C/2026/689

30.1.2026 г.

Публикация на заявление за регистрация на географско означение в съответствие с член 15, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2026/689)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Judión de La Granja“

PGI-ES-03367 13.11.2024 Г.

1. **Наименование/наименования**

„Judión de La Granja“

2. **Вид на географското означение**

ЗНП ☐ ЗГУ ☒

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Испания

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

07 — ЗЕЛЕНЧУЦИ, РАСТЕНИЯ, КОРЕНИ И ГРУДКИ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ

0713 — Бобови зеленчуци, сушени, без шушулките, дори с обелени люспи или начупени

0713 39 — Други

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Сухи бобови растения, без шушулките, от местния ековид *Phaseolus coccineus*, част от семейство *Fabaceae* или *Leguminosae*, познати като „Judión de La Granja“, които са напълно здрави, цели, чисти и предназначени за консумация от човека.

Външен вид на сушения фасул „Judión de La Granja“:

— Равномерен бял цвят

— Гладка повърхност без пукнатини или грапавини

— Размер: много едър (100 семена тежат между 240 и 320 g)

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Форма: леко сплесната бъбрековидна форма

— Размери: дължина 25—35 mm и дебелина 8—13 mm

Органолептични свойства на фасула при топлинна обработка:

— Изключително устойчив на разпад при топлинна обработка

— Гладка или леко грапава повърхност

— Фина, мека и почти незабележима люспа

— Ендосперм с маслена и гладка консистенция, която е хомогенна и леко брашнеста

Свойства при топлинна обработка:

— Висока водопоглъщаемост (над 110 % след 12-часово накисване в дестилирана вода при температура между 10 и 20 °C)

„Judión de La Granja“ се продава под формата на сушен фасул с търговска категория „Екстра“.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

—

4.4. *Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Етапите на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район, са подготовка на почвата, засяване, събиране, изсушаване и подбор на фасула, който трябва да се засее през следващата година. Последните два етапа трябва да бъдат осъществени в определения географски район, тъй като опитът на местните земеделски стопани в осигуряването на правилното сушене на фасула и в подбора на зърната, които се засаждат, за да се съхрани чистотата на „Judión de La Granja“, е от решаващо значение за качеството на продукта.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Качеството и репутацията на продукта намират отражение в неговата цена, която е значително по-висока от тази на други подобни продукти. Ето защо е много важно да се гарантира автентичността на произхода на продукта. Това е и причината, поради която е забранено продуктът да се продава неопакован (в насипно състояние) на крайния потребител. Съответно фасулът трябва да се продава опакован, като опаковането може да се извършва и извън географския район.

Продуктът се предлага на пазара като сух фасул в различни по формат пакети с тегло, не по-голямо от 30 kg.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Върху всеки вид опаковка, в който фасулът се предлага на пазара, трябва да бъде поставен номериран контраетикет, който включва наименованието „Judión de La Granja“ и логото на ЗГУ.

Етикетите трябва да се поставят от регистрираното опаковащо предприятие по начин, непозволяващ повторното им използване.

Логото на защитеното географско указание има следния вид:



5. **Кратко определение на географския район**

Определеният географски район включва следните общини в рамките на провинция Сеговия:

Aldealengua de Pedraza, Arcones, Basardilla, Brieva, Caballar, Casla, Collado Hermoso, Cubillo, El Espinar, Gallegos, Hontanares de Eresma, Ituero y Lama, La Lastrilla, La Losa, Matabuena, Monterrubio, Navafría, Navas de Riofrío, Navas de San Antonio, Ortigosa del Monte, Otero de Herreros, Palazuelos de Eresma, Pedraza, Pelayos del Arroyo, Prádena, Real Sitio de San Ildefonso, San Cristóbal de Segovia, Santiuste de Pedraza, Santo Domingo de Pirón, Segovia, Sotosalbos, Torrecaballeros, Trescasas, Valdeprados, Vegas de Matute, Villacastín и Zarzuela del Monte.

6. **Връзка с географския район**

Връзката между географския район и фасула „Judión de La Granja“ се основава на репутацията на продукта и на неговите специфични характеристики, постигнати в резултат на дългата традиция в отглеждането на този фасул в района.

Основните характеристики на „Judión de La Granja“ са равномерният бял цвят и големият размер (100 семена тежат между 240 и 320 g), получени чрез дълъг процес на подбор, започнал през XVIII век, когато първите семена едър фасул от вида *Phaseolus coccineus* с произход от Мексико и познати като *ayocote*, са донесени в дворцовия комплекс Real Sitio de San Ildefonso в Сеговия.

От първата му поява в Real Sitio de San Ildefonso през 1721 г., когато започва изграждането на кралския дворец La Granja, фасулът се отглежда в неговите зеленчукови градини и в зоната, наречена „Vivero“ (разсадник), най-напред за фураж, а след това и за консумация от човека. Отглеждането на фасула по тези места е продължило, което е позволило да се съхрани неговата генетична идентичност. Всеки сезон местните земеделски стопани са подбирали фасула за следващата сеитба, като в процеса на подбор е настъпила постепенна промяна в цвета и размера му — от черно-лилав до по-бледолилав цвят с черни петна, след това блед пурпурен цвят, преди накрая да се стигне до сегашния снежнобял цвят и до размер, по-голям от този на съвременния фасул *ayocote*.

Определяща роля при постигането на качеството на фасула „Judión de La Granja“ има човешкият фактор. Умението на земеделските стопани да подбират фасула за посев през следващата година чрез визуално проследяване на фенотипните му характеристики е решаващ фактор за гарантирането на неговата жизненост и способност за покълване, както и на чистотата на продукта. По този начин се запазват характерните за продукта форма, размер, цвят и кулинарни качества — висока водопоглъщаемост и добри резултати при топлинна обработка, при която зърната остават цели и неразкъсани, а люспата е фина и мека. Резултатът е фасул с деликатна и маслена консистенция и почти незабележима люспа — всепризнатата марка за качеството и спецификата на „Judión de La Granja“.

Техниките на отглеждане, практикувани от хората в района, са плод на дългогодишен опит и до известна степен са същите като тези, използвани от техните предци, доколкото реколтата и до днес се събира ръчно при пълното узряване на фасула и се суши на слънце или в проветрявани по подходящ начин помещения. Характерна особеност на „Judión de La Granja“ е неговото узряване по различно време. Само опитните земеделски стопани, познаващи тази местна култура, могат да определят правилния момент за бране на първите шушулки, които обикновено се събират една по една, и са в състояние да гарантират, че фасулът се суши правилно, за да може лесно да се отделя от шушулката и да не се допуска загниване, което може да настъпи, ако в растенията е останало голямо количество вода или ако са натрупани твърде плътно едно върху друго. Всички тези елементи оказват пряко въздействие върху качеството на продукта.

Към важната роля на прогресивната селекция с течение на времето и на местните практики на отглеждане трябва да се добавят подходящите климатични и почвени условия в района, без които проявлението на специфичните характеристики на „Judión de La Granja“ би било невъзможно.

Географският район обхваща провинция Сеговия в посока североизток—югоизток, където надморската височина варира от 1 000 m в най-ниските до 2 400 m в най-високите точки. По-голямата част от района на производство е разположена на надморска височина между 1 000 m и 2 000 m и заема северния склон на планинската верига Sierra de Guadarrama, стъпила върху най-старите материали от палеозойския фундамент — гранит и гнайс.

Характерен за географския район също така е неговият ясно изразен континентален климат с подчертани температурни амплитуди, като зимите са много студени, а летата — сухи и прохладни. Влажността на околната среда е пряко свързана с надморската височина, която от 1 000 m нагоре е изразена като индекс на засушаване (съотношението между средногодишното количество на валежите и потенциалната евапотранспирация, изчислено по метода на Thornthwaite) със стойности между 0,8 и 1,50. Това равнище на влажност, в съчетание с типичен за хладните лета дневен и нощен температурен градиент и средноаритметична стойност на максималните температури през най-горещия месец под 30 °C, предлага оптимални климатични условия за правилния растеж на културата, като предотвратява развитието на гъбични заболявания и увеличава индекса на листната маса, сухото тегло на фасула и броя на произведените зърна.

Почвата с неутрален pH и ограничено съдържание на калций прави люспата на фасула „Judión de La Granja“ по-фина и мека поради ниското съдържание на калциев оксалат, което увеличава способността му да абсорбира вода при накисване (над 110 % след 12-часово накисване). Това оказва пряко въздействие върху количеството вода, което гранулите нишесте и протеиновите фракции на фасула абсорбират при накисване, и улеснява процесите на желатиниране на скорбялата и денатуриране на протеините при топлинна обработка, при които консистенцията на фасула „Judión de La Granja“ се омекотява, маслеността му се повишава и продължителността на топлинната обработка се намалява.

Наред с това местната почва е плодородна и дълбока, със средна плътност и добро отводняване — тези условия са от съществено значение за развитието на фасула „Judión de La Granja“, който може да бъде засегнат неблагоприятно както от липсата, така и от излишъка на вода, особено в периода на цъфтежа и завързването на плода.

Съчетанието на тези два фактора — климат и почва, с умението на земеделските стопани в географския район да избират точния момент за събиране на реколтата и да осигуряват правилното сушене на фасула, както и умението им да подбират семената така, че да гарантират чистотата на „Judión de La Granja“, допринася за постигане на специфичните характеристики на продукта.

Дългата традиция в отглеждането на „Judión de La Granja“ в географския район и неговите специфични характеристики са причина за нарастващата известност на този фасул от средата на XX век насам.

Cándido López Sanz, по-известен като Cándido — готвач, удостоен с титлата Mesonero Mayor de Castilla [най-добър ресторантьор на Кастиля], и Tomás Urrialde — готвач от Сеговия, работил над 40 години в ресторанта *Mesón del Azoguejo* (до акведукта на Сеговия), чийто управител Cándido е бил от 1931 г., превръщат „Judión de La Granja“ в емблематично за провинция Сеговия ястие.

В книгата *El Judión de La Granja* (Sanz, I, 2023) се разказва как Tomás Urrialde е популяризирал „Judión de La Granja“ и как е била създадена най-известната рецепта с този фасул (бобена яхния с наденица), която е поставена редом до другото вече известно по онова време класическо местно ястие *cochinillo de Segovia* [печено прасенце сукалче от Сеговия]. На 15 октомври 1955 г. група кулинарни експерти, познати като „Los Doce Apóstoles“ [дванадесетте апостоли] и известни със своята взискателност и значително медийно влияние по онова време, уведомили Cándido, че възнамеряват да посетят ресторанта. Избраните блюда трябвало да са типични за региона. Основното ястие несъмнено трябвало да е печено прасенце сукалче, но какво да е предястието? Tomás Urrialde предложил да приготвят „Judión de La Granja“ и ентусиазирано тропнал с ръка по масата за по-голяма убедителност. Cándido се колебаел. В крайна сметка се съгласил и в деня, когато кулинарните критици пристигнали, ресторантът им сервирал фасул, печено младо прасенце и *ponche segoviano* [сладкиш, представляващ редуващи се слоеве сиропиран пандишпан и жълтъчен крем, покрит с марципан и украсен с пудра захар и традиционния ромбовиден мотив]. Кулинарните експерти били възхитени от културната значимост на тази комбинация от ястия. Оттогава тя е типично меню на Сеговия.

Впоследствие Cándido включил рецептата за „Judiones de La Granja“ в книгата си *La Cocina Española* [Кухнята на Испания], публикувана през 1970 г., в която се съдържат над хиляда рецепти, обхващащи голяма част от историята на регионалната испанска кухня.

През 1975 г. — като следствие от кулинарното представяне на „Judión de La Granja“ пред Cofradía de los Doce Apóstoles de la Gastronomía Española [братството на дванадесетте апостоли на испанската кулинария] и от нарастваща популярност на продукта — е поставено началото на фестивала „Judiada de amigos“. Този фестивал, посветен на „Judión de La Granja“, се провежда всяка година около 25 август, когато е денят на Свети Луи — покровителят на El Real Sitio de San Ildefonso — La Granja, и продължава няколко дни. Над 10 000 души (два пъти повече от живеещите в общината) се наслаждават на това типично местно ястие.

Фасулът „Judión de La Granja“ е носител на редица награди, най-важните от които са: наградата Mejor Alimento 2017: Legumbres de Castilla y León [Най-добра храна на 2017 г. — бобови растения от Кастиля и Леон] на вестник *El Norte de Castilla*, наградата Artesanos del año 2022 [Занаятчии на 2022 г.], присъдена от Artesanos de Castilla y León [Занаятчии на Кастиля и Леон] в категорията „най-добро бобово растение (пресни бобови растения)“, както и наградата Premio alimento singular 2023 [Награда за изключителна храна на 2023 г.] на Испанското дружество за обществено хранене (SENC). Тези отличия подчертават важната роля на фасула в кухнята на Сеговия.

В статия във вестник *El Norte de Castilla*, публикувана през ноември 2017 г. и озаглавена *Modestia y excelencia de comer legumbres* [Храните от бобови растения — скромни, но превъзходни], се посочва следното: „Фасулът „Judión de La Granja“, дошъл от Перу като фураж и издигнал се до благороднически сан благодарение на почвата и климата на Сеговия, за да се превърне във всепризнат деликатес, пълни почти цяла лъжица с едно-единствено свое зърно“.

В друга статия във вестник *The Guardian* със заглавие *Nigel Slater's bean recipes* (Рецептите с фасул на Найджъл Слейтър) от 2012 г. известният автор на кулинарни книги заявява: „Ако трябваше да избера своя любимец от бобовото семейство, това вероятно щеше да е масленият боб — Judión или Judión de La Granja. В сравнение с останалите бобови растения неговият размер е най-голям, но причината да предпочета точно него — краля на фасула, е свързана с плоската му форма и с неговата маслености“.

В статия, озаглавена *Judiones de La Granja: Un guiso alrededor de un palacio* [„Judión de La Granja“: бобена яхния в кралския дворец] и публикувана през март 2023 г. в кулинарния раздел на *El País*, наречен *El Comidista*, се разказва за произхода на фасула и за това как от 50-те години на миналия век този най-едър и най-маслен сорт е основната съставка в класическата зеленчукова и бобена яхния от Сеговия.

На „Judión de La Granja“ са посветени и много предавания в различни медии, включително телевизионни програми като *Aquí la Tierra* по испанската обществена телевизия RTVE, със заглавия като *Judiones segovianos, oro en el plato* [Фасул от Сеговия — злато в чинията] от 14 ноември 2014 г. или *La delicadeza de un judión* [Изискаността на фасула] от 24 октомври 2018 г., в които се възхваляват деликатната и маслена консистенция, цветът и големият размер на „Judión de La Granja“.

Фасулът е включен и в Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León [Списък на качествените селскостопански хранителни продукти от Кастиля и Леон], изготвен от правителството на автономната област Кастиля и Леон, и фигурира на уебстраницата на Министерството на земеделието, рибарството и храните *Alimentos de España* [Храните на Испания], раздел „Бобови“, като е описан по следния начин: „Едър бял фасул. Произход: провинция Сеговия“.

„Judión de La Granja“ има престижна история, която е тясно свързана с Real Sitio de San Ildefonso и със строежа на двореца La Granja като лятна резиденция на испанския крал Филип V, чиято съпруга Изабела Фарнезе има важна роля за въвеждането на тази култура. По всичко личи, че именно кралицата — която се занимавала с отглеждане на фазани — е започнала да използва фасула от Южна Америка, чиято основна характеристика бил големият му размер, като храна за тези птици.

В първия писмен справочник за кралския дворец, публикуван от Martín Santos Sedeño през 1854 г., се описват парцелите, наречени *Partida de la Reina y la Huerta* [парцел на кралицата и зеленчукова градина] и *Partida del Rey* [парцел на краля], като зони, използвани за отглеждането на този фасул и на други зеленчуци. На 28 март 1869 г. вестник *El Nuevo Siglo Ilustrado* посочва фасула „Judión de La Granja“ като емблематичен и единствен по рода си продукт от провинция Сеговия.

Препратка към публикуваната спецификация на географското означение:

https://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+IGP+Judi%C3%B3n+de+La+Granja.pdf/175d6c76-18ff-d07f-5a90-bc4e759284e7?t=1760011984701