C/2026/689

30.1.2026

Zveřejnění žádosti o zápis zeměpisného označení v souladu s čl. 15 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143

(C/2026/689)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Judión de La Granja“

PGI-ES-03367 13. 11. 2024

1. **Název (názvy)**

„Judión de La Granja“

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP ☐ CHZO ☒

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

07 – JEDLÁ ZELENINA A NĚKTERÉ KOŘENY A HLÍZY

0713 – Luštěniny sušené, vyluštěné, též loupané nebo půlené

0713 39 – Ostatní

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Suché vyluštěné luštěniny místního ekotypu druhu *Phaseolus coccineus* z čeledi *Fabaceas* nebo *Leguminosae*, známé jako „Judión de La Granja“, které jsou prosté nákaz, celé, čisté a určené k lidské spotřebě.

Vzhled sušených fazolí „Judión de La Granja“:

— stejnoměrně bílá barva,

— hladký povrch bez prasklin a nerovností,

— velikost: velmi velké (100 semen váží 240 až 320 gramů),

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— tvar: jako poněkud zploštělá ledvina,

— rozměry: délka 25–35 mm a tloušťka 8–13 mm.

Organoleptické vlastnosti fazolí po uvaření:

— jsou mimořádně odolné proti rozvaření,

— hladký nebo mírně drsný povrch,

— slupka je velmi tenká a měkká, sotva znatelná,

— endosperm má máslovou a hladkou strukturu, která není zrnitá a je poněkud moučnatá.

Vlastnosti při vaření:

— vysoká schopnost absorpce vody (více než 110 % po dvanácti hodinách máčení v destilované vodě o teplotě 10 až 20 °C).

Produkt „Judión de La Granja“ se prodává jako sušené fazole v obchodní kategorii „Extra“.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

—

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Kroky při produkci, které musí proběhnout ve vymezené zeměpisné oblasti, jsou příprava půdy, setí, sklizeň, sušení a výběr fazolí pro výsadbu v následujícím roce. Poslední dvě fáze musí proběhnout ve vymezené zeměpisné oblasti proto, že zkušenosti místních zemědělců, kteří zajišťují správné sušení fazolí, a jejich odborné znalosti při výběru fazolí pro výsadbu s cílem zachovat čistotu produktu „Judión de La Granja“ mají zásadní vliv na kvalitu produktu.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

O kvalitě a dobré pověsti tohoto produktu svědčí i jeho cena, která je mnohem vyšší než u podobných produktů. Proto je nezbytné zaručit pravost původu výrobku a prodej nebaleného výrobku (ve velkém množství) konečnému spotřebiteli je zakázán. Fazole se tedy musejí prodávat zabalené, balení však může probíhat mimo zeměpisnou oblast.

Produkt se prodává jako suché fazole v baleních různých formátů až do maximální hmotnosti 30 kg.m

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Každý druh balení, v němž se fazole prodávají, musí být opatřen číslovanou zadní etiketou, která musí obsahovat název „Judión de La Granja“ a logo CHZO.

Štítky připevňují registrované balicí společnosti, a to tak, aby je nebylo možné opakovaně použít.

Logo chráněného zeměpisného označení:



5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Vymezená zeměpisná oblast zahrnuje tyto obce v provincii Segovia:

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 a Zarzuela del Monte.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost zeměpisné oblasti s fazolemi „Judión de La Granja“ je založena na dobré pověsti produktu a jeho specifických vlastnostech, které vyplývají z dlouholeté tradice pěstování těchto fazolí v oblasti.

Hlavními charakteristickými znaky fazolí „Judión de La Granja“ jsou jejich stejnoměrná bílá barva a velká velikost (100 semen váží 240 až 320 gramů), jež jsou výsledkem dlouhého šlechtitelského procesu, který začal v 18. století, kdy byla do královského paláce v obci San Ildefonso de Segovia pod názvem *ayocote* přivezena první semena velké fazole druhu *Phaseolus coccineus* pocházející z Mexika.

Od roku 1721, kdy byly fazole přivezeny do královského paláce v obci San Ildefonso při stavbě paláce La Granja poprvé, se v zeleninových zahradách paláce a v místě zvaném „Vivero“ pěstovaly nejprve jako krmivo a později k lidské spotřebě. Díky tomu, že se fazole nadále pěstovaly v dotčené obci, byla zachována jejich genetická identita. Při výběru fazolí, které místní pěstitelé každou sezónu znovu vysazovali, se postupně měnila jejich barva i velikost: z černofialové na bledší fialovou s černými skvrnami, pak na světle fialovou, až nakonec získaly současnou bělost a ve srovnání se soudobými fazolemi *ayocote* větší velikost.

Lidský faktor hraje v kvalitě fazolí „Judión de La Granja“ zásadní roli. Zkušenosti zemědělců s výběrem fazolí pro výsev v následujícím roce na základě vizuálního pozorování jejich fenotypových vlastností jsou rozhodujícími faktory pro zajištění jejich vitality a schopnosti klíčení a čistoty produktu. Díky tomu jsou zachovány jednotné vlastnosti, pokud jde o tvar, velikost, barvu a kulinářskou kvalitu: vysoká schopnost absorpce vody a dobré vlastnosti při vaření, díky nimž zůstávají celé fazole neporušené, s tenkou a měkkou slupkou. Výsledkem je měkká, máslová textura, přičemž slupka je sotva znatelná, což je charakteristickým znakem kvality a jedinečnosti fazolí „Judión de La Granja“.

Pěstitelské postupy obyvatel této oblasti vycházejí z dlouholetých zkušeností a do značné míry se shodují s postupy, které používali jejich předkové: fazole se dodnes sklízejí ručně, když jsou dokonale zralé, a suší se na slunci nebo ve vhodně větraných skladech. Fazole „Judión de La Granja“ jsou zvláštní tím, že je lze sklízet v různých okamžicích. Pouze zkušení zemědělci, kteří tuto místní plodinu znají, mohou určit, kdy je ten správný okamžik pro sklizeň prvních lusků, které se obvykle sklízejí po jednom. Jsou schopni zajistit, aby fazole byly řádně vysušené, aby se daly snadno vyjmout z lusků a aby nehnily, což může být problematické, obsahují-li rostliny stále hodně vlhkosti nebo jsou-li naskládané příliš těsně vedle sebe. Všechny výše uvedené faktory mají přímý vliv na kvalitu produktu.

Postupný výběr v průběhu času a místní pěstitelské postupy sice hrají významnou roli, ale specifických vlastností fazolí „Judión de La Granja“ by nebylo dosaženo bez vhodných klimatických a půdních podmínek, které poskytuje místní prostředí.

Zeměpisná oblast se táhne provincií Segovia od severovýchodu k jihovýchodu, kde se nadmořská výška pohybuje od 1 000 m v nejnižším bodě do 2 400 m v nejvyšším bodě. Většina oblasti produkce se nachází v nadmořské výšce 1 000 až 2 000 m a zaujímá severní svah pohoří Sierra de Guadarrama, které je tvořeno nejstaršími materiály z paleozoika, jimiž jsou žula a rula.

Zeměpisná oblast se vyznačuje také výrazným kontinentálním podnebím s výraznými teplotními rozdíly, neboť jsou zde velmi chladné zimy a suchá a chladná léta. Vlhkost prostředí dosahuje hodnot mezi 0,8 a 1,50. To přímo souvisí s nadmořskou výškou, která je od 1 000 metrů výše vyjádřena jako index aridity (poměr mezi průměrným ročním úhrnem srážek a potenciální evapotranspirací, vypočtený Thornthwaitovou metodou). Tato vlhkost spolu s denním a nočním teplotním gradientem typickým pro chladné léto s průměrnou maximální teplotou nepřesahující v nejteplejším měsíci 30 °C představují optimální klimatické podmínky pro zdravý růst rostlin, zabraňují rozvoji plísňových chorob a zvyšují index listové plochy, obsah sušiny fazolí a množství vyprodukovaných fazolí.

Díky půdě s neutrálním pH a nízkým obsahem vápníku se fazole „Judión de La Granja“ vzhledem k nízkému obsahu šťavelanu vápenatého vyznačují tenčí a jemnější slupkou, a při namáčení proto absorbují více vody (více než 110 % po dvanácti hodinách namáčení). To má přímý vliv na množství vody, kterou během namáčení škrobová zrna a bílkovinné částečky fazolí absorbují, a usnadňuje procesy, jako je želatinace škrobu a denaturace bílkovin během vaření, což vede k tomu, že struktura fazolí „Judión de La Granja“ je měkčí, fazole jsou máslovější a lze je uvařit za kratší dobu.

Místní půda je navíc úrodná a hluboká, středně konzistentní a dobře odvodněná, což je pro fazole „Judión de La Granja“ nezbytné, protože nedostatek nebo nadbytek vody může mít na fazole nepříznivý vliv, zejména v době květu a tvorby plodů.

Kombinace těchto dvou faktorů – podnebí a půdy, zkušeností zemědělců v dané zeměpisné oblasti, kteří jsou schopni vybrat přesný okamžik sklizně a zajistit správné sušení fazolí, jakož i jejich odborných znalostí při výběru semen, aby byla zajištěna čistota produktu „Judión de La Granja“, společně přispívají k tomu, že produkt má své specifické vlastnosti.

Díky dlouhé tradici pěstování těchto fazolí v dané zeměpisné oblasti a jejich jedinečným vlastnostem si fazole „Judión de La Granja“ od poloviny 20. století získaly výbornou pověst.

Cándido López Sanz, známý zkráceně jako „Cándido“, šéfkuchař, který získal titul Mesonero Mayor de Castilla [nejlepší restauratér Kastilie], spolu s Tomásem Urrialdem, segovijským šéfkuchařem, který více než 40 let pracoval v restauraci *Mesón del Azoguejo* (vedle segovijského akvaduktu), kterou Cándido vedl od roku 1931, proměnili fazole „Judión de La Granja“ v charakteristické jídlo provincie Segovia.

Kniha *El Judión de La Granja* (Sanz, I, 2023) vypráví o tom, jak Tomás Urrialde zpopularizoval fazole Judión de La Granja a svůj nejoblíbenější recept (dušené fazole s klobásou) a postavil je naroveň dalšímu klasickému místnímu pokrmu, kterým již v té době bylo proslulé *cochinillo de Segovia* [segovijské pečené sele]. Dne 15. října 1955 oznámilo Cándidovi sdružení zkušených znalců jídla „Los Doce Apóstoles“ [Dvanáct apoštolů], kteří byli ve své době známí svým velkým gastronomickým rozhledem a značným veřejným vlivem, že navštíví zmíněnou restauraci. Vybrané pokrmy měly být typické pro daný region. Jako hlavní chod bylo jasnou volbou pečené sele, ale jaký udělat předkrm? Tomás Urrialde navrhl připravit fazole „Judiónes de La Granja“ a nadšeně u toho bouchl do stolu. Cándida to nepřesvědčilo. Nakonec se Cándido podvolil a v den návštěvy gastronomických odborníků se podávaly fazole, pečené sele a *ponche segoviano* [segovijský piškot namočený v sirupu, proložený crème patissière, pokrytý marcipánem, zdobený moučkovým cukrem a tradičním kosočtvercovým vzorem]. „Dvanáct apoštolů“ bylo kulturní vytříbeností dané kombinace pokrmů naprosto nadšeno. Od té doby se tato kombinace stala typickým menu Segovie.

Ve své knize *La Cocina Española* [Španělská kuchyně], vydané v roce 1970, zařadil Cándido recept na fazole „Judiones de La Granja“ mezi více než tisíc dalších receptů, které pokrývají značnou část španělské regionální kuchyně.

Po gastronomickém uvedení fazolí Judión de La Granja do „Cofradía de los Doce Apóstoles de la Gastronomía Española“ [Sdružení dvanácti apoštolů španělské kuchyně] a po dalším nárůstu popularity se v roce 1975 začal pořádat festival „Judiada de amigos“. Tento festival je několikadenní oslavou fazolí Judión de La Granja, která se koná každoročně kolem 25. srpna, na svátek svatého Ludvíka, patrona El Real Sitio de San Ildefonso – La Granja. Na tomto typickém místním pokrmu si pochutnává více než 10 000 lidí (dvojnásobek obyvatel obce).

Fazole „Judión de La Granja“ získaly také různá ocenění. Nejvýznamnější jsou: cena „Mejor Alimento 2017: Legumbres de Castilla y León“ [Nejlepší jídlo roku 2017: luštěniny z Kastilie a Leónu], kterou udělují noviny *El Norte de Castilla*; cena „Artesanos del año 2022“ [Řemeslníci roku 2022], kterou udělují „Artesanos de Castilla y León“ [Řemeslníci Kastilie a Leónu] za nejlepší luštěniny (čerstvé luštěniny), a cena „Premio alimento singular 2023“ [Individuální cena za potraviny pro rok 2023], kterou uděluje Španělská společnost pro výživu obyvatelstva (SENC), jež vyzdvihla důležitou roli fazolí v kuchyni Segovie.

Noviny *El Norte de Castilla* ve svém článku s názvem *Modestia y excelencia de comer legumbres* [Luštěniny prosté a výjimečné] (zveřejněném v listopadu 2017) uvedly: fazole „Judión de La Granja“, které pocházejí z Peru, původně byly krmivem a díky půdě a podnebí Segovie získaly na ušlechtilosti a staly se masovou pochoutkou, jsou tak velké, že se každá vejde akorát na lžičku.

V dalším citátu z novin *The Guardian*, Nigel Slater's bean recipes [Fazolové recepty Nigela Slatera] (2012) slavný spisovatel o jídle prohlásil: „Kdybych si měl vybrat nejoblíbenějšího člena rodiny fazolí, byl by to pravděpodobně Judion neboli Judion de la granja – máslová fazole. Je podle mého mínění největší z celé rodiny a tuto matku všech luštěnin bych si ze všech ostatních fazolí vybral právě díky jejímu plochému tvaru a kluzkosti.“

Článek o fazolích „Judión de La Granja“ s názvem „*Judiones de La Granja: Un guiso aldrededor de un palacio*“ [Judión de La Granja: dušené fazole v královském paláci], publikovaný v rubrice o jídle novin *El País*, nazvané *El Comidista* (březen 2023), vypráví o původu fazolí a o tom, že od 50. let 20. století je nejkulatější a nejmáslovější odrůda fazolí hlavní složkou klasického segovijského zeleninového a luštěninového dušeného pokrmu.

O fazolích „Judión de La Granja“ se také vysílalo mnoho pořadů v různých médiích, včetně televizních programů, například *Aquí la Tierra* ve španělské veřejnoprávní televizi RTVE s názvy *Judiones segovianos, oro en el plato* [Fazole ze Segovie, zlato na talíři] ze dne 14. listopadu 2014 nebo *La delicadeza de un judión* [Lahodnost fazole] ze dne 24. října 2018, který zmínil jemnou a máslovou strukturu, barvu a značnou velikost fazolí „Judión de La Granja“.

Tyto fazole jsou rovněž uvedeny v „Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León“ [Soupis kvalitních zemědělsko-potravinářských produktů Kastilie a Leónu] vlády autonomního společenství Kastilie a León a Ministerstvo zemědělství, rybolovu a potravinářství je uvádí na svých internetových stránkách *Alimentos de España* [Potraviny Španělska] v sekci luštěniny a popisuje je jako: „Bílá fazole, která je velká. Pochází z provincie Segovia.“

Kromě toho se fazole „Judión de La Granja“ mohou pochlubit prestižní historií, protože jsou úzce spojeny s palácem Real Sitio de San Ildefonso a stavbou paláce La Granja, letního sídla Filipa V. Španělského, přičemž významnou roli při zavádění této plodiny hrála i jeho manželka, Alžběta Parmská (španělsky: Isabel de Farnesio). Zdá se, že právě královna, která milovala lov bažantů, nechala dovézt z Jižní Ameriky jakožto krmivo pro tyto ptáky fazole, které vynikaly svou velikostí.

První písemný průvodce královským palácem, který vydal Martín Santos Sedeño v roce 1854, popisuje pozemky zvané *Partida de la Reina y la Huerta* [Královnin pozemek a kuchyňská zahrada] nebo *Partida del Rey* [Královský pozemek] jako plochy, na nichž se pěstovaly tyto fazole a další zelenina. Dne 28. března 1869 noviny *El Nuevo Siglo Ilustrado* označily fazole „Judión de La Granja“ za kultovní a aristokratický produkt z provincie Segovia.

Odkaz na zveřejnění specifikace zeměpisného označení:

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