tarbais“. Med njimi sta tanka lupina in barva zrnja, ki sta posledica naravnih in človeških dejavnikov, prisotnih na geografskem območju.

Naravni dejavniki

Črtana so bila podvajanja.

Črtana je bila preglednica s ciljnimi vrednostmi, povezanimi z merili za tla, opis tal pa je bil ohranjen.

Opis namakanja je bil črtan zaradi skladnosti s spremembo metode proizvodnje (upravljanje prakse).

Človeški dejavniki

Črtani so bili nekdanja območja, obseg proizvodnje, omejitve in seznam kantonov.

Ponovno so bile poudarjene posebnosti proizvoda:

— bela do kremna barva zrnja,

— ledvičasta oblika,

— tekstura s tanko lupino.

Vzročna povezava

Podrobneje je bila pojasnjena povezava med posebnostmi proizvoda ter podnebnimi in talnimi razmerami.

Črtano je bilo naslednje: stari podatki o trženjskih in izvoznih kanalih, primerjalna študija z drugimi sortami belega fižola in organoleptična lastnost, da postane mehak po kuhanju.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Haricot Tarbais“

Referenčna številka EU: PGI-FR-0080-AM01 – 10. oktober 2025

1. **Ime**

„Haricot Tarbais“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Francija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

2005 99 Drugo

0713 33 Navadni fižol, vključno beli (*Phaseolus vulgaris*)

0708 20 Fižol (*Vigna* spp., *Phaseolus* spp.)

2004 90 Druge vrtnine in mešanice vrtnin

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Haricot Tarbais“ je beli fižol, pridobljen iz visokega fižola vrste *Phaesolus Vulgaris* (navadni fižol). Prodaja se lahko:

— svež, v stroku, pri čemer je najmanj 90 % serije strokov dolgih najmanj 10 cm in vsebujejo najmanj tri zrna, stroki so bledo rumenkasto zelene barve, včasih rahlo vijolično marmorirani, ko dozorijo, pri prerezu pa so ravni do elipsasti ter nitasti,

— suh, pri čemer je najmanj 90 % zrn v seriji dolgih najmanj 1,5 cm, zrna so bele do kremne barve, ledvičaste oblike in z najnižjo vsebnostjo vlage 12 %.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

—

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Fižol „Haricot Tarbais“ se na geografskem območju razmnožuje, goji, obira, suši in sortira.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Svež fižol „Haricot Tarbais“ je dan na trg v embalaži s pečatom, ki ščiti pred nedovoljenimi posegi in omogoča zračenje proizvoda, da se preprečijo težave s fermentacijo.

Suh fižol „Haricot Tarbais“ je pred prodajo končnemu potrošniku dan na trg v hermetično zaprti embalaži s pečatom, ki ščiti pred nedovoljenimi posegi. Pakiranje v mrežicah je prepovedano.

Globoko zamrznjen fižol „Haricot Tarbais“ je pakiran v hermetično zaprti embalaži s pečatom, ki ščiti pred nedovoljenimi posegi.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.7 *Jedrnata opredelitev geografskega območja*

Fižol „Haricot Tarbais“ se razmnožuje, goji, obira, suši in sortira na geografskem območju ZGO, ki po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2025 zajema ozemlje naslednjih občin:

— departma Haute-Garonne (40 občin):

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 in Villeneuve-Lécussan;

— departma Gers (116 občin):

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 in Viozan;

— departma Pyrénées-Atlantiques (82 občin):

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 in Soumoulou;

— departma Hautes-Pyrénées (398 občin):

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 in Visker.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Vzročna povezava z geografskim poreklom temelji na

☑ slovesu

☐ določeni kakovosti

☑ drugih značilnostih

Povzetek povezave

Povezava z geografskim območjem temelji na slovesu in posebnih značilnostih fižola „Haricot Tarbais“. Med njimi sta tanka lupina in barva zrnja, ki sta posledica naravnih in človeških dejavnikov, prisotnih na geografskem območju.

Fižol „Haricot Tarbais“ je vzpenjavka, ki razvije številne poganjke in bujno listje ter lahko v višino zraste več kot 2 metra. Rastni cikel traja približno pet mesecev. Cveti postopoma dva meseca: od 15. julija do 15. septembra. Zaradi teh posebnih značilnosti so potrebne posebne okoljske razmere (tla, podnebje) in ustrezna metoda gojenja.

Na podnebje na geografskem območju, ki je uravnoteženo med oceanskim podnebjem Biskajskega zaliva in celinskim podnebjem območja Toulousa, vpliva njegova lega ob vznožju Pirenejev in izpostavljenost vplivom azorskega anticiklona. To kaže na vlogo in pomen, ki ju ima podnebje za to zelenjavo z bujno vegetativno rastjo.

Pri pridelavi fižola „Haricot Tarbais“ ima pomembno vlogo sestava tal. Tla, na katerih se tradicionalno goji fižol „Haricot Tarbais“, so ilovnata, precej kisla, prodnata, zdrava in precej huminska ter imajo nizko vsebnost gline. To pomeni, da rastline izkoriščajo toploto prodnikov, ki jih naplavijo gorski potoki iz Pirenejev. Prodniki podnevi shranjujejo toploto, ponoči pa jo sproščajo. Poleg tega se zaradi visoke vsebnosti organske snovi sprošča preveč dušika. To skupaj s preobilico razpoložljive vode spodbuja bujno vegetativno rast v škodo razvoja strokov.

Spomladi je ob setvi na območju proizvodnje malo nevarnosti za pozno zmrzal, tla se hitro segrevajo in so hkrati tudi dobro odcedna. Glede na omejeno bujnost ob vzniku mora biti temperatura tal na površini najmanj 15 °C do 17 °C, vlaga pa zadostna, vendar ne prekomerna.

V obdobju rasti je koreninski sistem v primerjavi z bujnim listjem šibek. Poleg tega je fižol zelo občutljiv na pomanjkanje vode.

Na območju proizvodnje so tla, ki se hitro sušijo, a imajo tudi dobro sposobnost zadrževanja vode. Padavine so redne, nevihte pa se v rastni sezoni pojavljajo skoraj vsak dan. Take razmere so popolnoma in naravno primerne za pravilen razvoj te poljščine.

V istem obdobju pa ima fižol „Haricot Tarbais“ razmeroma velike zahteve glede temperature. Ko se temperature znižajo, se rastni cikel upočasni (pri +15 °C preneha vegetativna rast), pri visokih temperaturah (+30 °C) pa odpadajo cvetovi, rast strokov pa se ustavi. Zaradi omejenega temperaturnega razpona na geografskem območju se lahko fižol „Haricot Tarbais“ razvija v ustreznih razmerah.

Ob koncu cikla, tj. septembra/oktobra, so za podnebje značilna dolga obdobja z blagimi temperaturami, zlasti v pozni sezoni (učinek fena), in malo padavin. Te ugodne razmere omogočajo, da stroki popolnoma dozorijo na rastlinah, in preprečujejo razvoj bolezni, kot sta siva plesen in vdrta fižolova pegavost, vir gnilobe in okuženega zrnja.

Svež fižol se ročno obira postopoma.

Opora za fižol „Haricot Tarbais“ je lahko koruzno steblo ali mreža. Koruzno steblo je tradicionalna opora za to poljščino, uporaba mreže kot opore pa je novejša praksa. Razmik med vrstami in gostota omogočata dobro izpostavljenost soncu. Te prakse gojenja spodbujajo izpostavljenost soncu in omogočajo prezračevanje rastlin, kar ustvarja optimalne pogoje za zdravje rastlin, rodnost in popolno dozorelost strokov.

Fižol, ki so ga v 16. stoletju uvozili iz Amerike, spada v družino *Phaseolus vulgaris*. Na ravnini Tarbes so ga posadili v začetku 18. stoletja, istočasno, kot je škof Tarbesa monsinjor de Poudens zasadil koruzo za spopadanje z obdobji lakote.

Ker je fižol vzpenjavka, se je koruza uporabljala kot opora, ti rastlini pa sta se skupaj sadili po ravnini Tarbes. Hitro je postalo jasno, da je regija Bigorre še posebno primerna za to sorto, trg v Tarbesu pa je postal glavni trg za to vrsto fižola. K slovesu tega fižola so pripomogli veletrgovci, ki so ga prihajali kupovat za nadaljnjo prodajo. Ime „Haricot de Tarbes“ je bilo postopoma nadomeščeno z imenom „Haricot Tarbais“.

Od konca 18. stoletja je bilo vse več pričevanj o pomembnosti nasadov tega fižola in uporabljenih tehnikah gojenja. Laloulinière v velikem statističnem zapisu za leto 9 (tj. 9. leto po koledarju francoske revolucije oz. leti 1800–1801) za departma Hautes-Pyrénées navaja, da so ga gojili na prostem in da je bil fižol, pridelan v dolini Bagnères-de-Bigorre, zelo iskan in se je pošiljal v Haute-Garonne. Dralet je leta 1813 ugotovil enako za dolini Adour in Argelès-Gazost. Skupna površina, na kateri sta se skupaj gojila fižol in koruza, je leta 1838 znašala 14 000 ha, leta 1881 pa 18 500 ha.

Proizvodnja se je zmanjšala, vendar je fižol skupaj s krmo ostal edina izvozna poljščina. Leta 1923 se je za gojenje te metuljnice, ki je pokrivala 9,2 % ornega zemljišča, še vedno uporabljalo približno 11 500 ha. Do petdesetih in šestdesetih let prejšnjega stoletja se je fižol „Haricot Tarbais“ na trgu prodajal v 80-kilogramskih vrečah. Nato je bil odpremljen v druge regije in države, zlasti v Bordeaux in Alžirijo. Proti koncu petdesetih let prejšnjega stoletja je koruzo, ki se je gojila v Franciji, nadomestila hibridna koruza, uvedba neselektivnih herbicidov za fižol pa je povzročila močan upad pridelave. Zato je v splošnih popisih kmetijskih gospodarstev (Recensements Généraux de l'Agriculture) iz let 1970 in 1980 navedenih le 55 ha, razdeljenih med 650 kmetijskih gospodarstev. Opozoriti je treba, da se v uradnih statističnih podatkih ne upošteva fižol „Haricot Tarbais“, ki se goji na domačih vrtovih. V regiji Tarbes so imeli na skoraj vseh vrtovih vedno štiri ali pet vrst fižola „Haricot Tarbais“.

Sektor fižola „Haricot Tarbais“ se je začel organizirati v osemdesetih letih prejšnjega stoletja. Ustanovljena sta bila sindikat proizvajalcev in zadruga, ki sta temeljila na skupini kmetov in sta imela podporo kmetijske zbornice. Na osnovi teh dveh organov je bilo nato ustanovljeno medpanožno združenje „Haricots Tarbais“.

Fižol je sprva zasedal le skromno mesto v aristokratski in meščanski kuhinji. Bil je del osnovne prehrane kmetov in delavcev. V času mlatve so ga kuhali v ovčjih enolončnicah, med trgatvijo pa s soljenimi svinjskimi parklji. V šestdesetih letih prejšnjega stoletja so na prehranjevalne navade vplivali prehranski pomisleki, vloga sušenih stročnic na splošno in zlasti fižola „Haricot Tarbais“ pa je bila močno omejena. Na jugozahodu Francije so bile razmere drugačne, saj je bil fižol sestavina raznih lokalnih različic jedi *cassoulet* (ragu iz perutnine, svinjine ali koštrunovine in belega fižola): cassoulet iz Castelnaudaryja, Toulousa in Carcassonna. Poraba fižola se ni spreminjala. K oživitvi pozitivne podobe fižola „Haricot Tarbais“ so pripomogli različni dejavniki. Ker se je fižol prodajal v obliki polsuhega proizvoda, se je obravnaval bolj kot zelenjava in ne kot vir ogljikovih hidratov. Podoben učinek sta imela sterilizacija in zamrzovanje, ki sta prispevala k njegovemu ohranjanju in prevozu. Fižol „Haricot Tarbais“ se je v gastronomijo dejansko vrnil po zaslugi razvoja jedi *confit de volailles grasses* (vrste paštete iz kosa perutninskega mesa, počasi kuhanega v lastni maščobi), ki se zelo pogosto postreže kot slavnostna jed. Pojavlja se v različicah jedi *moutonade* (jed na osnovi jagnječjih kotletov) in na drugih tradicionalnih vaških praznovanjih, ki privabljajo meščane in turiste, ki iščejo svoje kmečke korenine.

Za fižol „Haricot Tarbais“ so značilne:

— bela do kremna barva zrnja,

— ledvičasta oblika,

— tekstura s tanko lupino.

Izbrane sorte fižola „Haricot Tarbais“ imajo značilno belo do kremno barvo in ledvičasto obliko. Ena od posebnih značilnosti fižola „Haricot Tarbais“ je tanka lupina. Ta značilnost je bila jasno dokazana s fizikalno študijo struktur zrn fižola „Haricot Tarbais“, pri kateri se je uporabil skenirni elektronski mikroskop. Ta študija, izvedena na École Nationale Supérieure de Chimie de Toulouse (visoka nacionalna šola za kemijo v Toulousu), kaže, da je semenska ovojnica, debela 100 µm, sestavljena iz dvojne plasti celic, jasno ločene od kličnih listov, ki so glavni del zrna, sestavljenega iz zrn škroba, vgrajenih v zgradbo amilopektina. Ločitev se jasno kaže s tanko lamelarno prehodno plastjo, ki med toplotno obdelavo omogoča, da se spodnji klični listi ob rahlem mehanskem pritisku zlahka ločijo od semenske ovojnice.

Semenska ovojnica omogoča izmenjavo plinov in difuzijo tekočin z zunanjim okoljem, zlasti med nabrekanjem pri kulinarični pripravi. Nikakor ni gladka in enakomerna. Ta raznolika površinska tekstura, ki bi morala biti jasno zaznavna na otip, je povezana s kinetiko in intenzivnostjo postopka sušenja, ki pa sta povezana s posebnim podnebjem geografskega območja in načinom obiranja. Pravzaprav so zgodaj jeseni, od septembra do oktobra, dolga obdobja z blagimi temperaturami (učinek fena) in omejenimi padavinami. To omogoča optimalno zorenje fižola. Pri svežem fižolu se ta značilnost krepi s postopnim ročnim obiranjem.

Poleg tega tudi sestava tal vpliva na značilno teksturo lupine fižola „Haricot Tarbais“. Na tleh s preveliko vsebnostjo gline uspeva fižol z debelejšo in bolj mokasto lupino. Prav sposobnost te tanke semenska ovojnice, da se razširi, je temelj teh značilnosti, skupaj z dejstvom, da se zlahka loči od prehodne plasti osnovnih kličnih listov. Fižol „Haricot Tarbais“ je torej zelo značilen proizvod z vidika strukture, kulinarike in okusa. Uspeva lahko le v talnih in podnebnih razmerah svojega tradicionalnega območja pridelave.

Fižol „Haricot Tarbais“ je upravičeno postal simbol francoske gastronomije. Čeprav je bil v preteklosti sloves fižola „Haricot Tarbais“ na območju proizvodnje vedno precejšen, se je zdaj razširil daleč prek meja tega območja. Po zaslugi medijev je znan na nacionalni in mednarodni ravni. Pojavil se je v kuharskih oddajah, predvajanih na kanalu Canal+ (leta 1993). O njem so govorili vrhunski kuharji, kot sta Alain Dutournier in Michel Sarran, ter znane osebnosti, kot sta Pierre Perret (1986) in Jean-Pierre Coffe (1993). Objavljeni so bili tudi številni članki v regionalnem in nacionalnem tisku, med drugim v dnevniku *Le Monde* in reviji *Cuisine Actuelle*. Vse to potrjuje, da je fižol „Haricot Tarbais“ osnovna sestavina gastronomije v regiji Bigorre in francoske kulinarične tradicije. Tudi nekateri japonski novinarji iz revije *FRAU* so prišli odkrivat svet fižola „Haricot Tarbais“.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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