C/2026/193

5.1.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/193)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Haricot tarbais”

EU-referensnummer: PGI-FR-0080-AM01 – 10.10.2025

1. **Produktens namn**

”Haricot tarbais”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Nationell myndighet som meddelar standardändringen**

Namn

Ministère de l’Agriculture, de l’Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire (Ministeriet för jordbruk och livsmedelssuveränitet)

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringsansökan för den skyddade geografiska beteckningen ”Haricot Tarbais” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom den inte

a) medför en ändring av namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen/skyddade geografiska beteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området, eller

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna bedömer därför att ansökan gäller en standardändring.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Produktens namn

Beskrivning

Presentationsformatet har strukits.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Produktbeskrivning

Beskrivning

Sortens botaniska beskrivning

Beskrivningen av sorten har förtydligats. Det beskrivande uttrycket ”sen” och storleken/formen på bladen har strukits. Arten (*Phaesolus vulgaris*) och böntypen (klättrande böna) har lagts till.

Beskrivning av den färska produkten

Ett krav på minst tre bönor i varje balja för åtminstone 90 % av varje parti har lagts till.

Längdintervallet (15–20 cm) har ersatts med en minsta längd (10 cm).

Ordet ”blek” har lagts till för att beskriva den gröna färgen.

Beskrivningen av kraven på utseende, kvalitet, konservering och presentation har strukits.

Beskrivning av den torkade produkten

Bönans färg har ändrats från helt matt och vit till ”vit till gräddfärgad”.

Beskrivningen av formen som ”nästan njurformad/platt” har ändrats till ”njurformad” (i form av en njure).

Beskrivningen av hilum har strukits.

Storleken på 2 cm har ersatts med en minsta längd på 1,5 cm för minst 90 % av bönorna i varje parti.

Den högsta vattenhalten på 17 % har strukits eftersom detta är en regleringsfråga.

En beskrivning har lagts till av det tunna höljets textur.

En beskrivning har lagts till om kraven på utseende, kvalitet och presentation. Närmare bestämt får andelen skrumpna eller trasiga bönor stå för högst 6 % av förpackningens vikt.

Presentation för försäljning: förpackningsregler har fastställts.

— Färska: manipuleringsbeständiga och ogenomträngliga för luft, för att förhindra fermentering.

— Torkade: hermetiska och manipuleringsbeständiga förpackningar; nät är förbjudna.

— Djupfrysta: hermetiska och manipuleringsbeständiga förpackningar.

Mot bakgrund av EU-bestämmelserna om användningen av en SGB i namnet på ett livsmedel som använder den SGB:n som ingrediens har man strukit uppgifterna om hur kokade bönor ska presenteras samt beskrivningen av konserveringsprocessen för de kokade bönorna.

Beskrivningen av djupfrysningsprocessen har flyttats till avsnittet om produktionsmetod.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Beskrivning av det geografiska området

Beskrivning

Det geografiska området förblir oförändrat. Förteckningen över kommuner, angränsande kantoner och distrikt i den gällande produktspecifikationen har anpassats till förteckningen från den franska nationella statistikbyrån Insee (*Institut national de la statistique et des études économiques*) i 2025 års version av den officiella geografiska kodexen.

De steg som utförs i det geografiska området har angetts. Ytterligare ett steg har nu lagts till i avsnittet om det geografiska området: utsädesförökning. Tanken är att utsädet ska produceras under klimatförhållanden som liknar de som råder i området, vilket gör det enklare för bönorna att anpassa sig till den omgivande miljön.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Bevis för att produkten har sitt ursprung i det geografiska området

Beskrivning

Spårbarheten har setts över och anpassats till bestämmelserna i produktionskraven i produktspecifikationen och ändringarna av denna.

Livscykeln har förtydligats i enlighet med detta.

Följande förklaringar har lagts till: identifikationsförklaring, förklaring om avsikten att inte producera eller att inte bedriva verksamhet, årlig förklaring av begärda kvantiteter.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Produktionsmetod

Beskrivning

Odlingstekniker

Val av jordlotter

Av klimatskäl har en övre gräns på 700 meter fastställts för höjden.

En hänvisning till frekvens har lagts till i analysen för mätning av halterna av lera, total gyttja, organiskt material och pH.

Sorturval:

Det har specificerats att utsädet ska registreras i de officiella förteckningarna över franska eller europeiska arter och sorter och uppfylla produktionsvillkoren för SGB:n ”Haricot Tarbais”, från valet av jordlott till lagring innan bönorna släpps ut på marknaden.

Sådd

Datumen för sådd har ersatts av optimala temperaturförhållanden för groningen.

Den maximala tätheten har ändrats till 35 000 plantor/ha efter groningen, oavsett typen av stöd, och minimiavståndet har specificerats för att säkerställa ljus och en god växtutveckling.

Stöd: Perioden för att sätta ut stöd har förlängts från en månad till 45 dagar, i linje med förlängningen av perioden för sådd och för att förhindra jordkompaktering under regniga perioder.

Gödsling: Nitrattillskotten har ökats från 20 till 40 extra enheter, beroende på typen av stöd. Ett krav har lagts till för delning av ansökningar om tillägg. De rekommenderade tröskelvärdena har strukits för mineraler som tillsätts för jordbalans och växtbehov.

Växtskyddsbehandling: växelbruk har introducerats. Den bestämmelse som rörde användningen av produkter på den förteckning som har upprättats tillsammans med den regionala växtinspektionen (Service Régional de la protection des Végétaux, SRPV) har strukits, eftersom detta är en regleringsfråga.

Bevattning: Reglerna om bevattning inbegriper en skyldighet att begränsa den mängd vatten som används och att påföra bevattningen i separata doser.

Skörd: Mekanisk skörd tillåts för torkade bönor. Hänvisningen till bedömningen av mognadsgraden utifrån färg har strukits. Det specificeras nu att varje parti godkänns i enlighet med de egenskaper som anges i punkt 2.

Förvaring och torkning

Förhållandena för lagring av bönorna har nu förtydligats: Lagring på marken tillåts inte. Lagringen måste ske under skydd eller i takförsedda byggnader. Torkningen kan vara manuell eller mekanisk. Metoden för mekanisk torkning har angetts: energikällan och fukthalten har specificerats.

Uppgifterna om tröskningsmetoder (käpp eller mekanisk) har strukits, tillsammans med hänvisningen till frivillig torkning.

Sortering (och frivillig torkning)

Valet att torka bönorna (manuellt eller mekaniskt) har lagts till. Rubriken på detta avsnitt har därför ändrats till ”Sortering (och frivillig torkning)”.

Temperaturen för mekanisk torkning har lagts till. En annan energikälla än eldningsolja ska användas, och det ska finnas en termostat för att kontrollera att temperaturen under torkningen uppgår till högst 30 °C.

Ett krav har lagts till för varje parti som ska godkännas i enlighet med de fysiska egenskaper som fastställs i punkt 2.2.

Följande bestämmelser har strukits: ”Bearbetningslokalerna måste ha godkänts av det attesterande organet. De måste uppfylla gällande krav som anges i lag. Ett parti motsvarar den produkt som skördas av en producent på en jordlott.”

Behandling mot vivlar

Följande krav har strukits: ”i en bearbetningslokal som är godkänd av det attesterande organet”.

En ny metod för att bekämpa vivlar har lagts till: anoxi.

Beskrivningen av värmebehandlingen har uppdaterats för att vivlar ska kunna bekämpas effektivt (temperatur, varaktighet osv.).

Förpackning

En ny rubrik har lagts till för att ange hur produkten ska presenteras för försäljning.

Djupfrysning

En beskrivning har inkluderats med regler för denna metod: varaktighet, temperatur under de olika rehydreringsstegen, dränering, metod för styckfrysning, förvaring osv.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Bevis på sambandet med det geografiska ursprunget

Beskrivning

En mening har lagts till för att beskriva detta samband: Sambandet med det geografiska området grundas på ”Haricot Tarbais” anseende och särskilda egenskaper. Det rör sig bland annat om bönornas hölje och färg, som beror på de naturliga och mänskliga faktorerna i det geografiska området.

Naturliga faktorer

Upprepningar har strukits.

Tabellen med målvärden för jordkriterier har strukits, men jordbeskrivningen har behållits.

Beskrivningen av bevattning har strukits för att stämma överens med ändringen av produktionsmetoden (hantering av tekniken).

Mänskliga faktorer

Tidigare områden, produktionsvolymer, marginaler och en förteckning över kantoner har strukits.

Produktens särskilda egenskaper har betonats:

— Vita till gräddfärgade bönor.

— Njurformat utseende.

— En textur med tjockt hölje.

Orsakssamband

Sambandet mellan produktens särskilda egenskaper och klimatet och jordmånen har förklarats mer ingående.

Följande har strukits: Gamla uppgifter om saluförings- och exportkanaler. Jämförbarhetsstudie med andra haricot-bönor. Den organoleptiska egenskap som gör att bönan tycks smälta i munnen efter kokning.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Haricot tarbais”

EU-referensnummer: PGI-FR-0080-AM01 – 10.10.2025

1. **Namn**

”Haricot tarbais”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Frankrike

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

2005 99 – Andra

0713 33 – Trädgårdsbönor (*Phaseolus vulgaris*) (bruna bönor, vita bönor etc.)

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

2004 90 – Andra grönsaker samt blandningar av grönsaker

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Haricot Tarbais” är en vit böna som erhålls från klätterbönan, som tillhör arten *Phaesolus Vulgaris*. Bönorna kan säljas

— färska i baljorna, där åtminstone 90 % av partiet ska bestå av baljor på minst 10 cm med minst tre bönor, med en ljust gulaktigt grön färg, som ibland är något lila när de är mogna, och med en del som när den skärs är plan till elliptisk till formen och skrynklig med sega fibrer,

— torkade, där åtminstone 90 % av bönorna i ett parti är minst 1,5 cm, har en vit till gräddvit färg, är njurformade och har en vattenhalt på minst 12 %.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

–

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

”Haricot Tarbais” förökas, odlas, skördas, torkas och sorteras i det geografiska området.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Färska ”Haricot Tarbais” släpps ut på marknaden i förpackningar med en manipuleringsbeständig försegling där produkten luftas för att undvika fermentering.

Före försäljningen till slutkonsumenten släpps torkade ”Haricot Tarbais” ut på marknaden i hermetiskt förslutna förpackningar med en manipuleringsbeständig försegling. Förpackning i nät är förbjuden.

Djupfrysta ”Haricot Tarbais” förpackas i hermetiskt förslutna förpackningar med en manipuleringsbeständig försegling.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

–

4.7 *Kort beskrivning av det geografiska området*

”Haricot Tarbais” förökas, odlas, skördas, torkas och sorteras i det geografiska området för SGB:n, som omfattar området i följande kommuner, baserat på 2025 års geografiska kodex.

— Departementet Hautes-Garonne (40 kommuner):

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 och Villeneuve-Lécussan.

— Departementet Gers (116 kommuner):

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 och Viozan.

— Departementet Pyrénées-Atlantiques (82 kommuner):

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 (kantonen 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 och Soumoulou.

— Departementet Hautes-Pyrénées (398 kommuner):

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 och Visker.

5. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☑ Anseende

☐ Viss kvalitet

☑ Andra egenskaper

Sammanfattning av sambandet

Sambandet med det geografiska området grundas på ”Haricot Tarbais” anseende och särskilda egenskaper. Det rör sig bland annat om bönornas hölje och färg, som beror på de naturliga och mänskliga faktorerna i det geografiska området.

”Haricot Tarbais” är en klättrande växt som förgrenar sig åt många håll, med ett frodigt bladverk, och kan bli mer än 2 meter hög. Växtcykeln varar i omkring fem månader. Blomningen sker i omgångar under två månader: mellan den 15 juli och den 15 september. Dessa särskilda egenskaper kräver specifika miljöförhållanden (jordmån, klimat) och en lämplig odlingsmetod.

Klimatet i det geografiska området är en blandning av havsklimatet i Biscayabukten och det kontinentala klimatet i Toulouseområdet, som påverkas av dess läge vid Pyrenéernas utlöpare och som utsätts för effekterna av Azoriska högtrycket. Denna belägenhet visar den roll och betydelse som klimatet spelar för denna grönsak och dess kraftfulla vegetativa tillväxt.

Jordmånens sammansättning spelar en viktig roll i produktionen av ”Haricot Tarbais”. De jordar som traditionellt används för att odla ”Haricot Tarbais” är loam, ganska sura, steniga, friska, relativt humusrika och fattiga på leriga. Växterna gynnas av värmen från de småstenar som sköljs ned i vattendrag från Pyrenéerna. Småstenarna lagrar värme på dagen och avger värme på natten. Dessutom leder den höga halten av organiskt material till att alltför mycket kväve frigörs. Tillsammans med ett överflöd av vatten främjar detta en kraftfull vegetativ tillväxt, som är till nackdel för produktionen av baljorna.

Under sådden på våren är risken för sen frost låg i produktionsområdet och jorden värms upp snabbt och har också har tillräcklig dräneringskapacitet. Med tanke på den begränsade livskraften vid groningen måste jorden ha en temperatur på minst 15–17 °C på ytan och vara tillräckligt, men inte överdrivet, fuktig.

Under odlingsperioden är rotsystemet svagt jämfört med det kraftiga bladverket. Dessutom är rotsystemet mycket känsligt för vattenstress.

I produktionsområdet finns jordar som torkar snabbt men som också har god vattenupptagning. Nederbörden är regelbunden och oväder förekommer nästan dagligen under växtsäsongen. Dessa förhållanden är perfekt och naturligt lämpliga för att denna gröda ska kunna utvecklas ordentligt.

Under samma period kräver ”Haricot Tarbais” vissa strikta temperaturer. När temperaturen sjunker saktar växtcykeln ner (den vegetativa tillväxten upphör vid +15 °C), medan höga temperaturer (+30 °C) gör att blommorna faller av och baljorna inte utvecklas. De begränsade temperaturintervallen i det geografiska området gör det möjligt för ”Haricot Tarbais” att utvecklas under rätt förhållanden.

I slutet av cykeln, dvs. september/oktober, erbjuder klimatet långa perioder med milda temperaturer, särskilt sent under säsongen (föhneffekt), med låg nederbörd. Dessa gynnsamma omständigheter gör det möjligt för baljorna att mogna helt på växterna och förhindra att sjukdomar som gråmögel och antraknos uppstår, som orsakar röta och leder till att bönorna förstörs.

För färska bönor ska skörden för hand ske i omgångar.

”Haricot Tarbais” binds upp på majsstänglar eller nät. Traditionellt används majsstänglar som stöd. Användningen av nät som stöd för plantorna är en modernare metod. Avståndet mellan rader och plantor möjliggör god solexponering. Dessa odlingsmetoder främjar solexponering och låter luften cirkulera mellan växterna, vilket skapar optimala förhållanden för friska växter, god produktivitet och optimalt mogna baljor.

Bönan hämtades från Amerika på 1500-talet och tillhör familjen *Phaseolus vulgaris*. Man började odla den på Tarbes-slätten i början av 1700-talet, samtidigt som biskopen i Tarbes, Monseigneur de Poudens, planterade majs, som en lösning under en period då det rådde brist på mat.

Bönan är en klätterväxt, så majsen fungerade som stöd, och de två växterna planterades tillsammans över hela Tarbes-slätten. Det blev snabbt uppenbart att landskapet Bigorre var särskilt lämpat för odling av den här sorten, och marknaden i Tarbes blev den viktigaste marknaden för denna typ av bönor. De grossister som kom för att köpa bönan för att sälja den vidare hjälpte till att bygga upp detta anseende. Gradvis ersattes namnet ”Haricot de Tarbes” av ”Haricot Tarbais”.

Från slutet av 1700-talet mångdubblades vittnesmålen om Haricot Tarbais-planteringarnas betydelse och de odlingsmetoder som användes. I det stora statistikregistret för ”År 9” i departementet Hautes-Pyrénées uppger Laloulinière att bönorna odlades på öppen mark och att de bönor som producerades i Bagnères-de-Bigorre-dalen var mycket eftertraktade och skickades till Haute-Garonne. År 1813 gjorde Dralet samma iakttagelse om dalgångarna i Adour och Argelès-Gazost. Den areal som upptogs av bönorna och majsen uppgick sammanlagt till 14 000 hektar 1838 och 18 500 hektar 1881.

Produktionen minskade, men bönan förblev den enda exportgrödan tillsammans med foder. År 1923 användes fortfarande cirka 11 500 hektar för att odla denna baljväxt, som täckte 9,2 % av åkermarken. Fram till och med 1950-talet såldes ”Haricot Tarbais” på marknaden i säckar på 80 kg. De skickades sedan till andra regioner och länder, framför allt Bordeaux och Algeriet. Mot slutet av 1950-talet ersattes den majs som odlats i Frankrike av en hybridmajs, och införandet av icke-selektiva ogräsbekämpningsmedel, som inte skonade bönorna, ledde till en kraftig minskning av odlingen. Därför nämns i den allmänna jordbruksinventeringen från 1970 och 1980 endast 55 ha fördelat mellan 650 jordbruksföretag. Det bör noteras att den officiella statistiken inte tar hänsyn till Haricots Tarbais som odlas i privata trädgårdar. I Tarbes-regionen har nästan alla trädgårdar alltid haft fyra eller fem rader Haricot Tarbais.

Under 1980-talet började ”Haricot Tarbais”-sektorn organisera sig. En grupp jordbrukare bildade en producentsammanslutning och ett kooperativ, som fick stöd från jordbrukskammaren. Dessa två organ låg därefter till grund för inrättandet av branschsammanslutningen för ”Haricots Tarbais”.

Bönan hade till att börja med bara en blygsam plats i över- och medelklassens kokkonst. Den var en del av böndernas och arbetarna basföda. Under tröskningsperioderna kokades bönorna i fårgrytor och under skörden tillsammans med saltade grisfötter. Under 1960-talet präglades matvanorna av kostmedvetenhet, och torkade bönor fick överlag en mindre viktig roll, framför allt ”Haricot Tarbais”. I sydvästra Frankrike var situationen annorlunda eftersom bönan ingick i olika lokala former av ragu: raguerna från Castelnaudary, Toulouse och Carcassonne. Bönkonsumtionen förblev stabil. Det finns fler anledningar till varför den positiva bilden av ”Haricot Tarbais” återupplivades. Det faktum att bönorna såldes halvtorkade innebar att de betraktades som en grönsak snarare än en kolhydratkälla. Steriliserings- och frysningsmetoderna hade liknande effekter genom att de förenklade bevarandet och transporten av bönorna. ”Haricot Tarbais”-bönans verkliga återkomst till gastronomin skedde tack vare utvecklingen av ”confit de volailles grasses”, en typ av fågelpâté som ofta serveras vid festliga tillfällen. Bönorna ingår i ”moutonades”, som är maträtter som baseras på lammkotletter, och serveras i samband med andra traditionella byafiranden som lockar stadsfolk och turister som söker efter sina lantliga rötter.

”Haricot Tarbais” kännetecknas av

— vita till gräddfärgade bönor,

— njurformat utseende,

— en textur med ett tjockt hölje.

De utvalda ”Haricot Tarbais”-sorterna har en karakteristiskt vit till gräddfärgad färg och ett njurformat utseende. En av de särskilda egenskaperna hos ”Haricot Tarbais” är det tunna höljet. Denna egenskap har tydligt påvisats genom en fysisk undersökning av strukturerna hos ”Haricot Tarbais”-bönorna, med hjälp av ett skanningselektronmikroskop. Denna undersökning, som genomfördes vid kemihögskolan i Toulouse, visar att fröskiktet med en tjocklek på 100 µm formas av ett dubbelt cellager, som tydligt är åtskilt från hjärtbladen, som utgör huvuddelen av bönan, och består av stärkelsekorn som är inbäddade i en amylopektinstruktur. Separationen definieras tydligt av ett tunt lamellartat övergångslager som under värmebehandling gör det lätt för de underliggande hjärtbladen att lossna från fröskiktet som svar på ett försiktigt mekaniskt tryck.

Fröskiktet gör det möjligt att utväxla gas och sprida vätskor till den omgivande miljön, särskilt när bönan sväller i samband med tillagning. Den är inte slät och regelbunden. Denna varierade ytstruktur, som är enkel att känna när man rör vid bönan, har koppling till torkningsprocessens kinetik och intensitet, som i sin tur är kopplad till det specifika klimatet i det geografiska området och skördemetoden. I början av hösten, mellan september och oktober, upplevs i själva verket långa perioder med milda temperaturer (föhneffekt) och begränsad nederbörd. Detta gör det möjligt för bönorna att mogna optimalt. För färska bönor stärks denna egenskap av den skörd för hand som sker i omgångar.

Dessutom påverkar jordmånens sammansättning också den karakteristiska strukturen hos höljet på ”Haricot Tarbais”. Jordar med för mycket gyttja producerar bönor med ett tjockare och mer mjöligt hölje. Det är detta tunna fröskikts förmåga att expandera som ligger till grund för dessa egenskaper, tillsammans med det faktum att den lätt lossnar från övergångslagret i form av de underliggande hjärtbladen. ”Haricot Tarbais” är därför en mycket typisk produkt sett till strukturella, kulinariska och smakrelaterade termer. Den kan bara utvecklas under de jord- och klimatförhållanden som råder i det traditionella produktionsområdet.

”Haricot Tarbais” har med rätta blivit en symbol för fransk gastronomi. Historiskt sett har ”Haricot Tarbais” alltid haft ett gott anseende inom sitt produktionsområde, men den har nu spridit sig långt bortom dessa gränser. Tack vare medierna är ”Haricot Tarbais” nu känd både nationellt och internationellt. Bönan har dykt upp i matlagningsprogram som har sänts på Canal+ (1993) och den nämns i expertutlåtanden från toppkockarna Alain Dutournier och Michel Sarran och kändisarna Pierre Perret (1986) och Jean-Pierre Coffe (1993). Den har också nämnts i flera olika artiklar i regional och rikstäckande press, däribland *Le Monde* och *Cuisine Actuelle*. Allt detta bekräftar att ”Haricot Tarbais” är en gastronomisk stapelvara i Bigorre och i de franska matlagningstraditionerna. Vissa japanska journalister, från tidskriften *FRAU*, har också upptäckt ”Haricot Tarbais”.

Elektronisk (URL) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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